

UNIVERZITA PALACKÉHO V OLOMOUCI

FILOZOFICKÁ FAKULTA

Katedra asijských studií

Korejské stolování – jídlo, etiketa a zvyky

Korean Dining Culture – Food, Etiquette and Customs

Bakalářská diplomová práce

Kateřina Čárová

Vedoucí práce: Mgr. Blanka Ferklová, Ph.D

Olomouc 2021

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma Korejské stolování – jídlo, etiketa a zvyky vypracovala samostatně a čerpala jsem jen ze zdrojů uvedených v seznamu literatury.

V Olomouci, dne

.....

podpis

ANOTACE

Typ závěrečné práce:	bakalářská
Název práce:	Korejské stolování – jídlo, etiketa a zvyky
Název práce v AJ:	Korean Dining Culture – Food, Etiquette and Customs
Vysoká škola, fakulta, ústav:	Univerzita Palackého v Olomouci Filozofická fakulta Katedra asijských studií
Autor práce:	Kateřina Čárová
Vedoucí práce:	Mgr. Blanka Ferklová, Ph.D.
Počet stran:	73
Počet znaků:	71 876
Počet zdrojů:	50

Abstrakt v ČJ:

Ve své bakalářské práci se budu věnovat tématu korejského stolování, popíši principy, na kterých je založeno, i jeho průběh v souladu s etiketou. Cílem práce je porovnat korejské stolovací etiketní zvyklosti s českými a popsat, v čem se liší či shodují. Praktická část obsahuje průzkum, zabývající se zjišťováním, jestli je korejská stolovací etiketa pro Čechy přijatelná a jestli se s ní v něčem ztotožňují.

Abstrakt v AJ:

In my Bachelor thesis I will look into the topic of Korean dining culture. I will describe principles that Korean dining culture is based on and its form and customs according to Korean etiquette. The aim of this work will be to compare Korean dining etiquette with Czech dining etiquette and to describe its similarities and differences. The practical part will be focused on research that investigates opinion of Czech people and their view of Korean dining etiquette.

Klíčová slova v ČJ: etiketa, stolovací etiketa, korejské stolování, korejské hůlky a lžíce

Klíčová slova v AJ: etiquette, dining etiquette, Korean dining, Korean chopsticks and spoon

Poděkování

Ráda bych poděkovala své vedoucí bakalářské práce Mgr. Blance Ferklové Ph.D. za ochotu, trpělivost a cenné rady, které mi věnovala v průběhu zpracování práce. Zároveň bych také tímto chtěla poděkovat všem respondentům, kteří se zúčastnili průzkumu, který tato práce vyhodnocuje.

Obsah

Seznam obrázků.....	6
Seznam grafů zpracovaných na základě průzkumu.....	7
Ediční poznámka.....	8
ÚVOD.....	9
1) Etiketa.....	11
2) Funkce jídla.....	12
3) Stolování v Jižní Koreji.....	13
3.1) Specifika interkulturní komunikace.....	13
3.2) Korejci a jídlo.....	14
3.3) Principy korejského stolování.....	16
3.4) Tradičně prostřený stůl.....	21
3.4.1) Obřadní stolování.....	25
3.5) Korejský příbor.....	28
3.6) Stolovací etiketa.....	32
4) Porovnání korejské a české stolovací etikety.....	38
5) Názor Čechů na korejskou stolovací etiketu.....	41
5.1) Vymezení šetření.....	41
5.2) Jednotlivé otázky šetření.....	42
5.2.1) Identifikační otázky.....	42
5.2.2) Otázky týkající se stolování.....	44
5.3) Celkové vyhodnocení dotazníkového šetření.....	53
ZÁVĚR.....	54
Resumé.....	55
Seznam zdrojů.....	56
Zdroje obrázků.....	60
Seznam příloh.....	64

Seznam obrázků

Obrázek 1 Obchodní partneři ČR (Český statistický úřad)	10
Obrázek 2 Porovnání Jižní Koreje s ČR v rámci Hofstedeho kulturních dimenzí (Hofstede-insights).....	15
Obrázek 3 Map’o Daekyo (FROSTEYe).....	16
Obrázek 4 Pipimbap (Sarah, The Woks of Life Family)	20
Obrázek 5 Hwajön (Elies Lie)	20
Obrázek 6 Stolek pro servírování pokrmů <i>soban</i>	23
Obrázek 7 Stůl s připravenými obětinami na obřad <i>Chesa</i> (Hallie Bradley)	26
Obrázek 8 Příbor z období Paekje (국민일보).....	29
Obrázek 9 Dnešní korejský příbor (Lee Kil-u).....	29
Obrázek 10 Čínský příbor (design56).....	31
Obrázek 11 Japonský příbor (jianghongyan).....	31
Obrázek 12 Příklad českého příboru (včetně příboru na předkrm a dezert).....	39

Seznam grafů zpracovaných na základě průzkumu

Graf 1 Pohlaví respondentů	42
Graf 2 Kolik je Vám let?.....	43
Graf 3 Jak by na Vás zapůsobilo, kdyby se Vás někdo z Vašeho okolí bez kontextu zeptal na otázku, zdali jste jedl/a?	44
Graf 4 Umíte jíst hůlkami?	45
Graf 5 Jak byste se zachovali v případě, že by Vás čekala událost, na které by se jedlo jídlo hůlkami?	45
Graf 6 Jak byste reagovali na situaci, kdybyste si v restauraci sami dohotovovali jídlo?	46
Graf 7 Jaký máte postoj k sezení při večeři u nízkého stolku na polštáři na zemi?	47
Graf 8 Pokud Vám představa sezení u jídla na zemi není úplně vlastní, co Vám na ní vadí?.....	47
Graf 9 Jaký máte názor na sdílené jídlo, na nabírání si se spoluhodvníky ze stejné mísy umístěné uprostřed stolu?	48
Graf 10 Jaký byste měli postoj, kdybyste se u stolu vždy museli přizpůsobovat nejstaršímu spoluhodvníkovi?	49
Graf 11 Jaký máte názor na smrkání u stolu?.....	49
Graf 12 Přejde Vám večeře jako dobrý a vhodný typ společenské události?	50
Graf 13 Považujete pití alkoholu za vhodnou společenskou událost?	50
Graf 14 Jeví se Vám u stolu jako přirozené dolévat si s ostatními sklenice navzájem (a nikdy sám sobě)?	51
Graf 15 Byli byste ochotní jít v rámci společenské akce na karaoke a zpívat sólo před ostatními?.....	52

Ediční poznámka

Pro přepisy z korejštiny je v této bakalářské práci použitý systém McCune-Reischauer a čínský jazyk je přepisován standardní českou transkripcí čínštiny. Korejská slova jsou v práci uváděna v poznámkách pod čarou a jejich přepisy jsou vždy označeny kurzívou.

ÚVOD

Na stolování můžeme nahlížet z mnoha možných úhlů pohledu. Může být společenskou událostí, rituálem, potěšením, obětinou vyšším silám, odměnou či trestem, způsobem poznávání a učení se.

Působení v rámci kolektivu je pro lidi velmi důležité, navíc žít v kompletní izolaci v dnešní době téměř není možné. Ať už si pravidla fungování společnosti uvědomujeme či nikoli, jsou všudypřítomná, chvíle u jídelního stolu nevyjímaje.

Tuto práci jsem se rozhodla zaměřit na dvě neodmyslitelné součásti života, a to jídlo a etiketu. Mým cílem je porovnat stolovací etiketu v Jižní Koreji a v České republice, protože stejně jako podnebí či přírodní podmínky, i pravidla lidského chování se něčím světadíl od světadílu i stát od státu liší.

Téma etikety nejen u stolu je velmi aktuální, jelikož vztahy mezi Jižní Koreou a Českou republikou se čím dál víc prohlubují, vzájemný obchod i kontakty narůstají. Pro Českou republiku je Jižní Korea jedním ze čtyř nejdůležitějších obchodních partnerů mimo Evropskou unii.¹ A pokud český businessman bude chtít uzavřít v Koreji obchod, bude mu ku prospěchu znát a umět v praxi aplikovat korejskou etiketu stolování.

¹ Český statistický úřad. *Zahraniční obchod ČR – roční údaje – 2018* | ČSÚ [online]. 2019-9-30. [cit. 2021-2-25]. Dostupné z: <https://www.czso.cz/csu/czso/zahranicni-obchod-cr-rocni-udaje-2018>.

v mil. Kč FOB/CIF (běžné ceny), přeshraniční pojetí
CZK million FOB/CIF (current prices), cross-border concept

	Obrat Turnover		Vývoz Exports		Dovoz Imports			
	mil. Kč	%	mil. Kč	%	mil. Kč	%		
	8 427 018	100,0	4 403 847	100,0	4 023 171	100,0		
Celkem Total								
1. Německo Germany	2 433 487	28,9	Německo Germany	1 426 361	32,4	Německo Germany	1 007 127	25,0
2. Čína China	624 656	7,4	Slovensko Slovakia	332 935	7,6	Čína China	568 498	14,1
3. Polsko Poland	574 884	6,8	Polsko Poland	266 503	6,1	Polsko Poland	308 381	7,7
4. Slovensko Slovakia	533 113	6,3	Francie France	223 485	5,1	Slovensko Slovakia	200 178	5,0
5. Francie France	354 316	4,2	Spojené království United Kingdom	203 751	4,6	Itálie Italy	167 502	4,2
6. Itálie Italy	337 668	4,0	Rakousko Austria	196 303	4,5	Francie France	130 831	3,3
7. Rakousko Austria	314 335	3,7	Itálie Italy	170 166	3,9	Ruská federace Russian Federation	127 696	3,2
8. Spojené království United Kingdom	286 932	3,4	Nizozemsko Netherlands	162 340	3,7	Rakousko Austria	118 032	2,9
9. Nizozemsko Netherlands	273 764	3,2	Španělsko Spain	138 143	3,1	Nizozemsko Netherlands	111 424	2,8
10. Maďarsko Hungary	228 311	2,7	Maďarsko Hungary	132 129	3,0	Spojené státy United States	101 352	2,5
11. Ruská federace Russian Federation	217 368	2,6	Belgie Belgium	93 954	2,1	Maďarsko Hungary	96 182	2,4
12. Španělsko Spain	206 954	2,5	Spojené státy United States	90 938	2,1	Korejská republika South Korea	93 042	2,3
13. Spojené státy United States	192 290	2,3	Ruská federace Russian Federation	89 672	2,0	Spojené království United Kingdom	83 181	2,1
14. Belgie Belgium	156 312	1,9	Švédsko Sweden	76 334	1,7	Španělsko Spain	68 811	1,7
15. Rumunsko Romania	120 303	1,4	Rumunsko Romania	66 134	1,5	Japonsko Japan	68 220	1,7
16. Švédsko Sweden	109 462	1,3	Švýcarsko Switzerland	59 076	1,3	Belgie Belgium	62 359	1,5
17. Korejská republika South Korea	103 764	1,2	Čína China	56 158	1,3	Rumunsko Romania	54 169	1,3
18. Švýcarsko Switzerland	96 745	1,1	Turecko Turkey	47 709	1,1	Švýcarsko Switzerland	37 669	0,9
19. Japonsko Japan	88 036	1,0	Dánsko Denmark	40 226	0,9	Turecko Turkey	37 361	0,9
20. Turecko Turkey	85 069	1,0	Ukrajina Ukraine	33 092	0,8	Malajsie Malaysia	34 772	0,9
21. Dánsko Denmark	66 082	0,8	Irsko Ireland	27 985	0,6	Švédsko Sweden	33 129	0,8
22. Irsko Ireland	60 065	0,7	Finsko Finland	24 949	0,6	Irsko Ireland	32 079	0,8

Jižní Korea je na 17. místě

Obrázek 1 Obchodní partneři ČR (Český statistický úřad)

Z těchto důvodů jsem si pro bakalářskou práci vybrala právě téma korejského stolování.

V práci prozkoumám několik tematických okruhů, které mohou pomoci lépe pochopit etiketu korejského stolování a napomoci cizincům k adaptaci na korejské prostředí.

Celá práce je rozdělena do tří okruhů. První popisuje, jak probíhá stolování v Koreji v souladu s etiketou, a druhý okruh porovnává situaci v Koreji s poměry v Česku. Cílem třetí části je pomocí průzkumu zjistit, jaký názor mají Češi na korejskou stolovací etiketu a do jaké míry se s ní ztotožňují.

1) Etiketa

Na úvod je nutné definovat termín etiketa. Slovo etiketa, které pochází z francouzského *étiquette*, má více významů – mimo pravidel společenského chování může znamenat také štítek, lístek, vinětu, nálepkou či značku. Ačkoli spolu tyto významy zdánlivě nekorelují, zamyslíme-li se, určitou souvislost v nich najít můžeme.

Základní definice etikety zní velmi jednoduše: „Etiketa je soubor pravidel společenského chování.“²

Etiketa pravidla chování nezkoumá, nýbrž normuje. Určuje, jak by se lidé při určitých příležitostech měli chovat, a zároveň učí principy, jak si počínat jako solidní, kultivovaný člověk.

Jak říká Ladislav Špaček: „*Společnost vytvářejí lidé, a kolik je lidí, tolik je společenských situací, tolik variant v komunikaci mezi nimi, ve stylu jednání. Každá situace je unikátní, neopakovatelná, opakují se jen principy.*“ (Špaček, 2008, str. 5)³ Z toho vyplývá, že pokud si lidé chtějí etiketu osvojit, musí pochopit principy, ne si pouze něco zapamatovat.

Na první pohled se společenské chování může jevit jako něco, co lidi svazuje a spoutává. Jak ale uvedl německý filozof Arthur Schopenhauer: „*Na zdvořilosti člověk reaguje jako vosk na teplo.*“ (Špaček, 2008, str. 8)⁴ Při bližším prozkoumání totiž vychází najevo, že díky etiketě lidé dokážou pěstovat kultivované společenské vztahy. Chování v souladu s etiketou zkrátka lidi sbližuje.

² ŠPAČEK, Ladislav. *Nová velká kniha etikety*. 2., rozš. vyd. Praha: Mladá fronta, 2008. ISBN 978-80-204-1954-5.

³ Ibid

⁴ Ibid

2) Funkce jídla

Primární funkcí jídla v lidském životě je výživa, tedy dodávání makroživin a energie do těla. To však není jediný význam, jaký nám jídlo skýtá.

Jídlo ovlivňuje i termoregulaci. Teplokrevní živočichové tvoří teplo průběhem metabolických reakcí v jejich tělech, mezi které se řadí i zpracování potravy. Stejně tak má jídlo vliv i na spánek – po vyváženém chodu se lidem obvykle snadněji usíná a díky tomu mohou mít i kvalitnější spánek se všemi potřebnými fázemi.

Za další funkci jídla se považuje vypořádávání se s nemocemi, ale i posilování imunity. Názorným příkladem této funkce může být mátový čaj, který je po celém světě známý pro své zklidňující účinky při trávicích potížích.

Nelze zapomenout ani na lidskou psychiku, jídlo dokáže povzbudit i potěšit, a to jak na čistě duševní, tak i fyzické rovině. Některé potraviny navíc fungují jako afrodiziakum, ačkoli názory na tuto problematiku a její konkrétní formy se často liší v závislosti na kultuře, ve které se pohybujeme.

Jídlo má ale i možná trochu ne na první pohled zjevný význam, a tím je pocit kontroly. Lidé chtějí mít kontrolu nad svým životem, čehož se často ve světě, ve kterém se vyskytuje mnoho proměnných, dosahuje jen obtížně. Stává se, že necítí kontrolu nad svou situací, a proto se upínají k něčemu, co mohou ovlivnit velice snadno, čímž může být jejich příjem potravy. Lidé mají zároveň potřebu někam patřit a obecně být přijímáni ostatními. To se týká i vzhledu, obzvláště mladší ženy se často velmi nechávají ovlivnit aktuálními standardy krásy. Tyto potřeby kontroly a zalíbení se někdy přerůstají až v poruchy příjmu potravy, jakými jsou např. mentální anorexie (*anorexia nervosa*) či bulimie (*bulimia nervosa*).

Poslední, ale neméně důležitou funkcí je role, jakou jídlo hraje ve společnosti. Lidé jsou společenší tvorové, a nejen že sami vyžadují péči, ale potřebují ji i dávat dál. Jídlo lidi spojuje, často symbolizuje lásku i domov.⁵

⁵ ANDERSON, E. N. *Everyone Eats: Understanding Food and Culture*. New York, London: New York University Press, 2005, s. 62-69. ISBN 9780814704967.

3) Stolování v Jižní Koreji

3.1) Specifika interkulturní komunikace

Jelikož se tato práce zabývá tématem korejského stolování a jeho porovnáváním se stolováním českým, je vhodné věnovat pozornost i specifikům interkulturní komunikace a rysům, kterými se Korejci jako národ odlišují od národů ostatních. Pochopení charakteristik korejského národa může velmi usnadnit jednání s jeho příslušníky a napomoci komplexněji uchopit stolování a témata s ním související.

Jako za jedny z nejvíce typických vlastností Korejců se považují dodržování tradic a přijímání společenské hierarchie. Dále se uvádí nepotismus, jelikož Korejci se obvykle snaží člověka, se kterým mluví, si zařadit do nějaké skupiny (ať už se jedná např. o původ – země či město – nebo zájmy). Příbuzenské vztahy, stejné rodné město či vystudovaná škola bývají nejbližšími a nejpodstatnějšími společnými jmenovateli, kterými se Korejci řídí při začleňování ostatních do kategorií. Jako další vlastnost se udává soudržnost, kterou můžeme vidět i v Hofstedeho kulturních dimenzích (viz kapitola 3.2). Korejci se snaží dosáhnout svých cílů společně a obecně jsou považováni za jeden z nejvíce kolektivisticky smýšlejících národů. Pociťování naléhavosti je další typickou charakteristikou Korejců, Korejci bývají většinou vznětliví a často považováni za uspěchané.⁶

V rámci komunikace bývají Korejci zprvu mírně odtahití, když se však s druhou osobou trochu lépe poznají, začínají se otvírat a být sdílní. V Koreji se ve společnosti, a především v podnicích, velmi dbá na sebeobětování, věrnost a solidaritu. Dalším typickým rysem Korejců je snaha minimalizovat rizika a nepředvídatelné faktory, zároveň však bývají velmi adaptabilní.⁷

Korejci obvykle neříkají nahlas vše, co si myslí. Často ke sdělení svého záměru používají kontext, tón hlasu či výraz ve tváři. (Souvisí to s koncepty *kibun* a *nunch'i*, viz kapitola 3.3) Pravdou však je, že pokud jednají s cizinci, obvykle se snaží být více explicitní.⁸

⁶ ČCHE, So-il. *Poznáváme Koreu, 7 Typické vlastnosti Korejců. Jak obchodovat s Korejci.* Praha: Ideál, 2014, s. 33-41. ISBN 978-80-86995-27-4.

