

## 「落語と私」 その式拾八

### 三代目 橘ノ百圓

今年は暖冬とは言え、春を迎え食べる物も、根の野菜から葉の食材へと移って来ます。

人間、衣、食、住と言ひ、生きて行くうえで必要な物は、この三ツです。以前書いた飲む、打つ、買うとはえらい違いですネ！

新型コロナウイルスは、まだまだ先の見えない状態ですが、2020オリパラも延期と決まり、少々拍子抜け感が在りますが、マア、中止に成らなかつただけ“良し”としますか。

私の高座も3月は四ツ順延と中止に成りました。マア私の場合は、多少小遣が減るくらいで済みますが、本職の方々は死活問題です！知り合いの噺家さんも、予定していた会が二十数回中止に成ったそうです。その分は取り戻せませんからネ。

前置きが長く成りましたが、今回は「落語と食べ物」について書こうと思っています。

落語と食べ物と言うと、皆さんが直ぐに思いつくのが「時そば」「目黒のさんま」「酢豆腐」「饅頭怖い」・・・まだまだ在りますネ。因みに「時そば」の時の数え方について説明をします。先ず、この噺は大阪根多の「時うどん」を三代目柳家小さんが東京用に改めた噺で、始めに登場する人物が、そば屋を散々煽<sup>おだ</sup>てておいて、さて勘定の段に成ると「そば屋さん、幾らだィ!?」「ヘイ、十六文でございます」「銭は細<sup>こま</sup>けェんだ。手エ出してくんナ。行くヨ。一<sup>ひ</sup>二<sup>ふ</sup>三<sup>み</sup>四<sup>よ</sup>五<sup>い</sup>六<sup>つ</sup>七<sup>む</sup>八<sup>な</sup>、そば屋さん今何時だィ」「ヘイ九ツで」「十一十二十三十四十五十六」と銭を払ってプイと行ってしまふ。これを見ておりましたのが、我々同様と言いたいが(中略)。「アッあの野郎一文掠<sup>か</sup>すりやがった。俺も遣<sup>な</sup>ってやろう」止せば良いのに、その晩は細かな持合せが有りませんので、明日昨夜<sup>あくるひきのう</sup>より少し早くに出まして「オーウそば屋さん待ってくれヨ・・・」この後は皆さんご承知のように、間<sup>ま</sup>抜けな遣<sup>な</sup>り取りが在って(中略)「オーウそば屋さん幾らでェ!?」「十六文で」「銭は細<sup>こま</sup>けェんだ。手エ出してくんナ。」「ヘイ、これへお願い致します」「一二三四五六七八今何時だ?」「四ツで」「五六七八・・・」テェ落<sup>お</sup>げですネ。トントン落<sup>お</sup>ちです。この時の数え方九ツと四ツが解らない。当時は、昼も夜も九ツが12時、デッ2時間単位で一ツずつ下<sup>くだ</sup>って八ツ七ツ六ツ(明け六ツ暮六ツ、今の6時)五ツ四ツ(10時)デッ又九ツに戻る訳です。ですから始めの男は、夜中の12時頃にそばを食べたので九ツ。後の陽<sup>ひ</sup>当りの悪い所でポーッと育<sup>あ</sup>った男は、気が急<sup>せ</sup>いたものですから、10時頃にそば屋を呼び止めた訳です。マア皆さんご存知だとは思いますが念の為、せっかくここまで説明をしたのですから、他の「酢豆腐」「饅頭怖い」も書く事とします。「目黒のさんま」は、落語の四季で書きましたので省略します。デッ！この「酢豆腐」も大阪では「ちりとてちん」として演る噺で、今、東京でも「ちりとてちん」の方が多いくらいです。「酢豆腐と言えば、やはり八代目桂文楽！実に良かったですネ。ラジオで聴いた話ですが、あの氣障<sup>きざ</sup>な若旦那が自分の事を「拙(せつ)は・・・」と言いますが、あれは文楽師の知人に實際そういう一人称を使った人が居たそうで、それを参考にしたとの事です。今は、むかし家今松師と立川龍志師くらいしか思い浮びません。共に腐<sup>く</sup>った豆腐を普段から機会が在ればチョイとギャフンと言わせてやろうと思

ている者に、どう食わせるか!?ですが、大別しますと「ちりとてちん」は、やはり三代目小さんが大阪から移した柳の噺に対し「酢豆腐」は桂、三遊、古今亭の噺です。エッ！龍志さんは談志師の弟子ですよネ!?

