Zasady spożywania wspólnych posiłków i alkoholi z partnerami chińskimi związane z nawiązywaniem kontaktów biznesowych

Załatwianie spraw i biznes jest dla Chińczyków nie tylko prostą drogą realizacji doraźnych celów ekonomicznych, ale też formą poznawania się oraz nawiązywania kontaktów mogących w przyszłości przekształcić się w bardzo sile i trwałe więzy międzyludzkie, będące podstawą długofalowej współpracy. Obiady, kolacje i bankiety są w Chinach traktowane jako forma uhonorowania gości, a z drugiej strony stwarzają możliwość budowania relacji ułatwiających współdziałanie. Zaproszenie na posiłek jest też często formą wyrażenia wdzięczności za wyświadczone przysługi i pomoc. Dlatego w takich przypadkach bardzo dużą wagę przykłada się do wystroju lokalu, serwisu, jakości i niezwykłości potraw.

Warto wiedzieć, że wszelkiego typu ustalenia i negocjacje członków aparatu państwowego dotyczące w szczególności obsady personalnej urzędów i instytucji, ale też niejednokrotnie decyzji dotyczących rozpoczęcia jakichś inicjatyw, zapadają własnie na mniej lub bardziej formalnych posiedzeniach, którym towarzyszy spożywanie posiłków i konsumpcja alkoholu.

Spożywanie wspólnych posiłków jest oczywicie, tak jak inne sfery życia w Państwie Środka, nierozerwalnie związane z zasadą hierarchii. Poniżej prezentujemy między innymi zwyczaje i normy z nią związane. Sugerujemy również jak powinien wyglądać posiłek dla chińskich gośći, proponujemy dania, które powinn cieszyć się powodzeniem, oraz takie, których należy unikać. Pamiętajmy, że Chiny są olbrzymim krajem, gdzie odległość między najbardziej wysuniętymi miejscowościami położonymi na północy i południu oraz na wschodzie i zachodzie wynosi ponad 5 tysięcy kilometrów, o bardzo zróżnicowanych kulturach poszczególnych prowincji i regionów autonomicznych, dlatego niezwykle trudno jest mówić o jednym „guście kulinarnym”, czy też takich samych zwyczajach towarzyszącym spożywaniu alkoholi. Nie chcąc jednak wprowadzać skomplikowanych dla obcokrajowców podziałów i rozróżnień można z pewnym uproszczeniem określić, że mieszkańcy północnych Chin

preferują smaki kwaśne i słone, tj. wszelkiego rodzaju kwaszone warzywa, wiele potraw mącznych, tj. pierogów i makaronów oraz chleb. W południowych Chinach preferuje się smak słodki, z większym niż na północy udziałem ryżu i owoców morza. Zachodnie Chiny są głównie zamieszkane przez mniejszości narodowe, w tym muzułmanów, co skutkuje preferowaniem baraniny i absolutnym unikaniem wieprzowiny. Ewenementem jest to, że chińscy muzułmanie nie wstrzymują się od spożywania alkoholi, w tym również wysokoprocentowych.

Praktyczne uwagi dotyczące organizacji przyjęć

W Chinach w zasadzie nie organizuje się oficjalnych przyjęć lub bankietów w formule „na stojąco" – to najłatwiej zauważalna różnica pomiędzy oficjalnymi przyjęciami odbywającymi się w naszym kraju i Państwie Środka. W Chinach oficjalne przyjęcia w tej formie organizowane są niemal wyłącznie przez placówki dyplomatyczne obcych państw, wielkie międzynarodowe korporacje, instytucje kulturalne czy organizacje pozarządowe. Kolejna różnica to podejmowanie gości w wydzielonej i ogólnodostępnej powierzchni restauracji. Służą temu specjalne pokoje typu VIP, zapewniające gospodarzom i gościom prywatność. W ekskluzywnych warunkach posiadają one aneksy z sofami oraz własne toalety. Oficjalnych gości nidy nie przyjmuje się w ogólnodostępnych pomieszczeniach, w których oprócz zaproszonych siedzą inne, niezwiązane z uroczystością osoby. Przyjęcie ma najczęściej formę spożywania potraw przy okrągłym stole z obrotową szklaną płytą pośrodku. Ogólne zasady, które temu towarzyszą:

- Najważniejszy gość zajmuje miejsce przy głównym stole, po prawej stronie gospodarza siedzącego naprzeciw drzwi, natomiast drugi najważniejszy gość zajmuje miejsce po lewej stronie zapraszającego. To naprzeciwko gospodarza, czyli plecami do wejścia, zajmuje często jego asystent, który ma za zadanie dopilnowanie spraw organizacyjnych,

jak na przykład wydawanie poleceń obsłudze, regulowanie należności itp.

