

Japonské hovězí: maso wagyu

Jana Řehořová, ČSCHMS

Vše začalo jednoho večera, kdy jsem se zúčastnila přednášky o Japonsku. Český mladík se na něm se svou japonskou přítelkyní snažili přiblížit japonskou kulturu, přírodu a vůbec specifika, která tuto zemi odlišují od života, na který jsme zvyklí.

Moji pozornost upoutalo především vyprávění o japonském hovězím, které se zcela vymyká našim představám o podobě tohoto druhu masa. Když zazněly informace, že dobytek je napájen pivem, masírován a že za kilo chtějí v supermarketu čtyři až pět tisíc korun, řekla jsem si, že bude jistě zajímavé zjistit více a podělit se o to s Vámi.

Mladý pár mi byl po skončení přednášky schopen říci jen, že Japonci si hovězí příliš nekupují, neboť je pro ně drahé a že pokud jej chcete ochutnat, je dobré nechat si jej připravit v restauraci. Hledala jsem tedy na internetu a na následujících stránkách mi dovoďte Vám představit „Wagyu“ [wa-gyú] neboli „japonský dobytek“ (wa znamená japonský a gyú znamená dobytek).

Počátky

Pro gurmány po celém světě představuje maso wagyu luxusní pokrm z nejvybranějších. Je považováno za nejkřehčí, nejšťavnatější a nej-

chutnější hovězí na světě. A je samozřejmě nejdražší. Bývá nazýváno „hovězí kaviár“. Při jeho požití se snoubí žádoucnost a mystika spolu s chutí a křehkostí, která se rozplývá v ústech a vytváří tak nezapomenutelný gastronomický zážitek. Jemné, hladké s nenapodobitelnou sladkostí a vůní, zkrátka něco co bozi na Olympu jistě nazývali Ambrosií.

Japonci považují svůj skot za rodinné stříbro. I když se chov tohoto plemene rozšířil také v Austrálii, USA nebo Kanadě, japonské ministerstvo zemědělství si vymohlo, že od roku 2006 může být jako wagyu označované jen hovězí maso ze skotu, který má japonský původ a je zaříděné podle japonských norem.

Mnohé možná překvapí, že, na rozdíl od většiny luxusních pokrmů, má za sebou japonské hovězí kratší než stoletou historii.

Hovězí maso bylo jako potravinářský produkt po většinu japonské feudální historie zakázáno. Jako hlavní a prvotní důvod následného obecného zákazu, jsou často citovány buddhistické vlivy zakazující konzumaci hovězího. Ostatní aspekty, jako nedostatek pastvin pro dobytek a význam dobytka jako tažných zvířat pro obdělávání rýžových



□ Japonský kobe steak z plemene wagyu si nemůže dovolit každý (foto: internet)

polí (rýže je neodmyslitelnou součástí japonského jídelníčku, pozn. autora), mohli k zákazu taktéž přispět.

Nástup dynastie Mei v Japonsku odstartoval velké politické a kulturní změny. Éra vládců Mei podporovala osvojování všeho, na co bylo nahlíženo jako na přínosné postupy ze Západu. Na zrušení zákazu, týkajícího se hovězího, se pohlíželo jako na něco, co je v souladu s reformním hnutím, ačkoli zde nepochybně sehrála svou roli také politická motivace oslabit moc buddhistů.

Ať už byly skryté důvody jakékoli, rok 1919 byl pro gurmány rokem oslav a důvodu k radosti, protože tehdy vzniklo „wagyu“ (neboli „japonský dobytek“). Za peníze



□ Jalovičky plemene wagyu (foto: internet)



□ Rozdíl v mramorování klasického hovězího roštěnce (nahore) a masa z plemene wagyu (foto: internet)

z vládou sponzorovaného programu byla různá evropská plemena křížena s japonským dobyt- kem a vznikla v současné době 4 známá plemena Wagyu: Japonské černé, Japonské hnědé, Japonské bezrohé a Japonský shorthorn.

Co dělá maso wagyu tak speciálním

Když se podíváte na plátek vybraného hovězího waygyu, povšimnete si velkého množství intramuskulárního tuku. Bělost tuku kontrastuje s červenou barvou masa, a vytváří jakoby mramorový vzor.

