



不剩饭菜

是日本的饮食礼仪

在日本旅行,享受地道的日本美食可以说是最重要的事情之一。寿司、烤肉、拉面等是许多人去日本必吃的,而且只有在日本才能深刻感受其味道之丰富、饮食文化之精美。许多人也注意到,在日本的餐厅进餐特别是聚餐的时候,很少见到摆得满满的一桌,而是基本上采取分餐制,轮流把菜品依次上给每一个人。这样做最大的好处就是不容易造成浪费。这与目前中国正在提倡的“光盘行动”不谋而合。

这实际上是日本的饮食礼仪之一:基本不剩饭,点菜就点吃得下的量。在日本,吃得剩是对厨师和做饭的人、也是对食材表示感谢的行为。如果有过敏或者不能吃的某种食材,最好在点餐时确认。事先告诉对方不能吃什么,厨师也就可能会事先从料理中取出这种食材再上菜。

当然,食客如果肚子饱了,无论如何吃不下,也不要勉强,这时只要向店里的人道谢并说“很好吃”之类的话。

除了不剩饭菜,在日本还要注意其他一些用餐礼仪。在这里介绍一下走进日本料理店时,除了节约之外,还需要注意的6条饮食礼仪。

1.毛巾仅供擦手,除此之外不使用。在大部分的日本餐厅,进店后店员都会给您拿湿巾。不同的店,提供的擦手巾种类也有所不同,有可能是一次性纸巾,也可能是反复使用的毛巾,但不管是哪一种,这些仅限用于擦手。特别是布的毛巾,要避免用来擦脸、嘴、桌子等部位和东西。

2.饭前、饭后双手合十打招呼。在日本进餐时,食客饭前和饭后都会双手合十,向料理打招呼。饭前说的话是“我开动了”,饭后说“多谢款待”。两者都包含了感谢的意思。其中,第一个招呼是对参与制作饮食的所有人的感谢,也包括对服务员表示感谢;第二个招呼则是对食材的感谢。吃肉和鱼,是获得了活着的动物的生命。同样,大家觉得蔬菜也有生命,对于其他生命变成自己生存的能量,要表示感谢。

3.筷子要正确使用。在日本,吃饭的时候主要使用的工具是筷子。吃面条和配料的时候用筷子夹取,喝汤的时候多用双手捧起碗来喝。当然,如果确实不喜欢用筷子,也可以向店里的人询问有没有叉子。

4.端着碗吃。在日本的料理店,如果是点和食或是定食的话,很多餐厅会端出盛有米饭和味噌汤的碗。在吃饭的时候,用手端着吃是礼仪。盛餐食的容器一般就是单手拿着的重量,比如涂了漆的四方容器的重量和小份的盖饭、小碟子、小盆等,像盛有拉面、乌冬面等的大碗盖饭或平盘,就不要勉强端起。

5.不要把胳膊肘搁在桌子上吃。桌子上支着胳膊肘吃的话,姿势不好看,周围吃的人心情也受影响。因此,一定要坐端正吃饭,不使筷子的那只手可以放在桌子上,或者放在餐具上。

6.用餐时有些声音忌讳发出。放置餐具时的声音和吃东西的咀嚼声都是违反礼仪的。还有,饭间擤鼻涕的话,最好到离座位远一些、听不到声音的地方为好。不过,享用饮料或面条时,发不出声音都无所谓。吃到味噌汤、拉面、乌冬面、茶等餐品时,都是可以发出声音来喝汤汁的。如果实在不知能否发出声音,那最好就不要发出声音。 道子



日本华人向你推荐

安倍家乡名小吃:瓦片荞麦面



日本像中国一样,也有各种各样的地方特色美食和小吃,例如在刚刚辞去日本首相职务的安倍晋三的家乡山口县,就有一道大名鼎鼎的家乡料理,被称为“瓦片荞麦面”,也就是在瓦片上做出来的荞麦面(见上图)。

据说在山口县内,几乎所有吃饭的地方都会提供这道菜,其中又以川架温泉为中心的周边地区最为出名。

“瓦片荞麦面”的历史可以追溯到明治十年,也就是1877年。当年2月至9月,日本发生了明治维新期间平定鹿儿岛土族反政府叛乱的一次著名战役,因为鹿儿岛地处日本西南,故称之为“西南战争”。在战争期间,包围了熊本城的士兵们使用瓦片来烤肉,意外地