⁷ Ibid

⁸ Ibid

3.2) Korejci a jídlo

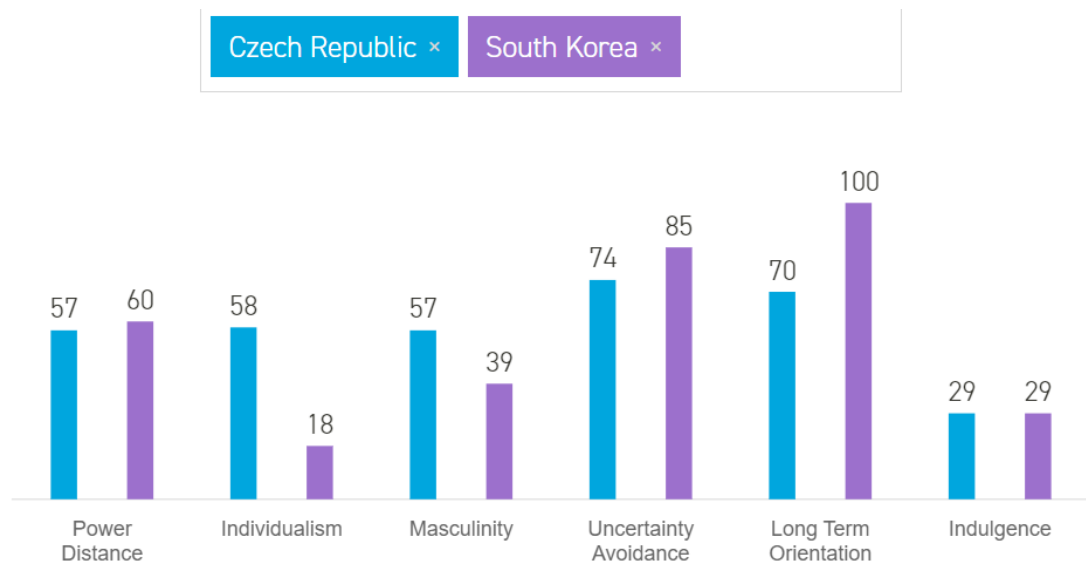
Specifický vztah Korejců k jídlu dosvědčuje už jen fakt, že se místo nejobvyklejšího korejského „Dobrý den.“ (*Annyŏnghaseyo?*, 안녕하세요?) často zdraví otázkou: „Jedl jsi?“ (*Pabŭn mŏgŏssŏ?* 밥은 먹었어?). Tato otázka týkající se jídla se již kompletně lexikalizovala jako pozdrav, a to především mezi přáteli a rodinou. Jedná se o přátelskou formu pozdravu, protože člověk, který takovouto otázku položí, dává najevo, že má o druhého člověka zájem. Běžnou situací, na níž se dá použití tohoto pozdravu ukázat, je příchod člena rodiny domů: manžel přijde z práce a manželka ho zdraví korejským: „Jedl jsi?“ Dá tím nejen najevo, že si všimla, že manžel přišel, ale zároveň vyjadřuje starostlivost o svého chotě, který mohl být příliš zaneprázdněný, než aby měl čas jíst. To odkazuje také na značné pracovní vytížení a dlouhou pracovní dobu v Koreji. Stejně tak dotazem ohledně jídla velmi často vítá matka své ratolesti, když se vrátí ze školy.

Tento zvláštní pozdrav pravděpodobně pochází z doby po korejské válce (1950–1953) a následujících desetiletí budování Koreje, kdy lidé pravidelně trpěli nedostatkem jídla. Otázkou zaměřenou na stravu Korejci formulují nejen svou péči a starost o druhého, ale zároveň tak dotazovaného začleňují do společnosti, protože mu tím dávají najevo, že záleží i na něm. Děje se tak v rodinách, mezi přáteli i v práci. Korejci se označují za jeden z nejvíc kolektivistických národů, což znamená, že je pro ně společnost a začlenění do ní opravdu klíčové.

To dokládá mimo jiné průzkum sociologa G. Hofstedeho, který je zobrazen následujícím grafem. V grafu jsou zachycené hodnoty Hofstedeho kulturních dimenzí, fialovou barvou je vyznačena Jižní Korea a modrou pro srovnání Česká republika. Jak ukazují druhé sloupce zleva, které popisují individualismus, Korea dosahuje pouhých 18 bodů ze 100, z čehož vyplývá, že se jedná o velmi kolektivistickou zemi.¹⁰

⁹ Dotaz může mít několik podob, a to např. i 아침 먹었어?, 점심 먹었어? či 저녁 먹었어?, které se ptají na konkrétní jídla (snídani, oběd, večeři).

¹⁰ Hofstede-insights. *Country Comparison – Hofstede Insights* [online]. [cit. 2021-2-25]. Dostupné z: <https://www.hofstede-insights.com/country-comparison/czech-republic,south-korea/>.



Obrázek 2 Porovnání Jižní Koreje s ČR v rámci Hofstedeho kulturních dimenzí (Hofstede-insights)

Fakt, že má dotaz: „Jedl jsi?“ hlubší podtext, dosvědčuje i to, že ho v podobě nápisu můžeme najít na Map’o Daekyo¹¹, na nechvalně proslulém mostě přes řeku Han. Tento most se nachází v hlavním městě Jižní Koreji Söulu, kde propojuje čtvrt’ Map’o se čtvrtí Yöngdüngp’o. Most se negativně proslavil především kvůli relativně častým sebevraždám, a právě proto se mu přezdívá „most sebevrahů“, nebo také „most smrti“.¹² Jako jedno z preventivních opatření proti potenciálním sebevrahům byly na most umístěny duši povzbuzující nápisy. Kromě vět jako „Pojďme se spolu projít.“ tu můžeme najít právě i otázku: „Jedl jsi?“, viz obrázek 3. Tento dotaz má v zoufalých lidech evokovat pocit, že někam patří.¹³

¹¹ Korejsky 마포 대교

¹² Korejsky 자살다리 či 죽음의 다리

¹³ ZVĚŘINOVÁ, Eva. *Jídlo jako součást tradičních rituálů v Koreji*. Praha, 2016. str. 16. Diplomová práce. Univerzita Karlova v Praze.



Obrázek 3 Map'o Daekyo (FROSTEYe)

V Koreji je stolování neodmyslitelnou součástí společenského života. Večeře s rodinou, přáteli či kolegy se považuje za společenskou událost, jídlo je prostředkem k prohlubování vztahů jak v osobním, tak v profesním životě. Stejně tak je stolování běžnou součástí veškerých rituálů, a to ať už osobních oslav, uctívání předků či velkých svátků (např. *Ch'usŏk*, korejský den díkuvzdání). I většina životních událostí je spjatá s určitým jídlem – např. k narozeninám neodmyslitelně patří *miyŏkkuk*¹⁴ (viz příloha 1).¹⁵

Už dávné čínské příběhy vypráví o korejské zálibě v jídle a tyto příběhy se datují dokonce až do období Tří království (1. st. př. n. l. – 7. st. n. l.).¹⁶ A hojnost restaurací, hospod a kuchařských škol v dnešní době naznačuje, že kladný vztah k jídlu v Korejcih stále přetrvává.

Dalším důkazem, že pro Korejce jídlo opravdu v určitém smyslu dokáže symbolizovat sounáležitost s kolektivem, je fakt, že se Korejci o své jídlo téměř za každé situace dělí. Při stolování sdílí *panch'an*¹⁷, polévku i grilovaný pokrm.

3.3) Principy korejského stolování

Korejské stolování se řídí pěti principy. Nejzákladnějším z nich je úcta ke starším – jedná se o neporušitelné, elementární pravidlo.

¹⁴ *Miŏkkuk*, 미역국, polévka s hnědou mořskou řasou *miyŏk*

¹⁵ Ibid

¹⁶ YUN, Seo-seok. Looking Back on Korea's Dietary Culture. *Korean Cultural Heritage: Traditional Lifestyles*. Volume IV. Seoul: Samsung Moonhwa Printing Co, 1997, str. 169. ISBN 89-860-9013-9.

¹⁷ Korejsky 반찬

Pravidlo respektování a vážení si starších je v Koreji silně zakořeněno především kvůli konfucianství¹⁸ – filozofickému a náboženskému učení, které vzniklo v Číně.¹⁹ Vzhledem k tomu, že Čína, jakožto nejrychleji se vyvíjející země, měla historicky v Asii obrovský vliv, tento směr se z ní postupem času rozšířil i do okolních zemí, Koreu nevyjímaje. První setkání Korejců s konfucianstvím se odehrálo nejspíš již v 1. století př. n. l.²⁰, ale ve větší míře Korejský poloostrov začalo ovlivňovat až ve 4. st. za období Tři království, která tento směr od Číny přebrala spolu s písmem a systémem vzdělávání.²¹ Důležitost konfucianství v Koreji ještě před jeho největším rozkvětem dokazuje fakt, že v Koguryu²² v roce 372 n. l. byla založena konfucianská akademie.²³

Konfucianismus především upravuje vztahy mezi lidmi. Základ tvoří jasná hierarchie, tedy souvztažnost nadřízenost – podřízenost. Strany (nadřízený, podřízený) působí protichůdně, dle Konfucia však vytváří harmonii, jelikož se doplňují. Takovouto souhru zajišťují především jasné normy a nařízení o tom, jak se k sobě lidé mají vzájemně chovat. Je popsáno pět základních typů vztahů mezi lidmi, kterým se konfucianství věnuje: panovník – poddaný, otec – syn, starší – mladší bratr, muž – žena a posledním, pátým vztahem, je přátelství. Z této hierarchie tedy vyplývá mimo jiné nezpochybnitelná nadřízenost starších.

Konfucianismus ale popisuje přímo také princip úcty *siao* (孝; korejsky *hyo*, 효)²⁴, který se vztahuje k rodičům a starším lidem. Princip *siao* vyjadřuje především úctu, poslušnost, úslužnost a plnění povinností vůči rodičům, předkům. A to nejen za jejich života, ale i po smrti.²⁵

¹⁸ Konfucianismus (konfucianství) je založeno na učení mudrce Konfucia (Kchunh fu-c'), který žil v letech 551–479 př. n. l. Jedná se o nejuctívanější postavu čínské historie a často se mu přezdívá Mudrc všech nebo První učitel. Později za dynastie Song (910-1279) se vyvinula nauka neokonfucianismu, která slučuje prvky buddhismu, taoismu a tradičního konfucianismu.

¹⁹ HOOBLER, Thomas a Dorothy. *Konfucianismus*. Praha: Lidové noviny, 1997. ISBN 80-7106-190-5.

²⁰ Čína v té době spravovala čtyři chanské okruhy, mezi které spadal i sever Korejského poloostrova, který tehdy byl provincií čínské správní oblasti Le-lang.

²¹ ZVĚŘINOVÁ, Eva. *Jídlo jako součást tradičních rituálů v Koreji*. str. 43.

²² Koguryo (고구려), království rozléhající se na území korejského poloostrova od roku 37 př. n. l. do roku 668 n. l.

²³ Akademie nesla název T'aehak, korejsky 태학

KANG, In-hee. *Traditional Dietary Customs. Korean Cultural Heritage: Traditional Lifestyles*. Volume IV. Seoul: Samsung Moonhwa Printing Co, 1997, s. 176-180. ISBN 89-860-9013-9.

²⁴ CLARK, Donald N. *Culture and Customs of Korea*. London: Greenwood Press, 2000. ISBN 978-0-313-36091-6.

²⁵ ŽUCHOVÁ, Marcela. *Etické principy konfucianismu ve vedení asijských podniků*. Praha, 2014. Diplomová práce. Univerzita Karlova v Praze. Vedoucí práce Denisa Červenková.

Jak uvádí Marcela Žuchová: „Korejci byli v konfuciánství vždycky ortodoxnější než sami Číňané.“ (Žuchová, 2014, str. 39)²⁶ Konfuciánství tudíž za dobu své existence v Koreji zanechalo hluboké stopy.

A to se právě projevuje i při korejském stolování. Úctu a úslužnost vůči starším můžeme spatřit například v tom, že se jim vždy podávala ta nejkvalitnější a nejlépe uvařená rýže. Jídlo se starším servíruje jako prvním a ostatní nesmí začít jíst dříve než oni.²⁷

Druhým principem, který v rámci popisování korejských mezilidských vztahů nelze opomenout, je *kibun*²⁸. Pro výraz *kibun* v tomto smyslu neexistuje v češtině žádný výstižný jednoslovný ekvivalent, mluví se o něm většinou jako o konceptu tváře.²⁹ Tvář zahrnuje veškeré aspekty života – náladu, pocity či smýšlení. Udržení konceptu *kibun* je důležité pro zachování harmonie, lidé by se tedy měli vzájemně respektovat, aby nikdo neztratil svou tvář. Pro cit, kterým je třeba se řídit, aby nedošlo k narušení harmonie, existuje v korejštině speciální výraz *nunch 'i*³⁰. Tento termín by se dal do češtiny přeložit jako „takt“ či „taktní chování“ a právě díky *nunch 'i* dokáží lidé harmonicky působit ve společnosti.³¹

Jako třetí princip bude uveden korejský smysl pro kolektiv.³² Jak už bylo zmíněno výše, Korejci jsou kolektivistickým národem – kladou důraz na kolektiv a společnost víc než na jednotlivce. Kolektivistické smýšlení se odráží ve sdílení jídla se sousedy i v jezení ze stejných mís se svými spoluhodovnými. Kooperace komunity však byla historicky důležitá i pro vlastní přežití. Jako typický příklad se dá uvést *kimjang*³³, což je tradiční způsob přípravy *kimch 'i*³⁴ (viz příloha 1). Při zpracování celé úrody ho žena v domácnosti kvůli fyzické náročnosti nebyla schopná zvládnout sama. Ženy si tedy vzájemně pomáhaly, nejčastěji se jednalo o příbuzné či sousedky, aby jejich rodiny měly zdroj živin na zimu.³⁵

²⁶ Ibid

²⁷ Etiquette Scholar. *South Korean Dining Etiquette* [online]. Yellowstone Publishing, 2019 [cit. 2021-2-28]. Dostupné z: https://www.etiquettescholar.com/dining_etiquette/table-etiquette/pacific_dinner_etiquette/south_korean.html.

²⁸ Korejsky 기분

²⁹ ČCHE, So-il. *Jak obchodovat s Korejci*. Praha: Ideál, 2014. ISBN 978-80-86995-27-4.

³⁰ Korejsky 눈치

³¹ *Korea Cross-cultural and Language Training / Communicaid* [online]. 2021 [cit. 2021-03-01]. Dostupné z: <https://www.communicaid.com/country/south-korea/>.

³² Viz Hofstedeho kulturní dimenze (str. 14)

³³ Korejsky 김장

³⁴ Korejsky 김치, nakládaná fermentovaná zelenina s chilli

³⁵ KANG, In-hee. *Traditional Dietary Customs*.

Čtvrtým principem, kterému bude věnována pozornost, je postoj, se kterým se v Koreji ke stolování přistupuje. Korejci si zakládají na vytríbeném a uměleckém duchu, po večeři tradičně následuje pití a zpěv³⁶ (v dnešní době často v podobě zakoupení *soju*, viz příloha 1, a následovného návrhu návštěvy *noraebangu*, karaoke³⁷, a to jak v rodinném prostředí, tak na firemních setkáních), což jen potvrzuje fakt, že se má jednat o radostnou, někdy až uměleckou událost. Nejedná se o novodobý trend, což dokazují pikniky literátů z období království Chosŏn³⁸, které běžně doprovázela hra na hudební nástroje, zpěv a skládaly se básně.³⁹

Jako poslední princip je třeba zmínit snahu o dosažení dokonalé harmonie. Jedná se především o soulad s přírodou, ale také o to, aby jídlo působilo příjemným dojmem, a to jak vzhledem, tak chutí. Zevnějškem je myšlen především první dojem, to, jak pokrm lahodí lidskému oku. Velkou roli při tom hraje vyváženost barev.⁴⁰ Ve východních zemích včetně Koreje existuje tradiční teorie nazývaná *ŭmyangohaeng*⁴¹. Dle této teorie představuje bílá, žlutá a červená barva princip jang, zatímco modrá a černá princip jin.⁴² Harmonie života i vesmíru může být vyjádřena souhrou barev a celá teorie se dobře ilustruje na korejském pokrmu *pibimbap*⁴³ (viz příloha 1). Rýže i zelenina v *pibimbapu* by se měly zamíchat a sníst dohromady, servírovat by se tento pokrm však měl perfektně naaranžovaný dle barev, právě pro dosažení harmonie.⁴⁴

³⁶ „Finally, Koreans have long savored refined and poetical pursuits. ... Meals were often followed by drinking and singing, and the tradition of picking flower petals to make flower cakes while on flower-gazing expeditions encouraged a closer relationship with nature.” (Kang, 1997, str. 180)

³⁷ Korejské karaoke (*noraebang*, 노래방) je místnost, kde se nachází speciální aparatura obsahující mimo jiné mikrofon a reproduktory. Návštěvník si může zvolit písničku vlastního výběru, a tu poté zpívat s doprovodným hudebním podkladem.

³⁸ Království Chosŏn se na území Korejského poloostrova rozprostíralo v letech 1392-1910.

³⁹ Ibid

⁴⁰ LEE, Ceceilia Hae-jin. *Eating Korean: from barbecue to kimchi, recipes from my home*. New Jersey: John Wiley, 2005. ISBN 0-7645-4078-5.

