

## اجرای نمایشی بی نظیر

## با قطعات گوشت در میان آتش

## کدام کشور: ژاپن

«بابت غذا سیاست گزارم»؛ این جمله مهم‌ترین اصلی است که یک ژاپنی پیش از صرف غذا بر زبان جاری می‌کند. مردمان ژاپن یکی از با فرهنگ‌ترین انسان‌ها در رعایت اصول اخلاقی و احترام به بزرگ‌ترها هستند. در تمام شهرهای ژاپن از کوچک‌ترین شهرستان‌ها گرفته تا شهرهای بزرگی مثل «اوساگا» و «توکیو» باطرنگ‌نگارهای خیابانی برپاست. مردمانی که پول بیشتری بابت خورد و خوراکشان هزینه می‌کنند و بذله‌گو و شوخ طبع هستند. «اوساگا» معروف است به آشپزخانه ژاپن و مردم این کشور منشأ تمام غذاهای باصالت خود را دکه‌های کوچک خیابانی می‌دانند. دکه‌هایی که این روزها آهسته‌آهسته در حال برچیده شدن و انتقال به داخل مغازه‌ها هستند. «تویو» صاحب‌بزرگ‌ترین رستوران خیابانی این شهر است. مرد بیزنسی که روایت تلخ و دردناک زندگی اش را تا رسیدن به شهرتی که امروز به دست آورده برایتان تعریف خواهد کرد. از ایامی که مجبور بوده برای قطع کردن صدای معترضان معده‌اش با علف‌هرز سرخ شده آن را سیر کند تا زمانی که از شدت فقر مجبور شده رویای تشکیل خانواده را از سرش بیرون کند. درمنوروزه این غذا فروش خیابانی هم بشقابی با انواع ماهی خام پیدا می‌شود و هم ماهی‌های تازه‌ای که با آتش مستقیم، داغ و عطراگین شده‌اند. «تویو» در نمایشی بی نظیر قطعات گوشت را داخل دود و آتش می‌ریزد و همزمان با دست‌هایش و بدون هیچ محافظتی گوشت‌ها را امداد زیر و رو می‌کند. گردشگرهای زیادی برای تماشای نمایش جادویی او با ماهی و آتش و چشیدن دست‌پخت پر آوازها و به «اوساگا» سفر می‌کنند. او «توکویاکی» و «کوشی کاتسو» می‌پزد و تکه‌های دور ریز ماهی را به پول تبدیل می‌کند.

## خیابان‌های مسقف برای غذا خوردن

## کدام کشور: کره جنوبی

در شهرهای بزرگ کره جنوبی مثل سئول، خیابان‌های مسقف، مخصوص غذا فروشان خیابانی طراحی شده است. در این خیابان‌های وسیع هیچ چیز دیگری به جز غذای آماده به فروش نمی‌رسد و چیزی به جز دکه‌های کوچک غذا میز و نیمکت‌های یک‌دست و یک شکل وجود ندارد. آشپزهای کره‌ای خودشان از آرد خمیر تهیه می‌کنند و به سلیقه مشتری نودل‌هایی با پهنای متفاوت می‌پزند. در نزدیک همین خیابان‌ها، بازارهای بزرگ گوشت و سبزیجات تعبیه شده تا ارتباط فروشندگان مواد غذایی و آشپزها در راحت‌ترین حالت ممکن صورت بگیرد. ریشه گل نیلوفر، ترشی میگو، بائو نودل از محبوب‌ترین غذاهای خیابانی کره جنوبی هستند.

## یک مشت برنج توی برگ بامبو

## کدام کشور: اندونزی

در اندونزی نودل‌هایی به نازکی رشته‌های پشمک و نوعی برنج که روی برگ بامبو سرو می‌شود، محبوب همگان است. آشپزهای خیابانی اندونزی صفر تا صد کارشان را با دست انجام می‌دهند و حتی در مقابل چشم مشتری، برنج را مشت مشت توی برگ بامبو می‌ریزند.

## ریختن سوپ توی پلاستیک

## کدام کشور: تایوان

در تایوان نوعی غذای خیابانی عجیب وجود دارد که ماده اصلی تشکیل دهنده آن سر ماهی است. این شرایط زمانی که بخوانید غذا را با خودتان ببرید، عجیب‌تر هم خواهد شد. سر آشپزهای خیابانی اندونزی غذای شمارا داخل کیسه‌های شفاف پلاستیکی خواهند ریخت؛ حتی اگر غذای شما سوپ باشد.

