

UNIVERZITA PALACKÉHO V OLOMOUCI

Filozofická fakulta

Katedra asijských studií

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Tradiční kuchyně jako součást jihokorejské kultury

Traditional Cuisine as Part of South Korean Culture

Olomouc 2021 Michaela Krátká

vedoucí diplomové práce: Mgr. Blanka Ferklová, Ph.D.

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracovala samostatně a uvedla veškeré použité prameny a literaturu.

V Olomouci, dne:

Podpis

## **Anotace:**

<b>Jméno a příjmení:</b>	Michaela Krátká
<b>Název fakulty a katedry:</b>	Filozofická fakulta, Katedra asijských studií
<b>Název práce:</b>	Tradiční kuchyně jako součást jihokorejské kultury
<b>Vedoucí práce:</b>	Mgr. Blanka Ferklová, Ph.D.
<b>Počet stran:</b>	58
<b>Počet titulů použité literatury:</b>	38
<b>Klíčová slova:</b>	jihokorejská kuchyně, korejské jídlo, hansik, etiketa stolování, sváteční jídla

Cílem této práce je podat stručný popis jihokorejské kuchyně jakožto neodmyslitelné části národní kultury a identity. Práce se zaměří na vývoj národní kuchyně v historickém kontextu, představí základní suroviny, se kterými se v jihokorejské gastronomii setkáme, vybrané postupy přípravy a sváteční či speciální pokrmy. V praktické části obsahuje dotazníkové šetření zaměřené na znalost jihokorejské kuchyně v České republice.

This bachelor thesis aims to briefly characterize South Korean cuisine as part of national culture and identity. It investigates the relationship between national cuisine and historical evolution, and introduces elementary ingredients found in Korean cuisine. Besides that, the thesis involves the description of particular cooking methods and typical festive foods. The practical part of this thesis is focused on the relationship and knowledge of South Korean cuisine among Czech people.

Ráda bych poděkovala vedoucí bakalářské práce Mgr. Blance Ferklové, Ph.D. za její čas, užitečné rady a ochotu mi pomoci se všemi problémy a nejasnostmi. Poděkování patří také všem, kteří se zúčastnili dotazníkového šetření a věnovali mi svůj čas.

## Obsah

Ediční poznámka .....	7
1 Úvod.....	8
2 Představení jihokorejské kuchyně.....	10
2.1 Vymezení termínu “národní kuchyně” .....	10
3 Historický vývoj.....	11
3.1 Období doby kamenné, bronzové a železné .....	11
3.2 Období Tří království .....	11
3.3 <i>Korjŏ</i> .....	12
3.4 <i>Čosŏn</i> .....	13
3.5 20. a 21. století.....	15
4 Hodnoty a tradiční postupy přípravy .....	18
4.1 Estetika, harmonie a rovnováha.....	18
4.1.1 <i>Pibimbap</i> .....	19
4.2 Fermentace a fermentované produkty .....	19
4.2.1 <i>Čang</i> .....	20
5 <i>Papsang</i> .....	22
6 Rýže .....	24
6.1.1 Příprava rýže .....	25
6.1.2 Výrazy používané pro rýži .....	26
7 Polévky.....	28
8 Masité pokrmy .....	29
9 Přílohy <i>pančchan</i> .....	31
9.1 <i>Kimčchi</i> .....	31
10 Stolování .....	36
10.1 Tradiční podoba stolování .....	36
10.2 Čím se jí v Jižní Koreji? .....	36
10.3 Pravidla stolování .....	37
11 Speciální události, svátky a tradice.....	39
11.1 Svátky .....	39
11.1.1 Nový rok - <i>sŏllal</i> .....	39
11.1.2 <i>Čŏngwŏl tǎborŭm</i> – první novoroční úplněk .....	40
11.1.3 <i>Čchusŏk</i> – korejské dožínky.....	41
11.2 Jídlo a speciální životní události.....	42
11.2.1 Narozneniny a významná životní jubilea .....	42
11.2.2 Svatby.....	43
12 Dotazníkové šetření.....	45
12.1 Závěr dotazníkového šetření.....	47

13	Závěr .....	48
14	Resumé.....	49
15	Seznam zdrojů.....	50
16	Seznam obrázků .....	55
17	Seznam příloh .....	57

## **Ediční poznámka**

V práci je při transkribování korejských výrazů použita česká vědecká transkripce na základě Pravidel českého pravopisu. Všechny transkribované výrazy jsou pro přehlednost práce uvedeny kurzívou, v závorce jsou uvedeny v originálním korejském znění. V případě, že má slovo mezinárodně zavedený název, pod kterým je veřejnosti známo, je tento výraz uveden v poznámce pod čarou.

# 1 Úvod

Jižní Korea je země s velice osobitou kulturou, jejíž praktiky se do dnešní doby promítají do každodenního života jejich obyvatel. Zejména v posledních dvou dekadách se jihokorejská kultura dostala díky masovému šíření tzv. vlny *hallju*<sup>1</sup> (한류) do povědomí celého světa. Jako součást kultury se šíří také tradiční korejská kuchyně a pro ni charakteristické chutě a pokrmy<sup>2</sup>. Typickým příkladem je historický seriál *Tadžanggŭm*<sup>3</sup> (대장금) vysílaný v roce 2003, který podnítil zájem zahraničních diváků o korejskou kuchyni a tradiční postupy přípravy pokrmů.<sup>4</sup> Tradiční kuchyni můžeme vidět v řadě filmů a seriálů, nebo se s ní setkat díky známým jihokorejským osobnostem. Příkladem poslední doby je oscarový film *Parazit*, díky kterému se stalo populárním jednoduché těstovinové jídlo *ččapchaguri* (짜파구리).<sup>5</sup> Vliv jihokorejské kultury ve světě roste, i v České republice můžeme pozorovat nárůst počtu korejských obchodů, restaurací, kaváren, bister či pekáren. Tento vliv je v Česku patrný převážně v regionech, ve kterých má korejské obyvatelstvo větší zastoupení, tedy obzvlášť v Praze nebo v okolí Ostravy<sup>6</sup>. V jiných oblastech republiky jsou ovšem korejské restaurace, srovnáme-li je s představiteli jiných asijských kuchyní, stále převážně raritou.

Cílem této práce je představit pestrost a jedinečnost jihokorejské kuchyně i nezainteresovaným osobám. Bakalářská práce se skládá ze čtyř částí. V první části se zaměřím na historický vývoj jihokorejské kuchyně. Druhá část bude soustředěna

---

<sup>1</sup> Hallju vlna je označení původem z Číny. Výraz, který byl poprvé použit čínskými médii před téměř dvěma dekadami, odkazuje na popularitu a masové šíření produktů korejské kultury mezi čínským obyvatelstvem. Korejská kultura, obzvláště hudební a seriálová tvorba, se od té doby rozšířila po celém světě. KOCIS. *The Korean Wave: A New Pop Culture Phenomenon*. (s. 11)

<sup>2</sup> V Jižní Koreji se pro korejské jídlo používá termín sinokorejského původu *hansik* (한식). Japonské jídlo je označováno *ilsik* (일식), čínské *čungsik* (중식) a jídlo západních zemí *jangsik* (양식).

<sup>3</sup> Seriál je v angličtině znám pod názvem *Jewel in the Palace*. Jedná se o historické drama, které se vysílalo mezi lety 2003 a 2004. Dostupné z: Wikipedia [online]. [https://en.wikipedia.org/wiki/Dae\\_Jang\\_Geum](https://en.wikipedia.org/wiki/Dae_Jang_Geum).

<sup>4</sup> CHUNG, Hae-Kyung et. al. *Aesthetics of Korean foods: The symbol of Korean culture*. (s. 179–180)

<sup>5</sup> LEE, Herim. *Food as Cultural Intermediary: Hansik in Media*. (s. 18)

<sup>6</sup> Na území Ostravska se nachází jihokorejská komunita převážně díky jihokorejským firmám, které zde působí. Mezi tyto firmy můžeme zařadit např. automobilku Hyundai se sídlem v Nošovicích nebo firmu Sejong v Karviné.



na charakteristiku základních rysů jihokorejské kuchyně včetně tradičních postupů přípravy. Popíšu základní pilíře, na kterých národní kuchyně stojí, tradiční suroviny a pokrmy. Následně vymezím základní rozdíly mezi západním a asijským pojetím stolování a uspořádáním jídelní plochy. Ve třetí části se ve vztahu k jídlu a stolování zaměřím na etiketu, zvyky a tradice, které s tímto tématem úzce souvisí. Dále se budu věnovat svátečním pokrmům, které se pojí s významnými událostmi v životě. V poslední části představím a následně vyhodnotím krátký dotazník, který byl distribuován respondentům za účelem potvrzení či vyvrácení mé domněnky, že tradiční korejská kuchyně není v České republice zdaleka tak známá jako jiné asijské kuchyně.

## 2 Představení jihokorejské kuchyně

### 2.1 Vymezení termínu “národní kuchyně”

Každá země oplývá jedinečnou kulturou, která se postupem času pod vlivem historických a sociálních změn formovala do dnešní podoby a která se neustále vyvíjí. Součástí kulturního dědictví země je také její tradiční kuchyně a její gastronomické postupy, které se předávají z generace na generaci.<sup>7</sup> Národní kuchyně je součástí národní identity a jednou z možností národa, jak vejít do povědomí příslušníků jiných států.

Encyklopedie Britannica definuje národní kuchyni jako: „Jídlo a metody jeho přípravy, které jsou považovány za tradiční pro určitý region či populaci“.<sup>8</sup> Tradiční kuchyně v sobě ovšem skrývá mnohem více než jídlo samotné. Jedná se o etiketu stolování, rituály s jídlem spojené a význam jídla v životě a společnosti.<sup>9</sup> Státy po celém světě jsou na své tradiční pokrmy hrdé a budují na nich svou popularitu a cestovní ruch. Jak ve své knize uvádí Michael Pettid: “Jídlo je oknem do kultury, jak lépe ji můžeme poznat?”. (2008, s. 9)

Samotný základ korejské kuchyně můžeme hledat v Číně, jejíž civilizace byla pro korejský poloostrov inspirací od samotného počátku.<sup>10</sup> Stejně jako společnost samotná, i podoba korejské kuchyně, její složení či pravidla stolování se během let měnila a formovala do podoby, v jaké ji známe dnes. Historický vývoj s sebou přinesl přírodní, náboženské a společenské změny, z nichž každá určitým způsobem ovlivnila podobu národní kuchyně.

---

<sup>7</sup> Dostupné z: Freely Magazine [online]. <https://freelymagazine.com/2017/01/07/what-food-tells-us-about-culture/>.

<sup>8</sup> Dostupné z: Britannica [online]. <https://www.britannica.com/topic/cuisine>.

<sup>9</sup> ROZIN Paul. The Integration of Biological, Social and Cultural and Psychological Influences on Food Choice. in SHEPHERD, Richard a Monique RAATS, ed., *The Psychology of Food Choice*. Frontiers in Nutritional Science. (s. 30)

<sup>10</sup> CWIERTKA, Katarzyna J. *Cuisine, Colonialism and Cold War: Food in Twentieth-century Korea*. (s. 8)

### 3 Historický vývoj

#### 3.1 Období doby kamenné, bronzové a železné

Počátky tradiční kuchyně na korejském poloostrově můžeme na základě archeologických nálezů datovat do druhé poloviny mladší doby kamenné – neolitu. Již v této době je z dochovaných keramických artefaktů patrné, že na území existovala primitivní forma zemědělství, lovu a sběru potravy.<sup>11</sup>

V období, kdy na korejský poloostrov přichází doba bronzová, vznikají první města a státy. Z dochovaných čínských záznamů víme, že ve 4. století př.n.l. vzniká na severu poloostrova první stát s názvem *Kočosŏn*<sup>12</sup> neboli Starý *Čosŏn*, jehož vznik doprovází mýtická legenda.

Legenda vypráví o bájném zakladateli státu *Tangunovi* (단군), synovi boha *Hwanunga* (환웅). Nebeský bůh *Hwanung* sestoupil z nebes obdařen schopnostmi ovládat přírodní síly. Mezi tyto schopnosti patřilo ovládání deště, mraků či větru – tedy elementů, které jsou klíčové pro úspěšnou sklizeň a agrární činnost.<sup>13</sup>

Díky čínským vlivům začala na poloostrově ve 4. století př.n.l. doba železná. Její nástup s sebou přinesl inovace, které výrazně ulehčily zemědělskou činnost, zvýšily produkci a umožnily, aby bylo obděláváno větší množství půdy. Mezi nejvýznamnější vynálezy té doby můžeme zařadit srpy či radlice.<sup>14</sup>

#### 3.2 Období Tří království

Původ regionálních rozdílů, které jsou dodnes na poloostrově patrné, lze hledat v období Tří království<sup>15</sup>. Každé z království mělo v oblibě jiné pokrmy a chutě. Z čínských pramenů například víme, že na území království *Päkče* byly ve velké oblibě

---

<sup>11</sup> PETTID, Michael J. *Korean Cuisine: An Illustrated History*. (s. 10)

<sup>12</sup> *Kočosŏn* (고조선) neboli starý *Čosŏn* (조선) byl prvním státem na korejském poloostrově. Jeho existence se datuje mezi lety 2333 př.n.l. - 108 n.l.

<sup>13</sup> PETTID, Michael J. *Korean Cuisine: An Illustrated History*. (s. 12)

<sup>14</sup> Tamtéž. (s. 13)

<sup>15</sup> Tři království *Silla* (신라), *Kogurjŏ* (고구려) a *Päkče* (백제) existovaly od 4. století až do roku 676.

studené pokrmy a tradiční korejské *kimčchi* (김치) <sup>16,17</sup> Oblíbeným jídlem, které bylo podáváno také například králi v království *Silla*, byla černá sezamová kaše. Ta díky vysokému obsahu vitamínů udržuje naši pleť mladou. I z tohoto důvodu bylo jídlo důležitou součástí stravy bojovníků *Hwarang*<sup>18</sup>, kteří kladli velký důraz na péči o vlastní vzhled.<sup>19</sup>

### 3.3 *Korjŏ*

V období *Korjŏ* (고려) <sup>20</sup> sílí na území poloostrova vliv buddhismu. Spolu s buddhismem se šíří vegetariánský způsob stravování a rozvíjí se tzv. chrámové jídlo<sup>21,22</sup> Za významný mezník ve vývoji a obzvlášť ve struktuře korejské kuchyně můžeme považovat 13. století. V tomto období byl tehdejší stát *Korjŏ* sužován mongolskými nájezdníky. Byť mluvíme o invazi, která měla kvůli velkému počtu obětí na životech negativní význam pro společnost, nemůžeme opomenout také její pozitivní přínos korejské kuchyni. Kdybychom totiž pátrali po původu některých korejských jídel, která jsou v dnešní době již zcela automaticky považovaná za tradiční korejská, zjistili bychom, že mnohé z nich mají původ právě v Mongolsku. Typickými představiteli těchto jídel jsou plněné knedlíčky zvané *mandu* (만두), tradiční grilované masité pokrmy, které jsou důležitým pilířem korejské tradiční kuchyně, či jídla postavená na těstovinovém základu.

