

## 比喩表現について (16)

— フランスと日本の故事・諺・成句に見られる食器の語彙による  
比喩表現を中心として —

小倉博史

〈Résumé〉

Sur les métaphores comportant des noms de la vaisselle dans les dictons, les proverbes et les locutions français et japonais (16) Le couteau est d'origine l'outil pour tuer les animaux, pour les écorcher et couper leurs viandes. <être à couteaux tirés> signifie être dans une situation de grande hostilité comme deux adversaires qui s'apprêtent à se battre et ont déjà dégainé. <enfonce (remuer, retourner) le couteau dans la plaie> signifie en évoquant ce qui lui est très pénible, en ranimant une douleur. <jouer du couteau> signifie se battre à coups de couteau. Cette expression a retrouvé sa valeur analytique et ne s'emploierait pas en parlant d'un combat avec une autre arme blanche. Ça est basé sur l'arme. Pour la fourchette, les dents de la fourchette évoquent les doigts de la main. <vol à la fourchette> signifie vol à la tire par l'introduction de deux doigts (index et médium) dans la poche de celui qu'on veut voler. <déjeuner à la fourchette> signifie déjeuner constitué de viande ou de nourriture solide. Pour la cueiller, <en deux[trois] coups de cueiller à pot> signifie très rapidement. La cueiller à pot, sorte de touche servant à écumer le pot, permet, par sa taille, une opération rapide, <serrer la cueiller> signifie serrer la main. L'acception argotique de cueiller <main> ne fonctionne guère que dans cette locution. La métaphore s'explique par sa substitution à touche <main> dans l'argot ancien, c'est-à-dire <instrument pour priser, voler>. Au XIX<sup>e</sup>, cet emploi familier de cueiller fonctionne avec donner (*donner la main* a été remplacé dans ce sens par *serrer la main*). Pour la baguette, en cassant la baguette en deux en japonais, on s'en sert au lieu de la baguette. Ça signifie les deux frères inséparables. <Celui qui ne porte jamais ce qui est plus lourd que la baguette> signifie se faire élever soigneusement. Les expressions en français sont basées sur la logique. mais celles en japonais sont basées sur l'émotion.

### 0. はじめに

人間が生きていく上において、食べるということは必要不可欠な要素であると同時に、きわめて文化的な行為であろう。世界の三大食事方法<sup>1)</sup>は食材や調理方法によって、料理の素材が魚、野菜、米などを中心とした日本料理、中国料理では「箸食<sup>2)</sup>」文化圏、獣鳥肉類の素材を中心としたフランス料理<sup>3)</sup>、イタリア料理などのヨーロッパ、南北アメリカでは「ナイフ・フォーク・スプーン<sup>4)</sup>食」文化圏、東南アジア、中近東、アフリカなどのヒンズー教、イスラム教の国々では「手食<sup>5)</sup>」文化圏である。ヨーロッパでは、18世紀前後までは手づかみの食事であった。一方、日本語で、食欲がわく、欲しいという気持ちが起こるという意味で「食指（人差し指が）動く」

という表現があることから、「手食」の時代があったということである。因みに世界の4割は直接、手で食べるようである。そこで、本稿では、フランスと日本の故事・諺・成句にみられる食器、調理器具の語彙による比喩表現を比較し、食器、調理器具と両国の文化を比較し、考察する。

## 1. 食器名によるフランス語の成句

### 1) couteau<sup>6)</sup>・ナイフ

couteau の語源はラテン語の *cultellus* 「小刀」 < *culter* 「家畜屠殺用の刀」、英語の *knife* の語源は古英語の *cnif*, *nip* 「挟む、切り取る」 *nibble* 「削り取る」とも関連があるとされる。「ナイフは元来、動物を殺したり皮を剥いたり、解体して肉を削ぎ落としたり、切ったりする殺傷の道具だった。このことは英語のナイフ (*knife*) やフランス語のクーター (*couteau*) には、テーブルナイフだけではなく料理用ナイフ、つまり包丁から、小刀、刀剣までの広い意味が含まれていることから明らかだろう<sup>7)</sup>。」

[非常に濃い]

à couper au couteau (刃物でなくては切れないような→) 濃厚な, 濃密な

[苦悩をかきたてる]

enfoncer [remuer, retourner] le couteau dans la plaie

(傷口にナイフを突っこむ [動かす] →) 苦悩をかきたてる, 心の傷をひっかけ回す

[心を傷つける]

enfoncer un couteau dans le cœur

(心臓にナイフを突っこむ→) (相手の) 心をぐさりと突き刺す

[犬猿の仲]

être à couteaux tirés avec qn.

