

14 أكلة ينبغي عليك تجنبها عند زيارة آسيا



أصبحت آسيا مؤخرًا واجهة سياحية للكثير من العرب لعدة أسباب أهمها انخفاض أسعار بعض دولها مع وجود العديد من المناظر الطبيعية والمعالم السياحية الرائعة التي لا تُفوت والسواحل التي لا يُوجد مثلها.

ورغم ما تشتهر به دول جنوب شرق آسيا من أطعمة مذهلة فإن هناك عدد لا بأس به من الأطعمة الغربية ينبغي عليك تجنب أكلها ولو على سبيل التذوق أو حتى اختبارًا للشجاعة، ومن أهم هذه الأطعمة الغربية والمقززة في بعض الأحيان:

الدوريان - ماليزيا

تنمو أشجار فاكهة الدوريان في مناطق جنوب شرق آسيا خاصة ماليزيا وإندونيسيا وسنغافورة وتايوان وتايوان، ويطلقون عليها اسم "طعم الجنة ورائحة جهنم" لكون رائحتها قوية وكرهية جدًا. ورغم تسميتها بـ "ملكة الفاكهة" فإن رائحتها تشبه العفن، كرهية ومنفرة وقوية وممنوع تناولها في الفنادق والطائرات وسيارات التاكسي وتدوم لمدة طويلة جدًا، كما أن رائحتها لا تختلف كثيرًا عن طعمها، ورغم ذلك فإن لديها الكثير من العشاق في آسيا بل وحول العالم أيضًا، وهذا شيء غير مفهوم!

الناتو "فول الصويا" - اليابان

عبارة عن فول صويا مُحَمَّر دبق له رائحة نفاذة والتي تكون أقرب إلى الجوارب القديمة القذرة، يستعمل كطبق مهم من أطباق الإفطار الياباني، ويتناولونه عادة إلى جانب الأرز المسلوق وهو مكروه إلى درجة كبيرة من الأجانب، فرائحته قوية جدًا وطعمه لزج للغاية.

البالوت - الفلبين

"البالوت" أكلة آسيوية لها شعبية كبيرة، منتشرة في الفلبين، وهي عبارة عن بيض البط المملح، والذي يُسحب من أمه قبل الفقس بفترة وجيزة، يُطهى بالبخار ويُقدم للأكل وقد نمت للجنين منقار ورأس وريش، وهذه الأكلة ليست منتشرة في الفلبين فقط، بل ستجدها في دول أخرى آسيوية مثل تايوان.

عادة ما يُستخدم بيض الدجاج أو بيض البط عندما يتم مرحلة تكوينه الأولى، أي في مدة تتراوح بين أسبوعين أو 3 أسابيع، يطهى البيض على البخار أو يُسلق، ثم يقدم إلى جوار الصلصة الحارة، وقد يضاف الخل والملح للتبيل في أثناء السلق، تُعتبر من الأكلات السريعة، وعادة ما نجدها تباع على الطرقات.

شورية بيض النمل الأبيض - إندونيسيا

يعتبر حساء "بيض النمل" أشهر حساء في إندونيسيا، ويُحضر عن طريق وضع مستوطنات النمل في آنية زجاجية حتى يبيض النمل، ثم يُفصل البيض عن النمل ويُسلق ويُوضع في حساء اللحم أو السمك، ويُزين الطبق بالخضروات.

سمكة الفوجو - اليابان

سمكة "الفوجو" اليابانية هي أشد الأسماء فتكا في العالم وأكثرها سميّة، لأنها تحتوي على سُم "تيتروودوتوكسي" الذي يعتبر أشد فتكا من السيانيد، ولا وجود لترياق للشفاء منه، أما السُم الموجود في السمكة فيكفي لقتل 30 شخصًا، ووخزة دبوس واحدة من السمكة تكفي لقتل الشخص في الحال، ويؤدي أكلها إلى موت مئات اليابانيين كل عام.

سمكة "الفوجو" ليست منتشرة فقط في اليابان، بل في أمريكا وكوريا الجنوبية أيضًا، لكنها أكثر شعبية في اليابان، ويوجد السم في الجلد والهيكل العظمي والكبد والعينين، وتُعد أكلة مُحرمة على إمبراطور اليابان حيث إنها تهدد حياته.

