

เผยแพร่บทความความภาษาญี่ปุ่น
ที่มีชื่อเสียงในอดีต! ~มาทำความคุ้นเคยกับอาหารญี่ปุ่นกัน

ต่อเนื่องจากฉบับที่แล้ว ในฉบับนี้ก็เช่นกัน อยากรจะชวนให้ทุกท่าน มาคิดถึงเรื่อง “อาหาร” กันต่อ

วัฒนธรรมการรับประทานอาหารในแต่ละประเทศและท้องถิ่น แตกต่างกันอย่างออกไป การได้รู้ถึงลักษณะเฉพาะดังกล่าว จะช่วยให้เรา ได้เข้าใจถึงประเทศและท้องถิ่นนั้น ๆ ได้เป็นอย่างมาก คงเคยได้ยินอยู่ บ่อย ๆ ว่า ผู้ฝึกปฏิบัติงานด้านเทคนิคทำอาหารประจำชาติของตนให้ ชาวญี่ปุ่นในบริษัทหรือคนในท้องถิ่นรับประทาน ทำให้เกิดการ แลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมได้ลึกซึ้งยิ่งขึ้น กล่าวได้ว่านั่นเป็นสิ่งที่ได้รับ จาก “อาหาร” ก็ว่าได้ ทั้งนี้ในทางกลับกัน หากทุกท่านได้ลองสัมผัสกับ วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของญี่ปุ่น ท่านก็เข้าใจชาวญี่ปุ่นและ ขนบธรรมเนียมของประเทศไทยอีก ทั้งยังจะก่อให้เกิดความ เพลิดเพลินในการดำเนินชีวิตในประเทศญี่ปุ่นอีกด้วย

“วะโชคุ” หรืออาหารญี่ปุ่นได้รับการขึ้นทะเบียนให้เป็นมรดกโลกทาง วัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้โดยองค์การยูเนสโกในปี 2013 อุตสาหกรรมอยู่ใน ประเทศญี่ปุ่นทั้งนี้ ทุกท่านก็ควรจะทำทำความคุ้นเคยกับอาหารญี่ปุ่น ทั้งนี้ไม่ใช่เรื่องเอิกเกริกใหญ่โตแต่อย่างใด ตัวอย่างเช่น ลองใช้ เครื่องปรุงของญี่ปุ่นที่รู้จักกันดี อาทิ “โชยุ” หรือ “มิโซะ” ที่ได้จากการ หมักถั่วเหลือง ทำอาหารประเภทผัดที่ทำอยู่เป็นประจำ ใช้เกลือหรือโช ยุหมักกับผักชนิดต่างๆ ทำเป็น “ผักดอง” ซึ่งเป็นอาหารที่ในแต่ละท้องที่ ของประเทศญี่ปุ่นต่างมีรสชาติแตกต่างกันออกไป ก่อนอื่นลอง รับประทานกับข้าวสวยดู

ผักดองที่เป็นที่รู้จักกันดีอันหนึ่งคือ “ทะเลควัน” (หัวไชเท้าดอง) ใน คราวนี้อาจจะแนะนำบทความที่เขียนเกี่ยวกับ “ทะเลควัน” หวังว่า ท่านจะรู้สึกได้ถึงพลังของ “อาหาร” ได้จากบทความนี้
※เราตีพิมพ์บทความนี้เป็นภาษาญี่ปุ่นตามที่ผู้ฝึกปฏิบัติงานด้านเทคนิค เขียน โดยใส่ตัวอักษรแสดงคำอ่านฟูริงานะที่ตัวคันจิ

“การประกวดเรียงความภาษาญี่ปุ่นของผู้ฝึกปฏิบัติงานและผู้ฝึกปฏิบัติงานด้านเทคนิค ชาวต่างชาติ รางวัลที่สามประจำปี 2013”

มาแอบดูชาวญี่ปุ่นจากทะเลควัน (ZHU XIAOBIN)

เมื่อตอนต้นปีนี้ ฉันได้มีโอกาสไปร่วมงานขึ้นปีใหม่ที่บ้านของชาวญี่ปุ่น ฉัน บอกคุณนายว่าตัวเองชอบทำอาหาร และขอช่วยงานในครัว พอเข้าไปในครัว คุณนายก็ถามฉันว่า “คุณชู ช่วยหั่นทะเลควันให้หน่อยได้ไหม” ฉันเป็นคนถนัดใช้ มีดอยู่แล้ว พอถูกให้ขวานก็เริ่มหั่นทะเลควันให้บางที่สุดเท่าที่จะทำได้

พอหั่นทะเลควันไปได้ 1 แท่ง คุณนายซึ่งยืนคูลูกข้าง ๆ ก็บอกฉันว่า “คุณชู ทะ เลควันนะ ต้องหั่นให้หนาประมาณแผ่นละเท่านี้ดีกว่า”

“เอ๊ะ เหนืออะไร? เข้าใจแล้วค่ะ” ฉันตอบรับไปทั้ง ๆ ที่ในใจเต็มไปด้วยคำถาม

日本語作文コンクール
過去の名作公開! ~和食に親しまおう

前号に続き「食」について、今号も考えてみましょう。

食文化は国や地域によって異なり、その独特さを知ることは、その国や地域を理解する大きな手助けとなりま す。技能実習生が会社や地域の日本人に母国の料理を 作ってふるまい、交流が深まったというお話をよく聞 きますが、それも「食」のなせる技ではないでしょう か。逆に、皆さんが日本の食文化に触れてみれば、そ れは皆さんが日本の風土や日本人を理解することの助け となり、日本生活を楽しむ余裕にも繋がるのではないか と思います。

