Com cony es fan servir els bastonets?

Gastronomia | 02-07-2024 | 21:43



Bastonets

Cada cultura té les seves pròpies normes de comportament a taula i etiqueta. La dels xinesos i japonesos difereix força de l'occidental. Actualment, els restaurants que serveixen sushi són molt comuns, fins i tot més que els de cuina catalana. Val a dir que molts dels anomenats "woks" són restaurants xinesos amb una oferta d'autoservei en una cinta transportadora, i molts restaurants suposadament japonesos són en realitat xinesos reciclats. No es pot fer una bona cuina japonesa amb un menú de 15 o 20 euros, evidentment.

Característiques dels restaurants xinesos i japonesos

En la cuina xinesa es menja en una taula alta, la més típica és rodona amb una plataforma giratòria perquè cadascú se serveixi dels plats. No hi ha plats individuals; l'únic personal és el bol amb arròs, que fa la funció de pa. L'anomenat "pa xinès" ni és pa (està fet al vapor) ni és xinès, ja que és d'origen mongol.

Cal destacar que tant en la cuina xinesa com en la japonesa no es beu vi, sinó te, aigua o cervesa. El sake, tècnicament una cervesa d'arròs, es bevia tradicionalment a part del menjar, però ara també pot acompanyar-lo. Actualment, es produeix sake a Catalunya, com el d'Antonio Campins Chaler, que és excel·lent i es proposen diversos maridatges amb el menjar. En alguns plats xinesos, com el porc rostit, s'escau un aiguardent destil·lat d'alta graduació, normalment d'arròs o melca. Cal recordar que el sake es beu sempre calent.

L'ús dels bastonets

Els bastonets (no "palets" o "palillos") sempre van junts i mai es separen. Poden ser de bambú, els més tradicionals, o d'altres materials, i van arribar de la Xina al Japó al segle VII. Anomenats hashi, el seu ús està subjecte a un conjunt de regles no escrites considerades "de bona educació".

Al Japó es col·loquen a la part superior o inferior del plat, en línia paral·lela amb la vora de la taula, en sentit horitzontal. Si es situen a la dreta del plat en sentit transversal, com els coberts occidentals, és una falta de respecte. A la Xina, és habitual situar-los com es col·loquen la cullera i el ganivet.

Com s'agafen els bastonets?

La forma correcta d'agafar els bastonets, generalment de bambú, és amb el dit polze com a suport, situat de manera transversal, mentre que l'índex és mòbil. L'escuradents exterior es mou mentre l'interior a penes té moviment, de manera que treballen com una pinça. El més elegant és agafar-los des de dalt, però requereix habilitat i molta pràctica. Mai es punxa el menjar amb els bastonets ni es furgueja en el bol. També es poden fer servir per menjar fideus d'una sopa.

Per a un oriental, especialment un japonès, veure un bastonet punxat en el menjar recorda els ritus funeraris. Per això, és de bona educació no clavar els bastonets ni emprar-los per fer a trossos la carn o el peix, que haurien d'estar tallats a bocins petits. Per agafar la pasta, s'erosiona agafant els bastonets transversalment. Tampoc es fan servir per rebuscar ingredients dins d'un bol, xuclar-los ni mullar-los en salses o altres amaniments, llevat que tinguin un bocí de menjar.

Menjar sushi amb bastonets o amb la mà?

Tot i que no es considera incorrecte menjar niguiris amb bastonets, és més habitual i fàcil per a un occidental menjar niguiri sushi amb la mà. És important girar el niguiri per sucar el peix a la salsa de soja, mai l'arròs, que ja està condimentat. Un cop mullat, es gira novament per menjar-lo. Tot aquest procés requereix pràctica.

Apropar el cap al plat

A l'Àsia, és habitual apropar el cap al plat, fins a l'extrem de ficar la boca en el bol, especialment per menjar arròs amb bastonets. En menjars com el ramen, soba o udon, es pot xuclar la pasta per refredar el líquid i oxigenar el menjar, fent que els sabors s'expandeixin. Fer soroll en xuclar no és considerat maleducat.

I ara ja ho sabeu, no en digueu "palillos" ni "escuradents", sinó bastonets. A practicar!

Autor: Jordi Folquer