---

<sup>16</sup> Na základě pravidel české vědecké transkripce uvádím *kimčchi*. Pokrm je celosvětově i v Česku znám také pod mezinárodně uznávaným přepisem *kimchi*.

<sup>17</sup> PETTID, Michael J. *Korean Cuisine: An Illustrated History*. (s. 13)

<sup>18</sup> *Hwarang* byla elitní skupina mladých buddhistických mužů, kteří tvořili obranné síly Koreje. Tito bojovníci věřili, že obětovat se pro vlastní zem je úctyhodný čin. (Clark, 2000, s. 38)

<sup>19</sup> KFF [Korean Food Foundation]. *Great Food Great Stories from Korea*. (s. 37)

<sup>20</sup> Období *Korjŏ* datujeme od poloviny 10. století do konce 14. století.

<sup>21</sup> Anglicky Temple food, korejsky *sačchal ůmsik* (사찰 음식), je termín označující buddhistickou stravu mnichů. Od tradiční kuchyně se liší zejména v surovinách, které využívá na přípravu jídel. Na rozdíl od běžné stravy chybí maso, česnek, pažitka, jarní cibulka a *hŭnggŏ* (česky: ločidlo čertovo lejno, je rostlina, která roste na hranici s Čínou) neboť nejsou dobré pro meditaci a proces sebezdokonalování se. Tyto suroviny se souhrnně označují jako tzv. *osinčchä* (오신채), neboli 5 zakázaných ingrediencí. (Yun, 2015, s. 83)

<sup>22</sup> TUDOR, Daniel. *Korea: The Impossible Country*. (s. 243)

Spolu s některými pokrmy mongolské kuchyně se do *Korjŏ* dostal také například černý pepř.<sup>23</sup>

### 3.4 Čosŏn

Čosŏn – éra trvající dlouhých 500 let<sup>24</sup>, přinesla změny, které nejenže významně ovlivnily společnost, ale dotkly se také agrární činnosti. Období je charakteristické velkým důrazem, který byl kladen na vzdělanost a výchovu učenců. Vzhledem k tomu, že zemědělská produkce byla již delší dobu považována za nepříliš efektivní, stala se oblastí, jejímuž vývoji a zdokonalení byla věnována značná pozornost.<sup>25</sup>

Ač mnozí historici označují období Čosŏn za období stagnace, zemědělství zaznamenalo obrovský pokrok.<sup>26</sup> Významným počinem bylo zavedení nové metody výsadby rýže zvané *iangbŏp* (ㅇ|양법), která ovlivnila produkci klíčové obiloviny – rýže. Metoda byla založená na odděleném pěstování sazenic rýže před jejich následnou výsadbou do dlouhých řad na zavlažovaných polích. Množství vyprodukované rýže se díky ní zvýšilo čtyřnásobně.<sup>27</sup>

---

<sup>23</sup> PETTID, Michael J. *Korean Cuisine: An Illustrated History*. (s. 15)

<sup>24</sup> Období Čosŏn (조선) trvalo od konce 14. století až do začátku období japonské okupace v roce 1910.

<sup>25</sup> PETTID, Michael J. *Korean Cuisine: An Illustrated History*. (s. 17)

<sup>26</sup> Tamtéž. (s. 17)

<sup>27</sup> Dostupné z: Bburi kitchen [online]. <http://bburikitchen.com/ssal-rice>.



V druhé polovině období *Čosŏn* pronikají na poloostrov americké suroviny. Prostřednictvím Japonska, Číny, Evropy a Filipín se do země dostávají nové suroviny a koření. Mezi nimi bychom našli chilli papričky, kukuřici, rajčata, brambory nebo také tabák.<sup>29</sup> Zařazení chilli papriček mezi oblíbené suroviny můžeme považovat za jeden z největších mezníků ve vývoji korejské kuchyně. Chilli papričky propůjčují korejskému jídlu ostrou chuť, která je pro korejskou kuchyni charakteristická. Červené chilli papričky dotvářejí chuť i jednoho z tradičních korejských jídel, který je ve světě považován za korejský národní pokrm – *kimčchi*<sup>30</sup>.

### 3.5 20. a 21. století

V 19. a později ve 20. století se dosavadní asijský svět a jeho tradiční hodnoty začínají hroutit. Západní země vyvíjejí velký tlak na obchodování s Asií, Japonsko a Čína jsou nuceny přistoupit na nerovnoprávné podmínky obchodu a *Čosŏn* své blízké sousedy brzy následuje. Korea je předmětem mocenských sporů a na začátku 20. století<sup>31</sup> se stává kolonií pod imperialistickou nadvládou Japonska.<sup>32</sup>

Období japonské kolonizace skončilo spolu s koncem druhé světové války v roce 1945 poté, co bylo Japonsko poraženo a donuceno vzdát se svých kolonií. Ačkoliv je období japonské koloniální nadvlády hodnoceno zpravidla negativně, ovlivnilo zemi i pozitivním způsobem.<sup>33</sup>

V období japonského protektorátu zažila Korea ekonomický růst. Mezi nejvýznamnější změny patří zavádění nových technologií, které mimo jiné umožnily zvýšit produkci potravin, především rýže. Rýže je jedním ze základních surovin tradiční korejské kuchyně a asijské kuchyně obecně. V období japonské okupace došlo v Koreji k velkému nárůstu v její produkci. Rýže ovšem nebyla určena primárně ke korejské

---

<sup>29</sup> PETTID, Michael J. *Korean Cuisine: An Illustrated History*. (s. 18–19)

<sup>30</sup> *Kimčchi*, jak bude dále uvedeno, existuje velké množství druhů – některé z nich jsou pálivé, jiné chilli neobsahují.

<sup>31</sup> Korea přišla pod japonskou nadvládu v roce 1910.

<sup>32</sup> PETTID, Michael J. *Korean Cuisine: An Illustrated History*. (s. 19–20)

<sup>33</sup> Tamtéž. (s. 19–20)

konzumaci, nýbrž k exportu do Japonska. Kvůli povinnosti vyvážet ji do Japonska byl rýže k vlastní konzumaci nedostatek. Z tohoto důvodu byla nahrazována jinými obilovinami, jako jsou pšenice, ječmen nebo jáhly, které se staly součástí korejské stravy.<sup>34</sup>

Během okupace pronikly na korejský poloostrov kromě nových technologií také instantní polévky, zpracované potraviny a dále jídla původem ze Západu, například chleba<sup>35</sup>. Na konci třicátých let se mezi Korejci hojně konzumované výrobky dostává též pivo, západní sladkosti a sycené nápoje.<sup>36</sup>

V současné době je jihokorejská kuchyně, na rozdíl od jiných asijských, charakterizována jako masová a maso se v ní těší velké oblibě. Adekvátnější charakteristika by ale spíše zněla: kuchyně založená na zeleninovém základu. Byť je dnes v Jižní Koreji maso velice populární, v minulosti hrálo v životě obyčejných lidí pouze okrajovou roli. Chudí rolníci a nižší společenská třída, která tvořila v minulosti většinu populace, neměla ani dostatek rýže, natož aby si mohla dovolit luxus v podobě masa. Před ekonomickým pokrokem, který Korea zaznamenala po roce 1970, bylo maso – ať už hovězí, vepřové, kuřecí či jehněčí, konzumováno převážně vyšší vládnoucí třídou. Pro nižší vrstvy byla konzumace masa typická v létě, kdy se podávalo dušené psí maso, a dále v zimě, kdy se připravovaly pokrmy z vrabců, divokých prasat a králíků. Maso nebylo součástí každodenní korejské stravy, bylo symbolickým jídlem, které mělo ve všech případech dodat psychickou sílu a energii v extrémních přírodních podmínkách. V Severní Koreji zůstává maso dodnes luxusem, který si nemohou dovolit všichni.<sup>37</sup>

---

<sup>34</sup> CWIERTKA, Katarzyna J. *Cuisine, Colonialism and Cold War: Food in Twentieth-century Korea*. (s. 19–23)

<sup>35</sup> Zajímavostí je, že výraz *ppang* (빵), který označuje chleba, je portugalského původu a vznikl z portugalského výrazu pro chleba pão. (Dostupné z: Naver Dictionary [online]. <https://ko.dict.naver.com/#/entry/koko/49ed29471178407a946b1afdc1171455>.)  
PETTID, Michael J. *Korean Cuisine: An Illustrated History*. (s. 19)

<sup>36</sup> CWIERTKA, Katarzyna J. *Cuisine, Colonialism and Cold War: Food in Twentieth-century Korea*. (s. 25)

<sup>37</sup> CWIERTKA, Katarzyna J. *Cuisine, Colonialism and Cold War: Food in Twentieth-century Korea*. (s. 9)



Není možné říct, že se vývoj korejské kuchyně v druhé polovině 20. století zcela zastavil, ba naopak. Zajímavostí je, že ačkoliv mnohé tradice pomalu upadají – korejská společnost už dávno nenosí tradiční oblečení, nýbrž západní oblečení, a nežije v tradičních domech, ale v bytech západního stylu, tradiční jídlo a postupy přípravy jsou v zemi nadále uchovávané. Nehledě na westernizaci a rostoucí popularitu fast-foodů, Korejci stále jedí rýži a *kimčchi* a zůstávají tak věrní tradici.<sup>38</sup> Když se nad tím zamyslíme, móda a hezké oblečení se střídá snadno, móda je pomíjivá. Ovšem od chutí, na které jsme navyklí již od dětství, se tak lehce oprostít neumíme. Máme je rádi celý život a jsou součástí nás samých.

Téměř půl století po konci Korejské války v roce 1953 se korejská vláda rozhodla přijít s ambiciózním programem<sup>39</sup>, který měl za úkol do roku 2017 zpropagovat tradiční kuchyni a dostat ji do povědomí cizinců (převážně se cílilo na americký trh) způsobem, jakým toho dosáhla Čína, Japonsko a další asijské země. Jihokorejská vláda si uvědomila, jak mocným nástrojem v propagování vlastní kulturní identity a tradic může jídlo být.<sup>40</sup> Jejím cílem byla nejen propagace kultury, ale spíše zboží. Díky *hallju* vlně je dnes po světě nespočet tradičních restaurací, díky kterým máme příležitost poznat tu pravou chuť Koreje.

---

<sup>38</sup> CHUNG, Hae-Kyung et.al. Aesthetics of Korean foods: The symbol of Korean culture. (s. 179)

<sup>39</sup> Vládní program s názvem Korean Cuisine to the World, tedy v překladu: „Korejská kuchyně světu“ (překlad autorky) odstartoval v dubnu roku 2009 a jeho cílem bylo zařadit korejskou kuchyni mezi 5 nejoblíbenějších kuchyní světa. Dostupné z: New York Times [online]. <https://www.nytimes.com/2009/09/23/dining/23kore.html>

<sup>40</sup> CWIERTKA, Katarzyna J. *Cuisine, Colonialism and Cold War: Food in Twentieth-century Korea*. (s. 8)

## 4 Hodnoty a tradiční postupy přípravy

Pro každou národní kuchyni jsou typické určité suroviny, chutě a pokrmy, prostřednictvím kterých vstupuje do povědomí příslušníků jiných národů. V následující části se společně podíváme na základní charakteristiky korejské kuchyně, typické chutě, procesy a postupy přípravy jídla. Definujeme si tzv. základní pilíře, na kterých je korejská kuchyně postavená.

### 4.1 Estetika, harmonie a rovnováha

Jihokorejská kuchyně je barevná a elegantní. Jednotlivá jídla jsou vyjádřením harmonie barev a rovnováhy rozdílných teplot, struktur a chutí. Pokrmy v sobě spojují protiklady. Zatímco obiloviny mají jemnou chuť, kořeněná zelenina a polévky mají chuť výraznou. Společnou konzumací těchto jídel dosáhneme rovnováhy chutí. Také struktura jednotlivých jídel je rozdílná. V tradiční korejské kuchyni najdeme např. jak sušenou, tak čerstvou zeleninu, obyčejnou nebo míchanou rýži (s obilovinami či luštěninami). Rozdíl v teplotě jídla si můžeme ukázat na klasické rýži a *kimčchi*, zatímco rýže je teplá, *kimčchi*, které se konzumuje zároveň s rýží, je studené.<sup>41</sup>

Miriam Löwensteinová ve své publikaci uvádí že: „Korejské jídlo je založeno na harmonii mezi surovinami, chutěmi, barvami dle *jinu* (靑) a *jangu* (靑), díky čemuž má výsledný pokrm být zdravý a chutný zároveň. Koncept *jin* a *jang* se tak promítne do pokrmu chuťově, ale také esteticky.“ (2019, s. 84) Odedávna kladli Korejci velký důraz nejen na to, jak jídlo chutná, ale také na jeho podobu. Dokonce existuje přísloví, které můžeme volně přeložit jako „Co vypadá dobře, to chutná dobře“<sup>42, 43</sup>

---

<sup>41</sup> PETTID, Michael J. *Korean Cuisine: An Illustrated History*. (s. 31)

<sup>42</sup> Přísloví v originálu: 보기 좋은 떡이 먹기도 좋다 [*pogi čohün ttögi mökkido čotcha*]. Dostupné z: Naver dictionary [online]. <https://ko.dict.naver.com/#/entry/koko/99755d04650149859c1129591345e88a>. Doslovný překlad tohoto korejského přísloví by mohl znít: „Dobře vypadající rýžový knedlík *ttök* také dobře chutná.“ (Překlad autorky)

<sup>43</sup> CHUNG, Hae-Kyung et.al. *Aesthetics of Korean foods: The symbol of Korean culture*. (s. 180)

#### 4.1.1 *Pibimbap*

Typickým pokrmem, který symbolizuje rovnováhu a harmonii, je *pibimbap*<sup>44</sup> (비빔밥). *Pibimbap* je představitelem korejské kuchyně, který si získal velkou popularitu nejen v Koreji, ale také v zahraničí. Příslušníci západní kultury jsou zvyklí na jedno jídlo na jídelním stole a *pibimbap* této myšlence vyhovuje. Svou podobou totiž nejvíce připomíná klasický západní pokrm. Pokrm je servírován v jedné míse, která obsahuje rýži, na které je naaranžováno maso, zelenina a dochucovadla.<sup>45</sup> Vše se před samotnou konzumací smíchá dohromady.