- Wyrazem szczególnego uhonorowania i atencji ze strony gospodarza jest symboliczne nałożenie przez niego, specjalnie do tego przeznaczonymi pałeczkami/sztućcami (nigdy nie tymi, które sąprzez niego używane do jedzenia) najważniejszemu gościowi kawałka nowej, zwykle najlepszej i najwyżej cenionej potrawy.
- W czasie obiadów zazwyczaj buduje się dobrą atmosfereę do dalszego prowadzenia biznesu, ogólnie o nim wspominając, nie wchodząc jednak w szczegóły i kwestie techniczne.
- Do owoców morza (kraby i inne skorupiaki), których spożywanie wymaga użycie rąk, podaje się miseczki z wodą i cytryną, służące do ich opłukania.
- Przymując gości z Chin, wskazane jest przygotowanie pałeczek, gdyż nie wszyscy z nich mogą sprawnie posługiwać się nożem i widelcem, podobnie jak nasi rodacy nie zawsze potrafią korzystać z pałeczek.
- Jakkolwiek zdarza się to coraz rzadziej, przy spożywaniu przez Chińczyków posiłków, możliwe jest smakowanie przez nich szczególnie smacznych potraw poprzez mlaskanie. Należy powstrzymać się od komentowania, a tym bardziej od zwracania uwagi na to zachowanie.

Konsumpcja alkoholu

Alkohol jest nieodłącznym elementem wszelkich bankietów i przyjęć organizowanych przez chińskich gospodarzy. Konsumpcja alkoholu sprzyja nawiązywaniu kontaktów osobistych i tworzeniu atmosfery do dalszej współpracy. Podczas takich okazji zazwyczaj serwowane są białe wysokoprocentowe wódki i wina czerwone. Wódki są wyłącznie krajowej produkcji, mocno zapachowe, produkowane z sorga i pszenicy (Moutai, Erguotou), lub wytworzone z mieszanki ryżu, kukurydzy, pszenicy i sorga (Wuliangye) o zawartości alkoholu od 32 do 68 proc. Serwuje się wina czerwone produkcji zagranicznej, jak i krajowej. Chiny produkują

całkiem przyzwoite wina wytrawne (Great Wall, Changyu i Dynasty). Pod wpływem doświadczeń zagranicznych zaprzestano zwyczaju serwowania czerwonego wina wytrawnego z lodem i cytryną. Podczas spożywania alkoholu, tak jak w innych dziedzinach życia w Chinach, barzo istotna jest zasada precedencji. Oto niektóre zwyczaje związane z tą normą:

- Nieodłączną częścią chińskiej kultury konsumpcji napojów alkoholowych jest wznoszenie toastów. Na początku przyjęcia gospodarz wznosi toast za pomyślność gości, a szef delegacji gości odwzajemnia się później tym samym.
- Po wzniesieniu toastu następuje stuknięcie się kieliszkami, a jeżeli liczba osób jest zbyt duża (albo odległości pomiędzy uczestnikami są zbyt wielkie), zostaje to zastąpione lekkim uderzeniem podstawy kieliszka w szklaną płytę mechanizmu obracającego potrawy.
- Często, w wyrazie szacunku i gościnności, najważniejszy rangą przedstawiciel gospodarzy nalewa alkohol do kieliszka najważniejszego gościa, który odwzajemnia toast. Niejednokrotnie przy nalewaniu alkoholu towarzyszy zwyczaj stukania palcami w stół, co symbolizuje podziękowanie, nie jest zaś komunikatem „wystarczy".
- Do dobrego tonu należy opróżnienie kieliszka w tej samej ilości alkoholu, co szef delegacji wznoszącej toasty. Gdy toasty są wznoszone przez innych członków delegacji, dozwolone jest wypicie mniejszych ilości, aczkolwiek trzeba obserować przewodniczących delegacji, aby nie spożyć alkoholu mniej, aniżeli oni.
- Obok toastów zbiorowych, często mamy do czynienia z toastami indywidualnymi. W takiej sytuacji bierze w nim udział tylko inicjator toastu oraz jego adresat/adresaci. Jeżeli wznosi go najwyższy rangą, zaproszeni do nieo piją „do dna" albo co najmniej w tej samej ilości co inicjujący. Gdy inicjujący toast jest niższy rangą od zapraszającego (w takiej sytuacji często spotyka się zwyczaj oburęcznego trzymania kieliszka – jak przy okazji wręczania wizytówek – co jest wyrazem specjalnego szacunku i uszanowania), wypija on swój kieliszek do dna, podczas gdy ważniejsza pod względem hierarchii osoba nie jest do tego zobowiązana. Jeżeli już opróżnia go do końca, w ten sposób pokazuje trzymany oburącz przechylony na bok pusty kieliszek, czym symbolizuje sympatię i

życzliwość dla niższego rangą, czy też podwładnego.

