

いつもの晩酌

ご無沙汰を致しておりました。早や正月気分も疾うに去り、会社の問題も何とか凌いで、わが暮らしも亦、元に戻れりというような次第になりました。おっと、遅ればせながら新年おめでとうございます。

しかしながら歳取りすれば、わが身の世にふるも長めになろうというもの。晩酌の酒量も年々歳々同じからず、確実に減ってきています。それに反して増加してきているのが、酒肴の量なのです。晴れて酒類を嗜めるようになって、はや四十余年。酒肴にしてからが、時々体調、興味によって千差万別なれど大同小異(?)。酒に呑まれた頭とはよく言ったもの、気づけばわが身かと疑うばかり…

さて、毎度ながらマーケットに行きましたら、イカのゲソとミミが売っていました。3 パックあったので大人買い! まっ、いじましい買い占めなんですけど… ㄹて 600 円超、写真の量で 1 パックの半量なので、@100/回なんです。ミミには慎重に隠し包丁をいれて食感の変化を楽しみます。こんな一時間も楽しいものです。茹で方は熱湯に泳がせて半透明になったところをザルにあげ、水で冷やします。ゲソとミミの艶やかな透明感が茹でイカの命です。生姜醤油でいただきますが、通常の 3 倍程度はおろして、呆けた頭にガツンと刺激を与えてやります。

もう一品は、寒じめほうれん草のお浸し&おじゃこ、ほうれん草にはゴマをいっぱい振りかけていただきます。寒じめなので葉も厚く、根元のピンクのところも甘くておいしいのです。

こんなんでも角瓶のウヰスキーを濃いめの水割りで3~4杯、食事中に浅ましくもう半杯いっちゃう? なんてのが、いつもの暮らし…いつもの晩酌なのです。

爪の紅いヒトのいるお店で飲んでいたことなんぞは、忘却の彼方のことでございます。ハイ

