

## 三日間のハルピン訪問

佐藤紀子(張恰申)

私は山形出身の友人訪問の為、友人の勤め先ハルピンを、11月8日から11日まで3日間訪ねました。

友人の勤め先は、ハルピンにある「日本料理鈴蘭」。「日本料理鈴蘭」はハルピン出身の欒偉(栞<sup>ランイ</sup> 栞<sup>luán</sup> 偉<sup>wēi</sup>)氏が、89年に筑波大大学院を終了後の94年に開業した店です。ハルピン駅から徒歩で20分ほどの南岗区漢水路にあり、創業者の欒偉氏が購入した建物です。漢水路はハルピン改革開放以来初めての商店街です。当時のハルピンで唯一の日本料理店鈴蘭は、反日デモにもあまり影響がなかったそうです。山形の友人は2000年から日本語講師として赴任、18年経った今も勤めています。当時の「鈴蘭」は写真の左側の建物だけでした。

友人は日本語の他に、日本のサービス精神を始め、山形の土産、民芸品を「鈴蘭」に取り入れました。店の食器など割れるものは、すべて手持ちで日本から持って来たのです。店は繁盛しつつあり、創業者のランイ氏は右側の建物も入手出来ました。そして新潟の民芸品、などを取り入れ、「新潟の部屋」を設けました。店の中には広々とした空間ができて、まるで新潟の美術館のようです。今のハルピンには日本料理店が増え、激しい競争の中です。しかし「日本料理鈴蘭」は家賃の支払いがないから、勝ち組です。これからは「日本料理鈴蘭」二軒の建物を一つにして、もっと日本らしい看板作るということです。

11月10日友人とアジアで最も長い歩行街ハルピンの「中央大街」を散歩しました。「中央大街」は建設された当時の「中国大街」で、意味は中国人の住む町です。私は寒くて鼻水が止まらないけど、中央大街の“冰棍”の店頭が賑やかです。友



ハルピンの「日本料理鈴蘭」

人は、氷祭りの時でも、冰棍(アイスクャンデー)が相変わらず大人気だそうです。ハルピンでは、“冰棍”の他“紅腸(ロシア風ソーセージ)”、“面包(パン)”も人気で、ハルピンではほとんど人が“紅腸”を作ります。

中央大街はヨーロッパ風の町です。中国にいるのに、外国の趣に溢れています。ロシア料理、日本料理、韓国料理、中国東北料理、美食の町です。ヨーロッパみたいな町に、東北田舎料理“大拉皮”大繁盛、不思議な感覚です。

11月は、観光客が最も少ない時期で、夏と冬が観光のシーズンです。涼しい夏の“美麗的松花江畔”は、ロマンティックな揺り籠。冬の“冰灯”は美しいロマンティックの頂点とも言えます。凍った松花江の上で人々が思いっきり楽しんでいきます。結婚式場として利用されることもあるそうです。

私は3日間だけの友人訪問でしたが、ハルピンのイメージがずいぶん変わりました。皆さんも時間のある時に、ぜひハルピンにある中央大街と美しい日本料理鈴蘭を見に行ってください。