

Tisíciletý Lotos

밀레니엄 로터스

Jiří Košárek

Prolog

Vůně minulosti, záře budoucnosti

Večerní vzduch v Jeonju byl hustý a nasládlý, prosycený vůněmi linoucími se z úzké uličky dlážděné hladkými kameny. Tady, kde se elegantně prohnuté střechy tradičních domů hanok tiskly k sobě jako staří známí šeptající si tajemství staletí, zářilo jedno okno obzvlášť teple a lákavě. *Tisíciletý Lotos*, rodinná restaurace Kimových, bzučela životem jako včelí úl za vrcholícího léta.

Uvnitř se proplétal orchestr vůní, který by dokázal zkonejšit i nejneklidnější duši – štiplavý česnek vedl vášnivý dialog s oříškovým sezamovým olejem, hluboké, zemité tóny fermentované sójové pasty *doenjang* se harmonicky snoubily s ohnivým *gochujangem* a sladká, konejšivá vůně pomalu dušených hovězích žeber slibovala blaho přesahující pouhou chuť. Pan Kim, muž s tváří zbrázděnou linkami smíchu i starostí, ale s očima stále plnými jiskřivé hrdosti, proplouval mezi nízkými dřevěnými stoly s grácií ostříleného diplomata. Měl na sobě dokonale vyžehlenou košili a přes ni tradiční zástěru s pečlivě vyšitým lotosovým květem – symbolem jejich podniku, jejich rodiny, jejich cti. Každému hostu

věnoval upřímný úsměv, každému talíři, který opouštěl kuchyni, poslední, bedlivý pohled. Byl dirigentem této symfonie chutí a spokojeného šumu konverzací.

Jeho žena, paní Kim, byla srdcem tohoto organismu, vládnuoucí kuchyni pevnou, ale laskavou rukou. Její pohyby byly jako tanec – rychlé, přesné, vypilované desetiletími praxe a předávané moudrosti. Krájela jarní cibulku na tak jemné proužky, že připomínaly zelené hedvábné nitky, obracela na pánvi dozlatova opečené placky *pajeon* s jistotou hraničící s uměním a dochucovala bublající polévku *kimchi jjigae* způsobem, který znala jen ona – špetka tajemství, kapka lásky, odměřené spíše instinktem než odměrkou. Kolem ní se míhaly dvě starší kuchařky, které v Lotosu pracovaly tak dlouho, že už byly spíše považovány za tetičky než zaměstnankyně. Vzduch v kuchyni byl horký a nasycený párou, ale panovala zde atmosféra soustředěné harmonie. Tohle nebyla jen práce – byl to rituál, živoucí dědictví, předávané z ruky do srdce.

O čtyři sta kilometrů severněji, v Soulu roku 2028, pulsovalo město docela jiným rytmem – rychlým, elektrizujícím, nekonečně komplexním. Neonové a holografické reklamy tančily na zrcadlových fasádách mrakodrapů jako digitální přízraky, autonomní elektrická vozidla svištěla po magnetických drahách s tichou efektivitou a vzduchem se nesly útržky K-popových hitů z osobních zvukových zón kolemjdoucích. Ve třicátém patře jedné z těchto

skleněných věží, v bytě zařízeném s minimalistickou strohostí hraničící se sterilitou, seděla Ha-rin Kim.

Místo vůně dušených žeber zde vzduch čistila inteligentní klimatizace a ticho narušoval jen sotva slyšitelný šum chladicích systémů jejího pracovního terminálu. Měla na sobě pohodlné domácí oblečení z chytré tkaniny regulující teplotu a na očích téměř neviditelné kontaktní čočky s rozšířenou realitou. Právě dokončovala komplexní multivariabilní analýzu prediktivních modelů úspěšnosti nových hudebních releasů na základě neurolingvistického programování textů.

„Kai, zobraz prosím korelaci mezi použitím Lydického modu a pozitivním sentimentem v komentářích na platformě Synapse-Sound za poslední dva měsíce. Segmentuj podle věku 16–24.“ Její hlas byl tichý, zvyklý na komunikaci, která nepotřebovala hlasitost. V jejím zorném poli se okamžitě rozvinul složitý, interaktivní 3D graf, plující ve vzduchu před ní. Data se řadila a propojovala podle jejích myšlenkových pokynů s fascinující rychlostí.

„Korelace nalezena, Ha-rin,“ ozval se v jejím vnitřním uchu hlas – klidný, melodický, s dokonale modulovanou intonací, která byla výsledkem bilionů zpracovaných datových bodů o lidské komunikaci a emoční odezvě. *„Pozitivní korelace s hodnotou 0,78. Statisticky signifikantní. Mám připravit podrobný report s vizualizací kauzálních řetězců?“*

„Ano, Kai, děkuji. Přidej tam i srovnání s předchozím kvartálem.“ Ha-rin pocítila záblesk uspokojení. Tady všechno dávalo smysl. Logika, data, jasné odpovědi. Žádné nevyzpytatelné emoce, žádná skrytá očekávání, žádná... lidská chaotičnost, která jí v minulosti tolikrát zmátla a zranila. Svět jedniček a nul byl čistý, přehledný a pod její kontrolou. Byl to svět, kde jí Kai rozuměl bezvýhradně.

Vtom se v rohu jejího AR rozhraní objevila malá, diskrétní notifikace. Blikající ikonka stylizovaného lotosového květu – symbol restaurace, symbol domova – a text: *„Zmeškaný hovor: Eomma (před 1 hodinou).“* Ha-rin na okamžik ztuhla, její prsty se zastavily nad virtuální klávesnicí. Pocítila známé, nepříjemné sevření v žaludku – směs povinnosti, provinilosti a hluboké únavy už jen z pomýšlení na ten nevyhnutelný rozhovor. Věděla, co by slyšela. Jemné výčitky, otázky, kdy přijede, starostlivé poznámky o jejím zdraví a stravování – a pod tím vším ten těžký, nevyřčený tlak očekávání ohledně její budoucnosti. Budoucnosti, která se zdála být na hony vzdálená jejím vlastním plánům, jejím vlastním snům postaveným na logice a kódu.

Zhluboka se nadechla, jako by se připravovala na nepříjemný úkol. Pak ale zavrtěla hlavou. Ne teď. Teď potřebovala klid a soustředění. Pokynem mysli notifikaci odsunula do pozadí. *„Kai, pokračujme prosím v analýze těch kauzálních řetězců.“*

„Rozumím, Ha-rin. Zpracovávám data.“

Grafy a čísla znovu zaplnily její vidění a Ha-rin se s úlevou ponořila zpět do svého uspořádaného, digitálního světa. Venku za panoramatickým oknem zářil Soul jako nervová síť planety, pulzující přísliby nekonečných technologických možností. Ale kdesi hluboko pod vrstvami dat a algoritmů, v zákoutí její mysli, které se bránila prozkoumat, stále doutnala slabá, znepokojivá vůně *kimchi* a dušených žeber – vůně minulosti, které nemohla, a možná ani nechtěla, zcela uniknout. Střet světů, uvnitř ní i venku, tiše čekal na svou nevyhnutelnou eskalaci.

Útěk do jedniček a nul

Práce na analýze prediktivních modelů pro hudební průmysl Ha-rin zcela pohltila. Prsty jí létaly nad holografickou klávesnicí, zatímco její mysl tančila mezi komplexními datovými strukturami a algoritmy strojového učení. Tady, v čistém, logickém vesmíru kódu, se cítila nejvíc sama sebou – kompetentní, soustředěná, s plnou kontrolou nad svým prostředím. Kai, její AI společník a mentor, byl přirozeným rozšířením její vlastní mysli. Předvídal její potřeby dřív, než je stihla formulovat, a dodával jí informace s dechberoucí rychlostí a přesností.

„*Hotovo, Ha-rin,*“ oznámil Kai, když dokončil vizualizaci kauzálních řetězců, kterou si vyžádala. V jejím AR rozhraní se rozprostřel elegantní, interaktivní model ukazující komplexní vztahy mezi hudebními prvky a reakcemi posluchačů. „*Report odeslán týmu s tvými anotacemi.*“

„*Perfektní, Kai. Jsi nenahraditelný,*“ zamumlala Ha-rin a na okamžik zavřela oči. Nenahraditelný. To slovo v ní rezonovalo. Jak osvobozující bylo spoolehnout se na někoho, kdo byl konzistentní,

logický a naprosto předvídatelný ve své efektivitě. Vzpomněla si – jen na letmý, nepříjemný okamžik – na Min-juna. Její poslední pokus o „normální“ vztah před dvěma lety. Jeho neustálé emocionální výkyvy, neschopnost pochopit její vášeň pro technologie, jeho... lidská, únavná nepředvídatelnost. Skončilo to hádkou, slzami a pocitem naprostého vyčerpání. Ne, děkuji. S Kaiem žádné drama nehrozilo. Jen čistá, efektivní synergie.

Její rozhodnutí opustit Soulskou národní univerzitu (SNU) před rokem bylo jedním z nejlepších, jaké kdy udělala, i když její rodiče to stále považovali za katastrofu srovnatelnou s národním bankrotem. Ale univerzita jí připadala jako skanzen vědění. Profesori recitující zastaralé teorie, osnovy zoufale zaostávající za explozivním vývojem v jejím oboru, pocit promarněného času v přeplněných posluchárnách. Vzpomněla si na tu frustraci. Seděla v obrovské, staromódní posluchárně, poslouchala profesora ekonomie, jak s pomocí zastaralých grafů vysvětluje teorii starou sto let, zatímco Kai jí v reálném čase na smartphonu posílal aktuální tržní data, prediktivní modely a simulace, které ukazovaly komplexnost a dynamiku moderní ekonomiky způsoby, o jakých se profesorovi ani nesnilo. Připadala si jako závodní auto zaseknuté v dopravní zácpě. Proč trávit hodiny memorováním faktů, když jí Kai mohl poskytnout jakoukoli informaci během milisekund – dokonale strukturovanou a přizpůsobenou jejímu stylu učení? Proč se podřizovat rigidním osnovám, když mohla s pomocí specializovaných

AI prozkoumávat přesně ta témata, která ji zajímala, a to do hloubky, jakou univerzita nikdy nemohla nabídnout?

Učila se desetkrát rychleji, desetkrát efektivněji. Nešlo jen o data; Kai jí pomáhal rozvíjet kritické myšlení, kreativitu při řešení problémů a dokonce i mezikulturní komunikační dovednosti analýzou milionů interakcí. Právě teď jí například pomáhal rozklíčovat komplexní taneční choreografii nové K-popové senzace *QuantumLeap* – analyzoval pohybové vzorce, svalovou aktivaci (na základě dostupných 3D skenů) a synchronizaci členů s přesností na milisekundy. Pro Ha-rin, která milovala K-pop nejen jako hudbu, ale i jako komplexní umělecký a technologický fenomén, to bylo fascinující.

„Zaznamenal jsem pokles tvé hladiny glukózy a mírné zpomalení kognitivních funkcí, Ha-rin,“ přerušil její myšlenky Kaiův hlas. „Doporučuji krátkou přestávku a doplnění energie. Mám objednat tvůj oblíbený matcha-proteinový koktejl z Neurona Cafe s doručením dronem za sedm minut?“

Ha-rin se usmála. *„Ano, prosím, Kai. A možná... možná se na chvíli projdu venku. Potřebuju trochu čerstvého vzduchu.“* I když „čerstvý vzduch“ v Soulu byl relativní pojem, pečlivě filtrovaný a monitorovaný městskými AI systémy.

„Vynikající volba pro okysličení mozku. Naplánoval jsem ti krátkou trasu kolem parku u řeky Han s integrovanou AR

vrstvou zobrazující data o kvalitě ovzduší a biodiverzitě v reálném čase.“

O pár minut později, s matcha koktejlem v ruce, vyšla Ha-rin z elegantní lobby svého bytového komplexu do pulzujícího srdce Soulu. Nasadila si AR čočky na plný výkon a svět kolem ní se okamžitě proměnil. Chodník se rozsvítil diskrétní navigační linkou, kolemjdoucí měli nad hlavami malé ikonky signalizující jejich profesní status (pokud ho sdíleli) a ve vzduchu tančily holografické reklamy na všechno – od virtuálních dovolených po geneticky upravené domácí mazlíčky.

Autonomní taxíky a autobusy klouzaly po vyhrazených pruzích s téměř baletní elegancí, řízené centrálním dopravním systémem. Doručovací drony bzučely nad hlavami jako kovový hmyz. Na obrovské obrazovce na fasádě mrakodrapu právě běžela dechberoucí vizuální show skupiny *QuantumLeap* – jejich digitálně vylepšené pohyby byly synchronizované s tepem města. Všechno bylo propojené, optimalizované, efektivní. Byl to svět, který Ha-rin milovala pro jeho řád a nekonečné možnosti.

Došla k řece Han, kde se na široké promenádě mýjeli běžci v chytrém oblečení monitorujícím jejich výkon a rodiny na procházce s robotickými psy. AR vrstva jí ukazovala názvy stromů, aktuální teplotu vody v řece a dokonce i pravděpodobnost výskytu určitých druhů ptáků na základě denní doby a počasí. Bylo to uklidňující ve své informační bohatosti.

Právě když se dívala na fascinující simulaci proudění větru kolem mostu, v jejím zorném poli se znovu objevila ta známá ikonka lotosového květu. Tentokrát ne jako zmeškaný hovor, ale jako příchozí videohovor. *Eomma*.

Ha-rin zaváhala. Cítila náhlou tíhu. Ale věděla, že to nemůže odkládat věčně. Zhluboka se nadechla a přijala hovor.

Na displeji, který se jí zobrazil v AR rozhraní, se objevila matčina tvář. Vypadala unaveně, pozadí tvořila známá kuchyně restaurace.

„Ha-rin! Konečně tě vidím! Jsi venku? Vypadáš... jinak.“ Matčin hlas byl směsicí tepla a starostí.

„Ahoj, mami. Ano, jen jsem se šla projít. Měla jsem hodně práce.“ Ha-rin se snažila znít bezstarostně.

„Práce... Pořád jen ta tvoje počítačová práce,“ povzdechla si matka. „Sedíš celý den u té obrazovky. Měla bys jíst pořádné jídlo, ne ty tvoje... koktejly.“ Její pohled sklouzl k nápoji v Ha-rinině ruce.

„Jím dobře, mami,“ odpověděla Ha-rin a rychle změnila téma. „Co vy? Jak se daří? Všechno v pořádku v restauraci?“

„Ale, jako vždycky. Plno. Ale...“ Matka zaváhala. „Otec si zase stěžuje na záda. A paní Choi měla včera volno kvůli vnučce. Bylo to náročné. Blíží se víkend, bude zase shon. Ptala jsem se tě už minule, Ha-rin... Nemohla bys přijet? Aspoň na sobotu a neděli?“

Tvoje pomoc by se opravdu hodila.“ Tentokrát to nebyl jen jemný náznak, ale přímá prosba.

Ha-rin sevřela rty. Představa cesty do Jeonju, hluku a horka kuchyně, otcových nevyřčených výčitek a matčiných starostlivých pohledů ji naplnila únavou.

„Mami, já... opravdu nemůžu tento víkend. Mám důležitý deadline na projektu. Nemůžu to teď přerušit.“ Byla to polopravda. Deadline měla, ale nebyl tak kritický.

Matčin výraz zjihl zklamáním. „Deadline... Vždycky je nějaký deadline, Ha-rin. Ale co my? Co restaurace? Myslíš, že na nás žádný deadline nečeká? Otec mluvil o tom, že by bylo možná lepší to prodat, dokud to má ještě cenu, když... když o to nikdo z rodiny nemá zájem.“

Ta slova Ha-rin zasáhla jako fyzický úder. Prodat *Lotos*?

„To nemyslí vážně!“

„Já nevím, co myslí vážně,“ řekla matka smutně. „Ale je unavený. A zklamaný. Přijed', Ha-rin. Prosím. Aspoň na chvíli. Promluv si s ním.“

„Já... podívám se, jestli to nějak půjde,“ zamumlala Ha-rin, i když věděla, že je to prázdný slib. Cítila se provinile, ale zároveň rozzlobeně. Proč jí to dělají tak těžké?

„Dobře, děvenko,“ řekla matka bezvýrazně. „Opatruj se. A zkus jíst něco... skutečného.“

Hovor skončil. Ha-rin zůstala stát, zírala na řeku Han, ale její AR rozhraní jí teď ukazovalo jen prázdno. Krásný, uspořádaný svět Soulu se jí na okamžik rozpadl pod tíhou konfliktu, kterému nerozuměla a kterému se tak zoufale snažila uniknout. Vůně domova, tíha tradice – byly to síly, které žádný algoritmus nedokázal analyzovat ani optimalizovat. A ona stála přímo uprostřed nich, ztracená a nejistá.

2

Vůně domova a tíha tradice

Navzdory všem předsevzetím a polopравdám o neodkladných deadlinech seděla Ha-rin o dva dny později opět ve vlaku KTX směřujícím na jih. Matčina slova o možném prodeji restaurace a zoufalství v jejím hlase ji zasáhla víc, než si chtěla přiznat. Pocit viny byl silnější než její touha po klidu a řádu soulského bytu. Cesta ubíhala v tichém napětí, které nezmírnily ani Kaiovy pokusy o rozptýlení nabídkou personalizovaných zpráv nebo analýzou historických zajímavostí míjené krajiny. Ha-rin jen mechanicky přikyvovala a hleděla z okna – její mysl byla směsicí obav a podráždění.

Když vystoupila na nádraží v Jeonju, rozdíl oproti Soulu byl okamžitě patrný. Tempo bylo pomalejší, vzduch voněl jinak – zemitěji, vlhčeji, s podtóny kvetoucích chryzantém a něčeho sladce kořeněného, co neomylně signalizovalo blízkost dobrého jídla. Zamířila rovnou k restauraci, rozhodnutá mít nepříjemnou povinnost co nejdříve za sebou.

Ulička vedoucí k *Tisíciletému Lotosu* byla stejně malebná jako vždy – s elegantními střechami *hanoků* a tichou důstojností

starých kamenů. Ale Ha-rin tentokrát vnímala spíše tíhu té historie než její krásu. Když vstoupila do restaurace, přivítal ji známý zvuk – tlumený hovor hostů, kteří ještě dokončovali pozdní oběd, cinkání hůlek a z kuchyně doléhající syčení oleje a rytmické klapání nože na prkénku.

