



# Kimči

## IZVLEČEK

Kimči je izraz za pikantno zelenjavno prilogo, ki je poleg riža že stoletja osnovna hrana Korejcev, saj po tradiciji spremlja prav vsak njihov obrok, tudi zajtrk. Je tudi sestavina številnih jedi: juh, enolončnic, palačink, praženega riža, v zadnjem času pa tudi testenin in pice, priljubljene hrane korejske mladine. Z vključevanjem Južne Koreje v mednarodne tokove so ga spoznali in začeli ceniti tudi drugod po svetu, še zlasti na Japonskem in v Združenih državah Amerike.

### *Ključne besede:*

*Južna Koreja, hrana, narodna jed, fermentacija.*

## ABSTRACT

### Kimchi

Kimchi is the general term given to a group of fermented vegetable food that has been an elementary food in Korea for ages. It has been traditionally served as a "must" at almost every meal, even breakfast, along with soup, stew, pancakes, boiled rice, and other dishes as well lately with pasta and pizza, the favourite food of the youth. With Korea taking part in the process of international integration, kimchi has been successfully introduced to the globalized modern world. It has gained popularity especially in Japan and the United States of America.

### *Key words:*

*South Korea, food, national food, fermentation.*

Avtorica (besedilo in fotografije):

MIMI URBANC, mag., univ.dipl. geog. in prof. zgod.  
Geografski inštitut Antona Melika ZRC SAZU,  
Slovenija  
E-pošta: mimi@zrc-sazu.si

**K**imči verjetno izvira s Kitajske, saj je najstarejši zapis o njem v kitajski pesnitvi izpred približno 3000 let. Pravi takole: "... Na robu polja raste kumara. Če jo narežeš na koščke in okisaš ter ponudiš svojim staršem, bodo tvoji potomci dolgo živeli in ti boš prejel nebeški blagoslov ...". Marinirana zelenjava, ki je prednik današnje jedi, se je imenovala "jo". Natančnejši opis najdemo v slovarju Shiming ("Pomen besed") iz obdobja dinastije Han v 10. stoletju, kjer je zapisano: "... Če zelenjavo shraniš v soli, se razvije mlečna kislina. Sol in kislina skupaj preprečita, da bi zelenjava postala mehka ali se pokvarila ...".

V 6. stoletju je kimči začel svoj zmagoviti pohod na Korejo, kjer je postal najbolj priljubljena in tudi najbolj raznovrstna jed. Do 10. stoletja so ga delali večinoma iz navadne bele redkve, kateri so dodali kumare, jajčevce in čebulo. Zeljni kimči s čilijem, danes najbolj razširjena vrsta, je poznan od 18. stoletja dalje. Ima mnogo različnih okusov, povezanih z osnovnimi sestavinami (kitajsko zelje, bela redkev, mlada čebula, kumare), soljo, procesom fermentacije, letnim časom izdelave in dodanimi začimbami (čili, česen, ingver). Pravzaprav je toliko vrst kimčija, kot je gospodinj, ki ga pripravljajo.

*Znanje o pripravi kimčija se deduje iz roda v rod in je dokazilo sposobnosti neveste. Star pregovor pravi, da zna dobra gospodinja pripraviti 12 vrst. Poleg običajnih vrst obstajajo še poseben "pogrebni kimči", s katerim počastijo spomin umrlih, "kimči za starejše" kot izraz spoštovanja starosti, "kimči za nosečnice", ki zagotavlja zdravje novemu življenju, "budistični kimči", kjer oreški in rozine nadomeščajo morske sadeže, ter "kraljevski kimči" z dodatkom limon, ki so ga v starih časih pripravljali na dvoru.*

Priprava kimčija konec novembra je družabni dogodek, praznik (imenuje se kimjang) - zaposlene ženske dobijo celo prost dan ali dva. Po končanem delu so velike količine sveže narezane zelenjave varno shranjene v lončenih posodah, napol zakopanih v zemljo. Nato čas oziroma mikroorganizmi, med katerimi so najpomembnejše mlečnokislinske bakterije, opravi svoje. Vrenje pospešijo z dodatkom posušenih ali slanih škampov, lignjev, sardel in ostrig, ki kljub majhni količini močno vplivajo na končni izdelek, zlasti na okus ter mineralno in vitaminsko sestavo. V dveh do štirih tednih nastanejo amino- in mlečne kisline, ohranijo pa se vsi vitamini sveže zelenjave. Zato kimči ni le zdrava hrana, ampak tudi zdravilo. Uporabljajo ga za preganjanje alkoholnega mačka, zdravljenje glavobola in tesnobe v prsih.

