

ジョークサロン2月度例会

つぶやき都々逸

佐藤俊一さん kitami-yosuke@1041sato が #ほぼ日刊都々逸 のタグのもとにツイートしたものです。阿部が2月のツイートから選びました。

◆お題「甘」

01 人生は甘いだけより酸いにしょっぱさ苦み走って深み増す

* 苦みば知って……九州弁か。

02 餡子の好みは育ちで分かる上流漉（こ）し餡下層ツブ

その理由は？

03 ツブ餡は長く甘さが口にとどまる漉し餡すぐにとけちまう

* 「少しでも長く甘さを味わっていたいから」とは、俳優の故・小沢昭一さん。子供時分を振り返って、そう申しておりました。

04 餡入りの饅頭茶漬けを好んで食べた意外に甘党森鷗外

* 文豪の森鷗外は、饅頭を4つに割って、そのひとつをご飯の上に載せ、お茶をかけまわして食べるのが大好きだったそうですよ。

05 銘菓の発祥京が多いに江戸っ子だってね甘納豆

* 甘納豆は「榮太樓総本店」の三代目が文久年間（1861～64）に大角豆（ささげ）を甘く煮詰めて砂糖をまぶして売り出したのが最初という。生粋の江戸菓子だってさ。



06 文楽の『明烏』聴き競って客が買いに走るは甘納豆

* 昭和の名人・八代目の桂文楽が『明烏（あけがらす）』を演じた後は、決まって甘納豆が売り切れ。嘶に甘納豆が出てくるのはほんの1シーンなのに。それほどの名演だったのですね。

07 蕎麦は目白よせんべい田端甘納豆なら黒門町

* 「目白」は蕎麦っ食いの至芸で知られた人間国宝の五代目柳家小さん、「田端」は大好物の煎餅（日本橋人形町「草加屋」）を金庫に隠していた三代目桂三木助、そして「黒門町」は八代目桂文楽。

【余談】昔、十代目桂文治師匠の『親子酒』を、新宿で聞いたことがあったのですが――酒の肴として出てくるのが「塩辛」。その塩辛のシーンがあまりに見事なリアリティで、帰りは「何がなんでも塩辛で酒を飲もう」と、塩辛のある酒場を探して、仲間5人で新宿の町を走り回ったのでした。

08 ギリでいいからチョコっとくらい甘い気分にさせとくれ

09 甘いどころかチョコっとの義理もなしのつぶてじゃ世知辛い

10 飛行機の風防ガラスの欠片(かけら)をこすり甘き香に酔う小国民

* 大戦中、小国民と称された昭和一桁世代の子供たちが酔い痴れたという、この上なく幸せな甘い記憶は風防ガラスの欠片の匂いだったという。その世代のカメラマン氏がよく話をしていました。

◆お題「笑」

11 だんな元気と聞かれる度に叩き出したと嬉々大笑

* 呵呵大笑」でしょうよ。

12 笑うのは人間だけとは思上がりよ

鳴いたカラスもすぐ笑う

* 今はチンパンジーやゴリラはむろん、海豚や犬猫から鳥まで、じつに多くの生き物が笑うという研究が進んでいるそうです。

13 ゴリラの子らが笑いたくって

くすぐりごっこで大はしゃぎ

* チンパンジーやゴリラなど類人猿の子供は笑う快感を求めて、くすぐり遊びをするらしいよ。

14 うっすらと積もりかけてた雪の庭先

猫が横切り梅が咲き