## آش، لبو، فلافل و جگرکی!

## آشنایی با معروف‌ترین غذاهای خیابانی ایرانی که حتما

## یک یا چند موردشان را امتحان کرده‌اید

ما ایرانی‌ها تاجریه بسیار کمی در چشیدن غذاهای خیابانی داریم و چشم‌هایمان با تصویر رنگ‌نگار خیابان‌هایی که سرتاسر به آشپزخانه و غذاخوری تبدیل شده‌اند، آشنایی چندانی ندارد. با این حال در ایران هم معدود افرادی وجود دارند که از طریق فروش غذای خیابانی زندگی‌شان را اداره می‌کنند؛ چند نوع غذای محدود، ساده و شناخته شده. گاری‌های چوبی چرخ‌دار فروش لبو در اکثر مناطق ایران یافت می‌شود و عطر باقلای تازه دوغ به مشام همه‌مان آشناست. فروشندگان دوره گرد شیر بلال هم معمولاً با ساطشان در مناطق سبز گردشگری به راه است. اگر به شیراز و بندرعباس و دیگر شهرهای جنوبی سفر کنید، خوراکن خود بسیار محبوب است و خوش طعم، که با ادویه‌های معمولی چون نمک و فلفل به مشتری فروخته می‌شود. جنوبی‌ها به این غذای خوش خوراک کوپر فایده «بخنی نخود» می‌گویند و آن را در دیگ‌های بزرگ می‌پزند. بازار فلافل فروشان اهواز هم همیشه داغ است و دکه‌های کوچک فلافلی در گوشه و کنار این شهر به وفور یافت می‌شود. در تبریز دکه‌های سیاری هستند که با فروش ساندویچ‌های کوچک نان و تخم‌مرغ روزگار می‌گذرانند و در اردبیل آشی سفید رنگ و رقیق می‌پزند که عطر و طعم آن بی نظیر است. آش کشک در سراسر شهرهای شمال غربی ایران شناخته شده و سرشناس است، به طوری که در جای جای خیابان، دیگ‌های بزرگی را خواهید یافت که روی شعله‌های سرخ و آبی آش کشک می‌پزند و مسافران را شگفت‌زده می‌کنند. آشی که توصیه می‌کنم برای یک بار هم که شده مزه آن را بچشید. اما بازار جگر فروشان خیابانی گیلان پر طرفدارترین غذای خیابانی ایران است و جگرکی‌ها همیشه در گوشه‌ای از خیابان، با چند میز و صندلی از آن قیمت کاسی‌شان داغ است و مشتری‌شان به راه؛ در تهران هم کمی بیش کبابی‌های خیابانی پیدا می‌شوند اما بازارشان آن چنان وسیع و همه جایی نشده است.

## ۲۷۰ دقیقه با

## غذا فروشان خیابانی

مروری بر روایت‌های جدید و جذاب درباره چگونگی گردش روزگار برای غذا فروشان خیابانی و معرفی سرشناس‌ترین آن‌ها در دنیا با بهره گرفتن از مستند ۹ قسمتی «غذای خیابانی»

الهام حبشی | روزنامه نگار

پرونده

بسیاری از مردم برای شروع کسب و کار جدید و مورد علاقه خودشان، از توان مالی کافی برخوردار نیستند. به همین علت، خیلی‌ها اگر انتخاب دیگری داشته باشند، ترجیح می‌دهند زندگی‌شان را با یک شغل کم‌ریسک‌تر بگذرانند. اما گاهی ناچار به عشق عمیق به عملی ساختن یک‌رویا، عده‌ای دیگر را به آغاز یک کسب و کار مستقل، جدید و کوچک تشویق می‌کند. غذا فروشان خیابانی بخشی از همین مردمان سخت کوش هستند که با توسل به عزم و اراده خودشان وارد چالش کسب و کارهای کوچک شده‌اند. کسانی که با کمترین تجهیزات ممکن، خوراکی‌های ساده، ارزان قیمت و خوش طعم می‌پزند و زندگی یک خانواده را اداره می‌کنند. تفاوتی ندارد ساکن کدام نقطه از ایران باشیم، همه ما با مزه باقلای تازه آشنا هستیم و می‌دانیم یک ظرف پر از باقلای داغ که با شور و نمک، تند و فلفل، ترشی سرکه و تلخی گلپر در هم آمیخته شده است چه طعم دلپذیر و خوشایندی دارد. اما غذاهای خیابانی تنها در همین گاری‌های کوچک باقلا و سبزی‌های پهن و سرخ‌رنگ لبو محدود نمی‌شود. در سراسر این کره خاکی غذاهای بسیاری وجود دارند که به خوراک خیابانی مشهور هستند و به گوش ما ناآشنا نیستند. در پرونده امروز قصد داریم به معرفی مستند جدید و جذاب «غذای خیابانی» بپردازیم که شما را با معروف‌ترین غذاهای خیابانی آسیا آشنا می‌کند. مستندی که در ۹ قسمت از چگونگی گردش ایام یک غذا فروش خیابانی برایتان خواهد گفت و به معرفی سرشناس‌ترین آن‌ها خواهد پرداخت. کسانی که تمام روز خود را در کوچه و خیابان می‌گذرانند و هیچ سقف ثابتی به جز آسمان آبی برای آن‌ها وجود ندارد.

