

Univerzita Palackého v Olomouci

Filozofická fakulta

Katedra asijských studií

Bakalářská práce

Analýza současného diskurzu o kimčchi

Analysis of current discourse regarding kimchi

Olomouc 2025 Viktor Tomek

Vedoucí práce: Mgr. Kateřina Šamajová, Ph.D.

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracoval samostatně pod odborným dohledem vedoucí bakalářské práce a že jsem uvedl veškeré použité prameny a literaturu.

V Olomouci dne: 11.05.2025

.....
Podpis

Anotace

Jméno a příjmení autora: Viktor Tomek

Název katedry a fakulty: Katedra asijských studií, Filozofická fakulta

Název bakalářské práce: Analýza současného diskurzu o kimčchi

Vedoucí bakalářské práce: Mgr. Kateřina Šamajová, Ph.D.

Rozsah práce: 93822 znaků

Počet stran: 57

Počet titulů použité literatury: 52

Klíčová slova: kimčchi, korejská kuchyně, korejská kultura, nacionalismus, jídlo

Anotace: Bakalářská práce se bude věnovat analýze současného diskurzu o kimčchi, tzn. tvrzení zdrojů z posledních 20 let o kimčchi – jeho deklarovaném původu, stáří a významu. Práce se dále zaměří na na nějž odkazující zdroje. Cílem práce je zmapování smýšlení autorů o kimčchi se zaměřením na různé podtexty a bias, který se může v textech nacházet. Téma je díky narůstajícímu zájmu o Korejskou republiku a korejskou kulturu (zejména korejskou kuchyni) velmi relevantní, neboť při velkém nárůstu popularity narůstá spolu s ním i počet různorodých zdrojů, které utváří naše vnímání o kulturním významu, původu a stáří kimčchi jako kulturního artefaktu, a které velmi často nekriticky přebírají nepodložená fakta, která jsou jejich prostřednictvím dál šířena.

Poděkování

Poděkovat bych chtěl především vedoucí bakalářské práce Mgr. Kateřině Šamajové, Ph.D. za její pomoc, čas, rady a trpělivost při vypracovávání této práce. Kromě ní bych samozřejmě chtěl poděkovat také rodině a přátelům, kteří mě na této cestě podporovali.

Obsah

Anotace.....	3
Seznam tabulek.....	7
Ediční poznámka	8
Úvod	9
1 Funkce jídla	10
1.1 Význam jídla pro kulturu.....	10
1.2 Jídlo a společnost v Korejské republice	12
1.2.1 Kimčchi jako příklad nacionalismu	14
1.2.2 Kimdžang (김장)	15
2 Kimčchi (김치).....	17
2.1 Druhy kimčchi	17
2.2 Historie kimčchi	18
2.2.1 Komericializace a globalizace <i>kimčchi</i>	19
2.2.2 „ <i>Kimčchi</i> války“	20
3 Metodologie.....	23
3.1 Popis metody	23
3.2 Hypotézy.....	23
3.3 Popis sběru dat.....	24
4 Analýza získaných dat.....	26
4.1 Přírodovědecké články	26
4.1.1 Sentiment	27
4.1.2 Historicita.....	28
4.1.3 Atributy	29
4.2 Humanitní články	31

4.2.1 Sentiment – pozitivní	32
4.2.2 Sentiment – negativní.....	34
4.2.3 Historicita.....	39
4.2.4 Atributy	42
5 Výsledky analýzy	46
5.1 Zodpovězení hypotéz.....	48
Závěr.....	50
Resumé	51

Seznam tabulek

[Tabulka 1 – původ a číslování autorů v přírodovědeckém diskurzu](#)

[Tabulka 2 – sentiment v přírodovědeckém diskurzu](#)

[Tabulka 3 – historicita v přírodovědeckém diskurzu](#)

[Tabulka 4 – atributy v přírodovědeckém diskurzu](#)

[Tabulka 5 – souhrnná tabulka přírodovědeckého diskurzu](#)

[Tabulka 6 – původ a číslování autorů v humanitním diskurzu](#)

[Tabulka 7 – pozitivní sentiment v humanitním diskurzu](#)

[Tabulka 8 – negativní sentiment v humanitním diskurzu](#)

[Tabulka 9 – historicita v humanitním diskurzu](#)

[Tabulka 10 – atributy v humanitním diskurzu](#)

[Tabulka 11 – souhrnná tabulka humanitního diskurzu](#)

[Tabulka 12 – souhrnná tabulka současného diskurzu](#)

[Tabulka 13 – seznam zmiňovaných historických zdrojů](#)

Ediční poznámka

K přepisu korejských slov je využita česká vědecká transkripce korejštiny, psaná kurzívou před znaky v závorce. Vyskytuje se i několik čínských, pro přepis nichž je využita standardní česká transkripce čínštiny, a japonských slov, pro která je využita transkripce čekošiki. Některé výrazy se v textu mohou opakovat, ale znaky jsou uvedeny pouze při prvním výskytu v textu a v nadpisech. Cizí jména a výrazy nebudou nijak skloňovány. V seznamu použitých zdrojů jsou jména autorů také přepsána do zvolené transkripce.

Úvod

Téma si autor práce zvolil z důvodu globálního narůstajícího zájmu o Korejskou republiku a její kulturu. Téma je relevantní z toho důvodu, že při velkém nárůstu popularity spolu s ním nenarůstá pouze počet, ale zejména také různorodost zdrojů v dané zkoumané oblasti, které utváří naše vnímání o kulturním významu, původu a stáří *kimčchi* (김치) jako kulturního artefaktu, a které velmi často nekriticky přebírají nepodložená fakta, která jsou jejich prostřednictvím šířena dál. Cílem práce je zmapování smýšlení autorů o *kimčchi* se zaměřením na různé podtexty a bias, který se může v textech nacházet.

V práci bude autor vycházet z veřejně dostupných zdrojů. Bude využita literatura, ale také i akademické články, a to nejen pouze k samotné analýze.

V první kapitole teoretické části se tato práce se bude věnovat funkcím jídla, významu jídla pro kulturu a jídelnímu nacionalismu s příkladem Korejské republiky.

Ve druhé kapitole teoretické části se práce zaměří na *kimčchi*, jeho druhy a historii. *Kimčchi* je korejský pokrm z fermentované zeleniny a různých koření, který je mnohými Korejci považován za jeden z hlavních symbolů „korejskosti“, a zároveň se nevyhnul několika kontroverzím.

V praktické části se zaměří na analýzu současného diskurzu o *kimčchi*, tj. článků, které rozebírají jeho popularitu, přínosy pro zdraví, historii, druhy apod.

Pro zpracování této části byla využita metoda diskurzivní analýzy.

1 Funkce jídla

V této kapitole se autor bude věnovat funkcím jídla, významu jídla pro kulturu a postoj k nim v Korejské republice.

Jídlo nenesou pouze význam svého hlavního účelu – uspokojit biologickou potřebu jení, abychom dodali tělu potřebné látky a mohli tak přežit. Na první pohled nemusí tento fakt být zřejmý, ale jídlo lidé využívají po dlouhou dobu k uspokojení mnoha dalších potřeb, např. termoregulační nebo léčebnou. Existují i potraviny, a to zejména nápoje, které jsou schopné tělo buď uvolnit nebo nabudit (Anderson, 2005, s. 62-69).

Jení je navíc velmi oblíbená společenská aktivita, kdy nemalé množství společenských aktivit začíná nebo končí u jídelního stolu. Tudíž má i funkci sociální. Naproti tomu osamělí jedinci prý v mnoha případech často ani netrpí hladem, protože bez jejího sociálního aspektu jejich psychika nepovažuje uspokojení této biologické potřeby za důležité (Anderson, 2005, s. 97-98). Podobný stav nastává u depresivních nebo úzkostlivých jedinců. Jinými slovy je potřeba socializovat nebo si udržovat dobrý emocionální stav natolik důležitá, že se přenáší i do ostatních částí života, a to dokonce i do tak základní biologické potřeby jako jení.

Mimo uspokojení biologických potřeb bylo už od dávných dob jídlo konzumováno i pro potěšení, což můžeme dnes vidět zcela jasně nejen dle mnoha různých způsobů dochucení nebo přípravy jídel, ale také už dokonce i u našich lidoopích předků, kteří se naučili před utržením a následnou konzumací počkat, než ovoce dozrálo (Anderson, 2005, s. 99).

1.1 Význam jídla pro kulturu

V této části se autor zaměří na kulturní funkci jídla.

Existuje známé rčení: „Jsme to, co jíme.“ Na první pohled možná zní zvláště, ale pokud se nad ním hlouběji zamyslíme, můžeme si uvědomit, že dokážeme ostatní i sama sebe zařadit do určité sociální skupiny právě dle toho, co běžně konzumujeme. Ať už se jedná o národnost, náboženství nebo jistý životní styl jako vegetariánství, veganství apod., je jídlo úzce spojené s naší sociální a kulturní identitou. Tento fakt se může projevat i negativně nejen ve významu zákazů určitých jídel, ale dokonce i nenávisti vůči těm, kteří taková jídla konzumují (Anderson, 2005, s. 124; Civitello, 2008, s. 13-14; Guptill et al., 2017, s. 19-21).

Ve své práci Mindžu (2021, s. 57) tvrdí, že „pravidelně se opakující rozhodnutí, která činí jedinci a skupiny lidí, ovlivňují smýšlení o vlasti i mezi sebou sama, ale i od ostatních o jejich vlasti. V tomto ohledu může být národní identita částečně utvořena i takovými

rozhodnutími ohledem výběru jídel.“¹ Tudíž není neočekávané, že každá země, stát nebo i uskupení lidí má svou vlastní kuchyni či specifické stravovací návyky – nejedná se pouze o výživové hodnoty, ale také o symbolické. Tento fakt je patrný zejména tehdy, pokud se dotyčný jednatel rozhodne emigrovat – bude se svou rodnou kuchyni snažit buď najít, nebo popř. vytvořit z lokálně dostupných surovin (Guptill et al., 2017, s. 21-22). V tomto případě se nemusí jednat o nenávisť k cizí kuchyni nebo skupině, ale spíše právě o to, jak je daný člověk zvyklý na pokrmy ze své rodné země a co pro něj znamenají.

V našich oblastech je symbolický a kulturní význam jídla možno dobře zpozorovat např. při křesťanských mších při svatém přijímání, kdy je podávána oplatka, která má symbolizovat tělo Kristovo, a víno, které má symbolizovat jeho krev. Požitím jich by mělo dojít ke sblížení s Bohem. Při natolik zanedbatelném množství konzumovaného jídla je jasné, že je opravdu konzumováno pouze kvůli své velké symbolice, která je pro věřící křesťany velmi důležitá, nikoli k uspokojení biologických potřeb (Guptill et al., 2017, s. 20).

Kulturní význam jídla je možné vidět také z toho, kolik kolem jeho konzumace existuje několik různých regionálně se lišících tradic, od způsobu přípravy jídel a samotného jedení, až po různé slavnosti vyloženě zaměřené na jídlo. Typickým příkladem může být to, že různé kultury připravují a jedí jídlo jinými způsoby – pro nás v Evropě je zejména typický příbor, zatímco v Asii jsou typičtější hůlky, ale v některých částech Afriky, na Blízkém východu a v jižní a jihovýchodní Asii není neobvyklé jíst rukama.

Mezi největší sociální tradice oslavující jídlo zajisté patří slavnosti sklizně – ve Spojených státech amerických Den díkuvzdání, v Korejské republice *čchusŏk* (추석). I přes to, že se zaměřují na oslavu jídla a vzdání díku za dobrou sklizeň, také se v každé zemi velmi liší. Účelem těchto tradic ale není pouze oslava jídla, ale často právě zároveň také utvrzení sociálních vztahů v komunitě, či zrovna v případě Korejské republiky vzdání díku duchům předků (Guptill et al. 2017, s. 22-26).

Pokud bychom se zaměřili na přípravu jídel, má každá země své vlastní typické způsoby přípravy, ale zejména také různé druhy tradičních koření nebo dochucovadel, které jsou přítomné v domácnostech většiny obyvatel určitého státu, nebo také například také

¹ *Regular and repetitive choices that individuals and groups make throughout history affect the way nations are imagined by their inhabitants as well as by others. 13 In that regard, a nation's identity and brand can be partly formed through the repetitive and regular choices that individuals make regarding food.*

celkové odmítání určitých druhů potravy z různých důvodů. Často se tyto rozdíly projevují i uvnitř jednoho jediného státu, kde se může kuchyně zcela lišit dle regionu, ve kterém se zrovna pohybujeme. Nejdůležitější roli v rozmanitosti kuchyně země hrálo vždy především zemědělství, dostupnost plodin a živočišných druhů, ale sekundárně také etnicita a náboženství (Guptill et al., 2017, s. 21-22). Samozřejmě nikdy není možné zcela vyloučit ani osobní preference jedince. Díky všem těmto zmíněným věcem vzniklo tak velké množství unikátních kuchyní, jak můžeme dnes vidět a okusit.

Kromě rozlišení kuchyní zemí se jídlem po celou historii odlišovali také lidé z vyšších vrstev od těch z nižších. Takoví lidé zřídka kdy hladověli, a navíc díky svým finančním prostředkům měli možnost okusit exotická jídla, která by obyčejný člověk nikdy ani neměl možnost spatřit. Podobnou situaci můžeme vidět i ve dnešní společnosti.

Zároveň se i změnila role lidí, kteří jídla připravují. Zajímavý je fakt, že v některých kulturách byla role řezníka velmi vážená, zatímco v jiných ji považovali za „morálně nebo spirituálně nečistou“. V takových kulturách řezníci často patřili do nejnižší společenské vrstvy a např. Indie nebo Korea spadala do takových zemí. Kromě toho jsme se posunuli od prakticky anonymních kuchařů minulosti až po dnes mezinárodně vyhlášené celebrity (Civitello, 2008, s. 15-16).

1.2 Jídlo a společnost v Korejské republice

Korejská republika bere svou jídelní kulturu velmi vážně – u tradičních pokrmů musel vždy být určitý zasedací pořádek, a dokonce i přesné rozprostření misek, talířů a jídelních pomůcek na stole. Ostatní mohli začít jíst až tehdy, kdy už začala jíst hlava rodiny. Samotné jedení končí až tehdy, kdy skončila jíst hlava rodiny. Tato pravidla mají své kořeny v konfucianismu, který Koreu určitým způsobem ovlivňoval po většinu své historie. Kromě stolování V případě, že by člověk zval ostatní na jídlo, platí za objednávky všech (Civitello, 2008, s. 329).

Oproti západu, kde je jídlo ve většině případech individuálně rozděleno na porce, se zde tradičně pokrmy konzumují sdílením jídla z jedné velké porce uprostřed stolu mezi všemi účastníky jakožto symbol pospolitosti. Tato myšlenka také vychází z již zmíněného konfucianismu. Z této velké porce si lidé odebrali své množství do menších misek a často by se vraceli pro přídatky, dokud by se úplně nenasytili.

