

# Tafelmanieren in het buitenland

In het buitenland houden de locals er meestal andere gewoontes op na dan we in Nederland gewend zijn. Zo ook op het gebied van tafelmanieren. Het is handig om de tafelmanieren te kennen voordat je naar een bestemming reist. We lichten een aantal bijzondere tafelmanieren uit, zodat je straks op reis als een echte local kunt tafelen.

## 1. Stokjes-etiquette en slurpen

In Japan eet men met stokjes. Er zijn wel een aantal dingen om op te letten zodat je het op de juiste manier doet. Het is namelijk niet de bedoeling om met de stokjes in het voedsel te prikken om het op te pakken en je mag de stokjes alleen gebruiken om mee te eten. Gebruik ze tijdens het eten niet om ermee naar je tafelgenoten te wijzen of om je kommetje te verplaatsen. Laat je stokjes ook nooit rechtop in het kommetje staan of op het kommetje rusten. Soms moet je de stokjes eerst uit elkaar trekken voordat je ermee kunt eten. Schuif het ene stokje dan naar boven en het andere stokje naar beneden in plaats van ze naar links en rechts uit elkaar te halen, zodat je je tafelgenoten niet kunt raken. Eet je iets vloeibaars? Dan mag je het voedsel gewoon uit je kommetje slurpen. Volgens de Japanners smaakt het eten dan namelijk lekkerder en kun je het ook makkelijker eten als het nog heel heet is. Eet ook altijd netjes al je eten op, want voedsel laten staan is respectloos.

## 2. Boeren in China

In China wordt net als in Japan met stokjes gegeten. De Chinezen houden er wel net iets andere gewoontes op na. Er komen verschillende kommetjes op tafel en het is de bedoeling dat iedereen om de beurt uit elke schaal iets neemt. Laat hierbij vooral niet merken naar welk voedsel je voorkeur uitgaat, want dat kan als een belediging worden gezien. Anders dan in Japan, is het in China juist niet de bedoeling om je hele bord leeg te eten. Je geeft daarmee namelijk aan dat je niet genoeg gehad hebt. Laat dus altijd wat eten staan. In Nederland is het echt not done om aan tafel te boeren. In China is het juist een compliment aan de kok, want het betekent dat je het eten lekker vond. Laat na het eten dus gerust een stevige boer als je de kookkunsten van de chef kon waarderen.

## 3. Eten van je lepel

In Thailand eet men met een lepel en vork. Ze houden de vork met hun linkerhand en de lepel met hun rechterhand vast en leggen met de vork voedsel op de lepel, voordat ze het naar hun mond brengen. Breng nooit je vork direct naar je mond, want dat vinden Thai onfatsoenlijk. Leg ook niet

teveel eten op de lepel, zodat het er onderweg naar je mond niet vanaf kan vallen. Thai gebruiken meestal geen messen, omdat het voedsel meestal al klein gesneden is. Krijg je toch een groot stuk vlees of vis te verwerken? Dan kun je de rand van je lepel gebruiken om het voedsel kleiner te maken. 4. Eten met je rechterhand In Islamitische landen heb je geen stokjes, bestek of ander gereedschap nodig, maar eet je gewoon met je handen. Lekker makkelijk! Let er wel op dat je hiervoor alleen je rechterhand gebruikt. De linkerhand is volgens het Islamitische geloof namelijk onrein en wordt alleen gebruikt tijdens een bezoek aan het toilet. Let hier dus vooral op als je linkshandig bent.

Voedsel wordt niet zoals in Nederland aan tafel doorgegeven. Je pakt dus alleen voedsel uit de schaalpjes die dichtbij je staan. In veel Islamitische landen is er - zelfs bij arme gezinnen - tijdens de maaltijd eten in overvloed. Laat daarom nooit merken dat je iets niet lekker vindt, want dat is onbeleefd naar de gastheer- of vrouw. Bij minder smakelijk voedsel zul je er dus echt even doorheen moeten bijten.

Zoals je ziet kunnen de tafelmanieren in het buitenland echt heel anders zijn dan je gewend bent. Verdiep je daarom goed in de tafelmanieren van het land waar je naartoe gaat. Zo stoot je niemand voor het hoofd. De lokale bevolking zal het ook waarderen als je je zoveel mogelijk aanpast en de lokale gebruiken volgt.