

# またたび通信

hyappo

こうや豆腐という不思議な食べ物がある。

そもそも豆腐自体、不思議な食べ物だ。

豆が腐ると書くけど、別に腐ってない。

嫌いな人がほとんどいない（僕は会ったことがない）。

冷やしても熱くしてもおいしい。

淡泊な味の癖に、つくる人、地方によって微妙な味の違いが楽しめる。

そして、それを一度凍らせ、水分を飛ばしてつくるという複雑な製造プロセスを加えたのが、こうや豆腐だが、これも値段も安く、しかもおいしい。

「こうや豆腐普及委員会」という不思議なサイトによると、こうや豆腐と呼ぶのは関西風で、正式には凍り豆腐というらしいが、僕は長い間、「凍り豆腐」と書いて「こうや豆腐」と読ませるのかと思っていた。こうや＝高野豆腐では、宗教的な問題があるらしいが、まさか「比叡豆腐」と呼ばせる人がいるわけではなかろうし、「こうや豆腐」の方が情緒があっていい気がする。まあ、世の中には、変なことにやたらこだわる人がたくさんいるから、真剣な討議な末なのだろうけど……。

実は子供の頃からこうや豆腐が大好きだったのだが、子供の頃は、口のなかに入れたあと、舌でぎゅーと押し付けて汁を絞り楽しんだ後、もう一度口から出して汁につけては何度も楽しみ、よく怒られていた記憶がある。この前、教えもしないのに、子供が同じことをやっていて、つい「やめなさい！そんなきたないことは！」と叱ったものの、これはこうや豆腐の誘惑がそうさせるか、単なる情けない自分のDNAがなせるわざなのか、一度調べてみたいと思っている。

こうや豆腐の起源も数説あるらしく、高野山で鎌倉時代に高野山でたまたま凍ってしまったという説や、長野、北陸を起源にした説、はたまた弘法大師（空海）が留学先の中国から持ち帰ったという説など、どれも決定的でない。ただ、僕のイメージは、結構はっきりしていて、「こうや豆腐」が食卓に並ぶ度に、脳裏に浮かぶのは……

時は平安中期。

遣唐使として唐へ渡った空海は、七年分の留学費で密教の経典を買い集め、早々に切り上げて帰国する。

天才空海にとって、密教の原理がわかった以上、これ以上唐に留まるより帰国して経典を紐解いた方が、道が開けると悟ったのだ。

そして、唐で見つけた不思議な食べ物・・・豆腐。

その製法も教わったので、日本に帰って作るのが楽しみだ。

これなら寺の食事の中心に位置づけられる。

やがて空海は予定通り、朝廷からも認められ（密教もさることながらその書の腕前と、そして豆腐を紹介したことへの評価も高かった！）、高野山に自分が持ち帰った密教の総本山を作ることとなる。そして、都から遠く離れた金剛峰寺の境内には、大豆畑が作られ、そこでは空海の指導の下、高野山の清らかで冷たい水を使ったおいしい豆腐が作られていたのであった。

ところで高野山は今でも奈良と和歌山の県境で標高高く、冬の寒さは厳しい。

ある寒い朝、小僧が中にしまい忘れた豆腐が凍っているのを見つけた空海は、食べ物を粗末にしたと烈火のごとく

怒り、小僧をしかりつけたものの、なんともその豆腐が惜しい。

そこで、なんとか食べられないものかと日なたでその凍った豆腐を溶かし、ふやけた豆腐を絞って

口に入れたところ、意外においしい。

「おおっ、これは！」と

その感激を誰かに伝えたいと思った矢先に現れたのは、先ほど死ぬほど叱った小僧。

どうしようかと思った空海だったが、このおいしい凍り豆腐を発見したのも、この小僧のおかげと思い返し、やさしく声をかけた。

「食うかい？」

・・・

やはり冬の高野山。寒うございましたな。

かくなる上は、豆腐の角に頭をぶつけて・・・。