

## 2010年2月

いよいよ師走ですねえ～というのはここ香港のお話し。  
香港にもまもなくお正月がやってまいります。

この時期の香港、街のいたるところ、赤と金色、  
そして今年の干支の虎で飾られ、まばゆいばかりです。  
日本のおごそかな雰囲気とは全く違い、これでもか、これでもかといった感じの  
ギンギラギラのデコレーションですが、これはこれで香港にも  
お正月が来るぞ～といった感じでワクワクします。

香港の一大年中行事の旧正月。  
良い年を迎えようと色々な縁起をかつぎます。

その発音が「ハイ～」とため息をつくように聞こえることから、  
お正月前には新しい靴を買わないとか、運を洗い流したり、ふきとってしまう  
から、  
お正月中は掃除をしたり、髪の毛を洗ったりしないとか、  
香港の風水のラッキーカラーである赤い色の洋服や下着を見につけたりと  
一年分の縁起をかつぐような感じです。

もちろん「食在香港」と言われるだけあって、食べるものからも  
福をとりいれようと、調理の方法や、メニューにと、色々と縁起をかつぐよう  
です。

まず大晦日には、台所に香港の風水のラッキーカラーである赤い紙をつけた野菜が  
用意されます。  
この野菜も全て縁起が良いとされているものが選ばれ、  
たとえばレタスは、広東語では「生菜」で、その発音の「サンチョイ」  
が  
財をなすという意味の「生財」と同じだからだそうです。

この野菜は初二と呼ばれるお正月2日目の食事「開年飯」の  
斎（素菜）という精進料理に使われます。

この齋というのは、肉、魚類などを使わず、レタス、しいたけ、春雨など、これまた香港ではラッキーナンバーとされている8種類の具材を南乳という豆腐を発酵させた中華調味料で煮たもので、いわば、香港のお煮しめと

いったところでしょうか。

そして大切なのは、この齋を「開年飯」の最初に食べることだそうです。これは新年に殺生をせず、善行をするという意味があるからだそうです。

そう思えば、日本でも御節料理に豆を食べてまめまめしくとか、田作りを食べて豊作を願ったりとか、ところ変れど、良い年を願う気持ちは同じなんですね。

また大晦日も日本では年越し蕎麦ですが、こちらでは大晦日の食事は「団年飯」と呼ばれ、家族親戚が一堂に会して、行く年をふりかえりながら団欒する大切な行事になっています。

その時のメインのおかずは「余り」と発音が同じ魚の料理になります。

新しい年も幸せや、財が、ありあまるほどの年になりますようにという意味があるのだそうです。

香港には年に何度か、家族親戚一同が集まって食べることになっている大切な日があり、それは旧正月の他には中秋節や冬至だったりするのですがその日にはどこのレストランも満員、また、会社も定時より早く終わるところも

多く、みんなそれぞれ家族団欒の食事にいそいそと帰っていくのですがふと気がつく、今年の旧正月は2月14日！！

なんとバレンタインデーなんですねえ。

いやあ、これは香港の未婚の彼女もちの男の子たちはさぞ頭を痛めてるのでは？

と言うのも、香港のバレンタインというのは、日本のように女の子が男の子にチョコレートをあげて愛を告白する日ではなく男の子が彼女に花を贈って、ロマンチックディナーに連れ出す日なんです。通年なら、会社にも街にも愛の花束があふれかえり貰うあてのない私でもその華やかな光景にうっとりとする日なんです。

何せ、香港人にとっては絶対で、何よりもこわいお母さんとお姫さまのようにかしづかなくてならない香港人の彼女。

どちらを選んでも揉めることは必至、え〜い、ここは腹をくくって一気に家族親戚一同に彼女を紹介してしまおうか・・・

そんな風に気がもめてるのはと、街中のカップルを見て爆想する私だったりいたします。

旧正月は、またの呼び方は春節。  
みなさんの元にも良い春の訪れがありますように。

新年快樂、花開富貴。

咲乃月音