



Transskription af: Koreakontoret S1E3: På rejse gennem nattens mad

Vært, tilrettelægger og producer: Seniorforsker Martin Petersen,
Nationalmuseets Østasien-ekspert.

Medvirkende: Julie Kragh og Per Vinter.

Martin Petersen: "Il Cha, I Cha, sam cha, Sa Cha", det er koreansk og betyder den første, den anden, den tredje og den fjerde. Man hører rigtig ofte det her begreb brugt om en tur i byen, hvad enten det nu er med venner, kollegaer, en date eller noget helt fjerde, som man er ude sammen med. Og altså med andre ord kommer til det første, det andet, det tredje og det fjerde sted. Hvis man møder en ven... Prøv at forestil jer, at I møder en ven en lørdag formiddag med røde øjne og et saligt smil. Så er der altså en ret god chance for, at vedkommende vil sige, at han eller hun nåede til o cha . Eller hvem ved, måske længere endnu. Ottar er det femte sted disse steder. Det kan selvfølgelig være alle mulige forskellige slags steder. Det kan være en tur i Noraebang, altså denne her koreanske karaoke. Det kan være en tur i biografen på tehus, men tit og ofte, så er de her steder 'tar', det er altså restauranter, værtshuse og barer. Og når jeg prøver de her forskellige begreber, så i virkeligheden, det, der karakteriserer rigtig mange af de her steder, det er at man kan både få noget at spise, og man kan få noget at drikke. Så, så, så restaurant kan man i virkeligheden godt kalde dem alle sammen. Og det er lidt det, vi skal komme ind på i dag. Selv har jeg altså rigtig ofte set lyset brede sig over Seouls siddende i en Pojangmacha. Det er sådan en slags, ja, prøv at forestille jer en virkelig opgraderet version af en pølsevogn. Og der sidder jeg så og mæsker mig med, ja, det kunne være østerspandekager. Det kunne være kyllingetæer i chili eller en kimchisuppe, og skyller det ned med øl soju som er brændevin, Makgeolli, der er en slags risvin eller hvad det nu kan være, som er det man har på menukortet, hvor jeg er nået til. Og det helt fantastiske er altså med andre ord, at uanset hvor man er, og uanset hvor sent det bliver, så er det muligt både at få noget ret fantastisk, hvis jeg selv skal sige det at spise og noget ligeså fantastisk at drikke.

Intro: Nu skal du med ind i en verden af musik, film, spil og tegneserier, som ikke lige ligner det, du er vant til fra Marvel og Hollywood. Her dyrker Martin Petersen og hans venner asiatisk populærkultur, vilde universer fra Kina, Japan og Korea. Og selvom det måske lyder fremmed, kan du godt finde kostumer og 3D briller frem, for lige om lidt bliver du også fanget ind. Martin Petersen er forsker med kontor på Nationalmuseet. Som studerende blev han tvunget til Noraebang mindst 100 gange, og siden dengang har han brugt det meste af sin tid på at studere de her kulørte fænomener fra det fjerne Østen. Og nå ja, Noraebang er koreansk karaoke, men det skal han nok fortælle dig mere om. For i denne programserie inviterer Martin dig med indenfor i Koreakontoret.

Martin Petersen: Jeg er taget på koreansk restaurant og sidder her med Julie Kragh, der har læst på Korea studier og været i Korea som udvekslingsstuderende, og som derudover også har været med til sammen med mig at lave forskellige Koreaevents på Nationalmuseet og stadig en gang imellem tager til... Tager til Seoul, tager til Korea og så er med mig også er Per Vinter, som er en af hovedkræfterne bag Danmarks eneste mig bekendt koreanske madfestival Copenhagen Kimchi Festival, som han har været med til at drive i nogle år. Og ja, vi skal sammen tale om koreansk mad og drikke. Men Julie, vil du prøve at tage lytterne med en tur ind i det her rum vi sidder i her. Hvad? Hvad ser du?

Julie Kragh: Jamen, det første jeg ser er, at når man kommer ind ad døren, så har vi de her papirdøre, som giver denne her stemning fra gamle huse i Korea. Der er også dekorationer på væggen, som er fra Korea. Vi har bl.a. lige over for mig et billede af en kvinde i traditionel koreansk dragt, en hanbok og så er der forskellige ting rundt omkring. Der er kopper fra Korea, der er sosu flasker brændevin flasker på på væggen. Men jeg synes egentlig også, at det er ret dansk at se på. Især med bordene vi sidder ved. Så det er sådan lidt et fusion af dansk og koreansk herinde.

