

しやりはすしになくなくてはなら  
 び、水加減、切り方(混ぜ方)、  
 ってもすしをおいしく握るため  
 いる。このしやりのでき次第で  
 りと、しかも形をくずさず握  
 決まってくる。できの悪いしや  
 づらいのはもちろんのこと。  
 おざわでは、米は茨城産のひ  
 を、水はアルカリイオン水を使  
 飯に合わせるすし酢の加減も  
 具合が適切でない、ネタがい  
 よさが生きてこないのである。  
 つやも大切な一要素。そもそも  
 酢という色のついた酢を使って  
 在はしやりの白銀色を出すため

## JAPANSKE ORD

*agari* — sushi-bar slang for te.

*aka* — rød.

*aka-jiso* — rød *shiso*.

*akami* — røde og mørke ting (*tane*), som bruges til sushi og *sashimi*, f.eks. tun.

*aka-miso* — rød *miso* fremstillet af ris.

*amaebi* — søde rejer (*amai*, sød).

*amakuchi* — sød *sake*.

*anago* — havål.

*ao* — grøn.

*aoaka-jiso* (*hojiso*) — grøn-rød *shiso* med blade, som er røde eller mørklilla på oversiden og grønne på undersiden.

*ao-jiso* — grøn *shiso*.

*ao-nori* — flager af grøn tang, f.eks. søsalat.

*awase-zu* — speciel blanding af risvineddike, salt og sukker, som tilsættes kogt sushi-ris.

*azuki* (*aduki*) — små grønne eller røde bønner. De røde benyttes som pasta i japanske kager, konfekter og desserter.

*bancha* — almindelig grøn te til hverdagsbrug fremstillet af grovere, større teblade og med en del småkviste.

*basashi* — *sashimi* af rå hestekød (*uma*).

*battera* — presset sushi med makrel, som er en Osaka-specialitet; er en form for *oshi-zushi*.

*bentō* — måltid arrangeret i en ruminddelt æske, oftest bestående af ris, *tsukemono* og forskellige andre småretter. Madæsker af

denne type menes at være udformet af tidligere tiders krigsherrer, som brugte æskerne til at rationere de knapt tilmålte madrationer til deres undersåtter.

**huri** — se *hamachi*.

**cha** — japansk grøn te (*Camilla sinensis* eller *Thea sinensis*) også kaldet *o-cha* eller *ryokucha*, hvilket angiver, at teen ikke er enzymatisk fermenteret (som sort te, *kōcha*). De forskellige typer af *cha* er *gyokuro*, *sencha*, *maccha*, *bancha* og *hōjicha*.

**chaji** — kombination af teceremoni (*chanoyu*) og det formelle måltid (*cha-keiseki*).

**cha-keiseki** — det formelle måltid, som serveres før en teceremoni.

**chanoyu** — 'teens varme vand', den formelle måde at tilberede og drikke pisket grøn te (*maccha*) ved en teceremoni.

**chasen** — piskeris af bambus til at piske grøn pulverte, *maccha*.

**chirashimori** — se *moritsuke*.

**chirashi-zushi** — 'spredt sushi' (også kaldet *bara-zushi*), som er en særlig farverig form for sushi, hvor fisk, skaldyr og grønt lægges i en skål oven på et lag sushi-ris (Tokyo stil), hvorpå der eventuelt er drysset fintskåret *nori* og lidt *tobiko*-rogn. *Gomoku-zushi* ('fem slags sushi') er en anden type *chirashi-zushi*, som er karakteristisk for Osaka-området, og hvor især kogte grøntsager og de øvrige dele blandes sammen med ris.

**daikon** — stor, hvid radise (kina-ræddike).

**daizu** — grøn sojabønne (*Glycine maxinus*), som bl.a. benyttes til fremstilling af *tofu*, *miso* og *shōyu*.

**dashi** — fiskefond fremstillet af bonito fiskeflager (*katsuobushi*) og *konbu*. Første *dashi*

(*ichiban dashi*) og anden *dashi* (*niban dashi*) refererer til første og andet afkog af *katsuobushi*.

**deba-bōchō** — japansk kniv til partering af fisk og skaldyr.

**denbu** — se *oboro*.

**donko** — eftertragtet *shiitake*-svamp med en lille og mørk hat.

**ebi** — reje, omend ordet dækker en lang række forskellige krebsdyr af forskellig størrelse.

**edamame** — unge, små, grønne sojabønner (*daizu*) med to-tre bønner i hver bælg.

**Edo** — tidligt navn for byen Tokyo; knyttes også til den såkaldte Edo-periode, som starter i 1603, hvor shogunatet flytter fra Kyoto til Edo.