Korejský jídelní entusiasmus je natolik silný, že v Korejské republice v r. 1971 byla vládou založena nezisková organizace *Häömunhwahongbowon* (해외문화홍보원, angl. *Korean Culture and Information Service*), hlavním cílem již je šíření korejské kultury skrze korejskou

kuchyni. Snaží se toho dosáhnout skrze různé vzdělávací programy a kampaně, kde jsou často vyobrazeny recepty na autentické korejské pokrmy. Často se účastnila různých mezinárodních událostí a také podporuje korejské restaurace sídlící mimo Korejskou republiku. V r. 2024 bylo oznámeno, že tato instituce bude zrušena a integrována do ministerstva kultury Korejské republiky (The Korea Times, 2024).

Ve své práci Mindžu (2021, s. 57) tvrdí, že „když se v 80. letech minulého století poprvé dostala americká společnost McDonald's do Korejské republiky, neměli ji Korejci v oblibě. Mnozí si mysleli, že by nebyli praví Korejci, kdyby taková jídla jedli, a že se Spojené státy snaží kolonizovat Korejskou republiku skrze hamburgery a hranolky. Aby se společnosti začalo dařit, musela své jídlo prodávat jeho podobnostmi ke korejským pokrmům.“²

Z toho se dá usoudit, že se nacionalismus v Korejské republice dříve projevoval způsobem, kdy cizí produkty byly považovány za podřadné, zatímco korejské produkty se prodávaly jako vyloženě korejské. Mindžu (2021, s. 58) tvrdí, že tento sentiment se dnes změnil na „jak nejlíp reprezentovat Korejskou republiku a její kulturu v zahraničí“. Jako příklad uvádí *čchimäk* (치맥, smažené kuře jedené při pití piva), které sice nemá původ v určité zemi nebo kultuře, ale i přes to je o něm tvrzeno, že se jedná o reprezentativní pokrm Korejské republiky.

Retrospektivně, původní korejský sentiment nebyl neočekávaný, protože historie Koreje z jejího lidu udělala poněkud xenofobní národ. Ať už se jedná o chování západních misionářů v 19. stol., japonskou okupaci a následnou anexi Koreje v letech 1910-1945 a dobu před ní, nebo o zacházení s tzv. „comfort women“ či chování amerických vojáků při svém pobytu v Korejské republice za a po korejské válce. Jedná se tedy spíše o xenofobii, hrdý nacionalismus, nebo pouze opatrnost k neznámému?

² *In the 1980s, South Korean media associated McDonald's with "American-ness" and a foreign culture that diverged from "Korean-ness" and "Korean food culture." Many Koreans thought of eating at McDonald's as an act of breaking away from the regular and repetitive consumption of "Korean food" that affirmed one's "Korean-ness" and affiliation with Korea. Due to these perceptions, McDonald's had a languid start in Korea. Many Koreans initially rejected the franchise due to fear that McDonald's was attempting to colonize South Korea culturally through hamburgers and french-fries. To succeed in South Korea, McDonald's had to market the similarities between a McDonald's meal and a "Korean meal" so that Korean customers did not reject the franchise for being too foreign.*

1.2.1 Kimčchi jako příklad nacionalismu a jeho kulturní význam

Pokrm, ke kterému Korejci cítí možná největší pocit hrdosti je *kimčchi*. Ve většině médií je tento pokrm zmíněn jako první, když se kdokoli ptá obyvatel Korejské republiky, který pokrm považují za korejský národní pokrm. Nese velkou symboliku a zároveň je o něm nemálo tvrzeno, že je symbolem „korejskosti“ neboli korejské národní identity.

Kimčchi se společně s dalšími pokrmy může podávat jako jedna z obětí při rituálu předků *česa* (제사). Tento rituál vyžaduje přesné uspořádání obětí, z nichž každá nese svůj specifický symbolický význam. Pokud je podáváno, je při této příležitosti *kimčchi* připraveno bez pálivých ingrediencí a jiných, které by mohly odhánět duchy. Není při tomto rituálu zcela tradiční – dle konfuciánských tradic nemělo být podáváno vůbec, ale pokud je, mohlo by znamenat např. chtíč sdílet se svými předky něco, co měli v oblibě. Avšak i jeho absence má svůj symbolický význam – rozlišení mezi věcmi posvátnými a světskými (Čang et al., 2005, s. 97-99).

Existuje několik historických případů, kdy byli obyvatelé korejského poloostrova utlačováni. Pro ustátí tohoto nátlaku jim pomáhalo zamyslet se a soustředit se na to, co z nich dělá Korejce. Kromě jiných částí korejské tradiční kultury jako je jazyk, literatura, divadlo nebo hudba jim v tom pomáhala také jídelní kultura, zejména *kimčchi*, které se zejména v období japonské okupace a následné anexe mezi lety 1910 a 1945 stalo symbolem odporu. Během tohoto období se snažili Japonci zcela asimilovat Korejce, což si Korejci nepřáli a jako symbol tichého protestu využívali právě korejskou tradiční kulturu a zejména konzumaci a přípravu *kimčchi*.

Dalším z takových příkladů útlaku je fakt, že byli Korejci několikrát ve své historii odsunuti nebo kvůli nevýhodným podmínkám ve své domovině pro ně bylo výhodnější utéct do jiné země, což v těchto zemích vytvořilo nemalé menšiny původem korejských obyvatel (Jun, 2012). Dnes jsou největší korejské menšiny v Číně, Japonsku, Uzbekistánu a Spojených státech (Seasia, 2021). Kromě Spojených států tyto komunity vznikly zejména za japonské anexe – v Japonsku bylo moderní studovat, Japonsko se snažilo expandovat do Číny ve 30. letech, podařilo se jim zabrat část Mandžuska, čímž byli v této oblasti potřeba pracovníci – pro Korejce lepší příležitost než samotná tehdejší Korea, a v pozdních 30. letech byli Korejci žijící v Rusku, zejména v oblasti u korejských hranic, Vladivostoku, odsunuti do Uzbekistánu. Samotné Spojené státy americké poté z důvodu amerického vlivu na Korejskou republiku po korejské válce (Jun, 2012).

Tyto komunity korejských diaspor se snaží semknout za snahou zachování své „korejskosti“. Často se při takových příležitostech scházení se připravovala různá korejská tradiční jídla, aby nezapomněly na svou kulturu a kulturní dědictví. Důležité bylo pravidelné scházení se k výrobě *kimčchi* – *kimdžang* (김장). Tato společenská událost je tradiční a typická nejen u korejských diaspor, ale v obou Korejích, a velmi důležitá, a bude proto více popsána v další kapitole. Kromě těchto komunit by jej měla ročně pořádat i korejská kulturní centra v zahraničí jako např. *Korean Cultural Center* v americkém Washington D.C.

1.2.2 Kimdžang (김장)

Kimdžang je jedna z nejvýznamnějších tradičních společenských událostí obou Korejí konající se každoročně na pozdní podzim, při níž se scházejí celé rodiny se svými známými a sousedy, aby společně za použití sdílených surovin připravili velké množství *kimčchi*, aby každý měl dostatek pro nastávající zimu. Na této akci se většinou podílely pouze ženy (Pettid, 2008, s. 49). Ženy by se většinou této akce účastnily v několika domácnostech a měly by tak možnost se v každé něco nového přiučit (Han, 2010, s. 135).

Dá se tedy říct, že *kimdžang* symbolizuje pospolitost korejských rodin a účastníkům přináší nejen radost a pýchu, ale také je učí respektu k přírodě a žít v harmonii s ní (UNESCO, 2015).

Přípravy tohoto procesu začínají už na jaře, kdy je nejdřív potřeba obstarat ryby nebo mořské plody a nechat je nasolit a fermentovat. Na pozdní léto je třeba usušit a rozemlít chilli papričky. Poté, na pozdní podzim, je potřeba zvolit ideální den a počasí (UNESCO, 2013).

Tato tradice ale poslední dobou zejména ve městech upadá. K tomuto úpadku existuje několik značných důvodů spojených především s modernizací, urbanizací a komercializací – nejen, že je všechna zelenina potřebná k jeho přípravě dostupná celoročně, ale komerční *kimčchi* je navíc možné kdykoli volně koupit, což vyřazuje nutnost jej každoročně připravovat, aby měli lidé uschované potraviny na zimu. Dalším důvodem úpadku *kimdžang* je ubývající množství žen v domácnosti, resp. stoupající počet žen pracujících na plný úvazek, čímž se snižuje počet lidí, kteří by *kimčchi* byli schopní, mohli nebo chtěli připravovat. Kromě toho ale i globálně klesá důležitost pospolitosti nejen širších rodin, ale také nukleárních rodin, kdy se nově dospělí lidé často snaží ze svého rodiště odstěhovat, jakmile mají možnost mít stabilní příjem. Tímto stěhováním se naruší známosti a kvůli urbanizaci často nebývá místo a prostor k přípravě *kimčchi* (Han, 2010, s. 135).

Tato akce je pro Korejce natolik významná, že se v r. 2013 dostala na seznam nemotných památek UNESCO, aby se na ni i přes její postupný úpadek zcela nezapomnělo (Tamang, 2016, s. 277).

Z toho je tedy možné usoudit, že nejen *kimčchi*, ale i jeho samotná příprava je pro Korejce velmi důležitá, a to nejen kvůli *kimčchi*, které při ní bude připraveno, ale navíc i své sociální funkci a zejména také svému kulturnímu významu.

2 Kimčchi (김치)

Kimčchi je korejský termín označující jakoukoli fermentovanou zeleninu, jedná se o tradiční korejský pokrm zahrnující solenou fermentovanou zeleninu dochucenou různými druhy koření, tradičních omáček a past.

Kimčchi se společně s další korejskou kulturou dostalo do podvědomí globálního světa hlavně díky korejské vlně *Hallju* (한류). Dnes je známé kromě své asociace s korejskou kulturou zejména díky svým mnohým značným zdravotním přínosům, mezi něž patří např. pomoc při hubnutí, uvolnění konstipace, posílení střevní mikroflóry, snižování účinků stárnutí nebo antioxidační a anti-karcinogenní účinky (Shi, 2005, s. 342, 349).

Mnohými je považováno za korejské národní jídlo. Tradičně se tento pokrm servíruje jako jedna z mnoha příloh při každém tradičním korejském jídle a průměrný korejský občan jej zkonzumuje denně přibližně 90 g, což je zásadní pokles od 50. let 20. století, kdy jej měl konzumovat až 300 g denně. Mnozí Korejci tvrdí, že bez něj by jídlo nebylo kompletní, a dokonce existuje i přísloví, které tvrdí, že *kimčchi* je polovina každého korejského jídla. Ne každý Korejec jej však má rád, ve většině případů je třeba mu přijít na chuť. Dokonce bylo v hlavním městě Korejské republiky Söulu i vystaveno muzeum věnované *kimčchi*, ve kterém je možné vidět a naučit se všechno od historie po zdravotní benefity, způsobu přípravy a také ochutnat vybrané druhy (Shi, 2005, s. 164; Pettid, 2008, s. 30, 51; Katz, 2012, s. 52-54; Klein, 2016, s. 1188).

2.1 Druhy kimčchi

Dnes existuje více než 200 různých druhů, z nichž mezi nejznámější patří *päčchukimčchi* (배추김치), kterému se dnes běžně říká pouze *kimčchi*, tudíž není nesprávné si tento druh vybavit, pokud slyšíme pouze právě „*kimčchi*“. Většina si asi pod pojmem kimčchi představí právě tento druh, tj. spíše pálivou fermentovanou zeleninu, ale ne všechny druhy jsou pouze pálivé – některé více, některé méně, jiné vůbec. Dostupnost různých druhů se řídí dostupností surovin a sezónní zeleninou, která je k výrobě *kimčchi* využita, tj. zejména ročním obdobím, ve kterém je připraveno. Oblíbeným druhem v létě je např. osvěžující „vodní kimčchi“, *mulkimčchi* (물김치), které se často připravuje jemně pálivé nebo nepálivé (Kiple, 2000, s. 1188; Shi, 2005, s. 342; Pettid, 2008, s. 44).

Kromě zeleniny se často podle provincie přidávají i ryby nebo mořské plody, např. ančovičky, krevety, ústřice nebo krabi. V Söulu jsou oblíbeným přídatkem krevety, zatímco

v dalších severních městech různé ryby a na jihu ančovičky. Zejména tomu tak je kvůli již zmíněné dostupnosti surovin v kvůli geografické poloze různých regionů (Kiple, 2000, s. 1188).

Recepty se liší nejen regionálně, ale navíc má také každá korejská rodina svůj vlastní, který se dědí z generace na generaci, a tudíž je velmi pravděpodobné, že bude mít jinou chuť i v případě, kdy by se jednalo o stejný druh *kimčchi*. Kromě druhu a receptu ale závisí i na době fermentace, delší doba fermentace totiž vyprodukuje kyselější chuť. Avšak nejdůležitější roli hraje bezpodmínečně osobní zkušenost a preference.

Může se zdát vtipné o fermentované zelenině mluvit jako o vegetariánské nebo veganské, ale přidavkem již zmíněných rybích produktů nebo produktů z mořských plodů není každý druh pouze takový, avšak jejich příprava není složitá – pouze tyto suroviny odebereme.

Dá se tedy usoudit, že kvůli své rozmanitosti existuje alespoň jeden druh *kimčchi* pro každého.

2.2 Historie kimčchi

Předpokládá se, že *kimčchi* je staré přes 3 tis. let, ale neexistují žádné prameny, které by to tvrzení mohly zcela potvrdit (Tamang, 2016, s. 276).

První zmínka ohledně *kimčchi* se objevuje už v čínských spisech o korejském království *Päkče* (백제, 18 př.n.l. - 660 n.l.). V tomto raném období se mělo jednat pouze o solenou fermentovanou zeleninu bez dalších přísad (Tamang, 2010, s. 9).

Korejská historická kronika z období *Korjŏ* (고려, 918-1392), Dějiny tří království *Samguksagi* (삼국사기, 三國史記) z r. 1145 naznačuje, že fermentovaná zelenina byla na korejském poloostrově běžně konzumována v 8. století n. l. (Shi, 2005, s. 342-343). Nelze přesně určit pravdivost této informace, neboť tato kronika se sice dá považovat za historický zdroj, ale často se v ní vyskytují historicky nepřesné informace jako špatný letopočet, ale navíc se v ní vyskytuje silný bias, vlastní komentáře autora a také dokonce i mytologie, tudíž je dobré ji brát s mírným odstupem.

Další zmínka se objevuje v r. 1241 ve sborníku *Tongkukisangkukčip* (동국이상국집) básníka *I Kjuho* (이규보), kde je poprvé fermentovaná zelenina označena jako samotné *kimčchi*. V tomto období se už přidávala koření. V této době patřily mezi hlavní ingredience několika různých druhů *kimčchi* jako hlavní přísada ředkve, okurky, vodnice a lilky. Poté, za

vlády dynastie Čosŏn (조선, 1392-1897), se na jihokorejský poloostrov z cizích zemí dostávají nové ingredience a zároveň se metody výroby *kimčchi* stávají čím dál více propracované (Kiple, 2000, s. 1188; Tamang, 2010, s. 155-156; Tamang, 2016, s. 276).