#### 4.2 Fermentace a fermentované produkty

Tradičně se země a národy, které za sebou mají dlouholetou historii zemědělské činnosti, v určitém momentu své existence transformují v země industrializované. Během této změny se významně mění pohled a postavení k jídlu, k produkci surovin a k jejich následnému uchovávání. V období, kdy je země orientovaná na zemědělskou produkci, je nejdůležitější zajistit dostatečné množství vyprodukovaných surovin a přijít na způsob, jak je uchovat a ochránit nejen před divokou zvěří, ale také před chemickými procesy a mikroorganismy.<sup>46</sup>

Každá země je charakteristická jiným přístupem k zajištění druhého z rizik. Obyvatelé Sibíře přišli na to, že se jídlo nerozkládá, když jej vystaví nízkým teplotám. Využití koření je způsob známý v Indii, v Číně se tomuto riziku a nárůstu mikrobů v jídle snažilo předejít smažením na oleji. Díky omezené produkci rostlinných olejů začali obyvatelé korejského poloostrova využívat při uchovávání potravin fermentaci.<sup>47</sup>

Fermentace neboli mléčné kvašení je proces, jehož hlavním účelem je uchování surovin za využití mikroorganismů, které brání tomu, aby se jídlo zkazilo. V zemích

---

<sup>44</sup> Na základě pravidel české vědecké transkripce uvádím *pibimbap*. Pokrm je celosvětově i v Česku znám pod mezinárodně uznávaným přepisem *bibimbap*.

<sup>45</sup> CHUNG, Kyung Rhan et. al. Historical and biological aspects of *bibimbap*, a Korean ethnic food. (s. 74)

<sup>46</sup> KWON, Dae Young. Why ethnic foods? (s. 91)

<sup>47</sup> Tamtéž. (s. 91)

s velkým množstvím chovného dobytka bylo mléčného kvašení využíváno při výrobě sýrů a dalších mléčných výrobků.<sup>48</sup> Nicméně v Koreji, kde byla vysoká zemědělská produkce, byly hlavní součástí fermentovaných jídel obiloviny a zelenina. Obojí bylo třeba uchovat v extrémních klimatických podmínkách v období vlhkého léta a studené zimy. Spolu se zeleninou byly díky geografické poloze země fermentovány také mořské plody.<sup>49</sup> „Typickými představiteli fermentovaných produktů jsou různé druhy *kimčchi* a dále jídla připravovaná z fermentovaných sójových bobů, tzv. *čang* (장).“ (Löwensteinová, 2019, s. 84)

#### 4.2.1 Čang

Do skupiny produktů nazývaných *čang* můžeme zařadit sójovou omáčku *kandžang* (간장), pastu ze sójových bobů *töndžang* (된장), pálivou chilli pastu *kočchudžang* (고추장) či méně známého zástupce *čchönggukdžang* (청국장)<sup>50</sup>. Sója je zdrojem bílkovin a její využití má na poloostrově historii dlouhou 4000 let. Konkrétně fermentované sójové produkty jsou každodenně konzumovány ve formě zmíněných dochucovadel, jsou součástí vedlejších chodů nebo také polévek.

Sójová omáčka, pasta ze sójových bobů a chilli pasta jsou dle tradiční receptury vyráběny z *medžu* (메주). *Medžu* je cihla zformovaná z vařených sójových bobů. Tradičně se připravovala na přelomu října a listopadu a pak se nechala 1–2 měsíce zrát venku. Poté následovalo další kvašení, kdy byl k *medžu* přidán solný roztok, a vše bylo následně uloženo do hliněných nádob. Po uplynutí 1–2 měsíců byla do nové nádoby odlitá kalová voda, která sloužila k výrobě sójové omáčky. Zbylá hmota byla využita k přípravě sójové pasty. Výroba chilli pasty trvala tradičně více než půl roku a bylo na ni potřeba drcené chilli papričky, *medžu* v drcené podobě, sůl, rýžová mouka a rýžový sirup. *Čchönggukdžang* je na rozdíl od všech dříve zmíněných vyráběn rovnou z uvařených

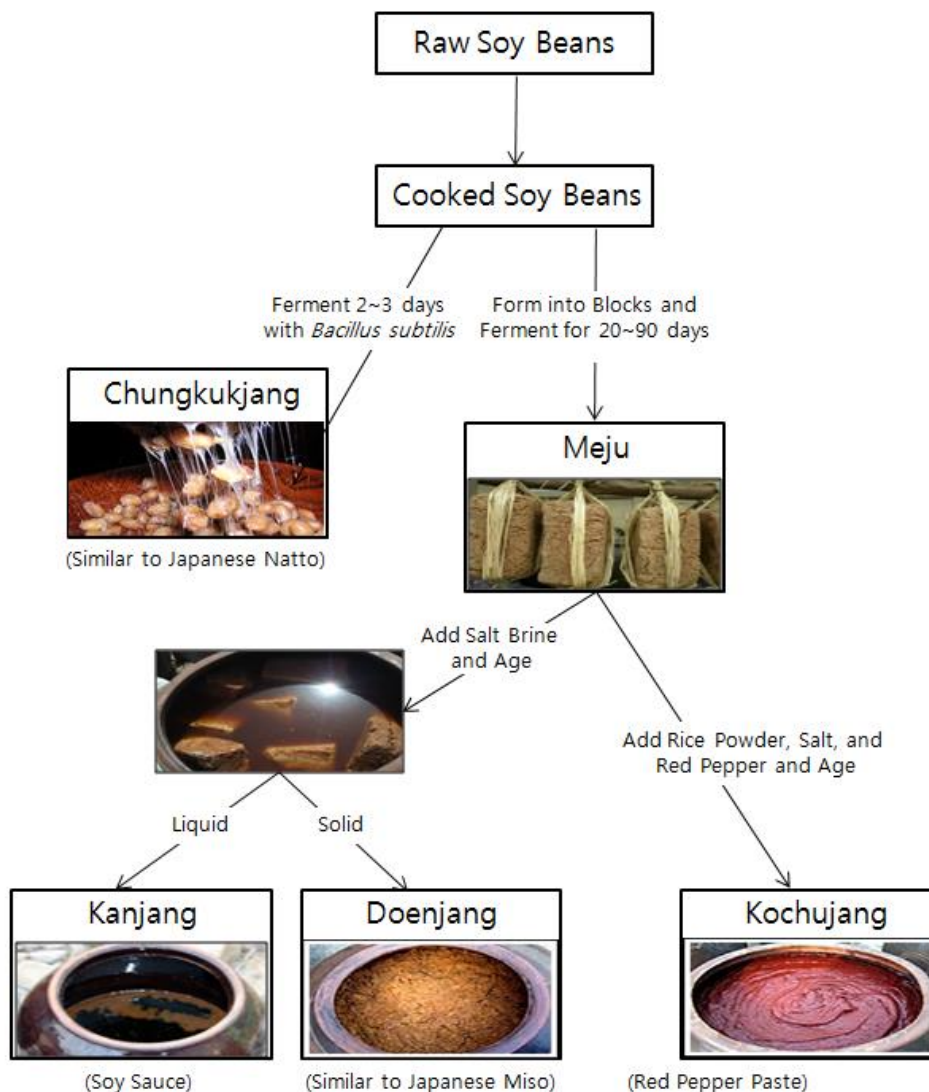
---

<sup>48</sup> KIM, Soon Hee, et. al. Korean diet: Characteristics and historical background. (s. 27)

<sup>49</sup> LÖWENSTEINOVÁ, Miriam a Markéta POPA. *Made in Korea*. (s. 84)

<sup>50</sup> KIM, Soon Hee, et. al. Korean diet: Characteristics and historical background. (s. 27)

sójeových bobů a k jeho přípravě není zapotřebí *medžu*.<sup>51</sup> Celý proces přípravy produktů ze skupiny *čang* znázorňuje obrázek č. 3.

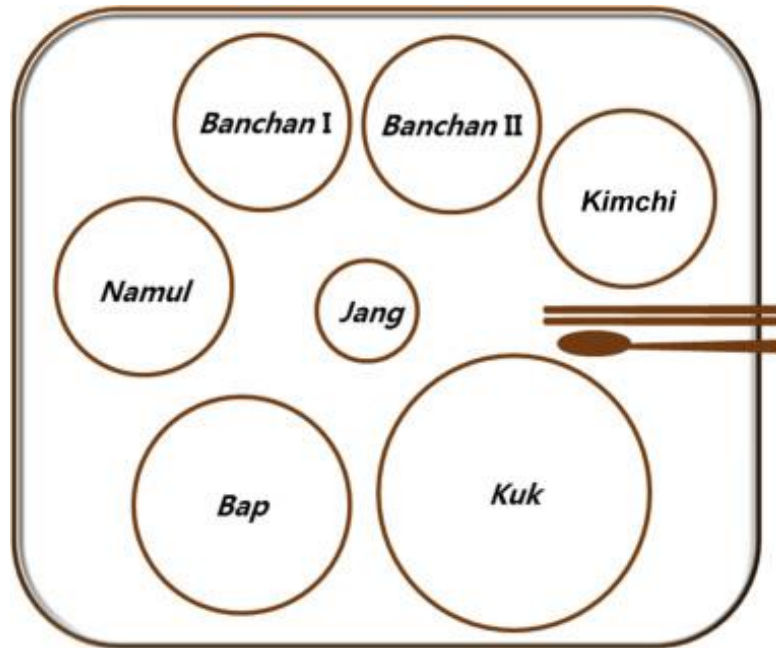


Obrázek 3: Proces přípravy tradičních kvašených výrobků *čang*<sup>52</sup>  
(El-Shemy, 2011, s. 23)

<sup>51</sup> SHIN, Donghwa a Doyoun JEONG. Korean traditional fermented soybean products: Jang. (s. 2–5)

<sup>52</sup> Postup přípravy produktů *čang* (překlad autorky):  
Syrové sójeové boby se po uvaření nechají kvasit 2–3 dny k výrobě tradičního *čchōnggukdžang*, který má nejkratší proces kvašení. K výrobě ostatních zástupců jsou uvařené sójeové boby vypracovány do kvádrů (cíhel) zvaných *medžu*, a celá směs se nechá kvasit po dobu 20–90 dnů. Přidáním rýžového prášku, soli a červených papriček vzniká *kočhudžang*. Přidáním solného roztoku či nálevu se vyrábí sójeová omáčka *kandžang* (tekutá směs) a pasta *tōndžang* (tuhá směs).

## 5 Papsang



Obrázek 4: Diagram znázorňující běžnou prostřenou tabuli  
(zdroj: Kim, et. al., 2016, s. 28)

Nikoho, kdo měl možnost navštívit Jižní Koreu, stolovat s Jihokorejci nebo zavítal do korejské restaurace, nepřekvapí, že se vzhled jídelní plochy zcela liší od té naší. V západních zemích je v rámci jednoho talíře naservírován kompletní pokrm. Ačkoliv se i v Jižní Koreji můžeme s takovým způsobem servírování setkat (např. již dříve zmiňovaný *pibimbap*), ve většině případů tomu tak není. Typicky se na prostřené tabuli nachází nespočet nejrůznějších mističek různých tvarů a velikostí, z nichž každá obsahuje jiný druh jídla. Konzumujete potom to, na co máte v daný moment chuť.

Termín označující porci pro jednoho člověka na prostřeném stole se nazývá *papsang* (밥상). Hlavní roli, jak bude v dalších kapitolách přiblíženo, hraje na prostřeném stole rýže neboli *pap* (밥, na obrázku *bap*), která se nachází na levé spodní straně. Součástí prostřeného stolu je také polévka nazývaná *kuk* (국), která se nachází nalevo od misky s rýží. Na stole jsou také menší vedlejší chody zvané *pančchan* (반찬, na obrázku *banchan*), mezi kterými můžeme najít *kimčchi* (na obrázku *kimchi*), dále zeleninu *namul* (나물) a jídlo bohaté na bílkoviny. Ty jsou v jihokorejské stravě

získávají z masa, ryb a také z luštěnin. Poslední součástí bývá *čang* (na obrázku *jang*), kterému byla věnována předchozí kapitola.<sup>53</sup>

V následujících kapitolách si podrobněji přiblížíme jednotlivé součásti tradičního prostřeného stolu.

---

<sup>53</sup> KIM, Soon Hee, et. al. Korean diet: Characteristics and historical background. (s. 28–29)

## 6 Rýže

Evropané a západní kultury obecně vnímají rýži jako přílohu, která doplňuje hlavní chod. Na straně druhé asijská společnost, korejskou společnost nevyjímaje, vnímá rýži samotnou jako hlavní chod. Vše ostatní – maso, *pančchan*, zelenina či polévka mají za úkol rýži na stole doplnit. Využití rýže je široké. Slouží jako hlavní chod, k výrobě rýžového octu či rýžové mouky; je hlavní ingrediencí v typických sladkých či pálivých rýžových koláčcích *ttök* (떡). V neposlední řadě slouží také jako ingredience k výrobě tradičního korejského rýžového vína *makkölli* (막걸리) či nápoje *sikhje* (식혜)<sup>54</sup>.

Rýže tvoří na korejském poloostrově základ stravy a nesmí chybět téměř u žádného jídla. Vůdčí postavení získala tato obilovina v období Tří Království, konkrétně v království *Silla* a *Päkče*. Vzhledem k jejich umístění na jihu poloostrova poskytovaly pro pěstování rýže ideální podmínky.<sup>55</sup> Každý rok na podzim po národním svátku *Čchusök* (추석) probíhá sklizeň vypěstované úrody, která se v korejštině označuje jako *čchusu* (추수).<sup>56</sup>

V Jižní Koreji se dnes setkáme s více než 10 různými navzájem odlišnými odrůdami rýže. Můžeme se setkat s krátkozrnnou rýží známou jako *mepssal* (맷쌀) nebo její neloupanou variantou hnědou rýží *hjönmi ssal* (현미 쌀). Dále je v Koreji oblíbená lepkavá rýže zvaná *čchapssal* (찰쌀) a její neloupaná varianta *hjönmi čchapssal* (현미 찰쌀).<sup>57</sup> Barbara Sheen ve své knize uvádí, že: “Největší oblibě se v Koreji těší krátkozrnná rýže, která má správnou vlhkost, lepkavou texturu a sněhově bílou barvu.” (2011, s. 9)

Konzumace rýže má na korejském poloostrově dlouhou historii. Ačkoliv je v dnešní době pro Korejce samozřejmostí, bývala rýže, stejně jako maso, pokrmem, který

---

<sup>54</sup> SHEEN, Barbara. *FOODS OF KOREA*. (s. 9)

<sup>55</sup> PETTID, Michael J. *Korean Cuisine: An Illustrated History*. (s. 33)

<sup>56</sup> Dostupné z: Bburi kitchen [online]. <http://bburikitchen.com/ssal-rice>.