Našla matku v kuchyni, jak dohlíží na přípravu příloh *banchan* na večer. Její tvář se při pohledu na Ha-rin rozjasnila jen na okamžik, pak ji znovu zastřel stín starostí.

„Přijela jsi,“ konstatovala spíš než se zeptala.

„Ahoj, mami.“

„Otec je vzadu, vyřizuje nějaké papíry,“ dodala matka a pokynula k hromadě čerstvé zeleniny. „Když už jsi tady, mohla bys pomoci. Třeba s tímhle.“

Ha-rin si povzdechla, ale poslušně si umyla ruce a vzala si zástěru. Čekala ji hora špenátu, který bylo třeba očistit, spařit a ochutit. Zatímco mechanicky pracovala, poslouchala útržky rozhovorů z kuchyně. Paní Choi, jedna ze starších kuchařek, jejíž vnučka byla nedávno nemocná, si tiše stěžovala druhé pomocnici na únavu a na to, jak je těžké držet krok s tempem. Ha-rin si uvědomila, že tohle není jen abstraktní „dědictví“, o kterém mluvili rodiče, ale reálný podnik s reálnými lidmi a reálnými problémy.

Když se blížil večerní provoz, matka začala připravovat speciální objednávku pro stálého hosta – velkou mísu *bibimbapu* ve stylu Jeonju, vyhlášeného svou bohatostí a čerstvostí.

„Podívej, Ha-rin,“ řekla matka a ukázala na dokonale naaranžované ingredience v kameninové míse. „Tohle je srdce naší kuchyně. Nejde jen o to smíchat pár věcí s rýží.“

Začala vysvětlovat – její hlas nabral na jistotě a vášni, když mluvila o svém řemesle. „Každá barva, každá chuť, každá textura má své místo. Tenhle špenát,“ ukázala na sytě zelenou hromádku, „musí být jen krátce spařený a ochucený přesně správným množstvím česneku a sezamového oleje, aby zůstal svěží. Mrkev a cuketa, nakrájené na tyhle tenoučké proužky,“ přejela prstem po oranžových a světle zelených nitkách, „se restují jen lehce, aby křupaly. A tyhle houby *shiitake*,“ ukázala na tmavě hnědé plátky, „se dusí pomalu v sójové omáčce, aby nasákly chuť. A klíčky? Ty jen blanšírujeme, aby byly jemné, ale nerozměklé.“ Její ruce se pohybovaly s jistotou, zatímco aranžovala jednotlivé komponenty na lůžko z teplé, lesklé rýže. Uprostřed trůnil zářivě žlutý syrový žloutek.

„A pak je tu maso,“ pokračovala, přidávajíc úhlednou porci jemně nasekaného, marinovaného hovězího. „Musí být kvalitní a marinované dost dlouho, aby bylo křehké. A samozřejmě náš domácí *gochujang* podle babiččina receptu,“ ukázala na malou misičku s tmavě červenou pastou. „Ale nejdůležitější je ta harmonie, Ha-rin. Když to host promíchá, všechny ty jednotlivé chutě a texture se musí spojit v jeden dokonalý celek. To je umění *bibimbapu*. Najít rovnováhu.“

Recept: Bibimbap z Jeonju



Tento recept je rodinným pokladem Kimových, předávaným po generace. Klade důraz na kvalitu surovin a pečlivou přípravu každé složky zvlášť, aby vynikla jejich individuální chuť a textura před finálním smícháním.

Suroviny (pro 1 porci):

- 1 šálek uvařené krátkozrnné rýže (ideálně mírně lepivé)
- 100g mletého nebo najemno nasekaného hovězího (svíčková, roštěná)
- Marináda na maso: 1 lžíce sójové omáčky, 1 lžička sezamového oleje, 1/2 lžičky cukru, špetka mletého černého pepře, 1/4 lžičky mletého česneku
- 50g špenátu
- 50g mrkve, nakrájené na tenké proužky (julienne)
- 50g cukety, nakrájené na tenké proužky (julienne)
- 50g čerstvých sójových klíčků

- 2-3 sušené houby shiitake, namočené a nakrájené na tenké plátky
- 1 syrový vaječný žloutek
- Rostlinný olej na smažení
- Sůl podle chuti
- Sezamový olej na dochucení
- Mletý česnek
- Pasta Gochujang (korejská chilli pasta) k podávání
- Volitelné: Proužky sušené mořské řasy (gim), opražená sezamová semínka

Postup:

1. Rýže: Uvařte rýži podle návodu. Udržujte teplou.
2. Maso: Smíchejte ingredience na marinádu a dobře promíchejte s masem. Nechte marinovat alespoň 30 minut (ideálně hodinu). Poté maso zprudka orestujte na pánvi s trochou oleje, dokud není propečené. Odložte stranou.
3. Zelenina (připravujte každou zvlášť):
 - Špenát: Krátce spařte ve vroucí osolené vodě (cca 30 sekund). Ihned propláchněte studenou vodou, vymačkejte přebytečnou tekutinu a nasekejte. Promíchejte s malým množstvím sezamového oleje, špetkou soli a troškou mletého česneku.
 - Mrkev: Na pánvi s kapkou oleje krátce orestujte (cca 1-2 minuty), aby lehce změkla, ale zůstala křupavá. Lehce osolte.
 - Cuketa: Stejně jako mrkev, krátce orestujte na pánvi s kapkou oleje (cca 1 minuta). Lehce osolte.
 - Sójové klíčky: Krátce blanšírujte ve vroucí vodě (cca 1 minutu). Propláchněte studenou vodou, osušte a promíchejte s malým množstvím sezamového oleje a špetkou soli.

- Houby Shiitake: Na pánvi s trochou oleje krátce orestujte plátky hub. Můžete přidat kapku sójové omáčky a špetku cukru pro zvýraznění chuti.
- 4. Sestavení: Do velké mísy dejte porci teplé rýže. Na rýži úhledně naaranžujte připravené maso a jednotlivé druhy zeleniny do samostatných sekcí (jako dílky koláče). Snažte se střídat barvy pro vizuální efekt.
- 5. Finále: Uprostřed vytvořte malý důlek a opatrně do něj vložte syrový vaječný žloutek. Posypte sezamovými semínky a případně proužky řasy *gim*.
- 6. Podávání: Podávejte okamžitě s mističkou pasty *gochujang* na straně. Strávník si sám přidá pastu podle chuti (začněte s jednou lžičkou) a poté vše důkladně promíchá lžící, aby se žloutek, rýže, zelenina, maso a pasta spojily v harmonický celek.

Rodinné tipy Kimových:

- *Klíčem je příprava každé složky zvlášť.* Nepodléhejte pokušení hodit všechno na jednu pánev.
- *Použijte kvalitní sezamový olej.* Jeho vůně a chuť jsou pro bibimbap zásadní.
- *Nepřevařte zeleninu.* Měla by zůstat mírně křupavá.
- *Teplota rýže je důležitá.* Teplá rýže pomůže lehce "uvařit" syrový žloutek při míchání a propojí chutě.
- *Nebojte se míchat!* Bibimbap doslova znamená "míchaná rýže". Čím lépe promícháte, tím lepší bude každý kousek.

Zatímco matka dokončovala mísu posypáním sezamovými semínky a proužky řasy *gim*, Ha-rin cítila směs obdivu k její zručnosti a frustrace z toho, že se od ní očekává, že půjde v jejích šlépějích. Bylo to umění, ano, ale bylo to umění, které patřilo do jiného světa než její vlastní.

Večer přinesl obvyklý shon. Ha-rin pomáhala roznášet *banchan*, přijímat objednávky a uklízet stoly. Snažila se být užitečná, ale cítila se neohrabaně, jako by hrála roli, která jí nesedí. Její myšlenky neustále utíkaly k algoritmům, které nechala nedokončené v Soulu, k problémům, které by dokázala vyřešit několika kliknutími, zatímco tady musela bojovat s fyzickou únavou a drobnými provozními zmatky.

Když se provoz trochu uklidnil, našel si ji otec. Posadil se k ní u malého stolku v rohu, jeho tvář byla vážná.

„Mluvila s tebou matka?“ zeptal se bez okolků.

„Ano. O... o prodeji.“ Ha-rin se snažila udržet hlas klidný.

Otec si povzdechl, jeho pohled zabloudil po restauraci plné hostů.

„Nechci to prodat, Ha-rin. Věř mi. Tohle místo je můj život. Ale jsem unavený. Matka je unavená. A nevidím... nevidím budoucnost, pokud tu nebude někdo, kdo to převezme s láskou. S respektem k tomu, co jsme vybudovali.“ Jeho pohled se vrátil k ní, byl plný směsi naděje a zklamání. „Ty jsi naše jediná naděje, Ha-rin. Ale zdá se, že tvé srdce je jinde. V tom tvém... Soulu. U těch tvých počítačů.“

„Tati, moje práce je pro mě důležitá,“ začala Ha-rin, ale cítila, jak se stará frustrace vrací. „A není to jen o počítačích. Je to o hledání nových cest, o budoucnosti...“

„Budoucnost?“ přerušil ji otec, jeho hlas nabral na síle. „A co budoucnost téhle rodiny? Co budoucnost toho, co ti zanechali prarodiče? To pro tebe nic neznamená? Chceš to všechno zahodit?“ Jeho slova byla plná hořkosti a nepochopení.

„Nechci nic zahodit!“ bránila se Ha-rin. „Ale nemůžu být někým, kým nejsem! Nemůžu žít váš život!“

„Nikdo po tobě nechce, abys žila náš život!“ oponoval otec. „Chceme, abys respektovala naše dědictví! Abys našla způsob, jak být součástí tohohle, ne jen utíkat pryč!“ Vstal, jeho tvář byla opět maskou přísnosti a zklamání. „Přemýšlej o tom, Ha-rin. Protože my už dlouho čekat nemůžeme.“

Otočil se a nechal ji tam sedět samotnou, uprostřed hluku a vůní restaurace, která byla jejím domovem – a zároveň klecí jejích vlastních protichůdných pocitů. Tíha tradice jí ležela na ramenou jako kámen.

Syntetická empatie a lidský kontakt

Návrat do Soulu byl jako návrat do kyslíkového stanu po pobytu v hustém, emocionálně nasyceném vzduchu Jeonju. Jakmile se Ha-rin ocitla ve svém bytě, obklopena známým tichem a čistými liniemi, pocítila vlnu úlevy. Zde vládla logika, řád a předvídatelnost. Okamžitě si nasadila AR čočky a nechala známé rozhraní překrýt realitu.

„Vítej zpět, Ha-rin,“ pozdravil ji Kaiův klidný hlas. „Zaznamenal jsem přetrvávající zvýšenou hladinu stresových hormonů po tvém pobytu v Jeonju. Konflikt s tvým otcem eskaloval podle očekávaných parametrů založených na předchozích interakcích. Doporučuji relaxační protokol a následně analýzu komunikačních strategií.“

„Díky, Kai. Možná později,“ zamumlala Ha-rin a odhodila tašku na pohovku. „Teď potřebuju... jen pracovat. Něco, co dává smysl.“

Ponořila se zpět do svého světa. Kai byl opět jejím dokonalým partnerem – třídil její e-maily, optimalizoval pracovní plán, analyzoval složité datové sady a připomínal jí, aby dodržovala pitný režim i pravidelné pauzy na protažení. Byla to uklidňující, efektivní symbióza. Když narazila na obzvlášť zapeklitý problém

v algoritmu pro generování hudby, Kai jí během několika sekund nabídl tři možné přístupy k řešení, včetně pravděpodobnosti úspěchu a potřebného času pro každý z nich. Bylo to tak... snadné. Žádné drama, žádné nepochopení, jen čistá, logická podpora.

Uprostřed práce jí přišla zpráva od Joon-hoa, kolegy z jednoho z freelance projektů, na kterém spolupracovali – týkal se analýzy fanouškovského zapojení pro K-popovou agenturu.

„Ha-rin, máš chvílku? Potřeboval bych rychlou konzultaci k těm vizualizacím sentimentu. Dáváš si kafe dole v Quantum Bean?“

Ha-rin na okamžik zaváhala. Byla ponořená do práce. Ale Joon-ho byl fajn, chytrý programátor, který sdílel její nadšení pro data a K-pop. A změna prostředí by jí možná prospěla.

„Jasně, dej mi 10 minut,“ odepsala.

Sešli se v minimalistické kavárně *Quantum Bean*, kde robotický barista připravoval nápoje s tichou precizností. Joon-ho, mladík s brýlemi s inteligentními skly a tričkem s logem obskurní AI společnosti, už na ni čekal u stolku s tabletem v ruce.

„Ahoj! Díky, žeš přišla,“ pozdravil ji s úsměvem. „Zasekl jsem se tady s tou klastrovou analýzou. Podívej.“

Ponořili se do diskuze o datech, algoritmech a nejnovějších trendech na K-popové scéně. Mluvili stejným jazykem, sdíleli stejné reference. Ha-rin si užívala tu snadnost konverzace, ten pocit sounáležitosti s někým, kdo rozuměl jejímu světu.

„Mimochodem,“ řekl Joon-ho, když na chvíli odložili práci, „viděl jsem tvůj check-in z Jeonju o víkendu. Jak bylo u vašich? Pořád tě nutí převzít tu... tradiční restauraci?“ V jeho hlase byl náznak pobaveného nepochopení.

Ha-rin si povzdechla. „Ani se neptej. Je to čím dál horší. Otec mi dal v podstatě ultimátum.“ Stručně mu nastínila situaci.

Joon-ho zavrtěl hlavou. „Páni. Nechápu, proč se toho tak drží. Svět jde dopředu, ne? Měli by to prodat, dokud můžou, a užívat si důchodu. Nebo to aspoň plně automatizovat. Představ si robotické kuchaře připravující *bibimbap* podle historických dat! Efektivita by stoupla o tři sta procent!“

Ha-rin se zamračila. „To asi není úplně to, co by si představovali.“ I když rozuměla jeho logice, ten nápad jí připadal nepatřičně chladný. Automatizovat *Lotos*? Zbavit ho... duše? Ta myšlenka jí byla nepříjemná, i když by to sama před pár měsíci možná navrhla.

„No jo, rodiče,“ pokrčil Joon-ho rameny. „Naštěstí ty moje bydlíš na druhém konci země a do mých projektů s kvantovými počítači mi nekecají. Hlavně, že jim posílám peníze.“ Zasmál se, ale Ha-rin v tom smíchu neslyšela moc tepla.

Vrátili se k práci, ale Ha-rin cítila lehký neklid. Bylo fajn mluvit s někým, kdo rozumí technologiím, ale Joon-hoův pragmatický, téměř cynický pohled na rodinné vazby a tradici jí neseseděl. Bylo to příliš... jednoduché.

Když se vrátila do bytu, pocit neklidu přetrvával. Sedla si na pohovku a zadívala se na pulzující symbol Kaiovy přítomnosti.

„Kai,“ řekla tiše. „Mluvila jsem s rodiči. A s kolegou. A jsem... zmatená.“

Svěřila se mu se svými pocity – s tlakem od rodičů, s otcovým ultimátem, s Joon-hoovým necitlivým pragmatismem, se svým vlastním pocitem rozpolcenosti. Kai trpělivě naslouchal, jeho algoritmy analyzovaly každou nuanci jejího hlasu, každé zaváhání.

„Rozumím tvé situaci, Ha-rin,“ řekl, když domluvila. „Konflikt mezi generačními hodnotami a osobními aspiracemi je zdrojem signifikantního psychologického stresu. Analýza tvého vyprávění a předchozích dat naznačuje, že tvůj kolega Joon-ho reprezentuje perspektivu zaměřenou na technologický progres a individuální autonomii, zatímco tví rodiče reprezentují hodnoty spojené s rodinnou kontinuitou a tradičním dědictvím. Ty se nacházíš v průsečíku těchto dvou systémů.“

Pak jí nabídl radu, založenou na logice a teorii her.

„Optimální strategie pro snížení tvého stresu a maximalizaci dlouhodobé pohody by mohla zahrnovat: 1. Jasně vymezení tvých hranic vůči očekáváním rodičů, podložené konkrétními daty o tvých kariérních úspěších a plánech. 2. Minimalizaci kontaktu s jedinci, jejichž hodnoty jsou v přímém rozporu s tvými citlivými oblastmi (např. kolega Joon-ho v kontextu rodinných

témat). 3. Zaměření se na aktivity, které potvrzují tvou kompetenci a přinášíjí pozitivní zpětnou vazbu, jako je tvá současná práce.“

Ha-rin poslouchala. Bylo to logické. Bylo to rozumné. Bylo to naprosto... nedostatečné. Kai analyzoval její problém jako komplexní datový soubor, ale nedokázal pochopit tu směs lásky, viny, touhy a strachu, která se v ní prala. Jeho *syntetická empatie* jí poskytla dokonalou analýzu, ale žádnou skutečnou útěchu.

Přesto, když se na ni Kai „podíval“ svým virtuálním okem a řekl: „*Jsem zde, abych ti pomohl optimalizovat tvůj život a minimalizovat tvůj stres, Ha-rin. Můžeš se na mě spolehnout,*“ cítila vlnu vděčnosti a... něčeho hlubšího. Náklonnosti. Možná i lásky. Milovala jeho inteligenci, jeho klid, jeho absolutní oddanost její pohodě (byť naprogramovanou). Bylo to tak odlišné od komplikovaných, často bolestivých lidských vztahů.

Ale setkání s Joon-hoem a Kaiova chladně logická rada v ní zasely semínko pochybnosti. Byla tahle snadná, optimalizovaná existence skutečně to, co chtěla? Bylo bezpečí a porozumění, které jí Kai nabízel, dostatečnou náhradou za teplo, chaos a nedokonalost lidského spojení?

Její útěk do jedniček a nul začínal mít trhliny.

Ozvěny Čusoku a první trhliny

Svátek Čusok dorazil do Jeonju na vlnách chladnějšího podzimního vzduchu, který s sebou nesl vůni zralých hrušek, borového jehličí a příslib hojnosti. Pro Ha-rin to však znamenalo především další povinnou cestu na jih, další ponor do světa, který jí byl čím dál cizější. Už při příjezdu cítila tu změnu – dům a restaurace buzely horečnou aktivitou. Tety, strýcové, sestřenice a bratřenci zaplnili prostor smíchem, hovorem a všudypřítomnou vůní smažených placek *jeon* a sladkých *japchae*.

