

أتيكيت تناول السمك



أدوات الطعام المميزة للأسماك الشوكية والسكين فعادة ما تكون السكين مدببة من طرفها العلوي دون أن تكون حادة فالهدف منها عادة هو إزاحة الجلد أو القشرة. أما عن الشوكية فتتميز بوجود تجويف زائد بين سنونها ليسهل فصل الحسك عن الأسماك. كما تتميز شوكية الكركند وبعض الصدفيات بشكل غير مألوف من حيث كونها رفيعة جداً وطويلة ذات طرف يشبه المعلقة الصغيرة جداً والطرف الآخر شوكية ثنائية السن. وقد يصاحبها آلة تشبه كسارة البندق البسيطة وذلك لفتح أرجل الكركند والسلطعون. أما المعلقة فتكون للشوربة فقط إن تواجدت.

تبنت بعض المطاعم الطريقة التقليدية القديمة في أكل المأكولات البحرية من تقديم لكل شخص سيتناول القشريات بدلاً من فوطه الطعام مريولة تشبه مريولة المطبخ ومطرقة لكسر حبات السلطعون والكركند، ولكن أجد هذا النوع من المطاعم رغم جودة وطيب الطعام غير مناسبة للدعوات الرسمية بل أجدها تلقائية وعفوية أكثر منها ومناسبة للدعوات الودية للأصدقاء والعائلة.

الكركند والسلطعون:

عادة ما تقدم الاستاكوزا أو الكركند في المطاعم الجيدة مقطعة إلى نصفين بحيث يسهل الوصول إلى لحمه. يسمح هنا بحمل أو إبعاد الصدفة بأصابع يد واحدة بينما تمسك الأخرى بالشوكية. بينما السلطعون أو القيقب بالخليجة فهو إما أن يقدم مخلياً أو مقسوماً إلى نصفين بالنسبة للجسد فقد تفيد الشوكية مع السكين حيث إن جسده ليس صعباً في التعامل معه وكمية اللحم به ليست كبيرة. أرجلها صعب التعامل معها بمجرد شوكية وسكين فإن لم تكن الأرجل غير مقطعة فالأفضل استخدام الكسارة الخاصة بها مع مراعاة التقليل من ملامسة الطعام لراحة أيدينا بل نكتفي بالأصابع فقط.

القريدس أو القديريس أو الروبيان أو الجمبري من أكثر وأحب المأكولات البحرية حول العالم وذلك لسهولة وسرعة التعامل معها سواء أثناء الطبخ أو حتى على السفرة فلن نجد حفلة يقدم فيها مأكولات بحرية أو حتى مجرد فواتح شهية من اللقيمات سريعة الأكل وإلا ونجد الروبيان احتل الصدارة. تؤكل

ثمرة القريدس بطريقتين إما باليد مباشرة أو بالشوكة والسكين، فإذا كانت منزوعة القشرة إلا من طرفها الأخير أي من عند الذيل فهناك الخيار بين أكلها باليد مباشرة عن طريق إمساكها من الذيل وإما إذا كانت ثمرة القريدس غير منزوعة القشرة فهنا لا مفر من استخدام الشوكة والسكين، والطريقة الأمثل هي أن تبدأ بإزالة الرأس أو لا، ثم الذيل. قشرها من الداخل، أي من الفاصل ما بين الأقدام والجسم. وإن شعرت بأن الأمر لا يفلح، فعندها إلوي القشرة مرتين وستقشر بمفردها. عادة ما يقدم الروبيان منظفاً بعد إزالة خط أسود في ظهره، فلاي سبب إذا قدم لك وما زال به هذا الخط فالأفضل إزالته.

بلح البحر والمحار: استعملي إحدى الصدقات الفارغة لاستخراج اللب من الصدفة. يمكنك أيضاً استعمال الشوكة، إلا أن ذلك صعب بعض الشيء. يمكن استخدام الخبز أو الملعقة لتناول الصلصة داخل الصدفة. ضعي الصدقات الفارغة في وعاء جانبي، واغسلي أطراف الأصابع المتسخة في إناء الأصابع المعطر الصغير.

سمكة كاملة:

يعد السمك من أكثر الأطباق التي قد تتجنب بسبب حسكه لذا ففي بعض المطاعم الراقية قد نجد النادل عند تقديم طبق السمك يقوم على الفور ودون طلب بقص السمكة وتقديم لحمها بشكل قطع مخرقة سهل التعامل معها. فإذا لم يقدم المطعم تلك الخدمة فابدأ بمسك الشوكة والسكين الخاصين بالأسماك وابدأ بتناول كل جانب من السمكة بدوره، ابتداءً من أسفل الرأس وصولاً إلى أول الذيل، وتجنب رفع السمكة كلها بغية الوصول إلى لحم الجانب الآخر، ولتكن البداية من جانب إلى الجانب الآخر.