**Японские палочки для еды**

В настоящее время палочками для еды пользуется около трети населения земного шара: жители Китая, Японии, Юго-Восточной Азии и Корейского полуострова, где традиционно основной пищей является клейкий рис. Но так как китайская и японская кухня становится довольно популярной в наше время и среди жителей Америки и Европы, я думаю, навыки пользования палочками не помешают никому. Палочки довольно трудны в освоении, но для того, кто научился владеть ими в совершенстве, являются удобным и универсальным столовым прибором. Особенности работы палочками определили способ приготовления блюд японской кухни, подающихся преимущественно в виде небольших отдельных кусков, которые достаточно подцепить и положить в рот.

Материалом для палочек может служить бамбук, кедр, ива, серебро, железо и алюминий. В последнее время часто используется пластик. Изредка встречаются палочки из таких экзотических материалов, как слоновая кость или олений рог, но это скорее исключение. Металлические палочки используются главным образом при приготовлении блюд, а не как столовый прибор. Японцы особо отмечают, что палочками они едят именно потому, чтобы не царапать зубы железками.

Поэтому даже в пунктах общественного питания не подаются практичные и долговечные металлические палочки. Вместо них кладут одноразовые палочки варибаси, которые сделаны из единого, относительно грубо обработанного куска дерева, распиленного вдоль немного не до конца, так что перед употреблением их требуется разломить.

Внешний вид палочек довольно разнообразен: их сечение бывает круглым, овальным, квадратным, с закругленными углами. Они бывают пирамидальной формы, с толстыми или тонкими концами, плоскими...

Для палочек в Японии существуют специальные подставки: хасиоки. Это название образовано присоединением отглагольного существительного оки от глагола оку - класть, оставлять. На хасиоки палочки нужно класть тонкими концами, так, чтобы они смотрели влево. Если на столе нет хасиоки - хаси можно положить рядом на край тарелки или на стол. Хасиоки появились в древности, когда во время ритуальных жертвоприношений палочки, предназначенные богам, Мыкладывались на специальные подставки, дабы не осквернить их.

Хасиоки делаются из керамики, дерева и бамбука и зачастую предсталяют художественную ценность. Японские подставки для палочек являются предметом коллекционирования на Западе. Используйте палочки, которые вам наиболее подходят. Точно так же, как каждому человеку нужен свой размер одежды, размер и форму хаси тоже лучше подбирать индивидуально.

Раньше длина палочек для еды рассчитывалась на основе среднего роста и размера ладони мужчин и женщин периода Эдо (1603 - 1867 гг.). Сейчас люди стали несколько крупнее, чем тогда, и, соответственно, изменились стандартные размеры хаси.

Как же выбрать палочки своего размера? Обычная их длина в полтора раза больше, чем хитоата - длина воображаемой гипотенузы, образующейся, когда вы складываете большой и указательный пальцы под прямым углом. Эта же величина используется при определении, в каком месте брать палочки рукой: для этого расстояние хитоата отсчитывается от тонких концов.

Палочки стали неотъемлемой частью японской культуры и истории, пользование ими окружено массой условностей и церемоний. Бесчисленное множество правил и хороших манер поведения за столом в Японии группируется вокруг палочек.

В целом свод правил пользования хаси выглядит следующим образом:

Не стучите палочками по столу, тарелке или другим предметам, чтобы подозвать официанта.

Не рисуйте палочками на столе, не бродите бесцельно палочками вокруг еды. Прежде чем потянуться палочками к еде, выберите кусок (это табуированное поведение называется "маёибаси").

Берите еду всегда сверху, не ковыряйтесь палочками в миске в поисках лучшего куска.

Если вы дотронулись до еды, ешьте ("сагурибаси").

Не накалывайте еду на палочки ("сасибаси").

Не трясите палочки, чтобы остудить кусок.

Не опускайте лицо в миску и не подносите ее слишком близко ко рту, чтобы затем с помощью палочек запихнуть пищу в рот. Не утрамбовывайте еду, донесенную до рта при помощи палочек.

Не облизывайте палочки. Не держите палочки во рту просто так.

Когда не пользуетесь палочками, кладите их острыми концами влево.

Никогда не передавайте еду палочками другому человеку ("футарибаси").

Никогда не указывайте палочками и не размахивайте ими в воздухе.

Не подтягивайте к себе тарелку при помощи палочек. Всегда берите ее в руки ("ёсэбаси").

Прежде чем попросить еще риса, положите палочки на стол.

Не зажимайте две палочки в кулаке: японцы воспринимают этот жест как угрожающий.

Никогда не втыкайте палочки в рис торчком. Так ставят на алтарь (в том числе домашний) во время поминальной службы.

Если за едой так воткнуть палочки, то японцы мрачнеют - по поверью, это значит, что кто-то скоро помрет... ("татэбаси")

Не кладите палочки поперек чашки. После того как вы кончили есть, положите палочки на подставку.

Пользоваться хаси с непривычки нелегко, поэтому во время посещения Вами японского ресторана во избежание неудобств не стесняйтесь попросить официанта показать, как правильно пользоваться палочками, а если будет совсем тяжко - принести более привычные приборы - вилку или ложку.

Существует множество видов hashi или палочек: для обычной еды, для кулинарных целей, для тортов и десертов. В основном их изготавливают из дерева, но встречаются и палочки из слоновой кости, бамбука и различных металлов. На деревянные и бамбуковые палочки часто накладывают декоративные рисунки.

Палочки из слоновой кости ценятся больше всего - они становятся янтарного цвета с использованием. У каждого члена семьи есть свои палочки в специальной коробке.

Однако, по праздникам используют обычные деревянные палочки, в основном из ивы.

**Как пользоваться японскими палочками**

Думайте о палочках как о паре щипцов, состоящей из двух различных частей. Одна палочка держится неподвижно, а вторая двигается.

1. Сначала возьмите одну палочку (на расстоянии одной трети от верхнего конца) между большим и указательным пальцами правой руки.

Держите палочку большим и безымянным пальцами так, чтобы указательный, средний и большой пальцы при этом образовали кольцо.

Если у палочки один конец толстый, а другой тонкий, держите так, чтобы утолщение было вверху.

2. Возьмите вторую палочку, располагая ее параллельно первой, на расстоянии 15 мм. Когда распрямляется средний палец, палочки раздвигаются.

3. Сведите палочки вместе, сгибая указательный палец, и защемляют кончиками еду. Кроме того, если кусок слишком большой, палочками можно его разделить, но только очень аккуратно.