(人とナイフを取り出した状態にある→) ~と犬猿の仲である, 公然と反目している

[対決する]

jouer du couteau (ナイフで遊ぶ→) 刃物で渡り合う

[原形をとどめない]

le couteau de Jeannot

(ジャノのナイフ→) 部分 [部品] が次々に入れ替わって原形をとどめないもの

[逼迫して]

le couteau sur (sous) la gorge (喉元にナイフ→) 逼迫して, 窮して

[子分]

premier [second] couteau (de qn) (~の最初の [二番目の] ナイフ→) 腕利きの子分

[ひよろ長い]

visage [nez] en lame de couteau (ナイフの刃でできた顔 [鼻] →) ひよろ長い顔 [鼻]

フランス語では、couteau は武器としてのナイフの意から苦悩を掻き立てる, 心をぐさりと突

き刺す、公然と反目している、刃物で渡り合うなどの意、ナイフの形状からひょろ長い顔（鼻）の意。

## 2) fourchette<sup>8)</sup>・フォーク

フランス語の fourchette (fourche 「(農業用) フォーク + -et, -ette 指小辞), 英語の fork の語源は、ラテン語の furca 「熊手」である。

[大食漢]

avoir un joli [bon] coup de fourchette = être une bonne [belle] fourchette

(きれいな [良い] フォークの一突きを持っている = 良い [立派な] フォークである  
→) 食欲旺盛である, 大食漢である

[目つぶし]

coup de la fourchette (フォークの一突き→) 中指と人差し指で相手の目を突く危険な攻撃, 目つぶし

[肉料理]

déjeuner à la fourchette

(フォークによる昼食→) (フォークを使うような) 肉料理の昼食

[(5本の) 指]

la fourchette du père Adam (父アダムのフォーク→) (5本の) 指

[すり取り]

vol à la fourchette (フォークの盗み→) (中指と人差し指による) すり取り

フランス語では, fourchette は換喩によって食事を喚起することから大食漢の意, être une bonne [belle] fourchette はもはや用いられていない。フォークの歯と2本指の類推から中指と人差し指によるすり取りの意, フォークによる昼食からフォークを使うような朝食の意, 父アダムのフォークから5本の指, つまり手の意。

## 3) cuiller<sup>9)</sup>・スプーン

英語の spoon (スプーン) の語源は, 古英語 spon, ドイツ語 Span 「削りくず」と同語源。14世紀には食事用の木の「スプーン」を表すようになり, 16世紀には金属製品にも適用されるようになった。

[死ぬ]

avaler [rendre, verser] sa cuiller (au magasin)

(店でスプーンを飲み込む [返す, 配る] →) 死ぬ

[匙形の]

en cuiller さじ形の

[素早く]

en deux [trois] coupe de cuiller à pot

(お玉の二, 三杯→) 非常に早く, 素早く, 難なく

[半死半生]

être à ramasser à la [petite] cueiller

(小匙で集めているところである→) 死にそうなほどくたくただ, 半死半生だ

[率直に行動する]

Il ne mange pas sa soupe avec le dos de la cuiller

(彼はスプーンの背でスープを飲まない→) スープをたっぷり飲む, 率直に行動する

[誇張する]

ne pas y aller avec le dos de la cuiller

(スプーンの背では飲まない→) 忌憚なく物を言う, 度を越す, 誇張する

[握手する]

(se) serrer la cuiller (スプーンを握り合う→) 握手をする

[1 さじ食べて]

une cuillerée pour papa [pour maman]

(パパ [ママ] のために一さじ分→) (食べたがらないこどもに) パパ [ママ] のために 1 さじ食べて

[断念すること]

匙を投げる: (調剤用の匙を投げ出す意から) 病人を見放すこと。成功の見込みが立たず断念すること

[医道に熟達]

匙が回る: 薬の調合がうまい。医道に熟達している

[口先が達者]

匙の先より口の先: 薬を調合する匙かげんの腕よりも口先の方が達者だの意

[どうにでもなること]