发现了这一料理的做法,然后衍生到用于荞麦面的料理。

“瓦片荞麦面”的具体做法,就是将风味丰富、使用了抹茶粉的荞麦面,与有甜辣味的猪肉(或葱牛肉)、蔬菜鸡蛋、海苔、紫菜等一起,装在热乎乎的瓦片上,最后加上特制酱汁和红叶团末。在加工的时候,把面放在瓦片上慢慢翻炒,会发出噼里啪啦的声音。汤汁则有着鲑鱼与昆布的浓香,加入砂糖和酱油,甜中带辣,用面蘸着吃,极其美味。

另外,除了在山口县吃到现做的“瓦片荞麦面”,当地还贴心地开发出了这种面食的伴手礼,方便游客顺便带回家给亲朋好友品尝。 五米酱

想当岛主? 租个无人岛吧



濑户内海,日语名为seton-aikai,位于日本本州、四国之间,也是这些年来因三年一度的“濑户内艺术祭”而引来众多大师在此创作、无数人前来观瞻的地方。海中的525个大小岛屿,也因岛的规模、大小、历史、景观和活动,从而以不同的特色吸引着人们。例如,最大的淡路岛,以拥有濑户内海标志性黄南瓜和众多优秀博物馆、艺术装置出名的直岛,把炼铜厂遗址改造成美术馆的犬岛。

今天要介绍的“竖场岛”(见上图)则是一座无人岛,它最大的特色就是可以对一定数量的团体游客出租,用作露营地,让你感受一下当“岛主”的滋味。

“竖场岛”位于冈山县仓敷市见岛唐琴町西南部,面积仅0.12平方公里,海岸线总长约2公里,环岛一圈仅需30分钟。该岛最高海拔45米,岛屿平坦,是这片海域诸多无人岛中并

不起眼的,从外形上看像鲸鱼,因此又被称为“鲸鱼岛”。值得一提的是,从2018年4月28日起,“鲸鱼岛”可以提供租借服务,但出租对象仅限于4至80人的团体。每位成人的费用为21600日元(约合1300元人民币),包含露营设施和往返的交通费用。为此,原本仅有几片原始海滩的这个无人岛,现在配备了发电机、热水淋浴、露营帐篷、烹饪设备等一些基础设施。如果预定了该项服务,旅行者需要从冈山县玉野的码头出发,乘坐30分钟的游船才能到达。

在今年新冠疫情严峻的4月,有日本九州的一位男士与两位朋友移居无人岛体验野外生活,轰动一时。相比较而言,提供基础设施服务的“竖场岛”则适合更多关系亲密的朋友共同前往,感受另一种别致的聚会。 苇杭

信息速递 >>>

“笔谈”酒吧:不能说话全靠写

日前,位于东京新宿区歌舞伎町“十日谈”酒吧开始营业。酒吧名字源于意大利名著《十日谈》,顾客在店内不能说话,只能用纸笔交流,故被称为“笔谈”酒吧。

这家酒吧面积不大,各种饮品全部定价为1000日元(约合65元人民币)一杯,顾客需支付500日元(32.5元人民币)入场费。

与其他受疫情影响的酒吧相比,“十日谈”开业以来生意相当不错。店内提供

手部消毒剂,服务员戴着口罩,前台上放着笔记本和铅笔供客人单独交流使用。

经营者表示,单独使用笔记本和纸可以帮助顾客免去疫情期间因聊天、饮酒提升染疫风险,还可使顾客在交流中投入更多关注,更注意用词礼貌,避免粗话。此外,用“写信”的方式交流也是一种情怀,更能让人明白自己的意思,符合日本人的文化。 晓睿

“铁星球”让你过把焊工瘾

在日本福井县一家金属加工企业长田工业所工厂内部,6年前开始运营一家名为“铁星球”的主题公园。它的最大特色,就是以焊接为主题,分为操作区、会客区和设计区等。顾客穿上园方提供的防护服,在工作人员指导下,设计图样、动手焊接,过一把当

焊工的瘾,还能把焊接好的笔筒、小凳和金属饰品等带回家。园方还提供儿童款防护设备,让他们也能体验焊接乐趣。

“铁星球”近日开始在静冈县运营首家分店,还将在栃木县、神奈川县开分店。 莉香