

マイハ宝薬ライフ

MY HAPPOSAI LIFE

張掌珠





マイ八宝菜ライフ

定価一四〇〇円

昭和六十三年三月五日 第一刷発行

著者 張 掌珠

発行者 石川晴彦

発行所 ㊦株式会社 主婦の友社

東京都千代田区神田駿河台二一九 郵便番号一〇一

振替 東京二八七五二七番

電話(編集)〇三二九四一一二九 (販売)〇三二九四一一三三

印刷所 大日本印刷株式会社

©張 掌珠 1988 Printed in Japan
ISBN4-07-926789-4 C0095

もし落丁、乱丁、その他不良の品がありましたら、おとりかえいたします。
お近くの書店か、本社へお申してください。

第一章 波乱の青春時代

揚子江が見える漢口の家 10

父と母の教え 13

母の「十滴水」 16

謝冰心の詩 19

勇ましい叙歌、「幹」 22

大阪の花嫁修業 27

文金高島田の花嫁さん 33

戦時首都、重慶へ 36

藤菜なんか見たくもない 39

傘をさして寝た夜 42

戦争は終わったのに、なぜ――

香港への脱出行 48

海路、日本へ 52

第二章

中国料理はもっとおいしく、楽しく 57

おいしい点心を売りたい 58

大ヒット、中華菓子アーモンドクッキー 63

お豆腐好きの日本人に受けた麻婆豆腐 66

中国には、もっとおいしいものがある 70

のどまでの料金をとればいい 73

孔雀方はニコニコ迎えてくれるから 77

食べほうだいといっても 83

宮様の写真 88

「菊栄親睦会」のメニュー 92

沖繩、ある夜の事件 96

第三章

中国料理を広めたい 101

変な日本語の張さん 102

第四章

「料理は人柄」、お二人の推薦文 107

料理教室、できるかしら 110

飲茶と屋台料理の失敗 115

時代の輪は止まらない 121

リハーサルなしの料理番組 125

中国人によるアメリカ人のための日本料理書 130

「みなさんの故郷から、私の故郷の料理を」 137

初めてのヨーロッパ味の旅 140

母の味、中国菓子歳時記 150

日本での暮らし、泣いたり笑ったり 155

バスに押されて登った坂道 156

「女性に優しい警察官」はホント 159

救いの神は、夫だった 163

救急車に乗ればいいの？ 165

舞い込んだ案内状 169

浜ちゃん、ありがとう 177

類似商号事件 180

思い出の人々 183

すばらしい日本の女性 188

日曜日には別々の教会へ 192

夫婦は、齒と舌のようなもの 194

片道の費用と一年間の学費 197

阿媽さんは成城の人気者 204

卷末付

中国料理の味の基本

マダムチャン指南 207

卷末付

「李玲の手紙」

(訳・華野恵美子) マダムチャン処女小説

213

八宝菜人生をふり返ると——あとがきにかえて——

228

装丁 横尾忠則

装画 張掌珠 表紙「人を裁く女」

扉「述える羊」

「つらくとも笑顔を見ていただくの」

草野恵美子

人間にはさまざまな出会いがあり、それが人を大きく変えてしまうことが、しばしばあります。私が張先生に初めてお会いしたのは、もう三十年近くも前のことです。

東京芝の佐久間町にあった張先生のお店に、客の一人として伺って初めて口にした小籠包子（スープの入った一口まんじゅう）の奥の深い不思議な味にめぐりあったとき、ちょうどお店にいらした張先生に思わず「どうしてこんなにおいしいものができるのですか？」と失礼とは思いますが、根掘り葉掘り質問してしまったのでした。張先生もあまりに興味深く尋ねる私に驚かれた様子でしたが、「あなた、そんなに料理に関心があるのなら、私のところで手伝いしませんか？」とおっしゃったのでした。

子どものころから食いしん坊だった私は、雑誌等に紹介されるお店を食べ歩きしてみることがなによりの楽しみでした。いつの日にか自分の手でおいしいものを作ってみたいと夢を描きつづけていた私は、そのときの先生のお誘いの言葉に一瞬の間もおかず、「お願い致します」と声を張り上げていたのです。

