

PRYWATNA SZKOŁA WALKI WRĘCZ "BUDOKAN"

ul. Chełmońskiego 10, 05-820 Piastów
tel./fax dojo (+ 48 22) 753 95 79
tel.kom. 0-601 24-61-24
e-mail: dojo@budokan.pl
<http://www.budokan.pl>



NAUKA POSŁUGIWANIA SIĘ PAŁECZKAMI, CZYLI WSZYSTKO JEST MOŻLIWE

MATERIAŁY SZKOLENIOWE



*Autorzy:
Kamila Wasiak
Marcin Dawidowicz*

CZERWIEC 2000 r.

SPIS TREŚCI

<u>Wprowadzenie, czyli dawno, dawno temu...</u>	3
<u>Z czego zrobione są pałeczki?</u>	4
<u>Jak prawidłowo uchwycić pałeczki, czyli lekcja pierwsza.</u>	4
Japońska szkoła Ogasawara-Ryu uczy natomiast w taki oto sposób chwytać pałeczki:	5
<u>Jak używać pałeczek, czyli lekcja druga.</u>	6
<u>Czego nie wolno robić z pałeczkami.</u>	7
Tabu, czyli tego nie wolno robić pod żadnym pozorem	8
<u>Zasady dobrego wychowania obowiązujące przy azjatyckim stole.</u>	9
Jak należy zachowywać się na bankiecie w Chinach?.....	9
Codzienne zwyczaje związane ze spożywaniem posiłków w Chinach.	11
Niektóre zwyczaje obowiązujące przy stole w Hongkongu.....	12
Japońskie zwyczaje obowiązujące przy stole	13
Jak jeść.....	14
Jak należy zachować się w japońskiej restauracji gdzie serwowane jest <i>sushi</i> ?.....	15
Najważniejsze zwyczaje obowiązujące przy stole.....	16
Sposoby trzymania potraw.....	16

**“Honorowy i prawy mężczyzna trzyma się z dala od rzeźni i kuchni.
Nie zezwala także na posiadanie noża przy stole.”**

Konfucjusz

Wprowadzenie, czyli dawno, dawno temu...

Zapewne każdy zastanawiał się, jak to jest możliwe, że mieszkańcy Dalekiego Wschodu tak sprawnie posługują się pałeczkami. Dużo osób chciało by spróbować tej sztuki, ale... brakuje im odwagi lub fachowych wskazówek. Na pierwszy rzut oka wydaje im się, że jest to niezmiernie skomplikowana umiejętność... Dlatego więc postaramy się przybliżyć zasady posługiwania się pałeczkami. Mamy nadzieję, że po dokładnym przyjrzeniu się naszym opisom, każdy dojdzie do wniosku, że jest to dziecinnie proste! Jednak zanim zacznie się ćwiczyć samodzielnie – wypada zapoznać się z odrobiną historii, wszak tradycja w kulturze Dalekiego Wschodu jest czymś bardzo ważnym.



Nie wiadomo do końca, kiedy Chińczycy zaczęli stosować pałeczki jako narzędzie usprawniające spożywanie posiłków. Pierwsze zapisane wzmianki dotyczące użyciu pałeczek pojawiły się około 2 tysięcy lat temu, jednakże już prymitywne chińskie plemiona, jeszcze przed rozpowszechnieniem używania ognia, stosowały gałązki i pręciki do spożywania pokarmów. Inna hipoteza głosi, że pałeczki stosowano do wyjmowania pieczonych potraw z otwartych palenisk. Wzmianka o stosowaniu pałeczek pojawiła się także w dziełach Konfucjusza - w latach 1766 - 1122 przed naszą erą pałeczki były już używane przez dynastię Shang.

Przez lata ewoluował materiał, z którego wykonywano pałeczki - idea pozostała nie zmieniona. Obecnie używane pałeczki prawdopodobnie więc w niewielkim stopniu różnią się od tych sprzed kilku tysiącleci. Do rozpowszechnienia się pałeczek w Chinach przyczyniła się także metoda serwowania pożywienia w postaci cienkich pasków i małych kawałków, co znacznie ułatwiało manipulowanie i jedzenie za pomocą pałeczek.

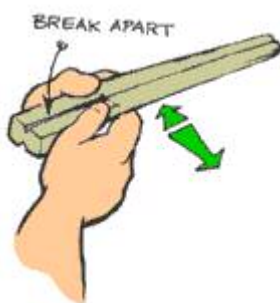
Bardzo szczegółowe formy towarzyskie dotyczące posługiwania się pałeczkami są odzwierciedleniem dawnych japońskich zwyczajów i wierzeń. W dawnych czasach wierzone, że pałeczki stanowią swoistego rodzaju “święte narzędzie”, które jest pomostem łączącym ludzi z bóstwami. Konfucjusz ponad to uważał posiadanie noża przy stole za akt agresji, stąd niektórzy eksperci właśnie jemu przypisują znaczącą rolę w rozpowszechnianiu stosowania pałeczek w Chinach.

W języku japońskim pałeczki noszą nazwę *hashi*. Japończycy wyróżniają wiele rodzajów pałeczek. Jedne są stosowane tylko do jedzenia posiłków, drugie - podczas przygotowywania potraw, kolejne - do nabierania ciast i słodczy.

Wydaje się, że chińskie, czy japońskie dania smakują lepiej, gdy się je spożywa przy pomocy pałeczek. Również cały posiłek może sprawić większą radość, gdy będzie się, chociaż w niewielkim stopniu, znało dawne wierzenia i dalekowschodnie tradycje, plasujące azjatycką kuchnię w liczącym sobie 5 tysięcy lat dziedzictwie kulinarnym.

Z czego zrobione są pałeczki?

Pałeczki głównie robione są z drewna, ale też często spotyka się pałeczki wykonane z kości słoniowej, kości i kłów zwierząt, szlachetnych kamieni, np. szmaragdu, a także z bambusa, plastiku, jak i różnorodnych metali, stopu cyny z ołowiem, złota i srebra. Najczęściej pałeczki drewniane i bambusowe są jeszcze malowane i zdobione rysunkami. Często spotyka się pałeczki drewniane pokryte laką. Często w restauracjach podawane do posiłku pałeczki są wykonane z niepolerowanego drewna - dlatego też, gdy jakość produktu nie jest najwyższa, mogą być szorstkie. W miejscu skrzyżowania się pałeczek ze sobą, mają one często zaokrąglone, bądź kanciaste krawędzie. W przeciętnych chińskich domach najczęściej używa się pałeczek wykonanych z drewna, np. wierzbowego, lub bambusa. Na specjalne uroczystości, na przykład na Nowy Rok, podaje się pałeczki z kości słoniowej. Zazwyczaj mają one dużą wartość, dlatego też nie wymienia się ich zbyt często na nowe - pozwala im się zmienić barwę do koloru ciepłego bursztynu... Zazwyczaj każdy domownik ma swoje ulubione pałeczki. Przechowywane są one w specjalnym pudełku lub futerale. Pałeczki ze złota używane są jedynie w rodzinie królewskiej i przez arystokrację.