<sup>57</sup> Tamtéž.



si obyčejní rolníci, a tedy většina obyvatelstva, nemohli dovolit.<sup>58</sup> Množství rýže, které jste vlastnili, bylo ekvivalentem bohatství a kdo měl rýži, byl považován za bohatého člověka.<sup>59</sup> V korejštině existuje rčení<sup>60</sup>, které můžeme volně přeložit jako “Díky obřadům pro předky můžeme jíst rýži”. Ze rčení je patrné, že rýže byla konzumována jen v rámci speciálních příležitostí.<sup>61</sup> Pro nižší vrstvy bylo typické rýži nastavovat prosem nebo ječmenem.<sup>62</sup> Kombinace rýže s jinými obilovinami není pouze záležitostí historickou. Dodnes je kromě obilovin kombinovaná například se sójovými boby, červenými fazolemi, ze zeleniny pak s obyčejnými či sladkými brambory, nebo s mořskými plody jako jsou ústřice a slávky.<sup>63</sup>

### 6.1.1 Příprava rýže

Korejská kuchyně je velice rozmanitá – ať už mluvíme o příchutích, jídlech či samotném postupu přípravy jídla. I rýži lze připravit na několik způsobů. Vařená obyčejná bílá rýže se nazývá *hŭinbap* (흰밥). Pokud je smíchána také s jinými obilovinami, pak mluvíme o *čapkokpap* (잡곡밥). Rýže se zeleninou nebo mořskými plody se nazývá *sogŭmbap* (소금밥).<sup>64</sup>

Nejstarší metoda přípravy rýže je v železném hrnci zvaném *sot* (솥) nebo taky *musösot* (무쇠솥). Tato metoda je na poloostrově známá již více jak tisíc let. Zrna rýže jsou nejdřív oddělená od plev a následně několikrát umytá ve studené vodě. Řádně propláchnutá rýže je poté společně s vodou vložena do hrnce *sot* v poměru 1:1,5. Rýže

---

<sup>58</sup> Tamtéž.

<sup>59</sup> SHEEN, Barbara. *FOODS OF KOREA*. (s. 7)

<sup>60</sup> Korejsky 제사 떡에 쌀이 밥이다, [*česa ttöge ssari pabida*].

<sup>61</sup> PETTID, Michael J. *Korean Cuisine: An Illustrated History*. (s. 34)

<sup>62</sup> Dostupné z: Bburi kitchen [online]. <http://bburikitchen.com/ssal-rice>

<sup>63</sup> KFF [Korean Food Foundation]. *Great Food Great Stories from Korea*. (s. 16)

<sup>64</sup> Tamtéž. (s. 16)

se začíná vařit za velmi vysoké teploty a v momentě, kdy dojde k varu, je teplota snížena.<sup>65</sup>

### 6.1.2 Výrazy používané pro rýži

V korejštině existuje pro rýži hned několik různých pojmenování. Čtyři rozdílné výrazy, které se váží k životnímu cyklu rýže jsou: *mo* (모), *pjŏ* (벼), *ssal* (쌀) a *pap* (밥). Sazenice rýže, které se vždy na jaře přesazují do zavlažovaného pole, označujeme jako *mo*. *Pjŏ* je termín označující již dozrálou, ale nesklizenou rýži. Mluvíme-li o rýži obecně, o sklizených zrnech nebo o rýži, kterou kupujeme v obchodě, pak používáme výraz *ssal*. Výraz *pap* označuje uvařenou rýži, která je připravena ke konzumaci.<sup>66</sup>

Jelikož je rýže základní potravina a v korejské stravě mimořádně důležitá, označuje výraz *pap* také plnohodnotné jídlo obecně. V Koreji je obvyklé zdravít se větou, která v překladu doslova znamená, zda jste jedli rýži<sup>67</sup>. Korejec v otázce použije slovo *pap*. Nemyslí tím ovšem, zda jste jedli skutečně pouze rýži, nýbrž jídlo obecně. Typické je tento pozdrav použit mezi blízkými přáteli a rodinou, čímž vyjádříte starost o druhou osobu vám blízkou. Tento pozdrav pochází pravděpodobně z doby, kdy byla rýže velice vzácná. Odpovědí „ano“, jste tak dali druhému najevo, že máte jídlo, což symbolizovalo, že se máte dobře.<sup>68</sup>

Korejská společnost, jež byla tradičně založená na konfuciánských hodnotách, je hierarchicky strukturována.<sup>69</sup> Honorifika a honorifikační styly řeči se uplatňují také

---

<sup>65</sup> PETTID, Michael J. *Korean Cuisine: An Illustrated History*. (s. 35)

<sup>66</sup> Dostupné z: Bburi kitchen [online]. <http://bburikitchen.com/ssal-rice>.

<sup>67</sup> Korejsky 밥 먹었어 [*pap mögössŏ*] – ve formě tykání.

<sup>68</sup> PETTID, Michael J. *Korean Cuisine: An Illustrated History*. (s. 6)

<sup>69</sup> „Ze všech jazyků světa je korejšтина spolu s japonštinou pokládána za jazyk s nejrozvinutějším a nejkomplicovanějším systémem vyjadřování stupně zdvořilosti a respektu k oslovenému, příp. i jiným členům ve větě.“ (Pucek, 2012, s. 83) Hierarchickou strukturou myslíme důležitost a významnost jednotlivce ve společnosti. Starší člověk je váženější, zkušenější kolega v práci je společensky výše, nadřazený je nadřazený podřazenému, muž ženě atd. Lidem, kteří jsou ve společnosti nám nadřazení, vyjadřujeme naši úctu užitím stylu řeči zvaný *nopchimmal* (높임말) – honorifikační řeči. „Honorifika, tj. jazykové prostředky k vyjádření zdvořilosti a uctivosti se realizují mnoha způsoby, především gramaticky (koncovky ukončeného přísudku, afixy, zdvořilé varianty pád. koncovek) anebo lexikálně (zdvořilá/skromnostní zájmena ...) apod.“ (Pucek, 2012, s. 84)

mluvíme-li o jídle. Označení *pap* není možné použít ve všech situacích a vůči všem. Korejšťina rozlišuje na základě osoby, které je rýže (popřípadě jídlo) určena či na základě události, kdy je podávána, výrazy *čindži* (진지), *sura* (수라) a *čenme* (젯메, taky *me* 메). *Čindži* označuje jídlo, které je určeno osobě výrazně starší než vy, typickými příkladem jsou prarodiče. *Sura* je výraz používaný pro šlechtu a *čenme* nebo *me* je výraz pro rýži, který se používá při rituálech k uctění předků.<sup>70</sup> Také slovesa vyjadřující výraz jíst se liší v závislosti na osobě, která jí. Mezi přáteli či sourozenci používáme výraz *mökta* (먹다). Například k vyjádření skutečnosti, že jí babička, použijeme sloveso *čapsusida* (잡수시다).

---

<sup>70</sup> KFF [Korean Food Foundation]. *Great Food Great Stories from Korea*. (s. 17)

## 7 Polévky

Jihokorejci mají polévky ve velké oblibě, a proto jich je na poloostrově velké množství. Polévka je servírována vždy napravo od misky s rýží, její konzumaci doplňuje a podává se zároveň s ní. Polévky jsou připravovány z různých ingrediencí, mezi kterými najdeme maso, zeleninu, tofu, také *kimčchi* nebo mušle. Dále se k přípravě často využívá sójová omáčka, sójová pasta nebo pálivá chilli pasta, která polévkám dodá ostrou chuť.<sup>71</sup>

Podle velikosti můžeme polévky dělit na čtyři druhy: *kuk* (국), *tchang* (탕), *ččigä* (찌개) a *čöngol* (전골). *Kuk* bývá zpravidla zeleninového základu. Mezi oblíbené polévky typu *kuk* můžeme zařadit polévku z kluzkých mořských řas *mijökkuk* (미역국), *mu kuk* (무국), která se připravuje z korejské ředkve, nebo *pugögguk* (복어국), připravovanou ze sušené tresky.

*Tchang* je na rozdíl od zeleninových polévek *kuk* méně vodnatý a její základ tvoří maso, kosti, ryby nebo mořské plody. Typickým zástupcem je polévka *samgjetchang* (삼계탕), která se připravuje z kuřecího masa a ženšenu.

Další v pořadí je dušený pokrm *ččigä*, který je slanější a hustší než dvě předchozí skupiny polévek. Dva nejznámější zástupci jsou *kimčchi ččigä* (김치 찌개), která se připravuje z vepřového masa, tofu a *kimčchi* a *töndžang ččigä* (된장 찌개), na jejíž přípravu se používá pasta ze sójových bobů *töndžang*.<sup>72</sup>

*Čöngol*, který můžeme do angličtiny přeložit jako hot pot, do češtiny jako horký hrnec či kotlík, je posledním zástupcem polévek. Na rozdíl od předchozích se jedná o polévku, která obsahuje početně více ingrediencí a má sloužit jako hlavní plnohodnotné jídlo. V korejských restauracích je pak obvyklou praxí, že si host sám tuto polévku na stole připraví.<sup>73</sup>

---

<sup>71</sup> PETTID, Michael J. *Korean Cuisine: An Illustrated History*. (s. 55–56)  
KIM, Soon Hee, et. al. *Korean diet: Characteristics and historical background*. (s. 28–29)

<sup>72</sup> YUN, Jin-Ah. *K-FOOD: Combining Flavour, Health and Nature*. (s. 61–62)  
PETTID, Michael J. *Korean Cuisine: An Illustrated History*. (s. 56)  
LÖWENSTEINOVÁ, Miriam a Markéta POPA. *Made in Korea*. (s. 88)

<sup>73</sup> Dostupné z: YouTube [online]. <https://www.youtube.com/watch?v=3x7HglcAwww>

## 8 Masité pokrmy

Maso hraje v korejské kuchyni důležitou roli, ačkoliv tomu tak nebylo vždy. Na rozdíl od západní kuchyně ho ovšem na stole nebývá takové velké množství. Maso má doplnit rýži, je tedy servírováno pouze v malých porcích.<sup>74</sup> Korejský poloostrov byl v minulosti sužován nejednou válkou a nájezdníky, což často vedlo k nedostatku potravy. Z tohoto důvodu se obyvatelé naučili zpracovávat velkou část stravitelných částí zvířete.<sup>75</sup> Löwensteinová ve svém díle uvádí: „Oblíbené pochoutky dodnes konzumované jsou například kuřecí pařátky *takpal* (닭발) bohaté na kolagen, ale také grilované vnitřnosti *kopčchang* (곱창, většinou dobytčí, ale mohou být i vepřové) a další části masa, na Západě ne tolik frekventované (například vepřový bůček – *samgjöpsal* (삼겹살).“ (2019, s. 86)

Nejoblíbenějším druhem masa je hovězí. To je připravováno několika různými způsoby – grilováním, sušením či vařením. Typickým příkladem grilovaného masného pokrmu jsou hovězí žebírka *kalbi* (갈비). Další oblíbenou pochoutkou je také *pulgogi* (불고기), doslova ohnivě maso, které se připravuje na grilu.<sup>76</sup>

Často se setkáme také s masem kuřecím nebo vepřovým, jejichž cena je nižší než cena hovězího masa. Kuřecí a vepřové maso proto tvoří základ většiny masitých korejských jídel. Kuřecí maso je dnes oblíbené smažené, v tradičních receptech je však připravováno nejčastěji vařením nebo dušením v celku.<sup>77</sup> Vepřové maso bývá nejčastěji restováno nebo přidáváno do polévek, např. *kimčchi ččigä*. Oblíbenou pochoutkou z vepřového masa je již zmíněný grilovaný bůček – *samgjöpsal*.<sup>78</sup> Jeho přípravu můžeme často vidět také v korejských filmech a seriálech. Hlavní hrdinové navštíví restauraci, která nabízí stoly s již zabudovanými grily. Maso se vloží na gril v celku, a jakmile

---

<sup>74</sup> PETTID, Michael J. *Korean Cuisine: An Illustrated History*. (s. 31)

<sup>75</sup> LÖWENSTEINOVÁ, Miriam a Markéta POPA. *Made in Korea*. (s. 86)

<sup>76</sup> YUN, Jin-Ah. *K-FOOD: Combining Flavour, Health and Nature*. (s. 109)

<sup>77</sup> LÖWENSTEINOVÁ, Miriam a Markéta POPA. *Made in Korea*. (s. 86)

<sup>78</sup> PETTID, Michael J. *Korean Cuisine: An Illustrated History*. (s. 62)

je hotové, nastříhá se pomocí speciálních nůžek na menší proužky. Ty se potom společně s dalšími ingrediencemi vloží na list salátu a pak najednou do úst jako jedno sousto.

## 9 Přílohy *pančchan*

*Pančchan* je výraz, který se používá pro široké spektrum vedlejších chodů, které mají společně s polévkou za úkol doplnit konzumaci rýže. Společně mají být v harmonii, a proto Korejci věnují jejich výběru při přípravě jídla velkou pozornost.<sup>79</sup> Na jídelní ploše se můžeme tradičně setkat s 3–12 malými mističkami, ve kterých je *pančchan* servírován.<sup>80</sup> Jelikož je určen pro všechny účastníky, je umístěn prakticky uprostřed stolu tak, aby na něj všichni dosáhli. Obvykle se jedná o různé varianty *kimčchi*, ze zeleniny se pak můžeme setkat se špenátem se sezamovým olejem a česnekem, salátem ze sójových klíčků nebo vařenými rajčaty se sójovou omáčkou. Z plodů moře mohou zmínit sušené ančovičky vařené s chilli pastou. Dále také můžeme narazit na různé varianty rýžových knedlíčků *ttők*.<sup>81</sup>

### 9.1 *Kimčchi*

Jedním ze zástupců vedlejších chodů je *kimčchi*. Na území korejského poloostrova se střídají čtyři roční období – chladné zimy, vlhká a horká léta a suchá období jara a podzimu. Zimní období je typické svými extrémně nízkými teplotami, které znemožňují produkci zeleniny – hlavní součásti korejské stravy. Aby bylo i v zimě dostatek zeleniny a vitamínů, bylo v Koreji, stejně jako v jiných zemích s podobnými podmínkami, zvykem zeleninu na podzim nasolit, aby se nezkazila a bylo možné ji později zkonzumovat. Původně pojem *kimčchi* odkazoval pouze na nasolenou zeleninu.<sup>82</sup> Postupem času se podoba *kimčchi* měnila a dnes je se svou zcela netypickou příchutí součástí téměř každého jídla, ať už jako vedlejší chod nebo přísada chodu hlavního.<sup>83</sup>

---

<sup>79</sup> YUN, Jin-Ah. *K-FOOD: Combining Flavour, Health and Nature*. (s. 56)

<sup>80</sup> PETTID, Michael J. *Korean Cuisine: An Illustrated History*. (s. 51)

<sup>81</sup> SHEEN, Barbara. *FOODS OF KOREA*. (s. 21)

<sup>82</sup> Jo, Jae-su. Background and Development of Korean Kimchi. *Koreana: Korean Culture and Arts*.

