

NESZMÉLYI GYÖRGY IVÁN

A koreai konyha és a koreai élelmiszerfogyasztási szokások

1. Bevezetés

A tanulmány a Koreai Köztársaság (Dél-Korea) élelmiszergazdaságát mutatja be oly módon, hogy az ágazat gazdasági teljesítményének, nemzetgazdasági illeszkedésének bemutatásán túl bepillantást nyújt a koreai élelmiszerek, a koreai konyha sajátos világába. A tanulmány emellett kitér a koreai élelmiszerfogyasztási szokások változásaira, végül pedig bemutat néhány sajátos zöldség-, illetve gyümölcsfajt és -faját. Ez utóbbiakat a Közép- és Dél-Európához hasonló földrajzi szélességen fekvő Koreai-félszigeten eredményesen termesztik, e termények Magyarországon viszont vagy egyáltalán nem, vagy csupán igen kis mennyiségben kuriózumként jelennek meg.

A dél-koreai agrárgazdaság a magyarországihoz képest jóval kedvezőtlenebb pozícióban van; jelentős állami támogatás mellett célja főként pusztán a belföldi élelmiszerellátáshoz való hozzájárulás. Nehéz ezért közvetlenül a hazai gyakorlatba átültethető tanulságokat levonni Dél-Korea élelmiszertermelési ágazatának tapasztalataiból, ugyanakkor mindenképpen figyelemre méltó a fejlődés, továbbá a hagyományos koreai konyha leginkább jellegzetes ételei, amelyekben elsősorban a zöldségek és kevésbé a húsfélék dominálnak, ezért a sajátos ízvilág megismerésén túl minden bizonnyal táplálkozás-élettani szempontból is előnyös lehet a koreai ételek fogyasztása.

2. A dél-koreai élelmiszergazdaságról dióhéjban

Az 1960-as évek elejétől néhány évtized alatt végbement dél-koreai „gazdasági csoda” – a térségben először Japán által alkalmazott ún. fejlesztő állam modelljének (Johnson, 1982) sajátos adaptációja – alapvetően az ipari exportra alapozott gazdaságfejlesztési politika eredménye, első látásra pedig semmi nem fűzte az ország élelmiszergazdasági szektorához. Utóbbi a gyors gazdasági növekedés időszakában is messze az országos átlag alatti növekedést tudott csak felmutatni. Alaposabban átgondolva azonban látható, hogy a gazdasági növekedés mindenképpen számos, jóllehet közvetett és kevésbé látványos szállal kötődik az ország agrárszektorához is.

A dél-koreai nemzetgazdaság általános erősödése, az életszínvonal soha korábban nem tapasztalt mértékű emelkedése, valamint a vidéki lakosság tekintélyes részének városokba vándorlása és ott az ipari vagy szolgáltató ágazatokban való elhelyezkedése jelentősen megnövelte az élelmiszerek iránti belföldi keresletet, amely mindenképpen pozitív hatással

volt az agrárszektorra, illetve a vidéken maradt lakosságra. (A nem főállású farmerként dolgozók közül is sokan foglalkoznak gazdálkodással részmunkaidőben.) A vidékről fokozatosan a városokba áramló, több milliós tömegek pedig a fejlődő ipar számára jelentettek munkaerő-utánpótlást. A javuló nemzetgazdasági mutatók, a gyarapodó devizabevételek lehetővé tették a műtrágya- és takarmány-behozatal jelentős növelését, ezáltal is hozzájárulva az agrárszektorban a bővített újratermelés feltételeinek megteremtéséhez.

A dél-koreai fejlődés e szakasza számottevően eltért a gazdasági fejlődés „hagyományos” modelljétől, amely szerint a növekedés korai stádiumában a mezőgazdasági szféra kulcsszerepet játszik. Eszerint ugyanis nemcsak az jellemző, hogy a mezőgazdaságban alkalmazott munkaerő termelékenysége javul, ezáltal egyre többen hagyhatják el a szektort (és mehetnek az iparba dolgozni), hanem az, hogy a mezőgazdasági szektorból élők megtakarításai jelentik kezdetben az alapot a nem-mezőgazdasági szektorok számára is a beruházásokhoz. A dél-koreai agrárszektorból élők megtakarításai – különösen kezdetben – csekélyek voltak, és e megtakarítások túlnyomó részét nem más gazdasági ágazatok beruházásai szívták fel. A hagyományos teória szerint a mezőgazdasági szféra javuló hatékonysága és a növekvő megtakarítások pozitívan hatnak az egész ágazat teljesítőképességére. Ez azonban makroszinten gyengíti az agrárágazat pozícióját a városi (ipari és szolgáltatói) ágazatokkal szemben, azaz a cserearányok nem romlanak, hanem inkább javulnak a városban élők – és az ipari, szolgáltatói ágazatok – számára. Mindez magasabb profit- és beruházási rátát tesz lehetővé az ipari és szolgáltatói ágazatok számára, mely a fejlődés későbbi, érettebb szakaszában a növekedés fő forrását jelenti majd.

Dél-Korea egyike az ázsiai újonnan iparosodó gazdaságoknak (ANIEs), amely látványos gazdasági és társadalmi fejlődésen ment keresztül az utóbbi négy évtized során. Gazdasági erejét mutatja, hogy úgy az 1997-1998. évi, mint a 2008-2009. évi gazdasági válságból igen hamar, alig egy-két év leforgása alatt kilábal, valamint hogy a Covid-19 világjárvány ellen is eredményesen, és úgy tudott fellépni, hogy gazdasági lendülete mindeddig töretlen maradt.

