

Kam v Praze na japonskou kuchyni



Suší nigiri
v restauraci
Tamura.

Když jsem kdysi stál na břehu jezera, za kterým se tyčila hora Fudži, náš průvodce ukazoval rukou do husté mlhy a vyprávěl o kráse toho kopce. Faktem bylo, že jsme neviděli ani doprostřed jezera, natož za ně. Podobně se to má u nás s japonskou kuchyní. Je zahalena do husté mlhy, kterou se spolu s vámi na dalších řádcích pokusíme rozehnat.

Japonci přistupují ke stravování obřadně, nespěchají a považují jídlo za dar moře a hor. S přijímáním jídla se pojí úcta a cit vycházející z buddhistického a šintoistického myšlení. Strava Japonců je mnohotvárná a opravdu zdravá. Dokladem budiž průměrný věk populace, který dosahuje 87 roků.

Sakura

V roce 1990 byla ve Štefánikově ulici na Smíchově otevřena japonská restaurace, jejíž interiér je opravdu celý dovezen ze země tak nádherně vonících třeshňových květů. Všechno včetně keramiky, lakovaných dřevěných tácků, rýžových rohoží i kimono obsluhujícího personálu, školeného v Japonsku, je původní. Do Sakury stojí za to zajít. Suši bar, který se před vámi objeví jako první část podniku, se podobá běžnému barovému pultu, jen místo nápojů si na vrchní desce vyberete vhodné suši a konzumujete pak přímo u baru. Pod názvem suši si většina z nás představuje rýži se syrovou rybou, ale zjednodušeně řečeno jde o název pro rýži vařenou ve speciálních rýžovarech, které ji dokážou připravit v mnohem vláhčí konzistenci, než na jakou jsme zvyklí. Rýže má v tomto provedení sladkokyselou chuť. Kdysi dávno se rýže suší připravovala nakládáním vařené rýže do dřevěných sudů spolu se syrovou rybou, kde „zrála“ asi dva měsíce. Dnes se ochucuje rýžovým octem, který se povaří s cukrem (sátó), mořskou řasou (konbu) a solí. Zálivka se přidává do hotové rýže, jež se promíchává kvůli rychlému vychladnutí,

a pára se z ní, představte si, vyhlání vějířem (učíwa). K suši se spolu s obligátní sójovou omáčkou přidává horský zelený křen (wasabi) a nakládaný závor (gari). Suši ve formě malých kvádrů z pospolu držících zrněk rýže se namáčí v sójové omáčce, v níž můžete rozmíchat kousek wasabi. U větších suši můžete kousat nadvakrát, jinak jde o jedno sousto. Suši se dále liší podle tvaru, obsahu nebo způsobu přípravy a nejčastěji připravované druhy v Sakuře najdete. V tatami room - místnosti, kterou znáte z filmů - se sedí na malých polštářcích na podlaze pokryté původní rýžovou rohoží, stůlek ze vzácného dřeva je nízký. Tatami je uzavřeno posuvnými dveřmi, a tak máte plně soukromí. Někdy jsou stolky dva či více a vzhledem k tomu, že mezi zvyky japonského stolování patří dolévání nápojů, jež provádějí sami hosté, musíte k dalšímu stolku, kde sedí část vaší společnosti, po kolenou. Hlavní prostor restaurantu je zařízen klasickým tmavým nábytkem a typická výzdoba vás zve k objevení dalších zářků země suma (i když ztloustnout po tak zdravé stravě jistě není jednoduché). Všechny suroviny jsou originální, dovážené buď přímo ze země původu, nebo přes gigantické distributory, jako je Kikoman nebo Rangis Express. Mořské ryby dostává šéfkuchař s patnáctiletou praxí v obdobných typech restaurací dvakrát týdně. Jsou dováženy chlazené a stejně jako u ostatních surovin je jejich čerstvost zaručena. Pokud přijdete v poledne jako my, můžete si vybrat z nabídky opravdu levných menu jako Tori karaage (smažené marinované kuře s rýží, zeleninou a čírou rybi polévkou). Yaki udon, což jsou smažené těstovi-

