

男料理

加藤誓 (ちかい)

「男子厨房に入らず」とは男尊女卑の言葉として有名である。私は「妻の仕事は尊重し手を出さず 自分の仕事に集中せよ」と解釈しているが、最近の若い家庭においてはこの言葉は死語のようである。



そもそも私が料理に係わったのは「釣り」が原因である。半夜釣りと言って18時~23時に磯で釣りをして真夜中の1時に帰宅するのだ。小さい子供の面倒で疲れている妻は当然寝ている時間だ。大した釣果ではないが小魚がいる。小魚は朝まで持たない。仕方なく自分で捌くことになる。

上手くできないのは包丁が悪いと言って大きめの出刃包丁と小さな出刃、刺身包丁に大中の日本包丁合わせて5本購入してきた。現在も台所には8本もの包丁がある。何回も小魚を捌くうち少しずつ上達してきた。



砥石を買ってきて使いもしない包丁を研ぐのも始めた。

切れ味を試すのに魚だけでなく野菜も切るようになった。

胡瓜の細切り、人参の乱切り、大根の桂剥き、キャベツの千切り、練習とばかり大量に切り過ぎ妻を困らせるのだ。

今度はカレーライス、中学の時家庭科で作ったことがある。

小麦粉を煎ってカレーの元を加え軽くもう一度煎る。焦げ過ぎ辛い。

それ以来市販のカレールーを使用することとなったが、インスタントは嫌だと

ガラムマサラを加え、また加え、いつしか子供も食わない自分だけの好みのカレーとなった。



次は「チャーハン」。熱いご飯に生卵と少しのサラダ油と数滴のゴマ油を混ぜ合わせて炒める。所謂「黄金チャーハン」である。パラパラになった。塩コショウを振る。味見する。うまい。

黒胡椒をガリガリ摺る。隠し味に醤油を少々。美味しい。

更に少々岩塩を加える。塩からい。まずい。自分だけで食べることになる。

次に釣ってきた「アイナメの煮付け」。下拵えとして酒と生姜で臭みを取り基本の「さしすせそ」の順に砂糖、醤油、そしてみりん。

配合は良いが魚に対して汁の量が多いことに気付かず煮詰める。

女房はスプーンで少量の煮汁を掛けて仕上げるがそんなことは知らない。

ベトベトで濃い味のアイナメの煮付けをやはり自分だけで食す。



どうも味付けは 掛け算、割り算、足し算はできるが、

引き算ができない。味見の時、少し薄味ぐらいがいいようだ。

後期高齢者となりその上コロナ禍のため暇な私は、遊び半分で厨房に入ることが多くなる。「そこ、どいて！邪魔！」と妻の声。「男子厨房に入らず」とは

「君子危うきに近寄らず」が正しい解釈のようだ。