

มารยาทการใช้ตะเกียบญี่ปุ่น

ประพันธ์ รัตนสมบัติ
โรงเรียนภาษาและวัฒนธรรม ส.อ.ท.



สวัสดีครับ ท่านผู้อ่าน TPA News ทุกท่าน เราก็กลับมาพบกันอีกแล้ว ในฉบับเดือนพฤษภาคม สำหรับฉบับนี้ นำเสนอเรื่องอาหารญี่ปุ่น แต่จะเป็นในรูปแบบ ลักษณะที่แตกต่างออกไป นั่นคือ มารยาทในการรับประทานอาหารญี่ปุ่น เมื่อพูดถึงเรื่องการรับประทานอาหารญี่ปุ่น อุปกรณ์ที่ขาดไม่ได้เลยก็คือ **ตะเกียบ** แม้ตะเกียบจะเป็นแค่ไม้ธรรมดา 2 ท่อน แต่การใช้ให้คล่องนั้นไม่ใช่เรื่องง่ายๆ เลย ซึ่งแม้แต่คนญี่ปุ่นเอง การหัดให้เด็กสามารถใช้ตะเกียบได้อย่างคล่องแคล่วนั้นก็ยังต้องใช้เวลานานพอสมควรเลยทีเดียว ด้วยความที่คนญี่ปุ่นเป็นคนที่ใส่ใจและพิถีพิถันในรายละเอียด

การใช้ตะเกียบของคนญี่ปุ่นจึงดูละเอียดละไม ไม่ว่าจะเป็นการคีบหรือตัดอาหาร และสิ่งเหล่านั้นก็นำมาสู่วัฒนธรรม

ในการใช้ตะเกียบ และเชื่อมโยงไปสู่สิ่งอื่นๆ ด้วย เช่น การผลิตสินค้าต่างๆ ก็สะท้อนความเป็นตัวตนของคนญี่ปุ่นได้ดี

และเมื่อพูดถึงมารยาทในการรับประทานอาหารญี่ปุ่น สิ่งสำคัญอันดับต้นๆ ก็คือ การใช้ตะเกียบนั่นเอง ในสมัยโบราณ

ถึงกับมีคำกล่าวที่ว่า **“วิธีการใช้ตะเกียบสะท้อนให้เห็นถึงการอบรมเลี้ยงดูของพ่อแม่”** เลยทีเดียว

ความเป็นมาของตะเกียบในประเทศญี่ปุ่น ได้รับอิทธิพลมาจากประเทศจีน เริ่มนำเข้ามาในช่วงปลายของยุคยาโยอิ วัตถุประสงค์ในการทำตะเกียบทำจากไม้ไผ่อย่างประณีต และผู้ที่จะได้ใช้ตะเกียบในยุคแรกนั้นก็คือองค์จักรพรรดิ ส่วนชาวบ้านในยุคยาโยอิ ใช้เพียงมือในการรับประทานอาหารเท่านั้น ในยุคอาสุกะ เจ้าชายโชโทกุ โทชิ ได้ถูกส่งไปเป็นทูตที่ประเทศจีน และเจ้าชายก็ได้นำวัฒนธรรมวิธีการเตรียมอาหารต่างๆ ของจีนรวมไปถึงการใช้ตะเกียบของข้าราชการจีนกลับเข้ามาที่ประเทศญี่ปุ่นอีกด้วย และต่อมาในยุคนาราผู้คนทั่วไปเริ่มมีการทำตะเกียบใช้เอง และเริ่มมากขึ้นจน ใช้เป็นปกติในยุคคา

มะคุระ จากการใช้ตะเกียบเป็นวัฒนธรรมจนเคยชินกันไปแล้ว ญี่ปุ่นก็เริ่มเรียนรู้และออกแบบรูปร่างของอาหารให้เข้ากับการใช้ตะเกียบ เพื่อความสะดวกในการคีบอาหารอีกด้วย นี่สินะที่เขาเรียกว่าการประยุกต์ให้ลงตัวของการพัฒนาความเป็นอยู่ให้ดีขึ้น และต่อมาในสมัยเอโดะ เริ่มมีการเคลือบเงาและสร้างความหลากหลายให้กับตะเกียบเกิดขึ้น และเป็นที่ยอมรับอย่างแพร่หลายมากในช่วงยุคนั้น ต่อมายุคโชวะปีที่ 10 ตะเกียบในรูปแบบ วาริบาชิ คือตะเกียบแบบใช้แล้วทิ้งได้เกิดขึ้นโดยเริ่มจากแถบโยชิโนะ จังหวัดนารา โรงเรียนในสมัยนั้นเริ่มมีการสอนเด็กๆ ในโรงเรียนถึงการใช้ตะเกียบที่ถูกต้องกันบ้างแล้ว และต่อมายุคโชวะปีที่ 30 อุตสาหกรรมในการผลิตตะเกียบก็ได้เริ่มขึ้นอย่างจริงจัง ได้รับการพัฒนาในกระบวนการต่างๆ มีหลากหลายทั้งลวดลาย ขนาด และสีสันมากขึ้น การจัดทำตะเกียบในขั้นตอนแรกๆ ส่วนใหญ่นั้นจะมาจากแถบโอบะมะ จังหวัดฟุคุอิ และนำส่งต่อไปทั่วญี่ปุ่น ที่เกี่ยวโตก็นำตะเกียบส่วนหนึ่งจากฟุคุอิมาสร้างสรรค์ลวดลายสวยงามจนเป็นของ ชื่นชื่อของเมืองเกียวโตไปในที่สุด

