

『塩コショウ』 作…ポチ子

下味に塩コショウを少々。

ネットで調べたレシピ通り、

肉に満遍なく振った。

これって意味あるのだろうか。

生姜焼きなら、

最終的に醤油と生姜の味になるし、

ハンバーグなら、

ソースの味しかない。

味を引き締めるとか、

引き締まってない味って、

そもそも何だ。

全然ピンとこない。

何も変わらないのに、

こいつらに分かるわけないだろうって、

馬鹿にされてるだけじゃない？

それか、

変わったって思い込む集団催眠か。

でも工程に入ってしまったてるものを、

飛ばす勇氣はない。