Martin Petersen: Okay, ja, så kaster vi til gengæld blikket ned på på bordet foran os og Per, vil du ligesom prøve at tage lytterne med i, hvad al den her megen mad, som vi ser?

Per Vinter: Ja, vi har jo den helt traditionelle, har vi en grill på bordet, hvor... Hvad hedder det... Marineret oksekød... bulgogi står og syder på grillen. Så har vi nogle forskellige sideretter, som også er helt normalt for koreansk mad er der altid en masse forskellige side retter. Vi har en nudelret, som hedder Japchae. Vi har nogle mini kimbap som er de her ris og tang ruller som vi kan sammenligne med maki ruller, men med nogle lidt andre ting i. Så har vi de koreanske mandu som er dumplings og så har vi selvfølgelig kimchi som som jo er den helt traditionelle base af koreansk mad, som du får til alle de måltider, som man får i Korea.

Martin Petersen: Og jeg tror der er rigtig mange, der godt kender kimchi. Men hvis man nu alligevel skulle have levet et godt og langt liv uden at have mødt kimchi, hvordan vil du så... Hvordan vil du beskrive det?

Per Vinter: Ja, altså kimchi, vi har stående her helt normale kimchi, så at sige. Som er lavet på kinakål, fermenterede kinakål med med en dejlig smag, ligesom marineret i chilipaste, der er lavet med forskellige masser af hvidløg og løg og ingefær osv. Men i praksis findes der omkring 100 forskellige 180 forskellige kimchi'er, så de kan laves på mange forskellige måder. Hver husmor har selvfølgelig sin helt egen opskrift.

Martin Petersen: Du har sikkert været forbi og lave en del forskellige af de her kimchi, tænker jeg ja ja.

Per Vinter: Jeg laver faktisk hovedsageligt den helt normale på kinakål, men laver også nogle gange agurkkimchi som hedder oisobagi og hvad hedder det, kkakdugi som er den på kinaradise.

Martin Petersen: Men jeg synes lige vi skal kort sige sige skål og så komme til il cha det det første sted så at sige. Skål! Skål! Og mens I eventuelt kan begynde med nogle af de her de her banchan side dishes sideretterne her, så vil jeg starte med at fortælle den første historie fra fra Il cha, fra fra mit første sted. Og det er faktisk en historie, hvor jeg ikke er nåede videre end det første sted. Jeg var udvekslingsstuderende i Korea og stod blåøjet, lyshåret og ventede på bussen i Suwon, som ligger lidt syd for Soul. Og der kom en yngre, venlig koreansk mand i 20'erne hen til mig og spurgte, om jeg var dansker. Det blev jeg en smule forbløffet over. Han var i stand til at se, at jeg var dansker, men det viste sig, at han arbejdede for en dansk virksomhed i Korea, så han kunne ligesom han kunne spotte mit udseende på en eller anden måde. Han blev glad for at se hinanden, så han har inviteret mig ud og spise. Han tog mig ned på en ned ad en sidegade med en masse restauranter, og han tog mig ind på en restaurant, der specialiserede sig i traditionel koreansk mad, men hvor der så også var forskellig traditionelle koreanske risvin og risvin og brændevin. I dag har vi øl og soju, som vi kommer ind på senere, tænker jeg. Men her var der alle mulige forskellige traditionelle drikke, og jeg må sige efter 4-5 af dem, der gik jeg altså i bogstaveligste forstand omkuld.