**K**imči je harmonična jed, saj združuje pet barv (zeleno, rdečo, belo, črna in rumeno-rjava) in pet okusov (kisel, grenak, sladek, pekoč, slan) ter predstavlja ravnovesje sveta, kjer sta jin in jang uravnotežena. Najizrazitejša je rdeča barva, ki predstavlja korejsko dušo. Zato okrog posod s kimčijem nasadijo rdečecvetne rože, ki naj bi vsebino zavarovale pred zlimi duhovi. Ob zimskem Sončevem obratu z istim namenom pred hišni vhod nasujejo rdeč fižol. Pet barv je povezanih ne samo s smermi neba, pač pa tudi z letnimi časi in njihovim spreminjanjem, tako da so simbol časa in prostora. Kimči je simbol tradicije ter korejskega življenja in vezi s predniki. Ljudsko izročilo mlado čebulo in česen, nepogrešljivo sestavino vsakega kimčija,

razume kot kozmično moč, ki vse sestavine združi in uskladi v celoto. To ni zgolj hrana, je enotnost okusa in duha, pa tudi iskanje harmonije med vesoljem, zemljo, človekom in njegovim življenjem. Korejci verjamejo, da z obrednim uživanjem te jedi ob pomladanskem enakonočju postanejo eno z naravo ter vesoljem in vesolje postane eno z njimi.

**K**imči je odraz velike stopnje človekove prilagojenosti pokrajini in podnebj. Pred začetkom intenzivnega industrijskega razvoja v šestdesetih letih 20. stoletja se je večina prebivalstva ukvarjala s kmetijstvom. Kmetije, ki so imele v povprečju manj kot 1 ha površin, so morale pridelati hrano za številno družino. Najbližji sosedi, Kitajska in Japonska, sta bili gosto poseljeni in nista izvažali hrane, mednarodni trgovinski promet pa je bil še v povojih. Zadostna količina doma pridelane hrane je bila zato eksistenčnega pomena. Temeljni sestavini kimčija - riž in zelenjavo - so intenzivno pridelovali; obenem ju je bilo razmeroma preprosto shraniti za zimo, ko druge hrane skoraj ni bilo.

*Slika 1: Povprečna dnevna poraba kimčija v Južni Koreji znaša 20 dag na prebivalca.*



Kimči ni le narodna jed, ki spremlja Korejce na vsakem koraku, ampak tudi velik "posel" (100 milijonov ameriških dolarjev letno), ki se je razcvetel po olimpijskih igrah v Seulu leta 1988. V desetih letih se je vrednost izvoza povečala za 5.6- krat, v naslednjih petih letih še za 28 %.

Kimči izvažajo v 75 držav (Japonska ga kupi 98 %, sledijo ZDA, Španija, Nizozemska, Libija, Singapur itd.). Obenem pa se Japonska tudi sama uveljavlja kot vse večji proizvajalec in izvoznik priloge "kimučki", ki se od svojega izvirnika precej razlikuje. Poseganje v njihovo bistvo je Korejce tako "zbadlo", da je vlada pri Mednarodni zdravstveni organizaciji vložila zahtevo po zaščiti lastnega izvornega izdelka pred poceni različicami z Japonske. "Vojna za kimči" se je razplamtela leta 1996, ko je Japonska predlagala kimučki kot eno izmed nacionalnih uradnih jedi na olimpijskih igrah v Atlanti.

Še bolj kot neposredna gospodarska škoda je Korejce prizadel poseg v njihovo kulturno dediščino, pri čemer je nadvse pomembno vlogo odigral zgodovinski spomin. Poseganje v njihovo jed so dojemali kot novo kolonizacijo in invazijo. Na začetku novega tisočletja jim je vendarle uspelo zaščititi ime, sestavine in proces priprave jedi.

**K**ljub temu da je kimči globoko zakoreninjen v korejski duši, se njegov pomen pod vplivom urbanizacije in globalizacije hitro spreminja. Še vedno je na mizi pri vsakem obroku, vendar ga zlasti v mestih zaradi prostorskih omejitev ne pripravljajo več v takšnih količinah kot nekoč. Vlogo domačih gospodinj so prevzele velike tovarne, ki z njim redno zalagajo tržišče. In tudi ni več edini vir vitaminov v zimskem času, saj je sveža zelenjava vedno na voljo. Doma ga pripravljajo le še v majhnih količinah zaradi tradicije in življenjske filozofije, kar pa ni več dosti mar mladim, ki prisegajo na pico in hamburger.



*Slika 2: Osnovne sestavine kimčija so kitajsko zelje, navadna bela redkev, mlada čebula, česen, čili, ingver in sol. Koreja je peti največji proizvajalec čilija na svetu in njegov največji porabnik na osebo. Odkar so ga na začetku 17. stoletja prinesli v Korejo, je postal nepogrešljiva sestavina kimčija.*



#### Literatura

1. Korea food research institute. Medmrežje: <http://kimchi.kfri.re.kr/> (04. 07. 2002).
2. Kimchi story. Medmrežje: <http://www.kimchi.or.kr/english/> (04. 07. 2002).
3. Korean culture and the taste of kimchi. Medmrežje: <http://www.kimchikorea.net/english/html/part1/0.html> (04. 07. 2002).
4. Best of Korea. Medmrežje: [http://www.marimari.com/content/korea/best\\_of/main.html](http://www.marimari.com/content/korea/best_of/main.html) (04. 07. 2002).