

教室にある月の満ち欠けのカレンダーを見ると、一月二十九日のところに、「旧正月」と書いてあります。昔のカレンダー（旧暦＝太陰太陽暦）で言うと、一月二十九日が、一月一日となるという意味です。

お隣の国中国では、今年の場合明日二十八日から、二月四日まで「春節」と言ってお休みになり、盛大にお正月を祝います。つまり、日本で言うところの旧正月は必ず新月となります。旧正月の元日は必ず新月となります。カレンダーを見るとほら、そうになっているでしょう。

日本の大みそかの年越しそばや、お正月のおせち料理のように、中国でも縁起を担いで食べる料理があります。その一つは「餃子」。

餃子にはいろいろと言いますが、有名どころでは張仲景（ちようちゆうけい）さんの話。この張さん、今から千八百年ほども昔の方。今でいう県知事のような方で、おまけに腕のいいお医者様としても有名でした。張さんが知事としての仕事を終え、故郷に戻ったのがちょうど冬至の頃。多くの貧しい人々が飢えと寒さに苦しみ、耳が凍傷で腐りかけているのを見て、この人たちを救おうと決心します。

張さんは村の空き地に医療テントを張らせ、大鍋でスープを作らせます。スープの作り方は、羊肉と唐辛子を寒さを払う薬草と一緒に煮込む。肉が柔らかくなってから薬草ととも

に取り出して、細かく刻んで小麦粉の皮で耳の形に包んだものを「嬌耳」かわいらしい耳」と名付け、さらにスープに入れて煮る。「嬌耳」が煮えたら、どんぶり一杯のスープに「嬌耳」を二つ入れて、無料で配りました。

「嬌耳」を食べて、スープを飲むと、たちまち体中がポカポカとしてきて、両耳が熱くなる。この「寒さを払うかわいい耳のスープ」の施しを大みそかまで続けると、人々の耳はすっかり治ってしまったのだそうです。

張仲景さんが亡くなったのは偶然冬至の日で、その上この日は、「嬌耳」のスープの施しを始めた日。それで、張さんをしのんで冬至や大みそか、元日にはこの「かわいらしい耳」のスープを食べるようになったのだとか。

「嬌耳」の「嬌」の中国語の発音が「餃子」の「餃」の発音と同じだそう、後に「嬌耳」は「餃子」と呼ばれるようになり、今に至るのだそうです。



もう一つは「春巻き」。刻んだ豚肉やタケノコとニラなどの野菜を小麦粉で作った薄い皮で包み、油で揚げたあの、春巻きです。

春巻きは、頭からしっぽまで同じ形。それを食べることで「終始一貫」＝始めから終わりまで、ブレずに一つのことを貫くことがで

きるようにと、縁起を担ぐために食べるようです。ちなみに、この「終始一貫」という言葉は座右の銘（自分を励ましたり、戒めたりするために、日ごろから大切にしている言葉のこと）にしていた有名な方がいらつしやいます。さて、誰でしょうと言っても、これだけでは分からないですね。新千円札に載っておられる、偉大な発見をされた方。何人か気が付いてくださいましたか？そう、北里柴三郎さんです。

新暦の正月に、「今年こそは！」と、誓いを立てたことはありませんでしたか？二十日以上過ぎて、その気持ちもどこへやらという人もいるのではないかな。そういう人は、旧正月に気持ちも新たに、仕切り直しをしてはいかがでしょう。

「また、お正月。しめしめ。お年玉をせびろう。」などと不届きなことを考えている人は論外です。旧正月を、ブレずに「終始一貫」頑張る再スタートと捉えて、気を引き締めてくれるとありがたいです。

今放送をしているそばで聞いてくださっている教頭先生の顔を見て思い出しました。春巻きは英語で「スプリングロール」と言うそうです。では、ベトナム料理の「生春巻き」は英語で何なのか。英語の達人の教頭先生に、伺ってみるといいかもしれませんね。

（立教小学校校長 田代 正行）