

Cùng vào bếp! Cùng ăn những thức ăn đúng mùa!

食べよう！ 作ろう！ 旬の味

— Khoai lang rán tẩm đường Daigaku Imo —

— 大学いも —

Chỉ cần hấp lên thôi cũng rất ngon ngọt. Đó là khoai lang, một trong những món ăn ngon của mùa thu. Là loại nông sản dễ trồng, kể cả ở nơi đất hoang hóa, nên trong thời kỳ chiến tranh, lúc thực phẩm bị thiếu thốn, người Nhật đã trồng nhiều khoai lang để lấy thức ăn. Nếu nghe vậy thì có lẽ bạn sẽ nghĩ rằng lúc thiếu ăn, mà có loại khoai ngon ngọt thế thì chắc người dân cũng được an ủi phần nào. Nhưng thực ra thì giống khoai lang trồng khi đó không được ngon lắm. Những giống khoai ngon ngọt như hiện nay có được là nhờ việc cải tiến giống.

Thời buổi đổi thay. Hiện nay, trong các giống khoai lang, có giống khoai “annoh imo” hoặc giống khoai “murasaki imo” là những giống khoai rất ngọt, được nhiều người ưa chuộng và giá cũng cao hơn so với những giống khoai lang khác, nhưng vẫn có nhiều người tìm mua.

Món khoai lang rán ngào đường “Daigaku imo” mà chúng tôi giới thiệu hôm nay thì không cần phải dùng tới loại khoai lang ngon ngọt như vậy, vì sau khi rán chúng ta sẽ ngào với đường. Món ăn này cũng gần giống một món ăn của Trung Quốc, do một cửa hàng món ăn Trung Hoa chế biến ra. Nhưng tại sao lại có tên gọi là “Daigaku imo”? Giải thích cho cái tên này, có nhiều thuyết khác nhau. Trong đó có thuyết cho rằng trước đây, món ăn này được sinh viên đại học ở Tokyo rất ưa chuộng, nên dần dà người ta gọi là “Daigaku imo” (Daigaku có nghĩa là Đại học). Nếu đúng như vậy thì quả là từ thời xa xưa tới nay, khoai lang luôn là món ăn của người bình dân. Sau đây là cách chế biến.

Nguyên liệu (phần 2 người)

Khoai lang: 1 củ; dầu rán: lượng vừa đủ; đường: 5 thìa canh (thìa súp); nước tương: 1 thìa cà-fe; nước: 2 thìa canh (thìa súp); vừng rang: 1 thìa canh (thìa súp).

Cách chế biến

1. Khoai lang cắt con chì hoặc cắt lát theo kiểu gọt bút chì, sau đó ngâm vào nước lã cho hết nhựa. Vớt khoai ra, để cho ráo nước.
2. Cho mỡ vào chảo đun nóng. Cho khoai ở mục 1 vào rán lên. Rán tới khi nào miếng khoai vàng rộm lên thì vớt ra, để cho ráo mỡ.
3. Bắc nồi lên bếp, cho đường và nước vào đun lên. Khi thấy đường bắt đầu sánh thì cho khoai đã rán giòn ở mục 2 vào, đảo nhanh tay.
4. Đổ khoai đã ngào đường ra đĩa, rãi mỏng cho khoai chóng nguội. Rắc vừng rang lên trên là được.

蒸かすだけでも甘く美味しく、みんなが大好きな秋の味覚、サツマイモ。荒地でもよく育つことから、日本では食べ物の乏しかった戦時中にたくさん植えられ食べられていました。そう聞くと食糧難のつらい時期もあの甘みが人々を癒したように感じてしまいますが、実は現在のようサツマイモの味はその後の品種改良の成果だそうで、当時はそれ程美味しいものではなかったようです。

時代はすっかり変わって、今では「安納イモ」や「紫イモ」など、サツマイモの中でも特に甘い種類のものに人気が出て、サツマイモの中では少し高価ですがわざわざそれを買求める人もいます。

今回ご紹介する「大学いも」に使うサツマイモは、最後に蜜を絡めるので、そんなに甘い種類のものでなくて構いません。この料理は、よく似たものが中国にもあり、どうやら元祖は中華料理のようですが、何故か「大学いも」という名前です。何故「大学」と付くのかは諸説ありますが、ずっと以前に東京でこのように調理したサツマイモが売られ、それが大学生に好まれよく食べられていたのが由来です。やっぱり古来、サツマイモは庶民の食べ物であったようです。

【材料 (2人分)】

サツマイモ…1本 揚げ油…適量 砂糖…大さじ5 醤油…小さじ1 水…大さじ2 ゴマ…大さじ1

【作り方】

1. サツマイモは乱切りか拍子木切りにし、水にさらしてから水気をよく切っておく。
2. 油を熱し1を揚げる。中に火が通り表面が濃い目のきつね色になったら油から上げて油を切る。
3. 鍋に砂糖、醤油、水を入れて煮詰め、とろみが出たら2を加えて絡める。
4. 3をバットなどに広げて、熱い間にゴマを振ったらできあがり。

〈日本語できるかなの答え〉

- ① トマト
- ② キャベツ
- ③ さつまいも (サツマイモ)
- ④ なす (ナス)