⁴¹ Korejsky 음양오행. Tato teorie se zakládá na principech jin (*ŭm*, 음) a jang (*yang*, 양) a na principu 5 elementů: dřevo, oheň, voda, země a kov.

⁴² Těchto pět barev zároveň vyjadřuje i světové směry: modrá východ, bílá západ, červená jih, černá sever a žlutá střed.

⁴³ Korejsky 비빔밥 – tradiční korejský pokrm především z rýže a zeleniny

⁴⁴ LEE, Annabelle. The Korean Herald. [Rediscover Seoul (81)] *Colors, meanings, charms and flavors in Korean dishes* [online]. 3.6.2010 [cit. 2021-2-26]. Dostupné z: <http://www.koreaherald.com/view.php?ud=20100603000599>.



Obrázek 4 Pipimbap (Sarah, The Woks of Life Family)

V minulosti se navíc po jídle často choďovalo ven a sbíraly se okvětní lístky květin, ze kterých se pak dělávaly květinové bochánky (*hwajŏn*⁴⁵, viz příloha 1) pro dosažení harmonie s přírodou.⁴⁶



Obrázek 5 Hwajŏn (Elies Lie)

⁴⁵ Korejsky 화전

⁴⁶ KANG, In-hee. Traditional Dietary Customs, str. 180

3.4) Tradičně prostřený stůl

Tato kapitola se bude zabírat přípravou stolu k jídlu. Nejdřív bude pozornost věnována pokrmům, které na korejském stole nesmějí chybět, a poté bude zmíněno i jakým způsobem je přijatelné servírovat a konzumovat.

Hned na úvod je velmi důležité zdůraznit, že v Koreji se neservírují jednotlivé chody, jak by na to mohli být zvyklí lidé v Česku. Při tradičním obědě se v Koreji lidé neseťkají se studeným a teplým předkrmem, polévkou, hlavním chodem, sýrem apod. postupně navazujíc za sebou. V Koreji je zvykem uspořádat všechny pokrmy na stůl najednou ve stejnou dobu, aby strážník mohl ochutnat cokoli, na co zrovna dostane chuť. Není vůbec podstatné, jestli začne polévkou, hlavním chodem či přílohou. Stejně tak nezáleží ani na kombinaci pokrmů – strážník se rozhoduje čistě dle svých preferencí.⁴⁷

Tradičně v Koreji nenajdeme dokonce ani dezert tak, jak je vnímán např. v Evropě (dort, koláč, ovocný pohár...). Na závěr jídla se však často konzumuje nějaký nápoj – např. horký čaj či káva – který se většinou na stůl servíruje v doprovodu se sezónním ovocem, což by za dezert považováno být mohlo.⁴⁸

Uspořádání stolu se liší dle situace. Jinak vypadá stolování ve všední dny a jinak ve dny velkých svátků, oslav či při příležitostech, kdy přicházejí hosté.

V korejštině existují i speciální termíny pro jednotlivé druhy prostírání stolu dle příležitostí. *Chuksang*⁴⁹ je název, který se používá pro uspořádání stolu ráno nebo pro jednoduchá jídla. Stůl prostřený pro příležitost pití vína se nazývá *chuansang*⁵⁰. Pokrmy na takovémto stole se mohou velmi lišit – vybírají se dle konzumovaného druhu vína. Pro velké stolování, především při oslavách, kterého se účastní velké množství hostů, se používá pojem *kyojasang*⁵¹.

Stejně jako v okolních asijských zemích (Japonsko, Čína...) je základem pokrmu nejčastěji vařená rýže⁵², pokud tedy není pokrm založený na nudlích, či se najedná o kaši. Rýže je neodmyslitelným základem korejského jídelníčku, hlavní potravinu představuje už od doby Tří království. Navíc Korejci příliš nerozlišují snídani, oběd a večeři, tudíž se rýže konzumuje v rámci celého dne.⁵³

⁴⁷ LEE, Ceceilia Hae-jin. *Eating Korean: from barbecue to kimchi, recipes from my home.*

⁴⁸ Ibid

⁴⁹ Korejsky 죽상

⁵⁰ Korejsky 주안상

⁵¹ Korejsky 교자상

⁵² *Pap*, 밥

⁵³ YUN, Seo-seok. *Looking Back on Korea's Dietary Culture.* str. 170, 172.

Jak bylo podotknuto výše, korejský kolektivismus se odráží i ve stolování – většina jídel na stole je společná, z misek obsahující přílohy *panch'an* si může nabrat kdokoli cokoli. U rýže je tomu jinak, stolovníci se o ni nedělí, nýbrž ji má každý zvlášť ve své vlastní misce.

Další obvyklou součástí jídla je polévka. Pokud se jedná o *kuk*⁵⁴, nebo *t'ang*⁵⁵, servíruje se také individuálně. Na druhou stranu *chigae*⁵⁶, což je silnější slanější polévka na bázi vývaru, se sdílí z mísy uprostřed stolu – každý se může naklonit a nabrat si naběračkou do své misky (viz příloha 1).⁵⁷

Většinou se v rámci tradičního korejského stolování servírují i nápoje, není to však pravidlem. Pokud servírovány nejsou, bezpodmínečně musí být na stole přítomná buď polévka, nebo alespoň vodnaté *kimch'i*.

Na stůl musí být servírovány rýže (jakožto hlavní jídlo), něco tekutého, přílohy (např. maso) a *panch'any*. *Panch'any* hlavní jídlo doplňují a dodávají různorodost chutí, jedná se o souhrnný název pro vedlejší jídla, jakési přílohy, které na stole nesmějí chybět. Pod pojem *panch'an* lze zahrnout prakticky úplně cokoli od komplikovaného pokrmu z ryb, přes nakládanou ředkev, okořeněné klíčky sójových bobů, ochucené listy špenátu, spařený lilek, salát z pálivé ředkve či nakládané okurky, maso, mořské řasy, ochucují omáčku *chang*⁵⁸ (viz příloha 1), až po *kimch'i*, pokud to lze naservírovat v malé misce jako doplněk hlavního jídla.

Mezi *panch'any* by nikdy nemělo chybět *kimch'i*. Představuje pro Korejce o stejně důležitou součást jídelníčku jako rýže. Existuje mnoho různých druhů *kimch'i*, proto se může na stole jako *panch'an* objevit hned několikrát, často záleží na ročním období. Přítomnost alespoň jednoho druhu je však bezpodmínečná.⁵⁹

Jsou to především *panch'any*, podle čeho poznáme, o jak formální či důležitou událost se při stolování jedná. Jejich počet se liší případ od případu a jejich množství

⁵⁴ *Kuk* (국) je korejská polévka na bázi vývaru. V restauraci se hostům často servíruje zadarmo k hlavnímu jídlu.

⁵⁵ *T'ang* (탕) je také podobná našim vývarům, často se vaří několik hodin, někdy dokonce až několik dnů.

⁵⁶ Korejsky 찜개

⁵⁷ LEE, Ceceilia Hae-jin. *Eating Korean: from barbecue to kimchi, recipes from my home*.

⁵⁸ Korejsky 장

⁵⁹ LEE, Ceceilia Hae-jin. *Eating Korean: from barbecue to kimchi, recipes from my home*.

určuje uspořádání stolu. Tradičně jich může být od tří až po dvanáct. V minulosti jejich počet samozřejmě záležel především na postavení a majetnosti rodiny^{60, 61}

Vzhledem k tomu, že v Koreji se tradičně domy vytápí od podlahy (tento typ vyhřívání se nazývá *ondol*⁶²), na rozdíl od Západu se u jídla v Koreji nesesedlo u vysokého stolu na židlích či lavicích, nýbrž na zemi na polštářcích. Pokrmu žena či služka (záleželo na domácnosti) nosívala už přímo na nízkých stolcích, které pokládala před již usazené strávníky. Tento speciální stolek, který plní zároveň účel tácu, se nazývá *soban*⁶³. V dnešní době už většina Korejců u jídla sedí na židlích u vysokých stolů západního stylu, pro určité příležitosti se ale sezení na zemi stále využívá. V restauracích také převládá západní styl stolování, ale některé podniky tradiční sezení na zemi stále dodržují.⁶⁴



Obrázek 6 Stolek pro servírování pokrmů *soban*

Pokud se servírovalo jídlo starším či vysoce postaveným lidem, musela žena nést stolek pod úroveň svého pasu s lehce skloněnou hlavou, čímž prokazovala pokoru a úctu.

⁶⁰ Stůl na královském dvoře se velmi lišil od stolu obyčejných lidí. Prostřený královský stůl má dokonce i speciální pojmenování – říká se mu surasang (수라상).

⁶¹ HAN, Pok-jin. Traditional Foods and Table Settings. *Korean Cultural Heritage: Traditional Lifestyles*. Volume IV. Seoul: Samsung Moonhwa Printing Co, 1997, str. 194-201. ISBN 89-860-9013-9.

⁶² Korejsky 온돌

⁶³ Korejsky 소반

⁶⁴ KANG, In-hee. Traditional Dietary Customs.

Poté stolec opatrně položila dále od strážníka, klekla si a stolec jemně přisunula ke svému hostovi. Na to ho žena vyzvala, aby si pochutnal, a teprve pak mohl člověk z misek sundat víčko (jídlo se často v nádobách uzavíralo, aby nevychladlo) a začít jíst. Zatímco starší lidé jedli, servírující žena (např. snacha) zůstávala usazená vedle nich, aby jim v případě potřeby mohla s čímkoli pomoci a co nejvíce jim proces jídla zpříjemnila. Když už starší lidé téměř dojedli, žena se vrátila do kuchyně, aby pro ně připravila voňavý čaj.

Většina Korejců mívala nejčastěji tři jídla denně (snídani, oběd a večeři) a každé z nich tradičně obsahovalo rýži a *panch'any*. Těžce fyzicky pracující lidé však měli režim nastavený trochu jinak: mezi snídání a obědem a mezi obědem a večeří jedli většinou ještě menší pokrmy, svačinky^{65, 66}.

Pokrmy servírované doma, mohly být relativně honosné – velké, vzhledně naservírované na talířích a v mnoha miskách. Jídlo, které se jedlo mimo domov, většinou nepůsobilo tak okázale. Pokrmy konzumované během práce na polích získaly dokonce svůj vlastní speciální souhrnný název *ture pap*⁶⁷. Rolníci se v době jídla sešli v kruhu na kraji pole a podělili se o pokrmy nejčastěji z domu vlastníka pole – manželka majitele pole tedy měla věčně plné ruce práce. Zvláště když během náročných období (převážně na jaře, kdy se sází rýže, a na podzim, kdy se rýže sklízí) opravdu pracovníci jedli pětkrát denně. Pro vaření jídla pro dělníky neexistovala žádná speciální pravidla, obvykle vzali zavděk čímkoli⁶⁸. Na rozdíl od starších lidí, např. rodičů manžela, ke kterým se musela snacha chovat obzvláště úslužně a zajistit jim co největší pohodlí i kvalitu jídla. Tradičně se dělníkům v rámci dopolední svačiny také nosovalo *makköllli*⁶⁹ (viz příloha 1), bílé rýžové víno, které je bohaté na kalorie, a tudíž pomáhá proti únavě.⁷⁰

Pokud se lidé z vyšších společenských vrstev vydali ven na výlet, delší procházku či piknik, brali si s sebou i jídlo. Obvykle se pro takovéto příležitosti nosily speciální přepravky rozdělené do devíti částí⁷¹. Do těchto segmentů se ukládaly různé druhy zeleniny, maso a vejce. Na krátké cesty se však nejčastěji braly otrubové bochánky⁷² nebo rýžové koule⁷³ zhruba o velikosti pěsti. K nim se většinou přikusovala sušená ryba nebo

⁶⁵ Těmto svačinám se korejsky říká *cha'm*, 찜.

⁶⁶ KANG, In-hee. Traditional Dietary Customs.

⁶⁷ Korejsky 두레밥; v překladu to znamená něco jako polní pokrm

⁶⁸ Nevadila jim ani špatně uvařená rýže (např. nedovařená).

⁶⁹ Korejsky 막걸리; někdy se mu také říká *nongju* (농주), což v překladu znamená alkohol farmářů.

⁷⁰ KANG, In-hee. Traditional Dietary Customs.

⁷¹ *Kujōlp'an*, 구절판

⁷² *Kaettōk*, 개떡

⁷³ *Chumōkpap*, 주먹밥

jakékoli jiné maso. Takovéto svačinky si však nemohl dovolit každý, na procházkách si je užívali jenom opravdu dobře postavení či velmi majetní lidé. Obyčejní lidé z neprestížních rodin si na cesty nosívali jen obyčejné bochánky ze sójových bobů.⁷⁴

Existuje dokonce i speciální jídlo spjaté přímo s cestováním. Jedná se o *hanghan*⁷⁵, obilnou mouku, která bývala pro své jednoduché přenášení velmi populární. Na místě se *hanghan* smíchala s vodou, a byla tak schopná utěšit hlad. Dodnes je tato mouka používaná pod názvem *misutkaru*⁷⁶, ze které se vyrábí nápoje.⁷⁷

Během výletů do přírody, procházek a obdivování právě rozkvetlých květin se často připravovaly již zmíněné květinové bochánky, *hwajŏn*. Pro autentičnost a lepší chuť se bochánky vyráběly až přímo na místě především z květin, jež se nasbíraly po cestě. V praxi to znamenalo, že doprovázející sluhové s sebou museli nést mouku, olej i pánev, aby mohli jídlo uvařit kdekoli, kde si jejich pán bude přát. Výlety Korejců související s květinami a bochánky z nich ukázkově ilustrují, jak je korejské stolování a jídlo obecně spjaté s přírodou.⁷⁸

3.4.1) Obřadní stolování

Určité příležitosti vyžadují velmi složitá pravidla přípravy stolu a jednou z nich je korejský den díkuvzdání, *Ch'usŏk*⁷⁹. Tento svátek se slaví patnáctý den osmého lunárního měsíce, vychází tedy zpravidla na září či začátek října.⁸⁰

V rámci tohoto svátku se provádí takzvaná *chesa*⁸¹, uctívání předků. Existují jasně normovaná pravidla, jak by správný stůl pro předky měl vypadat: kde by se jaký pokrm měl nacházet, kam by měl směřovat atd. Jde o podobný princip, na kterém se zakládá čínské učení feng-šuej⁸², ale podstatou tu je nastolení harmonie mezi předky a jim nabízenými pokrmy. Jídlo na stole se může trochu lišit region od regionu (např. na jihu u pobřeží bývá na stole více ryb).

⁷⁴ *Toenjangttŏk*, 된장떡

KANG, In-hee. Traditional Dietary Customs.

⁷⁵ Korejsky 향한

⁷⁶ Korejsky 미숫가루

⁷⁷ Ibid

⁷⁸ Ibid

⁷⁹ Korejsky 추석

⁸⁰ V posledních letech (2000-2020) připadl na dny v rozmezí od 8. září po 6. října. Letos (2021) *Ch'usŏk* vychází na 21. září.

⁸¹ Korejsky 제사

⁸² V tomto tradičním čínském učení jde především o vztah mezi člověkem a jeho životním prostorem v čase.



Obrázek 7 Stůl s připravenými obětinami na obřad *Chesa* (Hallie Bradley)

Stůl pro předky musí být připravený velmi svědomitě. Korejci věří, že pokud se jim podaří naaranžovat vše bezchybně, uspokojí tím své předky, kteří jim na oplátku dají požehnání pro příští úrodu.

Ryba (smuha korejská⁸³), která musí být součástí pokrmů obětovaných předkům, by měla být umístěna na východní část stolu a všechno ostatní maso se naopak musí naaranžovat na stranu západní. Datle musí směřovat k východu, kaštiny zase k západu. Poloha ovoce se liší dle jeho barvy. Červené ovoce (např. jablka) se musí pokládat na východní stranu stolu, ovoce světlé barvy (např. hrušky) na západní^{84, 85}.

Celý obřad *chesa*, který se odehrává v rodinném kruhu, je relativně náročný a skládá se z několika částí. Začíná seznáním a pozdravením předků, poté se předkům nabízí nápoje a lidé se jim klaní. Po poklonách položí nejstarší muž příbor do misky s rýží, aby tak předkům jídlo nabídl, a aby si z něj mohli předkové vzít, účastníci opouští místnost. Po pár minutách se vrací zpět a nabízí předkům čaj. Poté se účastníci dvakrát

⁸³ *Chogi*, 조기

⁸⁴ Tomuto tématu se věnuje i mnoho internetových stránek, přehledně ilustrovaný zdroj je třeba také: Chuseok 2021 - Korean Thanksgiving. *Charye Table Setting* [online]. [cit. 2021-02-27]. Dostupné z: <https://www.chuseok.info/table>.

Existují i mobilní aplikace, které Korejcům radí, co a kam přesně umístit (např. 제사의 정석).

⁸⁵ LEE, Ceceilia Hae-jin. *Eating Korean: from barbecue to kimchi, recipes from my home*.

ukloní, při čemž duše předků mají odejít, a následně společně zasednou ke stolu. Tento krok je nedílnou částí rituálu, značí přijetí požehnání od předků.⁸⁶

⁸⁶ BRADLEY, Hallie. How To Perform A Korean Jesa Ceremony. *How to perform a Korean Jesa Ceremony* [online]. 2020 [cit. 2021-02-28]. Dostupné z: <https://thesoulofseoul.net/2015/02/23/how-to-perform-a-korean-jesa-ceremony/>.

3.5) Korejský příbor

Korejský příbor se nazývá *sujō*⁸⁷. Výraz *sujō* vznikl jako složenina prvních slabik slov označujících části příboru: lžice a pár hůlek – lžice se korejsky řekne *sutkarak*⁸⁸ a hůlky *chōtkarak*⁸⁹.

