

## 休日の午後 パスタでも

物憂げな風が木々をとおりにぬける休日の午後、遠景にシエナの市街地の薄茶色の鐘楼が霞んでいます。手前には庭のバラが微かに揺れて、まるでシエナの街を讃えているかのようです。

なんて訳がなく、ここは秋田市、キリのない雑草との戦いに疲れ果てて、痛む腰をさすりながら横になっているのが現実です。それでもこんな妄想が多少なりと役に立つのは、遅い昼食を何にしようかなんて考えたときに、思いついたのがパスタなのでした。ソースや具材はともかくパスタと決まれば、「兵は拙速を尊ぶ」、後は前進あるのみ！ で、先ず

- ①フライパンに水をいれて沸かす
- ②スパゲッティを入れる
- ③冷蔵庫と食品庫を眺める
- ④出来合いのソースはない
- ⑤ナスは無いけど玉ねぎがあったので少し入れよう
- ⑥あと2~3分で茹で上がる
- ⑦バターが目に入る・酒盗も目に入る👁
- ⑧アルデンテに茹で上げて
- ⑨ゆで汁は少し残す
- ⑩バターと酒盗を入れて和える
- ⑪皿に盛る
- ⑫フライパンを洗って片付ける
- ⑬食べる
- ⑭段取りと決定に自己満足する

ざっと流れはこんなもんです。パスタには、ナスと玉ねぎはとても合います。ゆで汁を大さじ3杯程度混ぜ込むのが、美味しいスパゲッティにするための勘どころです。

お腹がいっぱいになったところで、ついついまどろんで休日の午後は暮れてゆきます。