يجب على الطاهي أن يحصل على رخصة حكومية بعد 5 سنوات من التدريب كي يحصل على المهارة اللازمة لنزع السم، كذلك يخضع لاختبار قاس كي يحصل على رخصته وهو: "طهي السمكة وأكلها".

الفضلات السامة للأسماك لا تُلقى في سلة المهملات، بل تُوضع في حاويات محكمة الإغلاق وتُحرق، أما بالنسبة للسمكة فيُقطع شرائح رقيقة مثل الساشيمي وتُؤكل نيئة عادة، ورغم خطورة هذه السمكة ومنع أكلها في الاتحاد الأوروبي فإن الكثيرين يقبلون على أكلها كاختبار للشجاعة.

حساء الخفافيش - تايلاند

الخفافيش من الحيوانات الناقلة للأمراض، ولكنها تعتبر حساءً رئيسيًا في تايلاند وبعض أجزاء من الصين، ويتكون الحساء من خفافيش الفاكهة التي تُطبخ في حليب جوز الهند.

عيون التونة - اليابان/الصين:

عيون التونة من أشهر الأطباق في الصين واليابان، فاليابانيون يأكلون كل شيء في التونة حتى العيون، وهي وجبة مفيدة ورخيصة، تُؤكل مطبوخة مع الثوم وصلصة الصويا.

حساء عش الطيور - الصين

يعتبر حساء "عش الطيور" الصيني من أعلى الوجبات في العالم، ولا يأكله سوى الأثرياء في الصين بسبب ارتفاع أسعاره وصعوبة الحصول عليه.

في هذا الحساء يُستخدم عش الطائر الذي يبنيه باستخدام لعابه بدلًا من الأغصان في أماكن مرتفعة للغاية، فاللعاب يتجمد عند تعرضه للهواء، وتكون عملية جمع الأعشاش صعبة وخطيرة وتتسبب بموت عدد من الأشخاص سنويًا في أثناء جمعه.

قلب الكوبرا - فيتنام

من أشهر الأكلات في فيتنام "قلب الكوبرا" الذي يستخرج طازجًا إثر قتل الكوبرا، ويُعالج بشكل سريع، ثم يقدم مع بعض النبيذ كمشروب.

العناكب المقلية – كمبوديا

من الوجبات الشهيرة في كمبوديا العنكبوت المقلي، وبدأ الكمبوديون بأكله قديمًا بسبب القحط والمجاعات التي مرت بها البلد، فكان مصدرًا بديلًا ومتوفرًا للبروتين، ثم أصبح بعد ذلك أكلة شعبية تُجهز عن طريق نقعها في مزيج من الملح والسكر ثم قليها مع الثوم.

بيض بول العذارى – الصين

عبارة عن بيض يسلق في بول الأولاد الصغار بعد تجميعه، وهي أكلة موسمية في الصين الشعبية، ولا بد من تكسير البيض في أثناء السلق حتى يتشبع البيض بالبول.

بيضة الألف عام (بيضة القرن) – الصين

من الأكلات الشعبية في وجبة الإفطار الصيني، وهي بيضة تُغطى بخليط من الطين والملح والرماد لمدة تتراوح بين الشهر والـ3 أشهر، إلى أن تتصلب قشرة البيضة ويتحول الصفار إلى اللون الأخضر الداكن أو حتى الأسود، بينما يتحول البياض إلى هلام بني اللون رائحته قوية كالبول، ثم تُخرج وتُقشر وتؤكل!

كعك الدبابير – اليابان

آخر الابتكارات اليابانية، وهو صنف من الكوكيز لكن بدلًا من مزجه بقطع من الشيكولاتة يُوضع دبابير بدلًا منها، وهي وجبة خفيفة مشهورة جدًا في اليابان وغنية بالبروتين.

دودة القز المقلية (Beondegi) – كوريا الجنوبية

من أشهر أطعمة الشارع الكورية، وتعتبر من أهم الوجبات الخفيفة التي تباع في الشوارع، ورغم ما تبدو عليه فإنها محبوبة جدًا في كوريا لما لها من فوائد وقيمة غذائية كبيرة.

والآن بعد القائمة السابقة.. أخبرني أي من تلك الأطعمة قد ترغب بتذوقها على سبيل المخاطرة؟