**edomae-zushi** — *nigiri-zushi*. Den oprindelige betydning er sushi med fisk og skaldyr fra havbugten ved Edo, som er det tidligere navn for Tokyo.

**enokitake** — vinterchampignon (*Flammulina velutipes*), som vokser i en klump med lange, tynde, hvide stilke og en lille hat.

**fu** — hvedegluten også kendt under den kinesiske betegnelse *seitan*, enten i rå form (*nama fu*) eller som ristet eller tørret (*yaki fu*).

**fugu** — pindsvinefisk fra familien *Tetraodon-tiformes*. Fiskens lever og æggestokke indeholder den meget stærke nervegift, *tetrodotoxin*.

**fukin** — klud eller tørrestykke.

**funa-gata** — se *nigiri-zushi*.

**funamori** — se *gunkan-maki*.

**funa-zushi** — sushi af karpfen *Carassius auratus*, som er en vild guldfisk, der lever i søen Biwa i nærheden af Kyoto.

**furikake** — tilhører til at drysse oven på varm ris eller andre sideretter. Består af en blanding af salt, tørrede tangstykker og fiskeflager samt ristede sorte eller hvide sesamfrø.

**futomaki** — tykke *maki*-zushi ruller, som fremstilles af et helt *nori*-blad.

**gari** — sushi-bar slang for syltet ingefær (*tsukemono*) i forbindelse med sushi; er oftest skåret i tynde skiver. Den japanske betegnelse for ingefær er *shōga*.

**genmaicha** — teblending bestående af almindelig grøn te (*bancha*) og ristede riskorn.

**geta** — klassisk japansk træsko. Benyttes også om de simple træbrætter med fødder, der bruges som fade til sushi og *sashimi*.

**goma** — sesamfrø (*Sesamum indicum*); hvide sesamfrø (*shiro goma*); sorte sesamfrø (*kuro goma*).

**gomai oroshi** — femdelt filetering af fisk i fire fileter og skeletdelen; anvendes for fladfisk som pighvar og store rundbuede fisk som tun.

**gomoku-zushi** — blandet eller spredt sushi, hvor ingredienserne, især grøntsager, er blandet i sushi-risen; typisk for Osaka-området.

**gu** — fyld, som lægges i *maki*-ruller eller blandes i *chirashi*-zushi.

**gunkan-maki** — sushi, hvor et *nori*-blad er foldet omkring ris og fyld, som ellers vanskeligt kan holde sammen; også kaldet slagskib-zushi (*kakomi*-zushi eller *funamori*).

**gyokuro** — grøn te af den allerbedste kvalitet.

**hagotae** — tandmodstand.

**haiku** — japansk, minimal digtform, som er underkastet et sæt indviklede regler (*hai*, underholdning; *ku*, fragment af sætning).

Typisk består digtet af tre strofer, med henholdsvis 5, 7 og 5 stavelser.

**hako-gata** — se *nigiri*-zushi.

**hako-zushi** — kogt og presset, sur ris lagt sammen med skiver af rå fisk og anbragt i en lille trækasse under tryk i omkring et døgn, hvorefter den umiddelbart spises; er forløberen for den mere moderne, pressede Osaka-zushi, *oshi*-zushi, som typisk er lavet med makrel.

**hamachi** (*inada*, *huri*) — er en mager fisk med fin tekstur velegnet til sushi og *sashimi*; kendes på engelsk under navnet 'yellowtail'.

**hangiri** — træskål til afkøling af nykogt sushi-ris.

**hashi** — spisepinde.

**hashiarai** — betyder direkte oversat 'vask af spisepinde' (*hashi*); refererer til et mellemmåltid i forbindelse med den formelle teeceremoni (*kaiseki*), hvor lidt varmt vand tilsat f.eks. forårsløg eller en anden smagsingrediens serveres og drikkes for at rense mund og gane, f.eks. efter kraftigt smagende, grilleret fisk eller kød.

**hashibukuro** — papirhylster, som huser engangsspisepinde (*waribashi*).

**hashi-oki** — lille fod til at lægge spisepinde (*hashi*) på.

**haya-zushi** — sushi baseret på kogt, korttidsfermenteret ris (et døgn) tilsat risvineddike og holdt under pres i en træboks med en stenvægt.