Důkazy o existenci lžice, které byly na území dnešní Koreje nalezeny, sahají až do doby bronzové.⁹⁰ Co se týče hůlek, první důkazy se vztahují k době Tří království – konkrétně se datují do období království Paekje⁹¹, kdy dvůr začínal používat i bronzové nástroje. Hůlky do Paekje byly pravděpodobně importovány z Číny.⁹² Používání bronzových hůlek v Koreji v tomto období dokazuje jejich archeologický nálezy v hrobce krále Muryōnga ve městě Kongju.⁹³ Je doloženo, že o několik set let později v království Shilla⁹⁴ se používaly hůlky vyrobené ze stříbra, protože se věřilo, že jedovaté látky dokážou stříbro zbarvit, a tím upozornit toho, kdo jimi jí, a ochránit ho před případným otrávením.⁹⁵

Tvar lžice se v čase měnil, v období Paekje mívala tvar listu a její rukojeť bývala široká a často zakřivená. Dnešní lžice jsou relativně mělké a mají tvar oválu. I hůlky se od doby Paekje poněkud změnily, ne však tolik jako lžice. Dřívější hůlky bývaly po celé své délce stejně silné, naopak ty dnešní jsou široké jen v místě držení a směrem dolů se ztenčují. Užším koncem se dá velmi usnadnit proces konzumace.⁹⁶

⁸⁷ Korejsky 수저

⁸⁸ Korejsky 숟가락

⁸⁹ Korejsky 젓가락

⁹⁰ LEE, Ceceilia Hae-jin. *Eating Korean: from barbecue to kimchi, recipes from my home*.

⁹¹ Království Paekje (백제): 18 p.n.l. – 660 n. l.

⁹² V Číně se bronzové nástroje začaly používat o dost dříve, už 2000 p.n.l.

⁹³ Embassy of the Republic of Korea to Norway. *Why the Metal Chopsticks – a Korean Tradition?* [online]. 2019 [cit. 2021-04-26]. Dostupné z: https://overseas.mofa.go.kr/no-en/brd/m_21237/view.do?seq=23.

⁹⁴ Království Shilla, 신라, 57. p.n.l. – 935 n.l.

⁹⁵ LEE, Ceceilia Hae-jin. *Eating Korean: from barbecue to kimchi, recipes from my home*.

⁹⁶ The National Academy of the Korean Language. *An Illustrated Guide to Korean Culture: 233 traditional key words*. Seoul: Hakgojae Publishing Co., 2002. ISBN 89-85846-98-1 03380.



Obrázek 8 Příbor z období Paekje (국민일보)



Obrázek 9 Dnešní korejský příbor (Lee Kil-u)

Korea se svými příbory výrazně liší od ostatních asijských zemí, jedná se o jediný stát, který běžně používá kovové hůlky. Tato tradice nejspíš vzešla právě z víry, že jed zbarvuje stříbro. Obliba kovových hůlek Korejcům zůstala až doteď, ale v dnešní době jejich popularitu zapřičiňuje spíš korejské grilování, při kterém tak nehrozí, že by hůlky ohořely. Hůlky se v současnosti v Koreji nejčastěji vyrábí z nerezové oceli. Pro cizince

kovové hůlky však skýtají jednu malou nevýhodu – naučit se jimi jíst je o něco obtížnější, za což ale může i fakt, že jsou tenčí (jídlo z nich více klouže).⁹⁷

Za kolébku hůlek se považuje Čína, přesné datum či období jejich vynalezení však není jasné. Čínské hůlky se výrazně liší od těch korejských i japonských. Jsou mnohem delší, což Číňanům umožňuje snadněji se dělit o jídlo – strážníci snáz dosáhnou na vzdálenější mísy.⁹⁸ Zároveň jsou také o něco širší, což umožňuje nabrání většího množství jídla najednou. Nejčastěji se vyrábí z bambusu nebo z plastu. Odlišují se také tím, že jeden konec mají hranatý a druhý zase mírně zakulacený. V Číně se (na rozdíl od Japonska) můžeme se lžící tradičně setkat, konzumují se s ní ale pouze polévky. Čínská lžice se však od korejské velmi liší – je mnohem kratší a má široký konec.⁹⁹

V Japonsku se tradičně hůlky vyrábějí z bambusu nebo z plastu, můžeme se setkat ale i s variantou z hlíny či z drahých kovů. Svou délkou by se daly srovnat s korejskými, jsou však zašpičatělé a mívají vroubkované konce. Má to své opodstatnění, v Japonsku se tradičně konzumuje hodně ryb a špičaté konce Japoncům usnadňují odstraňování jejich kostí. Lžice, jak už bylo zmíněno výše, se v Japonsku nepoužívá. Japonci navíc věří, že když se ústy dotknou hůlek, ulpí na nich otisk jejich duše, a proto se o jídlo se svými spoluhodovnými na rozdíl od Korejců nedělí.¹⁰⁰

Příbor je velmi důležitou součástí života, a proto se jedná o vhodný a relativně běžný dárek. Darující takovému darem dává mile najevo zájem o své bližní.¹⁰¹

⁹⁷ LEE, Ceceilia Hae-jin. *Eating Korean: from barbecue to kimchi, recipes from my home*.

⁹⁸ Hasa. *What is the Difference Between Chinese Korean and Japanese Chopsticks* [online]. 2021 [cit. 2021-4-27]. Dostupné z: <https://pediaa.com/what-is-the-difference-between-chinese-korean-and-japanese-chopsticks/>.

⁹⁹ *Differences Between Japanese, Chinese And Korean Chopsticks* [online]. 2013 [cit. 2021-05-11]. Dostupné z: <https://pogogi.com/differences-between-japanese-chinese-and-korean-chopsticks>.

¹⁰⁰ HIRATA PAKU, Kayoko. *Japanese Dining Etiquette 101 食事のマナー. Just One Cookbook* [online]. 2021 [cit. 2021-02-28]. Dostupné z: <https://www.justonecookbook.com/japanese-dining-etiquette/>.

¹⁰¹ Je však vhodné upozornit, že se darují jen lžice s hůlkami, nikoli nože. V Koreji totiž existuje pověra, že darováním ostrého předmětu – nůž, nůžky... – darující dává najevo přestřížení vztahu.



Obrázek 10 Čínský příbor (design56)



Obrázek 11 Japonský příbor (jianghongyan)

3.6) Stolovací etiketa

V této kapitole bude věnována pozornost chování u jídelního stolu, které je v souladu s korejskou etiketou. Jak by se lidé měli správně chovat, aby se nedopustili nějakého faux-pas?

Stolování je v Koreji považováno za společenskou událost a za prostředek upevňování vztahů. Pokud tedy člověk chce zapadnout do kolektivu, upevnit vztahy či podepsat obchodní smlouvu, jeho cesta povede i přes společné stolování.¹⁰²

V Koreji není příliš běžné stolovat u někoho doma. Korejci si nezvou své kolegy, přátele nebo obchodní partnery na večeři či oběd domů, většinou se schází v restauracích nebo kavárnách. Pokud někoho Korejec pozve k sobě domů, jedná se o opravdovou poctu a tato skutečnost by měla být při další vhodné příležitosti oplacena. Princip reciprocity neplatí samozřejmě pouze v pozvání na večeři, ale také kupříkladu ohledně dáreků. Když Korejec věnuje někomu dárek, obdarovaný by měl při příštím setkání zdvořilost onomu člověku oplatit darem stejné hodnoty. Pokud jde o návštěvu, přinést hostiteli dárek se považuje za nutnost (vhodným dárkem je např. ovoce).¹⁰³

V restauracích je obvyklé, že řada pokrmů je nabízena pouze jako více porcí, tedy minimálně pro dva lidi. Jedná se například o *samgyeopsal*¹⁰⁴, grilovaný vepřový bůček, které se balí do listů salátu, *takkalbi*¹⁰⁵ či někdy i *pingsu*¹⁰⁶, oblíbený korejský letní dezert v podobě ledové tříště většinou doplněné sladkými červenými fazolemi či ovocným pyré (viz příloha 1).

Některé jídlo, jedná se většinou o grilované pokrmy (např. *samgyeopsal*), si často zákazníci připravují přímo na stole sami. Dalším zajímavým faktem je, že voda se obvykle neobjednává, nýbrž se běžně nachází v nápojovém automatu v některé části restaurace, kde si ji každý může načepovat sám. Stejně tak i zeleninu či rýži si někdy zákazníci nabírají sami ze samoobslužných pultů.

Pokud je člověk v Koreji pozván na večeři, vždy by měl vyčkat, než ho jeho hostitel usadí ke stolu, není vhodné, aby si místo hledal sám. Nejváženější místo se nachází většinou v čele stolu a směřuje čelem ke vstupním dveřím. Člověk, kterému hostitel toto

¹⁰² ČCHE, So-il. *Jak obchodovat s Korejci*.

¹⁰³ *South Korea – Language, Culture, Customs and Etiquette* [online]. 2021 [cit. 2021-02-28]. Dostupné z: <https://www.commisceo-global.com/resources/country-guides/south-korea-guide#C4>.

¹⁰⁴ Korejsky 삼겹살

¹⁰⁵ Korejsky 닭갈비, jedná se o marinované kuřecí maso

¹⁰⁶ Korejsky 빙수

místo udělí, by měl mírně zaprotestovat (ve smyslu, že si to nezaslouží), ale dle etikety by ho měl přijmout.¹⁰⁷

Vzhledem ke společenské hierarchii v Koreji není vůbec překvapivé, že jako prvním se vždy servíruje starším či vysoce postaveným lidem. Pokud u stolu sedí čestný host, právě on má právo všech předností a zároveň je i hodovníkem, který vložím prvního sousta do úst dává ostatním pokyn, že také mohou začít jíst. Jestliže čestný host u stolu nesedí, nevezme do úst nikdo, dokud nezačne jíst nejstarší stolovník. Toto pravidlo patřící ke stolování zcela přirozeně vzešlo z respektování starších generací.¹⁰⁸

V Koreji se pokrm či nápoj vždy přijímá oběma rukama. Pokud se jedná o něco malého či z nějakého důvodu přijímající nechce natahovat obě paže, podává se pravá ruka podepřená levou v místě předloktí či zápěstí. Stejně tak Korejci toto pravidlo dodržují, když pokrm nebo nápoj někomu podávají. Použitím obou rukou se v Koreji vyjadřuje úcta a respekt k druhému člověku.¹⁰⁹

Jak už bylo zmíněno v přechozí kapitole, korejské jídlo se konzumuje hůlkami a lžící. Nikdy se nenabírá holýma rukama, a to ani ovoce, které by mělo být připravené tak, aby se dalo nabrat příborem.¹¹⁰

Hůlky se drží v pravé ruce (tomuto pravidlu by se měli přizpůsobit i leváci) a neměla by nastat situace, kdy by je člověk používal současně se lžící. Hůlky by se během jídla neměly křížit a stejně tak by se jimi nemělo na ukazovat, a to ani na lidi, ani na věci.¹¹¹ Považuje se za důležité, aby se při nabírání jídla příbor nestřetával s ostatním nádobím a nevydával tak nepříjemné zvuky.¹¹²

Pokud někdo během jídla na chvíli chce odložit hůlky, nikdy by je neměl zabodávat do misky s rýží. Zabořené hůlky v rýži se považují za faux-pas, protože takto se vyznačuje jídlo náležející na stůl při uctívání předků (*chesa*¹¹³).¹¹⁴

Jídlo by se v Koreji dle etikety mělo žvýkat tiše se zavřenými ústy, Korejci však i přes to bývají u stolu velmi hluční, často hlasitě žvýkají a mlaskají. (Pro srovnání: v Číně

¹⁰⁷ Ibid

¹⁰⁸ LEE, Ceceilia Hae-jin. *Eating Korean: from barbecue to kimchi, recipes from my home*.

¹⁰⁹ *South Korea – Language, Culture, Customs and Etiquette* [online]. Dostupné z: <https://www.commisceo-global.com/resources/country-guides/south-korea-guide#C4>.

¹¹⁰ Ve velkých městech v Koreji jsou však lidé relativně zvyklí, že cizinci někdy s hůlkami neumí zacházet moc zručně, a tak jim nabízí západní příbor (zejména vidličku). Pokud ale chce člověk během stolování zaujmout, považuje se za vhodnější se dopředu naučit hůlky používat.

¹¹¹ Ibid

¹¹² Food & Drink: Korean Table Manners. *Korean Table Manners* [online]. 2021 [cit. 2021-2-28]. Dostupné z: <http://www.lifeinkorea.com/food/f-manners.cfm>

¹¹³ Viz obrázek v kapitole 3.4 Tradičně prostřený stůl

¹¹⁴ Ibid

mlaskání značí, že vám chutná, a považuje se za zdvořilé.) Misky s jídlem se v Koreji nezvedají ze stolu, Korejci tento jev považují za nevychovanost (na rozdíl od Japonců¹¹⁵).

Korejci u jídla často konverzují, hovor se však neřadí mezi etiketní nutnosti. Naopak během večeře často nastávají chvíle naprostého ticha, kdy se každý hodovník pouze soustředí na jídlo. Mlčení u jídla se neoznačuje za něco nevhodného či rušivého, což je ovlivněné také tím, že setkání kolegů či přátel koncem večeře běžně nekončí, nemusí se tedy vše vyřešit přímo s příborem v ruce.¹¹⁶

Podle Korejců se za velkou nezdrořilost u stolu kromě žvýkání s otevřenými ústy a mluvení s plnou pusou považuje také smrkání. Pravidlo nesmrkat při stolování je však relativně náročné na splnění vzhledem k pokrmům, které často vhánějí slzy do očí. Pokud se tedy chce někomu u stolu smrkat, měl by se omluvit, odejít na toalety a diskrétně se vysmrkat mimo dohled ostatních.¹¹⁷

Celkově se považuje za výhodné nenápadně sledovat, jak rychle jedí ostatní stolovníci a přizpůsobit své tempo situaci. Orientovat by se lidé měli především podle nejváženějšího člověka u stolu. Když hodovník dojí, hůlky odloží zpět na stůl na jejich původní místo – tím se v Koreji dává najevo, že už v jídle nehodlá pokračovat. Nikdy by tak neměl učinit dříve, než se stolováním skončí nejváženější člen posezení.¹¹⁸

V restauraci obvykle platí osoba, která ostatní pozvala, hosté by však měli ze slušnosti alespoň mírně zaprotестovat. Jak už bylo zmíněno výše, v Koreji se velmi spoléhá na reciprocitu – tedy pokud se takto sejdou třeba čtyři kolegové ze zaměstnání, měli by zajít na večeři alespoň čtyřikrát, aby se všichni vystřídali. (V porovnání s Jižní Koreou v Česku není tak obvyklé platit v restauraci i za ostatní, pokud se nejedná o rodinu či blízké přátele.)¹¹⁹

V dnešní době se v Koreji nejedná o nic nezvyklého, pokud v rámci skupiny přátel platí každý za sebe, není to však úplně v souladu s etiketou. Korejské restaurace bývají na takovéto případy velmi dobře připravené a zaměstnanci se svých hostů často ptají, jestli chtějí platit zvlášť, nebo dohromady. Nebývá žádným problémem účet přerozdělit.

¹¹⁵ V Japonsku se naopak považuje držení malé misky (např. s rýží či polévkou) v ruce, zatímco si z ní hůlkami nabíráte, za slušné. Tradičně se v Japonsku u jídla sedí na zemi u nízkého stolku, zvyk zvedání si misek blíž k ústům vznikl pro zjednodušení konzumace jídla.

¹¹⁶ *South Korea – Language, Culture, Customs and Etiquette* [online]. Dostupné z: <https://www.commisceo-global.com/resources/country-guides/south-korea-guide#C4>.

¹¹⁷ LEE, Ceceilia Hae-jin. *Eating Korean: from barbecue to kimchi, recipes from my home*.

¹¹⁸ Food & Drink: Korean Table Manners. Dostupné z: <http://www.lifeinkorea.com/food/f-manners.cfm>.

¹¹⁹ Etiquette Scholar. *South Korean Dining Etiquette* [online]. Yellowstone Publishing, 2019 [cit. 2021-2-28]. Dostupné z: https://www.etiquettescholar.com/dining_etiquette/table-etiquette/pacific_dinner_etiquette/south_korean.html.

Jak už ale bylo zmíněno, dělení platby není typicky korejské, tento trend přišel ze západních zemí, ale i v Koreji se stal naprosto přístupným a moderním jevem.

V Koreji není vůbec typické nechávat v restauraci spropitné, tradičně se dokonce jedná o nezdvořilý a urážlivý projev. Korejci jej často vnímají jako projev arogance či lítosti a mohou se kvůli tomu cítit poníženi.¹²⁰ Vzhledem k westernizaci Koreje se ale stává čím dál běžnější a přijatelnější někde spropitné nechávat. Tudíž pokud host v restauraci nenajde žádné upozornění o nevhodnosti zanechávání spropitného a bude mít zájem podnik ocenit, doporučuje se nechat spropitné kolem pěti procent.¹²¹

Po večeři většinou akce ještě nekončí. Běžně (a to jak v přátelských situacích, tak ve formálních) padne návrh zajít na skleničku nějakého alkoholu. Tuto nabídku by lidé neměli odmítat, a to zejména v případech, kdy jednájí se svými obchodními partnery.

Pití alkoholu v Koreji je zaznamenáno od období Tří království, ale jistě k němu na území Koreje docházelo i dříve.¹²² Tato činnost je neodmyslitelně spjatá se zpěvem, tancem a hraním her, což v Koreji zůstává živé dodnes. Pití alkoholu se považuje se společenskou událost, obzvláště co se týče mužského světa. Tradičně se pokládá za nevhodné, aby žena pila alkohol, dokud její děti nedospějí.¹²³ Poté se však stává naprosto běžným aktem, že se žena přidá do skupinky jiných žen z okolí, a společně chodí na pikniky, na kterých popíjejí alkoholické nápoje.

Korejci, kteří chtějí pít alkohol, by měli znát etiku konzumování alkoholu, která se nazývá *chudo*¹²⁴. Aby neztratili svou tvář (pro Korejce je velmi důležitý koncept tváře, tedy jak je vnímají ostatní¹²⁵), je esenciální *chudo* ovládat.¹²⁶

Jedno ze základních pravidel ohledně pití alkoholu říká, že není vhodné si dolévat vlastní skleničku. V Koreji se to považuje za neomalený a nevychovaný akt. Korejci mají tendence se starat o sebe navzájem, a právě proto sledují ostatní u stolu a zajímají se o jejich pohodlí. Odráží se to i ve vzájemném dolévání si sklenic – měli by tedy mít přehled o tom, jestli jejich společník náhodou již nedopil. Prázdnou skleničkou člověk dává jasně

¹²⁰ VILLARREAL, Judith. *South Korea Cultural Rules: 5 Important Don'ts* [online]. 2014 [cit. 2021-02-28]. Dostupné z: <https://www.reachtoteachrecruiting.com/blog/south-korean-cultural-rules-5-important-donts/>.