Dél-Korea agrárgazdaságának potenciálját, a növekedés lehetőségét azonban jelentősen befolyásolják olyan földrajzi, éghajlati, történelmi és demográfiai tényezők, amelyek nemigen lehet lényegesen változtatni. Az ország területének nagy részét, mintegy 70%-át hegyvidék borítja, de nyugaton és délen széles part menti síkság terül el. A lakosság főleg a sík részeken települt jelentősebb számban, itt a népsűrűség igen nagy (Neszmélyi, 2004). A mezőgazdaságilag hasznosítható terület aránya a 2018. évi becslés szerint mindössze 18,1% (CIA, 2021), amelyet mintegy 2,5 millió farmer művel. Az ipari és a szolgáltató ágazatok sikereihez képest a dél-koreai agrárium mindig is elmaradottabb volt, és ma is alacsony hatékonyság és magas termelési költségek jellemzik. Dél-Korea éghajlata mérsékelt, négy évszak váltja egymást, emiatt itt évente csak egyszer aratják a rizst, ami az országban a fő termény és táplálék. Az éves átlagos csapadék 1.274 mm (FAO Water Report 37, 2012). A négy évszakos éghajlat ugyanakkor bizonyos tekintetben számottevően eltér a Közép-Európában megszokottól, például a csapadék évi eloszlása tekintetében. Itt a nyár a leginkább csapadékos időszak; a Koreai-félszigetet ilyenkor eléri a délkelet-ázsiai monszun (és időnként az abból irányból érkező tájfunok is). Ez az oka annak, hogy az országban nem tudnak például cukorrépát eredményesen termelni, hiszen ilyen időjárás mellett a növény vegetatív részei növekednek, míg a cukortartalom alacsony maradna. Az év többi része viszont száraz, télen Szibéria, illetve Északkelet-Kína irányából érkező légáramlatok dominálnak, ezért a tél nem csupán gyakran hómentes, de jóval hidegebb is lehet, mint például Európa hasonló földrajzi szélességi fokain (Szicília, Dél-Spanyolország).

Történeti okokból a mezőgazdasági termelés elaprózott, kisméretű farmokon folyik, amelyek önmagukban aligha lennének képesek versenyképesen gazdálkodni, ezért jelentős állami támogatásban (FAO, 2014) részesülnek, továbbá a gazdálkodók döntő hányada területi vagy termék-alapon működő agrárszövetkezetekbe tömörülve tevékenykedik. A rendelkezésre álló szűkös termőterület, valamint az ország – méretéhez képest – jelentős, 50 millió fő feletti népessége okán az élelmiszerellátás ügye fontos nemzetbiztonsági kérdésnek számít.

3. A koreai konyha és a hagyományos étkezési szokások

A hagyományos koreai konyha, illetve a helyi étkezési szokások jelentősen eltérnek az európaiaktól. A háromszori fő étkezésnél nincs különbség a fogyasztott ételek fajtáit illetően, azaz az étkezés nem tagolódik külön reggelire, illetve ebédre és vacsorára fogyasztott ételféleségekre. Ezzel együtt a koreai konyhát úgy tartják számon világszerte, mint az egyik legegészségesebbet és egyben a legváltozatosabbat (Neszmélyi, 2004). Egy régi koreai népi bölcsesség szerint „ételed a gyógyszered”, ami azt jelenti, hogy minden orvosság alapja az étel és az ital, amit elfogyasztunk, és mindez – mennyisége és mértéke szerint – egyaránt forrása lehet az életnek és a halálnak. Mindez egyúttal a koreai orvoslás alaptétele is, amely szerint csak akkor kell gyógyszert használnunk, ha a táplálék nem segít (Tények Koreáról, 2016).

Hagyományosan a koreai étrend frissen készült ételekből áll, a nap minden étkezésére külön főzték a fő- és mellékfogásokat. Hasonlóan más ázsiai népek szokásaihoz a rizs önmagában vagy más gabonafélékkel együtt megfőzve jelenti a koreai étkezés alapját. A rizst sajátos állagúra főzik, gyakran speciális rizsfőző készülékekben. Ennek köszönhetően a szemek nincsenek szorosan összeragadva-összefőve, mégis egybeállnak, ami megkönnyíti a pálcikával való étkezést. Ugyanakkor gyakori az is, hogy a levesek mellé kis tálkákban felszolgált rizst kanállal beteszik a levesbe, kis szójával ízesítik, és úgy eszik meg. Előszertettel tesznek csipetnyi rizskupacokat egy kis salátalevélre vagy szárított tengeri algára, amellyel a rizst összefogva együtt fogyasztják el. A fő fogáshoz évszaktól függő zöldségfélékből álló mellékfogásokat tálalnak fel. Ezek közül a legfontosabb a kimcsi, amelyről a későbbiekben részletesebben is szó esik majd. A mellékfogások (side dish) száma 3 és 12 között változik; egy átlagos koreai család hétköznapi esti étkezése 3-4 mellékfogásos „menüből” áll. Hasonló kiszolgálást remélhet az ember a város- és országszerte mindenhol található olcsóbb kategóriájú éttermekben is. Napszaktól függetlenül gyakran szerepel az étrendben a tiszta húsoleveshez hasonlítható leves. A mellékfogásokat szójából (szójaszós, szójacsíra, tofu, azaz „szójasajt” formájában), tengeri állatokból, baromfiból, ritkábban sertésből, zöldségfélékből, gyógynövényekből és különféle gyökernövényekből készítik (Neszmélyi, 2004).

A hagyományos koreai étkezés szerint mindenki kap egy tál levest és egy tál rizst, a mellékfogásokat pedig az asztal közepére helyezik, amelyekből az asztalnál ülők szabadon fogyaszthatnak. A hagyományos koreai étkezőasztal rövid lábakon áll, amelynél a padlón ülve esznek (ld. 1. ábra).



1. ábra – Hagymányos koreai étkezés

Forrás: A szerző felvétele (2004)

Ilyen asztalok (fűtött padlóval) szinte valamennyi koreai étteremben vannak, ugyanakkor a növekvő külföldi idegenforgalom miatt egyre több helyen – nagyobb városokban szinte mindenütt – kaphat a vendég hamisítatlan koreai „menüt” az európai utas számára minden bizonnyal kényelmesebb, hagyományos asztal mellett, széken ülve is. Más kelet-ázsiai országokhoz hasonlóan Koreában is pálcikát, illetve kanalat használnak (de sok étteremben, a pálcikával nehezen boldoguló külföldi vendégnek tudnak villát is adni). Az általában erősen fűszeres, csípős ételekhez a férfiak és az idősebb asszonyok hagyományosan koreai gabonapálincát (soju), mások teát, ginsengteát vagy vizet isznak. A koreaiak legfontosabb ételei közé tartozik a kása, a guksu (kukszu), az élesztős, palacsintaszerű tészta, valamint a hal és egyéb tengeri termékek. A guksu (jelentése „tisztá”) tipikus koreai leves, fő alapanyaga a többnyire rizs-, vagy búzalisztből készülő tészta, amelyet az erőlevesre emlékeztető lével öntenek le, majd tesznek bele egy kis marha- vagy baromfi húst is.

