

知りたい。日本の文化

● お箸のエピソード

友人のホテルマンが茶道の家元と食事をご一緒する機会があったそうです。食べ方について何か言われるのではないかと内心ドキドキしていたそうですが、注意されたのはただひとつ「箸さき」の使い方だったとか。

「箸先五分 長くて一寸」

一寸は、約3.03センチですが、なるべく箸先を汚さず食べるようにした方がよいですよ、と教えて頂いたそうです。

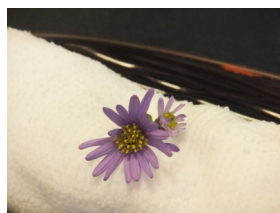
お箸のタブーは迷い箸、寄せ箸、さし箸など数々ありますが、実際に箸先をなるべく小さく使って食べる方が難しかったと友人談。

自分の手にあった箸を使うのも大切で、親指と人差し指を直角にひらいたときの長さを一咫(あた)といいます。一咫の1.5倍が使いよいとされています。他にも身長160センチから、 $160\text{センチ} \times 1/10 \times 1.5 = 24\text{センチ}$ など。

デザイン優先で選びがちなお箸ですが機能面から考えると長さは大切です。

● おしぼりのこと

「日本は敬語とおしぼりとお見合いは大切な文化として残しておくべきだ、という外国人が多い」とは、作家の草柳大蔵さん。



最近、合理化の波がおしぼりにも及んでいるので、なおさらです。

日本では高級レストランであれば、おしぼりは出てくだろうと思込込入っていますが、フランス料理の場合は別です。席につく前に手洗いや身だしなみは整えておくのが、エチケットと考えているため、基本的にはテーブルにおしぼりは用意されないことが多いのです。

それでも、温かくて清潔なおしぼりが出てくると、単に手をふくだけでなく、丁寧に迎えてもらったような気持ちになるのはその起源に理由があるのかもしれない。

昔、旅籠の軒先には旅の途中の土ほりなどをぬぐってもらうために、水をはった桶と手ぬぐいが用意されていたそうです。その手ぬぐいが現在のおしぼりの原型につながっていると云われます。

日本以外の国では、まだ出される場所は少ないようですが、航空会社の国際線では一般的になってきました。あたりまえでないと思えば、おしぼりというのはありがたいサービスなのです。

● 虫養い(むしやしない)

仕事で参加した立食パーティ。目の前に美味しそうな料理が並んでいるとつい会話もそこそこに、食べることに夢中になってしまいます。

立食パーティはできるだけ多くの方とコミュニケーションしてほしいという主催者側の思いがあります。できれば、食事3:交流7くらいのつもりがベストです。

そのために、ちょっと空腹をおさえるために軽く食べておくことを「虫養い」とか「虫押さえ」といいます。この言葉、すでに室町時代の書物にもみられるほど古くから使われていたようですが、ご存知でしたか。