V r. 1614 se objevuje první zmínka o chilli papričkách na korejském poloostrově v zápiscích Čibongjusŏl (지봉유설) úředníka I Sugwang (이수광), který tuto zeleninu nepodporoval. To ale nijak neovlivnilo její rozšíření po celém poloostrově. Dá se tedy předpokládat, že se chilli papričky se dostaly do Koreje přes Japonsko při japonských invazích Koreje (imdžinských válkách) mezi lety 1592 a 1598 (Pettid, 2008, s. 44-45).

V r. 1670 existuje první zmínka o *kimčchi* s přidanými červenými papričkami a mořskými plody, které měly také v tomto období být poprvé přidány (Tamang, 2016, s. 277). Korejci věřili, že tyto papričky by je svou červenou barvou měly pomoci ochránit před zlými duchy a zabránit neštěstí (Pettid, 2008, s. 46).

Až koncem 18. století a v první polovině 19. se stalo populární již dříve zmíněné dnes dobře známé a nejrozšířenější *päčchukimčchi*. První zmínka o něm se vyskytuje v *Imwŏnsikbjukči* (임원식북지), knize z r. 1835 (Shi, 2005, s. 344). Dá se předpokládat, že důležitou roli v nárůstu popularity *päčchukimčchi* hrál samotný vznik dnešní odrůdy pekingského zelí (*Brassica rapa pekinensis*) v Číně a jeho následné rozšíření do Koreje.

2.2.1 Komericializace a globalizace *kimčchi*

K prvnímu pokusu o komercializaci *kimčchi* došlo za vietnamské války na konci 60. let minulého století, kdy mělo být vyráběno pro jihokorejské vojáky, kteří bez něj údajně nemohli vydržet. Protože tento produkt byl zatím relativně nekvalitní a zdaleka ne tak chutný jak domácí, popularizovalo se komerční *kimčchi* v samotné Korejské republice až v 90. letech (Han, 2010, s. 133-134).

Dá se předpokládat, že k první světové popularizaci *kimčchi* pomohly především sŏulské olympijské hry v r. 1988, kdy se do Korejské republiky mělo možnost dostat velké množství zahraničních turistů a poznat tak místní kulturu, ochutnat *kimčchi* a mnoho dalších korejských pokrmů (Han, 2010, s. 140; Tamang, 2016, s. 277). Poté k masivnímu nárůstu zájmu dochází postupně už od 90. let díky již dříve zmíněné korejské vlně *Hallju*. Myslím si, že se nedá určit, jak velké množství lidí by o Korejské republice, její kultuře a jídle vědělo dnes právě bez ní.

Od té doby se *kimčchi* průmysl nadále rozšiřuje a posouvá – v r. 1984 (Kim, 2016) se na trhu objevil vynález lednice určené pro skladování *kimčchi*, který se rozšířil natolik, že ve

dnešní době vlastní přes 98 % korejských domácností alespoň jednu *kimčchi* lednici, a není neobvyklé jich vlastnit více (Söng, 2021).

Do vynálezu lednic se *kimčchi* skladovalo a fermentovalo ve velkých hliněných nádobách uložených v zemi, což by ve dnešní době kvůli urbanizaci nebylo praktické. Zároveň ale nebylo praktické mít *kimčchi* v jedné lednici s ostatními produkty, protože by se jeho silný zápach přenesl i na ně. Tyto lednice se nadále posouvají a není neobvyklé v nich ve dnešní době mít zabudovanou umělou inteligenci, která dokáže podle druhu *kimčchi* regulovat optimální teplotu skladování.

Po nabytí určité slávy bylo v r. 2006 *kimčchi* zvoleno jako jeden z nejzdravějších pokrmů na světě americkým časopisem *Health* (Tamang, 2010, s. 68). Dalšími byly olivový olej, japonské fazole, řecký jogurt a čočka.

Za r. 2023 byla hodnota vývozu *kimčchi* určena na skoro 156 mil. dolarů. Tato hodnota se od r. 2015 více než zdvojnásobila, z původních 73 mil. dolarů v r. 2015 (Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation, 2024). Lze tedy usoudit, že i přes již dříve zmíněný značný pokles konzumace *kimčchi* v Korejské republice od 50. let minulého století, je *kimčchi* na vzestupu na globální škále.

2.2.2 „*Kimčchi* války“

Původní japonský pohled na *kimčchi* byl takový, že se pouze jednalo o zapáchající pokrm, který symbolizoval jídlo kolonizovaných. Obdobný názor si osvojili i američtí vojáci, kteří pobývali na korejském poloostrově za a po korejské válce. Tento názor se začal měnit při narůstajícím zájmu po *kimčchi* začínajícím na konci 90. let (Han, 2010, s. 140).

Na komercializaci *kimčchi* se začala podílet Čína i Japonsko. Samotné „*kimčchi* války“ byl konflikt týkající se původu *kimčchi* mezi Korejskou republikou a oběma zmíněnými zeměmi.

Zejména Japonsko se snažilo si tento pokrm přivlastnit. Vznikla zde totiž obdoba, pro níž bylo vytvořeno japonské slovo *kimučí*. Oproti korejskému *päčchukimčchi* se jedná se o produkt bez fermentace a mořských produktů. Tento výrobek dosáhl v Japonsku velkého úspěchu v polovině 90. let a japonské firmy se jej snažily začít vyvážet a označovaly jej za autentický japonský produkt, což znepokojovalo všechny Korejce, protože navíc zároveň autentické korejské *kimčchi* na japonském trhu v této době nedosáhlo ani zdaleka takového úspěchu jako japonské *kimučí*. Zároveň ale toto japonské slovo bylo jediným výrazem pro oba výrobky – i korejské *kimčchi* i japonské *kimučí*. Tento se také Korejcům nelíbil, pokládali

japonské *kimuči* za výsměch nejen samotnému *kimčchi*, ale společně s několika dalšími historickými incidenty mezi oběma zeměmi i za výsměch celé Koreji, její kultuře a národům. Nakonec se Korejcům podařilo v této válce zvítězit a korejské *kimčchi* je na globálním trhu označováno od r. 2001 korejským názvem a zároveň je bráno jako předchůdce obou výrobků (Han, 2010, s. 141-144).

Mezi Čínou a Korejskou republikou došlo k podobnému konfliktu v r. 2005, kdy v několika šaržích dovozu v Číně vyrobeného *kimčchi* bylo nalezeno potenciálně nebezpečná ingredience (vejčička s parazity). Načež se v novinách rozšířila myšlenka, že „čínské produkty jsou nebezpečné a Korejci by měli jíst pouze korejské produkty.“³ Čína zaútočila zpátky tím, že nechala pozavírat všechny čínské výrobní *kimčchi*, prohlásila o produktech z Korejské republiky identickou věc, zakázala dovoz korejského *kimčchi* a navíc tvrdila, že nechá zakázat i dovoz korejské kosmetiky. Na to vláda Korejské republiky odpověděla tím, že korejské *kimčchi* také obsahuje tato vejčička, ale že navíc vlastně ani nejsou nijak nebezpečná. Pokud se zde nacházela zlomyslná myšlenka, selhala, a navíc poškodila reputaci korejského *kimčchi*, a to hlavně v Japonsku, kde ještě více poklesl dovoz – v době, kdy se navíc Korejci snažili rozšířit svůj na japonském trhu. Kromě reputace *kimčchi* ale tato událost nijak nepomohla ani korejským vztahům s Čínou (Han, 2010, s. 144-145). Je možné, že se jednalo o pokus pomoci domácímu *kimčchi* a jeho trhu za cenu poškození trhu *kimčchi* vyrobeného v Číně, ale vůbec se nevydařil. Zřejmě vláda Korejské republiky neočekávala rychlou a ráznou reakci čínské vlády.

Z těchto událostí si korejští výrobci odnesli i dobré zkušenosti – silná výrazná chuť a zápach autentického korejského *kimčchi* zřejmě nepřitahuje tolik cizinců jako méně výrazné *kimuči*. Tudíž by pro zvýšení globálního prodeje mohlo být lepší za cenu autenticity modifikovat recept a snížit množství nepopulárních ingrediencí (Han, 2010, s. 145-146). Tímto ale také vyvstala otázka, jestli vyjít vstříc globalizaci nebo se snažit zachovat autentičnost.

Asi nejdůležitější myšlenka, kterou tato událost ukázala, byl korejský nacionalismus a schopnost bojovat za své postoje, když se jedná o kulturu Koreje. I když v případě *kimčchi* války s Čínou se spíše jednalo až o tvrdohlavost a zcela zbytečný konflikt.

³ *Headlines hit the all too familiar chord that food imported from China is unsafe and that Koreans should eat Korean produce.*

V posledních 20 letech dochází k podobným incidentům na sociálních sítích, např. ohledně původu *kimčchi* došlo k jednomu takovému v r. 2020, kdy čínské noviny *Global Times* tvrdily, že Čína je hlavním producentem kimčchi, ale i v tomto případě se jednalo o chybu – tentokrát šlo o chybný překlad názvu čínského pokrmu *pchaocchaj* (泡菜) – nakládanou zeleninu. Tento konflikt také vyvolal značný ohlas, ale dál než na sociální sítě nezašel.

Avšak sociální média nejsou v dnešní době jediným prostorem, kde se rozebírá původ a stáří *kimčchi* a dochází ke konfliktům ohledně těchto faktů. Tyto konflikty se totiž přenesly i do akademických článků, které jsou rozebírány v praktické části této práce. Něco na způsob „*kimčchi* válek“ tudíž probíhá neustále.

3 Metodologie

Předmětem analytické části této práce je analýza článků zabývajících se korejským pokrmem *kimčchi*, popř. pocitem nacionalismu k tomuto pokrmu. Výzkum se zaměřuje na sledování smýšlení a porovnání jednotlivých autorů článků s ostatními na základě použitých jazykových prostředků v diskurzu.

Bylo využito 15 humanitních a 15 přírodovědeckých článků z let 2005-2025, které byly vyhledávány v databázi EBSCO a z nich zvolené, tj. nejrelevantnější tématu bakalářské práce, byly psány pouze v anglickém jazyce. Konečně množství článků bylo zvoleno tak, aby se jednalo o podobná čísla mezi přírodovědeckými a humanitními články, kterých týkajících se tohoto tématu nebylo velké množství. Většina (16) článků pochází z jednoho časopisu (*Journal of Ethnic Foods*), který se touto tematikou často zabývá. Články od tohoto časopisu nebyly vybírány cíleně, ale pouze proto, že tvoří drtivou většinu humanitních článků současného diskurzu.

3.1 Popis metody

Metoda využitá v této práci je kritická diskurzivní analýza. Jedná se o typ obsahové analýzy, při kterém je zkoumáno smýšlení autorů a jakým způsobem, tj. za použitím jakých stylů a jazykových prostředků, jej prezentují ve svých pracích.

3.2 Hypotézy

1. První hypotézou této analýzy je, že sentiment ohledně *kimčchi* a jeho popis bude od korejských autorů kladný a nebude zmíněna žádná negativní vlastnost *kimčchi*.
2. Autor očekává, že v případě, kdy se bude ve člancích vyskytovat bias, bude se nejčastěji jednat o bias pronárodní, a to zejména u autorů korejského původu.
3. Dále předpokládá, že se bude lišit pohled na *kimčchi* mezi západními zeměmi a Jižní Koreou. Zatímco v Jižní Koreji bude *kimčchi* považováno za kulturní dědictví a národní symbol, západní země se budou spíše zaměřovat na jeho zdravotní benefity.
4. Domnívá se, že v novějších člancích bude *kimčchi* označováno jako jedno z nejzdravějších jídel na světě. Tato myšlenka se ve starších člancích nebude vyskytovat. Autor tak usuzuje dle svého předpokladu, že i přes to, že se dostalo v r. 2006 do amerického časopisu *Health* jako jedno z nejzdravějších jídel světa, se tento fakt o *kimčchi* začal mezi masy šířit až v posledním desetiletí díky sociálním sítím.

3.3 Popis sběru dat

Autor práce si přečetl všechny články a zvolil z nich nejrelevantnější k analýze. Podle svého uvážení jimi využívané prostředky rozdělil do několika kategorií.

K analýze je využito celkem 15 humanitních a 15 přírodovědných článků z let 2005-2025. Do humanitních článků byly zařazeny takové, které se nezabývaly přírodovědeckými fakty a nijak do hloubky nezkoumaly fermentaci, složení nebo zdravotní přínosy *kimčchi*, ale zaměřovaly se spíše na jeho představení, původ a historii.

V článcích je pozorováno několik kategorií – původ autorů, historicita a popis *kimčchi* a možný sentiment.

Autoři článků byli dle svého původu rozděleni do třech kategorií – Korejci, cizinci a mix. Důvodem bylo hlubší prozkoumání, zda se liší obsah článků dle různého původu autorů.

Historicita vykazuje, zda autor zmiňoval původ a stáří *kimčchi*, co o těchto datech tvrdí a odkud je čerpá.

Sentiment je rozdělen do dvou kategorií – pozitivní a negativní. Do pozitivního spadají pronárodní myšlenky a jestli je *kimčchi* považováno za kulturně významný produkt nebo je spojován s korejskou národní identitou. V negativním sentimentu bylo pozorováno, zda autor stylizuje Koreu nebo *kimčchi* do role oběti, jestli se v textu vyskytuje vymezení vůči Číně nebo jiným zemím, jestli autor považuje práce jiných autorů za nevědecké nebo nepřesné nebo jestli tvrdí, že ke zkoumanému tématu není dostatečné množství zdrojů.

V kategorii atributy neboli popis *kimčchi* je zkoumáno, jakým způsobem autor popisuje *kimčchi* – zdravé, tradiční, unikátní, populární, lepší nebo jestli jej považuje za stěžejní část korejské kultury a kuchyně.

Kategorie „zdravé“ se zaměřuje na zdravotní účinky *kimčchi*. Je sem zařazeno jak pouhé tvrzení, že *kimčchi* je zdravé, tak i výpis různých zdravotních výhod, jež konzumace *kimčchi* obnáší.

Do sekce „tradiční“ jsou zařazeny nejen tvrzení, že *kimčchi* je tradiční, ale navíc i jakákoli tvrzení, která zmiňují délku konzumace *kimčchi* na korejském poloostrově mimo uvedený historický kontext.

Do další sekce – „unikátní“ spadá jakákoli zmínka o unikátnosti *kimčchi* – ingredience, chuť, metoda přípravy, unikátnost kultury kolem něj apod.

V Kategorii „stěžejní část“ jsou autorem bakalářské práce vypsány všechny myšlenky, ve kterých autoři článků tvrdili, že *kimčchi* je integrální část korejské kultury.

