

## もりおうがい 森鷗外と饅頭茶漬け

——硬派な文豪の奇妙な好物



森鷗外(国立国会図書館蔵)

森鷗外(一八六二—一九三二)は、『雁』『山椒大夫』などの名作を残した明治の文豪です。代表作の一つ『舞姫』を教科書で読まれた方も多いのではないのでしょうか。亡くなるまでの四年余りは皇室博物館(現東京国立博物館)総長兼図書頭を務め、研究成果の公開や展示の改善に取り組んだほか、館蔵の古典籍の解題執筆もしました。軍医としても業績を残しており、硬派な印象の一方で、妻子に対する大甘ぶりも有名です。

さて、潔癖症で果物も野菜もけっして生では食べなかったという鷗外には意外な好物がありました。長女の森茉莉は「私の父親は変った舌を持っていたようで、誰がきいても驚くようなものをおかずにして御飯をたべた」として饅頭茶漬けを紹介しています。いただき物の大きな葬式饅頭、「表面は、釣り忍に使うあの、忍草を白く抜いて焦がしてある」ものを「象牙色で爪の白い、綺麗な掌で二つに割り、それを又四つ位に割って御飯の上のせ、煎茶をかけて美味しそうにたべた。饅頭の茶漬の時には煎茶を母に注文した。子供たちは争って父にならって、同じようにしてたべた」の

だそうです。

真つ白なご飯の上の饅頭からのぞく薄紫の餡、緑に透き通る煎茶の色……。鷗外のイメージとのミスマッチもあいまって、なんとも不思議な食べ物に思えますが、実際に作ってみたところ、さっぱりと軽い味わいで、言葉から受ける印象ほど奇抜なものではありませんでした。茉莉は、その味についてこう語っています。

これを読む人はそれは子供の味覚であって、父親の舌はどうかしている、と思うだろうが、私は今でもその渋くいきな甘みをすきなのである。たしかに禅味のある甘みだ。

一方で次女のこぼりあんぬ小堀杏奴は「(鷗外は) 甘い物を御飯と一緒に食べるのが好きで、私などどう考えてもそんな事は出来ないが、お饅頭を御飯の上に載せてお茶をかけて食べた」と書いていま



饅頭茶漬け

すので、彼女の方が食に関しては少し保守的だったのかもしれない。それでもどんなものか気になったのでしよう、少しまねて、甘く煮た小豆でお茶漬けにしてみても、それは「ちよっとおいしかった」といっています。子どもたちそれぞれに、深い印象を与えていたとはいえそうです。

ちなみに鷗外は、焼餅を醬油にひたしたものをご飯に載せ、番茶やほうじ茶をかけるのも好んだようです。もしかしたらお茶漬けが好きだったのでしょうか。