

الطعام في كوريا يعتمد بشكل رئيسي على الأرز المسلوق والمخلل الكوري المكون من الكرنب الحراق أو ما يعرف بالكميتشي. من أكثر الأشياء التي تلفت الانتباه هي كمية التعدد والتنوع الموجود في الأطعمة الكورية فمثلاً عندما أقابل أصدقائي الكوريين فهم يسألونني «ماذا تريدون أن تأكلوا اليوم؟ ياباني أم صيني أم كوري أم إيطالي؟» وهذا لا يشير فقط إلى التنوع بل الوفرة أيضاً حيث إن الطعام الكوري والياباني والصيني موجود في معظم مناطق التسوق بسيول. ومن أشهر الأطعمة الكورية التي أود أن أقدمها لكم هي البيبيمباب الكوري. مثلما يقول المصريون «أكل ملح وعيش» فهذه المقولة تنطبق أيضاً على الثقافة الكورية حيث يحرص الأصدقاء والمقربون على تناول الوجبات معا فغالبا ما يحب الكوريون تناول الوجبات مع المحبين لهم فيشاركونهم الأفراح والأحزان من خلال الحديث الذي يعم عند تناول الوجبات. وقلما ما يتناول الكوريون وجباتهم بمفردهم فهم يفضلون الأكل معا في معظم الأوقات. لطعام في الدول العربية يعتمد أساسيا على الخبز العربي الطازج فالخبز لا غناء عنه في الوجبات العربية حتى ولو كان هناك أرز. وعلى الرغم من اختلاف الطعام قليلاً من دولة إلى أخرى فالطعام العربي دسم إلى حد ما لما يحتويه من مكونات عالية السعرة الحرارية حيث يتم طبخ معظم أنواع الخضروات بالصلصة في سمنة أو زيت. فالسمنة البقرية والزيت تعطي للطعام نكهة معينة لا تأتي من غيرها في مختلف الوجبات ولذلك فالطعام العربي أكثر إشباعاً بكثير من الأطعمة الكورية. فالعرب يتقنون شواء مختلف أنواع اللحوم لتؤكل مع الوجبات الرئيسية أو تؤكل في ساندويتشاً أو كفتائر.