Petr Veselý, autor je členem redakční rady časopisu Bar&Man, foto: A.Slavtchev



ny s vepřovým masem a zeleninou s tradičními doplňky (polévka sem patří vždycky), nebo Tori teryaki, tedy kuřecí maso s vynikající teryaki omáčkou a řadou dalších specialit servírovaných na typickém podnose se všemi přílohami. Jako průzkumný let vás tato menu nepřijdou ani na dvě stě korun! My jsme si nechali připravit slavnou a známou Tempuru. V Sakuře se Tempura připravuje s krevetami nebo jako Tempura soba s nudlemi z pohankové mouky, resp. jako udon (mouka je pak pšeničná). Večeři můžete absolvovat třeba v tatami room. Dejte si Sukijaki dinner - mořské plody jako předkrm a jako hlavní jídlo Sukijaki (kombinace zeleniny, hub a nudlí následovaná řadou dalších lahůdek včetně smaženého sójového tvarohu Jakidófu). V Sakuře získáte kulinařský zážitek i při návštěvě pátečního „švédského stolu“, kdy za jednotnou cenu 1200 Kč ochutnáte cokoliv z celé objemné nabídky. My jsme neodolali a dali jsme si ještě šabu šabu (česky švih - švih), kdy v čistém kuřecím vývaru povaříte přímo na stole v teppanjaki pánvi průsvitné plátky roštěné, pórek, špenát, houby a další zeleninu. Pokud máte co oslavovat, objednejte si v této špičkové restauraci tairo, soubor toho nejlepšího z tradiční kuchyně v aranžmá na velké dřevěné lodi, která bude vévodit vašemu stolu (pro 6-8 osob). Svoji plavbu si však objednejte předem. Co nakonec? Milovníci sladkého velkým výběr nemají, protože Japonci na sladké nejsou, dávají přednost zmrzlině a ovoci.

Miyabi

„Nejdříve jsem chtěla říkat své restauraci Abaraya, což v japonštině znamená polorozbořený dům,“ říká Darja Kawasami, majitelka restaurace v Navrátilově 10. „Měla to být reminiscence zašlé tradice japonské kuchyně v Čechách, ale Japonci by v rozvalinách nestolovali, a tak jsem restauraci nazvala Miyabi, což znamená styl a eleganci starého Kjóta.“ Nenápadný exteriér domu v Navrátilově ulici jistě žádné zbořeníště nepřipomíná. To jen paní Darja chtěla vzpomenout na bývalé „vyslanectví“ japonské gastronomie v Praze (v paláci Lucerna v majetku rodiny Havlových) nebo v Roztokách u Prahy, kde býval dokonce celý japonský hotel, snad i s gejšami. To všechno ale odešel čas. V Miyabi jsme okusili odrůdu suši - Makizuši - rýži zabalenou do mořské řasy (norí) s různými druhy ryb, zeleniny, případně vejce a rolády. Ochutnali jsme také Nigiri suši - ochucenou syrovou rybu nakrájenou na plátky a krevetou (ebi) položenou na vrch rýže s přídatkem kaviáru. Velmi dobré bylo i Futomaki suši s více druhy ze-



Sakura



Praha Tamura

niny (špenát, hortensie, vařené bambusové výhonky, okurka, houby). Nechcete sedět u stolku? Můžete si objednat tatami room a mezi jiným objednat Temaki suši, kornout z norí a rýže, naplněný zeleninou, případně rybamí. Nechcete do restaurace? V Miyabi umějí i catering se servírováním do krabiček, v Japonsku běžným, pro konzumaci doma či v kanceláři, dokonce i na pikniku.

Kromě jídla stojí za pozornost i prostor restaurace se zlatým stropem a stěnami zaplněnými originální keramikou a stálými výstavami předních japonských i našich kaligrafů, fotografů či malířů.

Tamura

Nebezpečí cholesterolu je Japoncům známé, a mimo jiné i proto pan Tamura (jméno v překladu znamená něco jako „krásné rýžové pole“), který v Tokiu vlastnil řadu luxusních restaurací, otevřel v roce 1994 svou restauraci v Havelské 6. Dovníť vstoupíte po tradičním kamenném chodníčku do přízemní místnosti, které vévodí suši bar nabídkou 25 druhů suši a sashimi menu (mořské ryby připravované na plátky). V prosvětleném interiéru je příjemné posazení, které můžete zaměnit za teppan bar, nebo sejít o patro níž do restaurantu ochutnat celé menu. Na své si přijdou i děti, které Japonci milují. Ochutnali jsme zde grilované ryby z Pacifiku a vyslechli si plynou japonsčinu personálu obsluhujícího se stoickým japonským klidem. V této největší pražské japonské restauraci zapomenete na hluk přilehlého tržiště a oddáte se úvahám o životě po životě, který ve filozofii vzdálené země za oceánem znamená převěření se do přírody, třeba ve formě ryb, které jsou v Tamuře skvělé. ■

Hodnocení Gurmán

J = Jídlo
A = Atmosféra
O = Obsluha
C = Cena

Hodnocení:

Miyabi

Navrátilova 10, Praha 1
96233102-3
J - 1,5, A - 1,6, O - 1,5, C - 390

Sakura

Štefánikova 7, Praha 5
542348-9
J - 1,7, A - 2,8, O - 2,4,
C - 1100

Praha Tamura

Havelská 6, Praha 1
24232056, 268487
J - 1,5, A - 2,6, O - 2,1,
C - 650

SYSTÉM HODNOCENÍ

Jídlo, Atmosféra, Obsluha jsou hodnoceny známkami 1 až 5:
1 - vynikající, 2 - velmi dobře,
3 - normální, 4 - špatný,
5 - nesnesitelný
Cena je přibližným součtem ceny večera a nápoje pro jednu osobu.



Miyabi