

手抜きおつまみ

卓に向かひて 酒を呑む なにごとの 不思議なけれど なぐさみは
なにごとの 不思議なけれど 飲み極まれば 酒のなくなる ツマミなくなる

(薔薇の木に 薔薇の花咲く なにごとの 不思議なけれど 薔薇の花 なにごとの 不思議なけれど 照り極まれば 木よりこぼるる 光りこぼるる)

北原白秋

馬鹿なことを言っていると北原白秋に怒られそうですが、酒を呑むっていったってアル中ではあるまいし、何のアテもなしに飲めるものじゃありません。といつても仕事が終わって、『早く飲みたい！』ってのは、喉の乾いたオトコの共通の思いではないでしょうか？

そんなときは、手の込んだものなんかは造ってはいられませんよね。で、チャチャっと並べれば完成のオツマミが便利です。でも、ただの乾きものを袋を開けて摘まむのでは、一日の労働の対価として、疲れた身体に対して、あまりにもカワイソウです。ですから多少なりと果物なども並べておくと豊かな気分になります。アテの定番「もつ煮」は小分け冷凍です。ビスケットの類も全粒粉を使ったものを選んでおくと罪悪感が少なくなります。こんなで酒の三杯も飲めば充分に満足するのです。最近になって身に付いたことは、無駄にダラダラ飲まなくなったこと、これも家飲み・独飲の良いところです。

手抜きとは言え、居酒屋で飲むのより、安くて、自分で、ゆったりと。お勧めいたします。

