



Q シーミーのとき、重箱の蓋を片づけたくて、「ターが蓋を捨てたね〜？」とオバアに怒られた。孫たちは「天ぷらなんかの油がついて汚いよ〜」と却下しましたが、「重箱の下に敷くから持ってきたさい」と、問答無用で洗われました。ワッター、オバア、大丈夫でしょうか？
(浦添市・Kさん・30代・女性)



A Kさん、結局、洗ってあげたのですね。お孫さんたち、優しいじゃないですか(笑)。おばあちゃんたちのアドバイスは、貴重なクガニクトウバ(黄金言葉)ですので、沖縄のしきたりの視点から専門的に回答させていただきますと思います。

重箱と並箱

琉球・沖縄の民間祭祀の儀式・法要でお供えする重箱には、多くの場合、各々の箱に蓋が被せられています。なんの疑問もなく、つい見逃してしまいがちですが、よくよく考えてみますと重箱は奇数箱(偶数箱の場合もあります)を重ねて使用するものですから、本来は最上段の重箱のみに蓋を被せるのが道理ということになります。これが「重ねる箱」ということで、重箱の語源にもなっています。

一方、Kさんのおっしゃる通り、現代の沖縄でよく

使われている簡易的なものは、重箱でありながら、各々の箱に蓋が被せられています。また、持ち運び以外では重ねたまま使用することはなく、お供えのときは一文字や田文字に並べます。このような形式は、『重ねる箱』ではなく『並べる箱』ですので並箱(へいはこ)といえます。つまり、重箱といいながら、現代の沖縄では並箱のスタイルですから、各々の箱に蓋が被さっているのでしょうかね。

一文字と田文字

ちなみに、重箱では、チュクン(一対)の4箱のとき、横一列に並べる一文字のお供え方法と、奥側に2箱・手前側に2箱を真四角に並べる田文字のお供え方法があります。

この一文字と田文字の選択の基準は、メージユク(前机)というお仏壇のテーブルやお墓のお供えスペースの広さによって判断されます。横幅があるときは、一文字でワイドなお供えを、横幅がないときは、田文字でコンパクトなお供えを、といったイメージです。

ウジン(御膳)料理としての重箱

さて、Kさんのおばあちゃんがおっしゃる、重箱の蓋を下に敷く件ですが、

想像するに『ウジン(御膳料理)としての重箱』の応用ではないかと察します。とはいえ、重箱をお供えするとき、沖縄のしきたりに詳しい先輩方がおられましたら、重箱を直接メージユクにお供えして置くことに対してあまり感心されないからです。

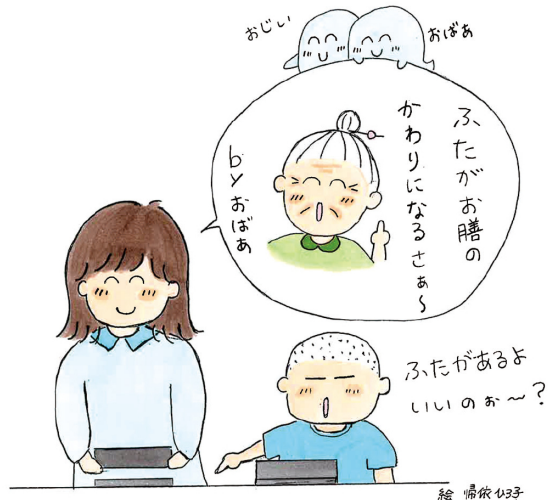
沖縄の重箱にも、膳付きという考え方があり、料理のおもてなしの基本は、お膳に乗せて丁寧に献上するとの作法に由来します。このことから、スイジュン(首里地域の作法)・ウルクジュン(小禄地域の作法)など、沖縄の伝統的なしきたりを重んじる地域や家庭では、今でも重箱の下にお膳やお盆を敷いて、お仏壇やお墓にお供えされています。

このような考え方のとき、Kさんが体験されたウジン(清明祭)では、屋内ではなく屋外のため、お膳やお盆がないことが多く、そこから重箱の蓋をお膳やお盆の代用として、下に敷くという賢明な発想につながったといえます。重箱の蓋も、本来の漆塗りの蓋であれば、硬かったり平らでなかったり、なかなか下には敷け

ませんが、今回の場合、下に敷きやすい簡易的な重箱の蓋であったのも、その一因でしょう。

最近では、Kさんのおばあちゃんのように、丁寧な重箱のお供え方法を目にする機会が少なくなっていますが、ウサギムンというお供え物とは「グソー(ご先祖様の世界)のブスク(不足)に備える(供える)物のこと」とのご意見も耳にしたことがあります。

Kさん、今年のウシミーは、おばあちゃん孝行として、事前に準備してお膳をお墓に持参されてみてはいかがでしょう。『備えあれば、供えあり』。我ながら、上手くまとめられましたでしょうか(笑)。この回答で、Kさんのおばあちゃんのご真意に近づければ幸いです。



絵 帰依 龍照