

Rechts De skyline van Seoul achter Bukchon, Hanok Village.

Linksonder De iconische roze uniforms van *Squid Game*.

Rechtsonder Korea's beroemde gefrituurde kip.



한국으로 오세요

Welkom in Zuid-Korea

De grootste boyband ter wereld, Netflix' meest bekeken serie ooit, de eerste niet-Engelstalige film die een Oscar voor Beste Film won: Zuid-Korea is een concurrent om rekening mee te houden.

De invloed van Korea op de wereld is niet te overschatten. K-alles is alomtegenwoordig – overal ter wereld dansen straatartiesten op de bubblegumklanken van K-pop, staan de supermarktschappen vol met kimchi en schreeuwt de beautygemeenschap om de nieuwste producten rechtstreeks uit Seoul. Er is zelfs een naam voor dit fenomeen: Hallyu, de Koreaanse Golf. Hallyu heeft zijn stempel gedrukt op vrijwel elk land, en deze golf lijkt niet te breken.

Draait alles in Korea dan om popcultuur? Nee hoor. Wist je dat vrouwen al sinds de 17^{de} eeuw freediven vanaf het eiland Jeju? Dat Koreanen tot 2022 hun leeftijd op drie verschillende manieren berekenden? Of dat het land wereldleider is op het gebied van boogschieten en constant domineert bij wedstrijden? Korea is zoveel meer dan alleen Hallyu, en het wordt tijd dat de wereld kennismakt met het ongelooflijke land achter de krantenkoppen.

Dit boek helpt je daarbij en introduceert de prachtige landschappen, boeiende geschiedenis en eeuwenoude tradities die deze spectaculaire natie hebben gevormd. Tijdens het lezen maak je kennis met het heerlijke eten, de innovatieve kunstscene en de getalenteerde mensen die er centraal staan (inclusief de wereldwijde exportproducten die we allemaal kennen en waarderen). Zeg hallo tegen het echte Korea en we garanderen dat je na het lezen van dit boek het land nog meer weet te waarderen.





Gedekte tafel op
typische Koreaanse
manier, compleet
met rijst, vis, vlees
en soep.

대표 음식

Kenmerkende gerechten

Het zijn niet alleen K-pop en K-televisieseries
die de wereld veroveren – levendig, pittig en
aromatisch Koreaans eten is een belangrijke
drijvende kracht achter Hallyu, en terecht.

Wat de Koreaanse keuken zo kenmerkend
en populair maakt, is het onweerstaanbare
samenspel van texturen, temperaturen en
smaken dat je in één hap kunt proeven.
Er is de duizelingwekkende pittigheid en
knoflookrijke intensiteit van de meest
pittige gerechten. Er is de zuurheid,

versheid en crunch van het paradepaardje,
het gefermenteerde koolgerecht, kimchi.
Ooit was het nauwelijks bekend buiten
Korea, maar nu is het overal ter wereld een
begrip. Sterker nog, woorden als *bulgogi*,
japchae, *kimbap* en *samgyeopsal* zijn zo
alomtegenwoordig in de Engelse taal

dat ze zijn opgenomen in de Oxford
English Dictionary.

Dagelijkse kost

Een typische Koreaanse maaltijd bestaat
uit verschillende gerechten: een kom rijst,
soep, kimchi en banchan, en allerlei
bijgerechten met gekruide groenten.
Gegrilde vis of gemarineerd varkensvlees
kan ook het dessert zijn. De tafelindeling
is altijd hetzelfde. De kom rijst staat links,
de soep rechts; een lepel en eetstokjes
liggen rechts van de soepkom, vaak op
kleine lepelsteuntjes. Als het hoofd-
gerecht die dag een stoofpot of *jjigae* is,
wordt er geen soep geserveerd. De *jjigae*
wordt vaak gekookt in een aardewerken
pot die rechtstreeks van het fornuis
midden op tafel wordt gezet.