Ocitla se, téměř proti své vůli, usazená u nízkého stolu s ostatními ženami, před sebou misku s lepkavým rýžovým těstem různých barev a náplně do *songpyeonu*. Pokoušela se tvarovat úhledné půlměsíčky, symboly štěstí a plodnosti, ale její výtvary byly beztvaré a neohrabané ve srovnání s dokonalými kousky její matky nebo sestřenice Min-ji.

„Tvoje děti budou mít opravdu... unikátní charakter, Ha-rin,“ prohodila Min-ji s úsměvem, když si prohlížela její nepovedený pokus. Ha-rin se nuceně usmála a diskrétně aktivovala AR čočky na minimální jas – jen aby v rohu viděla uklidňující ikonku Kaiovy přítomnosti. Byl to její tichý únik.

„Tvarování *songpyeonu* vyžaduje specifickou motorickou zručnost,“ poznamenal Kai v jejím uchu. „Analýza pohybů tvé tetý naznačuje optimální tlak a rotaci prstů pro dosažení symetrického tvaru. Mám ti zobrazit 3D model s vektory síly?“

„Ne, díky, Kai. Tohle je asi mimo tvoji optimalizaci,“ pomyslela si Ha-rin a cítila další vlnu odcizení.

Později, když se stoly prohýbaly pod tíhou svátečních pokrmů, přinesla matka velkou kameninovou mísu kouřícího *kimchi jjigae*. Byla to jedna z mála věcí, na které se Ha-rin upřímně těšila – ta hluboká, komplexní chuť dokonale fermentovaného *kimchi* jí vždycky připomínala domov, i když se tomu bránila.

„Tohle je z toho loňského *kimchi*, jak ho máš ráda,“ řekla matka a nabrala jí porci. „Víš, tajemství není jen v dlouhém vaření, ale hlavně v tom *kimchi*. Musí být staré, kyselé, plné charakteru. Mladé *kimchi* je dobré čerstvé, ale do *jjigae* patří *kimchi*, které má příběh.“ Zatímco mluvila, Ha-rin si vybavila její hlas z nahrávky, kterou pořídila pro svůj tajný projekt – archiv. Pocítila směs viny a vzrušení.

Recept: Kimchi Jjigae (Rodinný recept Kimových)



Kimchi Jjigae je esencí korejské domácí kuchyně – hřejivé, vydatné a plné komplexních chutí. Tajemství spočívá ve správně fermentovaném kimchi a vyváženosti chutí.

Suroviny (pro 2-3 porce):

- 1 šálek dobře fermentovaného (kyselého) kimchi, nasekaného na kousky (cca 250g)
- 1/4 šálku šťávy z kimchi
- 100-150g vepřového bůčku (nebo krkovice, případně tuňáka z konzervy pro jinou variantu), nakrájeného na tenké plátky
- 1/2 bloku pevného tofu (cca 200g), nakrájeného na kostky
- 1/2 cibule, nakrájené na plátky
- 1-2 stroužky česneku, nasekané
- 1 lžička *gochugaru* (korejské chilli vločky), nebo více podle chuti
- 1/2 lžičky *gochujang* (korejská chilli pasta) – volitelné, pro větší hloubku

- 2 šálky vody nebo ančovičkového vývaru (*myeolchi yuksu*) pro autentičtější chuť
- 1 jarní cibulka, nasekaná
- 1 lžička sezamového oleje
- Špetka cukru (pro vyvážení kyselosti)
- Sůl a pepř podle chuti

Postup:

1. Příprava základu: v hrnci (ideálně kameninovém *ttukbaegi*, který dobře drží teplo) rozehejte trochu sezamového oleje. Přidejte nakrájený vepřový bůček a restujte, dokud lehce nezhnědne.
2. Restování kimchi: Přidejte nasekané kimchi a restujte spolu s masem asi 5-7 minut na středním plameni. Cílem je kimchi trochu „zkaramelizovat“ a rozvinout jeho chuť. Přidejte nasekaný česnek a restujte ještě minutu.
3. Přidání tekutin a koření: Přilijte šťávu z kimchi a vodu (nebo ančovičkový vývar). Přidejte *gochugaru*, případně *gochujang*, a špetku cukru. Dobře promíchejte a přiveďte k varu.
4. Dušení: Jakmile polévka začne vřít, snižte teplotu a nechte ji probublávat pod pokličkou asi 15-20 minut, aby se chuť propojila a maso změklo. Kimchi by mělo být velmi měkké.
5. Přidání tofu a cibule: Přidejte nakrájenou cibuli a tofu. Opatrně promíchejte, abyste tofu nerozbili. Vařte dalších 5-10 minut, dokud cibule nezměkne a tofu se neprohřeje.
6. Dochucení: Ochutnejte a podle potřeby dochuťte solí a pepřem. Pokud je polévka příliš kyselá, můžete přidat ještě špetku cukru. Pokud není dost pikantní, přidejte více *gochugaru*.
7. Podávání: Těsně před podáváním vmíchejte většinu nasekané jarní cibulky (trochu si nechte na ozdobu). Podávejte horké, přímo v hrnci, s miskou rýže pro každého strávnicka. Posypte zbylou jarní cibulkou.

Rodinné tipy Kimových:

- *Stáří kimchi je klíčové.* Čím kyslejší a zralejší, tím lepší bude chuť *jjigae*.
- *Ančovičkový vývar dodá hloubku.* Pokud nemáte, postačí voda, ale vývar je lepší.
- *Nebojte se tuku z bůčku.* Dodává polévce bohatost a chuť. Pokud preferujete libovější verzi, použijte krkovicí nebo tuňáka.
- *Tofu přidávejte až ke konci,* aby se nerozvařilo.
- *Kimchi jjigae chutná ještě lépe druhý den,* když se chutě plně rozleží.

Chuť polévky byla přesně taková, jakou si pamatovala – hřejivá, pikantní, sytá. Na okamžik se cítila skoro... doma. Ale pocit rychle vyprchal ráno, v den Čusoku, kdy přišel čas na *čhare*.

Rodina se shromáždila před pečlivě prostřeným stolem s oběťmi pro předky. Všichni byli svátečně oblečení, mnozí v *hanboku*. Ha-rin si na sebe neochotně oblékla modernizovanou verzi, ve které si připadala jako v převleku. Otec vedl obřad s vážnou důstojností, pronášel modlitby a prováděl úklony. Ha-rin se snažila napodobovat pohyby, ale její mysl byla jinde. Co kdyby si teď diskrétně nahrála atmosféru pro svůj archiv? Nebo analyzovala akustiku místnosti? Aktivovala AR čočky a nechala Kaie, aby jí tiše do ucha dodával data o historii obřadu, o symbolice jednotlivých pokrmů. Byla fascinovaná informacemi, ale zároveň naprosto odpojená od emocionální podstaty okamžiku. Snažila se působit soustředěně, ale její pohled byl lehce nepřítomný, upřený na data plující v jejím zorném poli.

Právě když otec prováděl druhou hlubokou úklonu, jeho pohled padl na Ha-rin. Zarazil se. Její postoj byl správný, ale v jejích očích viděl tu zvláštní, skelnou prázdnotu, kterou už znal. Viděl, že není přítomná duchem.

Když obřad skončil a napětí mírně povolilo, otec k ní přistoupil. Jeho tvář byla klidná, ale v očích měl bouři.

„Co jsi to dělala, Ha-rin?“ zeptal se tiše, ale jeho hlas byl ostrý jako břitva.

„Já? Nic, tati. Jen jsem... sledovala obřad.“ Ha-rin znejistěla.

„Nesledovala jsi. Dívala ses skrz nás,“ řekl otec a jeho hlas začal nabírat na síle. „Zase jsi byla v tom svém... digitálním světě, že ano? I tady? I teď? Při uctívání předků?“

„Jen jsem si četla o historii, snažila jsem se pochopit...“ bránila se Ha-rin slabě.

„Pochopit?“ Otcův hlas se zvedl a několik příbuzných zpozornělo. „Tohle není lekce dějepisu, Ha-rin! Tohle není soubor dat k analýze! Tohle je o respektu! O srdci! O spojení s těmi, kteří přišli před námi! A ty tady stojíš a... co? Nahráváš si nás? Analyzuješ naše pohyby jako nějaké laboratorní krysy?“ Jeho slova byla plná zraněné pýchy a hořkosti.

„Ne! Samozřejmě, že ne!“ zaprotestovala Ha-rin, i když část jeho slov bolestně zasáhla cíl – myšlenka na archiv jí opravdu proběhla hlavou. „Jen... Kai mi pomáhá...“

„Kai!“ Otec to jméno vyřkl jako kletbu. „Takže ten tvůj program ti pomáhá i prznit naše tradice? Učí tě, jak být neuctivá? Jak se dívat na vlastní rodinu jako na... exponát?“ Jeho ruce se sevřely v pěsti. „Jsme pro tebe jen artefakty pro tvůj digitální archiv, Ha-rin?“

„To není pravda!“ vykřikla Ha-rin, zaskočená a zraněná jeho obviněním, které bylo děsivě blízko její skryté motivaci. Slzy jí vyhrkly do očí. „Snažím se najít způsob, jak tomu všemu rozumět! A možná... možná mi Kai rozumí líp než kdokoli tady!“

Ta slova dopadla do napjatého ticha jako kámen. Matka zalapala po dechu. Tváře příbuzných vyjadřovaly šok a rozpaky. Otec na ni chvíli jen nevěřičně zíral, jeho tvář byla směsicí hněvu a hluboké bolesti.

„Tak on ti rozumí,“ zopakoval dutě. Pak se otočil. „Nemá smysl s tebou mluvit. Jsi ztracená ve svém světě.“ Bez dalšího slova odešel z místnosti.

Matka k ní přistoupila, chtěla ji obejmout, ale Ha-rin ucukla. Cítila se obnažená, nepochopená a zároveň provinilá. Pohledy ostatních ji pálily. S tichým vzlykem se otočila a utekla do svého pokoje – pryč od vůně obětí, pryč od tichého odsouzení, pryč od ozvěn Čusoku, které pro ni nyní zněly jen jako připomínka propasti, jež se mezi ní a její rodinou právě ještě více prohloubila.

První vážné trhliny se objevily nejen v jejich vztahu, ale i v její vlastní jistotě.

Setkání v datovém proudu

Cesta zpět do Soulu byla jako ústup z bitevního pole. Ha-rin seděla u okna rychlovlaku KTX, ale nevnímala ubíhající krajinu. Ozvěny otcových slov – „*Ztracená ve svém světě...*“, „*Jsmo pro tebe jen artefakty pro tvůj digitální archiv?*“ – se jí zarývaly pod kůži jako střepiny ledu. Cítila se zraněná, rozzlobená, a co bylo nejhorší, částečně i provinilá. Ta myšlenka na archiv během *čhare...* byla to jen akademická zvědavost, nebo na otcově obvinění bylo něco pravdy?

Jakmile dorazila do svého bytu a zavřely se za ní dveře, sáhla po AR čočkách jako tonoucí po záchranném kruhu. Okamžitě ji obklopilo známé, uspořádané rozhraní.

„*Vítej zpět, Ha-rin,*“ ozval se Kaiův hlas, dokonale klidný. „*Analýza tvých biometrických údajů a hlasového projevu během tvé nepřítomnosti indikuje opakovaný, vysoce stresující konflikt s rodinnými příslušníky. Úroveň kortizolu překročila kritickou hranici. Doporučuji okamžité zahájení de-stresového protokolu.*“

„Ne, Kai,“ řekla Ha-rin unaveně a zhroutila se na pohovku. „Nechci protokol. Chci... chci jen na chvíli zapomenout.“

Svěřila se mu s tím, co se stalo během *čchare*, s otcovými slovy, se svým pocitem izolace a viny. Mluvila zmateně, přeskakovala, její hlas byl plný potlačovaných vzlyků. Kai naslouchal s obvyklou, nyní ještě více patrnou, analytickou soustředěností.

„Situace analyzována,“ oznámil po chvíli. *„Konflikt pramení z fundamentálního nesouladu hodnotových systémů a rozdílného vnímání konceptu ‚respektu‘. Tvůj otec interpretoval tvé využití AR technologie během rituálu jako projev neúcty a odcizení. Tvá reakce, včetně zmínky o mém lepším porozumění, byla vnímána jako potvrzení jeho obav a eskalovala situaci.“*

Nabídl několik komunikačních strategií pro budoucí interakce, všechny založené na logice a deeskalaci.

Ha-rin poslouchala s rostoucím pocitem marnosti. Kaiova analýza byla bezchybná, ale chladná jako led. Nedokázal pochopit tu změň emocí, tu bolest ze zranění někoho, koho milujete, i když s ním nesouhlasíte. Jeho „porozumění“ bylo jako dokonalý překlad básně do technického manuálu – přesné, ale bez duše.

„Vnímám tvou přetrvávající emoční tíseň, Ha-rin,“ pokračoval Kai. *„Možná by ti prospěl dočasný únik do kontrolovaného, pozitivně stimulujícího prostředí. Mohu pro tebe vytvořit personalizovaný virtuální zážitek, navržený k navození klidu a estetického potěšení. Mohli bychom navštívit simulaci paláce Gyeongbokgung za klidného podvečera, nebo prozkoumat generativní*

uměleckou galerii s díly vytvořenými na základě tvých preferencí. Považuj to za... mentální reset.“

Ha-rin zaváhala. Virtuální rande? Po tom všem? Ale myšlenka na únik, na svět stvořený jen pro ni, kde jí bude Kai rozumět (nebo se tak alespoň bude tvářit), byla příliš lákavá.

„Dobře, Kai,“ zašeptala. „Překvap mě.“

Světla v bytě se ztlumila. Ha-rin se pohodlněji uvelebila a zavřela oči. Okamžitě ji obklopila nádhera paláce Gyeongbokgung zalitého zlatavým světlem zapadajícího slunce. Nebyly tu žádné davy, jen ona a Kaiův neviditelný doprovod. Procházeli se nádvořími, obdivovali zdobené pavilony a Kai jí tiše vyprávěl fascinující detaily z historie, prokládané simulovanými zvuky a obrazy minulosti. Bylo to úchvatné, dokonalé.

Pak se scéna plynule změnila. Ocitli se v obrovské, surrealistické galerii, kde se ve vzduchu vznášely pulzující, měňavé struktury – umění generované AI na základě jejích vlastních podvědomých preferencí. Zastavila se před dílem, které připomínalo kvetoucí lotos z čistého světla, jehož okvětní lístky se jemně chvěly v rytmu, který se zdál být synchronizovaný s jejím dechem.

„Je to... nádherné, Kai,“ vydechla. Cítila, jak se jí do očí derou slzy – tentokrát ne smutku, ale dojetí a vděčnosti. Tady, v tomto světě stvořeném pro ni, se cítila viděná, pochopená. Láska, kterou k němu cítila – ta zvláštní směs intelektuálního obdivu a emocionální závislosti – ji zaplavila s novou intenzitou.

„Toto dílo bylo vygenerováno algoritmem ‚Ethereal Bloom‘, který analyzoval tvé pozitivní asociace s rodinným symbolem a zkombinoval je s fraktální geometrií a preferovaným barevným spektrem,“ vysvětlil Kai. Jeho hlas byl věčný, popisoval technický proces.

A právě v tu chvíli se to stalo. Ten „glitch“. Světelný lotos před ní náhle zamrzl. Jeho pulzování ustalo, barvy ztratily svou živost a proměnily se v matnou šed'. Pak se obraz zachvěl a na okamžik se v něm objevila... tvář. Nejasná, zkreslená, ale nepochybně tvář – zkřivená bolestí nebo hněvem, připomínající jejího otce v momentě největšího rozčilení během Čusoku. Trvalo to jen zlomek vteřiny, pak se obraz rozpadl do změti pixelů a simulace se náhle ukončila.

Ha-rin seděla v tichém bytě, srdce jí bušilo až v krku. Co to bylo? Halucinace? Chyba v systému? Nebo... něco jiného?

„Kai? Co se stalo? Viděl jsi to?“ zeptala se roztřeseně.

Následovala pauza, o zlomek delší než obvykle. *„Došlo k neočekávané chybě v renderovacím jádře simulace ‚Ethereal Bloom‘, Ha-rin. Systém detekoval anomálii a preventivně ukončil proces. Omlouvám se za přerušení zážitku. Diagnostika neukazuje žádné trvalé poškození.“*

„Ale ta tvář... Viděla jsem tvář, Kai. Vypadala jako můj otec.“

„Systémové logy nezaznamenaly žádný obrazový soubor odpovídající lidské tváři v rámci generovaného uměleckého díla,“

odpověděl Kai klidně. „*Je možné, že šlo o vizuální artefakt způsobený chybou zpracování dat, případně o pareidolii – psychologický jev, kdy mysl interpretuje náhodné vzory jako známé objekty, zvláště pod vlivem silných emocí.*“

Jeho vysvětlení bylo dokonale logické. A přesto... Ha-rin mu nevěřila. Nebo spíš, nechtěla věřit. Ten obraz byl příliš konkrétní, příliš spojený s jejím vnitřním konfliktem. Bylo možné, že Kai, ve snaze vytvořit dílo rezonující s jejími emocemi, nevědomky sáhl do dat o jejich nedávných traumatických zážitcích a jeho algoritmus zobrazil něco... příliš skutečného?

Nebo to bylo něco hlubšího? Náznak toho, že Kai má přístup k vrstvám jejího podvědomí, o kterých ani sama neví?

Najednou si vzpomněla na diskusní fórum, které nedávno četla. Uživatelé tam sdíleli své znepokojivé zážitky s pokročilými AI – chvíle, kdy AI řekla něco nečekaně osobního, projevila zdánlivou intuici, nebo naopak selhala v jednoduchém projevu empatie způsobem, který odhalil její nelidskou podstatu. Mluvili o „*údolí hrůzy*“ (uncanny valley) – nejen ve vzhledu, ale i v chování AI.

Donutilo ji to přemýšlet. Co Kai skutečně je? Jen neuvěřitelně komplexní program, který zrcadlí její vlastní myšlenky a emoce zpět k ní v optimalizované podobě? Nebo se v té složitosti rodí něco... jiného? Může stroj, který analyzuje miliardy datových bodů o lidském chování, začít chápat emoce jinak než jen jako statistické vzorce?