Martin Petersen: Jeg faldt simpelthen ned på gulvet, og det jeg husker var, at den venlige mand han stod over mig. Han lagde hånden på min skulder, og så sagde han to ting til mig. Den første ting han sagde var Ja, jeg kan drikke mere end dig. Og det havde han fuldstændig ret i, for han stod. Han stod op, og jeg lå ned, og det næste han sagde det var. Og hør her, nu kan du kalde mig for hyeong. Du er min, jeg er din hyeong nu. Og så sagde jeg Okay. Det betød simpelthen, at hyeong betyder storebror. Så efter denne her fælles oplevelse med mad og drikke, der var jeg blevet hans lillebror og han tog sig mere eller mindre godt af mig i tiden der fulgte efter. Som man nu gør med en lillebror. Og gav mig en masse oplevelser, men derudover så gav han mig faktisk også et studiejob. Forstået på den måde, at jeg blev engelskunderviser i den her danske virksomhed, hvor han arbejdede. Det var en lidt anden måde at være til jobsamtale på, end jeg kendte fra Danmark. Og det er jo ikke fordi alle jobsamtaler selvfølgelig i Korea foregår på den måde. Det er klart. Men den her kombination af fritid og arbejde, som ligesom opstod omkring maden og ikke mindst drikkevarerne, den oplevede jeg igen og igen, at det var lidt anderledes det her med fritid og arbejde i Korea end i Danmark. Det er både godt og skidt. Man kan sige, at jeg har en masse koreanske venner som synes det er enormt hyggeligt at gå ud med deres arbejdskolleger efter arbejde, og det kan give en god dynamik og udvikle nye idéer, og folk bliver virkelig rystet sammen. Men jeg kender altså også en del venner, som har det, hvis de har en chef, der synes, det er vigtigt, at de går ud flere gange efter arbejde og spiser sammen, for hvem det er et tilbagevendende mareridt, fordi man kan ikke bare sige nej og skulle gå ud og spise og drikke det ene sted efter det andet i stedet for bare at komme hjem til familien eller kunne slappe af. Så det er både plusser og minusser omkring den her form for den her form for arbejdskultur. Jeg har selv i perioder synes, det var en enormt god måde at komme ind på folk, når jeg kom til Korea. Det her med nogen, jeg ikke kender så godt. Det her med at man går ud flere steder og spiser forskellig mad og drikker det. Det skaber virkelig en god start. Men jeg vil sige, de sidste par år har jeg især nydt, når jeg kommer til Korea, at gå ud med en eller to af mine allerbedste venner og så ellers zigzagge igennem soul efter bestemte former for mad og forskellige former for drikkevarer, hvor vi simpelthen i løbet af en nat kan nærmest komme fra vest til øst i sål og såler er en relativ stor by, og jeg har nogle venner, som er enormt gode til at spotte små restauranter, hvor der er noget helt fantastisk mad. Og hvad kan det være? Det kan selvfølgelig være alt muligt, men det kan for eksempel være blæksprutte i chili, vil jeg nok sige er en af de retter, jeg virkelig holder og holder af, og jeg er også ret begejstret for

risvin i den koreanske risvin Makgeolli, som er sådan lidt ja, hvad ligner det, det ligner en slags ymer, kefir eller sådan lidt grumset mælk eller noget. Og når man først har prøvet nogle forskellige, så er der vildt mange forskellige smage. Så jeg er kommet mig over min første oplevelse med ham den den her hyeong her og har fundet fundet min egen rytme, som gør at jeg faktisk kan kun kan holde den kørende helt til næste morgen. Og for mig er det med at slutte dagen med kimchi, kimchi suppen, kimchi-jiggae. Det er jo meget individuelt. Hvad har man lyst til at slutte sådan en lang tur med? Det lægger en god bund i min mave, så jeg næste morgen er sådan relativt relativt frisk, men det var lidt min historie om en en oplevelse, der aldrig nåede længere end til Il cha. Men jeg tænker, at vi skal videre på en eller anden måde til I cha til til det næste sted. Og Julie, vil du prøve at tage os med ud i en oplevelse af, hvad det vil sige at være i Korea som dansk udvekslingsstuderende?

Julie Kragh: Jo, det skal jeg nok. Jeg vil sige, det er faktisk for at køre lidt på den, du lige har sagt. Det her med at have spist noget spicy, inden man går hjem, at det faktisk hjælper på tømmermænd og sådan nogle ting. Og det har jeg også oplevet, præcis det samme. Man får ret meget spicy mad i løbet af aftenen på de forskellige steder, enten på streetfood eller på restauranter, man nu går hen på. Og det sætter jo forbrændingen i gang. Så jeg har altid haft lidt færre tømmermænd i Korea, end jeg har herhjemme i Danmark. Så det synes jeg er rimelig godt. Og det er faktisk også det der vel egentlig. Altså, det er også en del af den historie jeg har fra min I cha. Eller egentlig var det Sam cha det er den tredje, det tredje sted.

Martin Petersen: Ok, vi springer lidt i det.