<sup>83</sup> Jako příklad můžeme uvést polévku *kimčchi ččigä*, smaženou rýži s *kimčchi* – *kimčchi pokkumbap*, rizota aj.

*Kimčchi* neboli kvašená nakládaná zelenina, je považováno za národní pokrm Koreje, který byl v roce 2006 zařazen časopisem Health mezi nejzdravější jídla světa.<sup>84</sup> Jedná se o pokrm ryze korejského původu<sup>85</sup> a recepty na jeho přípravu se předávají z generace na generaci už stovky let. *Kimčchi* se vyrábí z několika druhů zeleniny, z nichž nejčastější je čínské zelí, okurky či bílá ředkev zvaná *mu* (무). Regionální a kulturní rozdíly mezi jednotlivými jihokorejskými provinciemi se odrážejí i v rozdílných způsobech přípravy tohoto pokrmu. Na území Koreje totiž existuje více než 100 druhů *kimčchi*.<sup>86</sup> V hlavním městě *Söulu* je *kimčchi* odkázáno i muzeum<sup>87</sup>. V něm se nachází dokonce ochutnávací místnost, ve které mohou návštěvníci degustovat nejrůznější variace tohoto pokrmu. Muzeum dále nabízí možnost hlouběji porozumět historii pokrmu, nutričním a zdravotním přínosům a procesu přípravy.<sup>88</sup>

Příprava *kimčchi* se nazývá *kimdžang* (김장). Jedná se o časově náročný a složitý proces, ve kterém se projevují typické hodnoty korejské společnosti – provázanost, sounáležitost a sdílení. Na konci roku 2013 byl celý proces zapsán na seznam nehmotného světového dědictví UNESCO, čímž se stal 14. položkou korejské kultury, která je na seznamu obsažena.<sup>89</sup> *Kimdžang*, jehož hlavním účelem bylo v minulosti připravit zásoby na krutou zimu a zpracování sklizně, probíhá tradičně v období pozdního podzimu až brzké zimy. Jedná se o období, které svede dohromady nejen rodinné příslušníky, ale také nejbližší sousedy. Společně se všichni podílí na přípravě *kimčchi* a hodnotí

---

<sup>84</sup> YUN, Jin-Ah. *K-FOOD: Combining Flavour, Health and Nature*. (s. 39)

<sup>85</sup> V roce 2020 probíhala kauza, která odstartovala poté, co Mezinárodní organizace pro normalizaci (ISO) vydala nové standardy pro přípravu nakládaného zelí *pakčoi*, které je čínského původu. Ačkoliv dokument jasně obsahoval informaci, že se nejedná o korejské *kimčchi*, čínský nacionalistický bulvár The Global Times označil standard jako „mezinárodní standard pro výrobu *kimčchi* v čele s Čínou“, což popudilo korejské obyvatelstvo, které *kimčchi* bere jako součást vlastní kultury. Jihokorejské ministerstvo pro zemědělství na tuto skutečnost reagovalo prohlášením, že čínské *pakčoi* by nemělo být zaměňováno s *kimčchi*, jehož proces výroby byl standardizován Spojenými národy již v roce 2001. Dostupné z: The Indian Express [online]. <https://indianexpress.com/article/explained/explained-what-is-kimchi-why-south-korea-and-china-are-fighting-over-it-7079167/>.

<sup>86</sup> NOBUKO, Hongu, et al. Korean kimchi: promoting healthy meals through cultural tradition. (s.172)

<sup>87</sup> Muzeum *kimčchi*, v angličtině Museum Kimchikan (뮤지엄 김치간), se nachází v *Söulu* a zaznamenalo 187 druhů této nakládané zeleniny. (KOCIS, 2009, s. 32)

<sup>88</sup> PETTID, Michael J. *Korean Cuisine: An Illustrated History*. (s. 51)

<sup>89</sup> YUN, Jin-Ah. *K-FOOD: Combining Flavour, Health and Nature*. (s. 11)



události předešlého roku. Suroviny, které jsou při výrobě *kimčchi* použity, jsou před samotným *kimdžangem* více než půl roku pěstovány. V dnešní době je *kimdžang* spojen s pomocí méně šťastným. Organizace a firmy pořádají několikrát do roka akce, kterých se účastní dobrovolníci, za účelem výroby *kimčchi* a podporují tak myšlenku sdílení, která je pro celý proces nepostradatelná.<sup>90</sup> Tradičně se *kimčchi* připravuje velké množství, a není proto nijak neobvyklé, aby měly korejské domácnosti speciální ledničku navíc za účelem jeho skladování.<sup>91</sup>

Pro výrobu pravděpodobně nejznámější verze *kimčchi* je potřeba čínské zelí, v Koreji zvané *päčchu* (배추), solný nálev, rýžová mouka, nasekaný česnek, zázvor, chilli prášek, korejská bílá ředkev, zelená jarní cibulka a rybí omáčka.<sup>92</sup> (obrázek 4)

---

<sup>90</sup> YUN, Jin-Ah. *K-FOOD: Combining Flavour, Health and Nature*. (s. 11)

<sup>91</sup> SHEEN, Barbara. *FOODS OF KOREA*. (s. 11)

<sup>92</sup> NOBUKO, Hongu, et al. Korean kimchi: promoting healthy meals through cultural tradition. (s. 175)

**Making Baechu  
(Cabbage) Kimchi**



01. Ingredients for kimchi



02. Cut the cabbage lengthwise through the stem into quarters and soak them in salted water.



03. Rinse well-brined cabbages in cold water and drain them.



04. Mix seasonings with fermented fish sauce to make fillings.



05. Spread fillings evenly between the cabbage leaves.



06. Fold the cabbages in half and wrap around into firm bundles and store them in a cool place.

Obrázek 5: Páčchu kimčchi (nahore) a popis jeho přípravy<sup>93</sup> (dole)  
(zdroj: KOREA.net)

---

<sup>93</sup> Postup přípravy *kimčchi* (překlad autorky)

01. Ingredience na přípravu
02. Zelí podélně nakrájete na čtvrtiny a následně namočte do solného nálevu.
03. Dobře nasolené zelí opláchněte a osušte.
04. Smíchejte koření spolu s rybí omáčkou, abyste vytvořili náplň.
05. Rovnoměrně vetřete vzniklou směs mezi jednotlivé listy zelí.

Mezi další oblíbené varianty (obrázek 6) patří *kkaktugi kimčchi* (깍두기 김치), které je připravováno z kostek krájené ředkve, *possam kimčchi* (보쌈 김치)<sup>94</sup>, které má podobu čtyřcentimetrových balíčků naložených v několika druhích koření, *pcha kimčchi* (파 김치), jehož hlavní ingrediencí je jarní cibulka, anebo *čchonggak kimčchi* (총각 김치), které se připravuje z ředkviček zvaných *altchari* (알타리).<sup>95</sup>



Obrázek 6: Různé druhy kimčchi (po směru hodinových ručiček) – pāčchu kimčchi, kkaktugi kimčchi (zdroj: *Imagine your Korea*), possam kimčchi a pcha kimčchi (zdroj: *The Korea Herald*)

Ačkoliv jsou to právě korejské chilli papričky, které dodávají *kimčchi* charakteristickou ostrou chuť, nebyly součástí procesu přípravy odjakživa. Chilli papričky se na území Koreje dostaly z Japonska v 16. století.<sup>96</sup>

---

06. Čtvrtiny zelí nakonec přeložte napůl a zatočte do pevných svazků, které následně uchovejte na studeném místě.

<sup>94</sup> *Possam kimčchi* bylo v minulosti servírováno královské rodině. (Pettid, 2008, s. 50)

<sup>95</sup> PETTID, Michael J. *Korean Cuisine: An Illustrated History*. (s. 50)

<sup>96</sup> JO, Jae-su, 2008. Background and Development of Korean Kimchi. *Koreana: Korean Culture and Arts*.

## 10 Stolování

### 10.1 Tradiční podoba stolování

Některé jihokorejské rodiny jsou již ovlivněny západním stylem stolování a jedí nám vlastním způsobem – u stolu na židlích. Jiné rodiny jsou dodnes věrné tradici a stále stolují tradičním způsobem – usazení na zemi. Tradičně se v Jižní Koreji stoluje na zemi u nízkého stolu, což je možné díky vytápěcímu systému zvanému *ondol*, který vyhřívá podlahu<sup>97</sup>. S tímto stylem stolování se můžeme setkat i v některých korejských restauracích.

### 10.2 Čím se jí v Jižní Koreji?

V Jižní Koreji se stejně jako v řadě dalších asijských zemí jí hůlkami. Hůlky se v těchto zemích již několik století používají jak ke konzumaci, tak k přípravě jídla. Typ kuchyně, tradiční pokrmy nebo kulturní hodnoty jsou aspekty, které ovlivnily vzhled hůlek jednotlivých národů. (obrázek 7) Japonská kuchyně, která je hodně založená na rybách využívá hůlky, které jsou krátké a umožní člověku jednoduše konzumovat i pokrmy obsahující kosti (typicky ryby). Čínské hůlky jsou naopak dlouhé, neboť je třeba dosáhnout na jídlo, které se nachází uprostřed stolu.

Korejské hůlky jsou středně dlouhé, a ačkoliv byly v minulosti vyráběny z bambusu, dnes se nejčastěji setkáme s hůlkami kovovými. Využití kovu je praktické, neboť lze hůlky používat opakovaně, kov nepodléhá korozi a hůlky nepochytí pach jídla. Hůlky jsou těžší než bambusové či dřevěné a jsou ploché, díky čemuž se jejich užívání může zdát na první pohled složité.

Oblíbenou alternativou hůlek kovových, jsou hůlky vyrobené z bambusu, se kterými se můžeme setkat v korejských restauracích. Bambusové hůlky jsou také tzv. *eco-friendly*<sup>98</sup>, lze je opakovaně použít a díky nižší hmotnosti je jejich používání

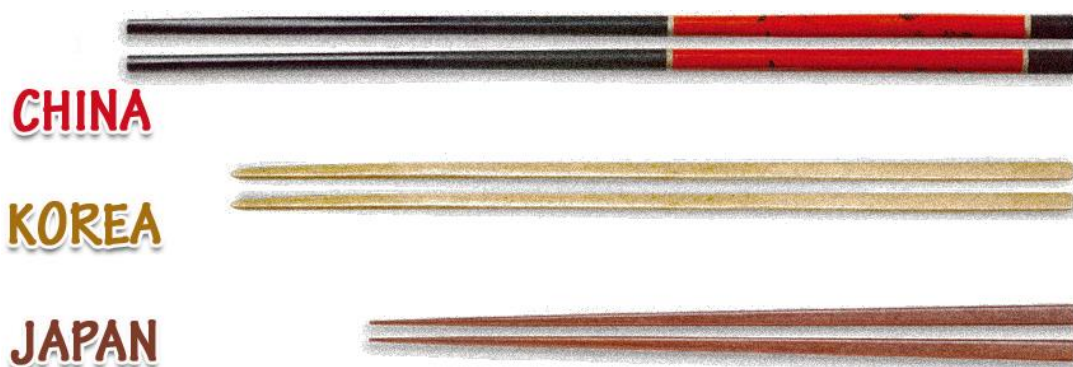
---

<sup>97</sup> CLARK, Donald N. *Culture and Customs of Korea*. (s. 94)

<sup>98</sup> Výraz *eco-friendly* je anglicismus, který se hojně využívá i v češtině. Do českého jazyka bychom jej mohli přeložit jako přátelský k životnímu prostředí.

jednodušší. Nicméně jejich životnost ve srovnání s kovovými je nižší<sup>99</sup>, péče o ně složitější a častěji zachytí pach jídla.

Spolu s hůlkami se na prostřeném stole setkáme také s kovovou lžící. Společně pro oba příbory se používá jednotný výraz *sudžö* (수저). Ten vznikl složením prvních slabik slov označující lžici – *sutkarak* (숟가락) a hůlky – *čötkarak* (젓가락).<sup>100</sup> Hůlky jsou na stole připravovány vždy napravo, lžice nalevo.<sup>101</sup> Lžice slouží ke konzumaci polévek i rýže, hůlky jsou určeny ke konzumaci vedlejších chodů.<sup>102</sup>



Obrázek 7: Srovnání čínských, japonských a korejských hůlek (zdroj: KOREA.net)

### 10.3 Pravidla stolování

Etiketa stolování představuje pravidla, která je slušné při konzumaci jídla dodržet. Ať už se nacházíte v Jižní Koreji, či jste na návštěvě korejské restaurace v Česku, je dobré pravidla stolování znát a dodržovat. V následující části si představíme několik základních pravidel stolování, jejichž dodržováním se vyvarujete zbytečným trapným situacím.

---

<sup>99</sup> Doporučená doba používání je 3–6 měsíců.

<sup>100</sup> Dostupné z: KOREA.net [online].  
<https://www.korea.net/NewsFocus/HonoraryReporters/view?articleId=193912>

<sup>101</sup> Dostupné z: KOREA.net [online]. <https://www.korea.net/NewsFocus/Society/view?articleId=175173>.

<sup>102</sup> KFF [Korean Food Foundation]. *Great Food Great Stories from Korea*. (s. 12)

Vlivem konfucianismu je slušností, aby ke stolu vždy jako první zasedl nejstarší.<sup>103</sup> Ten také začíná jíst jako první, poté zahájí jídlo ostatní u stolu. Na začátku před samotnou konzumací je slušností pronést frázi *čal mōkkesssūmnida* (잘 먹겠습니다), kterou lze volně přeložit jako „dobře se najím“. Na konci se za jídlo poděkuje frází *čal mōgōssūmnida* (잘 먹었습니다), tedy doslovně „dobře jsem se najedl“.

