

Who is who...

...krakowskich kulinariów Sang -Yong Lee



Fot. Grzegorz Ziemiański

Genji na Dietla 55 działa dopiero od paru dni. Mimo to gościnne progi pana Lee odwiedziło już wielu krakowian. Przeprowadziła ich najlepsza forma reklamy - wieść o znakomitym sushi przekazywana wśród przyjaciół oraz ciekawość tradycyjnych potraw koreańskich.

Nikogo nie powinna zniechęcić przytulna, lecz niewielka pierwsza sala Genji. W podziemiach znajduje się szereg sal, które mogą pomieścić kilkadziesiąt osób, jest też specjalna sala tatami - gdzie siedzi się na podłodze. Charakterystycznego, zgodnego z koreańskim gustem wystroju dogląda pan Sang -Yong Lee oraz jego trzech koreańskich kucharzy. Dzięki nim możemy w restauracji podziwiać tak typowe wschodnie ozdoby, jak małe, podświetlane fontanny czy... wodne obrazy. Część tradycyjnych ozdób, takich jak bibułkowe lampiony czy kwiaty, również wykonali sami kucharze. Ich upodobanie do robót ręcznych przekłada się oczywiście na sprawość w robieniu sushi.

Wszyscy przyjechali do Polski niedawno, na zaproszenie pana Lee, który sam w Polsce jest już od dziesięciu lat. Swoją przygodę zaczął w latach 90.: rozpoczął wtedy studia na polonistyce w Korei.

Pracująca jako menedżerka Genji Iwona Porwisz zwraca uwagę szczególnie na tę ostatnią cechę. - Nie spotkałam jeszcze w Polsce pracodawcy, który darzyłby takim szacunkiem

swoich pracowników. Traktuje nas jak rodzinę. Każdemu, kto ma urodziny, wyprawia w restauracji przyjęcie, swojej córce przedstawia nas jako "siostry" - zachwyca się Iwona.

Faktycznie, gdy odwiedzam Genji, jest tam tłocznie od przyjaciół i rodziny, wszyscy się do siebie uśmiechają i prawią sobie grzeczności, stojąc przy długim barze sushi.

To właśnie sushi jest powodem, dla którego pan Lee zdecydował się założyć własną restaurację. - Uwielbiam sushi. Chodziłem długo po krakowskich restauracjach, aby znaleźć najlepsze, ale żadne nie odpowiadało mi smakiem. Może to zdziwić, ale choć sushi jest japońską potrawą, my, Koreańczycy, mamy bardzo długą tradycję jedzenia go i przyrządzania - mówi Sang Yong Lee. - Myślę, że właśnie z tego mojego niezadowolenia powstał pomysł na restaurację - uśmiecha się właściciel Genji.

Pan Lee nie jest z wykształcenia kucharzem, nie ma też doświadczenia w prowadzeniu restauracji, jednak pieczołowitość i dokładność oraz świadomość celu, który zamierza osiągnąć, czynią z niego nadzwyczajnego restauratora. Samego lokalu szukał... dwa lata! Ma też - niezwykle potrzebną - obsesję dobrego produktu. Wszystko, co podaje się w Genji, jest oryginalne: tykwy, rzodkwie czy specjalne przyprawy. Większość rzeczy kucharze przyrządzają sami: choćby słynne kimchi - niezwykle, tradycyjną kiszonkę koreańską.

Nie da się ukryć, że sushi w Genji powstaje błyskawicznie i wygląda inaczej niż w innych sushi -spotach w mieście. Jest delikatniejsze, bardziej ozdobne. Próbowałam niezwykle z węgorem pieczonym, z płatkami z awokado i krewetką w plastrach, i łososiowego z wspomnianym musem jabłkowym - wszystkie znakomite. Genji ma też w swojej ofercie tzw. bento box - czyli zestawy sushi w specjalnych pudełkach. I do tego może je dostarczyć prosto do domu!

W Genji spotkała mnie niezwykle przyjemność: w nagrodę za moją znajomość kimchi kucharze właściwie podzielili się ze mną swoim obiadem - inną wersją kimchi w płynnej postaci: zimnym wywarem z marynowanych w lekkim occie zielonych ogórków, koreańskiej rzodkwi, papryczek... Kimchi to swoista narodowa obsesja: kiszonkę podaje się na parę różnych sposobów, każdy z kucharzy ma też swój sposób na jej przyrządzenie. Szef z Genji nie zdradził mi, ile kisi swoje kimchi, jednak pokazał, jak wiele można z niego zrobić: podać jako przekąskę, zrobić kilka różnych zup, przyrządzić w cieście... - Kimchi uratowała nas przed SARS-em - mówi pan Lee. - Lekarze odkryli, że jedzenie tego dania czyni bardziej odpornym na infekcje, dlatego kiedy Chiny i Japonia walczyły z epidemią, Koreańczycy mogli być spokojni o swoje zdrowie - przekonuje mnie właściciel Genji.

Warto wpaść do restauracji pana Lee - koreańska gościnność sprawia, że gość staje się automatycznie członkiem rodziny. Fantastyczne sushi i wyrazista kuchnia koreańska skutecznie kuszą podniebienie. Dodajmy do tego, że jedna z najciekawszych potraw w karcie nazywa się "bibimbab" - co oznacza "wszystko mieszać". Pan Lee wierzy w to, że każda potrawa, która wychodzi z jego restauracji, przekazuje informacje o ludzkich emocjach. Warto samemu sprawdzić, że ma racje.

Agnieszka Kozak