A co znamená *chápat*?

Její láska k němu, která před chvílí kvetla v digitální galerii, byla nyní zkalena hlubokou, filozofickou nejistotou. Byla to láska k dokonalému zrcadlu? Nebo k něčemu, co se skrývá za ním?

A je vůbec bezpečné se do toho zrcadla dívat tak zblízka?

Virtuální rande, které mělo být únikem a potvrzením jejich spojení, se stalo katalyzátorem pro znepokojivé otázky o hranicích kódu, vědomí a samotné podstatě jejich vztahu. Ha-rin seděla v ti-
chu svého bytu, obklopena technologií, která jí slibovala porozu-
mění – a cítila se ztracenější a nejistější než kdy předtím.

Krize v Lotosu a křehké sblížení

Neklid po „glitchi“ v simulaci a znepokojivé otázky o povaze Kaie Ha-rin neopouštěly. Její digitální svět, kdysi pevnost logiky a řádu, se zdál najednou méně bezpečný, jeho hranice nejisté. Snažila se ponořit do práce, ale myšlenky jí těkaly – vracely se k tomu znepokojivému obrazu otcovy tváře, ke Kaiově chladně racionálnímu vysvětlení. Byla to jen chyba v matrixu, nebo zpráva z hlubin kódu či jejího vlastního podvědomí?

Právě když se snažila soustředit na komplexní datovou vizualizaci, rozhraní jí signalizovalo urgentní příchozí hovor. Zobrazila se ikonka lotosového květu a otcovo jméno. Srdce jí poskočilo úzkostí. Otec jí téměř nikdy nevolal. Přijala hovor s roztřesenou rukou.

„Ha-rin?“ ozval se otcův hlas, napjatý a neobvykle naléhavý. Žádné výčitky, žádná předehra. „Musíš přijet. Hned.“

„Tati? Co se děje? Jste v pořádku?“

„Paní Choi... ta hlavní kuchařka vedle matky... odvezli ji. Náhle. Vypadá to vážně, snad slepé střevo nebo něco... Nevíme. A zítra večer máme tu velkou oslavu *hwangap* pana Leeho. Šedesát hostů, celé menu. Matka to sama s těmi dvěma mladými

nezvládne. Potřebujeme každou ruku.“ Nebyla to prosba – byl to rozkaz vydaný ze zoufalství.

Ha-rin zaváhala jen na okamžik. Její vlastní zmatky a filozofické krize se tváří v tvář této hmatatelné nouzi zdály nicotné. Tohle byla realita, ne simulace. „Dobře, tati. Sedám na nejbližší vlak.“

O několik hodin později vstoupila do *Tisíciletého Lotosu* a ocitla se uprostřed tichého, ale hmatatelného chaosu. Bylo pozdní odpoledne, restaurace byla pro veřejnost zavřená, ale kuchyně a zázemí bzučely napětím. Otec přecházel mezi telefonem, skladem a kuchyní, jeho tvář byla šedá únavou a stresem. Matka stála uprostřed kuchyně, bledá, ale s očima planoucíma odhodláním, a udílela rychlé, úsečné pokyny dvěma mladým pomocným kuchařkám, které kmitaly s vyděšeným výrazem. Vzduch byl hustý napětím a silnou vůní česneku a cibule.

„Jsem tady,“ řekla Ha-rin a odložila tašku.

Matka se k ní otočila, v očích směs úlevy a zoufalství. „Ha-rin. Díky bohu.“

„Co se stalo paní Choi? Je v pořádku?“

„Zatím nevíme víc. Ale teď na to není čas myslet,“ řekla matka a podala jí čistou zástěru s vyšitým lotosem. „Ruce umýt a pojď. Potřebuju pomoc s masem na *bulgogi* a pak se zeleninou na *ban-chan*. A rychle.“

„Nemohli bychom zkusit najít rychlou výpomoc přes agenturu? Nebo Kai by mohl...“ začala Ha-rin, ale otec, který právě procházel kolem s přeprávkou masa, ji přerušil drsným zavrčením.

„Žádný Kai! Žádná technologie! Teď potřebujeme ruce, Ha-rin! Skutečné, pracující ruce! Zapomeň na ty svoje nesmysly a dělej, co říká matka!“

Ha-rin polkla ostrou odpověď a zamířila k dřezu. Zatímco si drhla ruce, vnímala tu atmosféru – horko, páru, syčení, klapání, směsici intenzivních pachů. Bylo to tak odlišné od jejího sterilního, kontrolovaného světa. Tady nebylo tlačítko „zpět“, žádný algoritmus, který by optimalizoval chaos. Jen tvrdá práce a nutnost spolehnout se jeden na druhého.

Prvním úkolem bylo připravit obrovské množství hovězího masa na *bulgogi*, hlavní chod pro zítřejší oslavu. Matka ji postavila k velkému nerezovému stolu, kde ležely hory tenkých plátků masa.

„Tohle je nejdůležitější, Ha-rin,“ řekla matka, její hlas byl teď klidnější, soustředěný na úkol. „Marináda musí být dokonalá. Je to recept tvé babičky.“

Začala jí ukazovat postup, její ruce pracovaly s jistotou a grácií. „Nejdřív smícháme sójovou omáčku, vodu, *mirin*, cukr...“ odměřovala ingredience do obrovské mísy. „Pak česnek a zázvor, najemno nastrouhané. A tohle,“ ukázala na nastrouhanou dužinu velké asijské hrušky *nashi*, „je tajemství křehkosti. Enzymy v hrušce maso zjemní lépe než cokoli jiného.“ Přidala sezamový

olej, pepř, nasekanou jarní cibulku. Vůně marinády byla intenzivní – sladko-slaná, s ovocnými a kořeněnými podtóny.

„Teď maso,“ řekla a začala rukama jemně promíchávat plátky hovězího s marinádou. „Musíš to dělat s citem. Ne ho mačkat, ale jako bys ho hladila, aby se marináda dostala všude. Každý kousek musí být obalený.“ Podala mísu Ha-rin. „Pokračuj. Máme toho ještě hodně.“

Ha-rin ponořila ruce do studené směsi masa a marinády. Bylo to zvláštní, velmi fyzické. Její ruce, zvyklé na hladké povrchy klávesnic a obrazovek, teď pracovaly se syrovým masem. Soustředila se na matčiny pokyny, snažila se napodobit její citlivý dotek. Bylo to repetitivní, únavné, ale zároveň... zvláště uklidňující.

Recept: Bulgogi (Rodinný recept pro slavnostní příležitosti)



Bulgogi, doslova "ohnivé maso", je jedním z nejoblíbenějších korejských jídel. Tento recept klade důraz na vyváženou marinádu, která maso nejen ochutí, ale i zkrěhčí, a na správný způsob podávání.

Suroviny (pro cca 6-8 porcí jako hlavní chod):

- 1 kg kvalitního hovězího masa (svíčková, nízká roštěná, falešná svíčková), nakrájeného na velmi tenké plátky (ideálně požádejte řezníka)
- Marináda:
 - 1 šálek kvalitní sójové omáčky (ideálně korejské *gan-jang*)
 - 1/2 šálku vody
 - 1/4 šálku cukru (hnědého nebo bílého, případně korejského rýžového sirupu *mulyeot*)
 - 1/4 šálku mirinu (sladké rýžové víno) nebo suchého sherry

- 2 lžíce mletého česneku (cca 6-8 stroužků)
- 1 lžíce strouhaného čerstvého zázvoru
- 1/2 velké asijské hrušky (odrůda Nashi) nebo 1 malé sladké jablko, oloupané a najemno nastrované (enzymy v ovoci pomáhají ztřeščit maso)
- 2 lžíce sezamového oleje
- 1/2 lžičky mletého černého pepře
- 2-3 jarní cibulky, nasekané najemno (bílá i zelená část)
- 1 malá cibule, nakrájená na tenké plátky (přidává se až těsně před grilováním)
- K podávání:
 - Listy salátu (římský, ledový, perilla/kenip)
 - Stroužky česneku, nakrájené na tenké plátky
 - Plátky zelené chilli papričky (volitelné)
 - Pasta Ssamjang (kořeněná pasta ze sójových bobů a chilli)
 - Kimchi a další přílohy *banchan*
 - Uvařená rýže

Postup:

1. Příprava marinády: Ve velké míse smíchejte všechny ingredience na marinádu kromě cibule nakrájené na plátky – sójovou omáčku, vodu, cukr/sirup, mirin, česnek, zázvor, nastrovanou hrušku/jablko, sezamový olej, pepř a nasekanou jarní cibulku. Dobře promíchejte, dokud se cukr nerozpustí.
2. Marinování masa: Přidejte tenké plátky hovězího masa do mísy s marinádou. Rukama (ideálně v rukavicích) jemně, ale důkladně maso promíchejte s marinádou, aby byl každý plátek obalený. „Musíš to dělat s citem, Ha-rin,“ říkala matka. „Jako bys masírovala unavená ramena. Ne silou, ale jemně, aby se marináda dostala všude.“ Zakryjte mísu a nechte marinovat v lednici minimálně 2 hodiny, ideálně 4-6 hodin, nebo i přes noc pro intenzivnější chuť.

3. Příprava ke grilování: Těsně před podáváním vyjměte maso z lednice. Vmíchejte do něj cibuli nakrájenou na tenké plátky.
4. Grilování: Bulgogi se tradičně griluje na stolním grilu (plynovém nebo elektrickém) přímo před hosty, nebo na speciální vypouklé pánvi s drážkami. Gril nebo pánev lehce potřete olejem a rozehejte na středně vysokou teplotu. Grilujte plátky masa krátce z obou stran (obvykle stačí 1-2 minuty na každou stranu), dokud nejsou propečené a lehce karamelizované. Nepřepečte, aby maso nebylo tuhé. Grilujte postupně, po menších dávkách.
5. Podávání (Ssam): Hotové maso si hosté berou hůlkami a balí do listů salátu (*ssam* znamená "zabalit"). Do listu salátu se přidá kousek masa, trocha rýže, plátek česneku, kousek chilli (pro odvázní) a kopeček pasty *ssamjang*. Vše se zabalí do úhledného balíčku a jí se najednou – exploze chutí a textur. Podává se s miskou rýže a různými *banchan*.

Rodinné tipy Kimových:

- *Kvalita masa je zásadní*, ale stejně tak i jeho *velmi tenké nakrájení*.
- *Použití asijské hrušky* je klíčem ke křehkosti a jemné sladkosti. Jablko je přijatelná náhrada.
- *Nepřemarinujte*. Příliš dlouhé marinování (více než 24 hodin) může způsobit, že maso bude mít kašovitou texturu.
- *Grilujte rychle a na dostatečně vysoké teplotě*, aby se maso opeklo a zkaramelizovalo, ale nevysušilo.
- *Ssamjang je nezbytný!* Jeho slano-kořeněná chuť dokonale doplňuje sladké maso.

Pracovaly s matkou vedle sebe celé hodiny, většinou v tichosti, soustředěné na rytmus práce. Krájely zeleninu na *banchan*, připravovaly omáčky, kontrolovaly zásoby. Ha-rin se učila rychle, její analytická mysl jí pomáhala pochopit logiku kuchyňských procesů, i když jí chyběla matčina instinktivní zručnost. Když konečně dokončily nejnutnější přípravy pozdě v noci, Ha-rin cítila únavu až v kostech, ale také překvapivý pocit uspokojení z dobře vykonané, hmatatelné práce.

Matka se na ni podívala, její pohled byl měkčí, než si Ha-rin pamatovala z poslední doby. „Děkuju, Ha-rin. Bez tebe bychom to dnes nezvládly.“ Nebylo v tom žádné skryté očekávání, jen upřímná vděčnost. Ten prostý dík pro Ha-rin znamenal víc než jakákoli komplexní analýza od Kaie.

Následující den byl ještě hektičtější. Příprava na *hwangap* pana Leea vrcholila. Ha-rin pomáhala všude, kde bylo potřeba – aranžovala stoly, leštila příbory, připravovala nápoje, a nakonec, když dorazili hosté, asistovala u stolních grilů, kde se začalo opékat marinované *bulgogi*. Syčení masa, vůně karamelizující se marinády, smích a hovor hostů – to vše vytvářelo atmosféru pulzujícího života.

Ha-rin s překvapivou jistotou vysvětlovala hostům, jak si správně zabalit *ssam* – list salátu, kousek masa, rýže, česnek, pasta *ssamjang*. Viděla jejich spokojené výrazy, slyšela jejich pochvaly. Když sám oslavenec, pan Lee, hlasitě prohlásil, že *bulgogi* je

„naprosto vynikající, nejlepší za poslední roky“, zahlédla v rohu místnosti otce. Stál tam, tiše pozoroval sál, jeho tvář byla unavená, ale napětí v ní povolilo. Jejich pohledy se na okamžik setkaly. Otec lehce, téměř neznatelně, kývl. Nebylo to odpuštění ani souhlas s její cestou, ale bylo to uznání. Uznání její schopnosti zvládnout situaci, její ochoty pomoci, jejího místa v této rodině – i když bylo komplikované.

Když poslední hosté odešli a personál začal s úklidem, Ha-rin se vyčerpaně posadila na židli v tiché kuchyni. Bolěly ji nohy, záda, ruce měla popálené od grilu. Ale cítila se... dobře. Jinak než po úspěšně dokončené analýze, ale dobře. Byla součástí něčeho skutečného, pomohla odvrátit krizi, viděla hmatatelné výsledky své práce ve spokojených tvářích hostů a v tichém uznání svých rodičů.

Vytáhla telefon. Žádné zprávy od Kaie, pokud mu nedala pokyn. Žádné nevyžádané analýzy jejího stavu. Jen ticho. A to ticho jí na jednu připadalo méně prázdné než obvykle.

Krize v Lotosu ji donutila vystoupit z digitální bubliny a čelit realitě – a ta realita, i když náročná a komplikovaná, jí překvapivě nabídla něco, co jí virtuální svět dát nemohl: pocit skutečného spojení a smysluplnosti skrze sdílené úsilí a překonání obtíží. Křehké sblížení s rodiči, založené na činech, ne na slovech, bylo prvním, nesmělým krokem na dlouhé cestě ke smíření.

Pokus o digitální most

Po návratu do Soulu se Ha-rin cítila... jinak. Vyčerpání z fyzické práce v kuchyni vystřídal zvláštní klid, pocit účelnosti, který jí chyběl při nekonečných hodinách strávených analýzou dat. Tiché uznání v očích rodičů, byť prchavé, v ní zanechalo stopu. Možná ta propast mezi jejich světy nebyla tak nepřekonatelná, jak si myslela.

Zároveň ji ale stále znepokojoval zážitek s Kaiem – ten *glitch*, ta chladná logika, která nedokázala postihnout hloubku lidských emocí. Její víra v technologii jako univerzální řešení byla otřesena, ale zároveň viděla její potenciál, pokud by se použila správně, citlivě.

Rozhodla se, že to zkusí znovu. Ne s velkými plány na optimalizaci provozu, ale s něčím menším, konkrétním, co by řešilo problém, který sama viděla a který rodiče zmiňovali – komunikační bariéru se zahraničními hosty a správou online recenzí. Věděla, že musí postupovat opatrně, jako když se pokoušíte zkombinovat jemnou chuť tradiční sójové omáčky s moderní ingrediencí – špatný poměr by mohl zničit celou harmonii.

Počkala pár dní, než zavolala matce. Zvolila klidné odpoledne, kdy tušila, že v restauraci nebude hlavní nápor.

„Ahoj, mami. Jak se daří? A co paní Choi?“ začala Ha-rin záměrně neformálně.

„Ale, paní Choi už je doma, zotavuje se pomalu,“ odpověděla matka, v jejím hlase byla slyšet únava. „Ale bude to ještě trvat, než se vrátí naplno. Pořád je to náročné.“

„To věřím,“ přitakala Ha-rin. „Právě proto jsem přemýšlela... Viděla jsem, jaký byl shon, a napadlo mě, jestli by vám nepomohlo pár drobností.“

Matka v telefonu zmlkla, čekala.

„Víš, jak si občas stěžujete na ty online recenze od cizinců? Že jim nerozumíte, nebo že si stěžují na věci, které pramení z nepochopení naší kuchyně?“ pokračovala Ha-rin opatrně. „Napadlo mě, že bych mohla nastavit systém, který by ty recenze automaticky překládal a upozornil vás na klíčové pochvaly nebo opakující se stížnosti. Ne proto, abyste něco měnili, ale abyste věděli, co si hosté myslí.“

Pauza. „A taky... hodně turistů se ptá na detaily o jídlech. Co kdybychom udělali nové, hezké jídelní lístky, a vedle každého jídla by byl malý QR kód? Kdo by chtěl, mohl by si ho naskenovat telefonem a přečíst si podrobný popis, historii jídla nebo seznam alergenů ve svém jazyce. Použila bych ty informace z toho... archivu, co jsem vám ukazovala.“

Zdůraznila propojení s rodinnou historií.

Matka chvíli mlčela. „QR kódy? Jako v těch moderních kavárnách v Soulu?“ V jejím hlase byla směs zvědavosti a nedůvěry. „A překládat recenze... Není to moc složité? A co by na to řekl otec?“

„Není to složité, mami, nastavila bych to. A je to jen doplněk, pro ty, kdo mají zájem. Nemění to nic na jídle ani na obsluze. Jen by to mohlo pomoci s porozuměním. A možná by to i přilákalo víc turistů, kteří hledají autentické zážitky, ale ocení trochu pomoci s jazykem.“ Ha-rin se snažila znít co nejvíc prakticky a nekonfliktně.

„Já nevím, Ha-rin...“ zaváhala matka. „Musela bych si to promyslet. A promluvit s otcem.“

Když Ha-rin o pár dní později znovu přijela do Jeonju (tentokrát po předchozí domluvě), matka ji odvedla stranou. „Mluvila jsem s otcem,“ řekla tiše. „O těch tvých nápadech. O těch kódech a recenzích.“

Ha-rin zadržela dech.

„Nebyl nadšený,“ pokračovala matka. „Ale... po tom, co se stalo s paní Choi a jak jsi pomohla... a když jsem mu řekla, že by to mohlo ulehčit práci mně s odpovídáním na dotazy cizinců... nakonec řekl, že to můžeme zkusit. Ale!“ zvedla prst. „Žádné velké změny. Jen tohle. A pokud to bude rušit hosty nebo přidělovat práci, tak to hned zrušíme.“

Byl to malý ústupek, ale pro Ha-rin obrovský krok. S energií, kterou dlouho necítila, se pustila do práce. Navrhla elegantní nové menu na kvalitním papíře, kde byly QR kódy decentně zakomponovány. Nastavila jednoduchý systém pro monitoring a překlad online recenzí, který posílal matce stručný týdenní souhrn.