A guksu akár pálcikával is ehető, a benne lévő tésztát szinte a makarónihoz hasonlóan fogyasztják. Kedvelt étel a bibimbab, amit főtt rizsből, csíkokra vágott zöldségféléből készítenek, és amelyet egy nyers tojás sárgájával (vagy tükörttojással), továbbá egy-két evőkanálnyi csípős fűszerpaprika-krémmel összekeverve fogyasztanak. A bibimbabhoz képest jóval kevésbé fűszeres, de nem kevésbé ízletes a chapche, ami rizlisztből készített főtt tésztából, különféle zöldségekből és apróra vágott marhahúsból készül. Külön érdemes szólni a shinszanlóról, avagy tündérlevesről, amelyet kifejezetten erre a célra rendszeresített edényben szolgálnak fel. Tálalás során az asztalra helyezik és egy kis alkoholt meggyújtva nyílt lángon melegítik meg a vendég szeme láttára. Erről a levesről azt tartják, hogy egykor

csak az urak étele volt, mivel előállítása drága és bonyolult, hiszen nagyon sok összetevőből készítik. Ismert olyan változata is, amely több száz alapanyagból készült, mai „egyszerűbb” változata is 30-40 hozzávalót igényel, de nem ritka a 70-80 összetevőből készült leves sem. A halételeket változatosan, ízletesen készítik el. Ezek között szerepel a magyaros halászléhez igen hasonló mweuntang, valamint számos édeskés vagy fűszeresebb ízű halétel, továbbá említést érdemel a magyar konyhához szokott olvasó számára valószínűleg szokatlan nyers halból (leginkább tonhalból) készült fogás, a roe. A különféle halételek mellett széles választékban fogyasztják a tenger egyéb „gyümölcseit” is, amelyek közül említést érdemelnek a különféle rákok, kagylók, puhatestűek (tintahal, polip), valamint a tengeri uborka.



2. ábra – Bibimbap

Forrás: A szerző felvétele (2004)



3. ábra – Shinszanló (Tündérleves)

Forrás: A szerző felvétele (2004)

A koreaiak nemcsak a tenger állatvilágát, hanem növényzetét is – értve ezalatt a legkülönbözőbb algákat – is előszeretettel és változatos formákban fogyasztják (pl. szárított lapkákban, egy csipetnyi rizsszel vagy a különböző mellékfogásokban salátaként). Kedvelt csemege a kimbab, amely száraz, feketés-zöldes színű vékony alga-burokkal borított „hurka”, belül főtt rizsszel töltve, amelynek a közepébe még különféle, csíkokra vágott zöldséget, tojásomlettet vagy tonhalkrémet is tesznek. Az elkészült „hurkát” karikára vágják, és úgy tálalják. A hagyományos koreai konyha viszonylag kevés kifejezetten „húsos” ételt kínál, ezek közül talán a két legismertebb és leginkább kedvelt a bulgogi és a kalbi. A bulgogi apróra vágott és fűszerekkel pácolt marhahús, amelyet rizsszel és mellékfogásokkal együtt fogyasztanak, leggyakrabban úgy, hogy a húst kis asztali sütőn az étkezéssel egyidőben sütik ki. Emellett ismert a bulgoginak leveses változata is, amelyet szintén az elmaradhatatlan főtt rizsszel és mellékfogásokkal együtt fogyasztanak, a fő fogás azonban inkább egy jó erős és ízes marhahúslevesre emlékeztet. A kalbi oldalasból készül (maga a „kalbi” szó bordát, oldalast jelent). Leggyakrabban szintén a „helyszínen” sütik az apróra vágott húsdarabkákat, amelyeket salátalevelekkel és más zöldségekkel, rizsszel és kimcsivel fogyasztanak. A kalbinak szintén ismert a leveses változata. A marhahús mellett egyre népszerűbbé válnak a – Koreában is jóval olcsóbb – sertéshúsból készült ételek. Ezek között megtaláljuk a bulgogi sertéshúsból készült változatát (doeji-bulgogi) is (Neszmélyi, 2004).

3.1. Néhány szóval a kimcsiről

A kimcsi eredetét több, mint 2000 évre teszik a történetírók, akik szerint a kínaiak már a Kr. e. 12. évben készítették kimcsit. Koreában a Kr. e. 37. és Kr. u. 7. közötti időszakból, a Három Királyság korából eredeztetik a kimcsit. Hagyományosan – mesterséges hűtési lehetőség híján – a zöldségféléket sózással tartósították. A XVI. században emellett elterjedt a káposzta piros fűszerpaprikával való tartósítása is. Fokozatosan a többi kimcsi-alapanyagként használatos zöldségfélék is elterjedté váltak.



4. ábra – Téli kimcsi

Forrás: A szerző felvétele (2004)

A zöldségfélékből és számos egyéb alkotóelemből (pl. tengeri hal) készülő kimcsi természetes úton, aerob körülmények között, tejsavas erjedéssel „érik”, miközben megőrzi fehérje-, vitamin- és ásványianyag tartalmának túlnyomó részét. Az érlelési periódus 30-60 napig tart, a megfelelő fermentációhoz kb. 50 °C hőmérséklet szükséges. Fontos még, hogy az anyag konyhasó-tartalma 3% körül legyen. A kimcsit hagyományosan nagyméretű (kb. 50-100 literes), kerámiából készült tárolóedényekben érlelik, illetve tárolják, bár ma már sok helyen hasonló méretű műanyagból készült hordókat, sőt kimcsi tárolására speciálisan kialakított hűtőszekrényeket is használnak erre a célra. Ez az egészséges és csípőssége mellett is igen ízletes eledel ma már több, mint kétszázféle változatban készül. A sok változat két fő csoportba sorolható: téli illetve szezonális kimcsi. Tavasszal leggyakrabban fiatal káposztából (haetbaech’u kimchi), illetve szeletelt retekéből (nabak kimch’i), nyáron uborkából (oi sobagi), illetve „bébi” retekéből (yolmu kimch’i) készítik. Ősszel és a téli szezonban az egész káposzta felhasználásával (t’ongbaech’u kimch’i), az egész retekéből (tongch’imi), a „pónilófarok” retekéből (ch’onggak kimch’i) és a kockára vágott retekéből (kkatugi) készült kimcsi a leginkább megszokott. A téli kimcsit késő ősszel, illetve tél kezdetén készítik, hagyományosan azzal a céllal, hogy salátaként, illetve C-vitamin forrásként kitartson egészen tavaszig, amíg a korai zöldségfélék megjelennek. Az utóbbi években – a téli szezonban is termő melegházi zöldség- és gyümölcs kultúrák nagyarányú elterjedésének köszönhetően – már nem feltétlenül lenne biológiai szükséglet jelentős kimcsi-készleteket felhalmozni télire, ugyanakkor a koreai fogyasztók döntő része továbbra is a hagyományos ízeket preferálja (Neszmélyi, 2004).