W Japonii popularne są pałeczki zrobione z drzewa sugi - bashi lub z drewna cryptomerii. Najnowszym "wynalazkiem" w tej dziedzinie są pałeczki zwane *waribashi*. Zrobione są one z jednego kawałka drewna, który można łatwo rozłamać wzdłuż na dwie części. Zapewnia to, zarówno wygodę, jak i jednorazowość użycia pałeczek. Przede wszystkim pałeczki tego typu są używane w restauracjach i punktach zbiorowego żywienia. Po rozłamaniu pałeczek, odkłada się ją (zaokrąglonymi końcami, tymi, które służą do jedzenia) na podstawkę - *hashi oki* - mały, ceramiczny (niekoniecznie) blok.

Pałeczki chińskie nieznacznie różnią się od pałeczek japońskich. W Chinach pałeczki są dłuższe - mierzą około 10 cali, czyli 25 cm. Poza tym są bardziej stępione w porównaniu do odpowiednika japońskiego. Japońskie pałeczki natomiast są ostrzej zakończone.

Za rzecz niedopuszczalną uważa się używanie dwóch różnych pałeczek (nie od pary) zrobionych z różnych materiałów.

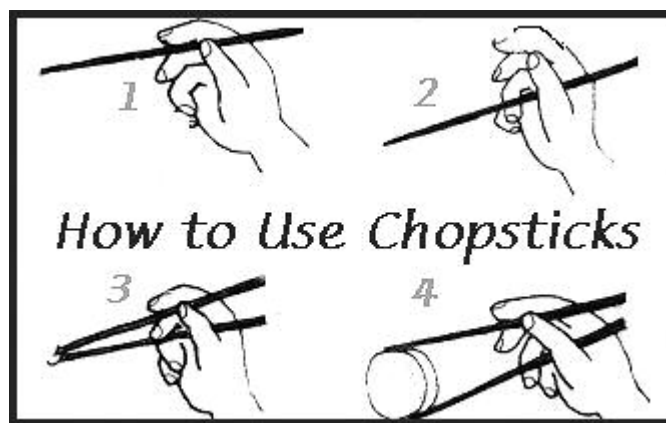
Posiadając tak rozległą wiedzę, śmiało można teraz przystąpić do nauki używania pałeczek! Najpierw trzeba nauczyć się prawidłowo chwycić pałeczki, potem nimi poruszać, aż wreszcie nadejdzie wymarzony moment, kiedy jedzenie pałeczkami wyda się bardzo proste. Na pocieszenie można powiedzieć, że chińskie i japońskie dzieci też mają kłopoty z nauką jedzenia pałeczkami. Najpierw uczą się one posługiwania się łyżką, a dopiero w wieku szkolnym (około 6 roku życia) zaczynają jeść pałeczkami. Dzieci preferują trzymać pałeczki niżej, nie po środku, jak to czynią dorośli.

Jak prawidłowo uchwycić pałeczki, czyli lekcja pierwsza.

Pałeczki są najczęściej używanymi sztuczkami w Japonii i w innych krajach Dalekiego Wschodu. Przystąpimy teraz do nauki trzymania pałeczek w dłoni. W tym celu każdy powinien zaopatrzyć się w parę pałeczek, najlepiej wykonaną z drewna, lub z bambusa. Z drewnianych pałeczek w najmniejszym stopniu wślizgują się kęsy pokarmu.

Sposób chwytania pałeczek złożony jest z trzech etapów:

1. Najpierw należy uchwycić górną pałeczkę między kciukiem a środkowym i wskazującym palcem prawej dłoni (tak jakby się trzymało ołówek).
2. Potem uchwycić dolną pałeczkę kciukiem i palcem serdecznym (też prawej ręki).
3. Poruszając górną pałeczką próbuj uchwycić kawałek pokarmu. Dolna pałeczka pozostaje nieruchoma!



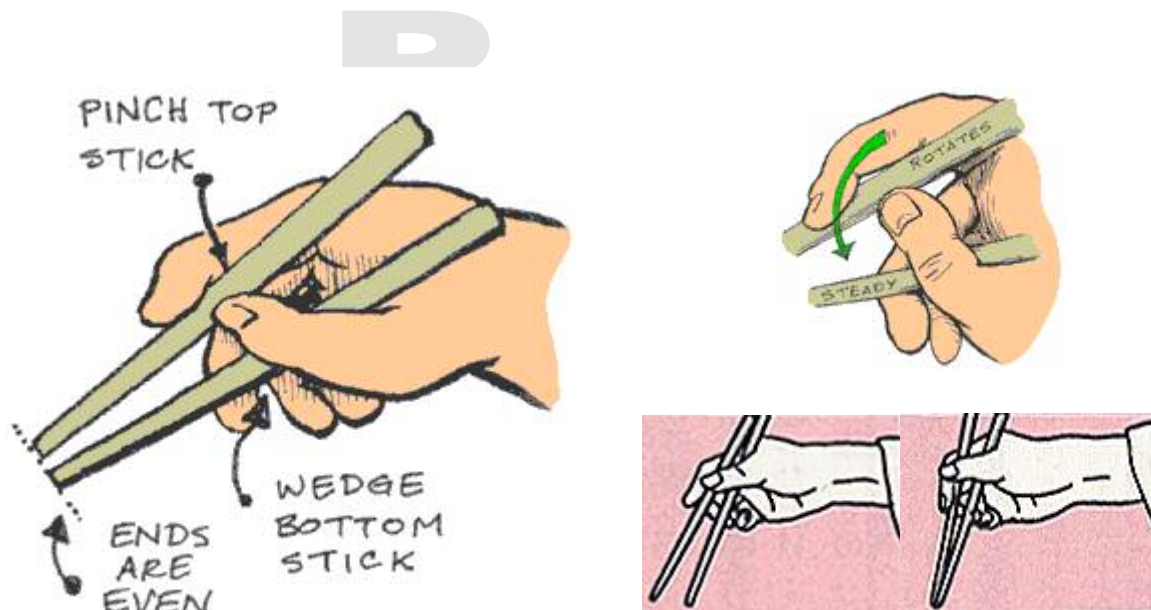
Japońska szkoła Ogasawara-Ryu uczy natomiast w taki oto sposób chwytac pałeczek:

1. Najpierw, używając Twojej prawej ręki, chwyć środek pałeczki i umieść ją wyżej w dłoni (tak, jakbyś trzymał ołówek). Jeżeli pałeczki mają zróżnicowaną grubość, węższa część znajduje się na dole.
2. Trzymając palcami pałeczkę, ustaw rękę równolegle do płaszczyzny stołu.
3. Teraz uchwycić lewą ręką węższy koniec drugiej pałeczki i wsuń ją w prawą rękę, w kierunku końca górnej pałeczki.
4. Po prawidłowym chwyceniu pałeczek, zdejmij z nich lewą rękę i gotowe!