考えてみますと、初対面でこまごまとしつこく質問した変なお客と真心込めて応答してくださいました張先生との間に成立した不思議なコミュニケーションが、私の人生の大きな転換点になりました。

地球儀を半分に切ったような独特な形の鍋の中で繰り広げられる炸(揚げ物)、炒(炒め物)、焼(煮物)、溜(あんかけ)ときまざまな料理を通して、張先生は、料理を作ることのすばらしさ、楽しさを教えてくださいました。そしてそれは、真心と愛情を込めて自分のすべてを表現することであり、ただ単に料理の場だけでなく、人間としての生き方そのものを啓示してくださっているように思われます。

人はだれでも感情の起伏があるはずですが、張先生が怒ったり、不機嫌そうであったりした様子を私は一度も拝見したことはありません。

「自分の感情をあらわにして、他人によい感じを与えることは少ないものです。つらくとも笑顔を見ていただくと、そこからお互いにすばらしい交流が生まれると信じているからよ」とさりげなくおっしゃっていた張先生、私のような凡人にはとても及びもつかない人間的なスケール、心の豊かさ広さを感じさせられ、先生とめぐりあえ、先生を師とできたことの幸福を感じつつつけた三十年の日々でした。

張先生は料理以外にも書、水彩画等にも秀でたたいへん多芸なかたですが、これからなお、油絵や手芸の人形作りにも挑戦していきたいと語っておられます。

このたび先生の人生の節目にとこの書を出版されることになりましたが、私はご出版への心からなるお祝いとともに、先生の人生を生きる、あふれるような情熱に、大きな拍手をお贈りしたいと思います。

第一章

波乱の青春時代

揚子江が見える漢口の家

私は、一九一六年二月二十九日、四年に一度しか来ないうるう年を選んで談家タンジャの長女として上海シャンハイで生まれました。うるう年は、一九一六年からまだ十八回しかめぐってきませんのに、ずいぶんと年をとりました。

私の記憶の中には、もう一人の男の子がいたようでした。ところがいつの間にか、この子が見えなくなりました。そのとき母は、私を力いっぱい抱いて泣いていました。私がどこかへ行ってしまうのを必死で押さえつけるように、しっかりと抱かれていたのを覚えています。私には、何があったのかよくわかりません。

兄が亡くなったことを知るのは、しばらくしてからのことです。兄が亡くなったことで、私はほんとうの一人娘になったのです。

私は、両親にとって「手のひらの珍珠」のような宝物でした。その愛情そのままに、私に掌珠ツァンツウという名前をつけました。掌珠という名前の由来は、「掌上明珠」という言葉からとられたものです。

もの心ついたころですから、三才ぐらいのときでしょうか、私たち一家は、上海から漢口ハンコウに移りました。

私たちが移り住んだその家は、街の中心部から少し離れていましたけれど、私はすぐに気に入ったようです。というのも、二階のバルコニーから揚子江が見えたからです。中国の歴史とともに歩んできた揚子江が眼下にとうとうと流れていました。揚子江には、上り下りの舟が往復し、そこで働く人たちが見ええました。私はそんな光景を飽きることなく眺めていたようです。

小さいときを過ごしたその家は、玄関を入るとまず応接間があり、つづいて客間、居間、書斎があり、二階は家族の住まいとなっていました。一階の奥は四人のメイドさんの部屋と厨房でした。親しいお客さまは応接間に、そうでないかたには客間が使われていました。家具はすべて紫檀でそれはみごとに彫刻が施してありました。家具にはそれぞれ母手製の白い刺繍のカバーがかけてあり、お正月になるとそれが赤にかえられ、とてもきれいでした。

この間、昔の家を見に出かけましたが、影も形もなくなっておりました。あれから半世紀以上もたっているのです。かたないことでしょうね。

父は、船会社と、いまでいうトラベル・エージェンシーに加えて、海上火災保険業まで幅広く事業を営んでいました。当時は、小型飛行機はあったものの、まだ輸送の主役ではなく、船会社が花形の時代でした。父の会社では、上流は漢口から宜昌^{ニイプアン}まで、下流は漢口から上海までの切符を売り、輸送する貨物の保険も扱っていましたから、一日の売り上げは相当のようでした。

