

# Gastronomía de Corea

La **Gastronomía coreana** es, como su nombre lo indica, la comida tradicional de los coreanos en Corea y en el extranjero. La cocina es variada, desde los platos de la realeza coreana, a aquellos preparados en las ciudades en el interior como Seúl, a ciudades portuarias como Inchon y Busán. La cocina coreana se consume también en el noreste chino (donde existe una población de Chosonitas). Se trata de una cocina picante y sazonada con especias que tiene ciertas herencias de la cocina china y de la cocina japonesa, aunque con ciertas peculiaridades.



Bibimbap con banchan.

## Los ingredientes

La comida diaria de los coreanos está fundamentada en el arroz, verduras, pescados, mariscos y el dubu (en coreano). Lo que se conoce como "comida coreana" son típicamente los platos que se sirven como acompañamiento al arroz. A diferencia de las tradición occidental-europea, en Corea no existe un concepto de primer o segundo "plato" sino que todos los alimentos acompañan el arroz (반찬 ban-chan) en una especie de coordinación culinaria de pequeños platos. El Gochujang es una salsa roja picante que sirve para condimentar.

## Platos típicos

Lo principal en la gastronomía de Corea es el bulgogi (literalmente significa *carne al fuego*) y kimchi (plato elaborado con verduras fermentadas). Pueden encontrarse alimentos fermentados, verduras y legumbres, sopas, productos de confitería, té, licores y bebidas no alcohólicas. El kimchi y la salsa de doenjang elaborada con soja son los ejemplos más conocidos de alimentos fermentados coreanos.

Existe una gran variedad de platos con alto contenido vegetal. Una característica de esta cocina es que raramente contiene productos fritos, al contrario de lo que sucede en la vecina comida china, y por lo tanto no es muy abundante el empleo de aceites empleados en las técnicas de fritura. Es costumbre hervir o escaldar los alimentos, o asarlos, cocinarlos al vapor, etc. Cuando se fríe, se emplea muy poco aceite, y suele usarse aceite vegetal.

Otros platos son el bibimbap, el galbi, que son costillas de vacuno asadas acompañadas de vegetales varios, el Mandu, empanaditas rellenas de vegetales y carne y el Mandukug, sopa de Mandu.



Bulgogi, plato típico de la cocina coreana.

## Bebidas

### Bebidas no alcohólicas

En Corea existe también un rito del Té que influenció a su vecino Japón. Algunos de los té más famosos son:

- Bori cha (보리차): té frío a base de cebada tostada
- Oksusu cha (옥수수차): té de maíz tostado
- Sungnyung (승냥): té tostado de arroz
- Sujeonggwa (수정과)
- Sikhye (식혜): bebida dulce a base de arroz
- Yujacha (유자차): Té cítrico
- Yulmucha (율무차): Té
- Daechu cha : Té de jinjolero



Daechu cha (té de jinjolero)

### Bebidas Alcohólicas

Entre las cervezas más vendidas en Asia y en Corea se encuentran:

- Cass
- Hite, Hite Prime
- Cafri
- OB lager beer que añaden arroz.
- Taedonggang Es una cerveza Norcoreana producida desde 2002 en Pyongyang.<sup>[1]</sup>

El *Soju* (소주) que es una especie de aguardiente muy popular entre las bebidas de alto contenido alcohólico se obtiene de la fermentación de granos de arroz, trigo, patatas o boniatos. Al igual que ocurre con el Vodka, es considerado de superior calidad el *Soju* obtenido a partir de grano frente al que se obtiene de tubérculos. Suele tener una concentración alcohólica del 22% y es la bebida preferida de estudiantes, hombres de negocios y la clase obrera.

El soju se consume en toda Corea del Sur, y la popularidad de las marcas varía según la región. Algunas de las numerosas marcas de soju son:

- Jinro que produce su Soju de cuádruple filtrado al que denomina *Cham iseul*(참이슬 - "Auténtico Rocío")
- Lotte BG (롯데 BG) que produce un soju llamado *Cheoem Cheoreum* (처음처럼 - "como la primera vez") que toma el nombre un popular proverbio coreano que significa "continuar la tarea con el entusiasmo del inicio de la misma"
- C1 Soju (시원 소주) El más consumido en Busán
- IpSoju (앞새주) Muy popular en la region de Jeollanam-do
- Hallasan Soju en Jeju-do llamado así por su montaña Hallasan.
- Muhak produce en Masan el Soju Blanco (화이트소주) muy apreciado en Gyeongsangnam-do y Ulsan
- Kumbokju productor del área metropolitana de Daegu que elabora su popular marca *Cham*(참)

Se denomina *Yakju* al licor refinado fermentado del arroz, conocido también como *cheongju*. El *Takju* es un vino tradicional de arroz *makgeolli* (막걸리) de aspecto lechoso, originalmente consumido en el medio rural, aunque hoy día puede encontrarse en la mayoría de restaurantes coreanos en las grandes urbes.