Prawidłowy chwyt pałeczek to: pałeczka niższa opiera się na palcu serdecznym (ten obok małego palca) i kciuku, a pałeczka wyższa znajduje się pomiędzy palcem środkowym a wskazującym. Końce pałeczek są na jednym poziomie, żaden nie wystaje bardziej od drugiego końca pałeczki. Pałeczka górna porusza się, pałeczka dolna przez cały czas pozostaje nieruchoma. Podczas chwytania kęsa potrawy należy nadać końcom pałeczek pewien nacisk, aby trzymany kawałek nie wyslizgnął się. W tym celu przysuwamy bardziej ruchomy koniec pałeczki do końca nieruchomego.

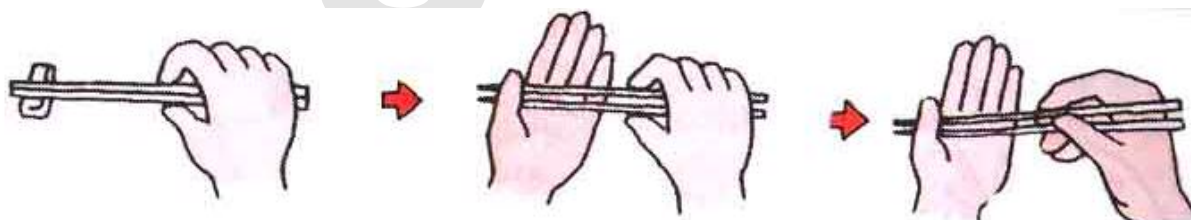
Słowniczek:

- pinch top stick - przycisnąć, zacisnąć górną pałeczkę,
- ends are even - końce są wyrównane (żaden z nich nie wystaje bardziej od drugiego),
- wedge bottom stick - dolna pałeczka jest zaklinowana,
- rotates - ruchoma,
- steady - stabilna.



Jak używać pałeczek, czyli lekcja druga.

Pałeczki powinny być ułożone na stole po w taki sposób, aby zwężonymi końcami (tymi, które służą do nabierania potraw i wkładania ich do ust), były skierowane w lewą stronę. Należy pamiętać o ułożeniu węższych (tych wkładanych do ust) końców pałeczek na specjalnej podstawce (*hashi oki*). Przy podnoszeniu pałeczek z podstawki, weź je prawą ręką, przełóż do lewej, uchwyc palcami prawej ręki we właściwy sposób.



Gdy nie używasz pałeczek, w przerwie posiłku itd. odkłada się je ponownie na podstawce. Może tak się zdarzyć, że nie zostanie podana nam taka podstawka. Wtedy należy oprzeć je z prawej strony tacy na brzegu tacy, na której otrzymałeś posiłek. Inną metodą jest zrobienie zastępczej podstawki pod pałeczki z papierowego etui, w którym podano Ci pałeczki (głównie w restauracjach). Złóż papier na kształt podstawki (Δ) i ułóż na nim swoje pałeczki. Po skończeniu posiłku, włóż z powrotem pałeczki do papierowego etui i zostaw je na tacy, na której spożywałeś posiłek.

Jeżeli chcesz podzielić większy kawałek potrawy za pomocą pałeczek, rób to stopniowo. Pamiętaj o kontrolowaniu nacisku palców na pałeczki. Gdy potrawa zawiera kości (np. kurczęta), trzymaj ją pałeczkami i odgryzaj kawałki wokół kości.

Jak podają dokumenty zgromadzone przez rodzinę Ogasawara, mówiące o prawidłowym używaniu pałeczek, niedopuszczalnym jest zwilżanie pałeczek na długości większej niż 3 cm od ich dolnych końców. Kęs potrawy powinien znajdować się między 1,5 a 3 cm długości pałeczek.

Czego nie wolno robić z pałeczkami.

W kulturze chińskiej i japońskiej istnieje wiele czynności, których nie należy robić, trzymając w ręku pałeczki. Postaramy się w tym rozdziale prześledzić najpopularniejsze zakazy z tym związane.

Za brak dobrego wychowanie uważane jest:

1. Przebijanie (nabijanie) pałeczkami kawałków potrawy.
2. Przysuwanie całego talerza z potrawą za pomocą pałeczek.
3. Wymachiwanie pałeczkami nad poszczególnymi naczyniami, w których znajdują się potrawy i zastanawianie się co by tu dalej zjeść.
4. Robienie bałaganu na talerzu, połączone z przekładaniem kawałków w poszukiwaniu najsmaczniejszego kęsa.
5. Podnoszenie naczynia tą samą ręką, w której trzymane są pałeczki.
6. Skierowywanie pałeczek w trakcie jedzenia w kierunku innych uczestników posiłku.
7. Oblizywanie pałeczek.
8. Trzymanie pałeczek w dłoni zwiniętej w pięść. Taki sposób uchwycenia pałeczek kojarzy się z aktem agresji i chęcią zranienia kogoś. Należy pamiętać o tym, że pałeczki również mogą być bronią!
9. Uderzanie jedną pałeczką o drugą, lub o jakieś naczynie.
10. Nabieranie "lizanym" końcem pałeczek kęsów ze wspólnego talerza. Należy to robić drugą stroną pałeczek (jeżeli nie podano specjalnych pałeczek do nabierania potrawy).
11. Odkładanie pałeczek zanurzając je do miseczki z zupą lub wkładając do naczynia z inną potrawą. Odkładanie pałeczek kładąc je na środku miseczki lub innego naczynia. Dopuszczalną formą odłożenia pałeczek jest umieszczenie ich na brzegu miseczki, jak najbliżej Ciebie (rys. 1), lub odłożenie ich na specjalnej podstawie - *hashi oki* (rys. 2).
12. Pionowe wbijanie pałeczek w potrawę, szczególnie w miseczkę ryżu. Jedynie podczas ceremonii pogrzebowej umieszcza się właśnie w ten sposób pałeczki w miseczce z ryżem i stawia na ołtarzu.

