

Cutiu?a cu surprize: Gujeolpan (I)



Înc? din antichitate, oamenii din Orient ca ?i cei din Occident, au fost pasiona?i de a conferi un sens numerelor. Pentru mul?i dintre occidentali, ?apte reprezint? un num?r norocos.Îns? pentru asiatici num?rul nou? este un num?r norocos,mai ales când vine vorba de jocuri de c?r?i. Asiaticii au percep?ia c? numerele de baz? folosite în via?a de zi cu zi, încep cu zero ?i se termin? cu nou?, în cicluri repetitive, acesta fiind ?i motivul pentru care ei cred c? num?rul nou? este un num?r favorabil. În timpul dinastiei Joseon (1392-1910) se observ? obiceiul limit?rii num?rul de mânc?ruri (**namul**- garnitur?). Aceast? limitare fiind f?cut? în func?ie de rangul social, fiind totodat? un efort pentru a descuraja extravaganta ?i pentru a preveni risipa alimentelor.În timpul erei Shogun, Japonia a reglementat ?i ea num?rul de sortimente de mâncare preparate în func?ie de clasele sociale.



Istoria gujeolpan datează încă din secolul 14, când imaginea gujeolpan a devenit asociată cu regalitatea Joseon. Își are originea în bucuria regală coreeană, iar **Gujeolpan** nu este numele sortimentului de mâncare ci mai degrabă a recipientului în care este servit acest sortiment. Mot-à-mot cuvântul gujeolpan provine de la termenul "**gu**" care înseamnă nou iar "**jeol**" și "**pan**" se referă la cele două secțiuni divizate. Spre deosebire de majoritatea produselor alimentare coreene care sunt servite în vase de ceramică sau alamă, gujeolpan este servit în vase de lemn, lăcuite. Caseta de formă octogonală aduce puțin cu o floare. Poate fi decorată cu diverse desene, sculpturi precum și cu pietre prețioase, mai ales perle.



Numărul 9 are o semnificație simbolică, el reprezentând sântatea (utilitatea) fiind totodată cel care aduce armonie, acesta fiind unul din motivele pentru care gujeolpan era adesea servit la banchetele oficiale guvernamentale pentru nobili din țară și trimiși străini, în încercarea de a promova armonia. De exemplu, cuvântul "**gujok**", are sensul literal de "*nouă triburi*" care reprezintă "*întreaga națiune*", și "**guchun**" are sensul de "*cele nouă ceruri*" referindu-se la "întregul univers." Palatul regal a fost cunoscut sub numele de "**gujung gunggweol**" adică "de nouă ori mai mare decât un palat obișnuit", iar în vechime nobilii care aveau ranguri înalte, construiau case cu 99 camere.



Din cauza că societatea a tratat oamenii în funcție de clasa socială din care făceau parte, aceștia au încercat prin toate mijloacele posibile să pară că au un statut social mai mare decât cel deținut în realitate. Acordau o atenție și o grijă deosebită pentru a nu insulta un oaspete, păstrând astfel un nivel adecvat al ospitalității. Deci într-o astfel de societate, gujeolpan era un mod excelent pentru ca o gazdă să-și trateze oaspeții în mod fastuos. Dintre cele nouă secțiuni dintr-o casetă gujeolpan, opt sunt utilizate pentru garnituri (umpluturi) iar secțiunea rotundă, cea din centru este rezervată clătitorului. **Gujeolpan** este servit de obicei ca aperitiv (hors d'oeuvre) pentru că precede de obicei felul principal de mâncare, oaspeții fiind liberi să aleagă ce le poartă inima dintre umpluturile prezente în cutie, umpluturi care vor fi înfășurate în clătite din făină de grâu (**miljeonbyeong**).



Un platou viu colorat cu 8 sortimente de legume și carne de vit tăiate în fâșii subțiri, servite cu clătite care sunt așezate în centru. Umpluturile din cele opt secțiuni ale cutiei pot fi diverse: din carne de vit, ciuperci Shiitake, castravete sau dovlecel, praz, ridichi, morcovi, muguri de fasole (sau de bambus), albuș și gălbenuș de ou. Umpluturile se înfășoară în clătite, care se înmoaie în sos de soia sau muștar. Umpluturile pentru gujeolpan sunt de obicei uscate și pregătite în prealabil, urmând apoi să fie aranjate în vase și servite cu ceai sau băuturi alcoolice. Pregătirea corectă presupune acordarea unei atenții deosebite la aranjarea diferitelor umpluturi servite culorilor și realizarea armoniei între yin și yang. Se folosesc ingrediente care reprezintă cinci culori diferite, astfel încât culorile să creeze o armonie plăcută ochiului. Sigur numai experții vor reuși să obțină un echilibru între yin și yang însă noi oamenii obișnuiți ne putem concentra doar pe culoare, nu-i așa?



Clătitele, care sunt de culoare albă, vor fi plasate în partea centrală a vasului, în timp ce umpluturile de culoare neagră, albastru (sau verde), galben și roșu vor fi aranjate în secțiunile exterioare (sunt cele cinci culori tradiționale ale stramoșilor coreeni). Lichenul manna, un tip de ciupercă, este cel mai frecvent utilizat pentru culoarea neagră. Iar când nu se găsește, cel mai folosit este castravetele de mare uscat. Pentru benzile galbene, se folosesc făcături subțiri de gălbenuș de ou prăjit sau ardei gras galben. Albușul de ou prăjit, rădăcini de clopoțel, rădăcini de lotus vor fi utilizate pentru culoarea albă.



Castraveții, spanacul sau dovleceii vor fi utilizați pentru culoarea albastru sau verde iar ardeii grași roșii sau morcovii vor fi utilizați pentru culoarea roșie. Aceste ingrediente sunt pregătite la grătar sau sauté și apoi tăiate făcături subțiri (numai bune de înfățat în micile clătite) și aranjate artistic în secțiunile individuale ale cutiei. Recomandabil este ca acest amestec nutritiv să fie echilibrat, adică să conțină carne, pește, ou, legume verzi și chiar ciuperci.



Potrivit ideologiei orientale, s?n?tatea poate fi men?inut? doar ?n cazul ?n care propriet??ile de rece sau cald ale diferitelor tipuri de alimente trebuie s? fie in perfect? armonie cu trupul uman. Acesta ar trebui s? fie un factor hot?r?tor ?n prepararea umpluturilor care urmeaz? s? fie servit ?n gujeolpan. Putem ?nt?lni dou? sortimente de gujeolpan: primul este **jin gujeolpan** preparat din carne de vit? ?i legume, iar cel de al doilea sortiment este **mareun gujeolpan** preparat din curmale japonez uscate, carne de caracati?? uscat? ?i nuci de pin (acestea fiind servite ca ?i snacks-uri pentru b?utur?).