การใช้ตะเกียบให้ดูดี และสะอาดตามักผู้ที่พบเห็นนั้น กล่าวกันว่า ตะเกียบสามารถเลอะอาหารได้ไม่เกิน 3 ซม. จากปลายตะเกียบขึ้นมา การใช้ตะเกียบให้สวยงาม และดูดีนั้น ไม่ได้อยู่ที่ระหว่างรับประทานอาหารอย่างเดียวเท่านั้น แต่เริ่มจากการหยิบตะเกียบโดย

1) มือขวาจับที่กึ่งกลางตะเกียบ ชั้นแรก คือ การหยิบตะเกียบ โดยจะใช้มือขวาจับที่กึ่งกลางตะเกียบ



2) มือซ้ายรองตะเกียบ ขึ้นต่อมาคือหลังจากที่หยิบตะเกียบขึ้นมาด้วยมือขวาแล้ว ใช้มือซ้ายรองตะเกียบไว้ที่ด้านล่าง โดยนิ้วมือข้างซ้ายควรเรียงชิดติดกัน เพื่อให้การจับนั้นดูสวยงามยิ่งขึ้น



3) มือขวาเลื่อนมาที่มุมขวาสุดแล้วพลิกกลับ หลังจากที่ใช้มือซ้ายรองได้ตะเกียบแล้ว ให้เลื่อนมือขวาที่จับกึ่งกลางตะเกียบอยู่ไปทางขวามือของตะเกียบ ซึ่งลักษณะนี้จะทำให้การจับตะเกียบดูสวยงามยิ่งขึ้น จากนั้นเลื่อนมือจากด้านบนตะเกียบกลับมาซ้อนใต้ตะเกียบก็จะอยู่ในท่าที่จับตะเกียบพอดี



ท่านที่ไปรับประทานอาหารญี่ปุ่นบ่อยๆ ก็คงจะคุ้นเคยกันดีกับตะเกียบไม้แบบจิกซึ่งใช้แล้วทิ้ง ตะเกียบแบบนี้จะไม่จิกออกจากด้านข้าง (ซ้ายขวา) นะครับ หลายๆ ท่านอาจจะสงสัยว่า การจิกแบบนี้จะออกแรงได้ง่ายกว่า และสะดวกกว่าไม่ใช่หรือ จริงอยู่ที่ว่าการจิกแบบนี้จะทำได้ง่ายกว่า แต่ก็อาจทำให้แขนของเราไปกระทบกับคนที่นั่งข้างๆ หรือกระทบกับอาหารที่อยู่ตรงหน้าได้ง่ายกว่าเช่นเดียวกัน เนื่องจากเราไม่สามารถควบคุมแรงของเราได้ วิธีการที่ถูกต้องก็คือจิกในแนวนอน (ขึ้นลง) ซึ่งจะทำให้ไม่กระทบกับอาหาร หรือคนที่นั่งข้างๆ และเมื่อจิกแล้วจะไม่นำไปตีอาหารทันที แต่จะวางบนที่รองตะเกียบสักครู่ก่อนแล้วจึงค่อยรับประทานอาหาร



เมื่อถือตะเกียบแล้ว มืออีกข้างไม่ยกภาชนะขึ้นมา ถ้าเราลองจินตนาการถึงชุดอาหารญี่ปุ่นที่มาเสิร์ฟตรงหน้า ในภาคนี้จะมีถ้วยข้าว ถ้วยชุป ถ้วยหรือจานกับข้าว เวลารับประทาน คนญี่ปุ่นจะยกถ้วยข้าว ถ้วยชุปขึ้นมา แม้กระนั้นก็ตาม การหยิบตะเกียบ และยกภาชนะนั้นก็มีลำดับขั้นตอนนะครับ เมื่อเราถือตะเกียบอยู่ในมือขวาแล้วเราก็มักจะเผลอใช้มืออีกข้างหยิบถ้วยข้าวหรือถ้วยกับข้าวขึ้น แต่การทำเช่นนั้นเป็นการแสดงว่าเรารีบร้อน และกินอย่างมูมมาม จึงเป็นสิ่งที่ไม่ควรทำบนโต๊ะอาหาร ไม่ว่าจะยกภาชนะอาหารใดๆ ขึ้นมา จะใช้สองมือยกขึ้นมาก่อน ยกตัวอย่างเช่น เวลาที่จะรับประทานข้าว ก็ให้ยกขึ้นมามีด้วยสองมือ แล้วจึงค่อยหยิบตะเกียบขึ้นมารับประทานข้าว ส่วนถ้วยชุปก็ทำเช่นเดียวกับถ้วยข้าว

เป็นอย่างไรบ้างครับ สิ่งที่น่าสนใจในฉบับนี้น่าจะพอเป็นความรู้เล็กๆ น้อยๆ ให้ท่านผู้อ่านได้นำไปใช้เวลาที่ต้องไปประเทศญี่ปุ่น หรืออาจจะลองนำไปปฏิบัติจริงในภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นในเมืองไทยดูก่อนก็ได้เนะครับ แล้วมาติดตาม

กันต่อในฉบับหน้านะครับ จะนำเสนอเกี่ยวกับเรื่องอะไร สำหรับฉบับนี้ขอลาก่อนนะครับ สวัสดีครับ



ที่มา:

- > <http://www.marumura.com/>
- > เว็บไซต์ วัฒนธรรมญี่ปุ่น "Japanese culture"