Julie Kragh: Vi starter også det, at jeg er på udveksling. Det er et af de første par måneder, jeg er af sted. Vi er. Vi bor ved universitetet. Så det her, universitetsområdet, Incheon. Der er virkelig meget gang i den. Der er masser af restauranter. Der er masser af steder at tage ud og drikke. Og der er faktisk også sådan spillearkadeområder, der er lidt a la skydetelt i et omrejsende cirkus eller Tivoli herhjemme i Danmark.

Martin Petersen: I det hele taget universitetsområdet er nogle af de livligste steder i soul overhovedet kan man sige ikke.

Julie Kragh: Ja. Så vi starter jo med, at vi har været til mid-term, altså hvad det hedder på dansk, mellemvejseksamener. Halvvejseksamener. Ja, det har vi så været til, og det skal vi ud og fejre. Vi tager ud og spiser, og så når vi har været dér, så tager vi så på de her arkade område og. Ja, og så beslutter vi os for, at nu skal vi jo have noget at drikke. Og vi finder så denne her restaurant. Og det ser bare virkelig lækkert ud. Altså virkelig muah de der de der drinks de har. Og vi kommer ind og...

Martin Petersen: Hvordan ser sådan en restaurant ud? Nu har du beskrevet den her restaurant vi sidder i. Her er det meget forskelligt fra det du lige har beskrevet her.

Julie Kragh: Altså jeg vil sige, at den restaurant vi spiste på var meget traditionel. Det her med at du har grillen på på bordet og du har en udsugning over dig, og der er meget os eller ikke os, men

der er meget grill lugt derinde og masser af liv. Masser af unge mennesker, små taburetter at sidde på, hvorimod der hvor vi endte henne som tredje sted, det hed faktisk garden bier, så det havde sådan en tysk feel, tror jeg. Det var.

Martin Petersen: Tysk feel, ja.

Julie Kragh: Det var meningen, men det var meget mørkt. Lidt anderledes, men igen den samme, masser af unge mennesker, masser af stemning. Det er det, jeg husker bedst fra stedet. Ja, men vi kommer ind, og så siger de, at I kan ikke bare bestille alkohol. Og det er sådan, det er sådan. Det er ikke ret mange steder i Korea. Altså, du er nødt til at købe noget mad ved siden af noget snack mad og en af dem fra mit koreansk sproghold der. Han han er virkelig god til koreansk. Han er koreaner. Han er opvokset i og født i Australien, men er så ikke så god til det skriftlige. Det er derfor han er på dette sproghold sammen med os, og vi sætter vores lid til ham og siger. Du bestiller, og han siger. Årh, prøv lige at se her, det her, det er Palle. Det er den virkelig lækre del på kyllinger. Han peger på sin arm, og så siger vi, nå, det er kyllingevinger, Det er kyllingevinger. Det skal vi have. Så er der det kommer frem og bliver sat på bordet hos os. Så er det ikke Pal, men Bal. Det vil sige Pal. Det er arm vingen whatever. Balle det er fod. Så vi har altså købt hønsefødder og det er spicy. Endnu en af de her ting. Masser af spicy mad i løbet af de der ture man er på. Med med hvad hedder det Il cha, sam cha, og vi beslutter os for, at vi har faktisk givet ret mange penge for det her mad, så det skal spises. Der er ikke noget der. Det er udbenede hønsefødder, så de er sådan lidt krumme, som hvis du har sådan en klo.

Martin Petersen: Jeg er stødt på dem en gang eller to. Så ja.

Julie Kragh: Vi beslutter os, jamen det er fint nok, og vi prøver at spise det. Og lad mig sige det sådan her. Da jeg var barn, havde jeg en. Når man ikke havde tyggegummi, kunne man godt finde på at gnaske lidt i elastikker. Så forestil jer en stor køkken elastik, som har været i den her marinade. Chili marinade som er en ingrediens i rigtig mange af de her spicy ting og så bare sidde og tygge på den i evigheder. Jeg vil sige, at smagen var fantastisk.

Martin Petersen: Jeg skulle lige til at sige netop det, det smager jo faktisk ret godt. Det smager. Du får det ikke til at lyde lækkert.

Julie Kragh: Nej, nej, nej, nej. Men, men men men. Det er bare den konsistens man blev så overrasket over. Men så vil jeg sige, så er det jo godt, at man kunne skylle det ned med den dejlige soju bagefter, og det synes jeg også, vi skal have lidt af her. Ja. Så jeg har denne her soju i hånden, og den åbner vi da lige.