The following actions are considered bad manners:

1. Spearing pieces of food with your chopsticks.



2. Using your chopsticks to shift dishes around.



3. Waving your chopsticks about in the air while trying to decide what to eat next.



4. Rumming about in the food looking for the tastiest morsel.



5. Picking up a dish with the hand that is holding the chopsticks.

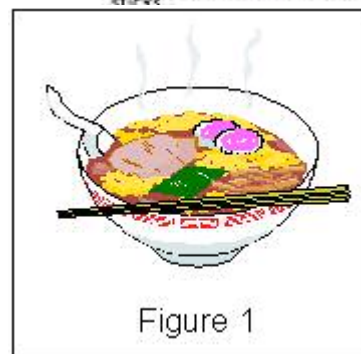
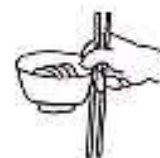
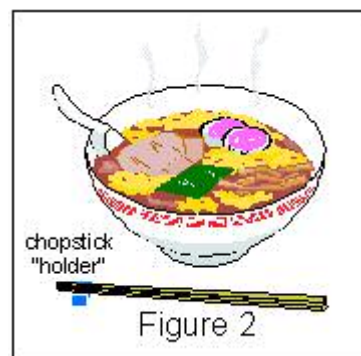


Figure 1



chopstick "holder"

Figure 2

13. Podawanie komuś innemu za pomocą pałeczek kawałka jakiejś potrawy. Jedynie podczas niektórych ceremonii pogrzebowych kości i szczątki zmarłej osoby podawane są w ten sposób od jednej osoby do drugiej.
14. Używanie jednej pałeczki do jedzenia (czy to jest w ogóle możliwe?).
15. Używanie obu rąk do trzymania pałeczek.

Tabu, czyli tego nie wolno robić pod żadnym pozorem

Kaki - Bashi

Atakować pałeczkami talerz, lub miseczkę aby za jednym razem zagarnąć i napchać sobie usta jak największą ilością potrawy.



Yose - Bashi

Za pomocą pałeczek przysuwać talerz, czy inne naczynie, na którym znajduje się potrawa. Można to robić jedynie za pomocą rąk.



Sashi - Bashi

Nabijać na pałeczki potrawę, którą trudno jest uchwycić pałeczkami w normalny sposób. Pałeczki to nie widelec!



Namida - Bashi

Pozwalać, aby z pałeczek, lub trzymanej nimi potrawy skapywał sos.



Komi - Bashi

Napełniać usta, gromadząc na pałeczkach jak największą ilość potrawy.



Neburi - Bashi

Lizać końce pałeczek.



Nigiri - Bashi

Trzymać pałeczki w ręce zwiniętej w pięść. Taki gest może być pochytyany jako akt agresji lub chęć ataku.



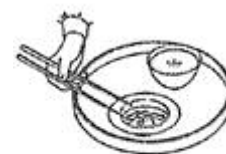
Watashi - Bashi

Odkładać pałeczek na brzegu miseczki.



Tataki - Bashi

Uderzać w talerz lub miszkę, aby tym sposobem zawołać kogoś, zwrócić jego uwagę itp.



Mayoi - Bashi

Wymachiwać pałeczkami nad potrawą, aby zyskać na czasie podczas decydowania się jaką potrawę nałożyć sobie na talerz.

Istnieją jeszcze inne tabu, zachowania, które są obraźliwymi dla ludzi Dalekiego Wschodu. Są to między innymi: **Madoi - Bashi** -wprawianie w zakłopotanie, **Saguri - Bashi** - poszukiwanie, **Utsuri - Bashi** - przemieszczanie się, **Yoko- Bashi** - ubieganie innych.

Zasady dobrego wychowania obowiązujące przy azjatyckim stole.

Zanim na dobre polubisz używanie pałeczek, powinieneś wiedzieć jakie reguły zachowania obowiązują przy stole na Dalekim Wschodzie. Przybliżymy Ci w tym rozdziale najważniejsze "przykazania" obowiązujące dobrze wychowanego Chińczyka, czy Japończyka. Znajomość tych zasad będzie z pewnością doceniona przez chińskiego, czy japońskiego gospodarza, i będzie świadczyła o tym, że poprzez zachowywanie form towarzyskich wyrażasz szacunek do chińskiej lub japońskiej kultury i tradycji.



Jak należy zachowywać się na bankiecie w Chinach?

W Chinach przyjęcia są celebrowane, między innymi, z okazji Nowego Roku, Festiwalu Moon, ślubu lub innych ważnych uroczystości.

Chińskie przyjęcia, z reguły, odbywają się w restauracjach, czasem jednak mogą mieć miejsce w prywatnym domu, specjalnie wynajętym w tym celu. Na przyjęcie wszyscy zaproszeni powinni przybyć punktualnie. Goście są prowadzeni od drzwi wejściowych do miejsca, gdzie będzie

odbywał się posiłek. Tradycyjnie, najważniejsza osoba z zaproszonych gości, wchodzi pierwsza. Po przekroczeniu drzwi wejściowych możesz spotkać się z ponownym gorącym powitaniem.

Sposób usadzenia gości do posiłku jest znacznie mniej dowolny, niż w zachodnich krajach. Z tego powodu zaproszeni goście na bankiet są obowiązani przekazać gospodarzowi listę przybywających. Zaproszeni nigdy nie siadają pierwsi, tam gdzie by chcieli usiąść. Przywilejem gospodarza jest wskazanie miejsca każdemu z zaproszonych. Tradycyjnie, Chińczycy uznają prawą stronę przy stole za ważniejszą, dlatego też ważniejsi goście mają miejsce po prawej stronie gospodarza.

Na gospodarzu przyjęcia spoczywa obowiązek służenia gościom. Podczas zwykłego chińskiego posiłku, potrawy są podawane jednocześnie, na bankietach, jednak, podawanie dań następuje jedno po drugim. Gorące dania są serwowane na początek i na zakończenie przyjęcia. Na bardzo formalnych bankietach zaproszeni goście nie zaczynają jedzenia potraw do momentu, kiedy to gospodarz nie nałoży pierwszej potrawy najważniejszemu z gości. Na mniej formalnych przyjęciach sygnałem do rozpoczęcia konsumpcji jest po prostu wzniesienie pałeczek przez gospodarza. Od tego momentu każdy może już samodzielnie nakładać sobie podane potrawy. Należy pamiętać, że niegrzecznym jest rozgrzebywanie potraw, aby wreszcie trafić na upatrzony kawałek. Nie należy również śpieszyć się ze spożywaniem posiłków - to nie wyścigi! Nie wypada także nakładać sobie zbyt dużo potraw za jednym razem. Za niegrzeczne poczytane będzie przerwanie jedzenia w połowie bankietu. Twój gospodarz z takiego zachowania może odczytać, że uczyniono coś, co obraziło Ciebie.