Koreaanse maaltijden zijn geen
ingewikkelde toestanden met meerdere
gangen: alles wordt tegelijk gegeten.
Het basisconcept is om een beetje van
alles te nemen tussen happen rijst en
lepels soep. Geen twee happen zijn
hetzelfde; eetstokjes en lepels wisselen
elkaar af tussen de gerechten, waardoor
aroma's, smaken, texturen en
temperaturen worden gecombineerd.

Een veranderende traditie

Niet elke maaltijd volgt echter deze
klassieke samenstelling (koolhydraten,
groenten en een paar gefrituurde
gerechten). Sinds de jaren negentig
hebben economische welvaart en
westerse invloeden de eetgewoonten
veranderd. Waren alle maaltijden ooit
uitsluitend Koreaans, nu duiken westerse

gerechten steeds vaker op. In plaats van
doenjang jjigae als ontbijt eten mensen
misschien croissants; in plaats van *kimbap*
als lunch kiezen sommigen voor een
hamburger; en in plaats van *jjamppong* als
avondeten wordt er gefrituurde kip
geserveerd. Zuivel is de afgelopen tien
jaar ook in recepten opgenomen,
waarbij fastfoodketens en restaurants
gerechten zoals pittige rijstkoekjes
beleggen met bergen druipende,
gesmolten mozzarella. Ook room
wordt gecombineerd met gochujang
(een soort sambal) tot een Koreaans-
Italiaanse rosésaus.

Ondanks deze ontwikkeling smacht
de gemiddelde Koreaan naar pittige,
knoflookachtige, vurige smaken uit het
culinaire repertoire van het land.
Hoewel er ook plaats is voor
fusionrecepten, blijven traditionele
Koreaanse lievelingsgerechten de
kern van de eetcultuur.

Het originele veganisme

In de jaren 20 werden Engelstalige
influencers bekend op sociale media
door 'vegan K-food' te promoten.
Maar monniken en nonnen volgen al
1700 jaar een plantaardig dieet, zoals
voorgeschreven door de boeddhis-
tische filosofie. Koreaans tempel-
voedsel onderscheidt zich van het
trendy veganisme door het weg-
laten van scherpe aroma's zoals uien,
knoflook en prei, waarvan men
geloofd dat ze afleiden van spirituele
beoefening.



1



2



3



4

1 Gebakken kruidige
Koreaanse kip.

2 Een kleurrijke kom
rundvlees-bibimbap.

3 Een stoofpot op
een markt in Seoul.

4 Bulgogi met
champignons.

KLASSIEKE CUISINE

Korea blinkt uit in ontelbare smakelijke gerechten, van ijskoude bouillons tot vlamvend hete noedels. Er zijn echter een paar favorieten, die ofwel al eeuwenlang hetzelfde zijn ofwel gedurfd en nieuw zijn.

Koreaanse gebakken kip

Dit gerecht is ook bekend als KFC, een relatief moderne en internationale toevoeging aan het Koreaanse culinaire landschap, voor een generatie die verlangt naar snel comfort food. Het draait allemaal om de kruiden, of het nu gaat om knoflook, honing en sojasaus of een zoete, pittige en plakkerige gochujang-glazuur. Hoewel je KFC als volledige maaltijd of als voorgerecht kunt eten, hoort het meestal bij een avondje uit met een biertje. Sterker nog, de combinatie van kip (*chikin*) en bier (*maekju*) heeft een heel nieuw woord voor deze gelegenheid voortgebracht: *chimaek*.

Bibimbap

Dit betekent, letterlijk 'gemengde rijst' en is een uitstekend voorbeeld van smaakharmonie en voedingsbalans die de Koreaanse cuisine zo bijzonder maakt. Dit wereldwijd geliefde gerecht bestaat uit rijst met een assortiment gekruide groenten (zoals spinazie, worteltjes en spruitjes), gemarineerd rundvlees, een gebakken ei en een lepel gochujang. Soms wordt het geserveerd

in een hete stenen kom en moet je zelf alle ingrediënten mengen en met een lepel eten.