Poslední kategorie, „lepší“, je zaměřena na porovnání kimčchi s ostatními pokrmy, kdy se nejedná zejména o negativní sentiment (vymezení vůči určité skupině), ale spíše o tvrzení, že kimčchi je v určitém aspektu lepší než ostatní pokrmy.

4 Analýza získaných dat

V této kapitole budou shrnuta všechna nasbíraná data z analýzy článků. Nejprve autor zanalyzuje přírodovědecké, poté humanitní články, a nakonec data z nich nasbíraná porovná mezi sebou a také se svými hypotézami.

V případě, že je v příložených tabulkách políčko zanecháno prázdné, nebyl zkoumaný údaj nijak zmíněn.

4.1 Přírodovědecké články

	Autoři	Rok	Původ
1	Čcha et al.	2023	Korejci
2	Čchön et al.	2021a	Korejci
3	Patra et al.	2016	Mix
4	Kim	2005	Korejci
5	Čchön	2021b	Korejci
6	Fijan et al.	2024	Cizinci
7	An et al.	2024	Mix
8	Ču et al.	2013	Korejci
9	Čang et al.	2016	Korejci
10	Pak et al.	2011	Korejci
11	Kim et al.	2017	Mix
12	Pak et al.	2024	Korejci
13	Sharma a I	2024	Mix
14	Čchang et al.	2018	Korejci
15	Söng a I	2014	Korejci

Tabulka 1 – původ a číslování autorů v přírodovědeckém diskurzu

V přírodovědeckých člancích byl rozebírán pouze úvod, závěr a diskuze z důvodu, že v samotném textu práce by autor neměl mít důvod zmiňovat jakýkoli ze zkoumaných údajů, neboť by vybočoval od tématu.

V této kategorii bylo rozebíráno 10 článků původem korejských autorů, 1 článek původem nekorejských autorů a 4 články, jejichž autoři byli i Korejci i cizinci.

4.1.1 Sentiment

	Pronárodní	Kulturní identita	Kulturní význam	Stylizace do role oběti	Vymezení vůči Číně	Vymezení vůči ostatním	Nedostatek zdrojů	Vnímaná nevědeckost	Vnímaná nepřesnost
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13			1						
14			1						
15									
Suma			2						

Tabulka 2 – sentiment v přírodovědeckém diskurzu

Dle přechozího očekávání se v přírodovědeckých článcích nevyskytoval skoro žádný sentiment, až na práce od Čchang (2018) a Sharma a I (2024). Čchang (2018) ve svém díle zmiňuje, že *kimčchi* je zásadní část korejské stravy. Sharma a I (2024) ve své publikaci *kimčchi* popisují jako „kulturně důležitý korejský pokrm“⁴. Tedy se v obou případech jedná o kladný sentiment, kdy autoři poukazují na kulturní význam.

⁴ *Kimchi, a renowned and culturally significant Korean dish, has gained global recognition as a superfood due to its abundant nutritional content and positive impact on human health.*

4.1.2 Historicita

	Historicita	Historické zdroje
1	„několik starých dokumentů zmiňuje konzumaci <i>kimčchi</i> “ ⁵ , 1500 let staré	Dějiny tří království
2		
3	Informace o <i>kimčchi</i> v Dějinách tří království	Dějiny tří království, Nahun, Hunmongdžahö, Sindžungjuhap, Kanibjokbang
4		
5		
6		
7		
8	Jedeno po staletí	
9		
10		
11		
12	Staré více než 2000 let	
13		
14	Staré více než 2000 let	
15	Staré zhruba 2000 let	

Tabulka 3 – historicita v přírodovědeckém diskurzu

Stáří *kimčchi* je zmíněno pouze ve třetině, tj. v 6 z 15 článků. Nejčastěji (ve 3 člancích) je tvrzeno, že *kimčchi* je přibližně nebo přes 2000 let staré. Jedná se o články od korejských autorů, a to Söng a I (2014), Čchang (2018) a Pak et al. (2024). Nutno podotknout, že tyto autoři píšou pod jedním časopisem, a to *Journal of Ethnic Foods*.

Dále článek od Patra et al. (2016) netvrdí nic o přímém stáří, ale je vyjádřeno, že se o *kimčchi* dá dočíst v Dějinách tří království a dalších pozdějších historických zdrojích jako Nahun (내훈, čín. 內訓, 1475), Hunmongdžahö (훈몽자회, čín. 訓蒙字會, 1527), Sindžungjuhap (신증유합, čín. 新增類合, 16. stol.) nebo Kanibjokbang (간이백은방, čín. 簡易辟瘟方, 1525). Jedná se o jediný přírodovědecký článek, který zmiňuje historické zdroje. Dále tento článek tvrdí, že „Korejci jedí mnoho svých fermentovaných jídel, mezi které spadá také *kimčchi*, již od nepaměti“⁶.

⁵ Several ancient documents mentioned the consumption of kimchi in the past.

⁶ A number of fermented food are being eaten by the people around Korean peninsula since time immemorial.

Článek od Čcha et al. (2023) tvrdí, že *kimčchi* je staré alespoň 1500 let, a že se o něm dá dočíst v Dějinách tří království.

Jediná další zmínka o historicitě *kimčchi* se poté nachází ve článku od Ču et al. (2013), kde autoři tvrdí, že *kimčchi* je jedno po staletí.

4.1.3 Atributy

	Zdravé	Tradiční	Unikátní	Populární	Stěžejní část	Lepší
1	1	1	1	2		
2	1	1		2		
3	4	1	1	5		1
4		1	1	1		
5		1	1	1		
6	2	1		2		
7	5	2		2		
8		1				
9			1	2		
10	2	1				
11	2		1			
12	2	1		1		
13	5	1		2		
14	2	2		3	1	
15	3	1		4		
Suma	29	15	6	27	1	1

Tabulka 4 – atributy v přírodovědeckém diskurzu

Valná většina článků o *kimčchi* tvrdí a popisuje jej jako tradiční korejský pokrm, který je zdravý a populární.

Jediné články, který nijak nezmiňoval *kimčchi* a zdraví, byl od autora Kim (2005), Ču et al. (2013) a Čang et al. (2016). Kim (2005) ve svém článku pouze nepřímě zmiňuje několik zdravotních benefitů mléčných bakterií, ale o samotném *kimčchi* a o tom, jak zdravé je, se přímo nevyjadřuje.

Ve všech ostatních člancích je popisováno jako zdravé celkem 29krát, jedná se o nejčastější popis. Na druhém místě je poté popis, že je populární nebo známé (27krát), na třetím poukazování na jeho tradici (15krát).

Popis, že *kimčchi* je tradiční, se nevyskytoval pouze ve článku Čang et al. (2016). Ve většině ostatních případech bylo už v úvodní větě popsáno jako tradiční.

Popularitu či známost *kimčchi* nezmiňují 3 články – Pak et al. (2011), Ču et al. (2013) a Kim et al. (2017). Často se v této sekci vyskytuje popis, že *kimčchi* je velmi známé až světoznámé a že se v Korejské republice konzumuje při většině nebo všech jídlech. Článek, který *kimčchi* v tomto ohledu nejvíce vyzvedal byl od Patra et al. (2016).

Nejmenší rozdíly v popisu atributů *kimčchi* se vyskytly v kolonce „zdravé“. Většina článků zaměřila na vypsání různých zdravotních benefitů, zatímco jiné pouze tvrdily, že je zdravé. Vymyká se v tomto směru pouze jeden článek, a to znovu od Patra et al. (2016).

Patra et al. (2016) tvrdí, že nejen, že je *kimčchi* z fermentovaných jídel nejznámější, nejoblíbenější a nejčastěji konzumováno po celém světě, ale že se také jedná o jedno z nejzdravějších jídel, která existují. Tento popis byl kromě toho, že zmiňuje, jak zdravé *kimčchi* je, také jako jediný v přírodovědeckých článcích zařazen do kategorie „lepší“. Tento článek je nadále překvapivý v tom, že jej psali jak autoři korejští, tak i nekorejští.

Tvrzení, že *kimčchi* je zcela unikátní, ať už svým složením, zdravotními benefity nebo chutí, se také vyskytovalo ve dvou pětinach článků, a to vždy jednou v 6 z 15 přírodovědeckých článků.

Kim (2005) tvrdí, že *kimčchi* získává svou unikátní chuť díky využitím ingrediencím a mikroorganismům využitých při fermentaci. Čang et al. (2016) a Čchön et al. (2021b) využívají podobného tvrzení. Patra et al. (2016) tvrdí, že ingredience, které jsou na výrobu *kimčchi* použity, z něj činí unikátní produkt mezi produkty, k jejichž výrobě se používá mléčná fermentace. Kim et al. (2017) tvrdí, že má unikátní chuť a aroma. Čcha et al. (2023) tvrdí, že ingredience, nimiž je *kimčchi* připravováno, mu dodávají unikátní organoleptické vlastnosti, které ovlivňují chuť.

Jediný přírodovědecký článek, který *kimčchi* popisoval jako esenciální část korejské stravy, byl od Čchang (2018). Kromě sentimentu byla tato část přiřazena i k atributům, a to do kategorie „stěžejní část“.

Jediný mírně negativní popis se v přírodovědeckých článcích vyskytoval ve článku Fijan et al. (2024), kde autoři tvrdí, že *kimčchi* je zapáchající mix několika druhů zeleniny a koření.

Další článek, který se svým popisem lišil od ostatních, byl od Sharma a I (2024), který *kimčchi* označuje za *superfood*. Z přírodovědných článků je jediný, který jej tímto přívlastkem označil.

		Kladný sentiment			Negativní sentiment						Atributy					
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O
Přírodovědecký diskurz	1										1	1	1	2		
	2										1	1		2		
	3										4	1	1	5		1
	4											1	1	1		
	5											1	1	1		
	6										2	1		2		
	7										5	2		2		
	8											1				
	9												1	2		
	10										2	1				
	11										2		1			
	12										2	1		1		
	13			1							5	1		2		
	14			1							2	2		3	1	
	15										3	1		4		
Suma			2							29	15	6	27	1	1	

Tabulka 5 – souhrnná tabulka přírodovědeckého diskurzu

4.2 Humanitní články

	Autoři	Rok	Původ
1	Čchö	2006	Korejci
2	Demelius	2023	Cizinci
3	Hongu et al.	2017	Mix
4	Čang et al.	2015	Korejci
5	Kwön et al.	2023	Mix
6	Mun a Čcha	2023	Korejci
7	Čöng	2015	Korejci
8	Jang et al.	2016	Korejci
9	I et al.	2018	Korejci
10	Söng	2016	Korejci
11	Surya a I	2022	Cizinci
12	Surya a Nugroho	2023	Cizinci
13	Oktay a Ekinci	2019	Cizinci
14	Kwön et al.	2025b	Mix
15	Kwön et al.	2025a	Mix

A – pronárodní

B – kulturní identita

C – kulturní význam

D – stylizace do role oběti

E – vymezení vůči Číně

F – vymezení vůči ostatním

G – nedostatek zdrojů

H – vnímaná nevědeckost

I – vnímaná nepřesnost

J – zdravé

K – tradiční

L – unikátní

M – populární

N – stěžejní část

O – lepší

Tabulka 6 – původ a číslování autorů v humanitním diskurzu

Oproti přírodovědeckým článkům, kde byl rozebírán pouze úvod, závěr a diskuze, byly humanitní články rozebírány celé. Dá se očekávat, že se v nich bude nacházet více sentimentálních částí a zároveň budou *kimčchi* více popisovat, tedy bude častější výskyt atributů. Z tohoto důvodu jsou rozebírány celé články.

Z této kategorie bylo rozebíráno 7 článků původem korejských autorů, 4 články původem nekorejských autorů a 4 články, na nichž se podíleli i Korejci i cizinci.

Nutno podotknout, že kromě Čchö (2006) a Demelius (2023), jsou všechny humanitní články brány z jednoho zdroje, časopisu *Journal of Ethnic Foods*.

Některé články (Hongu et al., 2017; I et al., 2018) přikládají recepty na výrobu různých pokrmů.

4.2.1 Sentiment – pozitivní

	Pronárodní	Kulturní identita	Kulturní význam
1	3	1	5
2	3		
3			
4	3		
5	6	1	2
6	4	1	2
7	9	1	3
8	1		
9	2		
10	1		
11	4	3	2
12	2	4	5
13			
14	8		4
15	5		5
Suma	51	11	28

Tabulka 7 – pozitivní sentiment v humanitním diskurzu

Oproti přírodovědeckým článkům, kde se nevyskytoval skoro žádný sentiment, se jej v humanitních člancích vyskytovalo velké množství. Překvapivě se také vyskytoval mnohem častěji negativní oproti pozitivnímu sentimentu, a to zhruba 2krát více.

Nejčastějším pozitivním sentimentem v humanitních člancích byl sentiment pronárodní. Celkem se vyskytoval 51krát. Poté 28krát zmínka, že *kimčchi* je kulturně významné a 11krát, že vykazuje korejskou národní identitu.

Články, ve kterých se nevyskytoval žádný pozitivní sentiment, byly pouze 2, a to Hongu et al. (2017) a Oktay a Ekinci (2019). Dále se pozitivní sentiment vyskytoval zřídka v 5 člancích, a to v člancích od Jang et al. (2016) a Söng (2016) jednou, I et al. (2018) 2krát a Čang et al. (2015) a Demelius (2023) 3krát. V dalších člancích se vyskytoval poněkud rovnoměrně, a to v Mun a Čcha (2023) 7krát, Čchö (2006), Surya a I (2022), Kwön et al. (2023) 9krát, Kwön et al. (2025a) 10krát, Kwön et al. (2025b) 12krát. Nejvíce se poté vyskytoval ve článku od Čöng et al. (2015) 13krát.

Často se v pronárodních myšlenkách projevovaly fráze typu: (korejští/naši) předkové, moudrost našich předků, domovina, dědictví, „my“ apod.

Nejčastěji se pronárodní sentiment vyskytoval v pracích od Čöng et al. (2015) 9krát a Kwön et al. (2025b) 8krát.

Tyto dva články zároveň obsahují asi nejzajímavější popis *kimčchi* ze všech článků. V článku od Čöng et al. (2015) je tvrzeno, že „korejská jídelní kultura jde za hranice představitivosti a že korejské jídlo je chvályhodné“⁸ a zároveň, že „korejské jídlo obsahuje krásu, kterou není možné najít jinde“⁹. V článku od Kwön et al. (2025b) je *kimčchi* nazýváno „posvátným jídlem zrozeným z úsilí korejských žen“¹⁰. Kromě těchto dvou článků se další zajímavý popis vyskytuje ve článku od Mun a Čcha (2023), kde je tvrzeno, že „korejské jídlo v sobě má emoce, díky kterým překonalo koncept jednoduchého jídla“¹¹.