Además del *Soju* y el *Yakju*, en la cocina Coreana existen numerosos licores de frutas y de hierbas. Los más populares son el licor de acacia, de *maesil*, de ciruela, de membrillo chino, de guinda, de piñones, de brotes de aguja de pino, y de granada. También se pueden encontrar los vinos de Majuang que se elaboran con una mezcla de uvas coreanas y francesas y vinos a base de Ginseng. Se puede decir que en Corea existen casi 100 variedades diferentes de vino y licores.

## Costumbres

La comida fuerte del día es a mediodía, se suele servir arroz y entre 3 y 12 platos pequeños como acompañamiento. A cada comensal se le suele servir un plato de sopa y otro de arroz, pero el resto de los platos se colocan en el centro de la mesa y se comparten. Como cubiertos, se utilizan cucharas para la sopa y palillos. Curiosidad, comparando con los vecinos (Japón, China) Corea es donde se usan cubiertos hechos de metal.

## Consumo de carne de perro

En algunas culturas de Asia entre las que se incluye la China se consume carne de perro como una delicia especial.

El *Boshintang* (es una sopa en la que se emplea carne de perro) se sirve para cenar (generalmente a hombres, tanto coreanos como extranjeros) como un plato especial en algunos restaurantes. La creencia popular atribuye a esta sopa propiedades beneficiosas para combatir el calor en los meses de verano.

El consumo de carne de perro en Corea del Sur es cada vez menos común, ya que la mayor parte de los coreanos percibe a los perros como mascotas y no como producto alimenticio. Hay que decir que en Corea la carne de perro es más cara, rara y difícil de encontrar que cualquier otro tipo de carne, siendo esta imposible de encontrar en supermercados y grandes superficies.

## Enlaces externos

- Cocina coreana <sup>[2]</sup>
- Recetas de la cocina coreana <sup>[3]</sup>
- Página web oficial de la Organización de Turismo de Corea <sup>[4]</sup>
- ZenKimchi (Journal sobre cocina coreana) <sup>[5]</sup>
- TriFood | Guía acerca de los restaurantes coreanos <sup>[6]</sup>

## Referencias

- [1] Reuters, "Cerveza Norcoreana: gran sabor, bajo riesgo de proliferación", Mar 9, 2008
- [2] <http://www.koreankitchen.com/>
- [3] [http://www.cookbookwiki.com/Korean\\_Cuisine](http://www.cookbookwiki.com/Korean_Cuisine)
- [4] [http://spanish.visitkorea.or.kr/spa/FO/FO\\_SP\\_6\\_5\\_1.jsp](http://spanish.visitkorea.or.kr/spa/FO/FO_SP_6_5_1.jsp)
- [5] <http://www.zenkimchi.com/FoodJournal/>
- [6] <http://www.trifood.com/food.html>
-

# Fuentes y contribuyentes del artículo

**Gastronomía de Corea** *Fuente:* <http://es.wikipedia.org/w/index.php?oldid=64786422> *Contribuyentes:* Anagarmol, Cookie, Diádoco, Dreitmen, Elena2296, Galandil, Islaplanesia, Julgon, MILO, Netito777, Nomarcland, Queenmomcat, Roche, Rage, SimónK, Steinsplitter, SuperBraulio13, Tamorlan, Tirithel, Yonghokim, 36 ediciones anónimas

# Fuentes de imagen, Licencias y contribuyentes

**Archivo:Bibimbap with side dishes.jpg** *Fuente:* [http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Archivo:Bibimbap\\_with\\_side\\_dishes.jpg](http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Archivo:Bibimbap_with_side_dishes.jpg) *Licencia:* Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Contribuyentes:* Johannes Barre iGEL (talk)

**Archivo:Korean.cuisine-Bulgogi-01.jpg** *Fuente:* <http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Archivo:Korean.cuisine-Bulgogi-01.jpg> *Licencia:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.0 *Contribuyentes:* by ayustety

**Image:Korean.tea-Daechucha-01.jpg** *Fuente:* <http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Archivo:Korean.tea-Daechucha-01.jpg> *Licencia:* Creative Commons Attribution 2.0 *Contribuyentes:* by LWY

# Licencia

---

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported  
[//creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)

---