

死なない杯のこと

最近の僕が、ずっと更新を楽しみにしている WEB サイトがある。

冷凍都市でも死なない (<http://www.shinanai.com/>) というサイトで、見つけたきっかけなんかはとっくに忘れてしまった。

“なんとなく生きづらい世界をできるだけ愉快地に、できるだけ持続的に、できるだけ美しく どうにかこうにかうまいこと生き抜いていくためのやり方を記録し共有するためのウェブサイトです。”
— 冷凍都市でも死なないとは？ より

というコンセプトで著者の実践をもとに作成されているみたいで、大学とバイトの往復だけでの暮らしをしていた僕にはこのサイトの内容はととても素敵なことのように思えた。

コルクと蠟を使った瓶詰めやり方や夜の散歩のやり方とか、読んでいっただけで心が躍るようなものが多くてどれから実践しようかなんて毎日考えていた。

いくつかサイトのことをやってみたりしているうちに死なない杯というのが開催されることとなった。

もともと文章を書くことに興味があったし、“冷凍都市でも死なない”への感謝の気持ちとかもあって応募しようと思って、今これを書いている。

ジンジャーシロップのこと

初めて実践したのはジンジャーシロップの作り方だった。

その時は香辛料がどこに売っているかなんて知らなかったし、インターネットで揃えた。

僕はレシピを見ながら料理をするのがあんまり得意じゃないから、工程なんかは何回も読んでしっかり覚えてからやるが多くて、このジンジャーシロップの作り方も何回も読んだのだけれど、読めばよむほど作りたさと飲みたさが溢れてきたのは覚えている。

それからジンジャーシロップをわくわくしながら作った。

一緒に瓶の煮沸消毒も実践した。

煮沸消毒なんて初めてやったのだけれど、かたかたと小刻みに揺れる瓶をぼうっと眺める時間が心地よくてすっかり虜になってしまった。

できたジンジャーシロップをジンジャーエールにして飲んだら、生姜とスパイスの香りがすっと抜けてびりりと辛くてとてもおいしかった。

あっ、これがいつでも飲めるのはとてもいいなって。

今では気が向いたときに生姜を買ってきては作ったりしている。

ジンジャーシロップじゃないこと

でもクローブとかカルダモンとかシナモンとか初めて買ったのだけれど、ジンジャーシロップにしか使わないのはもったいない。

僕はカレーの店に行くのが好きだ。

スパイスを使ったカレーが好きだし、匂いが好きだし、そこで飲むマサラティが好きだ。

マサラティとかチャイとか言ったりするのだけれど、スパイスと一緒に煮たミルクティーのことであっていると思う。

カレーの店に行くたびに、いつでもマサラティが飲めたらいいなって思っていたら、ジンジャーシロップの材料があったら作れることに気付いた。

作り方はとても簡単で、鍋と紅茶の葉、牛乳、そしてジンジャーシロップで使った材料があったらいい。

作り方

①水と紅茶の葉、生姜の薄切り、スパイスを入れて少し煮る。スパイスは全種類入れてもいいし、いくつかだけでもいい。なんなら生姜とシナモンだけでもおいしい。全種類入れるときは、同じ量ずつ入れずにどれかを多くしてバランスを偏らせたほうがいいと思う。

②香りが立ってきたら、牛乳と砂糖を入れてさらに煮る。

③漉して注いだら完成。

結構適当にやってもおいしくできるし、いろんなやり方があって、好きなマサラティを見つけたらいいと思う。

最近は何のスパイスがどの匂いなのかがわかってきていて、自分好みのマサラティを探して、いろいろ試したりしている。

ジンジャーシロップを作った時の捨ててしまうところをそのまま使ってもおいしいマサラティができるのではないかと考えていて、まだ実践できていないので次の機会にやってみることとする。

最近のこと

最近スパイスからカレーを作ったり、僕の街では無人販売所でいちごが 1 パック 150 円で売っているから、それをたくさん買ってきてはジャムにしたり、家でハーブとか野菜とか多肉植物とかを育てたりしている。

次はどんな事をしようかな、なんて考えるだけでも楽しい。

生きづらい世界かもしれないけれど、自分次第で楽しくもつまらなくもなるのだと思うようになって、これからは楽しいこと、愉快なこと、素敵なこととかを見つれたり作ったりしていきたい。