3.2. Bosintang, egy különös koreai specialitás: tények és tévhitek a kutyahús fogyasztásáról

A koreai étkezési szokások áttekintésénél mindenképpen meg kell említeni, hogy a modern Koreában máig fennmaradt és elevenen él néhány hagyományos, de az európai kultúra és ízlésvilág szempontjából mindenképpen különös szokás. Ezek közül a Japánban is elterjedt nyers tengeri hal (roe, japánul sashimi), valamint a mára visszaszorulóban lévő főtt selyemhernyó-lárva (pondegi) „élvezete” mellett mindenképpen érdemes szót ejteni a kutya hújának alkalmankénti fogyasztásáról. A döntő többségében valóban egészséges és ízletes fogásokban gazdag koreai konyhával szemben ez utóbbi jelenség miatt – pontosabban a jelenség valós tartalmának nem kellő ismerete következtében – a külföldiek egy részében előítéletek alakultak ki. A tévhitek és az előítéletek eloszlátása, illetve a tények tisztázása érdekében fontosnak tartom, hogy néhány szóval ismertetést adjak erről az Ázsiában egyébiránt nem egyedülálló szokásról.

A koreai történetírás hosszú évszázadokra visszamenően tartalmaz a kutyahús fogyasztására vonatkozó feljegyzéseket. Egyes feltételezések szerint már jóval időszámításunk előtt kialakult ez a szokás: abban az időben lehetett ez így, amikor a koreaiak a nomád életformáról áttértek a földművelő életmódra. A Koryeo dinasztia idejéből (Kr. u. 918–1392) ismert, hogy a kutya húsát sütvé fogyasztották. A koreai nép körében hagyományosan él az a hiedelem, hogy a kutya húsa erőt, egészséget biztosít fogyasztójának.

A kutya húsból többféle hagyományos ételt készítenek: ezek közül a leginkább elterjedt változat a húsleves, amelynek nevei: gaejang, gaejanguk, gujang (kutya leves), avagy bosintang („egészséget adó leves”), yeongyangtang (tápláló leves), sacheoltang (négy évszak leves) és a meongmeongtang (amely a kutyaugatás koreai hangutánzó szavából származik).

A húsleves mellett további főtt vagy sült húsételek is ismertek (suyuk). Az 1940-es évek vége óta leginkább a bosintang elnevezés maradt fenn. A Koreai Köztársaság intenzív nemzetközi kapcsolatépítésének, nyitottabbá válásának kezdetén, az 1988. évi Szöuli Olimpiai Játékok idején nemzetközi tiltakozások hatására, továbbá azzal a céllal, hogy a beutazó külföldiek szemében szalonképessé tegyék az országot, a kutyahús forgalmazását, illetve a bosintang elnevezés használatát hivatalosan betiltották. Ezt a gyakorlatot azonban – mivel a lakosság egy részében ma is elevenen élő hagyományról van szó – megszüntetni nem sikerült, és a koreai hatóságok mindmáig szemet hunynak felette. A bosintang elnevezés, illetve egyes éttermeken a sacheoltang felirat így – megtűrt jelenséggént – mindmáig fennmaradt (Neszmélyi, 2004).



5. ábra – Bosintang (kutyahús-leves)

Forrás: Carter, 2004

David R. Carter írásában idézi egy koreai kormányzati tisztviselő szavait, aki 2000-ben így összegezte a helyzetet: „Nem tudjuk teljes mértékben betiltani a kutyahús fogyasztását, hiszen akkor a lakosság akár egynegyede bűncselekmény elkövetőjévé válna. A nemzetközi bírálókatra való tekintettel azonban a kutyahús forgalmazásának engedélyezését sem tehetjük lehetővé” (Carter, 2004).

A kutyahús fogyasztásának pártolói – a bírálókkal szemben – többféle érvet is felhoznak álláspontjuk igazolására. Hivatkoznak – többek között – arra, hogy a szokás mélyen gyökerezik a koreai (és más ázsiai népek) kulturális hagyományaiban, és végül is nézőpont kérdése, hogy ki mely állat fogyasztásától idegenkedik. (Szerintük a kutya fogyasztásától idegenkedő, de a sertés- és marhahúst előszeretettel fogyasztó európaiakra, amerikaiakra is hasonló szemmel néznek sertéshústól idegenkedő iszlámvallásúak, illetve a tehenet szent állatnak tekintő hinduk). A húshasznú kutyák tartási körülményeit, illetve az állatokkal való bánásmódot illető állatvédelmi kritikákkal pedig szembeállítják azt, hogy a házi kedvencként tartott kutyákat is sokszor számukra kegyetlen körülmények közé kényszerítik: pl. szűk lakásban, kicsi mozgáslehetőséggel, illetve gazdájuk nem egyszer kellemetlen, fájdalmas beavatkozásokat végeztet rajtuk saját kényelme érdekében, avagy a kutya egészsége szempontjából teljesen szükségtelen „esztétikai” okok miatt. A szerző nem kí-

ván állást foglalni a fenti vitában, még kevésbé bármely irányban befolyásolni a Koreába látogató utazót, hogy egyszer kíváncsiságból megkóstolja-e vagy sem a kutyahúslevest. Utalni kíván azonban arra a már említett körülményre, hogy hivatalosan nem engedélyezett, legfeljebb megtúrt kategóriáról van szó, és nincs megbízható információ arról, hogy az egyébként rendkívül szigorú és alapos dél-koreai állategészségügyi ellenőrzési rendszer milyen mértékben érvényesül ezen a sajátos területen. A Koreába látogató, a kutyahúsból készült ételeket egyfajta egzotikumnak tekintő külföldiek legnagyobb része egyébként is csak hallomásból szerez tudomást a bosintang és más kutyahúsból készült ételek létezéséről (amelyekkel a tanulmány szerzője sem kívánt „közvetlen tapasztalatok” alapján megismerkedni). Tény mindenesetre, hogy a kérdéskört illetően a külföldiek körében számos, félreértésen alapuló tévhit terjedt el, amelyek közül érdemes néhányat tisztázni.