**hijiki** — brun tangart (*Sargassum fusiforme*) med smalle, aflange blade.

**hikari-mono** — skinnende ting (*tane*), som lægges på sushi, f.eks. makrel og sild, hvor skindet er intakt.

**hirame** — fladfisk, som har øjnene på venstre side, f.eks. slethvar og pighvar. Fladfisk med

- øjnene på højre side kaldes for *karei*. Klassifikationen er ikke entydig.
- hiramori** — se *moritsuke*.
- hōchō** — japansk køkkenkniv, som fås i forskellige varianter, hver til sit formål, f.eks. *unagiba-bōchō* til udskæring af *sashimi*, *deba-bōchō* til udskæring af fisk og skaldyr og *usuba-bōchō* til udskæring af grøntsager.
- hojicha** — ristet grøn te (*bancha*).
- hokanomono** — ting (*tane*) til at lægge på sushi, og som ikke er omfattet af de klassiske kategorier, *akami*, *shiroimi*, *hikari-mono* og *nimono-dane*.
- hone nuki** — pincet til at fjerne små fiskeben.
- hon-maguro** — blåfinnet tun.
- hoshi-nori** — tørret nori.
- hosomaki** — tynde *maki*-zushi ruller, som fremstilles af et halvt *nori*-blad.
- hotategai** — kammusling (*Patinopecten yesoensis*).
- ichiban dashi** — den første *dashi*.
- ika** — tiarmed blæksprutte.
- ikebana** — blomsterarrangement; oprindeligt en rituel måde at arrangere blomster (*bana*, blomst) på i de japanske templer. Her blev den dyrket som en meditativ kunstform, hvorigennem man kunne rense sindet og finde harmoni og balance. *Ikebana* omfatter både stængler og blade såvel som den vase, hvori decorationen opsættes. *Ikebana* får derved en lineær og simpel fremtrædelsesform.
- ikijime** — fisk, der spises umiddelbart efter, de er døde, og før dødsstivheden indtræffer, f.eks. *tane* fra en levende eller nyslagt fisk, som sushi-kokken skærer op ved sushi-baren. Det er typisk hvide fisk, og kødet på disse fisk har en fast tekstur, som ikke er mørnet på grund af den naturlige nedbrydning.
- ikizukuri** — *sashimi* skåret af en hel (eventuelt levende) fisk og lagt dekorativt tilbage på fiskebenet før serveringen.
- ikura** — saltet lakserogn.
- inada** — se *hamachi*.
- itamae** — japansk chefkok (den, der står 'foran skærebrettet'). En sushi-kok omtales også som *sushiya*.
- kaiseki** — se *cha-kaiseki*.
- kaiso** — japansk udtryk for spisetang.
- kaiten-zushi** — sushi, som serveres på et transportbånd i en specialindrettet sushi-bar.
- kaki** — østers (*Crassostrea gigas*).
- kakomi-zushi** — se *gunkan-maki*.
- kampai** — skål! i forbindelse med at udbringe en skål.
- kani** — krabbe.
- kanji** — kinesiske skrifttegn, som benyttes i japansk skriftsprog.
- kanpachi** — fisk i nær familie med *hamachi*.
- kanten** — agar; en polymer af galactose, som er et poly-saccharid udvundet af røde tangarter.
- kappa** — agurk i forbindelse med sushi.
- kappa-maki** — *maki*-zushi med agurk.
- karakuchi** — tør *sake*.
- karei** — fladfisk, som har øjnene på højre side, f.eks. rødtunge, hellefisk og helleflynder. Fladfisk med øjnene på højre side kaldes for *hirame*.
- kasanemori** — se *moritsuke*.
- katsuo** — bonito eller pelamide (*Katsuwonus pelamis*); en fisk i familie med makrel.
- katsuobushi** — kogt, saltet, tørret, røget og fermenteret *katsuo*, som snittes i papirtynde flager, f.eks. til at koge af til en suppefond, *dashi*.
- kazunoko** — rogn fra sild (*nishin*).

**kensho** — Zen-relateret udtryk for indsigt.

**kihada** — gulfinnet tun.

**kodomo-zushi** — børne-zushi eller familie-zushi; typisk *maki-zushi* med muntre og farverige mønstre inden i rullerne.

