

塩辛と酒盗

今回も盛り付けるだけの酒の肴です。でも何か簡潔でいっそ清々しくはありませんか？

小エビとじゃこ、それにカツオの塩辛と酒盗です。我が家にはあと二種類のカツオの酒盗があります。焼津港のマーケットに行ったときに買ったものですが、それぞれに全部味が違います。そんなに買って賞味期限内に食べきれぬのかですって？もちろん食べきれません!!! でも問題ないのです。昔の酒盗ほど塩が効いていないとは言え、酒盗・塩辛は発酵食品なので、年数を寝かせたほうが旨味が増すってのもんです。味噌の何年物なんて言いますよね、あれと同じなんですね。賞味期限信仰はものによりますよ。

で、小エビと釜揚げシラス、塩味が効いているもの、効いていないもの、そのときどきでさまざまです。塩が効いていなければ醤油をかければいじゃない！なんてのは通り一遍でもんです。塩が効いていないときは酒盗に和えてつまんでみるくらいのことは、酒を楽しむための礼儀ではないでしょうか？冷奴だって醤油一辺倒じゃなくて塩辛と合せても旨いのですものね。ちなみに、酒盗は内臓だけを発酵させたもの、塩辛は内臓・身・卵巣などを発酵させたものの違いです。ですから塩辛の方が色々な味がして練れているかもしれません。

ご飯のオカズにするならば、お茶漬けでも一杯程度の量ですが、酒のアテにするならば、この程度あれば、一晩の晩酌の供として十分な量ではないでしょうか？

私はどちらかというと汗かきなので、この程度の塩分補給は身体にいいのですが？

