

Shiratama Dango Campur Tahu

豆腐入り白玉団子

[Bahan (untuk 4 porsi)]

Tepung shiratama...100g, tahu momen atau tahu kinu *...160g, selai kacang merah (produk yang dipasarkan)...100g

A [Kinako (bubuk kedelai)...4 sendok makan, gula...2 sendok makan, garam...sedikit]

*Oleh karena tahu kinu mengandung lebih banyak kadar air daripada tahu momen, jika ingin menggunakan tahu kinu, maka mengurangi jumlahnya 10 hingga 20 g.

[Cara membuat]

1. Masukkan tepung shiratama dan tahu ke dalam mangkuk, kemudian campurkan sambil menghancurkan bahan tersebut, dan setelah adonannya menyatu, aduk dengan baik, agar tingkat kekerasan adonan sama dengan cuping telinga. Jika masih kurang air maka tambahkan sedikit tahu, dan jika kadar airnya kebanyakan maka tambahkan sedikit tepung shiratama.
2. Ambil sedikit adonan 1, dan bentuk bulat-bulat di telapak tangan. Masak air hingga mendidih di panci dan rebus setiap beberapa bola adonan. Apabila mulai matang, adonan akan mengapung, biarkan tetap di dalam rebusan selama 1 sampai 2 menit.
3. Sediakan air dingin dengan es di dalam mangkuk. Angkat adonan 2 tersebut dari air mendidih, dan dinginkan. Tiriskan dengan menggunakan tampah, dan letakkan di atas piring. Olesi dengan A yang telah dicampurkan dengan selai kacang merah.

Setelah selesai musim panas yang panas dan lembab, kemudian akan datang musim gugur yang bercuaca baik dengan udara yang kering. Bulan yang mengapung di langit malam yang cerah pada musim gugur, terlihat sangat indah. Di Jepang, dari zaman dahulu bulan purnama yang muncul sekitar tanggal 15 Agustus dalam perhitungan kalender lama disebut "chushu no meigetsu (bulan pada tengah musim gugur)", dan kebiasaan melihat bulan (tsukimi) diwariskan. Dalam perhitungan kalender baru, tahun ini tanggal 15 September jatuh pada hari tsukimi.

Mengenai praktik tsukimi, terdapat berbagai opini, namun yang diketahui orang secara umum adalah melakukan "persembahan" dengan dango, ubi dll. Acara tsukimi bukan merupakan hanya sebuah acara untuk mengagumi keindahan bulan. Pada zaman dahulu, kegiatan pertanian dilakukan berdasarkan perhitungan kalender yang dibuat dengan memantau perubahan bentuk bulan secara teratur. Padi-padian dan ubi yang merupakan makanan pokok di Jepang dipanen pada musim gugur. Orang-orang mempersembahkannya dan memohon atau berterima kasih atas hasil panen yang melimpah kepada bulan purnama.

Untuk kali ini, mari kita membuat "shiratama dango" yang ada kaitannya dengan dango yang dipersembahkan. Cara membuat yang diperkenalkan di sini adalah cara pembuatan yang mencampurkan tahu dengan tepung shiratama. Oleh karena tahu mengandung banyak protein, cocok sebagai camilan pada saat masih terasa kelelahan pada saat musim panas. Dango yang diolesi dengan selai kacang merah dan kinako yang dibuat dari kacang kedelai. Baik kacang merah maupun kacang kedelai, sangat familiar di negara-negara Asia, dan mungkin berbagai macam masakan ada di setiap negara. Silakan membandingkan rasanya dengan yang di tanah air.

[材料 (4人分)]

白玉粉...100g 木綿豆腐または絹豆腐(※) ...160g
小豆餡(市販品) ...100g A [黄粉...大さじ4
砂糖...大さじ2 塩...ひとつまみ]

※絹豆腐は木綿豆腐より水分が多いので、絹豆腐を使う場合は量を10~20g程減らしてください。

[作り方]

1. ボールに白玉粉と豆腐を入れ、潰しながら混ぜ、ひとまとめにしてからよくこねる。耳たぶ程の軟らかさになるように、粉っぽい場合は豆腐を少量加え、水分が多ければ白玉粉を少量加える。
2. 1を一口大にちぎり、手の平で丸めて皿に並べる。鍋に湯を沸かし、数個ずつ茹でる。火が通りはじめると浮くので、さらに1~2分茹でる。
3. ボールなどに氷水を張っておく。2を湯からすくって入れ、冷やす。ザルなどで水気をきり、器に並べ、小豆餡と混ぜたAをかける。

日本は、蒸し暑い夏が過ぎると、空気が乾いて好天に恵まれる秋がやってきます。秋の澄んだ夜空に浮かぶ月は、とても美しく見えるもの。日本では古来、旧暦の8月15日頃に満ちる月を「中秋の名月」と呼び、眺めて楽しむ月見の習慣が伝わっています。新暦では、今年9月15日が月見の日です。

月見のしきたりについては諸説ありますが、広く知られているのが団子や芋などの「お供え」です。月見は、月の美しさを愛でるだけの行事ではないそうです。昔は、規則的に満ち欠けをする月を観測して作った暦を頼りに、農作業を行いました。日本の主食である穀物や芋は秋に収穫されます。人々は豊かな実りを秋の満月に願い、あるいは感謝してお供え物をしたのだそうです。

今回は、お供えの団子にちなんで「白玉団子」を作ります。紹介するのは、白玉粉に豆腐を混ぜる方法です。豆腐はたんぱく質が豊富で、夏の疲労が残る時期のおやつとして最適です。団子には小豆餡と大豆から作った黄粉を添えました。小豆も大豆もアジアの諸国ではお馴染みで、各国で様々な料理が作られていることでしょう。ぜひ母国の味と比べてみてください。