**kōika** — tiarmet sepia-blæksprutte (*Sepia esculenta*).

**kōji** — fermenteringsmedium fremstillet af ris, byg eller soybønnepasta inkuberet med svampen *Aspergillus oryzae*.

**kona wasabi** — *wasabi*-pulver, som ikke er ægte *wasabi*, men fremstillet af peberrod tilsat grøn farve og sennepspulver.

**konbu** (*kombu*) — stor brunalge (*Saccharina japonica*); kaldes også bladtang eller kelp.

**kōnomono** — formelt udtryk for *tsukemono*; betyder oprindeligt en ting i forbindelse med røgelse.

**kuchi atari** — mundfølelse.

**kuchikami no sake** — *sake* fremstillet af mundtygget, kogt ris (*kuchi*, mund).

**kusaya** — saltet og gæret fisk, typisk makrel.

**kushi** — bambuspinde (grillpinde), som benyttes til at holde sammen på mad under f.eks. kogning.

**kushi-gata** — se *nigiri-zushi*.

**kyūri** — små japanske agurker, som kan spises rå eller som *tsukemono*.

**maccha** — pulveriseret, grøn te.

**maguro** — blåfinnet tun (*Thunnus thynnus*), se også *hon-maguro* og *kihada*.

**makisu** — måtte af bambuspinde til at rulle *maki-zushi*.

**maki-zushi** — sushi-rulle, hvori der udenpå eller indeni er et blad af *nori* (*maki*, at rulle).

**manaita** — skærebret.

**Manekineko** — japansk lykkekatt.

**masu** — mål for rumfang, ca. 180 ml; bruges f.eks. om de små cedertræskasser, som man drikker *sake* af.

**mazemori** — se *moritsuke*.

**meron** (*uri*) — melon.

**mirin** — sød risvin med ca. 14 % alkohol; ikke beregnet til at drikke, men anvendes i japansk madlavning.

**mirugai** (*mirukui*) — kæmpemusling (*Panope generosa*).

**miso** — saltet pasta af fermenterede sojabønner eller korn, f.eks. ris eller byg; fås i mange forskellige varianter, f.eks. rød *miso* (*aka-miso*) og hvid *miso* (*shiro-miso*).

**miso-shiru** — *miso*-suppe.

**miso-zuke** — grøntsager eller fisk syltet i *miso*-pasta.

**moriawase** — se *moritsuke*.

**moritsuke** (*moriawase*) — måden at arrangere mad på, f.eks. for *sashimi* og sushi: *hiramori* (tykke *sashimi*-stykker sat på højkant), *yosemori* (to eller tre forskellige stykker sat tæt sammen for at skabe kontrast), *mazemori* (et repræsentativt udvalg af *nigiri-zushi* arrangeret på et fad), *kasanemori* (skiver som er lagt, så de overlapper hinanden), *sugimori* (stykker som lægges skråt op ad hinanden i en stak), *ōmori* (stykker stablet i en stak; bruges ved madofre i templerne) og *chirashimori* (forskellige stykker spredt ud med afstand imellem).

**moto** — mæsk til fremstilling af *sake* bestående af fermenteringsmediet *kōji* tilsat syret, kogt ris og en ren gærkultur.