匙の回し具合: 手加減次第でどうにでもなること

フランス語では, お玉は大きく, 鍋の灰汁を取るのに用いられ, お玉で二, 三杯から素早くの意, スプーンは一匙分の量と小さく切断されたイメージを喚起し, cuiller と cueillir の類音異義から半死半生だの意, スプーンの背でスープを飲まないからスープをたっぷり飲む, 率直に行動するの意。スプーンの背では飲まないから度を越すの意。

#### 4) tasse・茶碗

[溺れる]

boire à la grande tasse (大きなカップで飲む→) (遊泳中に) 溺れる

[(泳いでいて) 水を飲む]

boire une [la] tasse (茶碗一杯分を飲む→) (泳いでいて) 水を飲む

[泣く]

pleurer une tasse (茶碗一杯分泣く→) さめざめと泣く

[目を丸くする]

ouvrir des yeux comme des tasses (茶碗のように目を開く→) 驚いて目を丸くする

[仲の悪い]

茶碗と茶碗：触れ合えば音を立てて双方が欠けるところから。仲の悪い間柄をたとえていう

[柔らかく受けとめる]

茶碗をば綿で受く：相手が強く出たのを、柔らかく受け止める

[迷信]

茶碗に水を入れ、箸を十文字に乗せ、四方から飲むとしゃっくりが治る

フランス語では、la grande tasse「大きなカップ」はla mer「海」、l'océan「大洋」の意で、大きなカップで飲むから溺れる、茶碗一杯分飲むから泳いでいて水を飲むの意で、boire un bouillonも同じである。茶碗一杯分泣くことからさめざめと泣くの意、茶碗の口の形状から目を丸くするの意。日本語では、茶碗と茶碗は触れ合えば音を立てて双方が欠けることから仲の悪い間柄の意、茶碗を綿で受けることから柔らかく受け止めるの意。

## 5) assiette・(料理を取り分けるための) 皿

[正面を見ない]

avoir le nez dans son assiette = baisser les yeux sur son assiette

(自分の皿の中に鼻を持つ、自分の皿の上に目を落とす→) 正面を見ない

[暴れん坊]

casseur d'assiette

(皿を壊す人→) (騒ぎ [トラブル] を起こしたがる) 人物、暴れん坊

[前かがみになって食べる]

manger qc le nez dans son assiette (皿に鼻がつくほど) 前かがみになって…を食べる

[寄宿する]

piquer l'assiette (皿を盗む→) 食事をたかる、寄宿する、居候を決め込む

[居候]

piqueur d'assiette (皿泥棒→) 居候

[不安定]

皿に桃を盛る：皿に桃を盛ったように尻のすわらないさま。不安定な物事のたとえ

[目を見開いたさま]

皿のよう：皿に似ているさま。目を大きくまんまるに見開いたさまのたとえ

皿程な目をあいている：おおきなまんまるい目を見開いている

[小物が罰を受ける]

皿嘗めた猫が科を負う：魚を食った猫は逃げてしまっ捕らえられずに、あとから行って

皿をなめた猫が罪をしょいこむ。小物や従犯だけが罰を受けることのたとえ

## 6) plat・(料理を盛って出す) 大皿

[すぐ与える]

apporter qc à qn sur un plat (d'argent)

(人に…を大皿の上に持って行く→) 人に～を (望み通り) すぐ与える

[饒舌である]

donner [jouer, faire] merveille du plat de la langue

(舌の皿で素晴らしいことをする→) 饒舌である, 舌がよく回る

[疲労困憊している]

être à plat (大皿にいる→) 疲労困憊している, 気が沈んでいる

[甘言を弄する]

faire du plat à qn (人に料理を作る→) 甘言を弄する, …にお世辞を言う

[おいしく食べる]

faire honneur à un plat (料理を尊重する→) (よく味わって) 料理をおいしく食べる

[騒ぎ立てる]

faire (tout) un plat de (avec) qc

(～の料理を全部作る→) …について大げさに騒ぎ立てる

[(飛込みで) 腹を打つ]

faire un plat (飛込みで) 腹を打つ (= faire un plat-ventre)

[猛暑]

Il en fait un plat. (料理を作っている→) ものすごい暑さだ

[諺]

La vengeance est un plat qui se mange froid.