Podczas zwyczajnych chińskich posiłków bardzo rzadko jest serwowany alkohol. Natomiast w czasie chińskiego bankietu picie napojów alkoholowych zajmuje ważne miejsce. Nie na darmo bankiet w Chinach nosi nazwę *chiu-hsi*, co oznacza "zastawienie stołu winem". W zachodnim świecie rodzaj podawanego alkoholu musi współgrać z podawanymi potrawami, a także powinien zaspokajać preferencje zaproszonych gości. W Chinach ta zasada nie obowiązuje. O rodzaju podawanego alkoholu decyduje gospodarz przyjęcia. Pierwszy toast zawsze należy do gospodarza przyjęcia i jest wnoszony napojem alkoholowym. Ma to miejsce na początku posiłku. Gospodarz wstaje, trzyma swój kieliszek w obu rękach i wygłasza kilka słów toastu. W momencie gdy wypowie słowa *gan bei*, które znaczą "do dna", zebrani wychylają kielichy do dna. Od tego momentu picie i wnoszenie toastów może być spełniane przez wszystkich zebranych na uroczystości. Dalsze toasty mogą być kierowane do poszczególnych osób, jak i do grup. Przy dalszych toastach nie są potrzebne krótkie przemówienia, ani wypijanie zawartości kieliszka do dna, jednakże czynienie tego jest wyrazem większego szacunku. Godnym zauważenia jest to, że mocnego alkoholu nie powinno się nigdy pić w odosobnieniu, a mianowicie bez towarzystwa innych przy stole. Jeżeli jesteś spragniony, bez obecności innych możesz popijać małymi łykami piwo lub napoje bezalkoholowe (soft drinks), ale gdy wolisz mocniejsze napitki, zwróć uwagę, żebyś był zawsze w towarzystwie innych osób przy stole. Wtedy możesz napełnić i wzniesić kieliszek, wypijając go. Piwem i napojami bezalkoholowymi również można wznosić toasty. Niegrzecznym zachowaniem jest napełnienie swojego kieliszka najpierw, bez uprzedniego zaoferowania trunku innym współbiesiadnikom. Ta zasada dotyczy wszelkiego rodzaju napojów, nie tylko tych z zawartością alkoholu. Jeżeli Twój kieliszek stanie się pusty, a gospodarz będzie spostrzegawczy - jest to pewne, że natychmiast napełni Ci go ponownie. Przy napełnianiu kieliszka, uprzejmym jest nalać tyle płynu, by nie przelewał się on przez brzeg naczynia. Takie zachowanie symbolizuje pełen szacunek i przyjaźń żywioną dla obsługiwanego osoby.

Nie bądź zaskoczonym, gdy na chińskim bankiecie spotkasz się z chęcią... upicia Cię przez gospodarza przyjęcia. Obyczaj ten jest poczytywany jako przejaw uprzejmości i dobrego wychowania osoby wydającej przyjęcie. Jeżeli nie lubisz pić zbyt dużych ilości alkoholu, dobrze jest wspomnieć o tym na samym początku przyjęcia, żeby nie robić później niepotrzebnego

zamieszania i nie przyczynić się do zakłopotania gospodarza. Jednakże taka “zapobiegliwość” z Twojej strony nie zawsze jest skuteczna - tak czy inaczej, możesz być delikatnie nakłanianym do wznoszenia toastów napojami alkoholowymi... Jediną radą aby nie być naciskanym przez gospodarza do picia trunków, jest powiedzenie mu, że masz alergię na wszelkiego rodzaju alkohol. Tak więc, niejednokrotnie picie alkoholu na chińskim przyjęciu kończy się upojeniem alkoholowym, zarówno gości, jak i gospodarza przyjęcia. Należy pamiętać, że utrata świadomości pijącego, padnięcie bez czucia pod stołem lub, co gorsza, wymiotowanie na oczach innych biesiadujących, wiąże się z utratą twarzy i wielkim wstydem. Dlatego też, uważny obserwator może zobaczyć swojego gospodarza, dyskretnie udającego się po kilku toastach w ustronne miejsce, i powracającego stamtąd w znacznie lepszej kondycji, z nowymi siłami do dalszego wznoszenia toastów...

Oficjalnie bankiet kończy się w momencie skończenia spożywania ostatniego dania. Możesz spotkać się wtedy z małą ceremonią kończąca przyjęcie. Gospodarz pyta Cię czy jesteś najedzony do syta, oczywiście jest to pytanie retoryczne, bo prawdopodobnie już od dawna czujesz się pełnym. Po chwili gospodarz przyjęcia ogłasza, że zostało ono zakończone, po czym stając przy drzwiach, życzy wszystkim zebranym miłego wieczoru. Sam udaje się uregulować rachunek w restauracji, lub miejscu, gdzie odbywało się przyjęcie. Goście zostają odprowadzenie do samochodów i jeszcze raz pożegnani.

Codienne zwyczaje związane ze spożywaniem posiłków w Chinach.

W zależności od regionu Chin, przeciętna chińska rodzina spożywa trzy posiłki w ciągu dnia. W niektórych regionach, w określonych porach roku, Chińczycy mogą spożywać tylko dwa pełne posiłki dziennie, ale jeżeli jest to możliwe, zastępują je trzema mniej obfitymi, często celebrowanymi w herbaciarniach. W Chińskim menu nie ma specjalnego przypisania potraw do określonej pory dnia (tak jak na Zachodzie np. jajka na bekonie na śniadanie, a kanapka na lunch). Dlatego też wybór dań serwowanych podczas każdego posiłku, praktycznie niewiele różni się od siebie i nie jest tak bardzo zróżnicowany, jak potrawy podawane o różnych porach dnia w Europie, czy Stanach Zjednoczonych.

Kulminacyjnym punktem chińskiego posiłku jest danie o nazwie *fan*, zrobione w głównej mierze ze zbóż. Potrawa nosi nazwę *hsia fan*, czyli “czas zboża”. Na południu Chin, oraz w rodzinach mieszkających w miastach różnych regionów Chin, “daniem zbożowym” może być ryż lub produkty z ryżu, ale z racji tego, że ryż jest jednym z droższych składników żywnościowych, może on zostać zastąpiony pszenicą. Na północy Chin spożywa się gotowane w całości ziarna pszenicy, kluski z mąki pszennej oraz chleb. W zależności od regionu kraju i zasobności portfela rodziny, podaje się również na stół potrawy z prosa, sorgo i kukurydzy. Mięsa i warzywa, które wydają się nam podstawą posiłku, noszą nazwę *ts`ai*, i są serwowane jako przystawki.

Zastanówmy się przez chwilę co jest potrzebne przeciętnemu Chińczykowi do spożywania posiłku, jakie naczynia znajdziemy na chińskim stole. Nakrycie stołu dla jednej osoby zawiera miseczkę *fan*, parę pałeczek, płaskodenną miseczkę do spożywania zupy i talerz. Często zamiast serwetki, pod koniec posiłku, podawany jest ciepły i wilgotny ręcznik do wytarcia rąk i ust. Potrawy z mięsa i warzyw ułożone są w centrum stołu, spożywa się je przy pomocy pałeczek, bezpośrednio z talerzy, na których są ułożone. Zupa również jest jedzona z ogólnej miski. Talerz położony przy nakryciu, częściej jest używany do odkładania na niego kości i skorupki, niż do nakładania na niego potraw. Często stosuje się go również jako miejsce do położenia zbyt dużego kawałka wziętego z ogólnego talerza. Nie musisz obawiać się, że na twoim talerzu będzie panował nieporządek. Gdy pod koniec posiłku na stole panuje bałagan, świadczy to, o tym, że goście dobrze bawili się. Gdy talerz z jakąś potrawą znajduje się po przeciwległej stronie

stołu, stosownym jest sięgnięcie po upatrzony kawałek tej potrawy przez całą szerokość stołu - takie zachowanie jest społecznie akceptowane i nie będzie poczytane za brak dobrego wychowania. Aby dostęp do wszystkich potraw był dogodny, chińskie stoły są bardziej zbliżone kształtem do kwadratu, lub są okrągłe, podczas gdy zachodnie stoły, z reguły, są prostokątne.