1) A koreaiak történelmük során általában soha nem azért fogyasztották a kutya húsát, mert élelmiszerellátási problémák miatt erre rákényszerültek volna. A gazdasági-jövedelmi viszonyok alapján Magyarországhoz képest kifejezetten gazdag Dél-Korea polgárai erre manapság semmiképpen nem kényszerülnének rá, hiszen a nemzeti agrárgazdaság és a fokozatosan nyitottabbá váló import-piac jóvoltából minden „hagyományos” húsfélésegből bőséges kínálat áll rendelkezésre.

2) A koreaiak nem akármilyen, hanem csak kifejezetten egy keverék kutyafajta húsát fogyasztják (a többnyire sárgásbarna bundájú, nagy testű hwangu fajta húsát), az állatokat is kifejezetten e célra nevelik. Tehát semmiképpen sem fordulhat elő, hogy a kedvenc házőrzőből vagy szobakutyából készülne az ünnepi menü. A koreai családok körében is kedveltek és elterjedtek a – főleg kistestű – szobakutyák, amelyek természetesen nincsenek „veszélyben”.

3) A kutyahúsból készült fogások általában nem szerepelnek a koreaiak szokásos hétköznapi étrendjében, hanem ezeket többnyire csak különleges alkalmakkor fogyasztják. Mivel hivatalosan „nem létező”, megtúrt jelenségről van szó, nem állnak rendelkezésre naprakész és pontos statisztikai adatok arra vonatkozóan, hogy a koreai lakosság hány százaléka fogyaszt több-kevesebb rendszerességgel bosintang-ot. Hasonlóképpen viszonylag szűk a rendelkezésre álló, publikált idegen nyelvű szakirodalom is. A szerző a fellelhető kevés adat, valamint több éves koreai tartózkodása során a számos fővárosi és vidéken élő koreai partnerétől, ismerősétől kapott szóbeli információ alapján meri megkockáztatni azt a megállapítást, hogy a koreaiaknak ma is számottevő hányada kóstolja meg életében legalább egyszer a bosintangot. Ennél minden bizonnyal jóval szűkebb, de semmiképpen nem elhanyagolható az a fogyasztói kör – elsősorban az idősebb generáció, illetve a hagyományos életformát követő társadalmi csoportok – amelyek tagjai jeles családi vagy üzleti események alkalmával rendszeres vagy visszatérő fogyasztói az ilyen ételeknek.

4) A külföldiek által sűrűbben látogatott városnegyedekben, illetve idegenforgalmi szempontból frekvenciátalabb vidéki övezetekben a látogató általában nemigen fog találkozni bosintanggal az éttermi menüben.

5) Mivel a bosintang kifejezetten drága (egy marha- vagy sertéshúsból készült fogás árának többszörösébe kerül), így már csak ezért is kizárható, hogy a koreai étterembe betérő külföldi utazó esetleg tudtán kívül válik tévedés vagy félreértés „áldozatává” (Neszmélyi, 2004).

4. Sajátos zöldség- és gyümölcsfélék Koreában

A magyarországihoz sok tekintetben hasonló klimatikus adottságok mellett számos olyan növényfajt hasznosítanak (termesztenek, illetve a természeti környezetből gyűjtenek) a Koreai Köztársaságban, amelyek Magyarországon egyáltalán nem vagy legfeljebb elvétve lelhetők fel. E növényfajok többsége a koreai konyha speciális zöldség-, illetve fűszernövénye, amelyek közül legfeljebb érdekességképpen lehet megemlíteni a toraji-gyökeret (bellflower), a lótuszgyökeret, a különleges gombákat (pl. fenyőgomba), illetve a különféle tengeri algákat. Vannak azonban olyan növényfajok, illetve fajták is, amelyeket nemcsak Koreában, hanem más országokban is számottevő volumenben, jó eredménnyel termesztnek. Ezek közé tartozik a szántóföldi növények között említhető szezám-, illetve feketecsalán (*Perilla frutescens* L. Britton) is. A következőkben röviden bemutatásra kerül néhány további jellegzetes haszonnövény. A szerző célja e helyen nem a részletes botanikai vagy termesztéstechnológiai leírás, hanem inkább a gondolatébresztés, hiszen nem kizárt, hogy e növények közül némelyik Magyarországon is meghonosítható, bizonyos termőhelyeken akár gazdaságosan előállítható.

4.1. Ginseng (*Panax ginseng* C.A. Meyer)

Az Araliaceae (aráliafélék v. borostyánfélék) családjába tartozó ginseng (ginseng, koreaiul inszam) a Távol-Kelet talán legismertebb gyógyhatású növénye, amelynek több (általában hat) éven keresztül fejlődő gyökerét, illetve a belőle készített kivonatot Koreában több ezer éve hasznosítják. A szaponint (ginsenoside) tartalmazó növény minősége, beltartama rendkívül erősen függ a termesztési mikrokörnyezettől (pl. domborzat, talajadottságok). A Koreai Köztársaságban a ginseng termesztése sokáig állami monopóliumnak számított, de a termesztés és feldolgozás jelenleg is a Korean Ginseng Corporation (KGC) igen erős ellenőrzése mellett vagy a KGC saját üzeimében történik. A KGC már a megfelelő termőhely kiválasztása és kialakítása során tanácsot ad, illetve az adott termőhelyre adaptált termesztéstechnológiát biztosít a vele szerződő farmereknek. Ugyanarra a termőhelyre a ginseng hosszú időn belül (ami egyes esetekben akár 15 év is lehet) nem telepíthető újra. A növényt védeni kell a közvetlen, erős napfénytől, így a ginseng-ültetvény fölé sajátos, sötét színű árnyékoló-hálót szerelnek fel. A termesztés során nagy gondot fordítanak a környezet, illetve a fogyasztó kímélésére, így lehetőség szerint sem műtrágyát, sem növényvédőszerrel nem használnak (a gyakorlatban azonban melegvérűekre veszélytelen rovar-, illetve gombaölő szerek használata előfordul). A KGC az esetleges kemikália-felhasználást, illetve annak mértékét a vegetációs időszak során talajminta-vizsgálatokkal rendszeresen ellenőrzi. A ginseng-gyökeret általában hat éves korban szedik fel, ekkorra már a gyökér három része, a főgyökér-rész („test”), a vastagabb oldalgyökerek („lábak”) és az azokból kiágazó vékonyabb oldalgyökerek, hajszálgökerek („farok”) jól elkülöníthetők. Ha eredeti (gyökér) formájában tartósítják a mintegy 70%-os víztartalmú nyers ginseng-gyökeret (gőzölés, szárítás és komprimálás), akkor ez – az ún. vörös ginseng – akár tíz évig eltartható. Fogyasztás előtt a száraz gyökeret vízben felfőzik. Emellett a vörös ginsengből kifőzéssel koncentrátumot is készítenek. Ebből a kivonatból sokféle gyógyhatású termék készül, például tea, koncentrátum-kapszula, ginseng-tonik (amit egyfajta üdítőitalként árusítanak).