**mu** — ingentinghed (*Zen*-udtryk).

**nama fu** — ubehandlet *fu* (*nama*, rå).

**nama-zushi** — sushi med korttidsfermenteret ris, som er bedst kendt fra *nigiri-zushi*.

- I modsætning til den langtidsfermenterede *nare-zushi* spises risen i *nama-zushi*.
- namida*** — tårer; bruges som sushi-slang for *wasabi*.
- nare-zushi*** — den ældste form for sushi, hvor langtidsfermenteret ris tjener til at konservere fisk, f.eks. karpe i form af *funa-zushi*. Risen i denne form for sushi spises ikke.
- nasu*** — lille, japansk aubergine (*Solanum melongena*).
- nazuke*** — saltsylning (*shio-zuke*), se også *tsukemono*.
- neta*** — ting (*tane*) til at lægge på *nigiri-zushi*.
- niban dashi*** — anden *dashi*.
- nigari*** — havsolt af overvejende magnesiumchlorid, der traditionelt benyttedes i Japan som koagulationsmiddel ved *tofu*-fremstilling.
- nigiri-zushi*** — håndformet sushi af små risboller, hvorpå der er lagt stykker (*tane*) af f.eks. rå fisk eller skaldyr (også kaldet *edomae-zushi*). *Nigiri* betyder at gribe eller holde fast på med hånden. Der er fem klassiske måder at forme risbollen på til *nigiri-zushi*: *kushigata*, *hako-gata*, *tawara-gata*, *funa-gata* og *ōgi-gata*, hvor *kushigata* er den almindeligste.
- nimono-dane*** — kogte og simrede ting (*tane*), som lægges på sushi, f.eks. ottearmet blæksprutte, visse muslinger og ål.
- nishin*** — sild (*Clupea pallasii*).
- nitsume*** — specialsovs fremstillet af en ålefond, som benyttes til at pensle på ål (*anago* eller *unagi*) til sushi.
- Nō*** — klassisk japansk, musikalsk drama, som er kendetegnet ved brugen af stereotype masker, et langsomt tempo og en enkel elegance.
- nojime*** — fisk, som skal modnes, før den spises. Fisken har overstået dødsstivheden, været nedfrosset nogen tid og som følge heraf ændret smag og tekstur på grund af den naturlige nedbrydning. *Nojime* til *sushi-dane* skal spises straks, efter den er tøet op. Det kan f.eks. dreje sig om røde fisk som tun og laks.
- nori*** — firkantede, tørre blade fremstillet af rødalgen *Porphyra*, der er tørret, presset og ristet i form af papirtynde blade, som bl.a. benyttes til *maki-zushi*.
- nuka*** — risklid.
- nuka-doko (toku)*** — fermenteringsmedium baseret på risklid, som bl.a. benyttes til at fremstille *takuan-zuke* af hvid ræddike (*daikon*).
- nuka-miso*** — ‘lugtende koner’, et udtryk som tidligere blev brugt om japanske husmødre, hvis hænder kom til at lugte af den daglige berøring med fermenteringsmediet *nuka-doko*.
- nuka-zuke*** — *tsukemono* fremstillet ved konservering af grøntsager i risklid (*nuka*).
- oboro (denbu)*** — hakket, kogt og presset masse af fisk eller skaldyr, som er krydret og farvet for at imitere f.eks. krabbekød.
- odori*** — ‘dansende rejer’, søde rejer (*amaebi*) som spises levende, så de siges at bevæge sig i munden, når man spiser dem.
- ōgi-gata*** — se *nigiri-zushi*.
- o-hitsu*** — traditionel japansk træbeholder til opbevaring og servering af varm, kogt ris.
- ohyō*** — helleflynder (*Hippoglossus stenolepis*).
- omakase*** — sammensætning af et sushi-måltid, hvor sushi-kokken bestemmer sammensætning og rækkefølge.
- ōmori*** — madstykker stablet i en stak, f.eks. sushi. Madofre til guderne i templerne præsenteres på denne måde.

**onigiri** — sushi-ris pakket ind i et *nori*-blad.

**onji** — et japansk ord svarende til en lyd; analog til en stavelse.

**oroshi-gane** — rivejern.

**oshibako** — træform til at fremstille presset sushi, *oshi-zushi*.

**oshibori** — fugtig klud til at tørre ansigt og fingre med.

**oshinko** — se *shinko*.

**oshi-zushi** — presset sushi, typisk med makrel (*saba*); karakteristisk for Osaka-området (Kansai).

**raku** — 'rendyrket nydelse', traditionel japansk metode til fremstilling af rustik keramik med stort indhold af sand eller knust, brændt ler, hvor de glaserede genstande efter brænding afkøles hurtigt i kold luft, papir eller savsmuld.

**ryokucha** — japansk grøn te.

**ryōri** — relateret til madlavning og mad.

**saba** — makrel.

**sabi** — æstetisk udtryk for den vemodige skønhed, der ligger i gamle, slidte og forfaldne ting.

**sakazuki** — små skåle til at drikke *sake* af.

**sake** — laks.

**sake** — risvin.

**sakura niku** — hestekød ('kirsebærfarvet kød') også kaldet *uma*.

**sanmai oroshi** — tredelt filetering af fisk i to fileter og skeletdelen; anvendes til små, rundbuede fisk, f.eks. laks, makrel og sild.

**sasa-giri** — kunstfærdigt udskårne bambusblade til udsmykning af f.eks. en sushi-anretning (*sasaberi*, kniplingsbort).

