

Jedzenie sushi to rytuał, w którym obowiązuje kilka ważnych zasad. Z tej przyczyny wiele osób jest skrępowanych, kiedy zasiada do japońskiego stołu. Zupełnie niepotrzebnie! Wystarczy poznać etykietę, która wcale nie jest tak skomplikowana, na jaką wygląda. Zatem - jak poprawnie jeść sushi? Sprawdźmy to!

Kiedy jesteśmy w Japonii, dostosowywanie się do reguł panujących przy stole, jest wyrazem naszego szacunku do kultury oraz mieszkańców. Ale tak naprawdę Japończycy mają też w sobie sporą dozę tolerancji dla gaf popełnianych przez turystów. Także gdy jemy sushi w Polsce, nikt nie powinien poczuć się urażony małymi odstępstwami od przyjętych norm. Mimo to warto wiedzieć, że każdy element rytuału znajduje swoje uzasadnienie i ma zarówno praktyczny, jak i symboliczny sens. Pałeczki, dodatki, kolejność spożywania poszczególnych kawałków - to wyraz wielowiekowej tradycji, dzięki której sushi smakuje tak doskonale. Przyjrzyjmy się jej dokładniej.

Jak poprawnie jeść sushi - pałeczkami czy rękoma?

Okazuje się, że odwieczny dylemat sushiloversów - jeść pałeczkami czy rękoma - nie jest dylematem, ponieważ tradycyjnie sushi można spożywać na oba sposoby.

Jeśli zdecydujemy się na jedzenie dłońmi, pamiętajmy, aby przed posiłkiem umyć je lub odświeżyć przy pomocy specjalnych chusteczek lub gorącego ręcznika. W tej metodzie poszczególne kawałki chwytemy trzema palcami - kciukiem, palcem wskazującym i środkowym - i wkładamy do ust.

Jeśli chodzi o pałeczki, to posługiwanie się nimi z początku może wydawać się trudne. Kiedy jednak opanujemy tę sztukę, staną się one dla nas tak naturalne jak nóż i widelec. Pałeczki najlepiej chwycić pośrodku ich długości.

Niewiele osób wie, że należy używać obu końców pałeczek. Cieńsza część służy do jedzenia, grubsza natomiast do nakładania kawałków ze wspólnego talerza. Nigdy nie nabijamy sushi na pałeczki, ale chwytemy je delikatnie końcami.

Podczas przerwy w posiłku pałeczki odkładamy równolegle na talerzu i nie bawimy się nimi przy stole. Jest to bowiem uznawane za przejaw braku ogłady. Nie wolno także przesuwac nimi naczyń, obgryzać, uderzać o stół czy wskazywać innych osób.

Sos sojowy, wasabi i imbir - do czego służą i jak je jeść?

Sos sojowy, wasabi oraz imbir to tradycyjne dodatki, których nie może zabraknąć podczas jedzenia sushi.

Sos sojowy zazwyczaj nalewamy samodzielnie - mniej więcej do połowy objętości miseczki. Jego zadaniem jest podkreślenie smaku ryby, dlatego to właśnie ją, a nie ryż, należy w nim maczać. Nie zanurzamy więc całego kawałka w sosie, a już na pewno nie pozostawiamy go do nasiąknięcia. Delikatnie moczymy rybę, trzymamy chwilę nieruchomo nad miseczką, aby nie pobrudzić stołu lub ubrania, i sprawnym ruchem wkładamy wszystko do ust.

Wasabi natomiast zaostrza smak sushi. Jeśli więc chcemy go podkreślić, możemy nałożyć na dany kawałek trochę zielonej pasty. Pamiętajmy jednak, aby nie mieszać wasabi z sosem sojowym. To spory błąd. Przed dodaniem pasty skosztujmy najpierw potrawy. Może się bowiem okazać, że jego dodatek jest całkowicie zbędny.

Marynowany imbir, czyli tzw. gari, w przeciwieństwie do sosu sojowego oraz wasabi, nie łączy się bezpośrednio z sushi. Służy wyłącznie oczyszczaniu kubków smakowych, dlatego spożywa się go pomiędzy poszczególnymi kawałkami. W złym guście jest więc nakładanie gari na porcję maki czy nigiri.



Jemy na raz!

Każdy kawałek sushi to oddzielna kompozycja, której smak ujawnia się dopiero, gdy wszystkie składniki połączą się w naszych ustach. To właśnie dlatego nie gryziemy i nie porcjujemy sushi na mniejsze części.

Z początku zmieszczenie całego kawałka może wydawać nam się trudne i nieeleganckie. W naszej kulturze jemy przecież małe kęsy i korzystamy z noży. Jeśli chcemy jednak odkryć całe bogactwo sushi, warto przełamać ten opór. Dodatkowo możemy też mlaskać i siorbać - to oznaka, że danie bardzo nam smakuje.

Jedzenie sushi najlepiej zaczynać od kawałków z lżejszymi gatunkami ryb, jak krewetka i tuńczyk. Później przechodzimy do bardziej tłustych - np. łososia. Nie traktujmy też sosu sojowego i wasabi jako koniecznych dodatków do wszystkich rodzajów sushi. Każdy kawałek kryje w sobie bogactwo smaku i nie warto bezrefleksyjnie tłumić go tak wyrazistymi akcentami. Naszym celem ma być jedynie podkreślenie, a nie zabicie i ujednolicenie smaku.

Jak poprawnie jeść sushi?



Masz ochotę na sushi? Sprawdź listę naszych [SUSHI BARÓW](#)! Jesteśmy w całej Polsce.