Ke konzumaci pokrmů se využívají hůlky a lžice. Ačkoliv se v seriálech či filmech jihokorejské produkce můžeme setkat se scénou, kdy hlavní hrdina brilantně zvládá držet zároveň lžici i hůlky v jedné ruce, obecně je to považováno za nevhodné. Chce-li účastník hostiny ochutnat jiný pokrm, ke kterému hůlky nepotřebuje, odloží je bokem nebo na speciální odkládač na hůlky. Za velice nevhodné je v Jižní Koreji považováno zapichování hůlek do misky s rýží, neboť to je součástí rituálů zemřelým.

Součástí pravidel stolování jsou také pravidla týkající se konzumace alkoholu. Pokud je účastníkovi hostiny nabídnut alkohol, je vhodné uchopit svou sklenici do obou rukou a alkohol přijmout. V opačném případě – pokud alkohol sám jedinec podává, je slušností nalévat jej oběma rukama. V případě konzumace alkoholu ve společnosti starších či váženějších osob je vždy slušné odvrátit při samotném požívání hlavu na stranu a vyjádřit tím svou úctu.

Během konzumace je velice neslušné smrkat. To se může jevit jako problém těm, pro které je korejská kuchyně příliš pálivá, díky čemuž jim teče z nosu. Smrkat je neslušné, ovšem popotahování je dovoleno. Kromě smrkání je taktéž nevhodné vydávat během jídla zvuky a mlaskat. Jedinou výjimkou tohoto pravidla je konzumace nudlí, během které je srkání dovoleno.<sup>104</sup>

---

<sup>103</sup> SHEEN, Barbara. *FOODS OF KOREA*. (s. 19)

<sup>104</sup> Dostupné z: KOREA.net [online]. <https://www.korea.net/NewsFocus/HonoraryReporters/view?articleId=193912>

Dostupné z: KOREA.net [online]. <https://www.korea.net/NewsFocus/Society/view?articleId=175173>

Dostupné z: YouTube [online]. [https://www.youtube.com/watch?v=NQZs\\_4Exevw&t=95s](https://www.youtube.com/watch?v=NQZs_4Exevw&t=95s)

## 11 Speciální události, svátky a tradice

Součástí každé kultury jsou speciální události a svátky, které se pojí s tradicí a typickým jídlem. Stejně jako v Česku nebo na Slovensku existují sváteční jídla, připravovaná na Vánoce či Velikonoce, také v Jižní Koreji jsou svátky spojeny s přípravou tradičních jídel, která s sebou nesou určitou symboliku. Mezi nejvýznamnější svátky můžeme zařadit (řazeno chronologicky) *söllal* (설날), *čöngwöl täborüm* (정월대보름) a *čchusök* (추석). Mimo tyto národní svátky se jídlo pojí také se speciálními událostmi v životě, jakými jsou narozeniny či svatby.

### 11.1 Svátky

#### 11.1.1 Nový rok - *söllal*

*Söllal* neboli první den lunárního nového roku tzv. čínský nový rok je tradičním svátkem v asijských zemích. Lunární nový rok tvoří spolu se svátkem *čchusök* dva nejvýznamnější svátky v Jižní Koreji. Svátek trvá tradičně 3 dny – začíná den před samotným Novým rokem a končí den poté. Pro mnohé Jihokorejce je to období, kdy se vrací do svých rodných měst, aby strávili svátky v rodinném kruhu.<sup>105</sup>

Lunární nový rok je dnem, kdy je každému Korejci o rok více.<sup>106</sup> Oslavy Lunárního Nového roku začínají tradičně ráno, kdy je na stůl připraveno jídlo určené k uctění předků. Samotné složení tabule se může v jednotlivých rodinách lišit, ovšem platí, že jídlo bývá tříděno podle barev. Poté probíhá tradiční poklona starším generacím – rodičům a prarodičům, za jejíž vykonání si děti vyslouží odměnu v podobě peněz. Pak už přichází na řadu sváteční snídaně.

Tradiční jídlo, které je neodmyslitelně spojeno s oslavami Lunárního nového roku, je polévka z rýžových knedlíčků *ttökkuk* (떡국). *Ttökkuk* je připravován z hovězího masa

---

<sup>105</sup> Dostupné z: YouTube [online].  
[https://www.youtube.com/watch?v=W1zN8FL\\_bk&list=WL&index=78](https://www.youtube.com/watch?v=W1zN8FL_bk&list=WL&index=78).

<sup>106</sup> SHEEN, Barbara. *FOODS OF KOREA*. (s. 41)  
Korejský věk pro nás může být takovou kuriozitou. V České republice začínáme počítat věk dítěte až po jeho narození. V Koreji se ovšem začíná již v prenatálním vývoji, a proto dítěti, které se narodí je již jeden rok. Každý rok na svátek *söllal* si pak každý Korejec přičte ke svému věku další rok. (LÖWENSTEINOVÁ, 2019, s. 14)

a má podobu husté polévky. Doplněn je o tence nakrájené rýžové knedlíčky oválného tvaru (korejsky *ttök*) a čerstvou jarní cibulku. Oválný tvar koláčků reprezentuje slunce – symbol síly v nadcházejícím roce. Lepkavý povrch koláčků má zajistit, že se na Korejce v příštím roce nalepí štěstí.

Právě konzumace této polévky je spojena s výpočtem korejského věku. Podle tradice Jihokorejce, který v den Lunárního nového roku nejí *ttökkuk* nemůže mít o rok více.<sup>107</sup> Existenci této tradice dokládá i otázka, kterou Vám mohou Korejci položit, aby zjistili, kolik Vám je let. Otázku bychom mohli doslovně přeložit jako: “kolik polévek *ttökkuk* už jsi snědl?”<sup>108</sup>. Přičemž *ttökkuk* v této otázce reprezentuje počet let.<sup>109</sup>

### 11.1.2 Čöngwöl täborüm – první novoroční úplněk

V minulosti byl v životě obyčejných Korejců důležitější než Lunární nový rok první úplněk v novém roce, tzv. *čöngwöl täborüm*. Doslova „velký úplněk“ byl dnem, kdy se připravoval tradiční pokrm zvaný *ogokpap* (오곡밥) neboli rýže z pěti druhů obilovin.<sup>110</sup> *Ogokpap* je červeno-černě zbarvený rýžový pokrm se slanou vůní. Ačkoliv se obiloviny použité na jeho přípravu mohou v každé domácnosti lišit či být nahrazeny jinými, je tradičně připraven z rýže, červených a černých fazolí, prosa a čiroku.<sup>111</sup>

Podle tradice je *ogokpap* připravován vždy den před samotným svátkem a jeho konzumace má zajistit dobrou sklizeň, štěstí a hojnost. Aby byla zajištěna bohatá sklizeň v nadcházejícím roce, byl *ogokpap* konzumován s devíti druhy zeleniny. Jednou z dalších tradic, které měly přinést rodině štěstí a hojnost, bylo sdílet připravený *ogokpap* s nejbližšími sousedy.<sup>112</sup>

---

<sup>107</sup> SHEEN, Barbara. *FOODS OF KOREA*. (s. 42–44)

<sup>108</sup> Korejsky 너 떡국 몇 그릇 먹었어? [nō ttökkuk mjöt kūrūt mögössö].

<sup>109</sup> SHEEN, Barbara. *FOODS OF KOREA*. (s. 42–43)

<sup>110</sup> PETTID, Michael J. *Korean Cuisine: An Illustrated History*. (s. 81)

<sup>111</sup> Tamtéž. (s. 37)

<sup>112</sup> PETTID, Michael J. *Korean Cuisine: An Illustrated History*. (s. 37)



V určitém období jihokorejské historie byl namísto tradičního pokrmu *ogokpap* konzumován *jakpap* (약밥), také *jaksik* (약식), doslova léčivá rýže, léčivé jídlo. V den prvního úplňku byl tento druh rýže stejně jako *ogokpap* sdílen s nejbližšími sousedy. K přípravě jídla jsou do uvařené rýže, která ještě nezchladla, přidány kaštiny, korejské datle, med, sójová omáčka a sezamový olej. Směs se potom společně dusí do doby, kdy dostane načernalou barvu.<sup>113</sup> *Jaksik* má ve finální podobě sladkou chuť a je oblíbenou sladkostí.<sup>114</sup> Obě jídla jsou významná, protože ztělesňují provázanost mezi lidmi, harmonii a snahu zajistit hojnost a zdraví v nadcházejícím roce – znaky, které byly v minulosti pro Jihokorejce velmi důležité.

Se svátkem prvního úplňku je spojen také tradiční alkoholický likér zvaný *kwibalgisul* (귀밝이술)<sup>115</sup>. Ráno při úsvitu každý člen domácnosti – ženy, muži, staří i mladí, pozvedl číši a napil se tohoto studeného likéru. Jihokorejci věřili, že konzumace tohoto nápoje zajistí zdraví jejich uší, zamezí nemocem a díky tomu uslyší v nadcházejícím roce jen dobré zprávy.<sup>116</sup>

### 11.1.3 Čchusŏk – korejské dožínky

Dalším z velkých svátků lunárního kalendáře je *čchusŏk*. Tradičně se slaví vždy 15. den 8. lunárního měsíce, který je označován jako období sklizně.<sup>117</sup> *Čchusŏk* oslavuje sklizeň a díkůvzdání za úrodu. Spolu se svátkem *sŏllal* se jedná o státní svátek. Oba byly v minulosti svázané s počátkem a koncem zemědělského roku. V současnosti, kdy už tomu tak není, je to možnost strávit čas s rodinou a oslavovat společně.<sup>118</sup>

---

<sup>113</sup> Tamtéž. (s. 37)

<sup>114</sup> LÖWENSTEINOVÁ, Miriam a Markéta POPA. *Made in Korea*. (s. 88)

<sup>115</sup> Název můžeme přeložit jako ucho ostřící/čistící alkohol (překlad autorky).

<sup>116</sup> PETTID, Michael J. *Korean Cuisine: An Illustrated History*. (s. 82)

<sup>117</sup> Tamtéž. (s. 86)

<sup>118</sup> LÖWENSTEINOVÁ, Miriam a Markéta POPA. *Made in Korea*. (s. 14)

Ráno v den svátku se odehrává obřad věnovaný předkům zvaný *čcharje* (차례). Ten doprovází hostina, která se tradičně skládá z jídel připravených z nové úrody.<sup>119</sup> Typickým svátečním pokrmem je *songpchjŏn* (송편). Jedná se o typ rýžového koláčku, který je naplněn červenými fazolkami adzuki, kaštany a drcenými sezamovými semínky. Koláčky mají půlměsícový tvar, do kterého jsou formovány poté, co je do rýžového těsta přidána náplň. Tradičně jsou potom vloženy a připravovány v hliněném napařovacím hrnci společně s borovicovým jehličím, které jim dodá specifické aroma. Borovicové jehličí je známé pro své zklidňující účinky a látky, které jsou schopné odvrátit nemoci. Staří Korejci v minulosti věřili, že pokud žena umí připravit krásné knedlíčky, narodí se jí krásné děti. Naopak nehezké děti se měly narodit těm ženám, jejichž knedlíčky už od pohledu nebyly hezké. Korejci si tedy dodnes velice zakládají na podobě svých výtvorů.<sup>120</sup>

## 11.2 Jídlo a speciální životní události

### 11.2.1 Narozneniny a významná životní jubilea

Korejci oslavují své narozeniny, přestože si připočítají rok věku již na svátek *sŏllal*. Oslava narozenin se neodmyslitelně pojí s polévkou z kluzkých mořských řas jménem *mijŏkkuk* (미역국). Tak je bohatá na železo a jód a tradičně se servíruje také těhotným ženám. Jako připomínku porodu si pak *mijŏkkuk* dopřává celá rodina vždy při oslavě narozenin.<sup>121</sup> Po porodu žena konzumuje polévku po dobu 3 týdnů, aby bylo její mateřské mléko výživnější.<sup>122</sup> Dalšími ingrediencemi k přípravě polévky je kuře, zelená cibulka, česnek, sezamový olej, sezamová semínka a tofu.<sup>123</sup> Existují ovšem také situace, kdy tuto polévku jíst nesmíte. V situacích jako je například test ve škole, se polévka *mijŏkkuk* jíst nesmí. V lidech je zakořeněná představa, že pokud polévku před testem sníte, „uklouznete“ a u testu neuspějete.

---

<sup>119</sup> PETTID, Michael J. *Korean Cuisine: An Illustrated History*. (s. 86)

<sup>120</sup> SHEEN, Barbara. *FOODS OF KOREA*. (s. 44–46)

<sup>121</sup> LÖWENSTEINOVÁ, Miriam a Markéta POPA. *Made in Korea*. (s. 22–24)

<sup>122</sup> SHEEN, Barbara. *FOODS OF KOREA*. (s. 47)

<sup>123</sup> Tamtéž. (s. 47)

V minulosti, kdy byla úmrtnost novorozenců velice vysoká, bylo důvodem k oslavě, když dítě přežilo první rok života. V dnešní době je tato skutečnost méně častá, ale tradice se uchovala. Po prvním roce dítěte se pořádá hostina<sup>124</sup>, na kterou je pozvaná rodina, přátelé, ale také blízcí spolupracovníci. Na hostině se podávají různé druhy rýžových koláčků, mezi kterými můžeme najít např. *mudžigä ttök* (무지개떡)<sup>125</sup>, doslova duhové koláčky.<sup>126</sup>

Významným životním jubileem jsou šedesáté narozeniny neboli *hwangap* (환갑)<sup>127</sup>. Ačkoliv se délka života na poloostrově díky moderní medicíně prodlužuje, v minulosti byl tento věk považován za velice úctyhodný. Dověšením šedesátého roku života jste dosáhli konce aktivního věku, ukončili šedesátiletý cyklus a vrátili jste se na tzv. počátek.<sup>128</sup> Hostina připravovaná dětmi oslavenců bývá tradičně velice bohatá a můžeme na ní najít tradiční rýžové koláčky, maso, mořské plody, ovoce a zeleninu a mnoho dalšího, vše naskládáno do vysokých válců a několika řad tak, aby jídlo dobře drželo.<sup>129</sup>

### 11.2.2 Svatby

Jihokorejské svatby jsou tradičně doprovázeny velkou hostinou. Na hostinách, oslavách či právě na svatbách se často můžeme setkat s nudlovými pokrmy, neboť nudle v jihokorejské kuchyni symbolizují dlouhý a šťastný život.<sup>130</sup> Tuto myšlenku převzali Korejci od čínských obchodníků kolem roku 100 n.l., kdy nudle na území korejského

---

<sup>124</sup> Hostina se nazývá 돌잔치 – *toldžančchi* nebo také 돌 – *tol*.

