

## Cita Rasa Hidangan Ibu Jepang

## 日本のおふくろの味

### Makanan cepat saji ala Jepang, disukai secara mendalam Kake soba

### 日本のファーストフード、 でも奥が深い かけ蕎麦

Bahan ( untuk 1 orang)

- Apabila memakai soba atau mi yang sudah direbus, atau mi mentah = 1 porsi, apabila memakai mi kering = 100 gr.
- Daun bawang 1/2 batang
- *Mentsuyu* (kaldu untuk kuahnya) = secukupnya.

材料 (一人分)

- そば ゆで麺やなま麺を使う場合一人前、乾麺を使う場合100g
- ねぎ 適宜1/2本
- 麺つゆ 適量

Cara membuat :

- ① Daun bawang dicincang. *Mentsuyu* diencerkan secukupnya menjadi kira-kira 300 ml, dipanaskan.
- ② Rebus air di panci yang agak besar. Rebus mi sesuai aturannya. Untuk mi rebus, cukup sekedar dihangatkan, untuk mi mentah atau mi kering, rebuslah selama waktu yang tertulis di bungkusannya.
- ③ Mi *soba* yang sudah direbus ditiriskan lalu masukkan ke dalam mangkuk.
- ④ Tambahkan kuah yang sudah dihangatkan ke □. Taburkan daun bawang, dan cabe kering *Shichimi togarashi* kalau suka.

作り方

- ① ねぎは刻んでおく。麺つゆを適宜に薄めて300ml ぐらいのつゆを作り、温めておく。
- ② 大き目の鍋に湯を沸かし、ゆで麺の場合は湯通し程度、なま麺・乾麺の場合はパッケージなどに書かれているゆで時間に従って、そばをゆでる。
- ③ ゆで上がったそばは、ざるで湯を切り、丼に盛る。
- ④ ③に温めておいたつゆを張り、ねぎを散らす。好みで七味唐辛子等を掛ける。

★ *Soba* merupakan satu jenis mie yang terbuat dari bahan *soba* (jenis padi-padian) dan disebut sebagai [*Nihon Soba* = Soba Jepang]. Meskipun sama dengan *udon* yang merupakan mie Jepang sejak dahulu, namun dibandingkan *udon* yang bahannya hanya tepung terigu, maka tepung *soba* yang sukar menyatu meskipun diulen dengan air, sehingga biasanya harus dicampur dengan tepung terigu dan talas gunung sebagai pemersatunya. Oleh karena itu, maka tepung *soba* yang 100 % disebut [*juuwari soba*], sedangkan yang 80% disebut [*ni hachi soba*] dan sebagainya. Ada orang-orang yang sangat memperhatikan perbandingan persentase campuran tepung yang menjadi pemersatu ini. Akhir-akhir ini, semakin banyak orang yang hobi membuat sendiri mie *soba* [*soba uchi*] ini.

★ 蕎麦は穀物のソバを原料とした麺類で「日本蕎麦」とも呼ばれます。うどんと並ぶ日本古来の麺ですが、うどんが小麦粉のみを原料としているのに対し、そば粉は水で練ってもまとまりにくいので、蕎麦には大抵小麦粉や山芋等をつなぎとして使います。その為かそば粉100%のものを「十割(じゅうわり)蕎麦」、80%の場合は「二八(にはち)蕎麦」と呼ぶなど、蕎麦には特につなぎや粉の割合に強いこだわりを持つ人たちがいます。最近、自分で蕎麦を製麺(蕎麦打ち)することを趣味とする人も増えました。

★ Di Jepang sejak dahulu ada kebiasaan makan *soba* [*toshikoshi soba*] pada malam Tahun Baru, yang berhubungan dengan nasib baik, di mana umur dapat semakin panjang bagaikan *soba* itu sendiri. Begitu memasuki akhir tahun banyak terlihat iklan tentang *soba* instan, pada tgl 31 Desember juga banyak terdengar pedagang *soba* yang meneriakan dagangannya.

★ 日本には昔から「蕎麦のように寿命が長く伸びるように」などと縁起を担いで大晦日に蕎麦を食べる「年越し蕎麦」という風習があります。年末になるとインスタント蕎麦のCMが頻りに流れ、12月31日には街角で蕎麦を売る売り子の声を聞くことも多いでしょう。

★ *Soba* dapat dimakan sebagai [*zaru soba* atau *mori soba*] di mana *soba* direbus lalu ditiriskan dan didinginkan, kemudian dimakan dengan saus yang agak kental, atau dimakan panas-panas dengan kuahnya yang dituang ke *soba* di mangkuk. Resep [*kake soba*] yang kami perkenalkan di atas ini merupakan *soba* panas yang paling sederhana. *Soba* ini harus segera dimakan sebelum *sobanya* mengembang. Kita bisa makan *soba* dengan cepat dan murah di [*tachikui soba* = makan *soba* sambil berdiri], ini merupakan makanan cepat saji khas Jepang. Di antara menunya yang paling murah adalah [*kake soba*], yang merupakan teman setia di kala kantong kering.

★ 蕎麦は「ざる蕎麦(盛り蕎麦)」のようにゆでて水を切り、冷やして濃いつゆをつけながら食べることも、温かいつゆを張った丼で熱々を食べることもできます。今回紹介した「かけ蕎麦」は温かい蕎麦の最もシンプルな食べ方です。麺が伸びないうちにすぐ食べるといいです。手早く安く食べられる「立ち食い蕎麦」は日本特有のファーストフードといえますが、そのメニューの中でも最も安価な「かけ蕎麦」は懐が寂しい時の強い味方でもあります。