

آداب المائدة للطعام الياباني

كيفية تناول...

... الأرز

احمل وعاء الأرز في يد واحدة والعيذان في الأخرى. ارفع وعاء نحو فمك أثناء تناول الطعام. لا تصب صلصة الصويا على الأرز الأبيض والمطبوخ.

... السوشي

صب بعض صلصة الصويا في الطبق الصغير المقدم. وهو يعتبر من سوء الأدب أن تهدر صلصة الصويا، لذلك حاول عدم سكب المزيد من الصلصة مما قد تحتاج إليه.

أنت لا تحتاج إلى إضافة الوسابي في صلصة الصويا، وقطع السوشي التي يُناسبها الوسابي، ستحتوي عليه بالفعل. ومع ذلك، إذا اخترت إضافة الوسابي، استخدم كمية صغيرة فقط حتى لا تسيء إلى طباخ السوشي. إذا كنت لا تحب الوسابي، يمكنك طلب ألا يتم إضافة أي منه إلى السوشي الخاص بك.

بشكل عام، من المفترض أن تأكل قطعة السوشي في قضة واحدة. المحاولة في فصل القطعة إلى قسمين تنتهي عموماً في تدمير السوشي المعدّ بشكل جميل. يمكن استخدام اليدين أو عيدان تناول الطعام لأكل السوشي.

... الساشيمي

صب بعض صلصة الصويا في الطبق الصغير المقدم. وضع بعض الوسابي على قطعة الساشيمي، ولكن يجب الحرص على عدم استخدام أكثر من اللازم حيث سيؤدي ذلك إلى التغلب على طعم السمك. غطس قطع الساشيمي في صلصة الصويا. ويمكنك أيضاً التمتع عند تناول بعض أنواع الساشيمي مع الزنجبيل بدلاً من الوسابي.

... حساء ميسو

اشرب حساء ميسو من وعاء كما لو كنت تمسك فنجان، واستخدم عيدان تناول الطعام الخاصة بك لتناول الأسماك من أي الطعام الصلب الذي

بداخل الحساء .

... معكرونة النودلز

استخدم عيدان تناول الطعام الخاصة بك لتناول النودلز اللذيذ. قد ترغب في محاولة تقليد الصوت الذي يُصدره الناس من حولك إذا كنت تتناول الطعام في مطعم ياباني تقليدي. بدلاً من أن تُعتبر آداب سيئة، إن التهام النودلز يُعتبر دليلاً على الاستمتاع بالوجبة ويعزز النكهة.

في حالة حساء المعكرونة، توخى الحذر من وقوع الشعرية من جديد داخل الحساء. إذا تم توفير ملعقة سيراميك لك، استخدمها لشرب الحساء. وخلافاً لذلك، ارفع الوعاء إلى مستوى فمك واشرب منه مباشرة.