**sashimi** — skiveskåret, rå fisk eller skaldyr.

**sencha** — grøn, japansk te af god kvalitet.

**sengiri** — skåret i tynde strimler (julienne-skåret).

**shabu-shabu** — onomatopoietisk udtryk for en ret af tynde stykker kød og grøntsager, som er lynkogt i en gryde med suppefond (*dashi*).

**shamoji** — træspatel (også kaldet *kijakushi*).

**shari** — sushi-bar slang for sushi-ris.

**shiba-zuke** — saltsyltet (*tsukemono*) aubergine, typisk med rød *shiso*.

**shiitake** — svampen *Lentinus edodes*.

**shimafuri** — blanchering, f.eks. af fiskeskind.

**shinko** (*oshinko*) — saltsyltede grøntsager, ofte de letsyltede, som ikke er fuldstændig konserveret.

**Shinto** — japansk naturreligion.

**shio** — salt.

**shio-zuke** — saltsylning (*nazuke*).

**shirako** — hannernes spermfyldte reproduktionskirtel hos fisk.

**shiromi** — lyse ting (*tane*), som lægges på sushi, f.eks. fisk med hvidt muskelkød.

**shiro-miso** — hvid *miso*.

**shiru** — suppe.

**shiso** — bladmynte (*Perilla frutescens*), som findes i en rød (*aka-jiso*), en grøn (*ao-jiso*) og en grøn-rød variant (*aoaka-jiso*).

**shitazawari** — tungefølelse.

**shōchū** — destilleret risbrændevin med 36-45% alkohol.

**shōga** — ingefær (*Zingiber officinale*).

**shōjin ryōri** — klassisk, vegetarisk tempelmad efter buddhistiske forskrifter, blev indført i japanske templer i 500-tallet og vandt udbredelse i 1200-tallet ved fremkomsten af *Zen*; består af fødevarer fremstillet af sojabønner (*tofu*, *miso*, *shōyu*) svampe, tang og *fu*.

**shōyu** — sojasovs.

**su** — risvineddike med omkring 4% eddikesyre.

**sudare** — bambusmåtte, f.eks. en *makisu* til at rulle *maki*-zushi med.

**sugata-zushi** — hel fisk fyldt med sushi-ris og skåret op og sat sammen igen i den originale form.

**suigimori** — se *moritsuke*.

**suihanki** — automatisk riskoger.

**suimono** — klar suppe fremstillet af den første *dashi* (*ichiban dashi*).

**sujime** — marineringsteknik som benytter salt og eddike; benyttes f.eks. for fede fisk som makrel, hvorved smagen mildnes og fileten gøres fastere.

**sushi-dane** — se *tane*.

**sushi-meshi** — færdiglavet ris til sushi.

**sushinoko** (*sushi-ko*) — pulver til sushi-ris bestående af dehydreret risvineddike samt sukker og salt.

**sushiya** — betegnelse for både sushi-bar eller -restaurant og sushi-kok.

**suzuki** — havbars.

**tai** (*ma-dai*) — japansk rødfisk.

**takara-bune** — lille træskib, som benyttes til at anrette sushi og *sashimi* på. Den oprindelige betydning knytter sig til de skatteskibe, som fragtede kostbare varer fra Kina til Japan.

**tako** — ottearmet blæksprutte (*Octopus vulgaris*).

**tako-biki** — *sashimi*-kniv, som har en stump ende, og som anvendes i Tokyo og det østlige Japan.

**takuan-zuke** — syltet, hvid ræddike (*daikon*), som er en form for *nuka-zuke*.

**tamago** — æg, oftest hønseæg, men også vagtelæg.

**tamago-yaki** — rullet omelet af æg (*tamago*), som fremstilles i en særlig, rektangulær pande (*tamago-yaki-nabe*).

**tamari** — sojasovs fremstillet uden hvede.

**tane** — udtryk for de enkelte stykker, f.eks. fisk eller skaldyr, som lægges på f.eks. *nigiri*-zushi. *Tane* bliver til *dane*, når det efterstilles et andet ord. Et andet udtryk for *tane* er *neta*.

**tataki** — tilberedningsmetode for fileten af fisk, som ristes ganske let på alle sider og derefter skæres op som f.eks. *sashimi*. *Tataki* betyder egentlig at støde eller slå i stykker og henviser til det knuste ingefær, som ofte lægges på den ristede fisk.