(復讐は冷やして食う料理だ→) 復讐するには待つを知れ

[疲れさせる]

mettre à plat (大皿につく→) 疲れさせる, 消耗させる; 解決する; 儉約する

[大盤振舞]

mettre les petits plats dans les grands

(大皿の中に小皿をおく→) 大判振舞する

[失態を演じる]

mettre les pieds dans le plat (皿の中に足を置く→) (無遠慮が過ぎて) 失態を演じる

[無気力な人]

plat de nouilles (ヌードルの料理→) 無気力な人, 闊達さに欠ける人

[いたずらする]

servir à qn un plat de [à] sa façon

(人に自分流の料理を出す→) …にいたずらする, 一杯食わせる

## 7) verre・コップ

[ほろ酔い]

avoir un verre dans le nez (鼻にグラスを持っている→) ほろ酔いである

[飲み過ぎる]

laisser sa raison dans son verre (グラスの中に理性を置いてくる→) 飲み過ぎる

[くじける]

se noyer dans un verre (d'eau)

(コップ一杯の水の中で溺れる→) 不器用で小さな困難も克服できない

[空騒ぎ]

tempête dans un verre d'eau (コップの中の嵐→) 空騒ぎ

## 2. 食器名による日本語の成句

### 1) 箸<sup>10)</sup>・baguette

日中戦争当時に中国側がスパイの素性を調べる際、箸とサジで食事をさせたという逸話はどこまで史実かどうかは別として有名な話だ。サジを使わずに食器を手を持って箸で飯をかきこみ、食後は箸を食器の上に乗せるのが日本人、逆に食器を卓においたまま箸とサジを使いこなしながら食事をとり、食後は卓の上に箸とサジを直に置くのが朝鮮人というわけである<sup>11)</sup>。

箸食といっても中国、朝鮮半島、日本では材質、形、長さ、食事作法が微妙に異なる<sup>12)</sup>。

[深い絆]

箸折り屈(かが)みの兄弟：古く、箸は一本を中央から折り曲げて鋏のようにして使ったところから、そのように深い絆でつながれた二人だけの兄弟をいう

[親切に教える]

箸で銜(くく)めるよう：銜(くく)めるは口の中に入れてやる意。食べ物を箸で取って口に含ませてやるように相手が十分に理解するように親切に教えるさまのたとえ

[手がつけられない]

箸にも棒にもかからぬ：小さな細い箸でも大きな太い棒でもひっかからない。手がつけられない

[細かなこと]

箸の上げ下ろし：細かな一挙一動。細かな事にまで口やかましく言う場合に用いる語

[十代後半の女の子]

箸が転んでもおかしい年頃：日常のごく普通の出来事にもおかしがり、よく笑う年頃。特に十代後半の女の子にいう

[当たり散らす]

箸に当たり棒に当たる：自分の怒りをあれにもこれにも当たり散らす

[無一物]

箸も持たぬ乞食：全くの無一物であることのとえ

[大切に育てられる]

箸より重い物を持たない：箸より重い物を持ったことがないほど、労働した経験が全くない。大切に育てられることのとえ

[食べはじめる]

箸を付ける：食べるために箸で物をはさんだりつついたりする。食べはじめる

箸を取る：箸を手を持つ。食事ははじめる

[味わう]

箸を試みる：箸をつけてみる。味わってみる

[準備が行き届いている]

箸を持って食うばかり：すっかりお膳立ての整っているさま

[痩せた人]

箸に目鼻：箸に目鼻をついたような人。痩せた人をたとえていう

[食欲旺盛な人]

箸のすたらぬ病人：病人だとはいいながら、食欲だけは旺盛な人をいう

### 3. おわりに

フランス語ではナイフはテーブルナイフだけではなく、人とナイフを取り出した状態にあることから犬猿の仲の意、ナイフで遊ぶから刃物で渡り合うの意のように武器としての表現の方が多く、フォークは食事のメトニミーから大食漢の意、フォークの歯から手の指を喚起することから手の意、スプーンの使用法から非常に早くやくたただの意、日本語では薬剤師が調剤用の匙を投げ出すことから断念するの意、他に匙が回る、匙の回し具合、匙の先より口の先のように薬剤師の調剤の匙を基にした表現が主である。フランス語では茶碗は一杯分の水の量の意から水を飲むやさめざめと泣くの意。茶碗のように目を開くは *comme des soucoupes* (カップの受皿のように) のヴァリエーションである。一方、日本語では茶碗は割れるものの象徴として仲が悪い意や柔らかく受け止めるの意。

[注]