I přes to, že sentiment, kdy *kimčchi* bylo nazýváno kulturně významným, se vyskytoval 28krát, nevyskytoval se v žádném, ale pouze v 8 z 15 humanitních článků. Nevyskytoval se ve člancích od Čang et al. (2015), Jang et al. (2016), Söng (2016), Hongu et al. (2017), I et al. (2018), Oktay a Ekinci (2019), a Demelius (2023).

Nejčastěji se tento sentiment vyskytoval ve člancích od Čchö (2006), Surya a Nugroho (2023) a Kwön et al. (2025a), v každém z nich na svůj názor autoři upozornili 5krát.

⁸ Namely, the remnant of "tradition (傳統)" is easily found in the field of food culture, and our traditional food is praise worthy, considering its creative adaptation to the rapidly changing modern society.

⁹ For example, the natural colors of ingredients of Korean food contain beauty that is hard to find anywhere else.

¹⁰ This blessed food, born from the efforts of Korean women striving to create delicious and lasting sustenance, has become an integral part of Korean cuisine.

¹¹ K-Food has 'emotions' that transcend the concept of simple food.

Všechny články, kde se tento sentiment vyskytuje, považují *kimčchi* buďto za pokrm s vysokou kulturní hodnotou, důležitostí nebo často jej nazývají integrální součástí korejské kultury nebo národním symbolem.

Podobné myšlenky se vyskytují i v záložce „kulturní identita“, která je zmíněna celkem 11krát v celkem 6 článcích. Tyto články jsou Čchö (2006), Čöng et al. (2015), Kwön et al. (2023) a Mun a Čcha (2023), v každém se nachází pouze jedna zmínka. Dále 2 články, v nichž se tento sentiment vyskytuje nejvíce, jsou Surya a I (2022) 3krát a Surya a Nugroho (2023) 4krát.

Surya a I (2022) o korejském jídle a zejména *kimčchi* tvrdí, že „se jedná o symbol korejské národní identity a pýchy“¹². Obdobně v článku od Surya a Nugroho (2023) je tvrzeno, že „kimčchi reprezentuje základní filozofické a humanistické hodnoty, které reprezentují korejský způsob života“¹³. Zajímavý je fakt, že oba tyto články jsou psány cizinci.

4.2.2 Sentiment – negativní

	Stylizace do role oběti	Vymezení vůči Číně	Vymezení vůči ostatním	Nedostatek zdrojů	Vnímaná nevědeckost	Vnímaná nepřesnost
1						
2						
3						
4	2	5	13		8	17
5	4	6	3	3	4	6
6	1			1		1
7		3	5	1		2
8	5		16		15	27
9			2			1
10	1					
11	1	2	1		1	3
12	1	6	2			3
13						
14		1	1		1	
15	3	12	2	4	6	13
Suma	18	35	45	9	35	73

Tabulka 8 – negativní sentiment v humanitním diskurzu

¹² *Having been an integral part in the Korean food culture for thousands of years, kimchi is considered as a symbol of Korean identity and pride.*

¹³ *Kimchi also possesses humanistic values that represent the Korean way of life, including the dimension of filial piety emphasizing respect toward older people.*

Jak již bylo zmíněno, negativní sentiment se vyskytoval zhruba 2krát tak často jak pozitivní. Tento fakt je překvapivý, protože zejména negativní sentiment by se neměl vyskytovat vůbec, ale v humanitních člancích se ukázalo, že někteří autoři zajdou ve svých člancích svými myšlenkami i tam, kam by neměli. Všechny články, v nichž se vyskytoval negativní sentiment, mají společný časopis, kterým je již dříve zmíněný *Journal of Ethnic Foods*. Ne všechny články z tohoto časopisu vykazují tento sentiment, tudíž se zřejmě dá odvodit, že hlavním ukazatelem je autor. Toto tvrzení dále potvrzuje fakt, že v mnoha člancích s tímto sentimentem byly některé kapitoly psány akademicky správně, zatímco v jiných se vyskytovalo velké množství negativního sentimentu.

Celkem ve třetině článků se nevyskytoval žádný negativní sentiment. Jedná se o Čchö (2006) a Demelius (2023), které nespádají do časopisu *Journal of Ethnic Foods*, Hongu et al. (2017) a Oktay a Ekinici (2019). Dále byly 4 články, ve kterých se kterýkoli negativní sentiment vyskytoval zřídka, a to v Söng (2016) jednou a I et al. (2018), Mun a Čcha (2023) a Kwön et al. (2025b), ve všech zmíněných člancích 3krát.

V dalších člancích se negativní sentiment vyskytoval více, a to Surya a I (2022) 7krát, Čöng et al. (2015) a Surya a Nugroho (2023) 11krát.

Nejčastější výskyt negativního sentimentu byl ve člancích Kwön et al. (2023) 26krát, Kwön et al. (2025a) 40krát, Čang et al. (2015) 44krát a Jang et al. (2016) 62krát.

Z jednotlivých negativních sentimentů byl nejčastější sentiment „vnímaná nepřesnost“, kde autoři poukazovali na informace, o kterých tvrdili, že jsou nepřesné nebo nesprávné. Nejčastěji se vyskytoval ve člancích Kwön et al. (2025a) 13krát, Čang et al. (2015) 17krát a Jang et al. (2016) 27krát.

Časté myšlenky v této kategorii zahrnovaly popírání historických zdrojů a výzkumů ostatních. Využívali pro to často slova jako „absurdní argument; zkreslování; misinterpretace; nelogické smýšlení; překrucování“ a o zdrojích a autorech, které citovali, nebylo výjimečné tvrzení, že „nic neví o korejské kultuře“, nebo různé další urážky.

Druhým nejčastějším sentimentem se bylo vymezení vůči ostatním zemím a lidem kromě Číny, pro kterou byla vytvořena zvláštní kategorie, která je zároveň třetí nejčastější sentiment. Vymezení vůči Číně se vyskytovalo 35krát, zatímco vymezení proti ostatním zemím a lidem se vyskytovalo 45krát.

Nejčastěji se proti ostatním vymezovali Čang et al. (2015) 13krát a Jang et al. (2016) 16krát. Oba tyto články si vybrali autora nebo autory, jejichž názory se nejen snažili autoři článků vyvrátit, ale na některé dokonce i přímo útočili. Podobně jako v již zmíněném

sentimentu, kdy zmiňovali nepřesnost, i zde autoři používali slova jako „absurdní; nepřesné; arogantní“, ale navíc také „směšné“ a také tvrdili, že citovaní autoři a články lžou a vymýšlí si. Podobné myšlenky se ocitají i ve článku, kde se jako třetí nejvíce tento sentiment ukázal – Čong et al. (2015), 5krát. Zajímavé je, že všichni autoři, na které takto útočili, byli korejského původu. Je možné, se z toho důvodu, že v době vydání těchto článků se zatím *kimčchi* moc lidé globálně nezabírali.

Dále bylo v této sekci časté, že se kromě jedinců autoři vymezovali buď vůči Japonsku, kvůli své společné historii, západu, kde „lidé neumí tak dobře připravovat jídla“, ale také k historickým korejským textům, o nichž tvrdí, že jsou nepřesné.

Proti Japonsku se často autoři vymezují zejména kvůli své společné krušné historii, ale také kvůli porovnání *kimčchi* s japonským *cukemono* (漬物).

Proti západu se vymezují Kwōn et al. (2023), kde tvrdí, že „obyvatelé západu nechápou korejskou kulturu a smýšlení“¹⁴. Dále se proti západu nepřímou vymezují i články od Surya a Nugroho (2023) a Kwōn et al. (2025b), kde zmiňují i německý *sauerkraut* a celkově evropskou nakládanou zeleninu a jak je *kimčchi* oproti nim unikátní.

Podobně se Čong et al. (2015) zaměřuje na porovnání *kimčchi* se západními jídly a svého cíle vyzvednutí korejské kuchyně se snaží docílit spíše shazováním ostatních kuchyní slovy jako „na světě není jiný národ, který byl natolik vytrvalý, aby z jednoho pokrmu vytvořil 200 různých druhů“¹⁵ – poukazuje na množství druhů *kimčchi*, nebo tvrdí, že „korejské pokrmy jsou jedinečné a jejich krásu nelze najít jinde na celém širém světě“¹⁶.

Do vymezování proti historickým textům částečně spadá i vymezování se proti Číně, neboť dokumenty a celkově vysoká korejská literatura byla až do konce 19. století psána klasickou čínštinou, tudíž ve člancích nejde zcela poznat, na koho se autoři zaměřovali. Není neobvyklým tvrzením, že čínské a čínsky psané texty jsou nepřesné anebo že se správně nezaměřují na různé důležité body a unikátnost korejské kultury.

¹⁴ *However, Westerners sometimes don't understand this kuk culture and mistakenly think kuk be eaten before the bap, like a soup.*

¹⁵ *Probably, there is no nation in the world except for the Koreans to have the tenacity to develop 200 varieties from a food.*

¹⁶ *For example, the natural colors of ingredients of Korean food contain beauty that is hard to find anywhere else.*

Proti Číně se poté nejvíce vymezovali Kwōn et al. (2025a), a to 12krát. Tento článek zmiňuje všechny body z předchozího odstavce.

V této kategorii bylo zdaleka nejčastější porovnávání *kimčchi* s čínským *pchaochaj* a vyvracení všech zdrojů, které tvrdily, že si tyto pokrmy jsou podobné. Tato myšlenka se vyskytovala ve člancích Čang et al. (2015), Čong et al. (2015), Surya a I (2022), Surya a Nugroho (2023) a Kwōn (2025a i 2025b).

Stejně jako vymezení proti Číně se sekce „vnímaná nevědeckost“ vyskytovala v humanitních člancích 35krát. Vyskytovala se pouze v 6 člancích – Surya a I (2022) a Kwōn et al. (2025b) jednou, Kwōn et al. (2023) 4krát, Kwōn et al. (2025a) 6krát, Čang et al. (2015) 8krát a nejvíce v Jang et al. (2016), a to 15krát. Jak již vypovídá název, v této sekci se nejčastěji vyskytovala slova jako „nevědecký; vědecky neověřené/nevědecké zdroje“. Autoři v ní také často volali po lepším ověřování zdrojů.

Kategorie „stylizace do role obětí“ se vyskytovala 18krát, a to v 8 člancích. Jednou se vyskytovala ve člancích Söng (2016), Surya a I (2022), Mun a Čcha (2023) a Surya a Nugroho (2023), 2krát poté ve článku Čang et al. (2015), 3krát v Kwōn et al. (2025b), 4krát v Kwōn et al. (2023) a nejvíce 5krát v Jang et al. (2016).

Častými myšlenkami zde bylo vzpomínání na různé části historie, kdy se Korejcům nedařilo nebo kdy byly pod vlivem jiných kultur. Nevyskytovaly se zde žádné konkrétní historické události. K tomu často připojovali myšlenku, že „kvalita a důstojnost *kimčchi* jsou po dlouhou dobu znevažovány tím, jak nepravdivě se o něm píše“¹⁷. Tato myšlenka se vyskytovala v každém ze zmíněných článků, který je označen číslem větším než 1.

Poslední zmíněnou zkoumanou kategorií byl „nedostatek zdrojů“. Podobně jako u předchozí kategorie napovídá název, i tady tomu je tak. Autoři zde volali po tom, že si nemůže nikdo být jistý reálným původem *kimčchi*, protože nemáme dostatek celkových zdrojů, a ještě méně ověřených nebo ověřitelných zdrojů. Tento sentiment se vyskytoval pouze ve 4 člancích, a to Čong et al. (2015) a Mun a Čcha (2023) jednou, poté Kwōn et al. (2023) 3krát a nejvíce v Kwōn et al. (2025a) 4krát.

Zajímavým faktem na této kategorii je, že nedostatek zdrojů zmiňuje i jeden ze článků, který, jak už dříve bylo zmíněno, útočí na jiné autory za nepravdivost jejich tvrzení. Je tedy

¹⁷ Kwōn et al. (2023): Korean food is sometimes viewed in the context of ancient Chinese documents, including classical literature as a whole, and not as a unique regional food. As a result, there is a profound misunderstanding of the identity, historicity, and originality of K-food.

možné, že by tito autoři použili ne zcela ověřené zdroje, nebo že si zmínění autoři časopisu *Journal of Ethnic Foods* pouze vybírají nejvíce se jim hodící narativ? Velmi zajímavé tvrzení pochází z článku Kwōn et al. (2025a), kdy autoři tvrdí, že právě tímto způsobem postupují ostatní, kteří se zabývají tematikou korejského jídla¹⁸.

Ve většině článků, v nichž se vyskytoval negativní sentiment, zejména vymezení vůči ostatním, byla zároveň cítit tzv. „jinakost“ – autoři článků se stavěli zle nejen k cizincům, ale také k dalším korejským autorům, s jejichž názory se neshodovali.

Další pozitivně-negativní myšlenky se vyskytují ve dvou člancích, Čang et al. (2015) a I et al. (2018). Oba články tvrdí, že Korea měla oproti svým sousedním státům v raných stoletích nejlepší fermentační technologie.

¹⁸ However, the approach of those who attempt to narrate our food through literature, especially Chinese literature, is highly dogmatic and ethnocentric, often failing to acknowledge the diversity of other countries' cuisines. The Confucian ideology prevalent in Korean culture makes it challenging to correct such non-scientific teachings, and even errors are often upheld as virtues of scholarship, reinforcing the confirmation bias. This confirmation bias leads them to selectively accept only the literature that aligns with their beliefs, disregarding contradictory evidence. Consequently, this biased thinking distorts food history, including kimchi, leading to numerous inaccuracies.