a kutyahúsleves. Utalni kíván azonban arra a már említett körülményre, hogy hivatalosan nem engedélyezett, legfeljebb megtűrt kategóriáról van szó, és nincs megbízható információ arról, hogy az egyébként rendkívül szigorú és alapos dél-koreai állategészségügyi ellenőrzési rendszer milyen mértékben érvényesül ezen a sajátos területen. A Koreába látogató, a kutyahúsból készült ételeket egyfajta egzotikumnak tekintő külföldiek legnagyobb része egyébként is csak hallomásból szerez tudomást a bosintang és más kutyahúsból készült ételek létezéséről (amelyekkel a tanulmány szerzője sem kívánt „közvetlen tapasztalatok” alapján megismerkedni). Tény mindenesetre, hogy a kérdéskört illetően a külföldiek körében számos, félreértésen alapuló tévhit terjedt el, amelyek közül érdemes néhányat tisztázni.



6. ábra – Ginsenggyökér betakarítása

Forrás: A szerző felvétele (2004)

4.2. Ázsiai körte (almakörte, Baeé', Nashi)

A Kelet-Ázsiában őshonos ázsiai körte ma már a világ számos más táján, így például az USA déli államaiban is elterjedt. A növény, illetve termése több tulajdonságban is eltér az európai „hagyományos” körtétől (*Pyrus communi*). Nemcsak a gyümölcs alakja, színe, beltartalmi értékei térnek el, hanem az érési típusa is. Az ázsiai körte a fán beérik, így a fogyasztási érettség elérésére még a késői érésű fajták esetében sincs szükség utóérlelésre. Tulajdonképpen a *Pyrus* nemzetség több egymáshoz igen hasonló fajáról van szó. Közülük Koreában a *Pyrus pyrifolia* var. *culta* a legelterjedtebb, de ismertek a *P. bretschneideri*, a *P. ussuriensis* var. *sinensis*, illetve a *P. sinensis* Lindley fajok is. A Koreai Köztársaságban a Shingo fajta a legáltalánosabb. Az ázsiai körte szilárd, húsa mégis ropogós és lédús (85-86%-a víz), színe fehér és fehéressárga, illatos. Kevesebb energiát tartalmaz, mint az alma vagy a körte, ugyanakkor magas a cellulóz-, hemicellulóz- és pektintartalma, ezért táplálkozásbiológiai szempontból kifejezetten előnyös. A „hagyományos” körtefajtákhoz hasonlóan az ázsiai körte is idegen megporzást igényel, ezért telepítéskor kettő, esetleg három fajtát kell együtt ültetni. A túlkötődés miatt a legtöbb fajtát kézzel ritkítják, így érik

el a megfelelő méretet, amely így elérheti a 200-450 grammot is. Koreában, illetve Japánban a gyümölcs-minőség iránti vásárlói igény igen magas, ide értve a gyümölcs alakját és méretét is. Sok helyen úgy termesztik a gyümölcsöt, hogy egyenként bezacskózva védik a madárkártételtől. Az ázsiai körtére vonatkozóan irodalmi források hazai tapasztalatokat is említenek, amelyek szerint a gyümölcsök a Koreában és Japánban jellemző mérethez képest kisebbek, de jó termőhelyen, intenzív körülmények között elérhetik akár a 150-250 grammot is.



7. ábra – Ázsiai körte

Forrás: A szerző felvétele (2003)

4.3. Jujuba – kínai datolya (jujube, daechu, *Ziziphus jujube* Miller)

A jujuba (dzsudzsuba), avagy kínai datolya nevével ellentétben nem az egyszikűek osztályába tartozó pálma, hanem a kétszikűekhez, azon belül is a bengefélék (*Rhamnaceae*) családjába tartozó fa termése. Kínában több, mint 4000 éve termesztik, fajtáinak száma négyszáz felett van. Az utóbbi évszázadok során Ázsia más vidékein, valamint a Mediterráneumban is elterjedt. Az Egyesült Államokba 1837-ben vitték be először, ahol azóta több államban is termesztik. A jujuba igen tág hőmérsékleti viszonyok mellett is képes megélni és gyümölcsöt érlelni. Szakirodalmi leírások szerint (CRFG, 1996) nincs az a nyári meleg, amelyet ne lenne képes elviselni, de a zord időjárási viszonyokat, az erős fagyot és a szárazságot is jól tűri. A talajjal szemben kevésbé igényes. Leginkább a homokos, jó vízáteresztő, lazább talajokat kedveli, azonban kötöttebb, magasabb sótartalmú, lúgos talajokon is megél. Tavasszal igen későn hajt ki, így védekezve a késői fagyok ellen. Kistermetű lombhullató fácska apró lándzsás levelekkel, ágain vékony tüskékkel, amely apró zöldesfehér, alig észrevehető virágait ezerszámra hozza. Korán, egy-két éves korában már termőre fordul. Októberben beérő barna szemű gyümölcssei kerekdedek vagy ovális datolya formájúak, ropogós húsúak és édesek. Fogyasztják nyersen vagy aszalva, mézben vagy cukorban főzve, kemencében sütvé vagy pörköltve. Készül belőle jujubakenyér, édesség, tea, kozmetikai termék és gyógyszer.

