

**(En construcción)**

**お箸 (おはし)**

**OHASHI (Los palillos para comer)**

Veia en TV. un documental que hablaba sobre las costumbres alimenticias de los paises asiaticos y las formas de servirse. Por ejemplo los palillos para comer (お箸, おはし, ohashi) son diferentes , en China son mas largos (para poder alcanzar la fuente central) y en Korea son de metal. Tambien por ejemplo que solo en China y Japon hay la costumbre de que cada integrante de la familia tenga su propio juego de vajilla , es decir un plato especial para el Papa , otro para la Mama y otro para el hijo (para mi eso si fue una sorpresa , a mi me parecia natural , en casa de mis padres siempre tuvimos esa costumbre).

En fin , comentabamos este tema en el trabajo y salio el tema de los お箸 (ohashi).

Bueno , eso todo el mundo sabe que son palillos para comer , pero no todos son iguales , お箸 se refiere a los palillos que uno utiliza en su casa por ejemplo , y si uno desea comprarlos , va a cualquier tienda y sin necesidad de decir una palabra los encuentra en los estantes. Pero por ejemplo , si se va a un restaurante y pide お箸 esta mal utilizada la palabra ; bueno , no es tan grande el problema porque se entiende , pero lo que te entrega el mozo se llama WARIBASHI (割箸 , わりばし) , estos son los palillos descartables , son aquellos que vienen pegados y uno los separa para poder utilizarlos.

**Esto no es todo , hay otro tipo de palillos llamados OTEMOTO (お手元,おてもと) son muy similares a los WARIBASHI , tambien hay que desglosarlos para usar , pero lo que varia es la presentacion y el acabado , OTEMOTO son mas finos , de mejor acabado ; son aquellos que se dan a los invitados de la casa o los que se usan en un matrimonio o para la comida de fin de año.**

**Existe otro tipo mas y son los que se utilizan para cocinar , son mucho mas largos (para no quemarse) y generalmente tienen el extremo superior unidos por una pita (hilo , cuerda) para hacerlos mas maniobrables , estos se llaman 菜箸 (さいばし) SAIBASHI.**

**Distribucion correcta del servicio de mesa (estilo oriental y occidental)**

**Cuando en la mesa no haya en donde dejar el お箸 Ud. puede usar el sobre en el que viene el Waribashi o el Otemoto para poder dejarlos.**

# **OHASHI**

**Los palillos para comer  
Etiqueta y modales de uso**

Una de las costumbres mas dificiles de respetar en Japon , son las relacionadas con la etiqueta en la mesa y la forma de usar los OHASHI お箸 (Quien no se resiste a la tentacion de usar estos dos palitos como si fueran para tocar un tambor?). Pero , fuera de bromas , hay muchas costumbres que deberiamos conocer para poder respetar. Aqui hay una lista de aquellas fallas que uno no debe cometer al utilizar los OHASHI お箸.

- 刺し箸                    SASHI BASHI      HASHI HINCADO

Nunca se debe insertar el OHASHI a manera de tenedor. El OHASHI no es un arma ni nada parecido

- 涙箸                      NAMIDA BASHI      HASHI QUE LAGRIMEA

No se debe dejar que los liquidos o jugos de la comida escurran del OHASHI y caigan en la mesa o los demas platos , ademas de antihigienico puede malograr el sabor de otro plato si le cae el jugo

- 舐り箸                    NEBURI BASHI      HASHI LAMIDO (CHUPADO)

Creo que la palabra lo explica todo

- 掻き箸                    KAKI BASHI      HASHI QUE ESCARBA

No se debe escarbar dentro del tazon de arroz para empujar la comida hacia la boca. En realidad , siempre debe tratar de levantar el bocado de arroz (u otra cosa). El levantar el tazon de arroz (CHAWAN) es para evitar que el arroz caiga en el trayecto hasta su boca

- 込み箸                    KOMI BASHI      HASHI INSERTADO

Nunca se deja el OHASHI insertado dentro de la comida y esto se refiere a CUALQUIER POSICION ,Si es que se ve en la necesidad de usar las dos manos u otro tipo de cubierto , dejelo en el HASHI OKI o sea el aditamento que hay en la mesa para este fin .

- 振り箸                    FURI BASHI    HASHI (PARA) AGITAR  
No use el OHASHI para revolver la comida o los liquidos (no es una cucharita de te). En caso del NABE RYOURI (comida de olla), hay otros utensilios que sirven para revolver el contenido
  
- 叩き箸                    TATAKI BASHI    HASHI QUE GOLPEA  
Bueno , ya puse arriba que no son ningun instrumento musical
  
- 移り箸                    UTSURI BASHI    HASHI (PARA) TRASLADAR  
No debe servirse todo de una sola vez (demora mucho) dele oportunidad a otros o utilice otro tipo de cubierto que esta dispuesto para este fin (cucharon , pinzas , etc.)
  
