

اليابان : أطباق شهية لكنّها ليست للأكل

شهد المطبخ الياباني تغييرات كبيرة على مر العصور و لعل أهمها كانت في فترة كاماكورا عند ظهور نخبة حاكمة في اليابان.

يطلق على وجبة الطعام في اليابان اسم غوهان وتعني الأرز المطهو بالبخار حيث يتميز الأرز الياباني بكونه متماسكاً عند الطهي مما يجعله سهل التناول بالعصي بدلاً عن الملاعق في اليابان – ولما كان الأرز غذاء هاماً بالنسبة لليابانيين فقد اتسع معنى الغوهان ليشمل كافة أنواع الوجبات، أما الوجبات التقليدية في اليابان فتتكون من الأرز الأبيض الخالي من الإضافات وطبق رئيسي – من الأسماك أو اللحوم – و بعض أنواع الأطباق الجانبية – الخضراوات المطبوخة عادة – و الحساء – حساء ميسو – و المخللات.

بالمعرفة نضع الفرق ...

With Knowledge, We make the Difference ...