

中国のおもてなし

芦田 彩希

留学も最後に近づいてきたこともあり、中国の友人たちと食事に出ることが増えてきました。中国ではよくお客さんを自宅へ招いて食事を共にするそうです。

最近、寮の管理人さんが留学生数人を自宅に招いてくれました。ふるまってくれた山西省の特色料理は、普段私たちがお店で食べているものとは違い、油を使っていないものばかりで驚きました。主食はあまり白米を食べないそうで、この日も見た目は大きい輪の麺類のひとつでした。食べていて量が少なくなると、何も言わずに次々と新しいものを出してくれ、すべて食べきれませんでした。中国でもてなす際に重視するのが料理の量だそうです。招いたお客さんが食べきれないほどのお酒と料理を十分に用意することが、もてなす側の礼儀であり、また、相手に料理を取り分けてあげるといのが親愛の表れだそうです。

「中国におけるもてなし方のひとつとして、食べきれないほどの料理をテーブルに敷き詰めること、そしてそれを残すということが喜ばれる」があります。すべて食べきってしまうと、まだ足りないということで、もてなす側の不足という意味になってしまうそうです。もてなされた側はおいしかったという気持ちを表す時には、少し残すことがマナーです。このようなもてなし方は、授業中の本文にもよく出てきます。

食事の際の飲み物ですが、中国ではよくぬるいものがでてきます。それは、冷たい飲み物や食べ物は体を冷やすのでよくないという言い伝えからだそうです。私はこちらに来てから、温かいお茶を飲む習慣ができました。コンビニで売っている冷たい飲み物も常温に近いものもあります。また、中国人にとってお茶は温かなもの、という感覚があるようで、コンビニで売っているお茶には加糖されているものがよくあります。

日本と違ったもてなされ方を理解し、もてなされる側として失礼のない行動をとろうと思いました。

・ 山西省の特色料理



・ ごちそうしていただいた火鍋