Rozpoczęcie spożywania posiłku określone jest poprzez wiek współbiesiadników - oczywiście posiłek rozpoczyna najstarszy uczestnik, a po nim, zgodnie ze swoim wiekiem, kolejne osoby biorące udział w posiłku. Dzieci uczone są jedzenia równych ilości każdej z przystawki *ts`ai*, nigdy nie pozwala się im na zjedzenie większej ilości dania jednego rodzaju, ani na wybieranie z talerza specjalnych kawałków.

Zupę spożywa się popijając ją małymi łydkami z łyżki. Podczas tego należy wciągać powietrze, aby smak zupy rozlał się przyjemnie w ustach... Metoda ta, pociąga za sobą szereg dźwięków, które to w kulturze zachodniej uznawane są za brak dobrego wychowania...

Spożywanie dania *fan* odbywa się przy pomocy pałeczek. Uczestnik posiłku podnosi miseczkę z ryżem w kierunku warg i pałeczkami podaje sobie porcje ryżu do ust. Jest to najłatwiejsza metoda spożywania ryżu, poza tym ukazuje właściwe "zaangażowanie" jedzącego w spożywany posiłek. Gdy jedzący danie *fan* skieruje swoje ciało przy stole na lewo stronę, zasygnalizuje tym samym brak satysfakcji z podanego jedzenia. Posiłek kończy się spożyciem dania *fan*. Zostawienie w miseczce chociażby ziarenka ryżu, będzie poczytane jako złe wychowanie i brak szacunku dla ludzi, którzy poprzez swoją pracę wyprodukowali pokarm.

Do posiłku nigdy nie są serwowane napoje i desery, gdyż ludzie popijają herbatę praktycznie przez cały dzień. Podczas posiłku zupa zazwyczaj jest traktowana jako napój. Na specjalne okazje może być serwowane wino lub mocniejszy alkohol. Nigdy nie podaje się wody do posiłku, jak jest to praktykowane na Zachodzie. Desery i słodkie potrawy zarezerwowane są na specjalne okazje, wtedy to podawane są pomiędzy głównymi daniami, albo też są serwowane w herbaciarniach w charakterze małych przekąsek.

Gdy do obiadu zostanie podana herbata, nie obawiaj się jej pić małymi łykami, siorbiąc przy tym. Jest to akceptowane przez Chińczyków. W restauracji gdy ukazesz pochyloną filiżankę, będzie to sygnałem, że masz ochotę na jeszcze kolejną herbatę.

Niektóre zwyczaje obowiązujące przy stole w Hongkongu

Zwyczaje obowiązujące przy stole w Chinach, szczególnie w południowej ich części, są bardzo zbliżone do tych przestrzeganych w Hongkongu, dlatego też nie będziemy poświęcać im zbyt dużo miejsca w niniejszym opracowaniu.

W Hongkongu podczas przyjęcia honorowi goście są usadzani twarzą do drzwi, naprzeciwko gospodarza. Następni uczestnicy przyjęcia sadzani są po lewej stronie honorowych gości. Jeżeli gospodarz nie wskaże miejsca gościom, sami zaproszeni powinni usiąść przy stole kierując się hierarchią wieku. Gospodarz siada w pobliżu drzwi, które prowadzą do kuchni. Ułatwia mu to przynoszenie potraw, które przewidziane są do osobistego podania przez gospodarza. Gospodarz również nakłada gościom porcje potraw. W Chinach również często jest praktykowany taki sposób sadzania gości przy stole.

Honorowy gość jest częstowany kawałkami potraw uznawanymi za najbardziej prestiżowe. Tak więc, gdy zostanie podane na stół danie rybne, honorowy gość otrzyma głowę ryby, która traktowana jest jako najbardziej odżywcza część ryby. Pólmisek z rybą często zostaje tak ustawiony na stole, że głowa ryby była skierowana w stronę gościa honorowego. Podczas posiłków rodzinnych, głowa ryby jest przeznaczona dla seniora rodu. Jeżeli gość honorowy z jakichś przyczyn nie może przyjąć proponowanego kawałka, powinien zawsze przekazać ten

przywilej gościowi siedzącemu po jego lewej stronie, lub w uprzejmy sposób skierować talerz z głową ryby zwróconą ku gospodarzowi przyjęcia.

W Hongkongu i w Południowych Chinach istnieje przesąd związany z jedzeniem ryby. Wielką umiejętnością, której nawet nie powinien próbować obcokrajowiec, jest usunięcie przy pomocy pałeczek szkieletu wraz z ością z podanej ryby. Pozostałej połówki ryby, wraz ze szkieletem, nie należy odwracać mięsem do góry! Aby uwolnić się od kłopotu, trzeba poczekać, aż ości wraz ze szkieletem zostaną usunięte z Twojego kawałka ryby przez kelnera lub gospodarza przyjęcia. Przesąd związany z nie odwracaniem ryby na drugą stronę ma swoje korzenie w wierzeniach kulturowanych przez rybackie rodziny zamieszkujące Południowe Chiny. Przewrócenie ryby na talerzu szkieletem do dołu symbolizuje odwrócenie się szczęście od jedzącego ten posiłek. Rybacy wierzyli także, że zachowanie to spowoduje nieszczęście na łowiących ryby - ich łódź przewróci się do góry dnem.

Istnieją też przesady związane z posługiwaniem się pałeczkami. Jeżeli przy swoim nakryciu znajdziesz pałeczki o nierównej długości, oznacza to, że spóźnisz się na samolot, pociąg lub na statek. Gdy upuścisz pałeczki, lub pozostawisz je rzucone byle gdzie, niechybnie przyniesie to nieszczęście. Krzyżowanie pałeczek dopuszczalne jest w restauracjach "dim sum". Kelner obsługujący Twój stół, krzyżuje pałeczki, a tym samym sygnalizuje, że rachunek jest już przygotowany. Również Ty możesz zrobić to samo. Będzie to znakiem dla kelnera, że oczekujesz rachunku.

Przywilej zakończenia posiłku przypada również honorowemu gościowi. W praktyce, gospodarz przyjęcia daje honorowemu gościowi dyskretną wskazówkę, że już nadszedł czas zakończenia biesiady. Często jednak uroczystości trwają bardzo długo i nikt nie chce ich kończyć zbyt szybko.

W restauracji znakiem, że posiłek dobiega końca, jest wniesienie misy z owocami oraz podanie gościom ręczników do wytarcia rąk i ust, a także pożegnalnej filiżanki herbaty, która tradycyjnie po opróżnieniu jej nie jest ponownie napełniana.