1) 三大食作法のまとめ

食 法	機能	特 徴	地 域	人口
手食文化圏 (てしょくぶんかけん)	まぜる つかむ 摘む 運ぶ	回教圏 ヒンズー教 人類文化の根源	東南アジア 中近東 アフリカ オセアニア	24 億人
箸食文化圏 (はししょくぶんかけん)	まぜる はさむ 運ぶ	中国文明の中で火食(ひしょく)から発生 中国, 朝鮮では箸と匙(スプーン)がセット 日本は箸だけ	日本 中国 韓国 北朝鮮 台湾 その他	18 億人
ナイフ・フォーク・スプーン食文化圏	切る 刺す すくう 運ぶ	17 世紀のフランス宮廷料理の中で確立, パンだけは手で食べる	ヨーロッパ ロシア 北アメリカ 南アメリカ	18 億人

本田総一郎:「箸の本」p.8, 柴田書店

2) 中国・朝鮮半島・日本・台湾・ベトナムなど世界全体の約 30 パーセント

3) 「いまや世界的な名声を得ている料理テクニックや調理法, 食事作法, 食器などを磨き上げるきっかけおなつたのは, イタリアはフィレンツェの大富豪メディチ家によってもたらされたのである。フランス料理の原型は, 一般には 14 世紀後半のシャルル 5 世の時代に始まったというのが定説になっている。当時, 王の料理番であったタイユバン(本名ギヨーム・ティレルによる『調理法(ビアンディエ)』によって本格的な料理体系がつくられ, 同時に調理の分業化も確立されたという。(中略)フランス料理が食文化として長足の進歩をとげるの派, 1533 年, メディチ家のロレンツォ 2 世の娘カトリーヌ(カトリーヌ・ド・メディシスがフランスのオルレアン公アンリ(のちのアンリ 2 世)に嫁いだ際, さまざまな食文化の基盤をフランス宮廷に持ち込んで以来のことである。具体的にいうと, お抱えの第一級シェフや給仕人をはじめ, 多彩な調理法から料理道具, フォークやグラスなどの食器類, 『食膳作法 50 則』にいたるまで, まさしく料理術全般にわたっての ABC であった。(中略)それまでのフランスは, せいぜいナイフを振り回す程度で, フォークはもちろんのことスプーンもない, 手掴み同然の食事スタイルが一般的な文化的後進国で, 絢爛たるルネサンス花開いたイタリアに比べると, 格段の差があった。これを見て嘆いたカトリーヌ妃は, 食とファッションに覇気満々たる情熱を注ぐこととし, シュンソーの城館で日夜晩餐会をくり広げて料理術の向上につとめたという。実態は彼女の道楽にすぎなかったのだが, それでもこれらの宴会や晩餐会が, のちの料理技術に大きな影響をもたらしたことは否定できない。」(辻原康夫著:「世界地図から食の歴史を読む方法」PP.20~22

4) ヨーロッパ・南北アメリカ・ロシアなど世界全体の約 30 パーセント。17 世紀のフランス宮廷料理の中で確立。パンだけは手で食べる。

5) 東南アジア・中近東・アフリカなど全体の約 40 パーセント。

ヒンズー教, イスラム教では食べ物は神から与えられた神聖なものであり, 食器, 食具(箸, フォーク)は汚れたものであり, 手が最も清浄という宗教的戒律がある。人類は旧石器時代には豚パン次や猿など同じように手で食べ物をつかんで食べていた。すべての民族は手食の歴史を持っていた。

6) 「ナイフはかなり早い段階から愛用されていたが, あくまでもそれは肉を断ち切るための道具

にすぎず、食器とはみなされなかったようだ」(辻原康夫：「世界地図から食の歴史を読む方法」 p. 170)

