

Le **bacchette per il cibo** sono una coppia di piccoli bastoncini affusolati, di uguale lunghezza, che si ritiene generalmente abbiano avuto origine nell'antica Cina e che vengono utilizzate tradizionalmente come [posate](#) o utensili per il cibo in vari paesi dell'Asia orientale e sud-orientale (in particolare [Cina](#), [Giappone](#), [Corea](#), [Taiwan](#), [Thailandia](#), [Vietnam](#) e [Singapore](#)). Al di fuori di tali aree, le bacchette si trovano prevalentemente nei ristoranti che propongono piatti delle [cucine](#) originarie di questi paesi.

Attualmente si possono trovare anche in alcune aree del [Tibet](#) e del [Nepal](#) vicine all'influenza culturale delle popolazioni cinesi di stirpe Han. Le bacchette sono adoperate comunemente nello [Xinjiang](#) dagli [Uiguri](#) e da altre etnie per mangiare il [lamian](#), una varietà di [noodles](#) cinesi, mentre nell'Asia sud-orientale si usano di solito quando si mangiano *noodles* o riso bianco.

Tali utensili sono fatti comunemente di [legno](#), [bambù](#), [metallo](#), [osso](#), [avorio](#) e, nei tempi moderni, anche di [plastica](#). La coppia di bastoncini si manovra con una sola mano – tra il pollice e le altre dita – e si usa per prendere piccole quantità di cibo.

Storia

Le bacchette per il cibo provengono dall'antica [Cina](#): sulla loro origine sono fiorite numerose leggende,^[1] ma è provato che venivano utilizzate già ai tempi della [dinastia Shang](#) (1600-1100 a.C.). Utensili simili a bacchette sono stati dissotterrati anche nel sito archeologico di [Megiddo](#) in [Israele](#). Questa scoperta potrebbe rivelare l'esistenza di rapporti commerciali tra il [Medio Oriente](#) e l'[Asia](#) nei primi tempi dell'antichità oppure potrebbe trattarsi di uno sviluppo parallelo avvenuto in modo indipendente. Le bacchette erano oggetti domestici comuni anche tra gli [Uiguri](#) civilizzati delle [steppe mongole](#) durante il VI-VIII secolo.

In [cinese mandarino](#) le bacchette per il cibo sono indicate con la parola *kuàizi*. È un termine composto da una parte fonetica, che significa "rapido", e da una parte semantica, che vuol dire "bambù". Nel cinese antico, ed anche in alcune varietà di quello moderno come il [min nan](#), la parola per "bacchette" era *zhù* (箸) ([cinese medio](#): *ǰwo-*; [pinyin](#): *zhù*; [minnan](#): *tī*). Tuttavia, *zhù* divenne tabù sulle navi perché suonava allo stesso modo di un'altra parola che significava "fermarsi". Di conseguenza, fu sostituita da una parola di significato opposto, *kuài* ("veloce, rapido"), che si diffuse gradualmente fino a diventare il termine corrente per designare le "bacchette" nella maggior parte delle varietà del cinese moderno. Il carattere che indica il nuovo significato di "bacchette" ha

l'elemento semantico del "bambù" aggiunto a quello del carattere originario *kùai* che, come già accennato, significa "rapido".[4]

In [giapponese](#), le bacchette sono chiamate *hashi*, . Sono note anche come *otemoto* ?, un'espressione stampata comunemente sugli involucri delle bacchette usa e getta.

Tipi



Bacchette di legno e plastica.

Vi sono diversi stili di bacchette che variano in relazione a:

- **Lunghezza:** le bacchette molto lunghe, solitamente circa 30 o 40 centimetri, tendono ad essere utilizzate per cucinare, specialmente per friggere a fondo i cibi. In Giappone sono chiamate [saibashi](#) (菜箸). Le bacchette più corte sono usate generalmente come utensili per mangiare, ma anche per cucinare.
- **Affusolamento:** le bacchette per prendere il cibo sono affusolate con l'estremità smussata o appuntita. Quelle smussate forniscono una superficie maggiore per trattenere il cibo e per spingere il riso nella bocca. Quelle appuntite consentono di manipolare più facilmente il cibo e di spinare il pesce cotto intero.
- **Materiale:** le bacchette possono essere fatte di una varietà di materiali: [bambù](#), [plastica](#), [legno](#), [osso](#), [metallo](#), [giada](#) e [avorio](#).
 - Le bacchette di *bambù e legno* sono a buon mercato, conducono poco il calore e forniscono una buona presa per trattenere il cibo grazie alle loro superfici opache. Si possono incurvare e deteriorare con l'uso prolungato e se non vengono pulite adeguatamente possono annidare batteri. Quasi tutte le bacchette per cucinare e quelle usa e getta sono fatte o di bambù o di legno. Le bacchette usa e getta non laccate si usano in particolare nei ristoranti. Si presentano spesso come un pezzo di legno che è parzialmente tagliato e deve essere spezzato in due bacchette dall'utilizzatore (dimostrando così che non sono state usate in precedenza). In giapponese, sono conosciute come *waribashi*
 - Le bacchette di *plastica* sono a buon mercato e conducono poco

il calore. Inoltre non annidano batteri né si deteriorano molto con l'uso prolungato. Tuttavia, a causa della loro composizione, non sono buone come quelle di legno e di bambù per prendere il cibo. Per la stessa ragione, le bacchette di plastica non possono essere impiegate per cucinare dal momento che le temperature elevate potrebbero danneggiarle e produrre composti tossici.

- Le bacchette di *metallo* sono durevoli e facili da pulire. Come quelle di plastica, non trattengono il cibo bene quanto quelle di legno o di osso. Tendono anche ad essere più costose. La loro più elevata conduzione del calore, inoltre, significa che non sono comode da usare per cucinare.
 - Materiali come avorio, giada, oro e argento sono scelti tipicamente per ragioni di lusso.
-

- Estratto da Wikipedia

- *****