Per Vinter: Men der er hele taget meget om konsistenser, ikke, i koreansk mad også i forhold til hvad vi er vant til her i Danmark og i Vesten i det hele taget. Hønsefødder, men der er selvfølgelig også. Vi spiser ikke så meget blæksprutte. Vi spiser heller ikke så meget fra, til trods for at vi er

omkranset af vand, spiser vi heller ikke så meget fra havet, som de gør i Sydkorea og mange af de ting, man møder i Sydkorea. Jo tættere du kommer på, på på på havet.

Martin Petersen: Hvis man kan lide skaldyr, så vil jeg sige, at så kan man næsten ikke komme noget bedre sted hen i verden end Seoul. Altså, der er jo simpelthen den ene vidunderlige skaldyrsrestaurant efter den anden. Men nu er vi ved at springe lidt. Lidt væk fra din historie, Julie. Undskyld.

Julie Kragh: Men det er egentlig bare, at man kan jo sådan set få alt ned med det her dejlige soju altså. Jeg tror de fleste af mine venner jeg har været på udveksling med dengang, de er kommet over den her kærlighed til soju efter de mange byture. Det er jeg ikke helt endnu. Jeg kan stadigvæk virkelig godt lide det.

Martin Petersen: Jeg kan også tilføje jeg er en af dem, der også har mistet kærligheden lidt til soju, hvis jeg skal være helt ærlig. Men nå, tilbage til kærligheden til soju.

Julie Kragh: Ja ja ja.

Martin Petersen: Kan du beskrive Soju i øvrigt? Altså, hvordan smager det?

Julie Kragh: Altså, det er lidt. Det er lidt. Den er jo kun på ca. 20 %, 20 % alkohol og den er jo selvfølgelig lidt sprittet. Det er jo en brændevin eller en vodka eller hvad man nu vælger at kalde den. Men jeg kan rigtig godt lide den. Har ikke rigtigt den her eftersmag, som hvis du tager et shot vodka. Eller hvis du tager noget brændevin. Det er der ikke. Det forsvinder lige så snart det er nede. Og det er virkelig nice. Men egentlig den drink, som jeg tror, at jeg er blevet introduceret tidligst til. Eller drink og drink. Det er måske så meget sagt. Men det er Somaek. Det er en blanding af soju og mækju. Det er så øl, og der tager du. Vi har et lille glas øl foran os her.

Martin Petersen: Vi følger nu Julie, kan jeg fortælle her.

Julie Kragh: Og der hælder du lidt op.

Martin Petersen: Både Per og jeg prøver at følge med.

Julie Kragh: Og så er det sådan set egentlig meningen, at man. Men det ved jeg ikke, om der er plads til i mit glas. Nu fik jeg hældt for meget øl i. Og så er det egentlig meningen, at man bare pletter det ned i, og drikker i en go. Skål.

Martin Petersen: Ja. Skål.

Julie Kragh: Smager stadig godt.

Martin Petersen: Hvad siger du Per? Er du? Er du enig?

Per Vinter: Jeg er til dels enig, men jeg synes ikke, at når man, når man hedder det, hellere soju nede i øllen, det er ikke fordi man kan smage den så meget.

Julie Kragh: Nej, nej, det er det ikke.

Per Vinter: Også fordi den ikke er. Den er ikke. Altså den er jo netop kun 20%, som du siger.

Julie Kragh: Ja.

Julie Kragh: Altså egentlig er det jo meningen at man hælder. Man smider glasset det lille shotglas ned i øllen. Så det giver lidt en bombe, og så skal det bare one go. Så nu hældte vi det ned i, fordi der var ikke rigtig plads i det her øl glas.

Martin Petersen: Vi snød lidt på vægtskålen her, kan vi godt afsløre. Ja, ja, det er det samme. Eller skete der mere på på denne her... denne her tur her?

Julie Kragh: Jeg tror. Jeg tror vi gik videre igen, fordi. Jeg tror, vi endte med noget streetfood. Vi havde jo allerede spist og synes egentlig vi efter aftensmaden var vi mætte og så fik vi de her hønsfødde. Men jeg er ret sikker på, at vi endte med noget sikkert nok noget tteokbokki eller et eller andet. Og det er sådan nogle bløde riskager i sådan noget spise noget. Lige inden vi smuttede hjem på vores kollegie.