¹²¹ Etiquette Scholar. Dostupné z: https://www.etiquettescholar.com/dining_etiquette/table-etiquette/pacific_dinner_etiquette/south_korean.html.

¹²² CHOI, Seung-beom. Drinking Customs. *Korean Cultural Heritage: Traditional Lifestyles*. Volume IV. Seoul: Samsung Moonhwa Printing Co, 1997, str. 238-243. ISBN 89-860-9013-9.

¹²³ CLARK, Donald N. *Culture and Customs of Korea*.

¹²⁴ Korejsky 주도

¹²⁵ Viz kapitola 3.3) Principy korejského stolování

¹²⁶ CHOI, Seung-beom. Drinking Customs.

najevo, že stojí o přídavek. Jakmile si něčeho takového Korejci všimnou, situaci rychle řeší a sklenici zase naplňují. Tudíž pokud někdo dopije, měl by očekávat, že mu jeho spoluhodovnick dolije. (Paralelou dokazující, že Korejci o sebe vzájemně pečují, je i fakt, že obzvláště chutná sousta podávají svým milovaným či dětem. Rodič či partner vybere chutný kousek klidně i ze své porce a podá jej na rýži či přímo do úst jakožto projev péče.)

Ve chvíli, kdy Korejci někomu plní sklenici, nezapomínají na pravidlo obou rukou, které už bylo zmíněno výše – ze slušnosti by se měli obě ruce používat i při nalévání. Za nejelegantnější způsob se považuje podepření pravé ruky levou v místě lokte. Stejně tak by toto pravidlo měl praktikovat i člověk, který nápoj přijímá. Záleží ovšem také na společenském postavení obou, nalévajícího i přijímající.

Pokud se stane, že už někdo dojde ke své hranici a nebude chtít pokračovat v pití, neměl by protestovat či odmítat – takovéto projevy jsou viděny jako velmi neslušné. Pokud už Korejci nechtějí více pít, nechávají ve své skleničce trochu nápoje. Nevyprázdňenou sklenicí dávají zřetelně a zdvořile najevo, že ještě nedopili a nestojí o přídavek.¹²⁷

Při přímém aktu pití Korejci nenavazují oční kontakt, považuje se to za velmi nezdvořilé. Korejci proto během pití mírně odvrací hlavu od svých společníků a často si ústa zakrývají rukou.

Dle Ch'oe Sūngpōma¹²⁸ existuje mnoho pravidel vztahujících se k popíjení alkoholu. Tato jím sepsaná pravidla budou popsána v následujících odstavcích.

Lidé by měli dbát na to, aby používali správné skleničky, každý alkohol vyžaduje určitou nádobu, protože konzumace nápoje z nesprávné sklenky ztrácí atmosféru.

Sklenice by se měla plnit jen do čtyř pětín. Najdou se lidé, kteří tvrdí, že by se měla plnit až po okraj, nepůsobí to však nejlépe,¹²⁹ plnost navíc může zastrašit člověka, pro kterého je sklenice určená.

Nápoj by se neměl vypít všechn najednou. Nejlepší strategie spočívá v rozdělení si obsahu sklenky na alespoň tři doušky, a to ať už se jedná o whisky nebo třeba *makkōli*. Jedná-li se o pivo, v některých případech se může učinit výjimka v rámci první sklenice. Po každém loku je patřičné sklenici odložit zpět na stůl a buď si dát nějaké občerstvení, nebo vést společenskou konverzaci s ostatními.¹³⁰

¹²⁷ Ibid

¹²⁸ CHOI, Seung-beom. Drinking Customs, str. 241

¹²⁹ Ibid

¹³⁰ Ibid

Konzumace alkoholu patří k večeru. Navíc, jak říká Ch'oe Sŭngpŏm¹³¹, každý alkoholický nápoj chutná mnohem lépe se soumrakem. Stejně tak se velkým faux-pas může stát pití na prázdný žaludek. Na stole, u kterého se pije, by vždy mělo být položené nějaké občerstvení – ideální jsou alespoň tři druhy drobných pokrmů.

Mít k pití pouze jednoho jediného společníka se často považuje za nedostatečné. Pokud to situace dovoluje, správně by měl člověk přizvat ke stolu alespoň jednoho dalšího, aby se dosáhlo lepší atmosféry. Když u stolu sedí jen dva, neustále se musí střídat v mluvení.¹³²

V Koreji často během bujarého večera dochází ke střídání podniků. V korejštině dokonce existují slova *ilch'a*, *ich'a* a *samch'a*¹³³, která označují první, druhou a třetí „štaci“, tedy místo, kam společnost zamíří. Této tradici by se však člověk měl buď vyhnout, nebo být extrémně obezřetný.¹³⁴

Jak už bylo zmíněno, tradičně je s pitím alkoholu spjatý zpěv. Této tradici zůstávají Korejci věrní až do dnešní doby. Zpěv se řadí v Koreji k oblíbeným aktivitám, protože se považuje za pomocníka proti stresu. V Koreji existují speciální podniky zaměřující se na služby spjaté s karaoke. V korejštině se těmito podnikům říká *noraebang* či *noraeyŏnsŭpchang*¹³⁵. Pokud se někomu tohoto pozvání dostane, neměl by ho odmítat, ať už je na tom se svými pěveckými schopnostmi jakkoli. Při tomto druhu zábavy nejde o perfektní výkon, nýbrž o zapálenost do zpěvu. Je tedy lepší s touto možností dopředu počítat a vybrat si písničku, která se člověku bude dobře zpívat. Může se jednat prakticky o cokoli, když do toho zpívající vloží své srdce. Na výběr jsou však na korejském karaoke zpravidla písně korejské, západních bývá málo.¹³⁶

¹³¹ CHOI, Seung-beom. *Drinking Customs*, str. 241

¹³² *Ibid*

¹³³ *Ilch'a*, 일차 – první kolo; *ich'a* 이차 – druhé kolo; *samch'a*, 삼차 – třetí kolo

¹³⁴ V několikátém navštíveném podniku už lidé často ztrácí přehled o tom, kolik skleniček již vypili. S množstvím vypitého alkoholu pak stoupá pravděpodobnost, že člověk ztratí tvář, a právě proto by se měl chovat obezřetně.

¹³⁵ *Noraebang*, 노래방, *noraeyŏnsŭpchang*, 노래연습장 – tyto pojmy v doslovném překladu znamenají „písničková či zpívající místnost/místo“.

¹³⁶ *South Korea – Language, Culture, Customs and Etiquette* [online]. Dostupné z: <https://www.commisceo-global.com/resources/country-guides/south-korea-guide#C4>.

4) Porovnání korejské a české stolovací etikety

Česká etiketa se od té korejské podstatně liší hned v několika bodech.

Rozdíl, který se nedá přehlédnout, tkví v samotném žebříčku společenské hierarchie. Spolu se staršími a nadřizenými se v ČR dává přednost ještě ženám, coby společensky významným osobnostem.¹³⁷ A co víc, ženy mají v ČR často i důležitější postavení než nadřizení, ženský princip ustupuje až od nadřizeného úrovně ministra. Jak říká Ladislav Špaček: „*Funkce i věk jsou relativní, jediným pevným bodem je žena.*“ (Špaček, 2008, str.19)¹³⁸ Vždy ale existuje místo pro rozumné uvažování a v některých případech skutečně existují výjimky. Společensky významnějším osobám by se lidé u stolu, stejně jako v Koreji, měli přizpůsobovat a jsou to také ony, kdo začíná jíst jako první.¹³⁹

Shodu nacházíme na úvodu stolování – v České republice i v Koreji hosty usazuje hostitel dle zasedacího pořádku, který si předem připravil, a udělené místo se v ani jedné kultuře nesmí odmítat. V ČR společensky významnější osoby sedí blíže u hostitele a zároveň dostávají místo, kde sedí zády ke stěně s pohledem do místnosti, naproti oknům či s pohledem mimo vstupní dveře, což se značně liší od Koreje.¹⁴⁰ Pokud se stoluje v restauraci, velmi se různí také způsob objednávání. V Česku se na číšníka či servírku nemává a ani na sebe nijak neupozorňuje (maximálně pohledem či lehkým gestem), v Koreji se však obsluha pro přivolání oslovuje¹⁴¹.

Velkou odlišností je příbor. V Koreji se používají hůlky a lžice, v České republice druhů příboru dle příležitosti může být vedle talíře až sedm, základním je však vidlička, lžice a nůž.¹⁴² Stejně jako v Koreji v Česku není slušné s příborem v ruce gestikulovat. Co se leváků týče, v ČR je dle etikety přijatelné, pokud příbor uchopí dle svých zvyklostí. Další rozdíl je patrný v odkládání příborů na konci jídla – v Česku se nůž s vidličkou odkládá na talíř tak, aby ukazovaly pomyslnou čtvrtou hodinu.

¹³⁷ V Evropě dávání přednosti ženám vzešlo především z rytířské tradice a obecně ze zvyku ženy ochraňovat.

¹³⁸ ŠPAČEK, Ladislav. *Nová velká kniha etikety*, str. 19

¹³⁹ Ibid

¹⁴⁰ V Koreji se za nejmávanější místo považuje právě to s výhledem na dveře.

¹⁴¹ Obsluhu můžeme v Koreji přivolat větou „*Chǒgiyo.*“, „저기요.“, což v překladu znamená „Tady.“

¹⁴² V plném setu se jedná o dezertní vidličku na studený předkrm, vidličku na teplý předkrm, hlavní vidličku na straně levé a dezertní nůž na studený předkrm, lžici na polévku, nůž na teplý předkrm a hlavní nůž na straně pravé. Nad talířem se nachází ještě moučníkový příbor.



Obrázek 12 Příklad českého příboru (včetně příboru na předkrm a dezert)

Korejské sdílení jídla v pravém slova smyslu v souladu s českou etiketou není. V ČR si lidé mohou některé pokrmy sami překládat (např. nabírat si polévku z teriny či přílohy z mís), nesmí k tomu však použít svůj příbor, nýbrž příbor překládací.¹⁴³

Tak jako Korejci by se i Češi měli starat o pohodlí svých společníků, obzvláště pak o společensky významnější osoby. Čím se ovšem ČR od Koreje liší, je pravidlo, že první ke stolu usedá hostitel a stejně tak i jako první vstává.

Značným rozdílem je česká tradice po sobě jdoucích chodů, jejich počet se odvíjí od významu příležitosti.¹⁴⁴ Na rozdíl od Korejců mají Češi jen dva typy polévek, a to krémy a bujóny.¹⁴⁵

Stejně jako v Koreji tak ani v ČR není slušné srkat či mlaskat. Shodu lze nalézt také v tom, že ani jedna z kultur nezvedá misky či talíře ze stolu blíž k ústům a v obou se pokládá za neslušnost, pokud příbory zvoní o talíř.

Smrkání u stolu se v Koreji považuje za tabu,¹⁴⁶ v Česku tomu tak není. V situaci, kdy se člověku chce u českého stolu smrkat či kýchat, by si jen měl připravit kapesník a

¹⁴³ Ibid

¹⁴⁴ Jedná se o aperitiv, studený předkrm, polévku (není pravidelnou součástí), teplý předkrm (také není úplně častý), těstoviny či rybu, hlavní chod (může jich být několik), dezert a kávu s digestivem.

¹⁴⁵ Ibid

¹⁴⁶ LEE, Ceceilia Hae-jin. *Eating Korean: from barbecue to kimchi, recipes from my home.*

odklonit se směrem, kde sedí méně významná osoba. Zvuk by měl tlumit a následně se omluvit.¹⁴⁷

Český způsob pití alkoholu se velmi liší od toho korejského, což je do značné míry způsobeno odlišnými druhy nápojů.¹⁴⁸ S tím souvisí různé tvary a velikosti sklenic i jejich správné držení.

V českých restauracích obvykle platí muž, jedná se však pouze o tradici. Na rozdíl od Koreje zanechávání spropitného¹⁴⁹ je etiketní nutností. V solidních restauracích se nechává asi 10 % z celkové částky, dle spokojenosti se ale může zanechat i více.¹⁵⁰

V ČR se na rozdíl od Koreje u jídla běžně společensky konverzuje, mlčení se považuje za nespolečenské. Břemeno zajišťování rozhovoru padá především na hostitele, který by se o své společníky měl zajímat a klást vhodné otázky, kterými by ostatní do konverzace zapojil.¹⁵¹

¹⁴⁷ ŠPAČEK, Ladislav. *Nová velká kniha etikety*.

¹⁴⁸ V Koreji se často pije např. *soju* a *makkōli*, v Čechách se jedná především o víno či sekt.

¹⁴⁹ V Koreji je tradičně zanechávání spropitného projevem lítosti.

¹⁵⁰ *Ibid*

¹⁵¹ *Ibid*

5) Názor Čechů na korejskou stolovací etiketu

5.1) Vymezení šetření

V rámci této práce byl zadán cíl zjistit průzkumem, do jaké míry jsou Češi schopní či ochotní přizpůsobit se korejskému způsobu stolování.

Ke zjištění těchto informací byla využita kvantitativní metoda sběru informací, a to dotazníkové šetření. Dotazník byl distribuován pomocí internetu skrze online server Survio a šetření bylo realizováno v únoru a v březnu roku 2021.

Dotazník ¹⁵² obsahoval 15 výzkumných otázek, které vzešly z rozdílnosti stolovacích zvyků představených v předešlých kapitolách. Namířené byly především na odlišnosti mezi českou a korejskou kulturou, jen otázky 1 a 2 byly otázky identifikační. V rámci dotazníkového šetření byly užity uzavřené a částečně otevřené možnosti odpovědí, ale i škálování.

Průzkumu se zúčastnil pouze vzorek obyvatelstva České republiky, konkrétně 135 respondentů, a na jeho základě došlo ke generalizaci. Vzorek je relativně malý, může však do jisté míry vystihovat všeobecné tendence. V dotazníkovém šetření jsem se nechtěla zaměřit na určitou skupinu, např. studenty korejštiny, neboť u nich by mohl být výsledek zkreslen jejich zájmem o tuto oblast.

Pomocí zobecnění průzkumu bylo cílem potvrdit či vyvrátit hypotézu, že Češi se ve velké většině otázek nebudou ztotožňovat s korejskou stolovací etiketou.

¹⁵² Celý dotazník je k práci přiložen v příloze 2.

5.2) Jednotlivé otázky šetření

Dotazníkového šetření se během 36 dní, kdy byl dotazník přístupný, zúčastnilo 135 respondentů. Respondenti byli vybíráni náhodně, dotazník byl umístěn volně na internetu a na sociálních sítích.

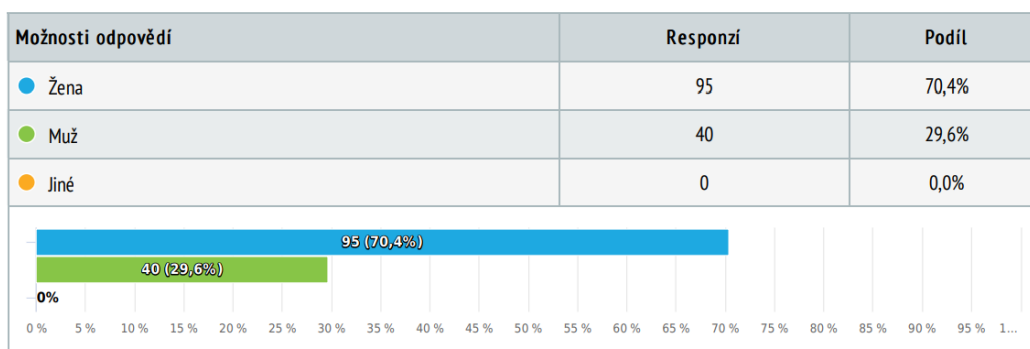
5.2.1) Identifikační otázky

V dotazníku byly jako první dvě otázky položeny otázky identifikační, aby upřesnily, kdo se průzkumu účastnil. Otázky byly zaměřeny na pohlaví a věk respondentů.

Jak ilustruje graf, dotazník vyplnilo 95 žen (70,4 %) a 40 mužů (29,6 %).

1 Pohlaví:

Výběr z možností, zodpovězeno 135 x, nezodpovězeno 0 x

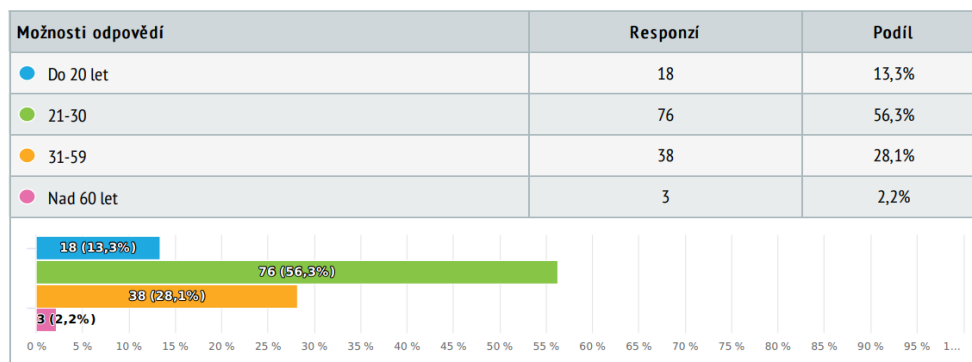


Graf 1 Pohlaví respondentů

Respondenti patřili do různých věkových kategorií. V rámci poslední kategorie (nad 60 let) se zúčastnili pouze tři, což bylo nejspíš způsobeno výběrem formy šetření – online skrze internetový portál.

2 Kolik je Vám let?

Výběr z možností, zodpovězeno 135 x, nezodpovězeno 0 x



Graf 2 Kolik je Vám let?

