



Miyabi znamená styl a eleganci

V Japonsku neexistují hospody, alespoň ne takové, jaké známe my, například hospody, v nichž by Japonci během dne pouze popíjeli, třeba pivo. I když pivo je v Japonsku v poslední době velice oblíbené. Japonská piva, například Sapporo, Kirin či Asahi, jsou poměrně kvalitní. V kavárnách a čajovnách se většinou alkohol nepodává, během dne Japonci prostě nepijí, protože na to nemají čas. Takže kromě barů zvaných nomija, jež se otevírají až pozdě večer, je v japonské tradici pití vždy spojeno s večeří. Ono se dokonce ani nesluší, aby si host sám naléval alkohol, vždycky to musí udělat někdo jiný, číšník nebo spolustolovník.



Pokud nejde o uzavřenou společnost, hosté se mezi sebou obvykle neznají. Japonská společnost je tvořena jinak, podléhá určitému přirozenému citu pro hierarchii. Jednotlivé společenské vrstvy žijí odděleně, i pokud jde o místa veřejného stravování: zjednodušeně bychom mohli rozdělit restaurace na rodinné, úřednické a specializované.



Rodinné restaurace jsou poměrně levné, umístěné u hlavních tříd s velkými parkovišti. Jsou to vlastně podniky typu McDonald's, avšak s japonskou kuchyní. Úřednické restaurace jsou ty, s nimiž se setkáte v Japonsku nejčastěji. Stoly jsou většinou umístěné v boxech. V poledne plní tyto restaurace funkci jídelen. Úředníci si dávají „zvláštní nabídku“, což je menu, v němž převažuje zelenina. Večerní jídlo je připraveno na efekt a je daleko dražší. Velmi často najdeme v těchto restauracích zábavné zařízení, jemuž se říká karaoke. Hosté mohou na playback zpívat se slavnou hvězdou, někdy jsou dokonce snímáni televizní kamerou.



Velké oblíbě se těší specializované restaurace, v nichž se vaří pouze jeden druh jídla. V některých například nabízejí jenom jídla z tófu, v některých úhoře či nudle, existují také specializované restaurace na suši či tempuru.

Kouzlo Japonska přímo v centru Prahy

I v České republice můžeme najít restaurace, ze kterých na nás dýchne kouzlo dalekého Japonska. Jednou z nejvyhlášenějších je u nás tradiční japonská restaurace blízko samotného centra Prahy – Miyabi.

Pod vedením šéfkuchaře, pana Maro Horasu, připravují čeští kuchaři vyškolení v Japonsku širokou škálu jídel s exotickými jmény. V přední části restaurace vás překvapí téměř kavárenské prostředí, které pouze stěnami zdobenými kaligrafickým písmem připomíná japonskou kulturu. Do této části restaurace přichází mnoho hostů v odpoledních hodinách, aby si u mramorového stolku v klidu



vypili svůj šálek zeleného čaje či se osvěžili pravou japonskou čajovou zmrzlinou. V oknech restaurace vás jistě zaujme logo „ČaJ“, které v tomto případě vyjadřuje nejenom blahodárnost nápoje zvaného v japonštině o-ča, ale i kulturní vzájemnost Čech a Japonska.

Ti, kteří touží po skutečně japonském způsobu stolování, přecházejí do zadních místností restaurace a usazují se na



japonských rohožích zvaných tatami. Zde na vás dýchá Japonsko celým interiérem s důrazem na každíčký detail, jídelní lístek zdobený kaligrafickým písmem, porcelán, kameninové mísy, lakované krabičky a podnosy. Vše dokresluje jednoduchá,



ale stylová výzdoba. Každé jídlo, které vám obsluha přinese, dělá reklamu samo sobě, rozmanitě se střídá sladké s kyselým, horké se studeným, barevně se střídá s kontrastním. Po tradičním obřadu, kdy si otřete



ruce, případně tvář horkým ručníkem, si popřejte dobré chuti. Vlastně spojení *dobrou chuť* nemá v japonštině vhodný ekvivalent. Japonci se místo přání dobré chuti povzbuzují – itadakimas.



Suši

Mnoho lidí si myslí, že suši znamená syrová ryba. Surová ryba jako samostatné jídlo se však nazývá sašimi. Název suši není odvozen od ryby, ale od rýže. V dobách, kdy nebyly ledničky, Japonci skladovali ryby mezi vrstvami rýže, která do sebe postupně vstřebala nasládlou a nakyslou chuť. Japonci si chuť takové rýže zamilovali a postupem času si dodatečně octem a cukrem ochucenou rýži zdobili nejen naloženou rybou, ale i rybou zcela syrovou či jinými produkty moře, zeleninou, houbami nebo zpracovanými vejci. Suši v různých tvarech se stalo nesmírně populární po celém světě.



Lubomír Zaccpal, Maro Horasu



Během 14 let, kdy jsem žila v Japonsku,



jsem snila o tom, že mnohá poznání budu moci zprostředkovat svým přátelům a možná i širšímu publiku doma v Československu. Sametová revoluce odstartovala nový čas. Mohla jsem se vrátit a současně se mi nezavíraly dveře zpět do mého druhého domova. Japonsko nezapomenutelným a nedělitelným způsobem vstoupilo do mého života. Japonsko je fascinující země.

Náš současný svět, naše postmoderní doba chce a musí být vnímavá k rozmanitosti kultur. Japonská kultura nabízí inspiraci svým čajovým obřadem čanoyu. Je to úžasná forma komunikace: ideální vzájemnost hostitele a hostů. Občerstvení se předává a přijímá nejen jídlem a pitím, ale i krásou prostředí, věcí a vztahů. Chtějí spolu tvořit harmonii a vnímat mír duše. Možná je naivní přenášet umění čajového obřadu do restaurace, ale přesto se právě o to snažíme. Opravdoví čajoví mistři říkají, že čajový obřad je umění žít, kdy život se stává uměním – uměleckým dílem ke slávě Stvořitele. Restaurace Miyabi je velkou výzvou.

Darja Kawasumi, majitelka restaurace

Dorajaki

Jste-li na sladkosti, ochutnejte dorajaki, moučník podobný našim lívanečkům, avšak plněný sladkou fazolovou pastou, které se říká košian. Většina japonských sladkostí se vyrábí z pro nás nezvyklých surovin – rýže, fazolí nebo škrobu.



Oden

Kdykoliv je řeč o japonských specialitách, narazíte na slovo tófu. Zjednodušeně se této surovině říká „japonský tvaroh“. Tófu se vyrábí z rozemletých sójových bobů. Je součástí vyobrazeného pokrmu zvaného oden. Kousky tófu, brambor, vajec, konjaku, mořských řas a hub šítake se spolu vaří ve vývaru daši několik hodin a podávají se s ostrou japonskou hořčicí.

Obentó

Obentó je jídlo v krabičce, které japonské hospodyňky dávají svým manželům a dětem s sebou do práce a do školy. Podávání tohoto jídla v dřevěné lakované krabičce je zajímavá japonská kulinářská zvláštnost. V naší restauraci vám připravíme obentó rybi, kuřecí, masové s několika druhy masa či vegetariánské. Vždy se snažíme, aby vložená jídla tvořila v čtvercovém prostoru krásnou kompozici.