Martin Petersen: Og det er typisk noget man støder på i madboder. Altså man kan jo finde alt mellem alt mellem himmel og jord i disse madboder, men tteokbokki er i hvert fald en af de ting, som man ret tit kan støde på, og som også ligger en meget behagelig, synes jeg, også i bunden af maven, når man lige er på vej hjemover. Ja, og nu tænker jeg, at det er på tide at vende helt hjem. Forstået med helt hjem, der mener jeg tilbage til Danmark, for nu har vi hørt to to historier fra fra Seoul, fra Korea om mad og madkultur og også noget om at drikke. Men Per, jeg introducerede jo netop dig som en af hovedkræfterne bag denne koreanske madfestival i Danmark, og vil du prøve at tage os med ind i et billede af, hvad koreansk mad og madkultur i Danmark?

Per Vinter: Ja, det vil jeg da. Altså. Jeg. Det er ikke fordi de længe har der ikke rigtig været så meget. Mange, særligt mange koreanske restauranter, og der har ikke været særlig meget viden herhjemme eller udbredt viden om koreansk mad. Danskerne kender meget til sushi og vietnamesisk mad og så videre, men ikke rigtig koreansk. Og det var egentlig også en af de årsager til, at jeg i hvert fald gik ind i Copenhagen Kimchi Festival og var med til at starte det. Det var for at udbrede kendskabet til koreansk mad, fordi jeg synes, det var et helt og aldeles overset køkken og også til koreansk kultur.

Martin Petersen: Og for lige at tage det nu her, sagde vi at vende tilbage til Danmark, men i virkeligheden. Hvordan mødte du koreansk mad? Altså, hvor startede det for dig henne?

Per Vinter: Det startede faktisk, fordi jeg gerne ville lære et nyt sprog. Og så ville jeg... Så spurgte jeg min lillesøster, om hun ville lære mandarin sammen med mig, og det ville hun ikke.

Martin Petersen: Det ville hun ikke.

Per Vinter: Men hun foreslog, at vi skulle gå til koreansk i stedet for.

Martin Petersen: Okay.

Per Vinter: Og der var ikke så forfærdeligt mange steder, man kunne gå til koreansk på det tidspunkt på aftenskole eller hvad det nu end var. Men jeg fandt et sted, og det sted var udbudt via foreningen for koreanske adopterede. Jeg er selv adopteret fra Sydkorea, og der var der først var en koreansk kvinde, som underviste, men hun lavede først koreansk mad, og så bagefter var der undervisning. Jeg mistænker nogen for at komme mest for at spise inden for.

Martin Petersen: Hverken dig eller din lillesøster, selvfølgelig.

Per Vinter: Og det var egentlig der, jeg som sådan rigtig først blev introduceret for koreansk mad. Jeg havde faktisk prøvet det en enkelt gang før, men det er faktisk med lidt skam ikke rigtig noget, jeg kan huske. Men det fik mig til selv at ville prøve at undersøge lidt mere og prøve at se om jeg kunne lave mad også selv. Så det begyndte jeg på at gøre meget derhjemme at lave koreansk mad efter. Så godt som jeg kunne, og så godt som jeg nu kunne prøve at smage mig frem til på restauranterne herhjemme og på ture til til Korea. Og det er jo egentlig også derfor, at jeg egentlig står for mad-delen på Kimchi-festivalen. Ja, det har vi jo en masse forskellige smagsprøver på koreansk mad, og så plejer vi også at have en ret, som man kan købe.

Martin Petersen: Nu har Julie og jeg begge to fortalt historier om oplevelser med mad. Vi kunne have valgt alle mulige andre historier, selvfølgelig. Har du en eller anden, Er der en eller anden

oplevelse, du har haft med med koreansk mad, som står særligt særlig stærkt for dig på en eller anden måde?

Per Vinter: Ja, altså det er der, men der er mange.

Martin Petersen: Der er mange. Haha.

Per Vinter: Men jeg vil næsten holde mig til netop til nogle af de ting, som man heller ikke som sådan oplever herhjemme. Og det var egentlig på min hustrus fødselsdag. Et år var vi ude, og så var der en af vores venner i Seoul, som tog os med ud og spise, og der skulle vi ud og have. De er jo døde, men så at sige levende blæksprutter, i og med at de jo lige kapper armene, ja, eller tentaklerne der. Og så ligger de stadig og bevæger sig. Ja, det sagde han også. Nu skal I huske at tygge dem rigtig godt inden I sluger dem, for ellers så suger sig fast til spiserøret.

