



前回、家事としての男の料理の要件の一つに、「手際の良さ」ということを挙げた。

「休日、父、カレーを作る」というようなサンデークッキングならともかく、毎日毎日の家事としての料理をモタモタとやっていたのでは、生活の他の部分にたちまちしわ寄せが来てしまふ。

でも、だからといって、手際良くできる人だけが料理をやっていたのでは、男たちはいつまでたっても家事としての料理に参加できないことになる。

吉田 清彦

料理のカラクリ

◇ 3 ◇

上達への早道

だれもが最初から手際良く料理がやれるわけではない。最初はみんなモタモタするものである。はたから見るとはイライラするし、当人も情けない。でも、ここであきらめてしまつと、二度とチャンスは訪れてこない。

だから、この「モタモタ」の期間を、当人はもちろん、家族全員が、「明日の栄光」を信じて、いかに耐えるか、ということが重要になる。

「明日の栄光」信じ 根気よく数こなせ

料理というものは、半分以上は「慣れずなわち」「反復」である。その「反復」のなかではじめて発見や工夫、あるいは創意といったものが積み上げられていく。

家族がいる人は家族を練習台に、家族がいなければ自分を練習台にして、せつせと実作

にはげむことである。かなりな期間、その練習の成果が結果として表れずにくじけそうになることもあるが、それでもあきらめずに根気よく続けていると、調理器具の扱いにしろ、味つけにしろ、仕事の段取りにしろ、ある日突然と違った感じの料理ができてくる。



る。

それは、たとえて言えば、何度練習しても、それまでどうしても乗れなかった自転車に、ある日突然乗れるようになるのと同じで、勘どころを体が覚え込むからである。

問題は、その「ある日」の訪れが、一カ月足らずだったり、半年以上だったり、人によってかなりな差があることだが、ともかくあきらめずに練習を繰り返しているかぎり、遅かれ早かれ必ずその日はやって来るものである。
(家事としての男の手料理主宰)