I jeszcze jedna ważna informacja. Normalnym zwyczajem w krajach azjatyckich jest używanie wykałaczek podczas posiłku. Gdy używana jest wykałaczka, koniecznym jest przysłonięcie drugą ręką ust! Wykałaczek często używa się pomiędzy jedną, a drugą potrawą. Stosuje się je również do nadziewania niektórych potraw, których nie da się uchwycić pałeczkami. Przykładem mogą być śliskie grzybki, czy kawałki ryby w galarecie. Ale nawet będąc mistrzem w posługiwaniu się pałeczkami, nie próbuj jeść orzeszków ziemnych za ich pomocą!!!

Japońskie zwyczaje obowiązujące przy stole

W ogromnym stopniu zwyczaje obowiązujące w Japonii przy stole są bardzo zbliżone do chińskich, dlatego też, w tym miejscu opiszemy tylko najważniejsze i najciekawsze z rytuałów.

Przy japońskim stole honorowe miejsce nosi nazwę *kamiza* i jest przeznaczone dla najważniejszych gości. Za plecami honorowego gościa, z reguły, znajduje się alkowa (*tokonoma*) z wiszącą zasłoną (*kakejiku*). Miejsce dla najważniejszego z biesiadników jest odsunięte jak najdalej od wejścia i tak usytuowane, żeby siedzący mógł dobrze widzieć ogród. Natomiast miejsce o najmniejszym prestiżu nosi nazwę *shimoza* i jest położone najbliżej wejścia i przejścia. Osoba tam siedząca ma za plecami okno i drzwi wejściowe, a przed oczyma wejście do alkowy.

W Japonii posiłek zaczyna się wypowiedzeniem słowa "*Itadakimasu*", które oznacza "otrzymam", a kończy się zdaniem: "*Gochiso sama deshita*", lub w skrócie - "*Gochisoo sama*", co oznacza "Dziękuję za ucztę".

Japońskie potrawy są podawane na stół, albo na półmiskach, albo oddzielnie dla każdego uczestnika posiłku. Wtedy każdy z gości ma przed sobą prostokątną tacę z porcjami potraw. Pokrywka służąca do nakrywania miseczki z ryżem, znajduje się poza tacą po lewej stronie, i jest odwrócona dnem do góry. Pokrywka miseczki z zupą powinna natomiast być umieszczona po prawej stronie gościa. Podczas jedzenia, zgodnie z zasadami dobrego wychowania, uprzejmym jest trzymać miseczkę z potrawą w lewej dłoni. Dokładka ryżu, lub zupy może być podawana przez gospodarza na oddzielnej tacy. Gość po przyjęciu dokładki powinien z szacunkiem wziąć miseczkę w obie dłonie, ostrożnie postawić ją na swojej tacce, i dopiero po tej ceremonii, zacząć jeść ponownie. Kęsy potrawy można podawać sobie do ust wypełnionych ryżem. Takie zachowanie jest w pełni akceptowane w japońskiej kulturze. Podczas japońskiego przyjęcia nie podaje się biesiadnikom serwetek. Goście używają papierowych lub materiałowych chusteczek, które każdy ma przy sobie. Istotnym jest, że wycieranie nosa w miejscu publicznym, a szczególnie przy stole, jest uważane w Japonii za duży brak wychowania.

Na zakończenie posiłku końce pałeczek są zanurzane w herbatce nalanej do miseczki po ryżu, poczym wycierane są w czysty kawałek papieru. Pozostały płyn wraz z naczyniami jest zabierany ze stołu.

W Japonii, podobnie jak w Chinach, podczas spożywania posiłku, na porządku dziennym jest mlaskanie i siorbanie, a także “wciąganie” klusek wargami... Należy pamiętać, że w Japonii posiłki z reguły podawane są na stół jednocześnie, dlatego też nie należy zaczynać jedzenia zupy w momencie, gdy ona pojawi się na stole. Trzeba poczekać aż wszystkie potrawy zostaną przyniesione na stół i dopiero wtedy można rozpocząć posiłek.

W restauracjach, często po prawej stronie nakrycia znajduje się ceramiczny spodek na sos sojowy lub *shoyu*. Sos również może być podany w dzbanuszkach z pokrywką, przypominającym miniaturowy imbryczek na herbatę.

Pionowe ułożenie pałeczek w miseczce ryżu odzwierciedla sposób w jaki buddyści ofiarują ryż za swoich zmarłych przodków. Takie zachowanie jest znakiem żałoby po zmarłych.

Podczas picia piwa lub sake, uprzejmym jest nalewanie alkoholu nie tylko do swojego kieliszka, czy szklanki, ale najpierw do naczyń innych współbiesiadników. Zawsze powinniśmy zwracać uwagę na kieliszek Twojego sąsiada, i gdy widać już dno, dolewać napoju. Jeżeli ktoś chciałby Tobie dolać napoju, zawsze trzymaj kieliszek przed tą osobą.

Jak jeść...

- **...Ryż.** Weź w jedną rękę miseczkę z ryżem, w drugą pałeczki. Nie nalewaj sosu sojowego na biały, nie polewaj innym sosem ryż.
- **...Kluski.** Za pomocą pałeczek podawaj sobie do ust kluski. Zachowaj odpowiednią, niezbyt dużą odległość między miseczką z kluskami, a wargami. Nie wahaj się “wciągać” klusek do ust...
- **...Zupę.** Pij zupę z miseczki, jakby to był zwykły kubek. Gdy na dnie pojawią się kawałki ryby i innych dodatków - zjedz je za pomocą pałeczek. Tak samo postępuj z zupą z dodatkiem klusek. Czasem do spożywania zupy podawane są ceramiczne łyżeczki.
- **...Sashimi** (potrawa przygotowywana z surowych owoców morza, ryb itd.). Umieść na specjalnym talerzyku niewielką ilość sosu sojowego. Dodaj do niego *wasabi* i wymieszaj wszystko razem. Używaj tego sosu do zanurzania kawałków *sashim*.

Potrava ta w japońskiej kulturze nadal pełni bardzo ważną rolę. Sashimi to kawałki surowej ryby. Głównie zanurza się je w sosie sojowym (*shoyu*) i w takiej postaci spożywa. Japończycy również jedzą *sashimi* z dodatkiem *wasabi* (jest to rodzaj zielonego chrzanu - obcokrajowcy

mogą mieć z nim kłopoty!). Do wytworzenia tego dania używa się najwyższej jakości ryby. Potrawa ta nie należy w Japonii do tanich. Sashimi może być również przygotowywane w formie **nigiri sushi** - wtedy potrawa umieszczana jest na górze kulek z ryżu.

Wyróżniamy wiele rodzajów *sashimi*:

maguro - z tuńczyka,
toro - z tłustego tuńczyka,
ika - z kałamarnicy,
tako - z ośmiornicy,
ebi - z krewetek,
saba - z makreli,
sake - z łososia.

