

Street food és food street

Koreai ételek az utcáról (fotóesszé)

1. Tucatjával talál a Koreába készülő utazó cikkeket, blogbejegyzéseket, hozzászólásokat az interneten a koreai konyhával, azon belül is az utcai gyorsétkezéssel kapcsolatban, hogy mi az a „top 10”, 12, 15, vagy akár 50 étel, amit mindenképpen meg kell kóstolnia, ha ebbe az országba látogat. Az utazók követik a nyomtatott és virtuális bédekkerek ajánlatait és megtöltik Szöul, Busan, Daegu és egyéb helyi nagyvárosok forgalmas sétálóutcait, hogy bodékból, állandó és mozgó ételstandokról, a legkülönbözőbb utcai árusoktól vásárolják meg a helyi specialitásokat, valamint a Japánból, Kínából vagy a nyugati világból átvett, de koreai ízlés szerint formált egyszerű, kézből fogyasztható ételeket. Myeong-dong, Bukchon, Insa-dong és egyéb turisztikai negyedében a fővárosnak, csak úgy, mint számos vidéki városban egyes utcákat annyira eluralt a „street food”, hogy „food street”-té változtatta azokat, amik már elegendő látványosságok és „igazi(nak vélt) koreai hangulatot” nyújtó helyek ahhoz, hogy önmagukban ezért zárandokoljanak oda az utazók.
2. Ha elegendő időt töltünk az országban ahhoz, hogy túllássunk a turista hadakon és elhagyjuk a food street-ek trendi világát, előtűnnek a helyiek, az őslakos vagy beköltöző szöuli (vagy egyéb nagyvárosbéli) polgárok, akik munka után az irodából hazamenet ugyanúgy megállnak az utcai árusok standjainál, vagy beülnek pop-up bodékban rögtönzött éttermekbe nyakkendősen, öltönyösen, egyedül vagy a munkatársakkal néhány pohár szodzsú és valami harapnivaló erejéig. Mélyebbre kell ásni a város rétegeiben ahhoz, hogy a valóban „igazi koreai hangulatot” megtaláljuk, a hátsó utcák sikátoráiban, az étkezdévé átalakított garázsokban és a valódi „lakásétermekben”, ahol a hátsó szobában a család TV-je és ruhásszekrényei között fogyaszthatjuk el az ház nagymamájának főztjét.
3. A társasági élet fontos helyszínei a mobil, vagy félmobil étkezdék, koreai elnevezéssel 포장마차 (*pojangmacha*¹), amelyek népszerű találkozóhelyek a városlakók számára. A japán megszállás alól való felszabadulás után kezdtek megjelenni az első effajta étkezdék, majd az 1960-70-es évek gyors gazdasági fejlődésével együtt járó városiasodás során megváltozott étkezési szokások hozták igazi fellendülésüket. Az eleinte leginkább helyi alkoholos italokat, *szodzsut* és *makolit* áruló helyek kínálata fokozatosan szélesedett. A legnépszerűbb ételek között szerepel az erős chilis szószba mártott, rizslisztből készült nudli (*topoki*, 떡볶이) valamint külalakra a véreshurkára emlékeztető, alapjában vért és üvegtésztát tartalmazó *szunde* (순대). Szinte nincs metróaluljáró vagy buszállomás húsos, halas, rákos vagy zöldséges *kimbab* (김밥), hurkapálcára tűzött, szalagszerűen vagdalt haltészta (*kocshi omuk*, 꼬치 어묵) vagy a kenyértésztába és darabolt krumpliból forgatott, nyársra húzott rántott virsli (*kamdzsza togu*, 감자도그) nélkül. Érdekes ízvilágot képez az édes tésztára rásütött tükörtojás (*kjeranbang*, 계란빵), komolyabb étkezést a legkülönbözőbb töltelékekkel ízesített, főtt, vagy olajban kisütött töltött tésztagombóc, a *mandu* (만두) képez.
4. Tradicionális koreai édességek leginkább rizslisztből készülnek, de ugyancsak nagy hagyománya van a vörösbab, főként a helyben termelt azukibab süteményekben, édességekben való felhasználásának. Sütőlapon készül az általában édes, mogyorós, fahéjas, néha csípős töltelékkel töltött, laposra formázott *hotok* (호떡). A királyi udvarok kedvelt csemegéjéből vált utcai édességgé, sőt turisztikai látványossággá a bámulatós ügyességgel és gyorsasággal sok ezer szára nyújtott, dióval, mogyoróval, mandulával töltött mézes csemege, a *kultare* (꿀타래). Újabb keletű édességek a hal alakú tésztaolcsérbe, vagy a hosszú, puffasztott kukoricatölcsérbe porciózott fagyalt.