4.4. Datolyaszilva (gam, persimmon, Diospyros kaki)

Korea mellett Kínában és Japánban is elterjedt, népszerű, 4-6 m magasra növő, rendszerint az Ebenaceae (ébenfafélék) családba tartozó gyümölcsfa, amelynek nagy, paradicsom formájú, kissé sárgabarackra emlékeztető ízű gyümölcsseit frissen vagy aszalva fogyasztják. A gyümölcsök tökéletesen beérnek, mert utóérők, akkor fogyaszthatók, amikor már teljesen megpuhultak. (Éretlen állapotban íze nem kellemes az akkor még magas cseszavtartalma miatt.) A magyarországihoz hasonló, olykor mínusz 10-15 fokos telet a kifejlett, több éves korú fa különösebb gond nélkül átvészeli, a fiatal facsemetéket azonban célszerű védeni az erősebb fagyoktól. Vannak mag nélküli (partenokarp) fajták is, amelyek beporzás nélkül is képesek teremni, a gyümölcsök tömege elérheti a 300-400 grammot is. Terméseik éretten aranyárga színűek. A magot hozó fajták ugyanolyan értékesek, mint a mag nélküliek, és a rendelkezésre álló hazai tapasztalatok szerint időjárási viszonyainkat jól tűrik, valamint könnyen és bőven teremnek. Magjairól szaporítani is lehet. Terméseik éretten pirosuló húsúak. Önbeporzók, így egy különálló fa is képes termést hozni. A koreai fajtaismertető leírások szerint az érett gyümölcs 14% cukrot (fruktózt, glukózt és szacharózt egyaránt), továbbá kb. 30-40 mg C-vitamint tartalmaz.

4.5. Sajátos retekfajták

Koreában jellegzetes, fehér színű, alakjukat és méretüket tekintve igen változatos (nem ritkán a cukorrépa méretét is elérő, kilónyi tömegű) retekfajtákat termesztnek, amelyek – a káposzta mellett – a koreai konyha egyik meghatározó alkotórészét képezik (jelentős részben kimcsi készítéséhez használják). Botanikailag a Magyarországon is elterjedt *Raphanus sativus* fajról, annak sajátos, termesztett változatairól van szó. Néhány termesztett fajta: Minong, Fresh Ball, Autumn Altari.



8. ábra – Jellegzetes retekfajták Koreában

Forrás: A szerző felvétele (2004)



9. ábra – Keleti dinnye

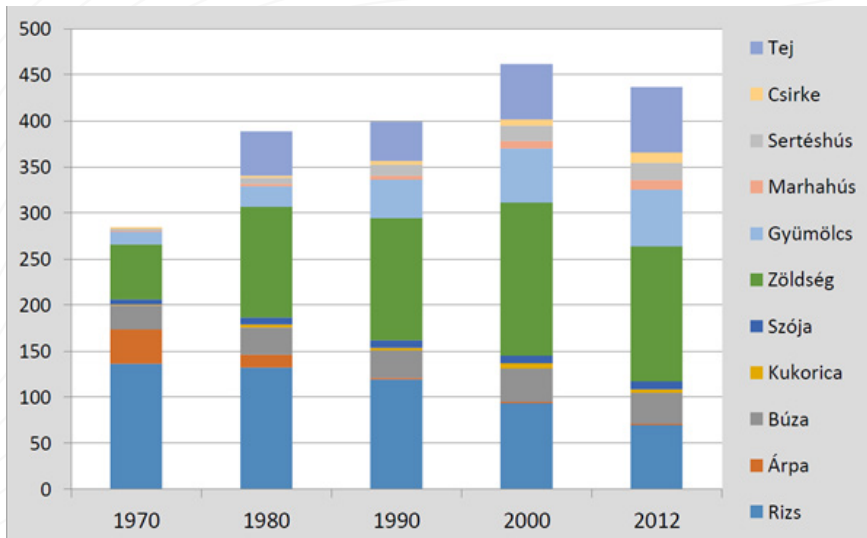
Forrás: A szerző felvétele (2004)

4.6. Keleti dinnye (Oriental melon, cham-wae, Cucumis melo. L. var. makuwa Makino)

A Koreai Köztársaságban 8-10 ezer hektáron termelik. Igen népszerű, a rögbilabdára emlékeztetően ovális formájú, kisméretű (hossza kb. 15-20 cm), ízletes fajta. Dél-Koreában az 1994 májusában alapított Songju-i Gyümölcs- és Zöldség-fajtakísérleti Állomás (Songju Fruit Vegetable Experiment Station) specializálódott a keleti dinnye újabb fajtáinak nemesítésére.

5. Változások a dél-koreai ételmszerfogyasztási szokásokban

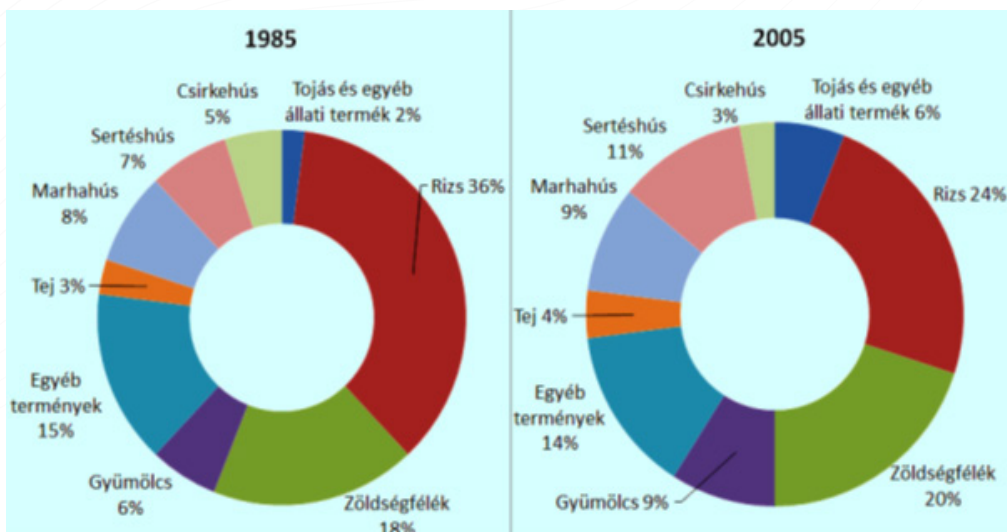
Az elmúlt két-három évtizedben a dél-koreai társadalom fokozatos életmódbeli változásokon ment keresztül, amely az ételmszerfogyasztási szokásokat és preferenciákat, valamint a vásárlási szokásokat is érintette, különösen a városi lakosság esetében. Már jóval a Covid-19 járványt megelőző időben is, de azóta különösen jellemző, hogy a hagyományos kereskedelem mellett az e-kereskedelem, az online rendelések szerepe jelentősen megnövekedett (Erdeiné Késmárki-Gally és tsai 2015; Sikos és tsai, 2019). A családi háztartások növekvő jövedelme, a nők egyre nagyobb arányban való munkavállalása és – különösen a fiatal generációk esetében – a külföldi (nyugati) fogyasztási minták elfogadása jelentős mértékű keresletet eredményezett olyan ételmszer-termékek iránt, amelyek korábban szinte ismeretlenek voltak a hagyományos koreai étrendben. Például korábban a tej és a tejtermékek fogyasztása nem volt jellemző Dél-Koreában, hasonlóan Kelet-Ázsia legtöbb országához. A 10. ábrán szereplő diagram a dél-koreai lakosság egy főre eső ételmszer-fogyasztásának változását mutatja ételmszer-kategóriánként 1970 és 2012 között. Látható, hogy a hús (marha-, sertés- és csirkehús), valamint a gyümölcsök és zöldségfélék fogyasztása növekedett. A rizs és az árpa fogyasztása csökkent, míg más gabonafélék – elsősorban a búza – fogyasztása szintén növekedett. Az ételmszerfogyasztás mennyisége összességében is nőtt 1970 és 2000 között, majd 2000 után némileg csökkent.