4.2.3 Historicita

	Historicita	Historické zdroje
1		
2		
3	Staré tisíce let, podpůrné recepty	
4	Staré 4000 let, rčení a přísloví	Dějiny tří království, Kniha písní, Jönhängilgi, Tasansimundžip, Sagadžip, Mungjönčapki, Hunmongdžahö, Tongmunsön, Čömpchildžedžip, Mäwöldangžip, Singnjočchanjo, Pokladnice východního lékařství Jongdžäčchonghwa, Hädongdžamnok, Čchöngdžangwandžönsö archeologické nálezy nádob pro <i>kimčchi</i> z buddhistického chrámu Pöpcusa a provincie Čölla
5		Jönhängilgi
6		
7		Dějiny tří království, Hunmongdžahö, Jökčogumun, Songnamčapsik, Tusiönhä, Tučchangkjöngghömbang, Ahakpchjön, Imwösimnjukči, Onghüidžapči, Hädongčukči, Čosönmussangsinsingjoridžeböp
8		Hunmongdžahö, Nähun, Jökčogumun, Sindžungjuhap, Ahak, Tusiönhä, Ůijonggo, Saügjöngghömbang, Tamunwönilgi, Tučchangkjöngghömbang, Kanibjökönbang, Mongnjupchjön, Mjöngmulgirjak, Siüičönsö, Tähwabončcho, Kugüpkanibang
9	Podpůrné recepty	Dějiny tří království, Sasičchanjočcho, Čučchočchimdžöbang, Čubangmun, Jökčubangmun, Suundžappang, Kjuhapčchongsö, Nongdžöngghöjo, Ůsikipangmun, Čosönmussangsinsingjoridžeböp
10		
11	Staré 4000 let, prošlo mnoha změnami	Kniha písní, Dějiny tří království, Nähun, Hunmongdžahö, Sindžungjuhap, Kanibjökönbang, Mangijoram
12	Staré tisíce let, rčení a přísloví	Kniha písní, Dějiny tří království a Hunmongdžahö, <i>Master Lü's Spring and Autumn Annals</i> , Kapchojungnjöng, Suundžappang, Čubangmun, Jorok, Tomundädžak, Ůsiktimibang, Säkkjöng, Sallimgjöngčä a Čüngbosallimgjöngčä, Kjuhapčchongsö, Imwösimnjukči, Tongkuksesigi, Puinpchildži
13	Staré tisíce let	
14		Tomundädžak, Sallimgjöngčä a Čüngbosallimgjöngčä, Ůsiktimibang
15		Dějiny tří království, stéla krále Kwangkätcho

Stářím *kimčchi* se zabývá pouze třetina humanitních článků. Všechny tyto články spadají pod časopis *Journal of Ethnic Foods*. Překvapivé je, že z těchto pěti článků je pouze jeden psán pouze korejskými autory. Jedná se o článek od Čang et al. (2015), který o *kimčchi* tvrdí, že je staré 4000 let. Pro upevnění svého tvrzení využívá Knihu písní (korejsky 시경, čínsky 詩經). V tomto článku je rozebírán znak užívaný pro *kimčchi* a porovnáván se znakem pro čínský pokrm *pchaocchaj*. Podobným způsobem rozebírá i další historické zdroje, z nichž většina jsou encyklopedie, básně, eseje, cestopisy nebo kuchařky. Mezi dalšími takovými zdroji jmenuje Dějiny tří království, Jönhängilgi (연행일기, čín. 燕行日記, 1795), Tasansimundžip (다산시문집, 茶山詩文集, 18.-19. stol.), Sagadžip (사가집, 四佳集, 1488), Mungjōnčapki (문견잡기, 聞見雜記, 1874), Hunmongdžahö, Tongmunsōn (동문선, 東文選, 1478), Čōmpchildžedžip (점필재집, 點筆齋集, 15. stol.), Mäwöldangdžip (매월당집, 梅月堂集, 1583), Singjočchanjo (식료찬요, 食療纂要, 1460), Pokladnice východního lékařství (Tongüibogam, 동의보감, 東醫寶鑑, 1613), Jongdžächonghwa (용재총화, 容齋總華, 1525), Hädongdžamnok (해동잡록, 海東雜錄, 1670) a Čhōngdžangwandžōnsō (청장관전서, 靑莊館全書, 1801). Literární zdroje podporuje také archeologickými nálezy nádob pro *kimčchi* z buddhistického chrámu Pōpčusa (법주사) a provincie Čōlla (전라도). K těmto zdrojům za účelem zesílení argumentu navíc přidává různá přísloví a rčení s *kimčchi*.

Ostatní články zmiňující stáří *kimčchi* jsou od Hongu et al. (2017), Oktay a Ekinci (2019) a Surya a Nugroho (2023). Tyto články tvrdí, že *kimčchi* je staré tisíce let, ale neuvádí přesné číselné údaje.

Článek Hongu et al. (2017) v tomto ohledu odkazuje na tři jiné články od časopisu *Journal of Ethnic Foods*. Jedná se o dva články, které jsou v tomto díle rozebírány – Čang et al. (2015) a Jang et al. (2015). Třetí článek v bakalářské práci není rozebírán, jedná se o článek *Korean diet: characteristics and historical background* (2016).

Dále Oktay a Ekinci (2019) pro své tvrzení citují právě rozebíraný článek od Hongu et al. (2017).

Surya a Nugroho (2023) své tvrzení podporují mnoha již zmíněnými zdroji – Kniha písní, Dějiny tří království a Hunmongdžahö. Dále přidávají jeden čínský zdroj (angl. *Master Lü's Spring and Autumn Annals*, kor. Jōssičchunčchu, 여씨춘추, čín. 呂氏春秋, 239 př. n. l.) a

mnoho korejských zdrojů – Kapchojungnjöng (가포육영, 加寶育英, 1771), Suundžappang (수운잡방, 須雲雜方, 1860), Čubangmun (주방문, nejedná se o určitou zmínku), Jorok (요록, 要錄, 1450), Tomundädžak (도문대작, 屠門大爵, 1611), Ťsiktimibang (음식디미방, 飲食知味方, cca. 1670), Säkkjöng (색경, 色經, 1676), Sallingjöngčä (산림경제, 山林經濟, 18. stol.) a Čüngbosallimgjöngčä (증보산림경제, 增補山林經濟, 19. stol.), Kjuhapčchongsö (규합총서, 規合總書, 1813), Imwönsimnjukči (임원십육지, 林園十六志, 1775), Tongkukesigi (동국세시기, 東國歲時記, 1849), Puinpchildži (부인필지, 婦人必知, 1915). Oproti předchozím zdrojům, kde většina byly zdroje historické a literární, byly v tomto díle zmiňované zdroje především příručky pro ženy, podobné již dříve zmíněným Nähun, zabývající se obyčejným životem, nebo kuchařky. Kromě toho i v tomto díle svá tvrzení autoři podporují příložením různých přísloví a rčení, která *kimčchi* zmiňují.

Nakonec, z již dříve zmíněných článků, Surya a I (2022) tvrdí, že je staré 4000 let, ale že za svou historii prošlo mnoha změnami. Svá tvrzení podkládají již zmíněnými zdroji, mezi něž patří Kniha písní, Dějiny tří království, Nähun, Hunmongdžahö, Sindžungjuhap a Kanibjökongbang. Navíc přikládají jeden dosud dříve nezmíněný zdroj, Mangjoram (만기요람, 萬機要覽, 1808).

Ostatní články se nedotýkají historicity *kimčchi*, ale i přes to využívají mnoho zdrojů, které již byly zmíněny, a také další jako Čučchočchimdzöbang (주초침저방, 酒醋鍼疽方, 15. stol.), Sasičchanjočcho (사시찬요초, 四時纂要抄, 16. stol.), Jökčubangmun (역주방문, 譯註方文, 15. stol.), Nongdžönghöjo (농정회요, 農政會要, 1656), Čosönmussangsinsingjoridžeböp (조선무쌍신식요리제법, 朝鮮無雙新式料理製法, 1913), Tähwabončcho (대화본초, jap. 大和本草, 1709), Kugŭpkanibang (구급간이방, čín. 救急簡易方, cca. 1489), Tamunwönilgi (다문원일기, 多聞院日記, 16.-17. stol.), Saüigjönghombang (사의경험방, 死醫經驗方, cca. 14. stol.), Ťijonggo (의용고, 醫用攷, cca. 14. stol.), Tučchangkjönghömbang (두창경험방, 痘瘡經驗方, 17. stol.), Ahak (아학, 兒學, 15. stol.) a Ahakpčhön (아학편, 兒學篇, 15. stol.), Tusiönhä (두시언해, 杜詩諺解, 1481), Mongnjupčhön (몽유편, 夢遊篇, 17. stol.), Jökčogumun (역조구문, 譯兆句文, 15. stol.), Mjöngmulgirjak (명물기략, 名物記略, 17. stol.), Siüičönsö (시의전서, 詩儀全書, 16. stol.), Songnamčapsik (송남잡식, 松南雜識, cca. 1827), Onghüidžapči (옹희잡지, 翁喜雜誌, 1795), Hädongčukči (해동죽지, 海東竹枝, 1925) a Ťsikpangmun (음식방문, 飲食方文, 18.-19. stol.). Většinou se tyto zdroje naskrz ve všech humanitních člancích vyskytly pouze jednou.

Mezi tyto články patří Čong et al. (2015), Jang et al. (2016), I et al. (2018), Kwön et al. (2023), Kwön et al. (2025a) a Kwön et al. (2025b).

Články, které nezmiňují žádné historické zdroje, jsou Čchö (2006), Söng (2016), Hongu et al. (2017), Oktay a Ekinci (2019), Demelius (2023) a Mun a Čcha (2023).

Některé z analyzovaných článků (Čang et al., 2015; Surya a Nugroho, 2023) pocházející ze stejného časopisu (*Journal of Ethnic Foods*) tvrdí, že existuje názor, že *kimčchi* vzniklo před přibližně 100 lety a že pochází z čínského pokrmu *pchaocchaj*, ale autorovi práce se nepodařilo najít další zdroje, které by se touto tematikou jakkoli zabývaly, tudíž tento názor nepovažuje za velmi rozšířený.

4.2.4 Atributy

	Zdravé	Tradiční	Unikátní	Populární	Stěžejní část	Lepší
1		3		2	2	1
2				3	1	
3	2	2	2	3		
4		4	5			
5	1	1	4	1		3
6				1	2	1
7	1	1		1		2
8						
9						
10				4		
11	8	7	3	5		
12	6	5	3	7	2	
13	5	3		3		
14	5	2	4	2	1	1
15			1		4	
Suma	28	28	22	32	12	8

Tabulka 10 – atributy v humanitním diskurzu

Podobně jako u přírodovědeckých článků bylo i v humanitních člancích nejčastěji *kimčchi* popisováno za použití atributů „zdravý“ (28krát), „tradiční“ (28krát) a „populární“ (32krát).

Popularitu *kimčchi* nezmínily pouze 2 články, a to Čang et al. (2015) a Kwön et al. (2025a). Články Čong et al. (2015), Kwön et al. (2023) a Mun a Čcha (2023) popularitu zmiňují pouze jednou. Dále články Čchö (2006) a Kwön (2025b) jeho popularitu zmiňují 2krát, Hongu et al. (2017), Oktay a Ekinci (2019) a Demelius (2022) poté 3krát, Söng (2016) 4krát, Surya a I (2022) 5krát a nejvíce Surya a Nugroho (2023) 7krát.

Nejčastějšími tvrzeními ohledně popularity byla taková, že *kimčchi* je národní jídlo, které je konzumováno denně při každém nebo skoro každém jídle. Kromě toho se velké množství článků zmiňuje i o jeho globálním rozšíření a světoznámé popularitě.

To, že a jak je *kimčchi* zdraví prospěšné celkem nezmínilo 8 článků. Je tedy poněkud překvapivé, že byl tento atribut zmíněn ve zbývajících 7 člancích až 28krát. Ve člancích Čong et al. (2015) a Kwön et al. (2023) byl zmíněn pouze jednou, v Hongu et al. (2017) poté 2krát. Mnohem vícekrát se takové zmínky vyskytovaly ve člancích od Oktay a Ekinci (2019) a Kwön et al. (2025b) 5krát, Surya a Nugroho (2023) 6krát, Surya a I (2022) 8krát. Zajímavostí je, že se zdravotními výhodám *kimčchi* věnoval pouze jeden článek psaný pouze korejskými autory, a to Čong et al. (2015).

Podobně jako v přírodovědeckých člancích se ani zde velmi nelišil popis v této kategorii – některé články zmínily pouze fakt, že *kimčchi* je zdravé, jiné se věnovaly výpisu jeho zdravotních výhod a další, že se jedná o jídlo, „které je po celém světě známé právě tím, jak zdravé je“ a také, že se jedná o jedno z nejzdravějších jídel na světě.

Tradičními hodnotami *kimčchi* se nezabývalo pouze 6 článků, a to Jang et al. (2016), Söng (2016), I et al. (2018), Demelius et al. (2023), Mun a Čcha (2023) a Kwön et al. (2025a). Oproti předchozí kategorii se tato statistika vyskytovala rovnoměrněji – nejčastější výskyt byl 7krát v článku Surya a I (2022) a 5krát v Surya a Nugroho (2023). Jednou tato hodnota byla zmíněna v Čong et al. (2015) a Kwön et al. (2023), 2krát v Hongu et al. (2017) a Kwön et al. (2025b), 3krát v Čchö (2006) a Oktay a Ekinci (2019) a 4krát v Čang et al. (2015).

Nejčastějšími zmínkami v humanitních člancích kromě tvrzení „*kimčchi* je tradiční pokrm Koreje“ v této sekci bylo, že „je jedeno po dlouhou dobu prakticky s každým jídlem“, že „se jedná o symbol“ nebo „národní jídlo Korejské republiky“.

Následoval atribut „unikátní“, který se oproti přírodovědeckým článkům, kde se vyskytoval pouze 6krát, v humanitních vyskytoval celkem 22krát. Tento popis se nevyskytl v 8 humanitních člancích. Jednou se vyskytl pouze v Kwön et al. (2025a), dále 2krát v Hongu et al. (2017), v Surya a I (2022) a Surya a Nugroho (2023) 3krát, v Kwön et al. (2023) a Kwön et al. (2025b) poté 4krát a nejvíce nakonec v Čang et al. (2015).

Stejně jako v přírodovědeckých člancích i zde autoři tvrdí, že *kimčchi* je jedinečný pokrm, který nelze najít v jiných zemích, ať už svým složením a nutričními hodnotami, zdravotními výhodami nebo chutí.

V porovnání s přírodovědeckými články, kde se atributy „stěžejní část“ i „lepší“ vyskytovaly pouze jednou, se v humanitních vyskytovaly 12krát („stěžejní část“) a 8krát („lepší“) zvlášť.

V sekci „stěžejní část“ se vyskytovala tvrzení podobná tomu, že „*kimčchi* je nepostradatelné“ a „reprezentativní pokrm Koreje“. Ve člancích Demelius (2023) a Kwön et

al. (2025b) se takový popis vyskytoval pouze jednou, zatímco ve člancích Čcho (2006), Mun a Čcha (2023) a Surya a Nugroho (2023) se vyskytoval 2krát. Nejvíce se vyskytoval ve článku Kwōn et al. (2025b), a to 4krát. Tento článek zároveň přináší i další myšlenku kromě výše zmíněných jako např. to, že „Korejci nedokážou jíst rýži bez *kimčchi*“.

Kategorie „lepší“ se vyskytovala pouze v 5 člancích, a to v Čcho (2006), Mun a Čcha (2023) a Kwōn et al. (2025b) pouze jednou, v Čöng et al. (2015) 2krát a Kwōn et al. (2023) 3krát.

I přes to, že se ve článku Čchö (2006) nevyskytuje žádný vyloženě negativní sentiment, tvrdí autor několikrát, že „se Korea a její *kimčchi* konečně dostaly na vrchol mezinárodního uznání převážně díky své lepší kvalitě“¹⁹. Tento popis byl zařazen do sekce „lepší“.

Mun a Čcha (2023) tvrdí, že „korejské jídlo v sobě má emoce, díky kterým překonalo koncept jednoduchého jídla“. Tento popis byl již dříve zmíněn a zařazen do pozitivního sentimentu, ale bylo by možné jej zařadit i do negativního sentimentu i do této kategorie.