Čím více je maso marmorované, tím je jemnější a chutnější a důsledkem toho je zařazováno i do vyšší klasifikační třídy. Nejvyšší třída („prime beef“) v USDA – americkém hodnotícím systému, vyžaduje obsah 6 až 8% mramorovaného tuku. Pro srovnání, nejvyšší kvalita wagyu se může pyšnit 20 až 25% mramorového tuku.

Tento extrémně vysoký stupeň mramorování je tím, co dává masu wagyu jeho dokonalejší strukturu a chuť. Tuk v mase obsahuje více mononenasyce- ných mastných kyselin v porov- nání s jakýmkoliv jiným pleme- nem skotu na světě a vyznačuje se nízkým bodem tání (pokojová teplota). Vědci z univerzity ve Wisconsinu vyzkoumali, že maso wagyu je téměř dietní, bez škodli- vého cholesterolu (je vhodné pro zařazení do nízkocholesterolo- vých diet), má prý dokonce proti- rakovinné účinky a doporučuje se pacientům se srdečními choro- bami.

Nejslavnější formou wagyu je nepochybně „Kobe hovězí“. Jed-

ná se o určitý typ hovězího z linie Japonského černého wagyu, zvané Tajima, pocházejícího z pre- fektury Hyogo v Kobe. Mezi všemi plemeny wagyu, bylo Tajima wagyu vysoce ceněno pro svou schopnost vytvořit extrémně vysoký stupeň mramorování.

Kobe hovězí není jediným vý- znamným druhem wagyu hově- zího. Například Matsuzaka hovězí z Mie a Mishima hovězí z ostrova Mishima jsou mnoha Japonci považovány za lepší nežli je hovězí Kobe – to je ovšem nejzná- mější.

Jak je maso wagyu produkováno

Vysoký stupeň mramorování masa wagyu se vyskytuje nejen díky kvalitní genetice, která se podle odborníků na jeho vzniku podílí z 35 %, ale také díky usi- lovné péči, věnované zvířatům při jejich odchovu. Péče o tento dobytek ze strany japonských far- mářů je nadstandardní. Striktně dodržují zásadu, že není důležitá rychlost růstu svalové hmoty, ale kvalita masa. Při tomto procesu se nedá nic urychlit.

Pastevní prostor je v Japonsku velmi omezený takže většina wagyu je na ostrově odchována ve stájích. Nečinnost dobytka způsobuje nejen to, že se vyhýbá nebezpečným situacím, které mohou nastat při pasení, ale pomáhá taktéž v utváření mra- morování. Proces krmení dobytka



□ Nabídka hovězího wagyu v japonském supermarketu (foto: Jan Melničuk)

waygyu je pozorně regulován – podávají se rozdílná krmiva v růz- ných fázích růstu. Během první fáze je složení potravy pro telata nízkooenergetické s vysokým podílem vlákniny. V přibližně 10ti měsících věku začíná u dobytka období tučnění, kdy se podává krmivo s vysokým energetickým podílem, a to trvá až do doby, než je dobytek ve 28 měsících pora- žen.

Podstatné je, že dobytek je krmen po celou dobu procesu tučnění. Během léta, kdy vysoké teploty a vlhkost způsobují, že dobytek ztrácí chuť k jídlu, mu je podáváno pivo, aby stimulovalo apetit. Zvířatům se dává láhev piva denně, dokud se jim nevrátí chuť k jídlu. Když začnou přijímat potravu opět normálně, od podá- vání piva se upustí.

Dobytěk je držen ve stavu opti- málního odpočinku. Několik far- mářů jej pravidelně masíruje s pomocí oleje nebo saké. I když



□ Wagyu neboli japonský dobytek (foto: internet)



□ Hovězí kaviár (foto: internet)

často zmiňovaným důvodem tohoto konání je, že krásná kůže dělá chutné maso, pravdou je spíše, že masírování uvolňuje svalovou tenzi a zlepšuje rozložení subkutánního tuku.