いまでもはつきり覚えていることがあります。当時の中国の通貨は銀貨でしたから、父の会社では、その日の売り上げ金を小樽に入れ、夜になると社員が頭の上にのせて家まで運ぶことができます。いまから思

い起こしますと、つくづく平和な時代だったと思います。

父の仕事の関係で、家にはたくさんのお客さまが毎日のように来ていました。家にはコックさんが何人かいて、お客さまのための料理を作っていました。その料理はとてもおいしいと大評判で、それを目当てに来られるかたもいらっしやるほどでした。父も母も、お客さまが来られるのが大好きでしたから、私の家はいつもにぎやかでした。

食通の父は、母の手料理をときどきほしがりました。母の料理というのは、時間と手間をかけた、ほんとうにすばらしくおいしい家庭料理でした。

母は専用の厨房で父のための手料理を作りました。この厨房には、コックさんは入れません。母はメイドさんに手伝ってもらって、料理を作っていました。私はそんなところをよく見ておりました。私が料理に対する興味と情熱を持って歩んでこられたのも、小さいときの母の影響であったことはまちがいありません。

母は料理のほかに、刺繍がじょうずでした。当時の女性は、刺繍とあみ物がみんな得意でしたが、母のは特別じょうずだったようです。母はよく自分の部屋で、テーブルクロスなどを作っていました。私にとっては魔法のような早わざでした。母の刺繍は、パリのコンクールで入選したことがあったくらいすばらしいものでした。

父と母の教え

私は十才のときから寄宿舎生活を始めました。一人娘で、また十才でと不思議に思われるのも無理ありません。父は一人娘の私をとてもかわいがり、いつも自分のそばにおいておきたがりました。そのために学校へ行かせたがらなかったのです。

ですから、学齢でいえば五年生になるまで私は学校に行かず、私塾に通わされました。そこには、私のほかに二、三人の子どもが通ってました。授業は午前中で終わります。

先生はおじいさんで、『女孝経』^{ニシヤオチン}『三字経』^{サンツーチン}『論語』^{ロンニユ}などで、子どもにとってはチンプンカンプンでちつともおもしろくありません。日本語で素読という勉強方法で、声を出してこれらの文章を暗記していくものでした。そのおかげで、現在、東急ホテルの孔雀庁の箸袋に印刷してある『有朋自遠方来、不亦楽乎』（朋あり遠方より来る また楽しからずや）という名句は、そのとき覚えることができました。

でも勉強はだめでした。先生はいつもお酒を飲みながら教えてましたから、気持ちよくなるとすぐ寝てしまいます。私たちは、これ幸いとばかりに遊んでしまいますから、ちつとも勉強にはなりません。勉強、勉強の現在の子どもたちにとっては、考えられない時代でした。

そんな生活の中で父は、夜おそく帰ってきて食べる夜食には、必ず私を相伴させます。寝ている私を

無理に起こして隣にすわらせ、自分が好きなものは何でも食べさせたものです。眠いのを起こされるのですから、子どもにとってはいささか迷惑な話なんだろうが、私はちっともそんなことを感じなかったようです。

というのも、父は何でも望みをかなえてくれる人でしたからです。日本の俳人の小林一茶の名句に「名月をとつてくれろと泣く子かな」というのがありますね。父は、月以外でしたら、何でもかなえてあげようという人でした。普通でしたら、わがままに育つのでしょうが、そこは母がうまくコントロールしたようです。

母はしつけに関して、とても厳しい人でした。いつも私の将来のことを考え、どんなときにも打ち勝って生きていけるようにという配慮を忘れませんでした。十才という年齢で寄宿舎に入れたのも、自立心を養うためという考えでした。母にとっても勇気の要ったことでしたが、こういうことは毅然として実行に移す人でした。

しかし、この学校生活の初めは、思いのほかたいへんなものになりました。それまで家を離れたこともなく、ましてや集団生活なんてしたことのない私ですから、やることなすことうまくいきません。

まず第一に、学校の食事は口に合わず、食べ方もおそく、いつもボリで私の分はなくなってしまう。食事の習慣というのは、大人ならともかく、子どもにはすぐには変えられません。そんなわけで料理は自分の家から持ち込むことを特別に許してもらいました。こればかりは、両親にとって計算外だったようです。それを許すというのも、私が小さかったということと、まだのんびりした時代だったから