- 7) 山内昶著：「食具」 p. 163
- 8) 「食器の中でもっとも歴史の新しいものが、ビザンチン帝国で考案されたといわれるフォークである。二股に分かれた小型のフォークが、イタリア中部のトスカーナ地方に持ち込まれたのは11世紀に入ってからだ。当時は「小さな熊手」を意味するフスキーナ (fuscina) と呼ばれていた。しかし、これがヨーロッパにおける最初のフォークの登場というから、彼らの手食習慣がいかに長く続いてきたかがよくわかる。(中略) 神の恵みである食べ物にふれることが許されるのは、神がつくった人間の手のみであり、妙な道具を媒介にするなどとてもないと。かくして、せっかくのフォークも、ごく一部の粋狂な人を除いては、その後も長い間お蔵入りを余儀なくされ、ようやく日の目を見るようになるのは15世紀も末のことである。それでも当時は、フォークを使用する男は女々しいキザ野郎とみくびられ、冷笑の対象であったという」(同上 pp. 170~171)
- 9) cuiller の語源は、古典ラテン語 cochleare 「カタツムリを食べるための先のとがった道具」 ← cochlea 「カタツムリ」  
「スプーンはもっと古くから、おそらく2万年前に西アジアで発明されたが、ギリシアやローマの時代には広く使われていた。ルネサンス以降、なぜかスプーンは愛のシンボルという縁起物に変わり、恋人どうしてプレゼント交換という風習も生まれている。食事に招かれた場合は、スプーン持参で出かけるのがエチケットとされ、主人は来客用のスプーンを用意する必要はなかったという。」(同上 p. 170)
- 10) 箸の起源は世界四大文明発祥地の一つ、甲賀流域にその源をたどることができる。(中略) 日本での箸の発祥は、記録や出土品から推察すると中国本土よりも数世紀遅れている。(中略) わが国で最も古いと思われる二本組の箸は、7世紀の遺跡である奈良県の飛鳥板蓋宮遺跡から出土した桧の箸であり、長さは30~33センチ、箸先の直径0.3~1.0センチで、全体を粗く削って形づくり、さらに両端または一端を細く削ったものが見られる。これは日常の食器ではなく祭器ではなかったがと推察されている。694~710の遺跡、藤原京跡からも、おそらく箸として使われたかと考えられる桧の箸が出土している。長さ約15~23センチ、直径0.4~0.7センチで先端が削られている。藤原宮の箸はその長さから食事で使用されたと思われる。同時に出土した匙の材質も桧で、長さ16センチ、弥生時代より続いて木製の匙が使われていたと考えられる。当時宮殿の建築には桧が主として用いられているので建築廃材から作られたのではないと思われる。(向井由紀子他著：「箸」 pp. 2~22)
- 11) 同上, p. 154
- 12) 日本・中国・韓国の箸食文化・マナーの比較

	箸の特徴	代表料理	食事方法
日本料理	木や竹の割り箸 片口箸 両口箸・塗り箸・菜箸、 取り箸	刺身、天ぷら、すし、 すき焼き、鍋物、麺類、 汁物	・すべて箸を使う ・汁類はすべて器を持って口をつけて飲む ・料理は取り箸で直箸はタブ-
中国料理	木、竹、骨など 形は寸胴型で長い・取り 箸兼用	麺類、汁類、餃子、炒 飯、炒め物、揚げ物	・箸と匙(スプーン)がセット ・ご飯や汁類は匙(スプーン) ・取り箸がなくすべてが直箸
韓国料理	銀、ステンレス 形は寸胴・長さは日本 と同じ位、取り箸兼用	クムチ、ナムル、焼き 肉、汁類、揚げ物	・箸と匙(スプーン)がセット ・ご飯は匙(スプーン)、菜類は箸 ・取り箸がなくすべてが直箸

一色八郎著：「日本人はなぜ箸を使うか」, p. 87

[参考文献]

- 飽戸弘編 (1992) : 「食文化の国際比較」, 日本経済新聞社  
 一色八郎著 (1987) : 「日本人はなぜ箸を使うか」, 大月書店  
 一色八郎著 (1998) : 「箸の文化史」, お茶の水書房  
 石毛直道他編 (2003) : 「食文化入門」, 講談社  
 岡田哲著 (2008) : 「食の文化を知る辞典」, 東京堂出版  
 小西友七他編 (1994) : 小学館ランダムハウス英和大辞典第二版, 小学館  
 柴田総一郎著 (1978) : 「箸の本」, 柴田書店  
 「小学館ロベール仏和大辞典」 (1988), 小学館  
 辻原康夫著 (2002) : 「世界地図から食の歴史を読む方法」, KAWADE 夢新書  
 向井由紀子他著 (2006) : 「箸」, 法政大学出版局,  
 山内昶著 (2008) : 「(もの)と人間の文化史」食具」, 法政大学出版局  
<http://www.osaka-kyouiku.ac.jp/~ioku/foodsite/hash/sandaisyokusahou>  
 R. A. et Chantreau, S (1985): *Dictionnaire des expressions et locutions*, Paris, Robert