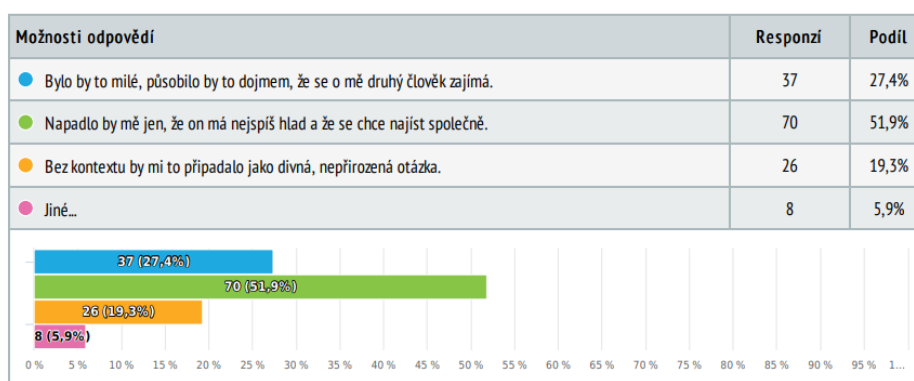
5.2.2) Otázky týkající se stolování

Otázka 3 se zaměřovala na vnímání věty „Jedl jsi?“ v ČR. V Koreji se jedná o pozdrav a o projev péče, pro Čechy však hlubší smysl nemá. Pocit, že se o ně druhý člověk zajímá, by získalo díky této otázce jen 27,4 % respondentů. Bez kontextu by to za nepřirozený dotaz považovalo 19,4 % a nejvíce respondentů by napadlo, že má dotazující se hlad a že nepřímo poukazuje na návrh jít se najíst společně (51,9 %).

Dva respondenti u otázky 3 uvedli, že záleží na tom, kdo by se jich zeptal. Pokud by se jednalo o blízkou osobu, považovali by to za určitý projev péče, ale pokud by šlo o vzdálenějšího člověka, přišlo by jim to zvláštní. Jeden respondent odpověděl, že by záleželo na čase, kdy by mu tato otázka byla položena – v poledne by mu přišla přirozená.

3 Jak by na Vás zapůsobilo, kdyby se Vás někdo z Vašeho okolí bez kontextu zeptal na otázku, zda-li jste jedl/a?

Výběr z možností, více možných, zodpovězeno 135 x, nezodpovězeno 0 x

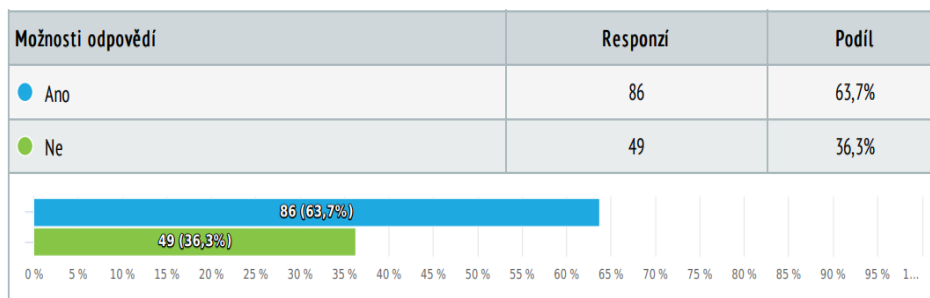


Graf 3 Jak by na Vás zapůsobilo, kdyby se Vás někdo z Vašeho okolí bez kontextu zeptal na otázku, zdali jste jedl/a?

Hůlkami dle odpovědí na čtvrtou otázku umí jíst 63,7 % respondentů, 36,3 % uvedlo opak.

4 Umíte jíst hůlkami?

Výběr z možností, zodpovězeno 135 x, nezodpovězeno 0 x

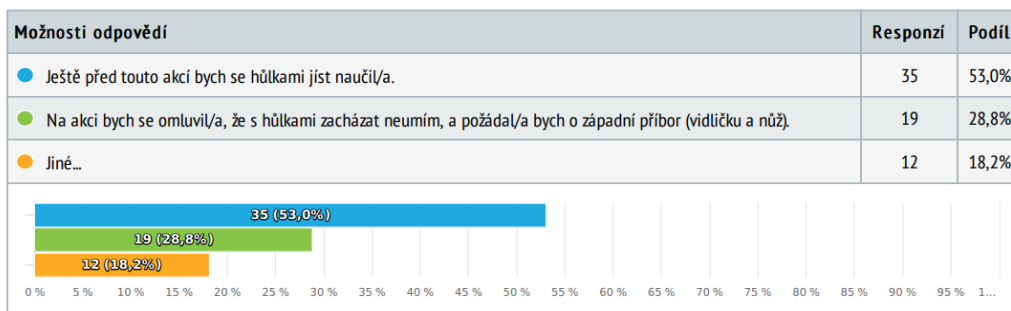


Graf 4 Umíte jíst hůlkami?

Otázce 5 se týkala respondentů, kteří odpověděli, že neumí jíst hůlkami. Dotazník zjišťoval, jak by se tito respondenti chovali v situaci, kdy by se měli zúčastnit události, kde se bude jíst jídlo obvykle konzumované hůlkami. Více než polovina respondentů (53 %) odpověděla, že by se před takovou příležitostí hůlkami jíst naučila, a 28,8 % uvedlo, že by požádalo o vidličku a nůž. Vyskytly se ale i vlastní odpovědi. Dva respondenti uvedli, že by se pokusili způsob jezení hůlkami napodobit na akci dle ostatních. Jeden odpověděl, že by si přinesl příbor z domu a dva dovysvětlili, že by se nejprve zkusili hůlkami naučit jíst před akcí, ale kdyby to nezvládli, klidně by o vidličku i nůž požádali.

5 Pokud jste u předchozí otázky odpověděli "ne", jak byste se chovali v případě, že by Vás čekala událost, na které by se jedlo jídlo hůlkami? (Pokud jste v otázce č. 4 odpověděli "ano", dotaz přeskočte.)

Výběr z možností, zodpovězeno 66 x, nezodpovězeno 69 x



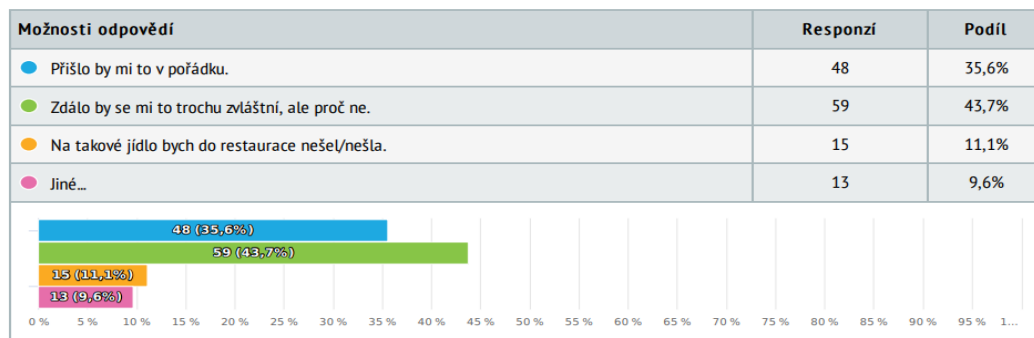
Graf 5 Jak byste se chovali v případě, že by Vás čekala událost, na které by se jedlo jídlo hůlkami?

V otázce 6 byli respondenti dotazováni na názor na situaci, kdy by si měli v restauraci sami dohotovovat pokrmy. Z výsledků dotazníkové šetření vyšlo najevo, že takový pokrm by si v restauraci neobjednalo 9,6 %. Naopak 35,6 % uvedlo, že se jim to zdá v pořádku, a 43,7 % se to jeví jako nezvyklé, ale nemají s tím problém.

U této otázky se objevilo i několik rozličných odpovědí. Tři respondenti přímo uvedli, že už s něčím takovým mají dobré zkušenosti a tři jiní, že by si to rádi zkusili. Po jedné se objevily i odpovědi, že pokud by se jednalo o zeleninu či šlo o koncept restaurace, přišlo by jim to naprosto v pořádku. Jeden respondent dokonce uvedl, že by si to rád zkusil, protože mu přijde zábavnější si jídlo dohotovovat, než jen sedět a čekat na něj. Jiný respondent odpověděl, že v ČR by do takové restaurace nešel, a dva jiní upřesnili, že do restaurací chodí kvůli servisu a profesionální přípravě jídla, a tudíž by si takový pokrm neobjednali.

6 Jak byste reagovali na situaci, kdybyste si v restauraci sami dohotovovali jídlo (např. sami si grilovali maso na grilu)?

Výběr z možností, zodpovězeno 135 x, nezodpovězeno 0 x

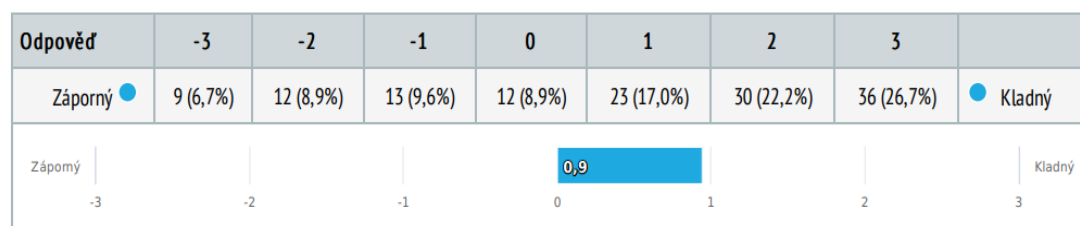


Graf 6 Jak byste reagovali na situaci, kdybyste si v restauraci sami dohotovovali jídlo?

V otázce 7 byl šetřen názor respondentů na sezení u jídla na polštáři na zemi u nízkého stolku. Zprůměrováním bylo zjištěno, že na stupnici od -3 do +3, mají respondenti mírně kladný postoj k tomuto způsobu sezení.

7 Jaký máte postoj k sezení při večeři u nízkého stolku na polštáři na zemi? (na vyhřívané podlaze)

Sémantický diferenciál, zodpovězeno 135 x, nezodpovězeno 0 x



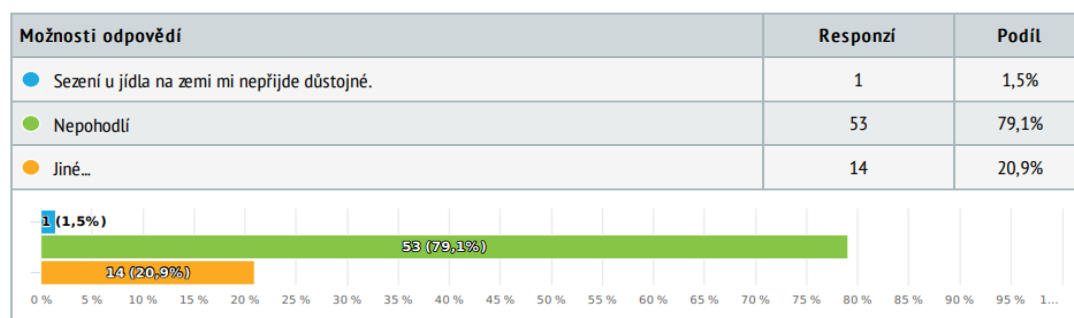
Graf 7 Jaký máte postoj k sezení při večeři u nízkého stolku na polštáři na zemi?

Další otázka byla věnována důvodům, proč Češi nejsou úplně ztotožnění s touto představou a co jim na ní vadí. Na což 79,1 % respondentů odpovědělo, že jejich odpovědi byly ovlivněné představou nepohodlí.

V kategorii „jiné“ se čtyřikrát objevila odpověď, že respondentům na tom nevadí nic, pro jednoho je to oblíbený způsob sezení u jídla. Jeden respondent uvedl, že by se bál zašpinění a dvěma by vadila bolest zad či kloubů a jinému zase náročnější vstávání. Další respondent odpověděl, že by záleželo na pohodlnosti oblečení, které by měl na sobě. Jeden respondent vysloveně napsal, že nemá rád přijímání cizích kultur a že rád sedí u jídla jako Čech na židli u vysokého stolu.

8 Pokud Vám představa sezení u jídla na zemi (viz otázka č. 7) není úplně vlastní, co Vám na ní vadí? (Pokud jste v otázce č. 7 odpověděli "ano", můžete dotaz přeskočit.)

Výběr z možností, více možných, zodpovězeno 67 x, nezodpovězeno 68 x



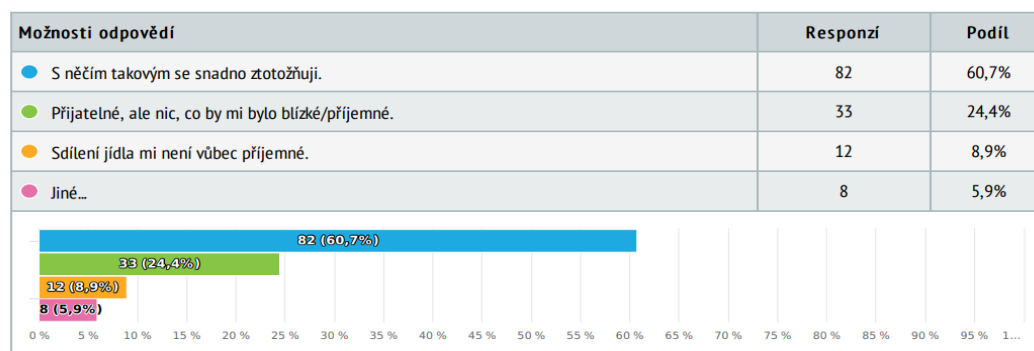
Graf 8 Pokud Vám představa sezení u jídla na zemi není úplně vlastní, co Vám na ní vadí?

Otázka 9 byla zaměřená na sdílení jídla. S něčím takovým se ztotožňuje 60,7 % respondentů, 24,4 % to přijde přijatelné, ale ne úplně vlastní a pro 8,9 % je to velmi nepříjemné.

Sedmkrát respondenti vysloveně zmínili, že záleží na tom, s kým by pokrm sdíleli – pokud by se jednalo o rodinu či blízké přátele, nevadilo by jim to, zároveň také několik z nich zmínilo, že pokud by šlo o někoho vzdálenější, považovali by sdílení jídla za nehygienické. Jeden respondent zdůraznil, že mu nevádí jen např. naběračka v polévce, ale jinak by jídlo nesdílel. Jiný respondent odpověděl, že dle jeho názoru se díky sdílení jídla lidé opravdu sblíží a že jediný problém, který v tom vidí, je kontrola porcí.

9 Jaký máte názor na sdílené jídlo, na nabírání si se spoluhodovnicí ze stejné mísy umístěné uprostřed stolu? (přímo nabírání si příborem)

Výběr z možností, zodpovězeno 135 x, nezodpovězeno 0 x



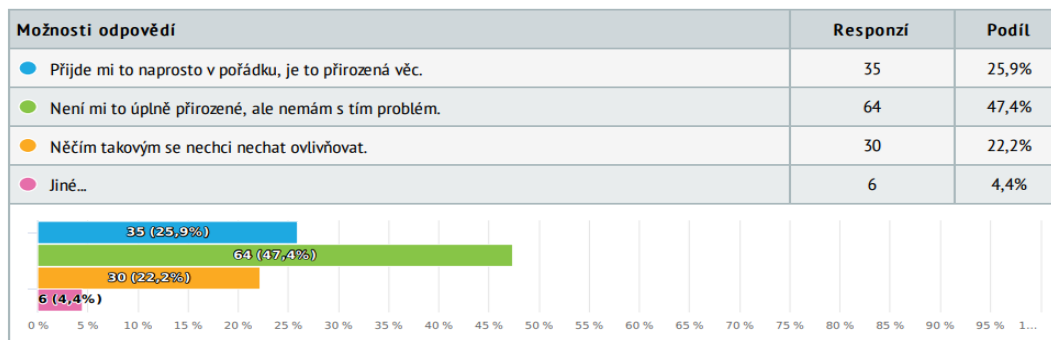
Graf 9 Jaký máte názor na sdílené jídlo, na nabírání si se spoluhodovnicí ze stejné mísy umístěné uprostřed stolu?

Desátá otázka se respondentů ptala, jaký mají názor na přizpůsobování se nejstaršímu člověku sedícímu u stolu. Většina, 47,4 %, odpověděla, že jim to nepřijde úplně přirozené, ale nemají s tím žádný problém. Naprosto přirozené se to jeví 25,9 % respondentům a 22,2 % uvedlo, že se takovým pravidlem nechce nechat ovlivňovat.

Dva respondenti uvedli, že by záleželo, kdo by byl nejstarší člověk. Jiný odpověděl, že v cizí kultuře na návštěvě by něco takového respektoval, jindy však ne.

10 Jaký byste měli postoj, kdybyste se u stolu vždy museli přizpůsobovat nejstaršímu spoluhodovníkovi?

Výběr z možností, zodpovězeno 135 x, nezodpovězeno 0 x

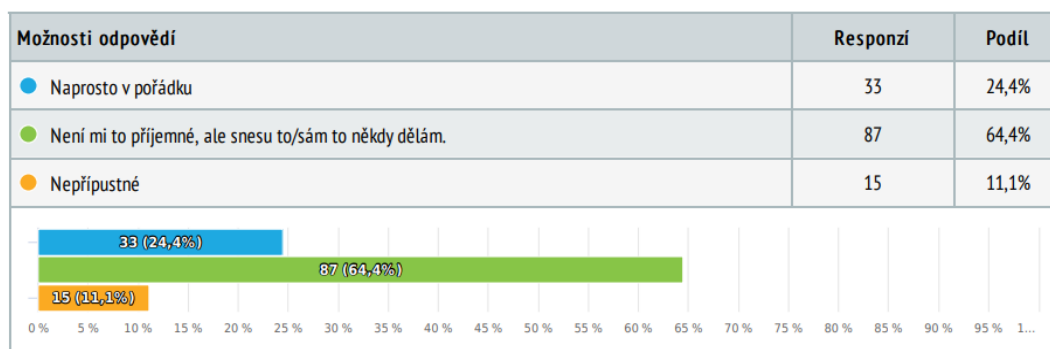


Graf 10 Jaký byste měli postoj, kdybyste se u stolu vždy museli přizpůsobovat nejstaršímu spoluhodovníkovi?

