

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

### — Bánh dày Sakura mochi —

Tháng 3 hàng năm, các phương tiện thông tin đại chúng liên tục đưa tin về thời điểm nở hoa anh đào - loài hoa yêu thích của người Nhật. Tại Nhật Bản, hoa anh đào không chỉ để ngắm mà còn xuất hiện trong nhiều khía cạnh khác của đời sống, trong những bài thơ, và hoa, lá cây anh đào được muối để làm nguyên liệu chế biến món ăn. Vì thế, từ xa xưa, hoa anh đào đã gắn liền với tâm thức của người Nhật.

Bánh dày "Sakura mochi", được bọc bằng chiếc lá anh đào muối, là loại bánh truyền thống ăn vào dịp hoa anh đào nở. Loại bánh dày này có hai hình thức khác nhau. Một là dạng dẹt rồi cuộn nhân đỏ, giống như loại bánh xèo châu Âu, thường phổ biến ở vùng Kanto ( tức khu vực xung quanh thủ đô Tokyo) và loại dùng loại bột gạo Doumyoji, phổ biến ở vùng Kansai (tức khu vực xung quanh cố đô Kyoto) làm thành bánh tròn, bọc nhân đỏ. Cả hai loại bánh dày này đều được dùng màu thực phẩm để bánh có màu hồng của hoa anh đào, và bên ngoài cùng đều được bọc bằng chiếc lá anh đào muối, khiến bánh có hương vị rất đặc biệt. Nếu theo đúng công thức làm bánh dày sakura mochi thì rất cầu kỳ, nên chúng tôi xin giới thiệu một công thức dễ làm sau đây, các bạn hãy thử làm để mang đi ăn nhân dịp ngắm hoa nhé.

#### Nguyên liệu (phần 8 chiếc)

※Bánh sakura mochi vùng Kanto thì bột bánh rất mịn mà, còn bánh vùng Kansai thì hơi thô một chút....Các bạn hãy ăn thử để so sánh xem nhé.

Bánh theo kiểu Kanto: bột mỳ: 50g ; bột nếp: 50g; đường: 1,5 thìa canh ; nước: 150ml

Bánh theo kiểu Kansai: gạo nếp: 1 đấu (khoảng 150gr); đường: 2 thìa canh

Nhân đậu đỏ: 200gr; màu thực phẩm đỏ: vừa đủ (không có cũng được); lá anh đào muối :8 chiếc

#### Cách làm

1. Bánh theo kiểu Kanto: Cho bột mỳ, bột nếp và đường vào bát lớn. Cho nước từ từ vào bột, quây đều, sau cùng cho màu thực phẩm vào nhào kỹ. Bắc chảo lên bếp, xoa mỡ đều đáy chảo, lấy thìa múc bột đã nhào cho vào thoa mỏng, rán thành 8 chiếc. Để nhỏ lửa. Khi thấy mặt trên của bánh khô thì lật mặt dưới lên và tắt lửa ngay.

Bánh theo kiểu Kansai: Cho gạo, đường và màu thực phẩm vào nồi cơm điện, cho nước vào thổi như cơm thường.

2. Nhân đậu đỏ: chia làm 8 phần đều nhau.

3. Lá anh đào muối đem ngâm vào nước cho bớt mặn.

4. Đối với bánh kiểu Kanto thì cho nhân đậu trong mục (2) vào giữa vỏ bánh trong mục (1) và cuộn lại.

Đối với bánh kiểu Kansai thì sau khi cơm chín, chia ra làm 8 phần đều nhau, giã mỏng ra, cho nhân đậu vào giữa và nắm tròn lại.

5. Sau cùng, lấy lá anh đào đã ngâm cho bớt mặn trong mục (3) bọc ra bên ngoài là được.

※Lá anh đào muối thường được bán tại các cửa hàng bán nguyên liệu làm bánh hoặc tại các cửa hàng siêu thị lớn. Các bạn thử tìm xem nhé. Trong trường hợp không thể mua được, thì không cần có lá anh đào, bánh cũng rất ngon.

※Nhân đậu đỏ thường được bán dưới dạng đóng hộp hoặc đóng trong túi nylon. Bạn có thể dùng loại nhân đậu giã còn lớn nhón (tsubuan) hoặc nhân bột đậu mịn (koshian) đều được cả.

## 食べよう！ 作ろう！ 旬の味

### — 桜餅 —

3月、ニュースでは日本人がことのほか好きな花、桜の開花予想がさかんに報じられます。日本では桜は、花を愉しむだけではなく、多く意匠に使われ、歌に詠われ、また花や葉を食用に塩漬けにして使うこともあり、そんなことから古来からの日本人の桜への思いがうかがえます。

葉の塩漬けを使う「桜餅」は伝統的に桜の頃に食べる和菓子です。クレープ風の関東風と、道明寺粉（米粉の一種）を使う関西風の2種類がありますが、どちらも食紅等で色づけされた桜色と、桜の葉独特の香りが特徴的な菓子です。本格的に作るのは大変なので、簡単なレシピをご紹介します。お花見のお供に作ってみてはいかがでしょうか。

#### 【材料（8個分）】

※関東風は滑らかな食感、関西風はつぶつぶした食感が特徴です。是非食べ比べてみてください。

【関東風】薄力粉…50g 白玉粉…50g 砂糖…大さじ1.5 水…150ml

【関西風】もち米…1合 砂糖…大さじ2

小豆あん…200g 食紅…微量（無ければ不要）

桜の葉の塩漬け…8枚

#### 【作り方】

1. 【関東風】ボールに薄力粉と白玉粉と砂糖を入れる。水を少しずつ加えながら混ぜ、最後に食紅で全体に色を付ける。油をひいてよく拭き取ったフライパンにスプーンで生地を流し入れ、楕円の薄皮を8枚焼く。弱火で、表面が乾いたら裏返し、すぐ火から下ろす。

【関西風】炊飯器にもち米と砂糖と食紅を入れて混ぜ、通常の白米を炊く時と同じ水加減で炊く。

2. 小豆あんは8等分しておく。

3. 桜の葉の塩漬けは塩抜きしておく。

4. 【関東風】薄皮で2をくるむ。

【関西風】炊き上がったもち米を8等分し、中に2を包んで丸く俵型に握る。

5. 外側に3を巻けばできあがり。

※桜の葉の塩漬けは製菓材料専門店や大きいスーパーなどにあると思いますので探してみてください。でも手に入らない場合、使わなくても美味しくできます。

※小豆あんは缶や袋入りのものが売っています。粒あんでもこしあんでも好みでけっこうです。