



■ 柚子帶子薄片沙律

和食配對 起筷有禮

日本人對生活用品設計非常精緻兼人性化，就算一雙筷子也很講究。而且，筷子對日本人有多重意義，筷子，又稱「箸」，其諧音「祝」讓它擁有了祝福的涵義。在古代，曾有帝王贈送筷子給臣子，象徵其個性耿直，而現今筷子作為禮品，最常見於婚禮上，婚禮的祝福是成雙成對，快快生子，因為筷子無法單支使用，所以也象徵夫妻互相扶持，不離不棄。

採、攝：焯玲



■ 北海道豆乳雞湯原隻白蜆稻庭烏冬



■ 炭燒原隻日本廣島蠔

■ HAUSTAGE 創辦人兼
品牌總監 Maggie 致力推
廣筷子文化。



現在，不論是贈送給新人，還是新人回禮給賓客，筷子皆象徵着祝福。新人可以贈予未婚友人筷子或筷架組，祝福其「快嫁」或「快娶」，分享喜悅。小記也曾收過日本藝人新婚夫妻回禮正是一雙筷子，在日本朋友送筷子作生日禮物，在商場生意上也可以贈送筷子作為禮物。若是商務禮盒，贈予筷子代表「合作」之意，代表雙方相互配合，合作雙贏；而在早期，筷子是有錢人使用的器具，因此贈送筷子也代表祝福對方豐衣足食，生意興隆。

5款食品各有所配

在日本已有過百年歷史的Hashitou 筷子專賣店，搜羅了逾400款專業級料理人專用筷子。他們的筷子首度在HAUSTAGE K11店（尖沙咀河內道18號K11購物藝術館102舖）公開發售，還帶來以洋食為基礎而製造的一套五件筷子，每套都有其特別之處。造筷子的材質以日本國產的杉木、檜木、紅木、馬拉斯木等五種木材為主材料，造出款式多變、材質與觸感獨特的木筷子，用來配合食不同的食物。HAUSTAGE 創辦人兼品牌總監雷雲（Maggie Lui）特別找來日本餐廳「幸·匠燒」海港城店的主廚為他們度身設計了五款食品，讓客人品味一下用不同筷子進食的感受。

首先，前菜柚子帶子薄片沙律，由於蔬菜沙律、海鮮、生牛肉片切得很薄，就用長方形尖端長度為25cm（日本一般筷子長度為22.5cm）的筷子，與用於冷盤的叉子長度相同，能夾起魚子，超厲害，平時就只能用匙羹了。

食海鮮或魚，如炭燒原隻日本廣島蠔，採用長野產的杉木製成、沒有塗層的原杉木筷子，搭配不同的海鮮或魚有淡淡的揮之不去的自然杉木香味；與蠔同食，象徵着原汁原味，筷子上下方呈扁平的長方形，尖端更容易夾住海鮮或魚片。

食肉類例如炭燒和牛小排，就用長野縣的杉木製成、塗有長野縣木曾漆的筷子，深色漆皮搭配特意為肉類而設，筷子五角形比普通筷子粗，方便夾肉，且杉木材質重量較輕。

食蕎麥麵、細麵條或意大利麵，用由Malas馬拉斯木製成，其有天然蜂蠟塗層，頂部呈方形，圓而細的莖24cm長，適合麵食。例如，食北海道豆乳雞湯原隻白蜆稻庭烏冬，夾起原隻白蜆稻庭烏冬都很穩定。

其中一對更為西式甜品而設，由馬拉斯木製成，並塗有天然蜂蠟塗層、質地堅硬，一根筷子呈三角形，另一根是方形三角形，可代替刀切開伴碟的蛋糕慢慢享用。

筷子用法顯家教

筷子只是一種工具，Maggie卻認為足以反映一個民族源遠流長的飲食文化，以中國、日本、韓國三個使用筷子的國家為例，三地的筷子外形和材質各異，均與其歷史文化背景有關。韓國人使用扁平的金屬筷子，因為金屬筷子在古朝鮮是一種身份象徵，本來只有貴族使用，後來平民亦爭相效法使用。日本人的筷子短而尖，因為日本多數都是個人進餐，食物就擺在眼前，無需用長筷子夾遠處的食物，而尖頭的筷子方便他們食魚時扒開魚肉。但記住，吃完東西將筷子放在碗上對於日本人來說，這是不禮貌的做法。

中國人用的筷子有竹木、瓷、金屬、象牙、骨頭、玉石等製造，中國人最早使用筷子，中式的筷子「足方首圓」，即下部呈圓柱體、上部呈四棱形，當中包含着「天圓地方」的概念。中國人注重禮教，而一雙雙筷子就是餐桌上「禮」的象徵，由筷子的長度、擺放方法、拿捏方式、使用方法，無不顯現對「禮教」的重視。俗語云「一雙筷子看人品」，用筷的餐桌禮儀是「家教」的核心，一個人能準確拿捏筷子，不偏不倚運用自如，這足見其幼承庭訓，自律重人。

■ 日本人對筷子要求十分細緻講究。



■ 中國筷子「足方首圓」。



■ 幸·匠燒海港城店