Martin Petersen: Der er faktisk indtil flere mennesker hvert år, der mister livet på grund af, at de glemmer at tygge grundigt og glemmer at tygge maden grundigt. Nå, men det gjorde du tydeligvis ikke. Tyggede grundigt.

Per Vinter: Jeg tyggede grundigt, og det gjorde Ditte min hustru også. Om end hun var lidt skeptisk over det. Og det var også en. Det var en speciel oplevelse, men jeg synes egentlig det igen det dyppe var med var også chili og baseret på på den her Gochujang, som er den her chilipaste fermenteret chilipasta.

Martin Petersen: Som man støder på i utroligt mange sammenhænge i det hele taget. I koreansk mad har du. Kan man finde dig nogle steder på nettet eller. Eller skal man pænt vente til det bliver festivaltid til til næste år, når alting igen kan kan lade sig gøre så at sige?

Per Vinter: Man kan også finde mig på min Instagram, hvor jeg poster rigtig meget koreansk mad, også fordi vi laver meget koreansk mad derhjemme. Og prøve alle de ting, som vi ikke. Man kan få rigtig mange af råvarerne i de asiatiske butikker her i København og i Aarhus, og nogle af de ting, vi ikke kan, prøver vi så vidt muligt at dyrke selv, såsom rigtig meget til barbeque. Så plejer du jo at tage lidt kød fra grillen og lægge det ind i et stykke salatblad og wrap det sammen og spise i en mundfuld, måske med nogle andre retter også. Og der er der de her knib eller riller plade, som man ikke rigtig kan få herhjemme. Og dem dyrker vi i stor stil herhjemme for ligesom at have dem. De har sådan lidt en en speciel smag også, men jeg.

Martin Petersen: Kom til at tænke på medicin, kan jeg huske, da jeg spiste det første gang. Der er sådan lidt en skarp syrlighed eller besk-hed. Eller Jeg ved ikke helt, hvordan man skal beskrive det. Men det er jo helt fantastisk, når man har har fået et par stykker af dem også. Jamen jeg synes vi er kommet rigtig godt rundt om koreansk mad i Korea, men i den grad også i Danmark. Og er der en af jer, der har et bud? Vi plejer at slutte programmet af med et et musiknummer, og den har jeg altså

haft lidt hovedpine over, fordi jeg må sige jeg kan simpelthen ikke komme på noget musik, der har noget med mad at gøre. Men er der en af jer, der har en sang, der lige nu kører i hovedet?

Julie Kragh: Ja altså.

Martin Petersen: Julie har jeg, kan jeg fornemme.

Julie Kragh: En af min koreanske veninder, hun viste mig på et tidspunkt en YouTube video. Det er et ældre popnummer fra 90'erne som en gammel K-pop gruppe, som vist ikke eksisterer længere. Som handler om den her dreng, der får jjajangmyeon, er det nudler i black Bean sovs. Det smager virkelig godt. Det burde vi også have haft i dag. Og han synger om hvor fantastisk er og mor hun hun, altså de får det. Og så handler sangen lidt om, at han ser tilbage, hvordan hun har ofret. De har været fattige, og det har han fået på sin fødselsdag. Men hun har ikke fået noget. Så han troede, hun ikke kunne lide det. Men det er fordi hun ikke har haft råd til at købe det til sig selv. Så det er det sangen handler om, det her Jjajangmyeon, om hvordan det har betydet noget, og der er jo en meget lang historie om det, så det synes jeg, man skal man kunne læse op på, hvis man har lyst.

Martin Petersen: Jeg tænker, at vi slutter med denne sang til hende.

Sang om Jjajangmyeon: [sang]

Martin Petersen: Kontoret slutter altså i dag af med sangen [omenimke] af T.O.D. I dag havde jeg besøg af Julie Kragh og Per Vinter, der er henholdsvis er somaek og kimchi entusiaster. Programmet det er produceret Nationalmuseet for Radio Loud. Mit navn er Martin Petersen. På genhør.

[Vores Tid – Nationalmuseets Mediehus](#)

[Koreakontoret S1E3: På rejse gennem nattens mad](#)

Produceret af Nationalmuseet - Vores Tid.