**tatami** — gulvmåtte vævet af risstrå.

**tawara-gata** — se *nigiri*-zushi.

**tazuna-zushi** — flerfarvet (oftest rød, grøn og hvid) omvendt *maki*-rulle, hvor fisk og grøntsager (agurk eller avocado) giver en regnbueagtig fremtræden på oversiden.

**tekka-maki** — *maki*-zushi med tun. *Tekka* betyder glødende jern og henviser til tunens røde farve.

**temaki-zushi** — håndrullet sushi, f.eks. som kræmmerhus.

**temari-zushi** — små, håndformede kugler af sushi-ris med fisk eller *shiso*-blade sammenklemt ved hjælp af køkkenfilm.

**tempura** (*tenpura*) — friturestegt fisk, skaldyr eller grøntsager.

**tobiko** (*tobiuonoko*) — rogn fra flyvefisk (*tobi-uo*).

**tofu** — koaguleret, proteinrig masse fremstillet af sojabønnemælk.

**toishi** — slibesten.

**toku** — se *nuka-doko*.

**toro** — ('at smelte') det eftertragtede, fedtholdige kød fra tunens bug.

**tsukemono** — forskellige former for syltning og konservering af især grøntsager, men også frugter. *Shio-zuke* (*nazume*) er let salt-



syltning af agurker og auberginer, men også blommer (*umeboshi*). *Su-zuke* er syltning med risvineddike. *Nuke-zuke* er syltning i et fermenteringsmedium fremstillet af risklid, f.eks. *takuan-zuke* af hvid ræddike (*daikon*). *Miso-zuke* benytter *miso* blandet med *sake* som fermenteringsmedium. *Kōji-zuke* benytter *kōji*, bestående af risklid tilsat gæren *Aspergillus oryzae*.

**Tsukiji** — Tokyos store og centrale fiskemarked.

**uchiwa** — vifte fremstillet af et skelet af bambuspinde, hvorpå der er limet papir eller silke; anvendes til at afkøle sushi-ris.

**uma** — rå hestekød (også *sakura niku*, 'kirsebærfarvet kød'). *Sashimi* af *uma* kaldes også *basashi*.

**umami** — 'den femte smag' eller 'kødsmag', især fremkaldt af *mono-natriumglutamat* (det tredje krydderi) og forbundet med smagen af f.eks. *wakame*, *shiitake* og *katsuobushi*.

**ume** — japansk, blommeligende abrikos.

**umeboshi** — tørret og saltsyldet blomme eller japansk abrikos, *ume*.

**unagi** — ferskvandsål, som lever i floder og søer i Japan.

**unagiba-bōchō** — den klassiske, japanske *sashimi*- og sushi-kniv med et smalt blad og en næsten lige æg.

**uni** — søpindsvin.

**uramaki** — omvendte *maki-zushi* ruller, hvor *nori*-bladet er indeni og risen udvendig.

**usuba-bōchō** — tung kniv med bredt blad og lige æg til at snitte og skrælle grøntsager.

**wabi** — komplekst æstetisk udtryk, som benyttes om en person, en ting eller en livsform, der er karakteriseret ved beskedenhed, ydmyghed, ensomhed, vemod, enkelhed eller stilhed.

**wakame** — mørkegrøn tangart (*Undaria pinnatifida*).

**waribashi** — engangsspisepinde af træ eller bambus.

**wasabi** — japansk peberrod (*Wasabia japonica*).

**yaki-nori** (*ajitsuke nori*) — ristede *nori*-blade, som benyttes til *maki-zuski*; kan være krydret med *shōyu* eller sesamololie; benyttes f.eks. som drys (*furikake*) på ris og i salater.

**yōkan** — japansk slik fremstillet af rød *azuki*-bønne pasta, som er lavet til en fast gelé med sukker og *agar*-tykner (*kanten*); kaldes *yōkan cha*, når der er tilsat grøn te.

**yonezu** — eddike fremstillet på ren ris.

**yosemori** — se *moritsuke*.

**yukari furikake** — særlig form for *furikake* bestående af granuleret, ristet, rød *shiso* blandet med salt.

**yukinoshita** — *enokitake* svampe (*Flammulina velutipes*).

**zaru** — sigte fremstillet af bambus.

**Zen** — japansk-kinesisk, meditativ buddhistisk tankegang med filosofiske overtoner.