

Gastronomía norcoreana

2008-08-04 20:30:47



La **gastronomía norcoreana** se asemeja mucho a la comida china, a la japonesa y a la de Corea del Sur. Productos fermentados, cereales como el arroz, verduras y salsas de soja son alimentos de consumo habitual entre su población. Las verduras se presentan, por lo general, escaldadas, hervidas, asadas o al vapor.

Los pescados y los mariscos propios de sus aguas también dan lugar a succulentas recetas dentro del país. Pero el consumo de **carnes tabú en occidente** es, sin duda, lo que más llama la atención de los viajeros, ya que éstas proceden de dos **animales de compañía**, el gato y el perro. En la cultura del país han sido siempre alimentos de arraigada tradición, pero hoy día son pocas las personas que comen su carne.

Desde la antigüedad el arroz ha sido uno de los alimentos básicos cultivado en tierras coreanas. Este cereal es el ingrediente indispensable de muchos de los **platos norcoreanos**, e incluso forma parte de deliciosos postres y bebidas propias del país. Entre los platos más tradicionales sobresalen:

- **Dduk Kuk**. Bajo este nombre se presenta una deliciosa sopa de torta de arroz con láminas de huevo frito a la que se añade caldo de carne y salsa de soja.
- **Bibim Bab**. Se trata de un arroz mezclado con una serie de verduras fritas, carne a la parrilla y salsa roja picante.
- **Ddeok**. Es un postre que combina el arroz con azúcar en forma de bolitas de diferentes tamaños. De este postre se elaboran diferentes variedades con castañas, dátiles u otros.
- **Soju**. También llamado vodka coreano, es una bebida dulce con una elevada graduación alcohólica. Se elabora con arroz.
- **Makkoli**. Es un tipo de cerveza hecha a base de arroz.

Entre los menús que el viajero puede degustar en Corea del Norte destacan fuentes enormes de sopas con sabor picante como el **Dwen jang**, un caldo de pasta de judías y especias picantes.

Recetas representativas de la cocina coreana son el **doenjang** y el **kimchi**. Este último consiste en una mezcla de repollo chino fermentado y verduritas en escabeche, condimentadas con jengibre o chile. Es costumbre del país preparar este plato en grandes cantidades y así dejar reserva suficiente para los meses de invierno. Los coreanos llaman a esta costumbre **gimajang**.

Otro plato propio de esta gastronomía son los **fideos fríos de Pyongyang**, una especialidad local hecha con pasta de **harina de sarraceno de Corea** y con fécula de patata, se sirven con una sopa refrescante de faisán, pollo y carne picada.