Soepen en stoofschotels

Maaltijden met rijst worden vaak geserveerd met een soort soep, of het nu een waterige bouillonsoep (*guk* of *tang*) is of een dikkere, stevigere stoofpot (*jjigae*). *Jeongol* is de Koreaanse versie van de hotpot: een eenpansgerecht van vlees, zeevruchten of dumplings met bouillon en groenten. Het wordt vaak direct op de eettafel op een draagbaar gasfornuis bereid en als hoofdgerecht gegeten.

Bulgogi

Al betekent het 'vuurvlees', toch is bulgogi niet pittig. Dit gerecht bestaat uit dunne plakjes rundvlees gemarineerd in een zoete sojasaus met sesamzaadjes, vaak met een vleugje knoflook. Uit documenten blijkt dat de traditie van het roosteren van gemarineerd vlees teruggaat tot een van de vroegste koninkrijken, Goguryeo (37 v.Chr.-668 n.Chr.). Destijds werd het aan spiesjes gegaard, nog voordat grills in gebruik kwamen. Later, tijdens de Joseon-dynastie, was het een specialiteit van dun gesneden vlees dat aan het koninklijk hof werd geserveerd voor de elite. Tegenwoordig is het gerecht niet langer voorbehouden aan de rijken, maar wordt het vaak thuis bereid, op een bakplaat of barbecue, of geroerbakt in een pan.

Tteokbokki

Dit populaire streetfood bestaat uit zachte, taaie rijstkoekjes en viskoekjes, gestoofd in een zoet-pittige gochujangsaus. Innovatieve aanpassingen variëren van rosé- en carbonara-roomsaus tot toppings zoals gesmolten kaas en worstjes. Het gerecht wordt ook bereid in verschillende gradaties van pittigheid, waarbij de heetste versies favoriet zijn van gestreste werknemers en studenten omdat pittig eten endorfinen vrijmaakt.

Samgyeopsal

Voor deze barbecuefavoriet worden dikke, vette plakken buikspek met opzet ongekruid gekookt. Je hoort ze te eten in wraps van kropsla en perillabladd, gearneerd met smaakmakers zoals sesamolie of ssamjang (een scherpe, intens hartige mix van gochujang, oftewel chilipeperpasta, en doenjang, oftewel bonenpasta), en met plakjes rauwe knoflook, stukjes rauwe chilipepers of gefrituurde kimchi. Het resultaat is een explosie van smaken, texturen en temperaturen.

Japchae

Dit kleurrijke feestgerecht dateert uit de Joseon-periode en wordt tegenwoordig regelmatig geserveerd als bijgerecht bij speciale gelegenheden en feestjes thuis. Japchae wordt bereid met cellofaannoedels (dangmyeon), een mix van gebakken groenten (zoals spinazie, rode paprika, worteltjes en champignons) en gekruide vlees. Dat alles wordt voor het serveren overgoten met sojasaus en sesamolie.

Jjajangmyeon en jjamppong

Noedels zijn een vast ingrediënt in veel geliefde gerechten. Jjajangmyeon is bijvoorbeeld een Koreaans-Chinees gerecht met zwarte bonen-noedels, bedacht door Chinese arbeiders die begin 20^{ste} eeuw in Korea woonden. Jjamppong, een pittige noedelsoep met zeevruchten, is ook een Koreaans-Chinees gerecht. Beide zijn populaire bezorggerechten en jjajangmyeon wordt traditioneel besteld op verhuisdagen omdat het goedkoop en makkelijk is.

Naengmyeon

Eigenlijk is de zomerklassieker naengmyeon een Noord-Koreaanse specialiteit. Taaie, dunne boekweit- en aardappelzetmeelnoedels worden geserveerd in een ijskoude bouillon van rundvlees of radijswaterkimchi, en gearneerd met plakjes komkommer, rundvlees, gekookt ei en peer. De soeploze versie wordt gearneerd met een zoetzure gochujangsaus en heet bibim naengmyeon.

Kimbap

Deze klassieke zeewierrijstrol is een standaard picknick- en lunchgerecht. Rijst, bulgogi, ingelegde radijs en gekruide groenten rol je allemaal op in vellen zeewier, die je bestrijkt met een glanzende laag sesamolie voordat je ze in plakjes snijdt. Trendy kimbaprecepten hebben tegenwoordig vullingen zoals gesmolten kaas en pittige noedels.