Na smrkání u stolu, které je v Koreji považováno za nepřijatelné, se ptala otázka 11, na kterou 24,4 % respondentů odpovědělo, že je dle jejich názoru naprosto v pořádku. Za trochu nepříjemné to považuje 64,4 % a jako nepřijatelné smrkání u stolu označilo 11,1 % respondentů.

11 Jaký máte názor na smrkání u stolu?

Výběr z možností, zodpovězeno 135 x, nezodpovězeno 0 x

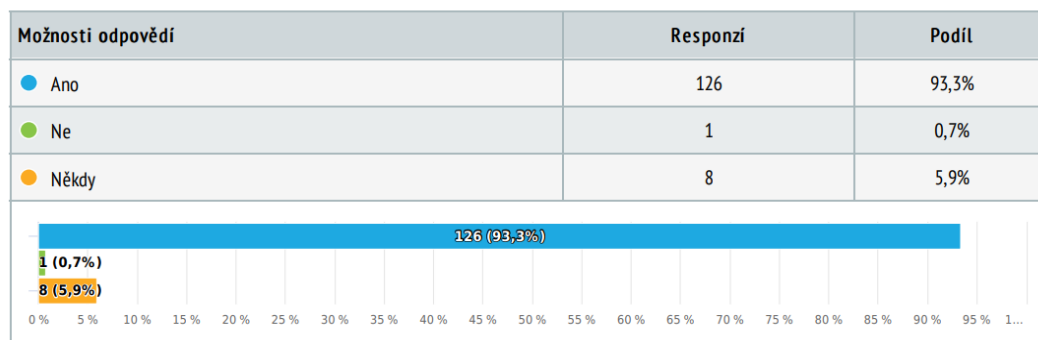


Graf 11 Jaký máte názor na smrkání u stolu?

Společná večeře či oběd je v Koreji běžnou společenskou událostí, v ČR je tomu tak dle respondentů dotazníkového šetření podobně. Za vhodnou společenskou událost ji považuje 93,3 % respondentů.

12 Přejde Vám večere jako dobrý a vhodný typ společenské události?

Výběr z možností, zodpovězeno 135 x, nezodpovězeno 0 x

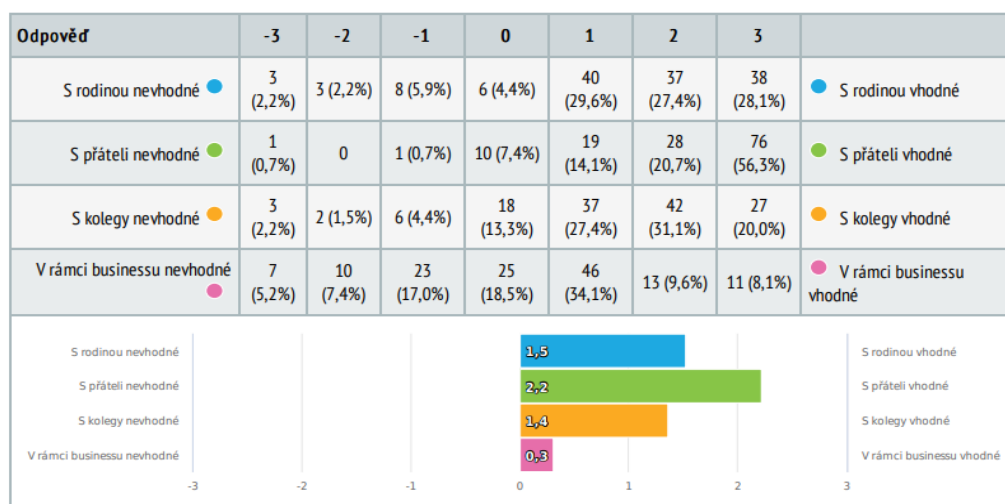


Graf 12 Přejde Vám večere jako dobrý a vhodný typ společenské události?

Otázka 13 se věnovala názoru Čechů na pití alkoholu. V Koreji je považováno za vhodnou společenskou událost a v ČR je tomu dle výsledků dotazníku docela podobně, vhodnost se však dle respondentů velmi liší v závislosti na tom, s kým by alkohol měli pít. Dle respondentů je pití alkoholu nejméně vhodné v rámci obchodního jednání, v průměru je vhodné jen na úrovni 0,3 na škále od -3 do +3. Jako nejvhodnější se naopak jeví v přátelském kolektivu, kde průměr dosáhl hodnoty 2,2. V rodině se hodnota vhodnosti vyšplhala na 1,5 a pití alkoholu s kolegy dosáhlo průměru 1,4.

13 Považujete pití alkoholu za vhodnou společenskou událost?

Sémantický diferenciál, zodpovězeno 135 x, nezodpovězeno 0 x



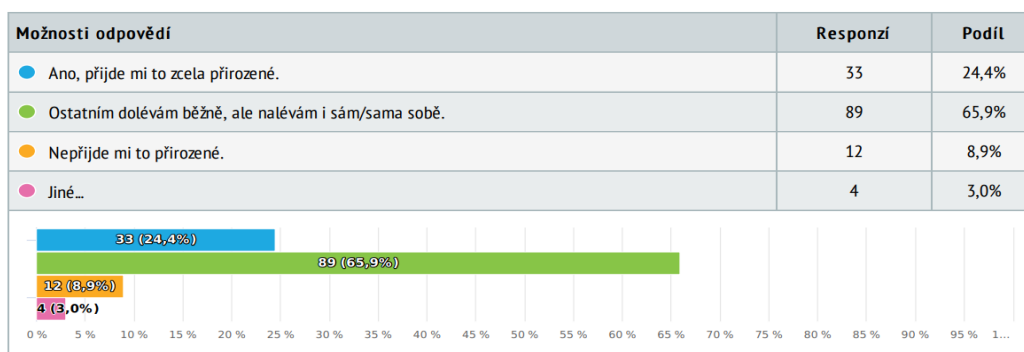
Graf 13 Považujete pití alkoholu za vhodnou společenskou událost?

Ve čtrnácté otázce se dotazník respondentů dotazoval, jaký mají názor na vzájemné dolévání si sklenic. V Koreji je neslušné dolévat nápoj sám sobě, a právě názor na tuto problematiku otázka zahrnovala také. Většina respondentů (65,9 %) uvedla, že ostatním dolévá běžně, ale nalévá i sama sobě. Za zcela přirozené to považuje 24,4 % respondentů a za nepřirozené 8,9 %.

Jeden respondent upřesnil, že na taková pravidla není zvyklý, ale byl by schopný se přizpůsobit, dva jiní odpověděli, že jim přijde velmi nezvyklé, že by nesměli dolít sami sobě. Jeden respondent uvedl, že nepije alkohol, a tak se něčím takovým nezaobírá.

14 Jeví se Vám u stolu jako přirozené dolévat si s ostatními sklenice navzájem (a nikdy sám sobě)?

Výběr z možností, více možných, zodpovězeno 135 x, nezodpovězeno 0 x



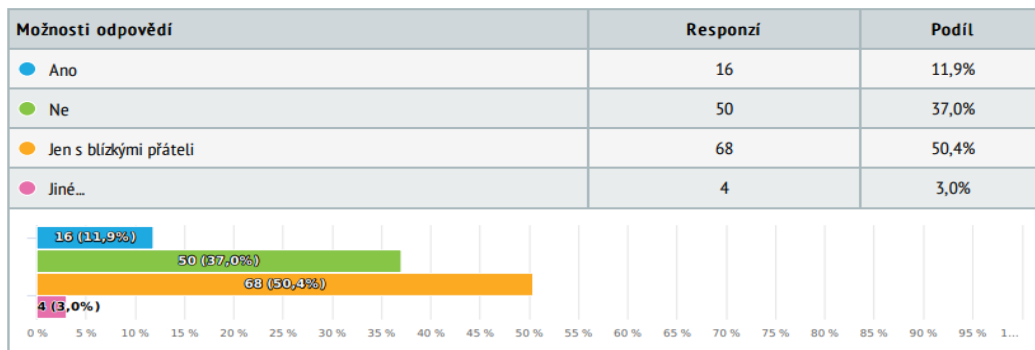
Graf 14 Jeví se Vám u stolu jako přirozené dolévat si s ostatními sklenice navzájem (a nikdy sám sobě)?

Poslední, patnáctá otázka se respondentů dotazovala, jestli by byli ochotní jít v rámci společenské akce na karaoke, což je v Koreji naprosto běžnou zábavou. Ano odpovědělo 11,9 % a ne 37 % respondentů. Většina respondentů (50,4 %) uvedla, že by se takové zábavy účastnila jen s blízkými přáteli.

Jeden respondent odpověděl, že neumí zpívat, a jiný, že by záleželo na pokročilosti večera. Jiný uvedl, že sólo by nezpíval, ale pokud by šlo o skupinový zpěv, neměl by s tím problém.

15 Byli byste ochotní jít v rámci společenské akce na karaoke a zpívat sólo před ostatními?

Výběr z možností, více možných, zodpovězeno 135 x, nezodpovězeno 0 x



Graf 15 Byli byste ochotní jít v rámci společenské akce na karaoke a zpívat sólo před ostatními?

5.3) Celkové vyhodnocení dotazníkového šetření

Česká kultura i stolovací etiketa je velmi odlišná od té korejské. Spousta Čechů neumí jíst hůlkami a jen těžko by se přizpůsobovala některým korejským zvyklostem (např. nedolévat sám sobě nápoj není vlastní 75,6 % a tradičně sedět u jídla na zemi u nízkého stolu se jeví ne úplně přirozeně 73,3 %). Naopak v některých směrech lze nalézt shodu, a to např. u vnímání smrkání u stolu či v názoru, do jaké míry je pití alkoholu bráno jako společenská událost.

Za relativně překvapivý výsledek dotazníkového šetření by se daly považovat odpovědi na otázku 9, u které většina respondentů uvedla, že nemá problém se sdílením jídla (nicméně převážně v případech, kdy se jedná o rodinné příslušníky, při sdílení jídla s cizími lidmi by odpovědi pravděpodobně byly odlišné).

Sesbíraná data naznačují, že hypotéza, že Češi se velké většině pravidel korejské etikety nedokážou přizpůsobit, by měla být vyvrácena. Vzhledem k malému vzorku dat, se kterými bylo pracováno, však nelze činit absolutní závěry, jedná se spíše o úsudek.

ZÁVĚR

Korejské stolování se značně liší od toho českého. Některých odlišností si lze všimnout na první pohled, jako je třeba odlišný příbor či absence po sobě jdoucích chodů v Koreji, jiné vyznívají až při detailnějším zkoumání (např. nevhodnost dolévání si nápoje do vlastní skleničky v Koreji).

V Česku jsme již od malička vychováni s tím, že ženy mají přednost a že první sousto u stolu bere do úst hostitel. V restauraci očekáváme kvalitní obsluhu a jídlo určité kvality upravené kuchařem a jsme zvyklí zanechávat spropitné. V Koreji je naopak spropitné považováno za nevhodné a jídlo si v restauracích zákazníci někdy dohotovují sami. Rozdílů je mnoho a některé jsou opravdu značné.

Domnívám se, že největší odlišností je rozdílná hierarchie, která je dána odlišným historickým vývojem včetně vlivu konfuciánské filozofie na Korejském poloostrově, který přetrvává dodnes jako základ korejského hodnotového systému.

Z průzkumu, kterým jsem tuto práci doplnila, vyplynulo, že Čechům jsou některé korejské zvyklosti úplně cizí, ztotožňují se však s korejskou stolovací etiketou více, než bylo očekáváno. Respondenti uváděli otevřenější názory, než jsem předpokládala. Neočekávané bylo především, do jaké míry jim nevádí sdílené jídlo (ačkoli víceméně jen s rodinou či přáteli). Respondentů však bylo málo a sesbíraná data nestačí na získání komplexního obrazu, poskytují jen jistý náhled na smýšlení Čechů.

Každá kultura je unikátní a má své jedinečné znaky i v rámci etikety. Věřím však, že i přestože mezi Jižní Koreou a Českou republikou najdeme mnoho kulturních odlišností, při troše znalostí a snahy jsou Češi bez větších problémů schopni se korejské etiketě přizpůsobit.

Resumé

The aim of the thesis is to describe Korean dining etiquette with its principles and to compare it with Czech dining etiquette. Another aim is to ascertain how much Czech people identify themselves with the Korean dining etiquette. In order to achieve this goal, there has been a research done where Czech respondents stated their stances. Chapter 1 describes etiquette in general and Chapter 2 is focused on Korean dining principles, methods of setting the table and decorum. Czech and Korean dining etiquette is compared in Chapter 3 which is followed by the research and its outcome in Chapter 4. Description of corresponding dishes and beverages is situated after the Bibliography.

Seznam zdrojů

ANDERSON, E. N. *Everyone Eats: Understanding Food and Culture*. New York, London: New York University Press, 2005, s. 62-69. ISBN 9780814704967.

BRADLEY, Hallie. How To Perform A Korean Jesa Ceremony. *How to perform a Korean Jesa Ceremony* [online]. 2020 [cit. 2021-02-28]. Dostupné z: <https://thesoulofseoul.net/2015/02/23/how-to-perform-a-korean-jesa-ceremony/>.

CLARK, Donald N. *Culture and Customs of Korea*. London: Greenwood Press, 2000. ISBN 978-0-313-36091-6.

Český statistický úřad. *Zahraniční obchod ČR – roční údaje – 2018* | ČSÚ [online]. 2019-9-30. [cit. 2021-2-25]. Dostupné z: <https://www.czso.cz/csu/czso/zahranicni-obchod-cr-rocni-udaje-2018>.

ČCCE, So-il. *Jak obchodovat s Korejci*. Praha: Ideál, 2014. ISBN 978-80-86995-27-4.

Differences Between Japanese, Chinese And Korean Chopsticks [online]. 2013 [cit. 2021-05-11]. Dostupné z: <https://pogogi.com/differences-between-japanese-chinese-and-korean-chopsticks>.

Embassy of the Republic of Korea to Norway. *Why the Metal Chopsticks – a Korean Tradition?* [online]. 2019 [cit. 2021-04-26]. Dostupné z: https://overseas.mofa.go.kr/no-en/brd/m_21237/view.do?seq=23.

Etiquette Scholar. *South Korean Dining Etiquette* [online]. Yellowstone Publishing, 2019 [cit. 2021-02-28]. Dostupné z: https://www.etiquettescholar.com/dining_etiquette/table-etiquette/pacific_dinner_etiquette/south_korean.html.

Food & Drink: Korean Table Manners. *Korean Table Manners* [online]. 2021 [cit. 2021-02-28]. Dostupné z: <http://www.lifeinkorea.com/food/f-manners.cfm>.

HAN, Pok-jin. Traditional Foods and Table Settings. *Korean Cultural Heritage: Traditional Lifestyles*. Volume IV. Seoul: Samsung Moonhwa Printing Co, 1997, s. 194-201. ISBN 89-860-9013-9.

Hasa. *What is the Difference Between Chinese Korean and Japanese Chopsticks* [online]. 2021 [cit. 2021-4-27]. Dostupné z: <https://pediaa.com/what-is-the-difference-between-chinese-korean-and-japanese-chopsticks/>.

HIRATA PAKU, Kayoko. Japanese Dining Etiquette 101 食事のマナー. *Just One Cookbook* [online]. 2021 [cit. 2021-02-28]. Dostupné z: <https://www.justonecookbook.com/japanese-dining-etiquette/>.

Hofstede-insights. *Country Comparison – Hofstede Insights* [online]. [cit. 2021-2-25]. Dostupné z: <https://www.hofstede-insights.com/country-comparison/czech-republic,south-korea/>.

HOOBLER, Thomas a Dorothy. *Konfucianismus*. Praha: Lidové noviny, 1997. ISBN 80-7106-190-5.

CHOI, Seung-beom. Drinking Customs. *Korean Cultural Heritage: Traditional Lifestyles*. Volume IV. Seoul: Samsung Moonhwa Printing Co, 1997, s. 238-243. ISBN 89-860-9013-9.

KANG, In-hee. Traditional Dietary Customs. *Korean Cultural Heritage: Traditional Lifestyles*. Volume IV. Seoul: Samsung Moonhwa Printing Co, 1997, s. 176-180. ISBN 89-860-9013-9.

KIM, Manjo. Kimchi: A Korean Original. *Korean Cultural Heritage: Traditional Lifestyles*. Volume IV. Seoul: Samsung Moonhwa Printing Co, 1997, 202–207. ISBN 89-860-9013-9.

Chuseok 2021 - Korean Thanksgiving. *Charye Table Setting* [online]. [cit. 2021-02-27]. Dostupné z: <https://www.chuseok.info/table>.

Korea Cross-cultural and Language Training | Communicaid [online]. 2021 [cit. 2021-03-01]. Dostupné z: <https://www.communicaid.com/country/south-korea/>.

LEE, Annabelle. The Korean Herald. *[Rediscover Seoul (81)] Colors, meanings, charms and flavors in Korean dishes* [online]. 2010-6-3 [cit. 2021-2-26]. Dostupné z: <http://www.koreaherald.com/view.php?ud=20100603000599>.

LEE, Ceceilia Hae-jin. *Eating Korean: from barbecue to kimchi, recipes from my home*. New Jersey: John Wiley, 2005. ISBN 0-7645-4078-5.

PARK, Yerica. Korean Soups: What's The Difference Between Guk, Tang, Jjigae and Jeongol? *Michelin Guide* [online]. 25. 4. 2017 [cit. 2021-05-9]. Dostupné z: <https://guide.michelin.com/en/article/dining-out/korean-soups-guk-tang-jjigae-jeongol>.

South Korea – Language, Culture, Customs and Etiquette [online]. 2021 [cit. 2021-02-28]. Dostupné z: <https://www.commisceo-global.com/resources/country-guides/south-korea-guide#C4>.

ŠPAČEK, Ladislav. *Nová velká kniha etikety. 2., rozš. vyd.* Praha: Mladá fronta, 2008. ISBN 978-80-204-1954-5.

The National Academy of the Korean Language. *An Illustrated Guide to Korean Culture: 233 traditional key words*. Seoul: Hakgojae Publishing Co., 2002. ISBN 89-85846-98-1 03380.

