

El kaiseki (懐石), un producto originario de la ceremonia del té

2009-01-24 23:28:18



El kaiseki (懐石) era una comida ligera servida en la ceremonia del té japonesa pero ahora es usado como entrada en los restaurantes japoneses. Se trataría de una comida vegetariana que los monjes budista utilizaban en sus encuentros junto al té.

Es una comida refinada que se crea con productos frescos de temporada y con una hermosa presentación agradable a los ojos de cualquier turista occidental. Además de que resulta un auténtico placer por su sabor.

Entre sus ingredientes encontramos verduras, pescados y carnes variadas. Su preparación es meticulosa, calculada y muy cuidadosa. Se suele presentar de una forma organizada en cuencos de cerámica y madera. Junto a ellos se presentan diferentes salsas que acompañan al plato servidor.

Es habitual que en los ryokan sirvan “kaiseki ryori” como cena. Una experiencia inolvidable para los amantes de la cocina china.