

マイ「ソウル」ライフ on フーズ

アジア学科 永吉 雅夫

2014年8月31日（日）8時16分



最初の朝食。建国大学の寮の一室から隣の建物一階にある食堂で、定食がAとBがそれぞれ5000ウォン。Aが韓国伝統というか一般的なメニュー、Bは洋定食風という区分。ずっとAを食べてみるつもり。食券を買ってゲートをくぐる。ご飯とチゲスープと何種類かのキムチという組み合わせ。盛り付けのテキトーさに不慣れが表れている。が、美味、すっかり気に入った。

2014年9月1日（月）8時16分



今朝は、ご飯が白米に雑穀を混ぜたもの。粘りと甘みがうまい。スープはわかめともやしで、色は赤くないが、味はやはり辛い。トレーの盛り付け、だいたい普通はこういう配置のようだ。

若い学生たちは男女を問わず好きなだけ、もっとたくさんよそって、健康的な食欲を示している。

2014年9月2日（火）8時44分



白米のご飯。今日のスープは、表面にラー油が浮いているとおりの辛さだが、それが食欲をかき立てるといえるのか、胃の目覚めを促すのだろうか、美味い。キムチといふかナムルは、基本的に野菜をとることを考えているので、なんとなく菜食主義の食事のように見えるかもしれないが、副菜に肉系が提供されていないわけではなく、ぼくの選択に入っていないだけのこと、念のため。

2014年9月3日（水）7時34分



ご飯が雑穀（名前を知らんとだめだなあ、タカキビか？）を混ぜたもの。パラパラばさばさというようなことは全くなく、かえって粘りと甘みが増すような炊き上がりになっていて、食が進む。カクテキ、うまいなあ。もともと辛味は大好きではあるが、そしてちょっとやそっとの刺激はなんともないので、改めて辛い物のうまさを堪能する。

2014年9月4日（木）8時05分



最初の朝食がそうであったが、赤米？に雑穀入りのご飯、じつに美味しい。この甘さ以外は、みな辛いので、甘さも一層引き立つか。平たい韓国のお箸は慣れたといえば慣れたが、もともと箸の作法のよくない私は、つつい Spoon ですべて食べてしまいそうになる。しかし、女子学生もしっかり食べるなあ。

2014年9月5日（金）7時56分



ご飯を2種類から選ぶこともできる。断然、こちらの胡麻入りの赤米ご飯。今日のスープは、たまごスープ。そういえば、たまご料理にお目にかかっていることに気づく。日本の朝食に定番のたまごではあるが、韓国で玉子という食材はどのような位置づけなのだろうか？ウインナーソーセージがあったので、すこし。

2014年9月6日(土) 8時22分



帰国日の朝。白米とチゲスープにキムチとナムル。ホテル泊りの朝食より、この学生寮で学生食堂はじつに気分がよかった。もちろん、美味くなければダメだけれど。かつて学生だったころ、若気の自意識過剰は学食での食事を楽しませなかったものだが、この歳になって外国で学生にまじって、今日の一日を思い描きながら朝食をとるのは、まさに日常からの解放だった。どんなに遅くまで夜を過ごそうとも、おいしく

いただける朝食こそ快適さの源だったわけである。

学生食堂 2014年9月1日(月) 8時17分



建国大学の学生さんは、男女を問わず、朝からしっかり食事を摂る。好きなだけ十分盛って、トレイに食べ残す人はいない。新学期の始まりで、入寮したばかりの学生も多いためか、それぞれに黙々と、スマホ片手に食事する姿がここでも見られる。

わが一行の学生たちとは、滞在中、ついに一度もこの学生食堂で顔を合わせる事がなかった……。

補遺

「マッコリ」ランキング。

せまい摂取領域から独断と偏見に満ちたランキングは、左から①②の順。①は居酒屋で供する「どんどんマッコリ」で濃厚芳醇、②はコンビニで売っている中では①に近い旨さ。③以下については、特別順位を付けるほどの差はなく、その薄目が飲みやすいのか物足りないのかというところ。(③と③' は同ブランドの別表示)

