

Como comer comidas orientais da maneira correta

Seja japonesa ou chinesa, cada cultura tem suas próprias regras e utensílios adequados para apreciar os pratos. Saber consumir esses alimentos corretamente garante uma experiência mais autêntica e prazerosa – e elas têm algumas diferenças entre si, veja só.

Comida Japonesa

Sushi – pode ser comido com hashis e até mesmo com as mãos, especialmente em ambientes mais informais. O ideal é mergulhar levemente a parte do peixe no shoyu, evitando encharcar o arroz.

Sashimi – por se tratar de fatias de peixe cru, deve ser sempre consumido com hashis.

Sopas e Caldos – o missoshiru (sopa de missô) e outros caldos podem ser bebidos diretamente da tigela, enquanto os sólidos, como tofu e algas, devem ser consumidos com hashis ou colher.

Pratos Quentes – yakissoba e tempurá devem ser comidos com hashis, mas em alguns lugares ocidentais é permitido o uso de garfo. O ideal é sempre tentar se adaptar à cultura tradicional.

Comida Chinesa

Na culinária chinesa, os hashis são os principais utensílios e usados para praticamente todos os pratos. Nunca se deve espetá-los no arroz, pois isso remete a rituais fúnebres na cultura chinesa.

Arroz – costuma ser mais grudado para facilitar o uso dos hashis.

Pratos fritos e massas – podem ser levados à boca segurando a tigela e empurrando a comida com os hashis.

Dim Sum – tradicionais bolinhos chineses podem ser pegos com hashis ou, em alguns casos, diretamente com as mãos, especialmente se estiverem envoltos em papel de arroz.

Dicas Gerais

- **Hashis:** treine seu uso para tornar a experiência mais autêntica. Se tiver dificuldades, peça hashis adaptados ou, em último caso, um garfo;
- **Molhos:** use shoyu, tarê ou outros condimentos com moderação para não mascarar o sabor original dos pratos;
- **Etiiqueta:** evite gestos inadequados, como apontar os hashis para alguém ou encher demais o prato de molho de soja;
- **Comer com as mãos:** em muitas culturas orientais, utilizar as mãos não é sinal de falta de educação, mas sim, de tradição.

A culinária oriental oferece uma experiência sensorial única e cheia de significados culturais. Saber como degustá-la da maneira correta torna a refeição mais prazerosa e respeitosa, garantindo uma imersão verdadeira em cada tradição.