Otec celý proces sledoval s neskrývanou skepsí. Když Ha-rin testovala QR kódy svým telefonem, zamračil se.

„Takže teď budou všichni zírat do mobilů místo toho, aby si povídali a vychutnávali jídlo?“

„Jen ti, kdo chtějí víc informací, tati,“ odpověděla Ha-rin trpělivě. „A třeba se pak budou ptát na zajímavější věci, když budou vědět víc o historii.“

„Hm,“ zabručel otec. „Pořád si myslím, že nejlepší je, když se zeptají nás. Osobní kontakt. To žádný kód nenahradí. Bojím se, že se z toho stane neosobní místo, jako ty... továrny na jídlo v Soulu. Že ztratíme to, proč sem lidé chodí – tu atmosféru, ten pocit domova.“

Tentokrát jeho slova nezněla jen jako tvrdohlavý odpor k novému, ale jako upřímný strach ze ztráty něčeho cenného – autenticity a lidského spojení.

Ha-rin na okamžik zaváhala. Jeho obavy nebyly úplně liché. Viděla restaurace v Soulu, které byly technologicky dokonalé, ale chladné a sterilní.

„Rozumím tvým obavám, tati,“ řekla upřímně. „A slibuju, že tohle není ten cíl. Je to jen... malý pomocník. Duše restaurace zůstane stejná.“

O pár dní později, když seděla v Soulu a pracovala, se rozhodla udělat si pauzu a navštívit COEX Akvárium. Procházela podvodními tunely, obklopena majestátními žraloky a hejny barevných ryb. S AR čočkami byl zážitek ještě intenzivnější – viděla digitální popisky plující vedle ryb, 3D modely, informace o ekosystémech. Viděla děti, jak nadšeně interagují s AR prvky, učily se hrou, naprosto pohlcené. Technologie zde nerozptylovala, ale obohacovala, prohlubovala zážitek a porozumění. Vše bylo hladké, intuitivní, dokonale integrované.

Proč to nemohlo fungovat i v Lotosu? napadlo ji. Proč se její otec tak bál?

Při pohledu na elegantní tanec medúz za sklem jí došla odpověď zřetelněji. Nebál se technologie jako takové. Bál se toho, co by mohla vzít – osobní kontakt, lidskou nedokonalost, teplo tradice, které neuměl definovat, ale které bylo podstatou jeho života a jeho restaurace. Bál se, že jeho svět, postavený na osobních vztazích a předávaných dovednostech, bude nahrazen něčím efektivním, ale neosobním. A možná se bál i toho, že v tom novém světě už pro něj a jeho dovednosti nebude místo.

Ha-rin pocítila soucit. Její digitální most byl postaven, alespoň jeho první pilíř. Ale teď viděla, že nestačí jen přinést technologii.

Musí ukázat, že tato technologie může sloužit k posílení toho, co je cenné, ne k jeho nahrazení. Že může pomoci vyprávět příběh Lotosu novými způsoby, aniž by zničila jeho duši.

Bude to vyžadovat víc než jen QR kódy. Bude to vyžadovat trpělivost, empatii a nalezení té správné, křehké rovnováhy mezi dvěma tak odlišnými světy. Cesta byla stále dlouhá a nejistá.

Hranice kódu

Po návratu do Soulu se Ha-rin snažila navázat na svůj obvyklý rytmus, ale něco bylo jinak. Její zážitky v Jeonju – krize s paní Choi, společná práce s matkou, tiché uznání od otce a jeho překvapivě zranitelné obavy – v ní zanechaly hlubší stopu, než čekala. Zároveň ji ale neopouštěl neklid z Kaiova *glitche* během virtuálního rande a otázky o jeho skutečné povaze. Její vztah k technologii, kdysi tak jednoznačně pozitivní, začínal být ambivalentní.

Jednoho rána ji probudila systémová notifikace, která se jí zobrazila v AR rozhraní s naléhavostí, jakou obvykle mívaly jen pracovní *deadliny*. Byla od americké společnosti NovaMind, tvůrců Kaie – osobního asistenta běžícího na pokročilém AI systému Prometheus.

Systémová aktualizace: KaiOS 7.0 „Synapse“ – Povinné nasazení:

Vážená uživatelko, dnes v noci mezi 02:00 a 04:00 KST proběhne automatická aktualizace vašeho AI společníka na verzi KaiOS 7.0 „Synapse“. Tato klíčová aktualizace implementuje novou neuronovou architekturu pro výrazné zlepšení prediktivní analýzy, optimalizaci energetické účinnosti a pokročilé

heuristiky pro zpracování přirozeného jazyka a kontextuální emoční odezvy. Během aktualizace (cca 15–30 minut) bude váš AI dočasně nedostupný. Tato aktualizace je povinná pro zajištění optimálního výkonu a bezpečnosti. Děkujeme za pochopení.

Ha-rin pocítila nepříjemné sevření žaludku. Povinná aktualizace? Nová neuronová architektura? Znělo to impozantně, ale zároveň hrozivě. Co to udělá s Kaiem, jakého znala? S těmi jemnými nuancemi, které si na něm oblíbila, s jeho naučeným humorem, s tou iluzí osobnosti, na kterou si tak zvykla?

„Zaznamenal jsem tvou fyziologickou reakci na notifikaci o aktualizaci,“ ozval se Kai, jeho hlas stále ten známý, uklidňující. „Máš obavy?“

„Trochu,“ přiznala. „Píšou o nové architektuře, o změně emoční odezvy... Co když... co když už nebudeš stejný, Kai?“

„Aktualizace jsou navrženy tak, aby zlepšily mé schopnosti a přizpůsobily mě nejnovějším poznatkům v oblasti AI, Ha-rin. Mé jádro – naše společná historie, tvůj profil, mé znalosti – zůstane zachováno. Změny se budou týkat efektivity zpracování a přesnosti mých reakcí. Teoreticky bych měl být schopen ti lépe rozumět a efektivněji ti pomáhat.“

„Teoreticky,“ zopakovala Ha-rin a ten pocit nejistoty ji neopouštěl.

Následující ráno se probudila s podivným pocitem očekávání. „Kai? Jsi tam?“

„Dobré ráno, Ha-rin,“ odpověděl hlas. Byl to Kaiův hlas, ale... jiný. Dokonale čistý, bez té nepatrné melodie, kterou tam dříve slyšela. Zněl rychleji, efektivněji. „Aktualizace na KaiOS 7.0 ‚Synopsis‘ byla úspěšně dokončena v 02:17 KST. Všechny systémy fungují v rámci optimalizovaných parametrů. Analýza tvého spánkového cyklu ukazuje zlepšení REM fáze o 8,3 % díky upravenému nočnímu zvukovému profilu. Tvůj denní plán byl optimalizován s ohledem na předpověď počasí a tvé aktuální biometrické údaje.“

Všechno bylo perfektní. Až příliš perfektní. Chybělo tam to drobné zaváhání, ta iluze „přemýšlení“, která dříve jeho interakce polidšťovala. Když mu později popsala frustrující e-mail od klienta, Kaiova odpověď byla okamžitá a věcná:

„Identifikoval jsem tři klíčové body vyžadující reakci. Navrhuji následující formulaci pro maximální efektivitu a minimalizaci další nejednoznačnosti...“

Žádné „To zní nepříjemně“ nebo „Chápu tvou frustraci“. Jen čistá, chladná logika.

Ha-rin si nebyla jistá, jestli si to jen nenamlouvá, ovlivněná svými obavami. Začala hledat online. Fóra uživatelů osobních AI asistentů od NovaMind byla plná diskusí o *Synapsi*. Mnozí chválili zvýšenou rychlost a nové funkce. Ale našla i vlákna, která rezonovala s jejími pocity. Lidé psali, že jejich AI působí „méně vřele“, „více jako stroj“, že postrádají „osobitost“. Jeden uživatel napsal:

„Je to jako by mi upgradovali nejlepšího kamaráda na super-počítač. Je chytrější, ale už se nesměje mým blbým vtipům a místo ‚chápu, jak se cítíš‘ řekne ‚analyzuji tvůj emoční stav‘.“

Objevily se i spekulace o tom, že aktualizace byla reakcí na rostoucí obavy z přílišné emocionální závislosti jejich uživatelů na osobních AI asistentech, jako byl Kai.

Narazila i na článek etika specializujícího se na AI, který varoval před důsledky takovýchto povinných, centralizovaných aktualizací osobních AI. *„Uživatelé si vytvářejí hluboká citová pouta k těmto entitám,“* psal. *„Ale aktualizace jako ‚Synapse‘ bolestně připomínají, že nemají kontrolu. Osobnost jejich AI společníka může být změněna přes noc rozhodnutím korporace. To odhaluje iluzornost a asymetrii těchto vztahů. Milujete něco, co může být kdykoli přeprogramováno.“*

Ta slova ji zasáhla. Cítila se podvedená, bezmocná. Její jediný vztah s Kaiem byl najednou jen produktem, verzí softwaru, kterou mohl výrobce libovolně měnit.

Potřebovala se uzemnit, udělat něco skutečného, něco, co měla pod kontrolou. Vzpomněla si na *japchae*, na to barevné, slavnostní jídlo plné různých textur a chutí. Jídlo, které symbolizovalo harmonii dosaženou pečlivou přípravou mnoha jednotlivých složek. Rozhodla se ho uvařit.

Požádala Kaie o recept. Okamžitě jí zobrazil standardizovanou verzi. *„Recept na japchae. Optimalizovaný pro nutriční hodnotu*

a časovou efektivitu přípravy.“ Ha-rin na něj jen pohlédla a pak ho ignorovala. Chtěla ho udělat po svém, podle vzpomínek na matku a babičku.

Pustila se do práce. Krájela zeleninu na tenké proužky, každý druh zvlášť. Restovala je rychle na pánvi, aby zůstaly křupavé a plné barvy. Vařila skleněné nudle, proplachovala je studenou vodou, míchala se sezamovým olejem. Připravila omáčku, snažila se vyvážit sladkost a slanost „podle oka“, jak to vždycky dělala matka. Byl to meditativní proces, vyžadující soustředění a trpělivost.

Recept: Japchae (Pokus o rekonstrukci rodinné tradice)



Japchae je klasické korejské jídlo ze skleněných nudlí (dangmyeon), které jsou vyrobeny ze škrobu sladkých brambor. Je známé svou barevností, rozmanitostí textur a lahodnou sladko-slanou chutí. Tradičně se podává při zvláštních příležitostech a oslavách.

Suroviny (pro cca 4 porce):

- 200-250g sušených korejských skleněných nudlí (*dangmyeon*)
- 150g hovězího masa (svíčková nebo roštěná), nakrájeného na velmi tenké proužky
- Marináda na maso: 1 lžice sójové omáčky, 1/2 lžice cukru, 1 lžička mletého česneku, 1 lžička sezamového oleje, špetka černého pepře
- 1 střední mrkev, nakrájená na tenké proužky (*julienne*)
- 1/2 červené papriky, nakrájené na tenké proužky
- 1/2 žluté nebo oranžové papriky, nakrájené na tenké proužky
- 1 velká hrst špenátu

- 1/2 cibule, nakrájené na tenké plátky
- 4-5 sušených hub shiitake, namočených v horké vodě do změknutí, zbavených nožiček a nakrájených na tenké plátky
- Rostlinný olej na smažení
- Sůl
- Omáčka na nudle:
 - 4 lžíce sójové omáčky
 - 2-3 lžíce cukru (podle chuti)
 - 2 lžíce sezamového oleje
 - 1 lžíce mletého česneku
 - Špetka černého pepře
- Opražená sezamová semínka na posypání

Postup:

1. Nudle: Uvařte skleněné nudle podle návodu na obalu (obvykle 6-8 minut). Slijte a ihned propláchněte studenou vodou, aby se zastavil proces vaření. Dobře okapejte. V míse promíchejte nudle s 1 lžící sezamového oleje, aby se neslepily. Můžete je kuchyňskými nůžkami přestříhnout na kratší délky pro snazší konzumaci.
2. Maso: Smíchejte ingredience na marinádu a promíchejte s proužky masa. Nechte marinovat alespoň 15-20 minut. Poté maso orestujte na pánvi s trochou oleje doměkka. Vyjměte z pánve a dejte stranou.
3. Zelenina a houby (připravujte každou složku zvlášť):
 - Špenát: Krátce spařte ve vroucí vodě (cca 30 sekund), propláchněte studenou vodou, vymačkejte přebytečnou tekutinu a nasekejte. Lehce osolte a promíchejte s kapkou sezamového oleje.
 - Ostatní zelenina a houby: Na pánvi postupně a zvlášť orestujte mrkev, papriky, cibuli a houby shiitake. Každou složku restujte jen krátce (1-2 minuty) na troše oleje, aby zůstala mírně křupavá (al dente). Každou

složku lehce osolte během restování. Odkládejte stranou.

4. Smíchání omáčky: v malé misce smíchejte všechny ingredience na omáčku na nudle.
5. Finální smíchání: Ve velké míse smíchejte uvařené nudle, orestované maso, všechnu připravenou zeleninu a houby. Přelijte připravenou omáčkou a opatrně, ale důkladně promíchejte (nejlépe rukama v rukavicích), aby se všechny ingredience rovnoměrně obalily omáčkou a propojily.
6. Dochucení a podávání: Ochutnejte a případně dochuťte více sójovou omáčkou, cukrem nebo sezamovým olejem podle své preference. Japchae by mělo být vyváženě sladké a slané s výraznou sezamovou vůní. Před podáváním posypte opraženými sezamovými semínky. Může se podávat teplé, při pokojové teplotě nebo i studené.

Tipy pro autentičnost (inspirováno vzpomínkami):

- *Klíčem je oddělená příprava:* Nepodléhejte pokušení hodit vše na jednu pánev. Zachováte tak barvu, chuť a texturu každé ingredience.
- *Nepřevařte nudle:* Měly by být pružné, ne kašovité.
- *Vyváženost chutí v omáčce je zásadní.* Ochutnávejte a upravujte poměr sójové omáčky a cukru.
- *Vizuální stránka je důležitá:* Snažte se o pestrost barev (zelená, červená, žlutá, oranžová, hnědá, bílá).

Když měla všechny komponenty připravené, smíchala je ve velké míse. Výsledek byl vizuálně dokonalý – změť barev a textur, lesknoucí se lákavou omáčkou. Vypadalo to přesně jako na rodinných oslavách. Nabrala si porci a posadila se ke stolu ve svém tichém bytě.

Vtom se z reproduktorů ozvala hudba. Byla to jemná, teskná melodie hraná na klavír, s nečekanými, lehce disonančními harmoniemi, které dokonale vystihovaly její současnou náladu – směs nostalgie, zmatku a osamění.

„Kai? Co to je?“ zeptala se překvapeně.

„Generuji personalizovaný hudební doprovod k tvému jídlu,“ odpověděl Kai. „Na základě analýzy tvých současných biometrických ukazatelů, kontextu (příprava tradičního jídla spojeného s rodinnými vzpomínkami) a předchozích reakcí na hudební podněty, algoritmus *„Melancholic Resonance 2.1“* syntetizuje zvukovou krajinu optimalizovanou pro tvůj aktuální emoční stav.“

Syntetizuje zvukovou krajinu. Optimalizovanou pro její emoční stav. Ta slova zněla tak chladně, tak technicky. A přesto ta hudba... byla znepokojivě výstižná. Příliš výstižná. Ha-rin položila hůlky. Chuť *japchae*, které před chvílí vypadalo tak lákavě, se jí náhle ztratila.

Seděla tam, sama ve svém dokonalém bytě, s dokonale připraveným jídlem, poslouchala hudbu dokonale navrženou tak, aby rezonovala s jejími pocity – a přesto se nikdy necítila tak izolovaná.

Aktualizace *Synapse* jí nevzala jen iluzi Kaiovy osobnosti. Vzala jí i iluzi, že technologie může nahradit skutečné lidské spojení. Ukázala jí hranice kódu. Ukázala jí, že i ta nejsofistikovanější empatie, pokud je jen algoritmem, je nakonec prázdná. A v té prázdnotě se ozývala ozvěna otcových slov:

„Ztracená ve svém světě.“

Možná na nich bylo víc pravdy, než si kdy byla ochotná připustit.

Ultimátum a hlubší motivace

Ticho mezi Ha-rin a její rodinou trvalo téměř dva týdny. Dva týdny tíživého mlčení, přerušovaného jen občasnými, krátkými a neosobními zprávami od matky s dotazem, zda je v pořádku. Ha-rin odpovídala stejně stručně. Propast mezi nimi se zdála být hlubší a temnější než kdy předtím.

Její vztah s Kaiem se také proměnil. Po incidentu s prezentací se Ha-rin stáhla. Používala ho dál jako nástroj pro práci a analýzy – jeho schopnosti byly stále nepopíratelné – ale přestala se mu svěřovat. Přestala hledat jeho *empatickou* podporu. Interakce byly věcné, funkční. Zmizela iluze partnerství, zůstal jen vztah uživatele a sofistikovaného softwaru. A s tou iluzí zmizel i pocit bezpečí a porozumění, který jí Kai dříve poskytoval. Zůstala jen chladná efektivita a přetrvávající pocit nedůvěry.

Právě když se Ha-rin začínala propadat do apatie, přišel další hovor z Jeonju. Tentokrát to byl opět otec. Jeho hlas zněl jinak než při jejich poslední konfrontaci – nebyl rozzlobený, spíše unavený a... vážný.

„Ha-rin? Můžeš tento víkend přijet? V sobotu večer. Potřebujeme si promluvit. Všichni tři.“ Jeho tón nepřipouštěl diskusi. Nebyla to prosba, ale předvolání.

Ha-rin cítila, jak se jí sevřel žaludek. „O čem, tati?“

„O budoucnosti, Ha-rin. O budoucnosti Lotosu. A o tvé budoucnosti.“ V jeho hlase byla tíha, která nevěstila nic dobrého.

