

## Wielkie żarcie. Genji. Japonia, czyli Korea

Wojciech Nowicki

2008-12-20, ostatnia aktualizacja 2008-12-21 00:19

**Ulicą Dietla często jeżdżę i chodzę. Miejsce ospałe, zatłoczone od samochodów, przecięte tramwajem na pół, brudne zimą i latem - a była kiedyś tu wytworna Plantacye, z trawą, klombami, z całym tym roślinnym przepychem, którego nikt już w mieście nie pielęguje.**

Dietla to teraz ulica obszarpana, wyliniała, z drobnymi zakładami (Ton - naprawa instrumentów muzycznych), ze sklepami różnej maści, z własnym Erotic Store (fantastyczna kolekcja świąteczna plus kajdanki wyłożone niebieskim futerkiem) po jednej stronie i siostrzaną instytucją po drugiej. To chyba najlepiej oddaje tej ulicy gnilny charakter. Ludzie tu mieszkają, śpią, ale żyją chyba gdzie indziej. Trochę jest żywiej przy skrzyżowaniach. Cała reszta to miejsce przechodnie, stracone.

Tak się do niedawna mogło wydawać. Aż spotkałem na placu Wolnica znajomego, a ten znajomy to jest taki mag od kuchni Wschodu, kucharz, znawca, miłośnik, wariat - wszystko upchnięte w jednym, chociaż sporym ciecie. I on mi mówi, że będzie restauracja sushi gdzieś na Dietla, w miejscu, gdzie mają prawo udać się tylko handelki erotycznymi akcesoriami, bo to jest dla takiego interesu miejsce wymarzone: anonimowe, puste, niecentralne; miejsce, gdzie się ludzie nocami tarmoszą po bramach. No więc knajpa tuż obok? Sushi na dodatek? Sushi to nie pierogi, które biorcę znajdują wszędzie. Do sushi trzeba znaleźć klienta modnisia, trzeba się do niego wdzięczyc, a on niezbyt chętnie się pcha w podobne miejsca.

Nazywa się to Genji. Na pierwszy rzut oka maleńki lokalik - jakieś trzy, cztery stoliki i lada, za którą stoi obsługa i chórem wita wchodzących. Wszystko zajęte, ale mnie ktoś zachęcił do zejścia do piwnicy (choć ja piwnic nie lubię). W podziemiu centralny korytarz, po obu stronach niewielkie salki na jeden stół (czyli dawne miejsce składowania węgla, porzewiałych rowerów, mebli niekochanych); jest nawet salka z matą tatami, jeśli komuś chce się siedzieć na macie przez cały posiłek. Postanowiłem zostać.

Karta zaczyna się bosko (bo, wiedzieć musicie, drodzy moi Czytelnicy, że ja kartę czytam, konsumuję na równi z jedzeniem. Karta ostrzej obnaża bufonadę niż najgorszy posiłek). Od uwag o tym, jak należy spożywać sushi: "Czasami widzimy, że niektórzy zanurzają ryż w sosie.

To niepoprawny sposób kosztowania sushi. Aby lepiej zasmakować sushi, należy zanurzyć górną część w sosie sojowym"; o tym, że można jeść sushi rękami, ale przy barze. Przy stole obowiązują zawsze pałeczki. Te uwagi, drodzy moi Czytelnicy, to jest cudowne rozwiązanie. Bo ze wschodnim żarciem jest jak z seksem: każdy tuman, ale się boi zapytać - a w Genji bez wychodzenia na matola dostaję porcję wiedzy.

Skosztowałem tutejszego sushi: ono bezlitośnie, jak sadysta jakiś, ukazuje, jak fatalne jest sushi podawane w najpopularniejszych lokalach naszego miasta (czyli w Miyako na Rynku i w Galerii Krakowskiej, i w Sakanie na św. Jana). Tam ryż jest zwykle cukierkowo słodki, i bywa z wierzchu przesuszony - słowem, do niczego się nie nadaje (ale pan w Sakanie z miną pokerzysty twierdzi, że się jednak nadaje, i że niczego świeżego dla mnie nie zrobi. Nie wie, biedaczek, co traci). Tam ryba bywa jak kawał gumy, choć to przecież ta sama ryba. W Genji to najdelikatniejsze z możliwych jedzenie jest delikatniejsze jeszcze; tam - a nie w Sakanie czy Miyako - można coś dobrego o smaku ryżu powiedzieć. Na to sushi jeszcze sobie wrócę.

Ale to tylko na przystawkę. Bo wchodząc do Genji, trudno nie zauważyć, że kucharze i właściciel to Koreańczycy; i wielką część karty wypełniają koreańskie dania. A to gratka, która w naszym zapytającym grodzie po prostu się nie zdarza. Więc bez sekundy zastanowienia zamówiliśmy co trzeba, już na wstępie całkiem z siebie kontenci. Ale powoli.

Na pierwszy ogień poszło kimchi chigae, narodowe danie Korei, jednogarnkowiec z kimchi (czyli kiszonymi warzywami; w wersji podstawowej - kapustą ukiszoną na ostro z chilli i imbirem. Kiszonka jest dla Korei tak ważna, że istnieje nawet Państwowy Instytut Badań nad kimchi na uniwersytecie w Pusan), ugotowanym z tłustą wieprzowiną, chilli, pastą z chilli (a jeśli jeszcze chilli mało, to można sobie świeżego chilli dodać, oczywiście), i podawanym z plastrami twardego tofu. Tę zupę podaje się wrzącą, bo ona ma zapełniać, rozgrzewać, życie przywracać. No i dzieje się cud: micha tej zupy, miseczka ryżu i robi się ciepło, gorąco, robi się dobrze, wspaniale. Jedząc kimchi chigae, dochodzę do wniosku, że bardziej jestem Koreańczykiem niż Polakiem, i kimchi od kiszonej kapusty zdecydowanie wolę.

Jadłem też czampong (czy też cham-pong), danie z grubego makaronu jajecznego, zalane ostrym bulionem, z owocami morza. Chilli, chińskie grzyby, grubo siekane warzywa, imbir, sos sojowy - to wszystko niemal wrze w wielkiej misce. Albo soondooboo chigae (albo sundubu): trudno zrozumieć, póki się nie spróbuje. To taki bulion z rysem zdecydowanie morskim, z odrobiną wieprzowiny, krewetkami (oryginalnie - solonymi), z żółtkiem na wierzchu. Najważniejszy jest jednak dodatek tofu: nie prasowanego, ale miękkiego, które jest jako świeżo ścięty biały ser. Wszystkie te delikatne smaki doskonale się w siebie wpasowują: morze w ziemię, wieprz w krewetkę, chilli w sojowe mleko. Do każdego dania są jeszcze trzy przystawki - doskonałe kimchi, cukinia smażona jak tempura w lekkim cieście i wodorosty z olejem sezamowym.

Przypomina to nieco początki restauracji Horai, zanim się zamieniła na niegodną budę. Buchają ostre aromaty. Warzywa posiekane zupełnie inaczej. Smaki niepodobne do żadnych nam znanych, i całe szczęście. Mógłbym to jeść bez końca.

**Genji Premium Sushi, ul. Dietla 55**