

海藻麺

ご飯作るのが面倒なときありますよね。酒の肴も作るのが面倒なときもありますよね。こんなときにうってつけのものがあるんです。ワカメを練り込んだ麺ありますよね、これさえあれば、他は要らないんです。

めんつゆにゴマをいっぱい浮かべて、酒のアテにするべく、小さくクルクルしたこの麺をめんつゆにゆっくり浸し、一口で食べてもよいし、さらに半分程度を食べ、飲み、食べ飲みしてもいいんです。ここでソバは半分だけ浸して、一気にすすり上げるなんてことは言うてはいけません。それは「藪そば」の矢鱈としゃっばいめんつゆだからのこと。キチンと調整した程の良いめんつゆならば、ゆっくり浸して食べればいいんです。すすりあげてなんかいたら、服が汚れるだけです。ましてや酒のアテに手繰るようなものだから、ゆっくりと音もなく、海藻のツルツル感も味わいましょう。

で、しばらくはこんな塩梅で酒を2~3杯(4~5杯かな?)呑みながら、ソバが半分程度になります。そしたら今度は天カスを入れて、残りをお腹に収めるのです。

ま、たまにはこんな程度で、面白くもないTVは見ないで、早めに酒をきりあげて、ついでに軽くお腹を満たして、これぞ「仙界の遊」などとうそぶきながら、またお腹が空かないうちに寝てしまうなんていかがでしょうか?

本日もおもしろきかな一人遊び ナノデス・・・