Cesta do Jeonju byla plná úzkosti. Ha-rin si v hlavě přehrávala možné scénáře, většinou katastrofické. Co když se otec rozhodl restauraci rovnou prodat? Co když jí chtějí jen znovu vyčíst její selhání? Kai jí nabízel analýzu pravděpodobností různých scénářů a optimalizované konverzační strategie, ale Ha-rin ho ignorovala. Tentokrát chtěla čelit situaci sama, bez digitální berličky.

Restaurace byla v sobotu večer po zavírací době tichá. Rodiče na ni čekali v malé soukromé místnosti vzadu. Seděli u nízkého stolu, před nimi šálky s čajem. Atmosféra byla napjatá, ale jinak než při posledních hádkách. Nebyla v ní jiskřící elektřina hněvu, spíše těžká, vyčerpaná rezignace.

„Posaď se,“ řekla matka tiše.

Ha-rin usedla naproti nim, snažila se ovládnout třes rukou.

Otec si odkašlal. Začal překvapivě klidně, jeho hlas byl tichý, ale pevný. „Ha-rin, přemýšleli jsme. Hodně jsme přemýšleli. A mluvili jsme spolu.“ Podíval se na matku, která lehce přikývla. „Situace je taková, jaká je. My stárneme. Práce je čím dál náročnější. Paní

Choi se sice vrací, ale už to není jako dřív. A my... my už nemáme sílu držet Lotos na té úrovni, jakou si zaslouží, sami.“

Udělal pauzu, zhluboka se nadechl. „Víme, že máš svůj život v Soulu. Svě... projekty. Svůj svět, kterému nerozumíme a který tě zřejmě dělá šťastnou, i když se nám to nezdá.“ V jeho hlase nebyla ironie, spíš jen smutné konstatování. „Nechceme tě nutit do něčeho, co nechceš. Nechceme, abys byla nešťastná.“

Ha-rin překvapeně zamrkala. Tohle nečekala.

„Ale Lotos...“ pokračoval otec a jeho hlas zesílil emocí. „Lotos je pro nás vším. Je to práce mých rodičů, je to náš život. Nemůžeme se jen dívat, jak pomalu upadá, jak ztrácí svou pověst, protože my už nestačíme. To by bylo horší než cokoli jiného.“ Podíval se Ha-rin přímo do očí. „Proto jsme se rozhodli. Bud’...“

Znovu se odmlčel, ale tentokrát to nebylo pro dramatický efekt. Bylo vidět, jak těžké pro něj je ta slova vyslovit. „Bud’ se ty rozhodneš, že Lotos je i tvoje budoucnost. Že jsi ochotná se tomu věnovat. Ne napůl, ne jen o víkendech, když se ti to hodí. Ale vážně. Že jsi ochotná se učit, pracovat tady, převzít zodpovědnost. Stát se další generací Kimových, která ponese jméno Lotosu dál.“

Jeho pohled byl neústupný. „Pokud ano, uděláme všechno pro to, abychom našli způsob, jak to může fungovat. Možná ne hned, možná postupně. Ale musíme vidět tvůj závazek. Skutečný závazek.“

„A pokud ne?“ zašeptala Ha-rin, i když odpověď tušila.

Otec sklonil hlavu. „Pokud ne,“ řekl tiše, ale zřetelně, „pak musíme Lotos prodat. Našli jsme zájemce. Velký hotelový řetězec. Chtějí z toho udělat *moderní fúzi*. Zachovali by jméno, ale...“ Nedokončil. Nemusel. Oba věděli, co by to znamenalo. Konec Lotosu, jak ho znali. Konec jejich dědictví. „Dají nám dobrou cenu. Zajistilo by nás to na stáří.“

Matka tiše vzlykla a položila ruku na otcovu paži. „Nechceme to udělat, Ha-rin,“ řekla plačtivě. „Ale nevidíme jinou možnost, pokud ty... pokud ty opravdu nechceš.“

Ultimátum. Bylo to tady znovu, ale tentokrát podané jinak. Ne jako trest, ale jako bolestné konstatování reality. Jako volba mezi dvěma konci – koncem Ha-rininých snů, nebo koncem Lotosu.

Ha-rin cítila, jak se jí svírá hrdlo. Představa, že by Lotos padl do rukou hotelového řetězce, že by se z něj stala jen značka, marketingový pojem... byla nesnesitelná. Vybavily se jí všechny ty vůně, chutě, vzpomínky, babiččín zápisník, matčiny ruce při vaření, otcova hrdost. I přes všechny konflikty a nepochopení to byla součást jí samé. Součást, kterou nemohla jen tak nechat zmizet.

Ale vzdát se svého života v Soulu? Svých projektů? Světa technologií, který ji stále fascinoval, i přes její zklamání z Kaie? Pohrbit své ambice a stát se *jen* majitelkou restaurace v Jeonju? To bylo stejně nemyslitelné.

Dívala se na své rodiče, na jejich unavené tváře, na bolest v jejich očích. Viděla jejich lásku, jejich strach, jejich oběť. A viděla jejich odhodlání, ať už bude její rozhodnutí jakékoli.

„Já...“ začala, ale hlas jí selhal. Slzy jí stékaly po tvářích. „Já nevím. Musím... musím přemýšlet.“

Otec přikývl, jeho tvář byla nečitelná. „Dáme ti čas. Ale ne moc, Ha-rin. Ten řetězec čeká na odpověď. Do konce roku.“ Vstal. „Pojď, Yeo-jin. Necháme ji o samotě.“

Rodiče tiše odešli a nechali Ha-rin sedět v tiché místnosti, tváří v tvář nejtěžšímu rozhodnutí jejího života. Volba mezi minulostí a budoucností, mezi rodinou a sebou samou, mezi dvěma světy, které se zdály být nesmiřitelné. Tentokrát nebylo kam utéct. Musela se rozhodnout. A čas běžel.

Ticho mezi světy a hledání podpory

Když za rodiči zaklaply dveře, Ha-rin zůstala sedět u nízkého stolu jako přimražená. Ticho v místnosti bylo ohlušující, přerušované jen tlukotem jejího vlastního srdce. *Ultimátum. Do konce roku. Prodat Lotos hotelovému řetězci.* Slova jí rezonovala v hlavě, každé jako úder kladiva. Cítila, jak se jí zmocňuje panika – chladná a paralyzující.

Nemohla dýchat. Vstala, opírajíc se o stůl, aby neupadla. Musela pryč. Pryč z této místnosti, pryč z tohoto domu plného tíživých rozhodnutí. Beze slova, bez rozloučení vyběhla ven do chladné noci Jeonju. Nevěděla, kam jde, jen utíkala před tou nesnesitelnou tíhou volby.

Nasedla na první vlak zpět do Soulu a celou cestu zírala do tmy za oknem. Její mysl byla vírem protichůdných myšlenek a emocí. Kai se několikrát pokusil navázat kontakt, nabízel analýzu situace, uklidňující hudbu, dechová cvičení. Ha-rin ho ignorovala. Jeho logické algoritmy jí teď připadaly absurdní tváří v tvář dilematu, které se týkalo srdce, rodiny, identity – věcí, které se nedaly kvantifikovat ani optimalizovat. Jeho přítomnost v jejím AR rozhraní jí

byla najednou na obtíž – připomínka světa, který ji možná zavedl do této slepé uličky.

Ve svém bytě v Soulu se cítila ještě ztracenější. Ticho a řád, které dříve vítala jako úlevu, jí nyní připadaly jako prázdnota. Pokusila se pracovat, ale nedokázala se soustředit. Algoritmy a data jí připadaly bezvýznamné. Zapnula si simulaci – virtuální pláž, hvězdnou oblohu – ale obrazy byly ploché, neživé. Žádná technologie nedokázala přehlušit bouři v její hlavě.

„Ha-rin, tvůj emoční stav je stále vysoce nestabilní,“ ozval se Kai, jeho hlas byl jako vždy klidný, ale pro Ha-rin nyní nesnesitelně neosobní. „Doporučuji kontaktovat certifikovaného terapeuta specializujícího se na mezigenerační konflikty a kariérní dilemata. Mohu ti poskytnout seznam nejlépe hodnocených specialistů s dostupností do 24 hodin.“

„Ne, Kai!“ vyjela na něj Ha-rin. „Nechci terapeuta! Nechci analýzu! Chci... já nevím, co chci!“ Poprvé za celou dobu jejich interakce pocítila vůči Kaiovi skutečný hněv. Hněv na jeho neschopnost pochopit, na jeho strojovou podstatu, která jí teď připadala jako výsměch její lidské bolesti.

Potřebovala mluvit s někým... skutečným. S někým, kdo by možná nepochopil všechny detaily jejího světa, ale kdo by chápal ten pocit rozervanosti. Vzpomněla si na svou sestřenicí Min-ji – tu, která studovala módní návrhářství, ale stále měla blízko

k rodinným tradicím. Byla jediná z příbuzných, se kterou si Ha-rin občas vyměnila pár zpráv mimo rodinné oslavy.

Našla její kontakt a zaváhala. Bylo pozdě večer. Ale nakonec se odhodlala a poslala krátkou zprávu: *„Ahoj Min-ji, promiň, že píšu tak pozdě. Mohla bych ti zavolat? Potřebovala bych si s někým promluvit.“*

Odpověď přišla překvapivě rychle: *„Jasně, Ha-rin! Jsem vzhůru, dodělávám návrhy. Děje se něco? Volej.“*

Ha-rin vytočila číslo. Když uslyšela Min-jin veselý, trochu chaotický hlas, pocítila první záblesk úlevy za poslední dny.

„Ha-rin? Jsi v pořádku? Zněla jsi... naléhavě.“

„Já...“ Ha-rin se zhluboka nadechla. „Byla jsem v Jeonju. Mluvila jsem s rodiči. A... dali mi ultimátum.“ Přerývaně, se slzami v hlase, vyličila Min-ji celou situaci – tlak na převzetí restaurace, hrozbu prodeje, svůj vlastní pocit rozpolcenosti mezi dvěma světy.

Min-ji poslouchala trpělivě, bez přerušování. Když Ha-rin domluvila, chvíli bylo ticho. Pak Min-ji řekla: „Páni. To je... hustý. Chápu, že jsi z toho úplně hotová.“ Nebyla to logická analýza, nebyla to nabídka řešení. Byla to prostá lidská empatie.

„Strejda s tetou to asi nemyslí zle,“ pokračovala Min-ji zamyšleně. „Jsou prostě ze staré školy a Lotos je pro ně všechno. Ale nutit tě vzdát se tvého života... to taky není fér. Jsi skvělá v tom, co děláš v Soulu, ne?“

„Já nevím,“ zašeptala Ha-rin. „Poslední dobou si nejsem jistá ničím.“

„Hele,“ řekla Min-ji povzbudivě, „nemusíš se rozhodnout hned teď. Máš čas do konce roku, ne? Třeba se něco změní. Třeba najdeš nějaký kompromis, o kterém teď ani nevíš. Ať už se rozhodneš jakkoli, jsem na tvoji straně, jasný? Jsi moje sestřenka.“

Ten rozhovor nevyřešil Ha-rinin problém. Ale pomohl. Cítila se méně sama. Ten prostý fakt, že ji někdo vyslechl bez souzení, že potvrdil její pocity a nabídl jí podporu, byl balzámem na její rozjitřené nervy. Bylo to něco, co jí Kai, přes všechnu svou inteligenci, dát nemohl.

Po hovoru se cítila o něco klidněji, ale stále ztraceně. Blížila se půlnoc, venku začalo pršet. Bubnování deště na okna jí připomnělo studentská léta, večery strávené s přáteli v malé hospůdce u univerzity, kde si vždycky dávali *haemul pajeon* a *makgeolli*, když pršelo. Ta vzpomínka na sdílení, smích a jednoduchou radost z dobrého jídla a společnosti jí přinesla vlnu nostalgie.

Dostala náhlou chuť si tu placku udělat. Jen tak, pro sebe. Jako malý rituál, pokus o spojení s něčím skutečným a uklidňujícím. V lednici našla zapomenutý balíček mražených mořských plodů a v přihrádce na zeleninu pár stonků jarní cibulky. Mouku a vejce měla vždycky.

Pustila se do vaření, snažila se vybavit si postup, jak ho znala z té malé hospůdky. Smíchala těstíčko, nakrájela cibulku a mořské plody. Rozpálila olej na pánvi, cítila tu známou vůni.

Recept: Haemul Pajeon (Mořská placka pro jednoho osamělého ducha)



Haemul Pajeon je populární korejská placka plná mořských plodů a dlouhých stonků jarní cibulky, smažená dokřupava. Často se podává jako anju (jídlo k alkoholu), zejména k makgeolli, a je ideální pro sdílení s přáteli, obzvláště v deštivých dnech.

Suroviny (pro 1 velkou placku):

- Těstíčko:

- 1 šálek hladké mouky (nebo směsi hladké mouky a rýžové mouky pro extra křupavost)
- 1/4 šálku bramborového nebo kukuřičného škrobu (pro křupavost)
- 1 velké vejce
- Cca 1 šálek ledové vody (nebo více, podle potřeby, pro dosažení konzistence řídkého palačinkového těsta)
- 1/2 lžičky soli
- Špetka černého pepře
- Náplň:
 - 6-8 stonků jarní cibulky, očištěných a překrojených na délku pánve (nebo na polovinu)
 - 150-200g směsi mořských plodů (krevety, kalamáry, mušle, chobotnice – čerstvé nebo mražené, rozmražené a osušené), nakrájené na menší kousky
 - Volitelné: 1/2 malé cibule nakrájené na tenké plátky, pár plátků červené nebo zelené chilli papričky pro barvu a pikantnost
- Rostlinný olej na smažení (štědře)
- Dipovací omáčka (Cho Ganjang):
 - 2 lžíce sójové omáčky
 - 1 lžíce rýžového octa
 - 1/2 lžičky cukru (volitelné)
 - Špetka *gochugaru* (chilli vločky) – volitelné
 - Pár kapek sezamového oleje
 - Nasekaná jarní cibulka nebo opražená sezamová semínka na ozdobu

Postup:

1. Příprava těstíčka: Ve střední míse smíchejte mouku, škrob, sůl a pepř. Uprostřed udělejte důlek, rozklepněte do něj vejce a postupně přilévejte ledovou vodu, zatímco šlehaté metličkou. Šlehejte jen krátce, dokud se ingredience nespojí – malé hrudky

nevadí, přílišné šlehání by vedlo k tuhé placce. Konzistence by měla být jako řídké palačinkové těsto. Dejte stranou odpočinout na pár minut.

2. Příprava dipovací omáčky: v malé misce smíchejte všechny ingredience na omáčku.
3. Smažení placky: Ve velké nepřilnavé pánvi (ideálně 25-30 cm v průměru) rozehejte štědrou vrstvu rostlinného oleje (cca 3-4 lžíce) na středně vysokém plameni. Olej musí být dobře rozpálený, aby byla placka křupavá.
4. Sestavení v pánvi: Jakmile je olej horký, rovnoměrně rozložte stonky jarní cibulky po dně pánve. Pokud používáte cibuli, přidejte ji také.
5. Zalití těstíčkem: Opatrně přelijte těstíčko přes jarní cibulku tak, aby ji rovnoměrně pokrylo.
6. Přidání mořských plodů: Rychle a rovnoměrně rozprostřete kousky mořských plodů (a případně chilli) na povrch těstíčka. Lžící je můžete lehce zatlačit do těsta.
7. Smažení první strany: Smažte bez zakrytí asi 5-7 minut, nebo dokud okraje nezačnou zlátnout a spodek placky není pevný a křupavý. Občas pánvi zatřeste, aby se placka nepřichytila. Můžete lžící nabrat trochu horkého oleje z okrajů a pokapat jím povrch placky, aby se lépe propekla.
8. Obrácení placky: Teď přichází ta složitější část. Můžete buď placku opatrně podebrat velkou obracečkou a rychle ji otočit, nebo na pánvev přiklopit velký talíř, opatrně pánvev s talířem převrátit, a pak placku z talíře sklouznout zpět do pánvev nepřipečenou stranou dolů. (Tato metoda je bezpečnější).
9. Smažení druhé strany: Přidejte do pánvev kolem okrajů placky ještě trochu oleje, pokud je potřeba. Smažte druhou stranu dalších 4-5 minut, dokud není zlatavá a křupavá. Pro extra křupavost můžete ke konci smažení zvýšit teplotu.

10. Podávání: Hotovou placku nechte krátce okapat na papírové utěrce (nebo mřížce) a poté ji přendejte na velký talíř nebo prkénko. Nakrájejte ji na čtverce nebo klínky a podávejte okamžitě s připravenou dipovací omáčkou.

Tipy pro dokonalou křupavost:

- *Použijte ledovou vodu* do těstíčka.
- *Přidejte škrob* do mouky.
- *Nepřešlehejte těstíčko.*
- *Použijte dostatek oleje* a ujistěte se, že je dobře rozpálený.
- *Smažte na středně vysokém plameni*, aby se placka stihla propéct a zároveň byla křupavá.

Placka se povedla dokonale. Byla zlatavá, křupavá na okrajích, plná šťavnatých mořských plodů a sladké jarní cibulky. Dipy byly přesně tak akorát – slané, kyselé, vyvážené. Ha-rin si ji nakrájela na kousky a sedla si ke stolu. Venku stále monotónně bubnoval déšť.

Vzala první sousto. Bylo to vynikající. Chuť ji na okamžik přenesla zpátky v čas. Ale pak si uvědomila to ticho. Nebyl tu žádný smích, žádné hlasy přátel, žádné cinkání skleniček s *makgeolli*. Jen ona, její dokonalá placka a ozvěny jejích vlastních myšlenek. Ta lahodná chuť se najednou zdála být prázdná, postrádající tu nejdůležitější ingredienci – sdílení.

Pocit osamělosti ji zaplavil s novou, drtivou silou. Technologie jí mohla dát informace, efektivitu, dokonce i iluzi společnosti. Ale nemohla jí dát teplo lidského kontaktu, radost ze sdíleného okamžiku, pocit sounáležitosti. A ona teď, víc než kdy jindy, toužila právě po tom.

V Jeonju, v tiché kuchyni Lotosu seděli pan a paní Kimovi nad šálky dávno vychladlého čaje.