Kwōn et al. (2025b) tvrdí, že „díky svému pečlivému procesu přípravy je *kimčchi* možné rozlišit od ostatních fermentovaných pokrmů svou bezkonkurenční chutí, vzhledem i funkcionalitou na globální škále.“²⁰

Čöng et al. (2015) tvrdí, že „někteří korejští potravinářští vědci opatrně prohlašují, že *kimčchi* je nejlepší korejský zeleninový pokrm“²¹.

Kwōn et al. (2023) prohlašuje, že „korejská kuchyně poskytuje širší výběr ingrediencí k přípravě jídel a také větší rozmanitost chutí než jakákoli jiná světová kuchyně“²² a že „Korejci (na rozdíl od lidí ze západu) dokážou kterékoli ingredience z jakékoli kuchyně transformovat do chutných pokrmů (včetně takových ingrediencí, které by lidé ze západu

¹⁹ *Korea has finally reached the highest level of international recognition not of mere independence but of its superior quality.*

²⁰ *This meticulous process results in a product with unparalleled characteristics in taste, appearance, and functionality, setting kimchi apart from other fermented vegetable dishes globally.*

²¹ *Some Korean food scientists cautiously assert that kimchi is the best vegetable dish invented by Koreans.*

²² *Thus, Korean cuisine provides a more diverse selection of food ingredients and a greater variety of flavors than any other cuisine worldwide.*

vyhodili).“²³ Obě tvrzení byla zároveň přiřazena do sekcí s negativním sentimentem a vymezením.

		Kladný sentiment			Negativní sentiment						Atributy					
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O
Humanitní diskurz	1	3	1	5								3		2	2	1
	2	3												3	1	
	3										2	2	2	3		
	4	3			2	5	13		8	17		4	5			
	5	6	1	2	4	6	3	3	4	6	1	1	4	1		3
	6	4	1	2	1			1		1				1	2	1
	7	9	1	3		3	5	1		2	1	1		1		2
	8	1			5		16		15	27						
	9	2					2			1						
	10	1			1									4		
	11	4	3	2	1	2	1		1	3	8	7	3	5		
	12	2	4	5	1	6	2			3	6	5	3	7	2	
	13										5	3		3		
	14	8		4		1	1		1		5	2	4	2	1	1
	15	5		5	3	12	2	4	6	13			1		4	
Suma	51	9	30	18	35	45	9	35	73	28	28	22	32	12	8	

Tabulka 11 – souhrnná tabulka humanitního diskurzu

²³ *Even things that Western people discard thinking they cannot make them palatable, can be made delicious by using Korean banchan dishes.*

A – pronárodní

B – kulturní identita

C – kulturní význam

D – stylizace do role oběti

E – vymezení vůči Číně

F – vymezení vůči ostatním

G – nedostatek zdrojů

H – vnímaná nevědeckost

I – vnímaná nepřesnost

J – zdravé

K – tradiční

L – unikátní

M – populární

N – stěžejní část

O – lepší

5 Výsledky analýzy

	Kladný sentiment			Negativní sentiment						Atributy					
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O
Přírodovědecký diskurz	1									1	1	1	2		
	2									1	1		2		
	3									4	1	1	5		1
	4										1	1	1		
	5										1	1	1		
	6									2	1		2		
	7									5	2		2		
	8										1				
	9											1	2		
	10									2	1				
	11									2		1			
	12									2	1		1		
	13			1						5	1		2		
	14			1						2	2		3	1	
	15									3	1		4		
Suma			2							29	15	6	27	1	1
Humanitní diskurz	1	3	1	5							3		2	2	1
	2	3											3	1	
	3									2	2	2	3		
	4	3			2	5	13		8	17	4	5			
	5	6	1	2	4	6	3	3	4	6	1	1	4	1	3
	6	4	1	2	1			1		1			1	2	1
	7	9	1	3		3	5	1		2	1	1	1		2
	8	1			5		16		15	27					
	9	2					2			1					
	10	1			1								4		
	11	4	3	2	1	2	1		1	3	8	7	3	5	
	12	2	4	5	1	6	2			3	6	5	3	7	2
	13										5	3		3	
	14	8		4		1	1		1		5	2	4	2	1
	15	5		5	3	12	2	4	6	13			1		4
Suma	51	9	30	18	35	45	9	35	73	28	28	22	32	12	8
Celková suma	51	11	30	18	35	45	9	35	73	57	43	28	59	13	9

Tabulka 12 – souhrnná tabulka současného diskurzu

A – pronárodní

B – kulturní identita

C – kulturní význam

D – stylizace do role oběti

E – vymezení vůči Číně

F – vymezení vůči ostatním

G – nedostatek zdrojů

H – vnímaná nevědeckost

I – vnímaná nepřesnost

J – zdravé

K – tradiční

L – unikátní

M – populární

N – stěžejní část

O – lepší

Transkripce	Korejština	Čínské znaky	Rok	Počet zmínek
Sigjǒng	시경	詩經	11. až 7. stol. př. n. l.	3
Jössičhunčchu	여씨춘추	呂氏春秋	239 př. n. l.	1
Samguksagi	삼국사기	三國史記	1145	8
Saüigjǒnghombang	사의경험방	死醫經驗方	cca. 14. stol.	1
Ahak	아학	兒學	15. stol.	1
Ahakpchjǒn	아학편	兒學篇	15. stol.	1
Čučchočchimdžǒbang	주초침저방	酒醋鍼疽方	15. stol.	1
Jǒkčogumun	역조구문	譯兆句文	15. stol.	2
Jǒkčubangmun	역주방문	譯註方文	15. stol.	1
Jorok	요록	要錄	1450	1
Singnjǒčchanjo	식료찬요	食療纂要	1460	1
Nähun	내훈	內訓	1475	3
Tongmunsǒn	등문선	東文選	1478	1
Tusiǒnhä	두시언해	杜詩諺解	1481	2
Sagadžip	사가집	四佳集	1488	1
Kugŭpkanibang	구급간이방	救急簡易方	1489	1
Čǒmpchildžedžip	점필재집	點筆齋集	1495	1
Sasičchanjǒčcho	사시찬요초	四時纂要抄	16. stol.	1
Sindžungjuhap	신증유합	新增類合	16. stol.	3
Siüičǒnsǒ	시의전서	詩儀全書	16. stol.	1
Jongdžäčchonghwa	용재총화	容齋總華	1525	1
Hunmongdžahǒ	훈몽자회	訓蒙字會	1527	6
Kanibjǒkonbang	간이벽온방	簡易辟瘟方	1525	3
Mäwöldangdžip	매월당집	梅月堂集	1583	1
Tamunwǒnilgi	다문원일기	多聞院日記	Přelom 16. a 17. stol.	1
Sallimgjǒngčä	산림경제	山林經濟	Přelom 16. a 17. stol.	2
Mjǒngmulgirjak	명물기략	名物記略	17. stol.	1
Mongnjupchjǒn	몽유편	夢遊篇	17. stol.	1
Tomundädžak	도문대작	屠門大爵	1611	2
Tongüibogam	동의보감	東醫寶鑑	1613	1
Nongdžǒnghǒjo	농정회요	農政會要	1656	1
Hädongdžamnok	해동잡록	海東雜錄	1670	1
Ümsiktimbang	음식디미방	飲食知味方	cca. 1670	2
Säkkjǒng	색경	色經	1676	1
Čubangmun	주방문	廚方文	Pozdní 17. stol.	2
Tučchangkjǒnghǒmbang	두창경험방	痘瘡經驗方	18. stol.	2
Tähwabončcho	대화본초	jap. 大和本草	1709	1
Čüngbosallimgjǒngčä	증보산림경제	增補山林經濟	1766	2
Kapchojungnjǒng	가포육영	加寶育英	1771	1
Imwǒnsimnjukči	임원십육지	林園十六志	1775	2

Jönhängilgi	연행일기	燕行日記	1795	2
Onghüidžapči	옹희잡지	翁喜雜誌	1795	1
Tasansimundžip	다산시문집	茶山詩文集	Přelom 18. a 19. stol.	1
Ŭmsikpangmun	음식방문	飲食方文	Přelom 18. a 19. stol.	1
Čchöngdžangwandžönsö	청장관전서	靑莊館全書	1801	1
Mangijoram	만기요람	萬機要覽	1808	1
Kjuhapčchongsö	규합총서	規合總書	1813	2
Songnamčapsik	송남잡식	松南雜識	cca. 1827	1
Tongkuksešigi	동국세시기	東國歲時記	1849	1
Suundžappang	수운잡방	須雲雜方	1860	2
Mungjönčapki	문견잡기	聞見雜記	1874	1
Ŭijonggo	의용고	醫用攷	Pozdní 19. stol.	1
Čosönmussangsinsingjoridžeböp	조선무쌍신식요리제법	朝鮮無雙新式料理製法	1913	2
Puinpchildži	부인필지	婦人必知	1915	1
Hädongčukči	해동죽지	海東竹枝	1925	1

Tabulka 13 – seznam zmiňovaných historických zdrojů

Na základě nasbíraných dat z článků je autor práce schopen vyvodit závěr analýzy a zodpovědět hypotézy.

Autor práce usuzuje, že nejdůležitějším výstupem bylo, že se autoři článků neshodli na jednotném původu, stáří a historii *kimčchi*.

Naproti tomu zajímavým výsledkem byl již zmíněný poměr pozitivního a negativního sentimentu. Kromě negativního sentimentu nebyly výsledky nijak překvapivé – častý pozitivní sentiment, ať pronárodní nebo zmiňující kulturní význam nebo identitu. Překvapivé kromě sekce „lepší“, kde autoři spíše ponižovali ostatní země, nebyly ani atributy – časté zmínky o tom, že *kimčchi* je zdravé, tradiční, populární i unikátní.

5.1 Zodpovězení hypotéz

Články sloužily jako zajímavý zdroj pohledu na názory různých autorů, zejména autorů již jmenovaného časopisu *Journal of Ethnic Foods*, z něhož pocházela většina článků.

1. Sentiment ohledně kimčchi byl ve všech případech pouze kladný. V jednom článku byl použit mírně negativní popis, ale dá se na něj také přistupovat z pohledu, že se jedná o objektivní popis, protože tento článek napsali cizinci.
2. Překvapivě se určitá forma biasu vyskytovala skoro ve všech humanitních člancích. Ještě víc překvapivý je fakt, že nejen, že negativní sentiment byl častější, ale zároveň

ani pronárodní sentiment nebyl nejčastější položkou, ale byla jí tzv. „vnímaná nepřesnost“, kdy autoři vyvraceli názory jiných autorů a pokládali je na nepřesné.

3. Pohled na *kimčchi* se velmi nerůznil podle původu autorů článků. Jak Korejci, tak také cizinci jej pokládají za tradiční korejský pokrm, integrální část korejské stravy a také symbol korejské národní identity.
4. Několik článků zmínilo, že v r. 2006 bylo nominováno jako jedno z nejzdravějších jídel na světě. Tuto myšlenku však nezmiňuje každý článek psaný po tomto roce. Pojmem „superfood“ jej nazval pouze jeden přírodovědecký článek, ostatní pouze poukazovaly na jeho zdravotní benefity.

Závěr

Tato práce se věnovala analýze současného diskurzu o *kimčchi*. *Kimčchi* je korejský pokrm, který je pro korejskou kulturu jedním z nejdůležitějších symbolů. Protože Korejci svou jídelní kulturu a zejména *kimčchi* berou velmi vážně, často se k němu váže silný nacionalismus. Není však zcela zřejmé, kdy tento pokrm vznikl a jak se vyvíjel. Jeho historie, zejména starší, není zcela přesně určitelná a vědci se o ní dohadují ještě dnes.

V teoretické části této práce bylo rozebíráno jídlo, jeho význam pro kulturu a jídelní nacionalismus, ale také samotné *kimčchi*, jeho druhy, historie a *kimdžang* – společenská akce, při které dochází k výrobě *kimčchi*.

V praktické části se autor práce zaměřil na analýzu přírodovědeckých a humanitních článků o *kimčchi* – jakým způsobem se k němu vyjadřují Korejci a jestli se jejich sentiment a popis liší od článků původem nekorejských autorů. Průzkum probíhal tak, že si autor přečetl všechny nasbírané články, 15 přírodovědeckých a 15 humanitních, a výskyt nejčastějších myšlenek zařadil do různých kategorií, z nichž byly vytvořeno a do práce vloženo několik tabulek. Mezi tyto kategorie patřil zvlášť rozdělený pozitivní a negativní sentiment, historicita a atributy a popis *kimčchi*.

Celkovým zjištěním bylo, že nejčastějším popisem *kimčchi* je, že „se jedná o tradiční korejský pokrm, který dosáhl světové popularity“ s občasným výskytem zmínek, že „se jedná o národní symbol“ nebo „esenciální část korejské kuchyně“. Mimo to ve člancích nebyl neobvyklý pozitivní sentiment, zejména pronárodní. Kromě toho se vyskytl jeden problematický časopis – *Journal of Ethnic Foods*, ve kterém se velmi často vyskytovalo i mnoho forem negativního sentimentu.

Zároveň se ale poněkud neočekávaně stávalo, že silný bias se nenacházel pouze ve člancích psaných alespoň částečně korejskými autory, ale právě ve i ve člancích od zahraničních autorů.

Resumé

The aim of this thesis was to study kimchi regarding food nationalism. The theoretical part explores food functions, its importance for culture and as an example, the food and society of the Republic of Korea is included. Thesis also very briefly explores kimchi, its kinds and uncertain history. In the practical part, 30 articles in total are analysed using the discursive analysis method to determine the level of nationalism or any other possible bias the authors might have included in their texts.

Seznam použité literatury

Monografie

ANDERSON, Eugene Newton. *Everyone eats: Understanding food and culture*. New York University Press, 2005. ISBN 978-08-147-0496-7.

CIVITELLO, Linda. *Cuisine and Culture: A History of Food and People*. Druhé vydání. Wiley, 2008. ISBN: 978-0-470-40371-6.

ČANG, Čongok; SIN, Migjöng; JUN, Kjesun a RJU, Hwadžöng. *Chápání jídla a jídelní kultury (Siksänghwal munhwaüi ihä, 식생활 문화의 이해)*. Bomungak (보문각), 2005. ISBN 978-89-910-6034-0.

GUPTILL, Amy Elizabeth; COPELTON, Denise A. a LUCAL, Betsy. *Food & society: principles and paradoxes*. Druhé vydání. Polity, 2017. ISBN 978-15-095-0183-0.

KATZ, Sander Ellix. *The Art of Fermentation*. Chelsea Green, 2012. ISBN 978-16-035-8286-5.

KIPLE, Kenneth Franklin a ORNELAS, Kriemhild Coneè. *The Cambridge World History of Food*. Cambridge University Press, 2000. ISBN 978-11-390-5863-6.