5. A Koreában nem járt közönség számára is ismerősek lehetnek mindezek az utcán fogyasztott ételek, csakúgy mint maguk az utcai étkezdék, valamint ezek népszerűsége és fontossága a helyi társadalom életében, ugyanis számos mai K-film és dél-koreai sorozat választja őket helyszínnül.

JEGYZETEK

1 A koreai nevek átírása részben az angol hivatalos, részben a személyesen hallott kiejtés alapján történt.



Utcai gyorsétkeзде Szöul Bukchon városrészében



Utcai gyorsétkeзде Szöul Bukchon városrészében



Lakóház földszintjén kialakított utcai gyorsétkezde Szöul Bukchon városrészében



Elsősorban különböző fajta mandukra szakosodott utcai gyorsétkezde Szöul Insa-Dong városrészében



Elsősorban különböző fajta mandukra szakosodott utcai gyorsétkezde Szöul Insa-Dong városrészében



Mobil gofriárusító stand Szöulban



Autóból sült tésztát áruló mobil utcai árus és vásárlói



Szodzsut és makolít fogyasztó férfiak



Ételárúsító bódé egy szöuli buszállomáson



Utcai gyorsétkeзде



Hottokot készítő nő egy szupermarket előterében



Ételárúsító bódé



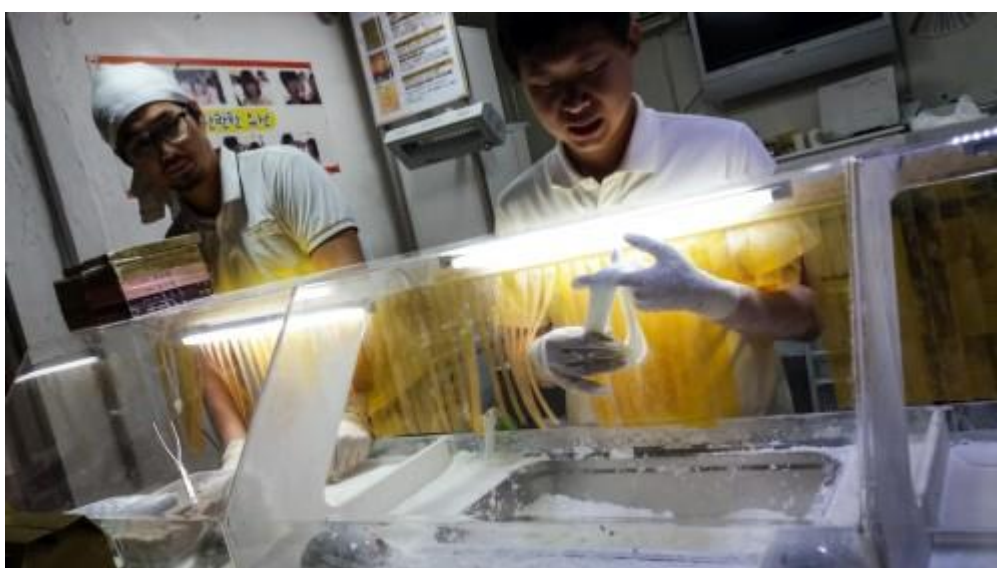
Ételárúsító bódé egy szülői buszállomáson



Szalagszerűen csíkokra vágott és hurkapálcára tűzött haltészta
(kocshi omuk, 꼬치 어묵)



Különböző töltelékkel ízesített gőzölt gombócokat kínáló utcai árus



Kultare (꿀타래) – több ezer szálla nyújtott, dióval, mogyoróval, mandulával töltött mézes csemege – készítése és árusítása Szöul Insa-Dong városrészében



Dinnye, déligyümölcs és frissen facsart gyümölcslevet árusító stand Szöul Myeong-Dong városrészében



Fagylalttal töltött, halat formázó sütemény Szöul, a turisták közt nagyon népszerű Myeong-Dong városrészében



A legtöbb utcai étkezde éjszaka is sokáig nyitva tart



Könnyen fogyasztható, de laktató utcai étel az édes tésztára rásütött tükörtojás (kjeranbang, 계란빵)



Nyársra húzott rákokat, kagylókat és egyéb tenger gyümölcseit kínáló utcai stand Szöul Myeong-Dong városrészében



Rákkal, hússal, hallal töltött tésztapogácsákat áruló stand Szöulban



Halételeket árusító gyorsétkezde



Friss, tenger gyümölcseit kínáló étkezde



Gőzölt töltött gombócokat, szendvicseket és egyéb olajban kisütött tésztákat kínáló, éjszaka sokáig nyitva tartó utcai stand