Ne všechny wagyu dobyt看 je odchovávan v Japonsku. Vysoká poptávka (zejména po Kobe hovězím) vedla k tomu, že wagyu dobytek byl exportován pro odchov na zámořských farmách, především v Kalifornii a v Austrálii. Některé kalifornské farmy povolují svým telatům volně se pohybovat do jednoho roku věku, od kdy se jejich metody odchovu shodují s těmi japonskými, aby podpořili vznik co největšího mramorování.

Aby maso získalo přívlastek „Kobe hovězí“, musí být dobytek dopraven zpět do Kobe a zde absolvovat konečnou etapu výkrmu, porážku a finální zatřídění. Mnozí považují tento přesun více za politicky a tržně řízený (podobně jako debata o „terroir“ pro šumivá vína), jde však pravděpodobně jen o záruku kvality pro zákazníka.

„Styl Kobe“ nebo nejaponské klasifikované „wagyu“ steaky nabízené restauracemi, spojené s odpovídající cenou, vždy provázela polemika. Zatímco jedni



□ Wagyu „jednohubky“ (foto: internet)

mohou kritizovat tyto praktiky jako hraničící s podvodem, je třeba si uvědomit, že na wagyu odchovaném v Japonsku není nic mystického. Dokud budou farmy přejímat ten samý způsob pozorné péče při odchovu tohoto geneticky výjimečného dobytka, výsledkem bude vysoce mramorované a jemné maso wagyu, bez ohledu na místo, kde bylo vytvořeno.

Pokrm y z wagyu

Čím více tukových vlásečnic a samotného tuku maso obsahuje na řezu, tím vyšší je jeho kvalita a samozřejmě i cena, která se za kilogram prémiového masa v jatečném trupu pohybuje okolo 400 Kč. V japonských obchodech se ceny šplhají až k 5000 jenů za 100 gramů, což je cca 750 Kč. I přes tuto horentní cenu je však maso plemene wagyu současným gurmánským šlágregem.



□ Tradiční příprava v japonské restauraci (foto: Jan Melničuk)

Je možné jej ochutnat už i u nás, i když pouze v restauracích. Přes cenu, jakou je za tuto lahůdku třeba zaplatit (cena kolem 3500 – 4000 Kč za 500 g steak), je už sama možnost ochutnat ji i u nás významnou událostí a slibným znamením pokroku.

I v Japonsku raději nechávají přípravu na odborníkovi – profesionálním kuchaři. Přesto Vám přináším tipy na jeho úpravu doma:

Díky jemnému mramorování musí být s masem nakládáno se zvláštní péčí, aby se nepřevařilo,




□ Wagyu servírované jako carpaccio (foto: internet)

neboť tuk se rychle rozpouští a lehce připaluje. Je dobré jej zprudka opéci na horké pánvi minutu a půl z každé strany. Připraveno tímto způsobem se maso v ústech rozpustí a zanechá po sobě dlouho trvající máslovou chuť. K ukrojení masa není potřeba steakový nůž, stačí vidlička.

Doba, po kterou chuť wagyu zůstává v ústech, vybízí ke spojení s vínem. Je však třeba vyhnout se těžkým vínům s vysokým obsahem tříslovin, která by bohatou chuť masa přebila. Namísto toho je doporučováno jemné elegantní červené víno, které zdůrazní zážitek z konzumace wagyu.

Mnoho Japonců dává přednost uchování si přirozených chutí masa tím, že jej konzumují ve stylu „sashimi“, okořeněné kapkou sojové omáčky, omáčky dashi a jarní cibulkou. Wagyu shabu-shabu, s masem zrychla povařeným v masovém vývaru je dalším ze způsobů tradičního servírování.

Jiné postupy přípravy jsou například nakrájení na plátky a servírování ve stylu carpaccio nebo jako steaky typu „flank, skirt a rib-eye“, ugrilované do ne více než do středního stupně propečení. 

Přeloženo z článku „Wagyu Beef“ od autorů *Juliana Peha & Lawrence Tana*, publikovaného v internetovém magazínu *Luxury Insider* v roce 2008 a použity informace z webových stránek www.japonsko.hu.cz www.tyden.cz (rubrika *Apetit*) www.asz.cz