PETTID, Michael J. *Korean Cuisine: An Illustrated History*. Reaktion, 2008. ISBN 978-18-618-9348-2.

KLEIN, Jakob a WATSON, James L. *The Handbook of Food and Anthropology*. Bloomsbury Publishing, 2016. ISBN 978-08-578-5594-7.

RAY, Ramesh Chandra a MONTET, Didier. *Microorganisms and Fermentation of Traditional Foods*. CRC Press/Taylor & Francis, 2015. ISBN 978-14-822-2308-8.

SHI, John, CHI-TANG Ho, FEREIDOON Shahidi. *Asian Functional Foods*. CRC Press, 2005. ISBN 978-14-200-2811-9.

TAMANG, Jyoti Prakash, KAILASAPATHY, Kasipathy. *Fermented Foods and Beverages of the World*. CRC Press/Taylor & Francis, 2010. ISBN 978-14-200-9495-4.

TAMANG, Jyoti Prakash. *Ethnic Fermented Foods and Alcoholic Beverages of Asia*. Springer, 2016. ISBN 978-81-322-3841-6.

Články (teoretická část)

HAN, Kjöng-gu. *The “Kimchi Wars” in Globalizing East Asia – Consuming Class, Gender, Health and National Identity*. University of Hawaii Press eBooks, 2010, s. 149–166. Dostupné z: <https://doi.org/10.1515/9780824860813-009>. [cit. 15.04.2025].

- I, Mindžu. *Branding Korea: Food, cosmopolitanism, and nationalism on Korean television*. *Situations*, 14(1), 2021, s. 53–76. Dostupné z: <https://doi.org/10.22958/situcs.2021.14.1.003>. [cit. 15.04.2025].
- JUN, Indžin. *Migration and the Korean Diaspora: A Comparative Description of Five Cases*. *Journal of Ethnic and Migration Studies*, 2012. Dostupné z: <https://doi.org/10.1080/1369183X.2012.658545>. [cit. 09.05.2025]
- KIM, Mungi. *Kuknä čchöčcho kimčchinengdžanggo ‘Kümsöng GR-063’ (국내 최초 김치냉장고 ‘금성 GR-063’)*. Online. *Next Daily*, 2016. Dostupné z <https://www.nextdaily.co.kr/news/articleView.html?idxno=29358>. [cit. 10.05.2025]
- Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation. Online. 2024. Dostupné z: https://www.kati.net/product/newBasisInfo.do;jsessionid=boJWhf0bU3NfkQUHfvwTTBacwMad8UjfHINoyUBIkikvlgvCPCn1TXffMp0MPx.kati-was_servlet_kati2017?lcdCode=MD161. [cit. 18.04.2025].
- UNESCO. *Kimjang, making and sharing kimchi in the Republic of Korea*. Online. 2015. Dostupné z: <https://ich.unesco.org/en/RL/kimjang-making-and-sharing-kimchi-in-the-republic-of-korea-00881>. [cit. 15.04.2025].
- UNESCO. *Tradition of kimchi-making in the Democratic People’s Republic of Korea*. Online. 2015. Dostupné z: <https://ich.unesco.org/en/RL/tradition-of-kimchi-making-in-the-democratic-people-s-republic-of-korea-01063>. [cit. 15.04.2025].
- Seasia. *Korean Diaspora Around the World, 2021*. Online. 2021. Dostupné z: <https://seasia.co/infographic/korean-diaspora-around-the-world-2021>. [cit. 16.04.2025]
- The Korea Times. *KOCIS to close after 50 years; culture ministry to absorb functions*. Online. 2024. Dostupné z: <https://www.koreatimes.co.kr/southkorea/20240118/kocis-to-close-after-50-years-culture-ministry-to-absorb-functions>. [cit. 10.05.2025]
- SŎNG, Kjowön. *A Uniquely Korean Appliance*. Online. *Muse*, 2021. Dostupné z: <https://www.kocis.go.kr/eng/webzine/202111/sub03.html>. [cit. 10.05.2025]

Články (analytická část)

Humanitní články

ČANG, Tädža; ČÖNG, Kjönggran; JANG, Hjedžöng; KIM, Kangsöng a KWÖN, Täjöng. *Discussion on the origin of kimchi, representative of Korean unique fermented vegetables*.

Online. *Journal of Ethnic Foods*, 2(3), září 2015, s. 126-136. Dostupné z: <https://doi.org/10.1016/j.jef.2015.08.005>. [cit. 09.04.2025].

ČCHÖ, Hongsik. *Food and Nationalism: Kimchi and Korean National Identity*. Online. *The Korean Journal of International Studies*, 4(1), prosinec 2006, s. 207–229. Dostupné z: <https://doi.org/10.14731/kjis.2006.12.46.5.207>. [cit. 08.04.2025].

ČÖNG, Hjegjöng; JANG, Hjedžöng; SIN, Tajön a ČONG Kjöngran. *Aesthetics of Korean foods: The symbol of Korean culture*. Online. *Journal of Ethnic Foods*, 3(3), září 2016, s. 178-188. Dostupné z: <https://doi.org/10.1016/j.jef.2016.09.001>. [cit. 13.04.2025].

DEMELIUS, Yoko. *The Presentation of the Korean Self with Everyday Food: Negotiating “Koreanness” through Kimchi Diplomacy in Contemporary Japan*. Online. *Seoul Journal of Korean Studies*, 36(1), červen 2023, s. 87-116. Dostupné z: <https://doi.org/10.1353/seo.2023.a902135>. [cit. 08.04.2025].

HONGU, Nobuko; KIM, Angela S.; SUZUKI, Asuka; WILSON, Hope; TSUI, Karen C. a PAK, Sönmin. *Korean kimchi: promoting healthy meals through cultural tradition*. Online. *Journal of Ethnic Foods*, 4(3), září 2017, s. 172–180. Dostupné z: <https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.08.005>. [cit. 10.04.2025].

I, Čanghjön; KIM, Jöng; KIM, Jangsök a JUN, Jöng. *Jipjang: Following the tradition of preparing a fermented Korean household (jongka) staple food*. Online. *Journal of Ethnic Foods*, 5(4), prosinec 2018, s. 254-266. Dostupné z: <https://doi.org/10.1016/j.jef.2018.10.002>. [cit. 13.04.2025]

JANG, Hjedžong; ČANG, Tädža; ČONG Kjöngran; KIM, Kangsöng a KWÖN Täjöng. *Origin names of gochu, kimchi, and bibimbap*. Online. *Journal of Ethnic Foods*, 2(4), prosinec 2015, s. 162–172. Dostupné z: <https://doi.org/10.1016/j.jef.2015.11.006>. [cit. 09.04.2025].

KWÖN, Täjöng; ČONG, Kjöngran; DAILY, James W. a PAK, Sönmin. *Geohistorical evolution of kimchi as an ethnic food*. Online. *Journal of Ethnic Foods*, 12(11), březen 2025. Dostupné z: <https://doi.org/10.1186/s42779-025-00271-9>. [cit. 09.04.2025].

KWÖN, Täjöng; ČONG, Kjöngran; I, Čchanghjön; KIM, Sunhüi; DAILY, James W. a PAK, Sönmin. *Scientific knowledge and wisdom of kimchi: a blessing Korean*. Online. *Journal of Ethnic Foods*, 12(8), únor 2025. Dostupné z: <https://doi.org/10.1186/s42779-025-00269-3>. [cit. 13.04.2025].

KWÖN, Täjöng; KIM, Sunhüi; ČONG, Kjöngran; DAILY, James W. a PAK, Sönmin. *Science and philosophy of Korea traditional foods (K-food)*. Online. *Journal of Ethnic Foods*,

10(26), červenec 2023. Dostupné z: <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00194-3>. [cit. 13.04.2025].

MUN, Hjedžong a ČCHA, Junsu. *Sustainability of K-Food: focused on the change in the health values of K-Food*. Online. Journal of Ethnic Foods, 10(23), červenec 2023. Dostupné z: <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00184-5>. [cit. 10.04.2025].

OKTAY, Serdar a EKINCI, Erhun Kemal. *Medicinal food understanding in Korean gastronomic culture*. Online. Journal of Ethnic Foods, 6(4), červenec 2019. Dostupné z: <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0003-9>. [cit. 09.04.2025].

SÖNG, Čchangdžu. *Kimchi, seaweed, and seasoned carrot in the Soviet culinary culture: the spread of Korean food in the Soviet Union and Korean diaspora*. Online. Journal of Ethnic Foods, 3(1), březen 2016, s. 78–84. Dostupné z: <https://doi.org/10.1016/j.jef.2016.01.007>. [cit. 10.04.2025].

SURYA, Reggie a I, Anne Kajön. *Exploring the philosophical values of kimchi and kimjang culture*. Online. Journal of Ethnic Foods, 9(1), červen 2022. Dostupné z: <https://doi.org/10.1186/s42779-022-00136-5>. [cit. 10.04.2025].

SURYA, Reggie a NUGROHO, David. *Kimchi throughout millennia: a narrative review on the early and modern history of kimchi*. Online. Journal of Ethnic Foods, 10(1), duben 2023, s. 1-16. Dostupné z: <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00171-w>. [cit. 10.04.2025].

Přírodovědecké články

AN, Söün; MOFRAD, Manije Darooghegi; NOSAL, Briana M.; ČCHUN, Ok K. a ČÖNG, Hjedži. *Effects of Fermented Kimchi Consumption on Anthropometric and Blood Cardiometabolic Indicators: A Systematic Review and Meta-Analysis of Intervention Studies and Prospective Cohort Studies*. Online. Nutrition Reviews, listopad 2024. Dostupné z: <https://doi.org/10.1093/nutrit/nuae167>. [cit. 11.04.2025].

ČANG, Söngho; KIM, Mindži; IM, Čujun a HONG, Čähüi. *Cross-Cultural Comparison of Consumer Acceptability of Kimchi with Different Degree of Fermentation*. Online. Journal of Sensory Studies, 31(2), únor 2017, s. 124-134. Dostupné z: <https://doi.org/10.1111/joss.12198>. [cit. 11.04.2025].

ČCHA, Čongmin; KIM, Jönbi; PAK, Söngün; I, Sehüi; NO, Söngun; SON, Hongšök a WÖN, Tchäung. *Does kimchi deserve the status of a probiotic food?* Online. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 64, leden 2023. Dostupné z: <https://doi.org/10.1080/10408398.2023.2170319>. [cit. 12.04.2025].

ČCHANG, Häčchun. Healthy and safe Korean traditional fermented foods: kimchi and chongkukjang. Online. *Journal of Ethnic Foods*, 5(3), září 2018, s. 161-166. Dostupné z: <https://doi.org/10.1016/j.jef.2018.08.003>. [cit. 12.04.2025].

ČCHÖN, Söjōng; JUN, Sora; HA, Čihjōng a KIM, Mina K. Influence of visual appearance on consumer perception of spiciness in kimchi. Online. *Journal of Sensory Studies*, 36(4), duben 2021, s. 1–8. Dostupné z: <https://doi.org/10.1111/joss.12659>. [cit. 12.04.2025].

ČCHÖN, Söjōng a KIM, Mina K. Analysis of capsaicin and the perceived spiciness of cabbage kimchi according to different preparation methods. Online. *Journal of Sensory Studies*, 36(6), září 2021. Dostupné z: <https://doi.org/10.1111/joss.12709>. [cit. 12.04.2025].

ČU, Dahje; ČÖN, Pojōng a PAK, Tuhjōn. Effects of an electric pulse on variation of bacterial community and metabolite production in kimchi-making culture. Online. *Biotechnology*, 18(5), říjen 2013, s. 909-917. Dostupné z: <https://doi.org/10.1007/s12257-013-0098-6>. [cit. 12.04.2025].

FIJAN, Sabina; FIJAN, Polona; WEI, Lei a MARCO, Maria L. Health Benefits of Kimchi, Sauerkraut, and Other Fermented Foods of the Genus Brassica. Online. *Applied Microbiology*, 4(3), červenec 2024, s. 1165-1176. Dostupné z: <https://doi.org/10.3390/applmicrobiol4030079>. [cit. 11.04.2025].

KIM, Söndžä. Potential probiotic properties of lactic acid bacteria isolated from Kimchi. Online. *Food Science and Biotechnology*, 14(4), 2005, s. 547-550. Dostupné z: <https://koreascience.kr/article/JAKO200509905832176.pdf>. [cit. 11.04.2025].

KIM, Tonguk; KIM, Bomin; I, Hjōndžōng; ČANG, Kwangdžu; SONG, Sōnghwa; I, Čäin; I, Sangbong; SIM, Čämin; I, Kang-uk; KIM, Čōnghwan; HAM, Kjōngsik; CHEN, Feng a KIM, Hjōndžin. *Effects of Different Salt Treatments on the Fermentation Metabolites and Bacterial Profiles of Kimchi*. Online. *Journal of Food Science*, 82(5), duben 2017, s. 1124-1131. Dostupné z: <https://doi.org/10.1111/1750-3841.13713>. [cit. 11.04.2025].

PAK, Čōngmin; SIN, Činho; KU, Čagjōng; JUN, Sudžin; SÖNG, Čäčchöl; ČÖN, Umin; SÖ, Hjōngdžu; ČCHANG, Undžä; JANG, Čchöljōng a KIM, Činman. *Effect of antioxidant activity in kimchi during a short-term and over-ripening fermentation period*. Online. *Journal of Bioscience and Bioengineering*, 112(4), říjen 2011, s. 356-359. Dostupné z: <https://doi.org/10.1016/j.jbiosc.2011.06.003>. [cit. 11.04.2025].

PAK, Künjōng; HONG, Künhje; I, Sojōng a I, Jōndžun. Kimchi and its antiobesity and anticancer functions. Online. *Journal of Ethnic Foods*, 11(37), listopad 2024. Dostupné z: <https://doi.org/10.1186/s42779-024-00250-6>. [cit. 11.04.2025].

PATRA, Jayanta Kumar; DAS, Gitishree; Paramithiotis Spiros a SIN, Hansŭng. Kimchi and Other Widely Consumed Traditional Fermented Foods of Korea: A Review. Online. *Frontiers in Microbiology*, 7., září 2016. Dostupné z: <https://doi.org/10.3389/fmicb.2016.01493>. [cit. 11.04.2025].

SHARMA, Anshul a I, Hädžung. Revisiting the potential anti-obesity effects of kimchi and lactic acid bacteria isolated from kimchi: a lustrum of evidence. Online. *Journal of Ethnic Foods*, 11(36), říjen 2024. Dostupné z: <https://doi.org/10.1186/s42779-024-00253-3>. [cit. 11.04.2025].

SÖNG, Hongdži a I, Hädžung. Consumption of kimchi, a salt fermented vegetable, is not associated with hypertension prevalence. Online. *Journal of Ethnic Foods*, 1(1), prosinec 2014, s. 8-12. Dostupné z: <https://doi.org/10.1016/j.jef.2014.11.004>. [cit. 11.04.2025].