- 持ち箸                    MOCHI BASHI    HASHI CARGADOS  
No mantenga el OHASHI en las manos mientras le sirven , dejelos en la mesa (en el HASHI OKI). Se considera mala educacion el mantener el OHASHI en las manos si no esta comiendo (o no tiene nada al frente para comer)
  
- 工事箸                    KOUJI BASHI    HASHI (DE) OBRAS  
Siempre debe tomar los bocados de la parte superior y no estar escarbando en la comida , Ud. no esta tratando de demoler un edificio.
  
- 迷い箸                    MAYOI BASHI    HASHI QUE DUDA  
Decida que va a comer antes de mover los palillos y no salte de plato en plato senalando si va a comerlo o todavia no se decide.
  
- 探り箸                    SAGURI BASHI    HASHI QUE BUSCA  
Cuando tome la sopa , no los utilice para rebuscar que hay dentro de ella , en realidad , todo lo que le den en la sopa es totalmente comestible. Es mas , su anfitrion puede setirse ofendido.
  
- 空箸                      KARA BASHI    HASHI VACIO

**Solo toque la comida que va a comer No levante un bocado para examinarlo y luego volverlo a dejar (piense Ud. de que ese OHASHI ya lo metio en su boca).**

**- 受け箸                    UKE BASHI        HASHI (DE) RECEPCION**

**Dejelos en la mesa antes de pedir otro tazon de arroz (nadie se los va a quitar). La costumbre de que si uno suelta los cubiertos indica de que ya termino de comer no es valida en Japon.**

**- 寄せ箸                    YOSE BASHI     HASHI PARA ARRIMAR**

**No empuje o deslice los platos con los OHASI**

**- 渡し箸                    WATASHI BASHI    HASHI QUE CRUZA**

**Al terminar de comer no coloque el OHASHI cruzado sobre el plato (como un puente) La costumbre de dejar los cubiertos sobre el plato para indicar que ya termino de comer no se utiliza en Japon.**

**- 指し箸                    SASHI BASHI     HASHI QUE APUNTA**

**No utilice el OHASHI para senalar a otra persona. Esto es por la semejanza con un arma.**

**- 銜え箸                    KUWAE BASHI    HASHI MORDIDO**

**No sostenga el OHASHI con la boca para poder utilizar las dos manos (lo haria con un tenedor?)**

**- 立て箸                    TATE BASHI     HASHI PARADO**

**No inserte verticalmente el OHASHI dentro del arroz (Hace recordar el incienso que se ofrece a los muertos) esto es TABU.**

**- 箸渡し                    HASHI WATASHI    ENTREGAR CON OHASHI**

**No pase la comida directamente de su OHASHI al de otra persona ( huy!! ,.... mira que rico!! .... comete esto!!).**

**- 二人箸                    NININ BASHI     HASHI ENTRE 2**

Esta es otra (mala) costumbre con aspectos religiosos , nunca se debe levantar algo con el OHASHI entre dos personas , esto hace recordar a levantar las cenizas de los muertos luego de la cremacion (se hace con unos ohashi especiales y entre dos personas).

## **Sobre el uso del OHASHI :**

- Generalmente , la comida que se sirve en una fuente central , primero debe ser servida (o separada) en el plato personal para luego llevarla a la boca.
- Para "cortar" algo con el OHASHI , no debe usarlo a forma de cuchillo (es decir , presionando de lado , el OHASHI se le puede romper) , lo que se acostumbra es insertarlo dentro de lo que se va a cortar y separar los OHASHI , poco a poco hasta que la ultima parte se pueda cortar como si fuera con unas tijeras.
- El "HASHI OKI" , es una pieza de metal , ceramica o madera que esta dispuesta en la mesa (al lado del plato) para que Ud. pueda soltar el OHASHI (Generalmente es muy pequena , unos 2 x 5 cms. o menos , aunque los hay de muchas formas y tamanos).
- En los casos en que se utilicen OHASHI "descartables" (Waribashi u Otemoto) y no haya el Hashi Oki , la costumbre es utilizar el sobre en donde vienen los descartables , hacerles un lazo o nudo (delicadamente) y utilizarlos para poner el OHASHI.
- Existe la costumbre de partir o romper los OHASHI descartables luego de haber terminado de comer , esto es solamente una muestra de delicadeza hacia la persona que levanta el servicio (en una casa o un restaurante indistintamente). Estos OHASHI descartables , logicamente , van a ser tirados a la basura y si no los rompe , es mas facil que puedan romper (atravezar) la bolsa de basura.
- Si no sabe utilizar los OHASHI , le recomendamos que no intente hacer su primer intento en publico , practique en su casa (una buena forma de hacer dieta). Coloque un palillo entre la base del dedo

pulgar y hacia el dedo anular (como si sostuviera un lapiz) y el otro , debe ser sostenido con la punta del dedo pulgar y los dedos indice y central. Para tomar los bocados , solo se debe mover el palillo superior. No es sencillo (al principio) , pero con un poco de practica lo lograra inmediatamente.