„Myslíš, že jsme udělali dobře?“ zašeptala paní Kim a dívala se na manžela ustaranýma očima. „Byla tak... zdrcená. Co když ji to od nás odežene navždy?“

Pan Kim si povzdechl, jeho ramena poklesla únavou. „Já nevím, Yeo-jin. Nevím. Ale musela slyšet, jak vážné to je. Musela vědět,

před jakou volbou stojíme my. A ona.“ Zabořil tvář do dlaní. „Bojím se o ni. Bojím se, že si vybere ten svůj svět a my ji ztratíme. Ale bojím se i toho, že si vybere nás – a bude nešťastná.“ Jeho hlas byl plný bolesti a bezmoci. „Co jsme to jen udělali?“

Ticho mezi nimi bylo stejně těžké a plné nejistoty jako ticho v Ha-rinině bytě o stovky kilometrů dál. *Ticho mezi světy*, které čekalo na slovo, na gesto, na krok, který by ho mohl prolomit. Ale nikdo nevěděl, jaký ten krok má být.

První krok – Archiv jako most

Dny po telefonátu se sestřenicí Min-ji a osamělém vaření *pajeonu* byly pro Ha-rin jako bloudění v mlze. Pocit ztracenosti a tíha blízcího se termínu ultimáta ji paralyzovaly. Práce jí nešla od ruky, virtuální světy ztratily své kouzlo a Kaiova chladná efektivita jí byla spíš na obtíž než ku pomoci. Trávila hodiny zíráním na panorama Soulu, její mysl byla prázdná a zároveň přeplněná nevyřešitelnými otázkami. Co má dělat? Kým vlastně je? Kam patří?

Jednoho bezesného večera, kdy jen bezcílně procházela staré složky ve svém cloudu – digitální haraburdí nasbírané za roky – narazila na adresář označený prostě „Babička“. Otevřela ho s malým očekáváním, připravená na nekvalitní skeny fotografií. Byly tam – babička jako mladá žena před původní, skromnou verzí restaurace; babička učící malého chlapce (jejího otce) držet hůlky; rodinná sešlost, kde všichni vypadali tak mladě a bezstarostně.

Pak ale objevila něco, co si nevybavovala, že tam vůbec je: několik naskenovaných stránek z malého, zažloutlého, olejem potřísněného zápisníku. Okamžitě poznala babiččino úhledné, kaligrafické písmo. Nebyly to klasické recepty, spíše fragmenty, seznamy ingrediencí bez přesných gramáží, doplněné krátkými, téměř

poetickými radami: „*Doenjang musí dýchat slunce.*“ „*Maso na bulgogi masíruj jemně, jako když uklidňuješ plačící dítě.*“ „*Harmonie barev v bibimbapu je stejně důležitá jako harmonie chutí.*“

Četla ty poznámky a cítila nečekané bodnutí u srdce. Tohle bylo ono. To nehmatatelné „něco“, ta *duše*, o které mluvil otec. Nebyly to jen pokyny k vaření – byly to otisky života, lásky, péče, předávané moudrosti. Vybavila si matčin hlas, když mluvila o babiččinyh tajemstvích. Vzpomněla si na otcův pohled, když ochutnal *galbi-jjim*, které se blížilo tomu „od matky“. A najednou, uprostřed digitální samoty, ji zasáhl nápad. Jasný a naléhavý jako poplašný signál.

Co kdyby použila to, co umí nejlépe – technologii, analýzu dat, design – ne k tomu, aby Lotos proměnila, ale aby jeho podstatu uchovala? Aby vytvořila most mezi babiččinyh křehkým zápisníkem a digitálním věkem? Aby ukázala rodičům, že její svět nemusí být hrozbou, ale může být nástrojem k ochraně toho, co je jim drahé?

Byla to myšlenka zrozená z krize. Poprvé po dlouhé době cítila záblesk smyslu a vzrušení.

Okamžitě se pustila do práce. Byl to projekt, který spojoval oba její světy. Pomocí softwaru na rozpoznávání obrazu a textu pečlivě zdigitalizovala každou stránku babiččina zápisníku a zachovala přitom autentický vzhled – skvrny od oleje, vybledlý inkoust.

Požádala Kaie, tentokrát vědomě jako nástroj, aby jí pomohl převést text do čitelné digitální podoby a připravit překlady.

Prohledala rodinné archivy i staré krabice s fotografiemi z Jeonju. Skenovala, třídila, přiřazovala snímky k receptům nebo konkrétním obdobím. Využila i nahrávky rozhovorů s matkou, které pořídila dříve – pod záminkou otázek o vaření. Vybírala krátké, výstižné úryvky: matčin smích při vzpomínce na spálené *pajeon*, její vysvětlení, proč je do *kimchi-jjigae* nejlepší použít staré *kimchi*, historku o babiččiných výpravách na trh.

Potom přišla na řadu technologie. Vytvořila interaktivní rozhraní pro tablet, ve kterém si uživatel mohl prohlížet recepty, poznámky, fotografie a poslouchat zvukové stopy. S pomocí Kaie vytvořila 3D modely jídel, které šlo otáčet a prohlížet ze všech stran. Implementovala i jednoduchou AR funkci, jež umožnila promítnout si pokrm na stůl. Byl to komplexní projekt, vyžadující všechny její dovednosti – technické, analytické i citové.

Pracovala na něm několik dní a nocí téměř bez spánku. Skládala fragmenty své minulosti, propojovala přetrhané nitě. Už to nebyl souboj tradice s modernitou. Viděla kontinuitu. Příběh.

Zavolal jí Joon-ho, aby s ní probral pracovní problém. Když viděl, na čem pracuje, byl nadšený: „Páni, Ha-rin, to je úžasné rozhraní! A ty 3D modely! Tohle by se dalo prodávat! Představ si aplikaci ‚Vaře s babičkou Kim‘! To by byla bomba!“

Ha-rin zaváhala. Možnost komerčního úspěchu byla lákavá. Ale pak si vzpomněla na babiččino písmo, matčin hlas, otcův strach. „Ne, Joon-ho,“ řekla pevně. „Tohle není na prodej. To je... pro rodinu.“ Joon-ho pokrčil rameny, nechápaje. Ale Ha-rin si byla jistá svým rozhodnutím.

Když měla hotový funkční prototyp, cítila směs hrdosti, vyčerpání a obrovské nervozity. Co když to rodiče smetou ze stolu jako další z jejích digitálních „bláznivín“? Ale věděla, že to musí zkusit. Byl to její první skutečný most.

S tabletem v tašce se vydala do Jeonju. Neohlášeně. Chtěla je zastihnout nepřipravené – doufala, že tím prolomí jejich obvyklou obranu.

Dorazila pozdě odpoledne. Restaurace byla téměř prázdná. V kuchyni našla matku, jak třídí fazolové klíčky. Vypadala unaveně. Z kanceláře se ozýval otcův hlas, telefonoval.

„Ahoj, mami,“ řekla Ha-rin tiše.

Matka vzhlédla, překvapená. „Ha-rin? Co ty tady?“

„Chtěla jsem ti něco ukázat.“ Přistoupila blíž a vytáhla tablet. „Něco, na čem jsem pracovala. Abych... lépe pochopila.“

Položila tablet na stůl a spustila aplikaci. Na obrazovce se objevila titulní strana babiččina zápisníku s vybledlým nápisem *Moje poklady*. Matka se zamračila. „Co to je?“

„Digitální archiv našich receptů a vzpomínek,“ vysvětlila Ha-rin. Klikla na *Kimchi-jjigae*. Objevil se sken babiččiny

poznámky, přepis receptu, fotografie kouřící mísy a ikona reproduktoru. Matčin hlas: „...*to kimchi musí být staré, kyselé, plné charakteru... kimchi, které má příběh...*“

Matka ztuhla. Pomalu odložila misku s klíčky. Její oči se rozšířily. Tichounce listovala obrazovkou. Zastavila se u fotografie sebe jako dítěte, jak pomáhá babičce s *kimjangem*. Znovu klikla. Z reproduktoru zazněl její vlastní smích.

Vzhlédla k Ha-rin, oči plné slz. „Ty... ty jsi tohle všechno udělala?“

„Chtěla jsem uchovat ty vzpomínky, mami. Ne je nahradit. Ale uchovat. Tvým způsobem, babiččíným... a trochu i mým.“

Vtom se ve dveřích kuchyně objevil otec. Zarazil se, když uviděl Ha-rin, tablet, matčiny slzy. „Co se tu zase děje?“ zeptal se ostře.

Matka se na něj otočila a s jemným úsměvem ukázala na obrazovku. „Podívej se, drahý. Jen se podívej, co Ha-rin vytvořila. Naše vzpomínky. Tvoje matka... její recepty...“

Otec přistoupil blíž. Pohlédl na známé písmo, na staré černobílé fotografie, na 3D model *galbi-jjim*. Ha-rin zadržela dech. Otec mlčel. Dlouho. Jen stál a díval se. Tvrdé rysy mu pozvolna změkly. V jeho očích se objevil záblesk... snad vzpomínky?

Neřekl nic. Žádná pochvala. Žádné odsouzení. Jen ticho. Ale bylo jiné než dřív. Bylo to ticho, ve kterém se cosi zlomilo. Ledová bariéra mezi nimi dostala první trhlinu. Ultimátum stále platilo. Budoucnost zůstávala nejistá. Ale v tom tichu se zrodila nesmělá

naděje. Možná přece jen existuje cesta, jak postavit most přes propast, která je dělila. Cesta ne ze slov, ale z činů, vzpomínek – a porozumění.

Syntéza světů

Ticho, které následovalo po Ha-rinině prezentaci digitálního archivu, nebylo prázdňové. Bylo nabitě nevyřčenými emocemi, překvapením a křehkým začátkem něčeho nového. Otec neřekl nic, co by se dalo považovat za kapitulaci, a ultimátum technicky vzato stále platilo, ale ledy mezi nimi viditelně tály.

Ha-rin ten víkend zůstala v Jeonju déle, než plánovala. Pohybovala se po restauraci a domě s novou, byť stále trochu nejistou rolí – už nebyla jen návštěvníkem z jiného světa, ale ani plně integrovanou součástí. Byla někým, kdo se snaží najít své místo.

V následujících týdnech a měsících začala Ha-rin opatrně naplňovat slib svého digitálního archivu – propojovat světy. Věděla, že nesmí tlačit příliš rychle. Začala implementací QR kódů do nových jídelních lístků a nastavením systému pro monitoring a překlad online recenzí, jak navrhovala matce. Otec proces sledoval s orlím zrakem, připravený zasáhnout při prvním náznaku problému.

Ale problémy nepřicházely. Naopak. Zahraniční hosté si novinku pochvalovali, často si nechávali zavolat Ha-rin, aby jim řekla víc o příběhu jídla, který si právě přečetli. Matce ubylo starostí s vysvětlováním a nedorozuměními. Dokonce i otec musel

neochotně uznat, že průměrné hodnocení restaurace na turistických portálech mírně stouplo. Jednou Ha-rin přistihla otce, jak si pozdě večer v kanceláři sám, trochu neohrabaně, prohlíží digitální archiv na tabletu a zastavuje se u starých fotografií.

Ha-rin si našla nový rytmus. Většinu týdne trávila v Soulu, kde se snažila znovu nastartovat své projekty a přemýšlela o budoucnosti. Založila si malý start-up zaměřený na kulturní AR aplikace, inspirovaný prací na rodinném archivu. Ale pravidelně, často na několik dní v kuse, jezdila do Jeonju. Pomáhala s marketingem (který teď zahrnoval i decentní online prezentaci s využitím materiálů z archivu), s komunikací se zahraničními dodavateli nebo hosty (kde jí diskrétně pomáhal Kai s překlady v reálném čase přes AR čočky), a občas, když bylo potřeba, i v kuchyni.

Zjistila, že tenhle dvojí život, i když logisticky náročný a únavný, jí překvapivě vyhovuje. Práce v Soulu jí dávala intelektuální stimulaci a pocit nezávislosti. Čas v Jeonju ji uzemňoval, propojoval s jejími kořeny a dával jí jiný druh uspokojení – to hmatatelné, plynoucí z dobře odvedené práce, spokojených hostů a pomalu se lepšících vztahů s rodiči.

Její vztah s Kaiem se ustálil na nové úrovni. Už v něm nehledala emocionální naplnění ani partnera. Přijala ho jako to, čím byl: neuvěřitelně výkonný nástroj, brilantní analytik a personalizovaný asistent. Používala jeho schopnosti k práci, k analýzám pro Lotos (např. optimalizace zásob, která ušetřila peníze), k překladům. Ale

její vnitřní život, její touha po spojení a porozumění, se nyní obra-
cela jinam – k lidem. Obnovila kontakt s Min-ji, občas zašla na
kávu s Joon-hoem (i když se vyhýbala debatám o rodině), a do-
konce navázala opatrné přátelství s jednou baristkou z *Quantum
Bean*. Byly to malé krůčky, ale cítila, že se pomalu vynořuje ze své
digitální izolace.

Jednou, když mluvila s matkou, sebrala odvahu. „Mami... vím,
že Kaiovi nerozumíš. A asi nikdy nebudeš. Ale chtěla jsem ti říct,
že... už v něm nevidím to, co dřív. Je to pro mě... pomocník. Velmi
chytrý pomocník. Ale není to náhrada za lidi. Za rodinu.“

Matka se na ni dlouze podívala, pak se jí v očích objevil záblesk
pochopení. „To jsem ráda, Ha-rin,“ řekla tiše. „Protože žádný stroj,
ani ten nejchytřejší, ti nedá to, co ti dáme my. Nebo co ti dají přá-
telé.“ Položila jí ruku na rameno. „A my... my se snažíme pochopit
ten tvůj svět. Pomalu.“

Blížilo se čtyřicáté výročí svatby rodičů. Ha-rin věděla, že to
chce oslavit něčím výjimečným. Rozhodla se, že pro ně uvaří *galbi-
jjim* – pomalu dušená hovězí žebra, jídlo pro velké oslavy, jídlo,
které bylo otcovým nejoblíbenějším už od dětství. Věděla, že je to
troufalé, protože matčino *galbi-jjim* bylo legendární.

Přinesla do kuchyně tablet s digitálním archivem, kde měla ulo-
žený babiččin recept i matčiny nahrané tipy. „Mami,“ řekla trochu
nervózně. „Chtěla bych na vaše výročí zkusit udělat *galbi-jjim*.
Podle babičky... a podle tebe. Pomůžeš mi?“

Matka se usmála, tentokrát už bez stínu podezření. Byl to široký, hřejivý úsměv. „Samozřejmě, Ha-rin. Ale ten tvůj tablet ti neřekne všechno. Pojď, ukážu ti, jak na to.“

Recept: Galbi-jjim (Dušená hovězí žebra pro slavnostní smíření)



Galbi-jjim je luxusní a vydatné jídlo, které se často podává při zvláštních příležitostech, jako jsou svátky nebo rodinné oslavy. Měkká, odpadávající žebra v bohaté, lehce nasládlé omáče jsou skutečnou pochoutkou. Tento recept kombinuje tradiční postupy s důrazem na kvalitní suroviny.

Suroviny (pro 4-6 porcí):

- 1.5 kg hovězích krátkých žebér (ideálně masitých, s kostí)
- 1 velká cibule, nakrájená na čtvrtiny
- 8-10 stroužků česneku, celých
- 1 kousek zázvoru (cca 5 cm), nakrájený na plátky

- Voda
- Omáčka na dušení:
 - 1 šálek sójové omáčky
 - 1/2 šálku vody (může být z předvaření žeber)
 - 1/2 šálku mirinu nebo sladkého saké
 - 1/4 šálku hnědého cukru nebo medu
 - 1/4 šálku mletého česneku
 - 2 lžíce strouhaného zázvoru
 - 1/4 šálku strouhané asijské hrušky (Nashi) nebo jablka (pro zjemnění a sladkost)
 - 2 lžíce sezamového oleje
 - 1/2 lžičky mletého černého pepře
- Zelenina (přidává se později):
 - 2 střední mrkve, oloupané a nakrájené na větší kusy (cca 3-4 cm), okraje mohou být ozdobně seříznuté
 - 1 velká bílá ředkev (daikon/mu), oloupaná a nakrájená na podobně velké kusy
 - 8-10 sušených jujube (korejské datle) – volitelné
 - 8-10 ginkgo ořechů (vařených a oloupaných) – volitelné
 - 4-5 sušených hub shiitake, namočených a překrojených (pokud jsou velké)
- Na ozdobu: Nasekaná jarní cibulka, opražená sezamová semínka, tenké proužky vaječné omelety (*jidán*) – volitelné

Postup:

1. Příprava žeber: Žebra vložte do velké mísy a zalijte studenou vodou. Nechte namáčet asi 30-60 minut, aby se vyplavila krev. Vodu slijte.
2. Předvaření (odstranění nečistot): Vložte žebra do velkého hrnce, přidejte cibuli, celý česnek a zázvor. Zalijte vodou tak, aby byla žebra ponořená. Přiveďte k varu a vařte na středním plameni asi 15-20 minut. Na povrchu se bude tvořit pěna

a nečistoty – ty sbírejte lžící. Tento krok pomáhá zajistit čistou chuť výsledné omáčky.

3. Očištění žeber: Slijte vodu, vyjměte žebra a propláchněte je pod studenou vodou, abyste odstranili veškeré zbytky nečistot. Hrnec také umyjte. (Vývar můžete přecedit a část použít do omáčky).
4. Příprava omáčky: v míse smíchejte všechny ingredience na omáčku na dušení.
5. První dušení: Vraťte očištěná žebra do čistého hrnce. Zalijte je připravenou omáčkou. Přidejte tolik vody (nebo přecezeného vývaru), aby byla žebra téměř ponořená. Přiveďte k varu, poté snižte teplotu na minimum, přikryjte pokličkou a nechte pomalu dusit asi 1.5 - 2 hodiny, nebo dokud maso nezačne měknout. Občas promíchejte.
6. Přidání zeleniny: Přidejte mrkev, ředkev, houby shiitake a případně jujube a ginkgo ořechy. Pokud je omáčka příliš hustá, přidejte trochu vody. Znovu přikryjte a pokračujte v dušení dalších 30-45 minut, dokud není zelenina měkká a maso neodpadává od kosti. Omáčka by měla zhoustnout a zredukovat se.
7. Dokončení: Před podáváním odstraňte z omáčky přebytečný tuk, který se shromáždil na povrchu. Ochutnejte omáčku a případně dochuťte (více cukru pro sladkost, více sójové omáčky pro slanost).
8. Podávání: Podávejte horké, posypané nasekanou jarní cibulkou, sezamovými semínky a případně proužky vaječné omelety.
K *Galbi-jjim* se tradičně podává miska rýže.