10. ábra – Az egy főre jutó élelmiszerfogyasztás változásai Dél-Koreában (kg/fő)

Forrás: saját szerkesztés Im, J. – Jeong, I. (2014) 9. táblázat adatai nyomán

A 11. ábra a dél-koreai mezőgazdasági termelés szerkezetének változásait mutatja (értékek alapján számítva) 1985 és 2005 között. Érdekes a 10. és a 11. ábrák adatait egybevetni; ebből látszik, hogy a dél-koreai mezőgazdaság termelési szerkezete mennyiben volt képes követni a megváltozott élelmiszerfogyasztási igényeket. Jól látható, hogy a rizsfogyasztás csökkenésével párhuzamosan a rizstermelés aránya szintén csökkent (abszolút értékekben is), míg a sertés- és marhahús, valamint a tej, tojás, egyéb élőállat, továbbá a zöldség és gyümölcs termelésében növekedés ment végbe (Neszmélyi, 2017).



11. ábra – A dél-koreai mezőgazdasági termelés szerkezetének változásai (1985-2005)

Forrás: saját szerkesztés az OECD (2008) I.5. sz. diagramjai (p. 16) nyomán

6. Következtetések

A tanulmány a dél-koreai élelmiszergazdaság sajátos adottságaiba, a nemzetgazdaságon belül játszott szerepébe nyújtott bepillantást. Emellett bemutatta a legismertebb koreai ételeket és a változóban lévő koreai élelmiszerfogyasztási szokásokat is. Bár a Koreai-félsziget nagyjából hasonló földrajzi szélességen helyezkedik el, mint Közép- és Dél-Európa, a földrajzi-éghajlati adottságokon túl a jelentős történelmi és kulturális különbségek is okai annak, hogy a koreai élelmiszertermelés és -fogyasztás szokásai számottevően eltérnek az európaiaktól. Korea tehát nemcsak földrajzilag, de történelmi és kulturális szempontból is túl távol esik hazánktól ahhoz, hogy számottevő és esetleg közvetlenül hasznosítható jó gyakorlatokat, tapasztalatokat lehessen leszárnítani az ottani élelmiszertermelés tekintetében, ugyanakkor mindenképpen figyelmet érdemel a hagyományos koreai konyha, amelynek kalóriaszegény, jellegzetes ételeiben a zöldségek és kevésbé a húsfélék dominálnak, ezért minden bizonnyal táplálkozás-élet-tani szempontból előnyös a koreai ételek fogyasztása. Sajnálatos, hogy Magyarországon mindmáig csak viszonylag kevés koreai étterem nyílt, hiszen a különleges koreai ízvilág megismerése mindenképpen ajánlható, különösen a koreai kultúra világszerte egyre népszerűbb válfajai (koreai drámák, K-pop) iránt egyre növekvő számú érdeklődőknek.

Irodalomjegyzék

- Carter, D. R. (2003). Dog Daze. Korea Agra Food. The Korea Agricultural and Food Monthly Magazine, 9(11), 44-45.
- CIA (2021). The World Factbook (South Korea) online information and database. Central Intelligence Agency, USA, <https://www.cia.gov/the-world-factbook/countries/korea-south/>
- CRFG (1996) – California Rare Fruit Growers, Inc.; <https://crfg.org/>
- Erdeiné Késmárki-Gally, Sz., Fenyvesi, L. és Takács-György, K. (2015). The role of agricultural e-marketplace in public organizations. Optimum. Studia Ekonomiczne, 6(78). DOI: 10.15290/ose.2015.06.78.02, <https://repozytorium.uwb.edu.pl/jspui/handle/11320/4448>
- FAO (2014). South Korea Increases Direct Subsidies to Rice Farmers. FAO, 08/09/2014 <http://www.fao.org/giews/food-prices/food-policies/detail/en/c/246137/>
- FAO Water Report 37 (2012). http://www.fao.org/nr/water/aquastat/countries_regions/KOR/ http://www.fao.org/nr/water/aquastat/countries_regions/KOR/KOR-CP_eng.pdf
- Im, J. & Jeong, I. (2014). The Frame of Agricultural Policy and Recent Major Agricultural Policy in Korea. 2014-07-10. <https://ap.fttc.org.tw/article/700>
- Johnson, C. (1982). MITI and the Japanese Miracle. The Growth of Industrial Policy. 1925-75. Stanford University Press, Stanford, California.
- Neszmélyi, Gy. (2004). A Három Egykori Királyság Földje: A Koreai Köztársaság társadalmi, gazdasági sajátosságai és élelmiszergazdasága. Budapest, Agroinform Kiadó, 144.

- Neszmélyi, Gy. (2017). Tajvan társadalmi és gazdasági kihívásai különös tekintettel az agrárágazatra – Hasonlóságok és eltérések Tajvan és Dél-Korea fejlődési útjában. Gödöllő, Szent István Egyetemi Kiadó, 163.
- Sikos, T. T., Kozák, T. és Kovács, A. (2019). New Retail Models in Online and Offline Space. Deturope. 11(3), 9-28. http://www.deturope.eu/img/upload/content_10435366.pdf
- Tények Koreáról (2016). Koreai Kulturális és Információs Szolgálat (Korean Culture and Information Service, KOCIS). Szöul, 266.