「ちりとてちん」は世辞の良い男と対照的に無愛想で一言居士。それに知ったか振りをする寅(竹)さんをチョイト<sup>からか</sup>揶揄<sup>う</sup>ってやろうとの思いの悪巫山戯。腐った豆腐に唐辛子を入れてカキ回し、<sup>おもてがみ</sup>表紙を剥した塩辛の空瓶に入れて寅さんの前に、隠居さんが「台湾から送って来た珍味で・・・ちりとてちん、寅さん知ってるかい!？」と知ったか振りの心を<sup>くすぐ</sup>撥ると案の定、寅さんはこの誘いに乗って「アア知ってますヨ。私<sup>あ</sup>ッしは台湾に居た時分には、朝晩遣ってましたから、これ粉末も有るんですヨ(中略)こんな珍しい物ンが良く手に入りましたネ」「そりァ良かった。食べ方が分からないので、寅さんなら知ってるだろうと思って、食べ方を教えてくださいヨ」ここで寅さんは、引くに引けなく成って、皿に半分ほど移して口まで持って来るが、その臭いの強烈な事、寅さん思わず「ウッ!」と顔を背けて咳込む始末、それでも無理に口に流し込むと、喉を通らない、それを死んだ気?でやっとの思いで呑み込む!「寅さん食べたネエ、そりァ一体どんな味だい!」「へエ、丁度豆腐の腐った様な味です」間抜け落ちですネ。

これに対して「酢豆腐」は「寄合酒」の続きの様な噺で、<sup>ひと</sup>一眠りした後、<sup>あくるひ</sup>明日また酒を飲む相談から始まります。当然、全員懐は秋の暮で、兄貴分なる者が、皆んなに智恵を借りる為の提案をする。「先ず、高い物はいけないヨ、他人が見て体裁の良い物を食べたいネ。数がなくっちゃいけないヨ。一人が食って一人が食わねエなんてエのはいけませんヨ。腹に溜まらなくて、衛生に良い!そんな物は無エカナ」注文が多くて難題ですが、読者の皆様方は取り敢えず何を思い浮かべます!?この答えがチャント有るんです。黒文字(楊枝)を200本ほど用意するのです。兄貴分の要求全てに答えています!先ずは安い。他人が見ると何か美味<sup>うまい</sup>そうな物を食べている様に見えて体裁が良い。数が揃う、絶対腹に溜まらなくて衛生に良い。これを考えた奴はエライ!只これは直ぐに却下されます。次に提案されましたのが「<sup>かくや</sup>覚弥<sup>こおこ</sup>の香香」(何ン種類かの古漬を水に晒して塩出しをして、細かに刻み生姜を加えて醤油などで味を調えた香の物)これは直ぐに取り入れられ、「言う事が素人ばなれしてるネ。黒文字野郎ここに出て来い・・・」(中略)ところが、この古漬を出すには糠味噌桶に手を入れなくては成らず、そんな事するのは誰もいない。そこで通り掛りの建具屋の半ちゃんが煽てられて、銭を取られ犠牲に成る。(中略)「アッ<sup>ゆんべ</sup>昨夜残した豆腐が有ったナ。何?与太郎に預けた!?与太郎、豆腐はどうした」「大丈夫、チャンとした所<sup>ところ</sup>に仕舞って在るから」「何処へ仕舞ったんだ」「ネズミに持ってかれるといけないから、お釜<sup>かま</sup>ン中に入れて蓋してある」「エッ!<sup>ゆんべ</sup>昨夜湯を沸したあの釜か!?開けてみる」「ハハッお豆腐が黄色く成っちゃった。シャツの裏みたいになっちゃった」「バカ野郎、



腐った豆腐

出典：<https://shufuse.com/28736>



誰だ与太郎に豆腐預けたのは!」その腐った豆腐を捨て様とする処に、かの若旦那が通り掛って、二人目の犠牲者、「若旦那、素通りは無いでしょ、お寄ンなさいナ」「でも、お邪魔をしては悪しゅうがすから」(中略)「若旦那、脇から貰った物ンが有るんですがネ、食い方が解らねェんで、若旦那ならご存知じゃねェかと思ってネ。オウ、あれを持って来い。若旦那これなんですネ」「オヤ！良くこれが手に入りやしたネ！拙の大好物でやす」とここでも煽てられて食べる羽目に成る。皿の上に乗った例の品物、顔を近づけると、鼻にツンと来るし、目にピリッと「この目ピリ鼻ツンが値打でがす」と無理に食べて「アア美味がすネ」「食べたヨ、これは何ンテェ食べ物ンですか?」「これは酢豆腐でけすナ」「ヘエ酢豆腐ネエ、沢山お上がんなさい」「イヤ、酢豆腐は一口に限りやす」トタン落ちですネ。

この様に「ちりとてちん」は、ご隠居が企らんで遣った事。「酢豆腐」は、若旦那が、その場に通り掛った為の偶然の悪巫山戯、マア共に悪意は無いと思われます。今回は、ページ数の都合で、これで終りとしますが「饅頭怖い」は次回とします。今は、こんな状況ですが、笑いは免疫力を高めます！皆さん大いに笑ってください。