<sup>125</sup> 무지개 [*mudžigä*] je výraz pro duhu, 떡 [*ttök*] potom označuje rýžový knedlíček.

<sup>126</sup> LÖWENSTEINOVÁ, Miriam a Markéta POPA. *Made in Korea*. (s. 25–26)

<sup>127</sup> Výraz *hwangap* doslova znamená návrat k počátku. (Löwensteinová, 2019, s. 25)

<sup>128</sup> LÖWENSTEINOVÁ, Miriam a Markéta POPA. *Made in Korea*. (s. 89)  
Lunární kalendář, který byl v Jižní Koreji používán před přechodem na západní kalendář, funguje na principu šedesátiletých cyklů, nikoliv na principu století. Každý rok má své jméno, které se objeví opět až za šedesát let – tedy každých šedesát let se dostaneme do stejné fáze. (Clark, 2000, s. 100)

<sup>129</sup> LÖWENSTEINOVÁ, Miriam a Markéta POPA. *Made in Korea*. (s. 26)

<sup>130</sup> Tamtéž. (s. 89)

poloostrova přinesli.<sup>131</sup> Pokrmy, které se na svatbách podávají se mohou lišit, nicméně téměř vždy mezi nimi nesmí chybět polévka *kuksu* (국수). S polévkou je spojena fráze, kterou mohou často pokládat starší členové rodiny, rodiče či prarodiče svým neprovdaným dětem a vnoučatům.<sup>132</sup> Fráze, doslova přeložená, kdy nás nakrmíš *kuksu*, v přeneseném významu znamená, kdy se bude dotázaný vdávat či ženit.<sup>133</sup>

---

<sup>131</sup> SHEEN, Barbara. *FOODS OF KOREA*. (s. 50)

<sup>132</sup> SHEEN, Barbara. *FOODS OF KOREA*. (s. 50)

<sup>133</sup> V originále 국수 언제 먹게 해 줄 거야 [*kuksu öndže mökke hä čul köja*]. (Dostupné z: Korean-English Learners' Dictionary [online]. [https://krdict.korean.go.kr/m/eng/searchResultView?wordMatchFlag=N&currentPage=1&mainSearchWord=%EA%B5%AD%EC%88%98&sort=&searchType=W&proverbType=&exaType=&ParaWordNo=38579&font\\_size=12&nationCode=6&nation=eng&viewType=A.](https://krdict.korean.go.kr/m/eng/searchResultView?wordMatchFlag=N&currentPage=1&mainSearchWord=%EA%B5%AD%EC%88%98&sort=&searchType=W&proverbType=&exaType=&ParaWordNo=38579&font_size=12&nationCode=6&nation=eng&viewType=A.))

## 12 Dotazníkové šetření

V rámci bakalářské práce jsem provedla krátké dotazníkové šetření, které mělo potvrdit či vyvrátit mou domněnku, že je popularita jihokorejské kuchyně v České republice v porovnání s jinými asijskými kuchyněmi nižší a lidé tradiční jihokorejské pokrmy stále z velké části neznají. Dotazníkové šetření probíhalo po dobu jednoho týdne a účastnilo se ho 345 respondentů.

V rámci dotazníku byly respondentům položeny otázky (viz seznam příloh), které měly za úkol zjistit jejich vztah k Jižní Koreji a její kultuře a dále k asijské a jihokorejské kuchyni. S tímto účelem jsem sestavila dva dotazníky, které jsem distribuovala dvěma cílovým skupinám. První byl určen osobám, které se o Jižní Koreu a její kulturu zajímají nebo korejštinu studují. Druhý byl pro respondenty, kteří o zemi nejeví žádný hlubší zájem, neznají jihokorejskou kulturu a jazyk nestudují. Již na základě těchto dvou skupin jsem očekávala rozdílné výsledky, a to konkrétně větší znalost jihokorejských jídel na straně první skupiny, která se o zemi zajímá.

Vyšší znalost pokrmů bylo možné pozorovat v odpovědích studentů korejštiny a zájemců o jihokorejskou kulturu. Mezi nejčastěji se vyskytujícími jídly, která tito respondenti znají, bylo tradiční *kimčchi* a polévka *kimčchi ččigä*, *kimbap* (김밥), dále pikantní rýžové knedlíčky *ttŏkpokki* (떡볶이), instantní nudle nebo ledové nudle *nängmjŏn*.

U druhé skupiny respondentů bylo možné pozorovat zmatení a nejistotu ohledně původu jednotlivých asijských jídel. Tato skupina často zaměňovala jiná asijská jídla za korejská – nejčastěji vietnamské *phở* nebo japonské *sushi*. Mezi známé jihokorejské pokrmy respondenti uváděli nejčastěji *kimčchi*, a to téměř ve všech případech.

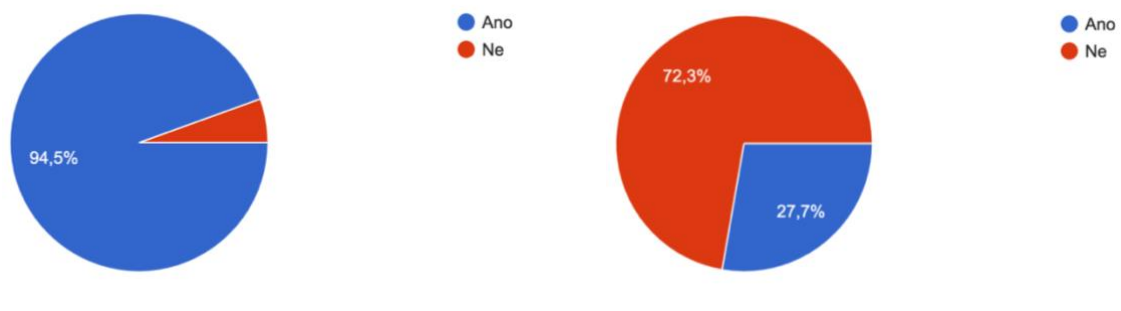
Součástí dotazníku byla také otázka „Které z následujících pokrmů jste měli možnost vyzkoušet“, která obsahovala fotky devíti různých asijských pokrmů – *sushi*, *phở*, *pibimbap*, *bún bò nam bò*, *mochi*, *ramen*, *kimčchi*, *nán* a *pulgogi*. Cílem bylo porovnat, jak velká procentuální část respondentů měla možnost ochutnat jednotlivé pokrmy a kolik z nich ochutnalo jihokorejské zástupce. V obou skupinách bylo dle mého očekávání nejčastěji vyzkoušeným pokrmem japonské *sushi*, které ochutnalo více než

90 % respondentů. To není nic neobvyklého, vezmeme-li v potaz, že je *sushi* k dostání nejen v mnoha asijských restauracích a bistrech, ale také v supermarketech.

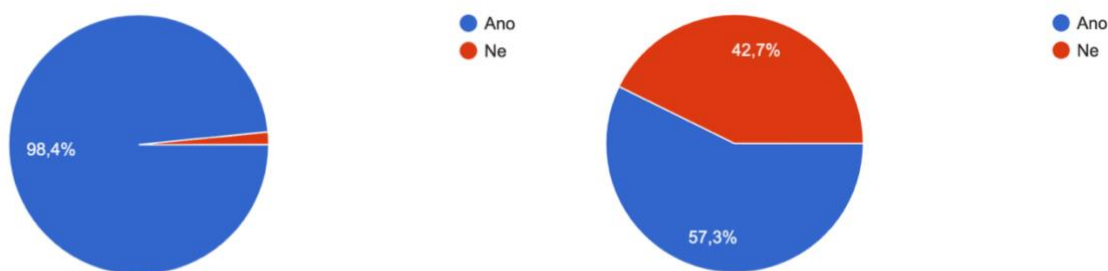
Jihokorejské jídlo ochutnalo dohromady 275 respondentů. Dle mého očekávání, respondenti, kteří se zajímají o Jižní Koreu, uvedli, že ochutnali zmíněné jihokorejské pokrmy ve větší míře než respondenti druhé skupiny.

Procentuální zastoupení těch, kteří se o kulturu nezajímají, a tradiční jídlo Jižní Koreje ochutnali, bylo nižší. Z 225 respondentů pouze 59 uvedlo, že ochutnalo *kimčchi*, *pibimbap* ochutnalo pouhých 14 z nich. Znalost *kimčchi* byla ovšem mnohem větší. Více než polovina respondentů (57,3 %) této skupiny uvedla, že tento národní pokrm zná.

V šetření jsem se také zaměřila na znalost jihokorejských podniků (restaurací, kaváren či pekáren) v České republice. Nejvíce korejských restaurací, které měli respondenti možnost navštívit, se nachází v Praze, Brně a ve Frýdku-Místku. Korejskou kavárnu navštívili respondenti nejčastěji v Praze a oproti korejským restauracím byla jejich znalost v obou skupinách nižší.



Graf 1: Porovnání odpovědí na otázku 17: „Znáte nějaký tradiční korejský pokrm?“ mezi zainteresovanou skupinou (vlevo) a nezainteresovanou skupinou (vpravo)



Graf 2: Srovnání znalosti kimčchi mezi oběma cílovými skupinami – zainteresovanou (vlevo) a nezainteresovanou (vpravo)

### 12.1 Závěr dotazníkového šetření

Nelze říct, že by dotazník mou hypotézu zcela vyvrátil či potvrdil. Z dotazníkového šetření vyplynulo, že větší znalost jihokorejské kuchyně projevují respondenti se zájmem o zemi. Ti také ve větší míře ochutnali zobrazená jídla. Ačkoliv byla znalost druhé skupiny nižší, byla výrazně vyšší, než jsem očekávala. Překvapila mě také znalost jihokorejského *kimčchi*.

Dotazník rovněž potvrdil mou teorii, že se jihokorejské podniky nachází v místech, která jsou buď frekventovaně navštěvována Jihokorejci, nebo se v jejich okolí vyskytuje jihokorejská komunita, typicky Frýdek Místek, který se nachází nedaleko Nošovic, ve kterých najdeme jihokorejskou automobilku Hyundai. Pokud tedy bydlíte v jiných oblastech České republiky, je šance, že se setkáte s jihokorejskou kuchyní, zatím nízká.

## 13 Závěr

Cílem této bakalářské práce bylo charakterizovat tradiční jihokorejskou kuchyni a její vývoj do dnešní podoby. Jihokorejská kuchyně je bezpochyby naprosto odlišná od české. Jídlo je harmonické, zdravé a vyvážené na základě principů *jinu* a *jangu*. Jedním z největších rozdílů je samotná podoba prostřené tabule. Srdcem jihokorejské kuchyně je rýže, kterou má vše ostatní na prostřeném stole doplnit. Rýži doplňuje také tradiční kvašená zelenina *kimčchi*, které existuje nad sto druhů.

Ačkoliv je jihokorejská kuchyně a charakteristické pokrmy stále v Česku méně známé než jiné asijské, dotazníkové šetření, které jsem provedla jako součást této práce, ukázalo, že její vliv se rychle šíří a pomalu se na trhu objevuje více podniků, které jihokorejskou gastronomii reprezentují a nabízejí. Díky tomuto nárůstu bude mít v budoucnu více Čechů možnost poznat a plně si vychutnat různorodé chutě, které tato národní kuchyně nabízí.



## 14 Resumé

The purpose of this thesis was to introduce traditional South Korean cuisine and its development until today. It focused on four objectives. The main objective was the introduction of basic pillars South Korean cuisine is built on. It also explained the basic schema of the set table and its parts, namely rice, soup, meat, and banchan including kimchi. Another part was dedicated to traditional foods eaten at special events or during South Korean festivals. In this part, I described three South Korean festivals - The Lunar New Year, First Full Moon Festival and Korean Thanksgiving. It also described the relationship between special events such as birthdays or weddings and food consumed during them. Furthermore, it briefly described the proper dining etiquette. The last aim was to analyse the knowledge of Korean cuisine among Czech people. My research showed, as expected, deeper knowledge of Korean cuisine in people who also showed interest in other areas of Korean culture. It also supported my hypothesis that South Korean cuisine is still not as popular as other Asian cuisines.

## 15 Seznam zdrojů

### Tištěné publikace

- [1] CLARK, Donald N. *Culture and Customs of Korea*. United States of America: Greenwood Publishing Group, 2000. ISBN 978-0313360916.
- [2] CWIERTKA, Katarzyna J. *Cuisine, Colonialism and Cold War: Food in Twentieth-century Korea*. London: Reaktion Books, 2012. ISBN 9781780230252.
- [3] EL-SHEMY, Hany A., ed. *Soybean and Health*. Croatia, 2011. ISBN 978-953-307-535-8.
- [4] LÖWENSTEINOVÁ, Miriam a Markéta POPA. *Made in Korea*. Praha: Nová vlna, 2019. ISBN 978-80-85845-85-3.
- [5] PETTID, Michael J. *Korean Cuisine: An Illustrated History*. London: Reaktion Books, 2008. ISBN 9781861893482.
- [6] PUCEK, Vladimír. *Gramatika korejského jazyka: Hanguǒ munpǒb. 2.,* nezměn. vyd. Praha: Karolinum, 2012. ISBN 978-80-246-2178-4.
- [7] ROZIN, Paul. The Integration of Biological, Social and Cultural and Psychological Influences on Food Choice. In: SHEPHERD, Richard a Monique RAATS, ed. *The Psychology of Food Choice*. United Kingdom: CABI, 2006. *Frontiers in Nutritional Science* 3. ISBN 978-0-85199-032-3.
- [8] SHAW, Steven A. *ASIAN DINING RULES: Essential Strategies for Eating Out at Japanese, Chinese, Southeast Asian, Korean, and Indian Restaurants*. New York: William Morrow & Company, 2008. ISBN 978-0061255595.
- [9] SHEEN, Barbara. *FOODS OF KOREA*. Michigan: Kidhaven Press, 2011. ISBN 978-0-7377-5115-4.
- [10] TUDOR, Daniel. *Korea: The Impossible Country*. China: Tuttle Publishing, 2012. ISBN 9780804842525.

