

Những thực phẩm quen thuộc của Nhật Bản

— Hồng - Loại hoa quả được sử dụng làm nguyên liệu sơn —

Mùa Thu, mùa của thu hoạch. Ngoài lúa ra, vào mùa Thu, người ta còn thu hoạch nhiều loại nông sản khác như khoai, hoa quả... Gió thu về làm cho không gian thoáng đãng khiến người ta cảm thấy ăn ngon miệng hơn.

Những lúc đi ra ngoại ô, dưới bầu trời trong vắt, ta thường bắt gặp những cây hồng với những trái hồng đỏ treo lủng lẳng trên cành. Người ta thường gọi hồng là vua của hoa quả. Đối với loại hồng ngọt thì cứ thế ăn, nhưng với loại hồng chát thì có nhiều cách ăn. Hoặc là để cho hồng chín rục, hoặc làm hồng khô, hoặc dùng rượu hoặc khí A-xít Các-bon-níc để làm cho hồng hết chát, trở nên ngọt ngào thơm ngon.

Các bạn đã có khi nào ăn nhầm phải một quả hồng chát chưa? Bạn sẽ thấy vị chát của hồng khiến chúng ta phải nhăn mặt. Nhưng hồng chát không có nghĩa là bỏ đi. Từ hồng chát người ta chiết xuất được một chất có tính kết dính và từ thời Heian, người ta đã biết cách dùng hồng chát để làm chất sơn làm cho gỗ cứng hơn, chống thấm nước.

Ở Nhật Bản có một loại quạt xếp gọi là Shibuogi. Loại quạt này được làm bằng giấy Washi, loại giấy truyền thống của Nhật Bản, bên trên được phết một lớp nhựa hồng khiến cho quạt cứng và rất bền, bề mặt láng bóng, trông rất đẹp.

Nhật Bản còn có loại ô truyền thống, có tên là Bangasa. Ngày nay, ô được làm bằng các nguyên liệu như vải, nhựa ni-lông, nhựa vi-nyl... Bất chợt gặp mưa, ta có thể rẽ vào bất cứ cửa hàng tiện lợi nào đó trên đường đi và chỉ mất 500 Yên hoặc 1000 Yên là có thể mua được một cái ô. Thế nhưng ngày xưa, để làm ô, người ta phải lợp bằng giấy và bên trên phết một lớp nhựa hồng chát để chống thấm. Tiếng mưa rơi tí tách trên chiếc ô giấy phết nhựa hồng khiến cho ta quên đi nỗi buồn mang mác cổ hủ của cơn mưa. Nhưng nay, hầu như ta không còn bắt gặp chiếc ô này nữa.

Tương tự, những chiếc cột nhà được phết nhựa hồng chát nay chỉ còn thấy ở những ngôi nhà gỗ cổ.

Ngày nay, khoa học đã phát minh ra nhiều vật chất được sử dụng rộng rãi trong đời sống của con người. Nhưng chúng ta thực sự cảm phục cha ông ta, những người đã phát hiện ra những đặc tính của các vật xung quanh và biết tận dụng những đặc tính đó có lợi cho cuộc sống.

身近にある日本の食物

— 塗料などとして利用される食物(柿) —

収穫の秋。コメをはじめとして、芋類、果樹類など、たくさんの作物が収穫されます。秋風が立ち、気候も穏やかになってくると、食欲も盛んになります。

郊外では澄みきった青空に、たわわに実をつけた柿の木を目にすることができます。柿は果物の王様とも言われています。甘柿はそのまま、おやつやデザートとして食べますが、渋柿は、熟柿や干し柿、さらにはアルコール・炭酸ガス・加熱等による渋抜きの方法で渋味を感じなくさせるなど、いろいろな工夫で楽しんで食べることができます。



さて、渋柿を甘柿と間違っにかぶりついたことはありませんか。口の中が渋くて、その渋さにしばらくは顔がくしゃくしゃになってしまいます。ところが、渋柿も捨てたものではなく、抽出した柿渋には凝固しやすい性質があるため、日本では平安時代から補強・防水用の塗料として広く利用されてきました。

「渋扇」という扇子があります。扇子に貼る和紙の下地に色を引き、その上に柿渋を塗ったものです。パリッと丈夫になり、独特のつやがでて、なんともいえない風合いです。



「番傘」という雨傘があります。今では、雨傘は布・ナイロン・ビニール製のものがほとんどで、急な雨に遭っても、コンビニエンスストアで500円から1,000円くらいで買い求めることができます。昔は、雨を防ぐ傘は、紙を貼った上に柿渋を塗って防水を施した番傘でした。雨粒をパチパチとはじき、その音は雨のうっとりしさを忘れさせてくれる風情がありました。今ではほとんど見かけなくなりました。

また、柿渋は建築用として家の柱などに塗ったりしますが、その茶色い柱も古民家などでしか見ることができなくなりました。

昨今、科学の発達とともに、いろいろな素材が開発され、生活は便利になっていますが、先人達の、身近にある物の特徴を知り、それらを利用し、生活に活かしてきたその知恵や姿勢には、ただただ頭が下がる思いです。