

披露宴における食事のマナー

洋食

披露宴の洋食は、フルコースの場合だと、前菜、スープ、魚料理、肉料理、鶏、サラダ、デザートなどが次々と食卓に出てきます。セッティングの基本は、食べる順番に合わせて、外から内側に。ナイフの刃は内側に向け、フォークの先は奥に向ける。デザートナイフの刃は手前向き、右が持ち手。デザートフォークは左が持ち手、コーヒースプーンは右が持ち手。コース料理に従い、外側から順番に一本ずつナイフとフォークを使う。食事の途中はナイフ、フォークを八の字に広げて置き、一つの料理を食べ終わったらナイフとフォークを2本揃えて置く。食べ終えたときは、ナイフは向こう側に置き刃をこちらに向ける。フォークは手前で上向きに、2本揃えて置く。スープをすくう時は手前から奥に向かって、音をたてずに飲む。残り少なくなってきたら、左手前持ち上げ、右奥にスープをためてすくうとよい。魚料理の基本は、フォークで中心の骨を押さえおもて面の身をナイフで皿の上か下の方向に寄せうにして取る。フォークで骨の左端を押さえナイフを骨の下にくぐらせ、身はずし、骨は皿の上方の空いたところに置く。肉料理をいただくときの基本は、左はしから食べやすい大きさに切って食べる。骨つき肉も同様に左から切るがなるべく骨の近くにナイフを入れて切り離す。サラダをいただくときの基本は、小さなものはそのまま突き刺して食べる。ライスもなるべく左手を使いナイフでフォークの腹に乗せて食べる。ナイフでフォークの背に乗せるのは間違い。パンは一口大の大きさにちぎってバターをつけて食べる。これらは、遠慮して食べないでいるとさっさと下げられてしまいますから、お祝いのスピーチが行われているときも手を休めず、話を聞きながら食事を続けます。食事のスピードは早い人と遅い人がいますが、ほかの出席者と食事の歩調を合わせてゆくのの基本です。また、お酒をついでもらって飲まないのは失礼に当たりますから、飲みたくないときは「けっこうです」とお断りするようにします。

和食

結婚披露宴や法要の和食料理は、かつては正式な本膳料理と相場が決まっていたのですが、最近では、それに代えて少し簡潔な会席料理を出されることが多いようです。会席料理では、本膳料理のようにすべての料理が一品ずつ次々と出されてくるのではなく、ある程度のものがまとめて並べられているケースが普通ですから、お好きなものから順次箸を付けるようにします。また、和食披露宴ではナプキンは出されませんから、忘れないようにハンカチや懐紙の用意をします。ハンカチはナプキンの代わりに膝の上に広げて使えますし、懐紙は食事中に汁をこぼしたときや口もとをふくだけでなく取り皿代わりに使うこともできます。懐紙は、市販のもの以外には奉書紙か檀紙、又は半紙を四つ切りにしたものを二枚か三枚重ねて二つ折にし、折った方を下にして懐に入れておきます。

中国料理

中国料理は、前菜、主菜、点心の三つに大別されます。前菜にはアヒルの卵を漬けたものとかサメの煮ごりなど、冷たい料理が出され、主菜としては、あつものが出されるのが普通ですが、用事で中座しなければならぬようなときでも、この羹だけは食べて立たないと招待側に失礼に当たるとされています。披露宴に限らず、中国料理は談笑しながら楽しく食事をするのが最大の礼法とされていますから、よけいな遠慮をしないでおいしくいただくようにします。ただし、主賓が先に箸をつけてから、ということをお忘れないようにしてください。盛り上がった勢いで我先にと料理に手をつけるのは慎むべ

きことの一つです。取り分け皿に取った料理は、全部一度に食べてしまうのではなく、少量ずつ残してきれいに並べておき、それから次の料理を取り分けます。最後にそれらを全部食べ終えるのがよいマナーといわれています。また、料理を自分の皿に取る時は、自分の箸を反対に返して取らないでそのまま取り分けます。反対に持ち返るのは、他の人々を嫌っていることになり失礼だとされています。もともと、取り箸や取り分け用のチリレンゲがついているときは、もちろんそれらで取り分けます。

当日の披露宴の主役は新郎・新婦ですから、二人より目立つ装いや華やかすぎる装いは禁物です。招待状に「平服で...」と書き添えられていますと、どの程度の平服にしたらよいのか判断に迷いますが、平服すなわち普段着ではありません。正装する必要はありませんが多少改まった感じの装いにします。慶弔両用の黒のドレスを着用する場合は、色もののアクセサリーを付け加えることを忘れないように。