

- ❖ Etiqueta no restaurante japonês: dicas e regras importantes!
 - A culinária japonesa tem seus admirados: se você faz parte desse grupo saiba que você pode evitar certos constrangimentos dentro de um restaurante japonês – é claro que algumas regras são flexíveis, graças a nossa sociedade e a forma que a culinária do Japão se adaptou aqui em território brasileiro.
 - Você, como brasileiro, deve entender que é importante conhecer as regras de etiqueta no restaurante japonês! Vamos conhecer algumas regras agora:
 - Toalha (oshibori): assim que você chega ao restaurante, o garçom lhe dará uma toalha para limpar as mãos. A regra é que você a coloque sobre a mesa novamente, sem dobrá-la.

No Japão, o costume é limpar a testa, assim como o pescoço e rosto com ela.
 - Manipulando o hashi: se você consegue comer com os palitos, sorte sua! Se você não consegue, não se preocupe: não será considerado falta de educação se solicitar por talheres.

Dentro da manipulação do hashi, é fundamental que você:
 - Evite apontar o hashi para outras pessoas,

Evite gesticular com ele em mãos,

Essas duas primeiras dicas possuem o mesmo motivo: falta de educação. E nem pense em chupar a ponta do hashi também! É grosseiro.
 - Coloque o hashi em uma superfície (não na mesa – para evitar contaminação) para conversar,

Não crave o hashi em nenhum alimento – isso é muito errado!

Para o budismo, cravar o hashi, por exemplo no arroz, significa que você está oferecendo-o para os mortos. Essa atitude, portanto, só é permitida em templos budistas e xintoístas (são as duas religiões mais proeminentes no Japão) durante orações!
 - Ao beber saquê: sempre segure o recipiente onde está o saquê com as duas mãos (apoie com a mão esquerda e segure com a mão direita). Se a bebida vier com um pires, não precisa levantá-lo junto.

Outra regra importante é nunca se inclinar à mesa para bebê-lo.
 - Shoyu: utilizado somente com peixe cru! Coloque uma quantidade pequena de molho para temperar o peixe – não é necessário encher o prato (chamado de nozoki).

Nos alimentos enrolados com algas e arroz, molhe o alimento suavemente em um dos lados apenas!

- Barulhos ao comer: em pratos como macarrão ou sopas, é normal (e faz parte da etiqueta no restaurante japonês) que se produza barulhos. Por isso, não se preocupe. Entretanto: arrotar é visto como uma tremenda falta de educação! Reuniões formais ou informais em um restaurante japonês ditam por bons hábitos e regras. Se você não estiver totalmente confiante e preparado, respire fundo e observe os demais visitantes no local.
- Ninguém nasce sabendo todas as etiquetas da culinária japonesa, mas aprender é um ato facultativo (obrigatório em certas situações, vamos concordar) e até mesmo educativo, afinal estamos lidando com uma cultura encantadora e muito diferente da nossa.