VILLARREAL, Judith. *South Korea Cultural Rules: 5 Important Don'ts* [online]. 2014 [cit. 2021-02-28]. Dostupné z: <https://www.reachtoteachrecruiting.com/blog/south-korean-cultural-rules-5-important-donts/>.

YOO, Tae-jong. Korea's Best-loved Wines. *Korean Cultural Heritage: Traditional Lifestyles*. Volume IV. Seoul: Samsung Moonhwa Printing Co, 1997, 228–237. ISBN 89-860-9013-9.

YUN, Seo-seok. Looking Back on Korea's Dietary Culture. *Korean Cultural Heritage: Traditional Lifestyles*. Volume IV. Seoul: Samsung Moonhwa Printing Co, 1997, s. 169-175. ISBN 89-860-9013-9.

ZVĚŘINOVÁ, Eva. *Jídlo jako součást tradičních rituálů v Koreji*. Praha, 2016. Diplomová práce. Univerzita Karlova v Praze. Vedoucí práce Tomáš Horák.

ŽUCHOVÁ, Marcela. *Etické principy konfucianismu ve vedení asijských podniků*. Praha, 2014. Diplomová práce. Univerzita Karlova v Praze. Vedoucí práce Denisa Červenková.

Zdroje obrázků

Obrázek 1: Obchodní partneři ČR

Český statistický úřad. *Zahraniční obchod ČR – roční údaje – 2018* | ČSÚ [online]. 2019-9-30. [cit. 2021-2-25]. Dostupné z: <https://www.czso.cz/csu/czso/zahranicni-obchod-cr-rocni-udaje-2018>.

Obrázek 2: Porovnání Jižní Koreje s ČR v rámci Hofstedeho kulturních dimenzí

Hofstede-insights. *Country Comparison – Hofstede Insights* [online]. [cit. 2021-2-25]. Dostupné z: <https://www.hofstede-insights.com/country-comparison/czech-republic,south-korea/>.

Obrázek 3: Ma'po Daekyo

FROSTEYE, 2016. 마포 대교. *마포 대교 2016 년 6 월* [online]. [cit. 2021-2-25]. Dostupné z: <https://www.frosteye.net/2017>.

Obrázek 4: Pipimbap

LEUNG, Sarah. *Easy Korean Beef Bibimbap Recipe | The Woks of Life* [online]. 2017 [cit. 2021-04-05]. Dostupné z: <https://thewoksoflife.com/easy-beef-bibimbap-recipe/>.

Obrázek 5: Hwajön

Elies Lie, 2018. Hwajeon Korean pan-fried rice cake with edible flowers [foto]. *Hwajeon Korean pan-fried rice cake with edible flowers* [online]. [cit. 2021-2-26]. Dostupné z: <https://www.simplelifeandgivethanks.com/hwajoen/>.

Obrázek 6: Stolek pro servírování pokrmů *soban*

중앙 일보. *[江南人流] 소반에 반하다* [출처: 중앙일보] *[江南人流] 소반에 반하다* [online]. 2018 [cit. 2021-03-04]. Dostupné z: <https://news.joins.com/article/22354408>.

Obrázek 7: Stůl s připravenými obětinami na obřad *Chesa*

BRADLEY, Hallie. How To Perform A Korean Jesa Ceremony. *How to perform a Korean Jesa Ceremony* [online]. 2020 [cit. 2021-02-28]. Dostupné z: <https://thesoulofseoul.net/2015/02/23/how-to-perform-a-korean-jesa-ceremony/>.

Obrázek 8: Příbor z období Paekje

젓가락의 날과 무령왕릉 젓가락. [톡톡! 한국의 문화유산] 젓가락의 날과 무령왕릉 젓가락 - 국민일보 [online]. 2015 [cit. 2021-02-28]. Dostupné z: <http://news.kmib.co.kr/article/view.asp?arcid=0923308113>.

Obrázek 9: Dnešní korejský příbor

LEE, Kil-u. 수저에 담긴 음양의 조화. 이길우 기자의기찬품 >> 수저에 담긴 음양의 조화 [online]. 2017 [cit. 2021-02-28]. Dostupné z: <http://plug.hani.co.kr/health/2910618>.

Obrázek 10: Čínský příbor

Design56. *Chinese traditional bowl, spoon and chopsticks arranged on bamboo mat* [online]. 26. 8. 2011 [cit. 2021-5-10]. Dostupné z: <https://depositphotos.com/6519698/stock-photo-chinese-traditional-bowl-spoon-and.html>.

Obrázek 11: Japonský příbor

Jianghongyan. *Japonské hůlky na bílém pozadí* [online]. 15. 4. 2014 [cit. 2021-5-10]. Dostupné z: <https://cz.depositphotos.com/42646863/stock-photo-japanese-chopsticks.html>.

Obrázek 12: Příklad českého příboru (včetně příboru na předkrm a dezert)

Etiketa stolování příbory [online]. 2019 [cit. 2021-03-04]. Dostupné z: <http://hlinikovekonstrukcni.blogspot.com/2019/03/etiketa-stolovani-pribory.html>.

Zdroje obrázků z přílohy

1 *Kimch'i*

RO, Hyosun. *Korean Bapsang: A Korean Mom's Cooking* [online]. 2021 [cit. 2021-04-17]. Dostupné z: <https://www.koreanbapsang.com/yangbaechu-kimchi-green-cabbage-kimchi/>.

2 *Miyökkuk*

PRESSEY, Sue. *My Korean Kitchen: Easy Korean Recipes* [online]. 2021 [cit. 2021-04-17]. Dostupné z: <https://mykoreankitchen.com/korean-seaweed-soup-miyeok-guk/>.

3 *P'ajön*

PRESSEY, Sue. *My Korean Kitchen: Easy Korean Recipes* [online]. 2021 [cit. 2021-04-17]. Dostupné z: <https://mykoreankitchen.com/korean-seafood-and-green-onion-pancakes-haemul-pajeon/>.

4 *Samgyeöpsal*

PRESSEY, Sue. *My Korean Kitchen: Easy Korean Recipes* [online]. 2021 [cit. 2021-04-17]. Dostupné z: <https://mykoreankitchen.com/how-to-eat-kimchi/>.

5 *Takkalbi*

PRESSEY, Sue. *My Korean Kitchen: Easy Korean Recipes* [online]. 2021 [cit. 2021-04-17]. Dostupné z: <https://mykoreankitchen.com/dak-galbi/>.

6 *Pingsu*

PRESSEY, Sue. *My Korean Kitchen: Easy Korean Recipes* [online]. 2021 [cit. 2021-04-17]. Dostupné z: <https://mykoreankitchen.com/korean-milk-ice-sorbet/>.

7 *Soju*

NmewahanG. *Soju* [online]. 2018 [cit. 2021-5-10]. Dostupné z: <https://pixabay.com/cs/photos/n%C3%A1poje-alkohol-v%C3%ADno-drink-oslava-4412066/>.

8 *Makkōli*

Makgeolli (막걸리) - *SOOLCOREE* [online]. [cit. 2021-04-17]. Dostupné z:
<https://soolcoreecom907973596.wpcomstaging.com/drink/soolanthology/>.

Seznam příloh

Příloha 1: Charakteristické korejské pokrmy a nápoje

Příloha 2: Dotazník

Příloha 1

Charakteristické korejské pokrmy

Jedním z nejtypičtějších korejských pokrmů je *kimch'i* (김치). Jedná se o směs fermentované zeleniny (nejčastěji zelí a ředkve), která se kombinuje s chilli, omáčkami, solí a kořením. *Kimch'i* v Koreji existuje už stovky let a za tu dobu se rozrůznilo až na 300 druhů. Liší se region od regionu i podle ročního období, ve kterém se vyrábí, a samozřejmě záleží i na preferenci chutí. *Kimch'i* obsahuje mnohé nutriční hodnoty (vitamin C a E, vlákninu, vápník a železo), díky kterým se považuje za jedno z nejzdravějších jídel na světě¹⁵³. Navíc díky fermentaci vydrží i přes rok, což je přesně důvod, proč ho Korejci mají historicky tak v oblibě – v zimě bylo *kimch'i* často jediným zdrojem zeleniny. Jeho popularitu až do dnešní doby dokazuje fakt, že průměrný Korejec sní za rok okolo 18 kg *kimch'i*¹⁵⁴ a v Koreji existuje více než 60 podniků zaměřující se na jeho produkci.¹⁵⁵



1 Kimch'i

Jídlo typické pro narozeniny, protože má přivést dlouhý život, je *miyökkuk* (미역국). Jedná se o polévku s hnědou mořskou řasou *miyők*. Tuto polévku často

¹⁵³ KIM, Manjo. Kimchi: A Korean Original. *Korean Cultural Heritage: Traditional Lifestyles*. Volume IV. Seoul: Samsung Moonhwa Printing Co, 1997, 202–207. ISBN 89-860-9013-9.

¹⁵⁴ KIM, Manjo. Kimchi: A Korean Original. s. 206

¹⁵⁵ LEE, Ceceilia Hae-jin. *Eating Korean: from barbecue to kimchi, recipes from my home*.

konzumují i ženy po porodu, protože obsahuje látky napomáhající tvorbě mateřského mléka.



2 Miyökkuk

Pibimbap (비빔밥) je tradiční korejské jídlo, které se skládá z rýže, hovězího masa a několika druhů zeleniny. Zelenina i maso se naservíruje na rýži, přidá se chilli omáčka a vše se zamíchá. Tento pokrm nepotřebuje přílohy, jelikož obsahuje dostatek nutričních hodnot sám o sobě.

Jön (전), kterému se někdy říká „korejská palačinka“, je jednoduchý pokrm, který se běžně konzumuje buď jako příloha, nebo jako svačina. Vyrábí se z mouky a vejce a může se do něj přidat maso, zelenina či mořské plody. *Jöny* se v Koreji konzumují v několika variantách, a to např. jako *kimch'ijön* (김치전) obsahující *kimch'i*, *p'ajön* (파전), do kterého se přidává zelená cibulka či *hwajön* ozdobený květinami.



3 P'ajon

V Koreji se tradičně konzumují tři typy polévek, a to *kuk* (국), *t'ang* (탕) a *chigae* (찌개). *Kuk* je relativně řídká polévka, v níž hlavní část tvoří tekutina a její správný poměr s ingrediencemi by měl být přibližně 7:3. Jakmile se naservíruje, většinou se do něj už nic nepřidává. *Chigae* je mnohem hustější a slanější a obsahuje mnohem větší objem ingrediencí než *kuk*. Poměr tekutiny a ingrediencí by měl být zhruba 4:6 a často obsahuje nejen zeleninu, ale i tofu, rybu či maso. *T'ang* se podobá *kuku*, ale vaří se mnohem déle. Jeho základním komponentem je vývar a po naservírování se dá ještě ochutit solí, pálivou chilli pastou či zelenou cibulkou.¹⁵⁶

Samgyeopsal (삼겹살) je velmi populární jídlo, a to jak u Korejců samotných, tak u cizinců. Jedná se o grilovaný vepřový bůček, který se nakrájený na plátky ogriluje a nastříhá nůžkami. Poté se malé kousky masa balí nejčastěji do listů salátu, k čemuž se může přidat rýže, zelenina či omáčka, a celý mix se konzumuje na jedno sousto.

¹⁵⁶ PARK, Yericca. Korean Soups: What's The Difference Between Guk, Tang, Jjigae and Jeongol? *Michelin Guide* [online]. 25. 4. 2017 [cit. 2021-5-9]. Dostupné z: <https://guide.michelin.com/en/article/dining-out/korean-soups-guk-tang-jjigae-jeongol>.



4 Samgyeopsal

Takkalbi (닭갈비), pokrm z restovaného kuřecího masa, pochází z Ch'unch'ŏnu (춘천), města nacházejícího se východně od Sŏulu. *Takkalbi* se nejčastěji servíruje ve velkých kulatých kovových pánvích, do kterých se k masu přidává zelenina, česnek, *ttŏky* a pálivá omáčka.



5 Takkalbi

Populárním korejským dezertem je *pingsu* (빙수), které slouží jako ideální osvěžení v horkých letních dnech. Jedná se o jakousi ledovou tříšť, které má mnoho variant. Ta nejběžnější se nazývá *p'atpingsu* (팔빙수), která obsahuje červené fazole a kondenzované mléko. *Pingsu* však může obsahovat i nakrájené ovoce, ovocné pyré či zmrzlinu. Za další populární druhy se považuje *pingsu* s příchutí zeleného čaje, kávy či jogurtu.



6 Pingsu

Charakteristické korejské nápoje

Soju (소주) je destilovaný likér z obilí či brambor. Jedná se o čirý, svěží nápoj s vysokým obsahem alkoholu (záleží na konkrétním druhu). *Soju* se na Korejský poloostrov dostalo z Mongolska za dynastie Kōryo. Dříve se používalo jako medicína a popíjely ho jen vyšší vrstvy. V moderní době je však v Koreji populární takřka u všech díky svému poměru kvality, chuti a ceny. Za neznámější se považuje *Andong soju*, které se vyrábí z fermentovaného nuruku, spařené rýže a vody. Andong (město na východě Jižní Koreje) je známý pro svoji kvalitní vodu, a právě proto je místní *soju* tak populární. Obsahuje 45 % alkoholu a vyznačuje se jemnou chutí bohatou na příchutě.¹⁵⁷

¹⁵⁷ YOO, Tae-jong. Korea's Best-loved Wines. *Korean Cultural Heritage: Traditional Lifestyles*. Volume IV. Seoul: Samsung Moonhwa Printing Co, 1997, 228–237. ISBN 89-860-9013-9.



7 Soju

Za tzv. farmářský alkohol (*nongju*, 농주) se považuje *makköli* (막걸리). Jedná se o fermentovaný mléčný nápoj obsahující 6-8 % alkoholu. *Makköli* se vyznačuje nakyslou, ale osvěžující chutí, obsahuje rýžový protein, vitamin thiamin, riboflavin a B komplexy. Říká se, že lidé, kteří pijí *makköli*, se dožívají úctyhodného věku.¹⁵⁸



8 Makköli

¹⁵⁸ Ibid

Příloha 2

Dotazník

- 1) Pohlaví:
 - a) Žena
 - b) Muž
 - c) Jiné

- 2) Kolik je Vám let?
 - a) Do 20 let
 - b) 21–30
 - c) 31–59
 - d) Nad 60 let

- 3) Jak by na Vás zapůsobilo, kdyby se Vás někdo z Vašeho okolí bez kontextu zeptal na otázku, zdali jste jedl/a?
 - a) Bylo by to milé, působilo by to dojmem, že se o mě druhý člověk zajímá.
 - b) Napadlo by mě jen, že on má nejspíš hlad a že se chce najíst společně.
 - c) Bez kontextu by mi to připadalo jako divné, nepřírozená otázka.
 - d) Jiné...

- 4) Umíte jíst hůlkami?
 - a) Ano
 - b) Ne

- 5) Pokud jste u předchozí otázky odpověděli „ne“, jak byste se zachovali v případě, že by Vás čekala událost, na které by se jedlo hůlkami? (Pokud jste v otázce č. 4 odpověděli „ano“, dotaz přeskočte.)
 - a) Ještě před touto akcí bych se hůlkami jíst naučil/a.
 - b) Na akci bych se omluvil/a, že s hůlkami zacházet neumím, a požádal/a bych o západní příbor (vidličku a nůž).
 - c) Jiné...

- 6) Jak byste reagovali na situaci, kdybyste si v restauraci sami dohotovovali jídlo (např. sami si grilovali maso na grilu)?
- Přišlo by mi to v pořádku.
 - Zdalo by se mi to trochu zvláštní, ale proč ne.
 - Na takové jídlo bych do restaurace nešel/nešla.
- 7) Jaký máte postoj k sezení při večeři i nízkého stolku na polštáři na zemi? (na vyhřívané podlaze)
- | | | | | | | |
|---------|----|----|---|--------|---|---|
| -3 | -2 | -1 | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Záporný | | | | Kladný | | |
- 8) Pokud Vám představa sezení u jídla na zemi (viz otázka č. 7) není úplně vlastní, co Vám na ní vadí?
- Sezení u jídla na zemi mi nepřijde důstojné.
 - Nepohodlí
 - Jiné...
- 9) Jaký máte názor na sdílené jídlo, na nabírání si se spoluhodovnický ze stejné mísy umístěné uprostřed stolu? (přímo nabírání se příborem)
- S něčím takovým se snadno ztotožňuji.
 - Přijatelné, ale nic, co by mi bylo blízké/příjemné.
 - Sdílení jídla mi není vůbec příjemné.
 - Jiné...
- 10) Jaký byste měli postoj, kdybyste se u stolu vždy museli přizpůsobovat nejstaršímu spoluhodovnickovi?
- Přijde mi to naprosto v pořádku, je to přirozená věc.
 - Není mi to úplně přirozené, ale nemám s tím problém.
 - Něčím takovým se nechci nechat ovlivňovat.
 - Jiné...

11) Jaký máte názor na smrkání u stolu?

- a) Naprosto v pořádku
- b) Není mi to příjemné, ale snesu to/sám to někdy dělám.
- c) Nepřípustné

12) Přejde Vám večere jako dobrý a vhodný typ společenské události?

- a) Ano
- b) Ne
- c) Někdy

13) Považujete pití alkoholu za vhodnou společenskou událost?

-3	-2	-1	0	1	2	3
S rodinou nevhodné						S rodinou vhodné
S přáteli nevhodné						S přáteli vhodné
S kolegy nevhodné						S kolegy vhodné
V rámci businessu nevhodné						V rámci businessu vhodné

14) Jeví se Vám u stolu jako přirozené dolévat si s ostatními sklenice navzájem (a nikdy sám sobě)?

- a) Ano, přijde mi to zcela přirozeně.
- b) Ostatním dolévám běžně, ale nalévám i sám/sama sobě.
- c) Nepřijde mi to přirozené.
- d) Jiné...

15) Byli byste ochotní jít v rámci společenské akce na karaoke a zpívat sólo před ostatními?

- a) Ano
- b) Ne
- c) Jen s blízkými přáteli
- d) Jiné...