W ostatnich latach można zauważyć wśród Chińczyków tendencję do spożywania mniejszej ilości alkoholu w czasie przyjęć wydawanych dla obcokrajowców. Niemniej jednak delegacjom chińskim doszczącym na Pomorzu powinniśmy w czasie posiłku zaproponować do wypicia polską wódkę. Uznaniem cieszy się „Żubrówka" (szczególnie wśród przedstawicieli wojska) i „Żołądkowa Gorzka". Ponieważ większość Chińczyków jest przeświadczona, że picie zimnych płynów źle wpływa na zdrowie, gościom z Chin należy przedstawić prawo do wyboru wódki zmrożonej lub w temperaturze pokojowej, na sam koniec zostawiając coś, co przekona do skosztowania nawet najwiekszych tradycjonalistów i malkontentów – wódkę gdańską „Goldwasser".

Potrawy preferowane przez gości chińskich podczas pobytu w Polsce

Mimo, że mieszkańcy Państwa Środka uważają swoją kuchnię za najlepszą i najsmaczniejszą na świecie (w tym **przekonywaniu** prym wiodą przedstawiciele instytucji państwowych), należy podjąć wyzwanie i spróbować promować polską kuchnię oraz żywność. Aby zwiększyć szanse na sukces takich poczynań sugerujemy stosowanie się do poniższych rad i serwowanie następujących rodzajów potraw i dań:

- Bufet wydaje się być najbardziej odpowiednią i najbezpieczniejszą formą poczęstunku dla naszych chińskich gości. Jeżeli nie ma możliwości jego przygotowania, rozdrobnione i pokrojone potrawy w postaci łatwej do nakładania łyżką powinny znajdować się na środku stołu, po jednym talerzu z jednym daniem.
- Chińczycy generalnie lubią polskie zupy: rosół, pomidorowa, żurek i flaki. Powinny być one podawane w wazie, z której każdy według potrzeb nalewa sobie do talerza. Jest to również okazja, aby wyrażając swój szacunek oraz gościnność poczęstować chińskich

gości.

- Dużą popularnością cieszą się potrawy z grilla: kurczaki z rożna, szaszłyki i kiełbaski.
- Uznaniem cieszą się polskie pierogi, szczególnie z ziemniakami i białym serem, okraszone boczkiem, z kapustą i grzybami oraz mięsem. Chińczycy nie preferują słodkich pierogów i pierogów z owocami. Lubią też makarony i pasty.
- Goście chińscy mogą nie przepadać za wszelkimi rodzajami surówek z warzyw, które kojarzą się z nie przygotowanym do spożycia produktami, a także potrawami z surowych mięs, takich jak tatar czy carpaccio – aczkolwiek zawsze warto spytać czy nie chcą ich spróbować.
- Chińczycy generalnie unikają śmietany, serów (szczególnie zapachowych i pleśniowych) oraz przygotowywanych na ich bazie sosów. Pomimo tego, Chińczykom smakują oscypki, szczególnie z grilla.
- Mieszkańcy Państwa Środka lubią wszelkie potrawy zawierające kości: skrzydełka, nóżki, żeberka, kurze łapki.
- Zdecydowanie unikają śledzi marynowanych.
- Lubią lekkie ciastka typu faworki, zaś unikają ciężkich ciast, na przykład sernik.
- Lubią kotlety z piersi kurczaka w panierce z bułki tartej.

Jakkolwiek jest to pewnym uogólnieniem, Chińczycy z północy bardziej niż ci pochodzący z południa lubią polskie pieczywo (zwłaszcza ciemne) oraz wędliny, generalnie preferując smaki kwaśne (ogórki i kiszoną kapustę, żurek, kapuśniak, grochowa, bigos). Natomiast mieszkańcy z południowych Chin częściej niż ci z północy wybierają słodsze i pikantniejsze smaki.

Podejmując chińskich gości, szczególnie w czasie kilkudniowej wizyty, powinniśmy zadbać o to, aby chociaż raz mieli okazję zjeść potrawy chińskie w lokalu, który serwuje jak najbardziej zbliżone do oryginalnych składniki i receptury. Przyniesie to gościom chińskim możliwość powrotu do znanych smaków i potraw oraz zmniejszy prawdopodobieństwo zmęczenia „zachodni ą kuchnią".