

V. Japonská kultura jídla 日本の^{しょくぶんか}食文化

- *Ozóni* お雑煮 – tradiční novoroční polévka
- *Oseči rjóri* お節料理 – novoroční set
 - černé fazole *kuromame* 黒豆
 - pražma *tai* 鯛
 - rolka z mořské řasy *konbumaki* 昆布巻
 - jikry slanečka *kazunoko* 数の子
 - vaječná rolka *datemaki* 伊達巻き
 - krevety ^{えび}海老
 - ztužené želé z ryb *kóhaku kamaboko* 紅白蒲鉾
 - ...
- *Šódžin rjóri* 精進料理 – vazba na buddhistické chrámy
 - rýže ^{ごはん}ご飯、 nakládaná zelenina ^{つけもの}漬物、 polévka *miso* ^{みそしる}味噌汁、 ředkev ^{だいこん}大根、
tófu 豆腐...
- *Kaiseki rjóri* 懐石料理 – vazba na „čajový obřad“
- „tradiční“ japonské jídlo *wašoku* 和食
- *umami* 旨み
- japonské jídlo *jóšoku* 洋食 – inspirace a adaptace západních zdrojů
 - od 2. pol. 19. století; rozvoj konzumace masa
 - Př.:
 - *Karé raisu* カレーライス (*curry* s rýží)
 - Fritovaná jídla, např. *korokke* (krokety), mořské plody aj.
 - *Omuraisu* オムライス (omeleta s rýží)
 - Spaghetti
 - *Nikudžaga* 肉じゃか (maso, brambory)
 - ...

- zapovězené zacházení s jídelními hůlkami きら ばし 嫌い箸
 - *sašibaši* 刺し箸
 - *neburibaši* 舐り箸
 - *cukitatebaši* 突き立て箸
 - *hiroibaši* 拾い箸
 - *majoibaši* 迷い箸
 - *nigiribaši* 握り箸
 - ...