## E-knihy

- [1] KFF [Korean Food Foundation]. *Great Food Great Stories from Korea*. [online] Republic of Korea: Korean Food Foundation, 2012. [cit. 2021-03-07]. Dostupné z: <http://cau.ac.kr/~seronto/GREAT%20FOOD%20GREAT%20STORIES%20FROM%20KOREA.pdf>
- [2] KOCIS [Korean Culture and Information Service]. *Passport to Korean Culture*. [online] Seoul: Korean Culture and Information Service, 2009 [cit. 2021-03-07]. ISBN 978-89-7375-153-2. Dostupné z: [https://issuu.com/kocis9/docs/2010\\_korean\\_culture](https://issuu.com/kocis9/docs/2010_korean_culture)
- [3] KOCIS [Korean Culture and Information Service]. 2011. *The Korean Wave: A New Pop Culture Phenomenon*. [online] Republic of Korea: Korean Culture and Information Center, 2011 [cit. 2021-02-19]. ISBN 978-89-7375-164-8 0400. Dostupné z: <http://www.kocis.go.kr/ebook/ecatalog5.jsp?Dir=297&eclang=en>
- [4] YUN, Jin-Ah. *K-FOOD: Combining Flavour, Health and Nature*. [online] Republic of Korea: Korean Culture and Information Service, 2015 [cit. 2021-02-19]. ISBN 978-89-7375-599-8. Dostupné z: <http://www.kocis.go.kr/ebook/ecatalog5.jsp?Dir=293&eclang=en>

## Odborné články a časopisy

- [1] CHUNG, Hae-Kyung, et.al. Aesthetics of Korean foods: The symbol of Korean culture. *Journal of Ethnic Foods* [online]. 2016, **3**(3), 178-188 [cit. 2021-02-27]. ISSN 2352-6181. Dostupné z: <<https://doi.org/10.1016/j.jef.2016.09.001>>
- [2] CHUNG, Kyung Rhan, Hye-Jeong YANG, Dai-Ja JANG a Dae Young KWON. Historical and biological aspects of bibimbap, a Korean ethnic food. *Journal of Ethnic Foods* [online]. 2015, 2(2), 74-83 [cit. 2021-3-25]. ISSN 2352-6181. Dostupné z: <<https://doi.org/10.1016/j.jef.2015.05.002>>
- [3] JO, Jae-su. Background and Development of Korean Kimchi. *Koreana: Korean Culture and Arts* [online]. Lee-Geun, 2008, **22**(4) [cit. 2021-02-27]. ISSN 1016-0744. Dostupné z: <<https://www.koreana.or.kr/user/action/backIssueView.do>>
- [4] KIM, Soon Hee, Myung Sunny KIM, Myoung Sook LEE, et al. Korean diet: Characteristics and historical background. *Journal of Ethnic Foods* [online].

- 2016, **3**(1), 26-31 [cit. 2021-03-12]. ISSN 2352-6181. Dostupné z: <<https://doi.org/10.1016/j.jef.2016.03.002>>
- [5] KWON, Dae Young. Why ethnic foods? *Journal of Ethnic Foods* [online]. 2015, **2**(3), 91 [cit. 2021-03-13]. ISSN 2352-6181. Dostupné z: <<https://doi.org/10.1016/j.jef.2015.08.006>>
- [6] LEE, Herim. Food as Cultural Intermediary: Hansik in Media. *KOREA* [online]. April 2020, **16**(4), 16-19 [cit. 2021-03-13]. ISSN 2005-2162. Dostupné z: <<https://newsroom.korea.net/upload/e-book/ecatalog5.jsp?Dir=201&catimage=&eclang=en>>
- [7] NOBUKO, Hongu, Angela S. KIM, Asuka SUZUKI, et al. Korean kimchi: promoting healthy meals through cultural tradition. *Journal of Ethnic Foods* [online]. 2017, **4**(3), 172-180 [cit. 2021-02-28]. ISSN 2352-6181. Dostupné z: <<https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.08.005>>
- [8] SHIN, Donghwa a Doyoun JEONG. Korean traditional fermented soybean products: Jang. *Journal of Ethnic Foods* [online]. 2015, **2**(1), 2-7 [cit. 2021-03-22]. ISSN 2352-6181. Dostupné z: <<https://doi.org/10.1016/j.jef.2015.02.002>>
- [9] YOON, Sook-ja. The taste of time: No country enjoys fermented and preserved foods like Korea. *KOREA Magazine* [online]. Kim-Jae Won, Korean Culture and Information Center, 2015, **11**(1), 4-12 [cit. 2021-03-13]. ISSN 2005-2162. Dostupné z: <<http://www.kocis.go.kr/ebook/ecatalog5.jsp?Dir=328&eclang=en>>

#### Internetové zdroje

- [1] B LE, Chau. What Food Tells Us About Culture. In: *Freely Magazine* [online]. January 7, 2017 [cit. 2021-02-20]. Dostupné z: <https://freelymagazine.com/2017/01/07/what-food-tells-us-about-culture/>
- [2] Bburi kitchen. Ssal: rice. In: *Bburi kitchen: seasonal korean cooking* [online]. October 22, 2015 [cit. 2021-02-20]. Dostupné z: <http://bburikitchen.com/ssal-rice>
- [3] DIAZ, Dayviana. What makes Korean chopsticks unique? In: *KOREA.net* [online]. Jan 15, 2021 [cit. 2021-04-03]. Dostupné z: <https://www.korea.net/NewsFocus/HonoraryReporters/view?articleId=193912>

- [4] Dae Jang Geum, 2001-. In: *Wikipedia: the free encyclopedia* [online]. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 3 April 2021 [cit. 2021-04-11]. Dostupné z: [https://en.wikipedia.org/wiki/Dae\\_Jang\\_Geum](https://en.wikipedia.org/wiki/Dae_Jang_Geum)
- [5] MIN, Yea-Ji. [While in Korea] Episode 7 - Table manners. In: *KOREA.net* [online]. Sep 12, 2019 [cit. 2021-04-03]. Dostupné z: <https://www.korea.net/NewsFocus/Society/view?articleId=175173>
- [6] MOSKIN, Julia. Culinary Diplomacy With a Side of Kimchi. In: *New York Times*. [online]. Sept. 22, 2009 [cit. 2021-04-23]. Dostupné z: <https://www.nytimes.com/2009/09/23/dining/23kore.html>
- [7] PILLAI, Pooja. Explained: Why are South Korea and China fighting over kimchi?: The spicy fermented pickle, kimchi, has created some bitterness in China-South Korea trade ties. In: *The Indian Express* [online]. December 10, 2020 12:12:02 pm [cit. 2021-04-01]. Dostupné z: <https://indianexpress.com/article/explained/explained-what-is-kimchi-why-south-korea-and-china-are-fighting-over-it-7079167/>

### Youtube

- [1] 90 Day Korean. What table manners should you follow when having a meal with Koreans?, In: YouTube [online]. 2. dubna 2020 [cit. 2021-04-24]. Dostupné z: [https://www.youtube.com/watch?v=NQZs\\_4Exevw&t=95s](https://www.youtube.com/watch?v=NQZs_4Exevw&t=95s)
- [2] Arirang News. Origin and customs of Korean Lunar New Year Seollal, In: YouTube [online]. 23. ledna 2020 [cit. 2021-02-22]. Dostupné z: [https://www.youtube.com/watch?v=W1zN8FL\\_bk&list=WL&index=78](https://www.youtube.com/watch?v=W1zN8FL_bk&list=WL&index=78)
- [3] Learn Korean with GO! Billy Korean. The Difference Between 국, 탕, 찌개, and 전골 | Korean FAQ, In: YouTube [online]. 3. října 2018 [cit. 2021-04-24]. Dostupné z: <https://www.youtube.com/watch?v=3x7HglcAwww>

### Heslo v online encyklopedii/slovníku

- [1] Encyclopaedia Britannica. Cuisine. In: Encyclopædia Britannica [online]. Chicago: Encyclopaedia Britannica, c2017. [cit. 2021-04-08]. Dostupné z: <https://www.britannica.com/topic/cuisine>
- [2] Korean-English dictionary. 국수. In: Korean-English dictionary [online]. [cit. 2021-04-03]. Dostupné z:

[https://krdict.korean.go.kr/m/eng/searchResultView?wordMatchFlag=N&currentPage=1&mainSearchWord=%EA%B5%AD%EC%88%98&sort=&searchType=W&proverbType=&exaType=&ParaWordNo=38579&font\\_size=12&nationCode=6&nation=eng&viewType=A](https://krdict.korean.go.kr/m/eng/searchResultView?wordMatchFlag=N&currentPage=1&mainSearchWord=%EA%B5%AD%EC%88%98&sort=&searchType=W&proverbType=&exaType=&ParaWordNo=38579&font_size=12&nationCode=6&nation=eng&viewType=A)

- [3] Naver dictionary. 빵. In: Naver dictionary [online]. [cit. 2021-04-04]. Dostupné z: <https://ko.dict.naver.com/#/entry/koko/49ed29471178407a946b1afdc1171455>
- [4] Naver dictionary. 보기 좋은 떡이 먹기도 좋다. In: Naver dictionary [online]. [cit. 2021-04-20]. Dostupné z: <https://ko.dict.naver.com/#/entry/koko/99755d04650149859c1129591345e88a>

#### Zdroje v korejštině

- [1] 식사예법 [siksa jeböp] Pravidla stolování. In: *한식포털* / *The Taste of Korea: HANSIK* [online]. [cit. 2021-04-03]. Dostupné z: [https://www.hansik.or.kr/kr/html/htmlDetal.do?htmlId=19&menuId=54&acode=GNB\\_hasik\\_culture](https://www.hansik.or.kr/kr/html/htmlDetal.do?htmlId=19&menuId=54&acode=GNB_hasik_culture)

## 16 Seznam obrázků

- [1] Obrázek 1..... 12  
[Srovnání dvou metod pěstování rýže tzv. čikpchaböp (vlevo) a iangböp (vpravo)]. In: *blog.naver.com* [online]. 10.1.2014 [cit. 2021-03-13]. Dostupné z: <https://m.blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=alsn76&logNo=40204349730&proxyReferer=https:%2F%2Fwww.google.com%2F>
- [2] Obrázek 2..... 12  
[Rozdíl mezi metodou čikpchaböp (vlevo) a iangböp (vpravo)]. In: *blog.naver.com* [online]. 10.1.2014 [cit. 2021-03-13]. Dostupné z: <https://m.blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=alsn76&logNo=40204349730&proxyReferer=https:%2F%2Fwww.google.com%2F>
- [3] Obrázek 3..... 19  
[Proces přípravy tradičních kvašených výrobků čang]. In: EL-SHEMY, Hany A., ed. *Soybean and Health*. Croatia: 2011, s. 23. ISBN 978-953-307-535-8.
- [4] Obrázek 4..... 20  
[Diagram znázorňující běžnou prostřenou tabuli]. In: KIM, Soon Hee, Myung Sunny KIM, Myoung Sook LEE, et al. Korean diet: Characteristics and historical background. *Journal of Ethnic Foods* [online]. 2016, 3(1), s. 28 [cit. 2021-03-31]. ISSN 2352-6181. Dostupné z: <https://doi.org/10.1016/j.jef.2016.03.002>
- [5] Obrázek 5..... 32  
[Páčchu kimčchi (nahore) a popis jeho přípravy (dole)]. In: *KOREA.net* [online]. [cit. 2021-03-14]. Dostupné z: <https://www.korea.net/AboutKorea/Korean-Life/Food>
- [6] Obrázek 6..... 33  
[Páčchu kimčchi, kkaktugi kimčchi] In: *Imagine your Korea* [online]. November 12, 2020 [cit. 2021-03-14]. Dostupné z: [https://english.visitkorea.or.kr/enu/FOD/FO\\_ENG\\_2\\_1.jsp](https://english.visitkorea.or.kr/enu/FOD/FO_ENG_2_1.jsp)  
[Possam kimčchi] In: *The Korea Herald* [online]. Kwon Chung-won, Nov 9, 2012 [cit. 2021-03-14]. Dostupné z: <http://www.koreaherald.com/view.php?ud=20121109000788>

[Pcha kimčchi] In: *The Korea Herald* [online]. Seoul: Kwon Chung-won, Mar 9, 2018 - 16:14 [cit. 2021-03-14]. Dostupné z:

<http://m.koreaherald.com/view.php?ud=20180308000893>

[7] Obrázek 7..... 35

[Srovnání čínských, japonských a korejských hůlek] In: *KOREA.net* [online].

Jan 15, 2021 [cit. 2021-04-02]. Dostupné z:

<https://www.korea.net/NewsFocus/HonoraryReporters/view?articleId=193912>



## 17 Seznam příloh

### Příloha 1: Otázky dotazníkového šetření

1. Jste žena/muž?
2. Kolik je Vám let?
3. Odkud pocházíte? (V případě, že nejste z České republiky, v jakém místě se delší dobu zdržujete? V jakém městě pracujete, studujete?)
4. Máte nějaký vztah k Jižní Koreji? (např. studium, zájem o kulturu)
5. Studujete korejštinu? (Studium na VŠ, samouk, jazykové kurzy)
6. Zajímáte se o korejskou kulturu? (např. sledujete korejská dramata, posloucháte k-pop aj.)
7. Ochutnáváte rád/a tradiční pokrmy cizích zemí? (aktivně zkoušíte tradiční národní jídla při návštěvě cizích zemí, doma navštěvujete zahraniční restaurace nebo sami zkoušíte vařit exotická jídla)
8. Která z uvedených jídel jste měl/a možnost vyzkoušet?
9. Měli jste možnost vyzkoušet korejské tradiční jídlo?
10. Pokud jste na předchozí otázku odpověděli ano, popřemýšlejte. Jak byste jednou větou popsali korejskou kuchyni?
11. Víte o tom, že jsou v Česku korejské restaurace, které propagují svou tradiční kuchyni?
12. Navštívil/a jste v České republice korejskou restauraci?
13. Pokud jste na předchozí otázku odpověděl/a ano, uveďte město, kde se navštívená či navštívené restaurace nachází.
14. Víte o korejské restauraci, která je ve vašem okolí? Pokud ano, napište, kde se nachází)
15. Pokud jste na předchozí otázku odpověděl/a ano, v jakém městě se podnik či podniky nachází?
16. Víte o tom, že jsou v Česku korejské pekárny, cukrárny, kavárny?
17. Navštívil/a jste v Česku někdy korejskou kavárnu, pekárnu či cukrárnu?
18. Pokud jste na předchozí otázku odpověděl/a ano, kde se kavárna, pekárna či cukrárna nachází?
19. Znáte nějaký tradiční korejský pokrm?
20. Pokud jste na předchozí otázku odpověděl/a ano, uveďte, který pokrm (popřípadě které pokrmy) z korejské kuchyně znáte.

21. Víte, co je to kimčchi (také známé jako kimchi)?