- ...**duże kawałki jedzenia** (*tempura* z krewetek, *futo maki*, *tofu*). Możesz oddzielać małe kawałki pałeczkami, lub odgryzać kawałek z całości, a resztę odkładać z powrotem na talerz.
- ...**Sushi (Nigiri, Maki)**. Należy na specjalny talerzyk trochę sosu sojowego. Prawidłowym sposobem jedzenia *sushi*, jest zanurzanie kawałka potrawy (częścią ryby) w sosie. Niektóre rodzaje *nigiri sushi* spożywa się bez dodatku sosu sojowego. Ogólnie - każdy kawałek *sushi* jest jednym kęsem. Do jedzenia używa się pałeczek, lub po prostu, rąk.

Sushi to nie tylko najpopularniejsze wśród obcokrajowców dalekowschodnie danie, *sushi* to Japonia. W okresie Edo potrawę tą stanowiła marynowana ryba, konserwowana dodatkiem octu. Obecnie *sushi*, to potrawa również zawierająca ryż. Japończycy przy jedzeniu *sushi* nigdy nie maczają ryżu w sosie sojowym. Wiedzą, że sos ten ma nadać specyficzny smak rybie, nie ryżowi. Dlatego też Japończyk przed podaniem sobie do ust kęsa *sushi*, macza go najpierw w sosie sojowym. Ryż pozostaje biały.

Wyróżniamy wiele rodzajów *sushi*:

nigiri - klasyczne *sushi*, czyli małe ryżowe kuleczki z owocami morza na górze,
temaki - ręcznie zwijane stożki z *sushi*,
norimaki - ruloniki powstałe z zawinięcia ryżu, owoców morza itd. wodorostem *nori*,
futomaki - są to dużych rozmiarów *norimaki*,
gunkan - kubeczki zrobione z ryżu i *nori*, wypełnione kawiozem (Iklura, Tobiko) lub owocami morza,
chirashi - owoce morza zmieszane z ryżem,
inari - torebki utworzone z tofu smażonego na głębokim tłuszczu (*aburaage*), wypełnione ryżem.

Jak należy zachować się w japońskiej restauracji gdzie serwowane jest *sushi*?

Nigdy nie należy podawać jedzenia drugiej osobie używając do tego pałeczek. Jeżeli musisz podzielić się z kimś jakąś potrawą, podaj tej osobie cały talerz, z którego ona sama nabierze sobie odpowiedni kęs.

Jeżeli wszyscy uczestnicy posiłku nabierają potrawę z jednego talerza, używaj do tego celu drugiej strony pałeczek. Nie nabieraj ze wspólnego talerza kawałków potrawy tymi końcami pałeczek, które trafiają do ust.

Niegrzeczny jest również dotykaniem pałeczkami różnych kawałków potrawy i w końcu zdecydowanie się na jeden, albo zamienianie uprzednio wybranego na inny. Nie należy nigdy tego robić! Jeżeli coś masz na swoim talerzu - musisz to do końca spożyć.

Kiedy nie używasz pałeczek - ułóż je przed sobą, równoległe do krawędzi naczynia z *sushi*. Węższe końce pałeczek (te, które trafiają do ust), umieść na podstawce do odkładania pałeczek (*hashi oki*). Nigdy nie kładź pałeczek na talerzu z *sushi*.

Nigdy nie zostawiaj resztek ryżu w miseczce po zakończeniu posiłku. W kulturze Dalekiego Wschodu zostawianie jakiegokolwiek potrawy uważane jest za niegrzeczne, zostawienie resztki ryżu natomiast - jest wręcz niewybaczalne. Identyczna reguła została opisana w rozdziale poświęconym zasadom obowiązującym przy stole w Chinach.

Nigdy nie pal papierosów w restauracji, czy barze, gdzie podawane jest *sushi*. Dym papierosowy zabija delikatny smak ryby i innych potraw i przeszkadza wszystkim obecnym rozkoszować się nimi. Często w Ameryce, czy w Europie w restauracjach serwujących *sushi* można spotkać popielniczki, jednakże palenie nie jest mile widziane.

Nigdy nie oczekuj, że szef kuchni poda Ci rachunek - od tego są inni pracownicy. Pracownicy, którzy stykają się z żywnością, nigdy nie dotykają pieniędzy.

Jeżeli kiedykolwiek zastanawiałeś się dlaczego *sushi* nie należy do tanich potraw, dzieje się tak dlatego, że potrawa ta jest czasochłonna w przygotowaniu. Dobrze przygotowane powinno zachwyć Cię teksturą, smakiem i zapachem. Kawałki powinny mieć taką wielkość, żeby z łatwością "rozpływać się" w ustach jedzącego. Nie należy też spieszyć się przy spożywaniu *sushi*.

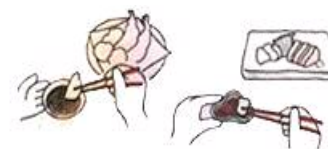
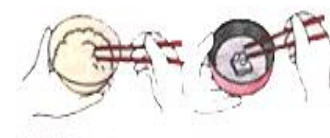
Najważniejsze zwyczaje obowiązujące przy stole

- Śmiało możesz używać swoich pałeczek do dzielenia większych części potrawy na małe, gotowe do spożycia, kęsy.
- Gdy skończysz jeść potrawę podaną w miseczce z pokrywką, nakryj nią miseczkę po zakończeniu posiłku.
- Gdy skończysz jeść posiłek, umieść pałeczki na podstawce (*hashi oki*) do tego przeznaczonej.



Sposoby trzymania potraw

- Japońskie potrawy są przygotowywane w taki sposób i mają taką wielkość, że z łatwością mogą być trzymane przez jedzącego w ręce. Podczas jedzenia ryżu, lub picia zupy, zgodnym z zasadami dobrego wychowania, jest zbliżenie naczyń do piersi.
- Podczas jedzenia potraw takich jak *tempura*, czy *sashimi*, lub innych dań przeznaczonych do jedzenia wraz z sosem, w momencie zanurzania kęsa w sosie, drugą ręką przytrzymaj miseczkę z sosem.
- Zazwyczaj półmisek lub talerz, na którym jest serwowana ryba z grilla, czy inne danie (*nabemono* - serwowane na gorąco) jest zbyt duży, aby go podnieść ze stołu. W takim przypadku należy z dużego półmiska nabrać porcję potrawy do swojej miseczki.



Nóż i widelec jest jedynie używany w zachodniej kulturze. Łyżki są używane do jedzenia niektórych japońskich dań, na przykład *donburi*, lub ryż z curry. Chińska ceramiczna łyżka jest przeznaczona do jedzenia niektórych zup.



Zapraszamy na strony internetowe serwisu PSWW „BUDOKAN”
<http://www.budokan.pl>