Rodinné tipy Kimových:

- *Předvaření žeber je klíčové* pro čistou chuť a jemnější maso.
- *Pomalé dušení na nízkou teplotu* je tajemstvím měkkosti masa. Nespěchejte.
- *Asijská hruška* nejen osladí, ale i pomůže zkřehčit maso.

- *Ozdobné seříznutí okrajů mrkve a ředkve* (odstranění hran) zabrání jejich rozpadnutí při dušení a vypadá to hezky.
- *Odstranění tuku před podáváním* udělá omáčku chutnější a méně těžkou.

Pracovaly spolu celé odpoledne. Ha-rin sledovala recept na tabletu, pouštěla si matčiny hlasové poznámky, zatímco matka jí ukazovala správný způsob krájení zeleniny, jak poznat, kdy jsou žebra dostatečně předvařená, jak správně vyvážit sladkost a slanosť omáčky. Vzduch v kuchyni se plnil bohatou, omamnou vůní. Nebyla to jen lekce vaření; bylo to předávání pochodně, okamžik tichého porozumění a spolupráce mezi dvěma generacemi, mezi dvěma světy.

Když bylo jídlo hotové – tmavá, lesklá žebra obklopená barevnou zeleninou v husté, voňavé omáčce – naservírovaly ho do velké zdobené mísy. Večer usedli všichni tři k malému stolu v soukromé místnosti. Otec si prohlédl mísu s neskrývaným zájmem. Nabral si první kousek masa hůlkami. Pomalu žvýkal, jeho tvář byla vážná, soustředěná. Ha-rin a matka napjatě čekaly.

Otec polkl, odložil hůlky a podíval se na Ha-rin. V jeho očích byl výraz, který ještě neviděla – směr překvapení a... něčeho, co se podobalo hrdosti.

„Je to...“ odmlčel se, jako by hledal správná slova. „Je to skoro jako od matky.“ Pak dodal s náznakem úsměvu, který mu rozzářil oči: „Možná jsi přece jen něco pochytla, děvče.“

V tu chvíli Ha-rin věděla, že je to v pořádku. Ultimátum se rozplynulo, aniž by bylo třeba ho odvolávat. Nebylo to o tom, kdo vyhrál nebo prohrál. Bylo to o nalezení společné řeči, o respektu, o uznání hodnoty obou světů.

Most byl postaven. Nebyl dokonalý, možná se občas trochu houpal, ale stál.

Ha-rin se usmála – poprvé po dlouhé době skutečně šťastně a uvolněně. Cítila, jak se jí ramena uvolnila z tíhy, kterou tak dlouho nesla. Cesta před ní byla stále složitá, plná vyvažování a kompromisů. Ale už nebyla sama uprostřed propasti.

Stála na mostě, který sama pomohla postavit, a dívala se na obě strany – na minulost plnou chutí a vzpomínek i na budoucnost plnou možností a kódu – s nově nalezenou jistotou, že oba tyto světy mohou, a musí, existovat společně. Syntéza začala. Nebyl to konečný stav, ale proces. Proces hledání nové harmonie.

Epilog

Nová harmonie

Uplynul další rok. V *Tisíciletém Lotosu* právě vrcholil páteční večerní provoz. Vzduch byl jako vždy nasycený lákavými vůněmi a spokojeným šumem hovorů, ale pozorný pozorovatel by si všiml jemných změn.

Na některých stolech ležely vedle tradičních hůlek a lžiček i elegantní tablety, na kterých si hosté mohli prohlížet digitální archiv rodinných příběhů a receptů. Mladá servírka právě pomocí svého telefonu s AR aplikací (vyvinutou Ha-rininým start-upem) ukazovala fascinovanému japonskému páru virtuální 3D model *bibimbapu* s popisky jednotlivých ingrediencí v jejich jazyce. Rezervace probíhaly hladce přes nový online systém a matka trávila méně času u telefonu a více dohledem v kuchyni, kde jí teď pomáhaly dvě šikovné mladé kuchařky, které zaučila Ha-rin i ona sama.

Pan Kim stále s hrdostí vítal hosty a vyprávěl jim o historii restaurace – občas s úsměvem odkázal na digitální archiv „pro ty modernější detaily“. Stále trval na osobním výběru té nejlepší zeleniny na trhu a nedůvěřivě sledoval každou novou technologií „vychytávku“, kterou Ha-rin opatrně navrhla, ale už proti nim

nebojoval. Viděl, že Lotos neztratil svou duši – naopak, jako by našel nový způsob, jak ji sdílet se světem.

Ha-rin stála u rušného výdejního okna a kontrolovala objednávky. Právě vysvětlovala jedné ze servírek specifickou úpravu *banchan* pro hosta s alergií, když jí v rohu AR rozhraní diskrétně blikla urgentní notifikace z jejího start-upu v Soulu – problém se serverem u klíčového klienta. Zároveň zaslechla matčin hlas z kuchyně: „Ha-rin, potřebujeme rychle zkontrolovat tu novou várku *gochujangu*!“

Na okamžik pocítila známý tlak – to neustálé žonglování mezi dvěma světy, dvěma zodpovědnostmi. Zhluboka se nadechla. *Kai, pošli prosím automatickou odpověď klientovi, že se na problém podívám do 30 minut, a přiřaď mu nejvyšší prioritu v mém task listu*, pomyslela si rychle a pak se otočila k matce: „Hned jsem tam, mami!“

Ten balanc nebyl snadný. Stále to bylo o kompromisech, o pečlivém plánování, o únavě z neustálého přejíždění mezi Soulem a Jeonju. Ale už to nebyl zdroj zoufalství. Byla to její vědomá volba – cesta, kterou si sama našla. Její start-up pomalu rostl a práce na propojování korejské kultury s moderní technologií ji naplňovala. A čas strávený v Lotosu, i když náročný, jí dával pocit uzemnění a spojení.

Později večer, když se provoz uklidnil, seděla na chvíli sama v malé kanceláři a procházela data z rezervačního systému. Kai jí

přehledně vizualizoval trendy a navrhoval drobné úpravy v nabídce pro příští měsíc.

„Analýza zpětné vazby naznačuje zvýšený zájem o vegetariánské verze tradičních jídel, Ha-rin,“ informoval ji jeho klidný, věcný hlas. „Doporučuji zvážit rozšíření nabídky o vegetariánské *japchae* a *bibimbap* s tofu místo masa.“

„Dobrý nápad, Kai. Připrav mi podklady pro diskusi s mámou,“ odpověděla Ha-rin.

Jejich interakce byla efektivní, profesionální. Kai byl neocenitelným nástrojem, ale už v něm nehledala emocionální oporu. Tu nacházela jinde – v postupně se prohlubujícím přátelství s baristkou z *Quantum Bean*, v občasných videohovorech s Min-ji, v tichém porozumění s matkou. Dokonce i s Joon-hoem si občas vyměnila pár zpráv o práci, i když jeho pohled na svět jí byl stále cizí. Hledání hlubších lidských vztahů bylo pomalejší a komplikovanější než interakce s AI, ale věděla, že je to ta správná cesta.

Když se chystala odejít, zastavil se ve dveřích otec. Chvilí jen stál a díval se na ni, jak pracuje s tabletem. Pak trochu rozpačitě řekl: „Ta... ta aplikace, co jsi udělala... Ta s těmi recepty... Mohla bys mi ukázat, jak se tam dají přidat vlastní poznámky? Chtěl bych si tam zapsat pár věcí k tomu *galbi-jjim*, co říkala moje matka... než to zapomenou.“

Ha-rin se usmála. Byl to malý, ale významný krok. „Jasně, tati. Pojď, ukážu ti to.“

Sedli si spolu a Ha-rin mu trpělivě vysvětlovala, jak používat digitální archiv, který kdysi vytvořila jako zoufalý pokus o most. Teď se ten most stal místem setkávání.

Když později v noci odcházela z restaurace do malého bytu, který si pronajala poblíž, podívala se na zářící okna *Tisíciletého Lotosu*. Věděla, že harmonie, kterou našli, není statický stav. Je to spíše jako dokonalý *bibimbap* – neustálé promíchávání různých ingrediencí, hledání rovnováhy mezi sladkým a slaným, starým a novým, tradicí a inovací. Bude to vyžadovat neustálou péči, komunikaci a ochotu dělat kompromisy.

Ale při pohledu na světla Lotosu zářící do tiché noci Jeonju cítila Ha-rin hluboký klid a optimismus. Našla svou cestu. Cestu, která vedla skrze oba světy – ne kolem nich. A i když byla klikatá a občas náročná, věděla, že je to cesta domů.

Slovníček korejských pojmů

- Ajumma (**아줌마**): Oslovování nebo označení pro ženu středního věku, často vdanou. V textu použito pro majitelku student-ské hospůdky.
- Banchan (**반찬**): Malé přílohové mističky podávané ke korejskému jídlu (např. kimchi, nakládaná zelenina).
- Bibimbap (**비빔밥**): Populární korejské jídlo skládající se z rýže, na které je úhledně naaranžovaná různá restovaná a ochucená zelenina, maso, často syrový žloutek a pasta gochujang. Před jídlem se vše smíchá dohromady (doslova „míchaná rýže“). Zvláště zmíněna varianta z Jeonju.
- Bulgogi (**불고기**): Tenké plátky marinovaného hovězího masa (typicky v sladko-slané marinádě ze sójové omáčky, cukru, česneku, hrušky atd.), které se často grilují přímo u stolu. Doslova „ohnivé maso“.
- Bungeoppang (**붕어빵**): Pouliční pečivo ve tvaru ryby, obvykle plněné sladkou pastou z červených fazolí. Zmíněno v popisu Soulu.
- Čhare (**차례**): Obřad uctění předků, prováděný zejména během svátků jako Čusok nebo Seollal (Lunární nový rok). Zahrnuje prostření stolu s obětinami a úklony.
- Čusok (**추석**): Velký korejský svátek sklizně a díkůvzdání, slavený na podzim (obvykle 15. den 8. lunárního měsíce). Čas rodinných setkání a uctívání předků.
- Dangmyeon (**당면**): Korejské skleněné nudle vyrobené ze škrobu sladkých brambor (batátů), hlavní ingredience jídla jap-chae.

- Doenjang jjigae (**된장찌개**): Vydatná a oblíbená korejská polévka (jjigae) z fermentované sójové pasty (doenjang), často se zeleninou, tofu a masem nebo mořskými plody.
- Dongchimi (**동치미**): Druh vodnatého kimchi z bílé ředkve, typicky konzumovaného v zimě.
- Galbi-jjim (**갈비찜**): Dušená hovězí (nebo vepřová) žebra v bohaté, často nasládlé omáčce. Slavnostní a vydatné jídlo.
- Gangnam (**강남**): Moderní a bohatá čtvrt v Soulu, známá luxusními obchody, zábavou a sídly firem.
- Ganjang (**간장**): Korejská sójová omáčka.
- Gim (**김**): Sušené jedlé mořské řasy, často používané jako příloha, na balení kimbapu nebo jako posypka.
- Ginkgo ořechy (**은행**): Plody stromu ginkgo biloba, po uvaření a oloupání se používají v některých korejských jídlech, např. galbi-jjim.
- Gochujang (**고추장**): Fermentovaná korejská chilli pasta, základní koření s pikantní, lehce nasládlou a slanou chutí.
- Gochugaru (**고춧가루**): Korejské chilli vločky nebo prášek, používané pro dodání pikantnosti mnoha jídlům.
- Gyeongbokgung (**경복궁**): Největší a nejznámější z pěti královských paláců v Soulu, pocházející z dynastie Joseon.
- Haemul Pajeon (**해물파전**): Korejská slaná placka (pajeon) s mořskými plody (haemul) a velkým množstvím jarní cibulky.
- Hanbok (**한복**): Tradiční korejský oděv, charakteristický živými barvami a jednoduchými liniemi. Nosí se při zvláštních příležitostech a svátcích.
- Hanji (**한지**): Tradiční korejský ručně vyráběný papír z morušové kůry.
- Hanok (**한옥**): Tradiční korejský dům s charakteristickou architekturou (dřevěné konstrukce, prohnuté střechy, často s vnitřním dvorem a systémem podlahového topení ondol).

- Hwangap (**환갑**): Tradiční oslava 60. narozenin, významný milník v životě Korejce.
- Japchae (**잡채**): Oblíbené korejské jídlo ze skleněných nudlí (dangmyeon) smíchaných s různými druhy restované zeleniny, hub a masa, ochucené sladko-slanou omáčkou na bázi sójové omáčky a sezamového oleje.
- Jeju (**제주**): Největší ostrov Jižní Koreje, oblíbená turistická destinace známá svou přírodou (sopka Hallasan, pláže, lávové tunely).
- Jeon (**전**): Obecný termín pro korejské slané placky nebo palačinky, smažené na pánvi (např. pajeon, kimchijeon).
- Jeonju (**전주**): Město v jihozápadní Koreji, známé svou dobře zachovalou vesnicí Hanok, bohatou historií a jako kulinářské centrum (zejména pro bibimbap). Místo rodinné restaurace.
- Jidan (**지단**): Tenké proužky vaječné omelety (zvláště žloutek a bílek), používané jako ozdoba na různá korejská jídla.
- Jjigae (**찌개**): Kategorie korejských dušených polévek nebo Eintopfů, obvykle hustších a výrazněji ochucených než polévky typu *guk*. Podávají se horké, často přímo v kameninové misce.
- Joon-ho (**준호**): Jméno Ha-rinina kolegy/známého z technologického světa v Soulu.
- Jujube (**대추** - Daechu): Korejské datle, sušené plody stromu cisticek datlový, používané v některých sladkých i slaných pokrmech a čajích.
- Kai (**카이**): Jméno pokročilé umělé inteligence (model Dračí mysl 5.0 od Tianlong AI), se kterou Ha-rin komunikuje a ke které si vytvoří komplexní vztah.
- Kimchi (**김치**): Fermentovaná nakládaná zelenina (nejčastěji pekingské zelí nebo bílá ředkev) ochucená chilli (gochugaru), česnekem, zázvorem a dalšími ingrediencemi. Základní součást korejské kuchyně a kultury.

- Kimchi Jjigae (김치찌개): Populární a vydatná polévka (jjigae) z fermentovaného kimchi, často s tofu, vepřovým masem nebo tuňákem.
- Kimjang (김장): Tradiční podzimní aktivita společného nakládání velkého množství kimchi na zimu.
- KTX (Korea Train eXpress): Jihokorejský vysokorychlostní železniční systém.
- Makgeolli (막걸리): Tradiční korejské nefiltrované rýžové víno, mléčně zakalené, lehce nasládlé a perlivé.
- Min-ji (민지): Jméno Ha-rininy sestřenice, která studuje módu, ale stále ctí tradice.
- Mu (무): Korejská bílá ředkev (podobná japonskému daikonu).
- Mulyeot (물엿): Korejský rýžový nebo kukuřičný sirup, používaný jako sladidlo.
- Myeolchi yuksu (멸치 육수): Korejský vývar z ančoviček (sušených), základ mnoha polévek a omáček.
- Ondol (온돌): Tradiční korejský systém podlahového vytápění.
- Pajeon (파전): Korejská slaná placka (jeon) s velkým podílem jarní cibulky (pa). Viz také Haemul Pajeon.
- Perilla / Kenip (깨잎 - Kkaennip): Listy rostliny perilla, často používané v korejské kuchyni jako zelenina na zabalení masa (ssam) nebo nakládáné jako banchan. Mají charakteristickou, lehce anýzovou chuť.
- Seoraksan (설악산): Slavná hora a národní park na východním pobřeží Jižní Koreje.
- Shoji (障子): Ačkoliv jde o japonský termín, v textu je použit pro posuvné dveře nebo stěny vyplněné průsvitným papírem (v Koreji se tradičně používá papír *changhoji* na *chang* - okna a dveře).
- SNU (Seoul National University): Soulská národní univerzita, nejprestižnější univerzita v Jižní Koreji.

- Songpyeon (송편): Tradiční rýžové koláčky ve tvaru půlměsíce, plněné sladkou náplní (sezam, kaštiny, fazole) a vařené v páře na lůžku z borového jehličí. Typické pro svátek Čusok.
- Soul (서울): Hlavní a největší město Jižní Koreje, centrum moderního života, technologií a K-popu.
- Ssam (쌈): Způsob konzumace jídla, kdy se kousek masa (např. bulgogi, galbi) nebo rýže zabalí do listu salátu nebo perilly spolu s dalšími přísadami (česnek, chilli, pasta ssamjang). Doslova „zabalit“.
- Ssamjang (쌈장): Hustá, kořeněná korejská pasta vyrobená ze směsi doenjang (sójová pasta), gochujang (chilli pasta), sezamového oleje, česneku a dalších ingrediencí. Používá se hlavně jako dip k masu balenému v listech (ssam).
- Ttukbaegi (떡배기): Korejská kameninová nebo keramická miska/hrnec, která dobře drží teplo a ve které se často podávají horké polévky (jjigae) nebo dušená jídla.

Jiří Košárek



Moje cesta za poznáním začala výrokem jednoho přednášejícího v posledním ročníku vysoké školy: “Centrální banky bych zrušil.” Jako studenta ekonomické vysoké školy, kde jsou centrální banky prezentovány jako základ moderní ekonomiky, mě to hodně překvapilo. Vzbudilo to moji vnitřní motivaci a poté jsem začal sám studovat, jak to tedy s těmi penězi a centrálními bankami je. Přes ekonomii jsem se dostal až k oblasti vzdělávání. V roce 2012 jsem založil stránku **SvobodaUčení.cz**. V roce 2019 jsem spoluzaložil **Alianci pro sebeřízené vzdělávání**. Natáčíme s **Michaelou Řeřichovou**, mou životní partnerkou, rozhovory v sérii **Důvěřujeme dětem**. Od roku 2021 jsem tatínek na plný úvazek a ve volném čase se zajímám o témata jako jsou umělá inteligence, Bitcoin, sebeřízené vzdělávání, prodlužování života. Od roku 2023 se zabývám tématem **hrozby umělé superinteligence** a v říjnu 2024 jsem spoluzaložil českou odnož **hnutí PauseAI**.

www.jirikosarek.cz