1



2



3



4



5



6

- 1 Een portie tteokbokki.

2 Samgyeopsal grillen.

3 Een portie japchae.
- 4 Jjajangmyeon met spiegelei.

5 Koud geserveerde naengmyeon.

6 Cilindervormige kimbap-rolletjes.

Unsplash: Foto door Daniel
Bernard 144

Wavepoetry.com: van Yi Sang:
Selected Works (Wave Books, 2020)
148

Wikimedia Commons: Onbekende
auteur, Publiek domein 28mb

Alle andere afbeeldingen
© Dorling Kindersley

Romanisering

Het Koreaans in dit boek is geschreven in het *Hangeul*-schrift, het officiële schrift van Zuid-Korea. Voor zinnen zonder passende letterlijke vertalingen zijn vrije vertalingen of gangbare leenwoorden gebruikt. De uitspraak van Koreaanse woorden wordt weergegeven in herziene romanisering, de meest voorkomende methode om Hangeul-tekens in het Nederlands uit te drukken. In sommige gevallen zijn er echter uitzonderingen op de herziene romanisering gemaakt voor de duidelijkheid, zoals voor namen van bekende plaatsen.

Koreaanse namen

Familienamen komen in Korea vóór de voornamen, een conventie die in dit boek wordt gevolgd. Koppeltekens worden waar nodig in namen gebruikt. Er zijn echter uitzonderingen op beide regels gemaakt in het geval van persoonlijke voorkeuren. Afhankelijk van de geografische regio en het individu kan dezelfde familienaam vaak op veel verschillende manieren worden gespeld; dit boek hanteert de meest voorkomende spellingen.

Het gebruik van Korea

'Korea' wordt in dit boek gebruikt om Zuid-Korea aan te duiden, tenzij het onduidelijk is of de tekst naar Noord-Korea of Zuid-Korea verwijst. In dat geval wordt deze gewoonte om redenen van betekenis geschrapt.



Penguin
Random
House

A Dorling Kindersley book
www.dk.com

Oorspronkelijke titel:
Hello, South Korea

@ 2023 Oorspronkelijke uitgave:
Dorling Kindersley Limited, A Penguin Random House
Company

@ 2026 Nederlandstalige uitgave:
Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv
Postbus 23202
1100 DS Amsterdam

www.spectrumboeken.nl

Vertaling en redactie: Textcase, Deventer
Boekverzorging: voor Textcase,
Rogier Stoel, rogierstoel.nl

ISBN: 9789000402403
NUR: 517

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd bestand, of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op andere wijze, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Tekst- en datamining van (delen van) deze uitgave is uitdrukkelijk niet toegestaan. All rights are reserved, including those for text and data mining, AI training and similar technologies.

Alles is in het werk gesteld om ervoor te zorgen dat de informatie in dit boek bij het ter perse gaan zoveel mogelijk is bijgewerkt. Gegevens zijn echter aan veranderingen onderhevig. De uitgever is niet aansprakelijk voor consequenties die voortvloeien uit het gebruik van dit boek.

Senior Editor Zoë Rutland

Project Art Editor Jordan Lambley

Editors Alex Pathe, Bella Talbot, Lucy Sara-Kelly

Designers Ben Hinks, Stuart Tolley

Proofreader Stephanie Smith

Indexer Hilary Bird

Korean Language Consultants Sunhee Jin,
Dalyoung Kim, Yeon Jeong Kim

Senior Cartographic Editor Casper Morris

Picture Researcher Claire Guest

Publishing Assistant Halima Mohammed

Illustrator Jinhwa Jang

Jacket Designer Ben Hinks

Production Manager Pankaj Sharma

Senior Production Editor Jason Little

Senior Production Controller Samantha Cross

Managing Editor Hollie Teague

Managing Art Editor Sarah Snelling

Art Director Maxine Peditiam

Publishing Director Georgina Dee