## قصه صدف‌ها و زنان آو

## کدام کشور: ویتنام



در سرتزمین ایران، مردم صدف‌ها را به عنوان نوعی شیء تزئینی می‌شناسند و حلزون‌ها را در آکواریوم‌ها می‌پسندند اما در ویتنام بخش سخت و چشم‌نواز صدف‌ها را مثلاً پوست میوه از موجود زنده لوزج درونش جدامی‌کنند و سبید دور می‌ریزند. فرهنگ بیرون غذا خوردن و پاتوق‌های خیابانی در ویتنام بسیار رواج دارد و در شهرهایی مثل «سایگان» و «هوشی‌مین» شغل یک‌دهم مردم فروشندگی انواع غذاهای خیابانی و دریایی است، افرادی که اغلب آن‌ها زن و از قشر پایین و کم درآمد جامعه هستند. بعضی از آن‌ها حتی به آب‌لوله کشی برای شستن ظروف خود دست‌رسی مستقیم ندارند و مجبورند ظروف استفاده شده را در چند کاسه بزرگ آب‌شست و شوی بدهند. یک اجاق گاز بسیار و یک کباب‌پز غالی و چند ماهی تازه به‌مدور تنها وسایل کاسی آن‌هاست. آن‌ها انواع میگو، خرچنگ، صدف، گوش‌ماهی و حلزون را با مقداری سیر سرخ‌شده، سبزیجات محلی و آب‌نار گیل می‌پزند و از مشتری‌های مشتاق خود پذیرایی می‌کنند. مردم در ویتنام به قدری مشتاق غذاهای دریایی هستند که اگر آشپزی بخواهد مواد اولیه خود را تهیه کند مجبور است هر دفعه نیمه‌های شب به بازار عمده فروشان ماهی برود، در غیر این صورت صید صیادان تمام شده و کاسی آن‌روز یک آشپز خیابانی تعطیل خواهد شد. «کام‌تام» یا «برنج شکسته» که از برنج معمولی قیمت کمتری دارد، یکی دیگر از غذاهای محبوب ویتنامی است. طبع این برنج دشوار است و طعم‌اش به غایت از برنج ساده خوشایندتر. ساندویچ‌های «بانهمی» یا «باگت ویتنامی» هم طرفداران بسیاری دارد. یک نان باگت ساده که با مرغ، کالباس، جعفری، سس مخصوص و خیار پی‌ری شود و در دکه‌های کوچک تک‌نفره به فروش می‌رسد. «فو یا» (سوپ نودل) هم که معروف‌ترین غذای خیابانی سراسر قاره آسیاست، در این کشور مشتری فراوانی دارد و با دستورهای متنوعی پخت می‌شود. آشپزهای ویتنامی در کار خود یک شعار طلایی دارند. شعاری که می‌گویند: «ما چیزی‌هایی را که مردمان دیگر کنار می‌گذارند، جمع‌وبه محبوب‌ترین غذاهای کشورمان تبدیل می‌کنیم!»

## انتقال غذا بار و نام

## از دیگ به بشقاب!

## کدام کشور: هند



یکی دیگر از بهترین قسمت‌های این مستند، نمایش آشپزی منحصر به فرد دهنی‌هاست. آشپزهایی که گوشه خیابان‌ها چمباتمه زده‌اند و قطعات مرغ را با تکه‌های روزنامه از دیگ به بشقاب مشتری انتقال می‌دهند. در هند هیچ صفی برای خرید غذاهای خیابانی تشکیل نمی‌شود و مردم در هیاهو بی‌نظمی خنده‌آوری، غذا را از دست خوراک فروشان می‌چاپند. لقمه‌های باریک و کوچک کباب در دهلی طرفداران زیادی دارد اما محبوب‌ترین خوراک خیابانی این کشور نوعی نان بادکنکی و خوراک‌کی مشهور به «پانی پوری» است. یک خوراک‌کی گرد و کوچک و تو خالی که ماده اولیه‌اش سیب زمینی است.

## معروف‌ترین سر آشپز خیابانی دنیا املت می‌پزد

## کدام کشور: تایلند



اگر به تایلند سفر می‌کنید، گشت و گذار در خیابان‌های مشهور غذا فروشان بانکوک را از یاد نبرید. خیابان‌هایی که همیشه شلوغ هستند و روشن، گویی که در این شهر همیشه بساط مهمانی برپاست. «جی‌فای» معروف‌ترین سر آشپز خیابانی دنیا در این شهر زندگی می‌کند. گردشگرهای زیادی برای گرفتن عکس یادگاری و تماشای طبع املت این سر آشپز سرشناس خیابانی که موفق به دریافت ستاره میشلن شده است، به این خیابان می‌آیند. این زن ۷۳ ساله املتی به ابعاد یک نان باگت بزرگ می‌پزد که حتی دیدنش، دهان مخاطب را آب خواهد انداخت.