

A-76 調理に見る奇数と偶数についての考

九州女大家政

中山ハルノ

調理にはいろいろな切り方があるが、千六本・六面飾り切りなど、和命に数字のついたものがあり、盛り付けに際しては「ひときれ(1切れ)」「みきれ(3切れ)はいけないとされている。

また結婚被覆・新築祝いなどの祝宴献立は、八品が未ひろがり縁起のよいものといわれてきた

やや範囲をひろげると隣近所への贈答の餅や果物など日常のつきあいは、3・5・10などの偶数を用いるのが慣習である。

これらのことは地方々々で多少の差異はあるが、現在では奇数們をもつて良識とし、一般に偶数們はさけるならわしのようなのである。

思うにこのことは公儀の「五節会(ごせちえ)」と、「民習の五節供(ごせつく)」とが、何れも奇数の月数とさらには奇数の日数とを重ねて用いていることにあやかっただものと考えられる。

さて今日では何事も改善々々の一途を進んで古いしきたりは忘れられがちであるが、それでも正月だけはまだまだ縁起もかっいで、古式よっての祝儀がなされているといえよう。

そこで正月の祝儀を中心に、奇数と偶数の何れが古式であるか、スライドを見ながら考えてみたいと思うのである