

젓가락 끝이 뾰족한 이유

일본에서는 식사에 숟가락을 사용하지 않고 젓가락만을 사용하기 때문에 음식들은 가능한 한 입에 넣을 수 있도록 크기가 작아졌고, 식기들은 작고 가벼워지면서 재료로는 나무가 선호되게 되었음

□ 세계에서 가장 먹을 것이 풍부한 나라

- 높은 대가를 지불하는 나라에는 아무리 먼 곳에서라도 가장 품질이 좋은 상품을 우선적으로 보내게 되어 있음
- 가령 일본에서 먹는 망고는 필리핀에서 먹는 것보다 맛있고 자몽이나 파인애플도 캘리포니아나 남아프리카 또는 하와이나 태국에서 먹는 것 보다 훨씬 달고 맛있음
- 우리나라 송이버섯 재배지에서 제일 좋은 물건은 가장 높은 가격을 쳐주는 일본으로 수출하는 것 역시 같은 맥락에서 이해할 수 있음
- 세계에서 가장 높은 소비수준이 외국의 다양한 음식과 요리가 자연스럽게 유입되는 요인이며 그렇다고 일본의 전통음식이 이들 외식문화에 뒤질 정도로 홀대를 받는 것은 결코 아님

□ 대표적인 식도구 : 젓가락

- 젓가락은 서양에서는 찾아보기 어려운 우리나라와 중화권 국가 그리고 일본에서만 사용하는 식사도구로 이 세 나라에서 쓰이는 젓가락의 모양이 각기 다름

- 한국의 젓가락은 쇠로 만들어지고 식탁에서 세로로 놓음
- 중국의 젓가락은 뿔 등으로 만들어져 우리나라와 일본의 것보다 긴 것이 특징임
- * 원탁에 둘러앉아 음식을 먹기 때문에 먼 곳에 놓은 음식을 쉽게 가져갈 수 있도록 길어졌다고 하며 옆 사람 혹은 그 옆 사람에게까지 음식을 던져서 접시에 놓아주는 음식예절이 있어 자연스럽게 젓가락이 길어졌음
- * 우리나라와 마찬가지로 젓가락은 식탁에서 세로로 놓음
- 일본의 젓가락은 끝이 뾰족한 것이 특징으로 육류보다는 생선을 즐겨 먹었기 때문에 생선의 가시를 발라 먹어야 하는 데 편리하도록 점차 끝이 가늘어졌다고 알려져 있음
- * 우리나라와 중국은 젓가락을 식탁에서 세로로 놓는 것과 달리 일본은 젓가락을 가로로 놓는 것이 다르고 남자 젓가락보다 여자용이 조금 더 짧은 것이 특징임
- * 일본의 고사기(古史記)를 보면 젓가락을 지금처럼 두 개를 한 쌍으로 쓰는 것이 아니라 나무 한 가락을 핀셋처럼 끝을 구부려서 사용했다고 기록되어 있음

□ 일본의 식사문화

- 차왕(茶碗)은 작은 밥공기를 의미하는데 여자가 쓰는 것은 메오차왕(夫婦茶碗)이라고 해서 남자들이 주로 사용하는 것보다 조금 작음
- 남자가 쓰는 밥공기도 그다지 크지 않아 도 세 차례 정도 공기에 밥을 더 덜어서 먹는 경우가 많음
- 일본사람에게 초대를 받아 밥을 먹게 되면 한 공기를 비우고 식사를 마치는 것은 실례이며 조금씩 두 공기정도는 먹는 것이 좋음

- 이때 공기를 다 비우지 않고 밥을 조금 남기면 더 먹고 싶다는 의사표시가 되며 만약 손님이 밥공기의 밥을 깨끗하게 비우면 더 이상 권하지 않음
- 일본에서는 젓가락만으로 음식을 먹기 때문에 우리나라와는 다른 식사예절이 적지 않음
- 밥그릇을 손으로 들어서는 안 되는 우리나라와는 달리 왼손으로 밥그릇을 들고 먹는 것이 일반임
- 반찬도 마찬가지로 접시를 일일이 자기 앞으로 들고 와서 먹을 만큼 덜어서 먹는데 놓여있는 반찬을 젓가락으로 들쑤시는 것은 지저분하게 생각함
- 젓가락이 반찬에서 다른 반찬으로 바로 가서는 안 되는데 이는 젓가락을 통해 반찬 맛이 섞여 원래의 맛을 느끼지 못하게 되기 때문임
- 밥과 함께 나오는 국 역시 손으로 들고 젓가락으로 저어가면서 그릇 언저리에 입을 대고 마셔 먹음
- * 식사할 때 왼손을 거의 사용하지 않는 우리의 식사문화와 달리 일본에서는 두 손이 모두 바쁘게 움직여야 예절을 그대로 지킬 수 있음