「和食」は 2013年にユネスコ無形文化遺産に登録さ れました。皆さんもせっかく日本に居るのだから、和食 に親しんでみましょう。といっても大仰なことではあ りません。例えば日本の代表的な調味料で、大豆など を発酵させて作る「醤油」や「味噌」を使って、いつも の炒め物を作ってみましょう。また様々な野菜を塩や 醤油などに漬けた「漬物」は、日本各地にその土地なら ではのものがあります。まずは白いご飯のお供に試して みましょう。

漬物の代表的なものに「沢庵」(大根漬)があります。 この「沢庵」について書かれた作文をご紹介します。 この作文から「食」の持つ力を感じることでしょう。 ※作文は技能実習生が書いた通りの日本語で掲載して います。振り仮名は編集部で付けました。

[外国人技能実習生・研修生日本語作文コンクール 2013年優良賞]

沢庵から日本人を覗いてみよう (朱 小斌)

今年の初め、日本人の家で新年会が私も招待され 参加しました。その家の奥さんに私は料理をすること が好きだと話し、お手伝いをさせていただきました。 キッチンに入ると「朱さん、沢庵を切ってもらっていい」と奥さんに頼まれました。私は包丁使いが得意なので 出来るだけ薄く切り始めました。

沢庵を一本切りました時、そばで見ていた奥さんを「朱

“ทำไมต้องหันให้หนาด้วย? หันบาง ๆ ไม่สวยกว่าเหรอ นี่เป็นความเคยชินส่วนบุคคล? หรือคุณนายเป็นคนหัวแข็ง...” ถิ่นได้นึกในใจ แต่ก็หันตะควันให้เป็นชั้นหนาตามที่ถูกสั่ง จากนั้นก็เอาส่วนที่ตัดเป็นชั้นบางและชั้นหนาแยกใส่ลงในสองจานใบแล้วนำไปเสิร์ฟ สุดท้ายตะควันที่หันเป็นชั้นหนาถูกรับประทานเกือบหมด แต่ที่ฉันทันเป็นชั้นบาง ๆ ถูกหยิบทานเพียงชิ้นเดียว ถิ่นสงสัยว่า “เป็นเพราะอะไร?” จึงถามคุณนายว่า “ทำไมทุกคนไม่ทานตะควันที่หันเป็นชั้นบาง ๆ ละ ทั้ง ๆ ที่เป็นหัวไชเท้าเหมือนกัน”

“เหมือนกันก็จริง แต่รสชาติต่างกัน ไม่เชื่อ คุณชูลองทานดูซิ” คุณนายตอบพร้อมกับยิ้มเล็กน้อย

พอหยิบเอาชิ้นที่หันหนาเข้าปาก น้ำที่อยู่ในเนื้อตะควันก็ไหลพรูออกมา รสชาติกระจายไปทั่วปากและสัมผัสเคี้ยวที่ถูกรบรอบ จากนั้นพอหยิบชิ้นที่หันบาง ๆ เข้าปาก แม้จะมีความถูกรบรอบ ไม่มีน้ำในเนื้อและรสของผักคองก็ออกจืดจืด

“นอกจากนี้ ชั้นที่หันหนา ๆ ก็ยังหยิบด้วยตะเกียบได้งายอีกด้วย” คุณนายเสริมให้ฟังต่อ พอได้ฟังถิ่นก็ผลอพูดออกมาว่า “ช่างอ่อนโยนเสียจริง ๆ”

“เอ๊ะ? อา ขอบคุณค่ะ” คุณนายตอบรับด้วยหน้าตาจงดน ส่วนถิ่นก็พูดอะไรไม่ออก “.....”

ช่างอ่อนโยนเสียจริง ๆ ทั้งคน ทั้งรสชาติ ถิ่นเข้าใจผิดว่า คุณนายเป็นคนคือร้อนหัวแข็ง เมื่อไม่กี่วันที่ที่ผ่านมามีคนเอาแต่คิดว่าชาวญี่ปุ่นเป็นคนหัวแข็ง เพียงชั่วพริบตาภาพลักษณ์ของชาวญี่ปุ่นก็เปลี่ยนไปอย่างสิ้นเชิง คิดไม่ถึงจริง ๆ ว่า รสชาติความอร่อยของตะควันจะมีอิทธิพลขนาดนี้ แม้แต่คุณนายที่เป็นเพียงแม่บ้านของครอบครัวธรรมดา ๆ ก็ยังรู้จักคิดคัดแปลงถึงเพียงนี้ คุณนายไม่ได้ต้องการรอดฝีมือทำอาหาร เพียงแค่อยากให้ทุกคนได้รับประทานอาหารอร่อยเท่านั้นเอง หัวใจแห่งการต้อนรับผู้มาเยือนที่ยังรากลึกอยู่ในใจของชาวญี่ปุ่นตั้งแต่เนิ่นไป คุณนายก็จะยังคงทำตะควันที่หันเป็นชั้นหนาอย่างไม่เปลี่ยนแปลงอยู่เป็นแน่

คำพูดที่ว่า “หันให้หนาประมาณแผ่นละเท่านี้ก็พอแล้ว” ยังดังก้องราวกับเสียงระฆังอยู่ในใจของถิ่น หัวใจที่ตอตะโกนเพียงคนเดียวทำให้ถิ่นรู้สึกถึงความอ่อนโยนและความตั้งใจจริงของชาวญี่ปุ่นได้อย่างลึกซึ้ง ตะควันเพียงชิ้นเดียวก็จริง แต่แสดงถึงความเอาใจใส่ในเรื่องเล็ก ๆ น้อย ๆ และซ่อนรสชาติแห่งความอ่อนโยนเอาไว้

さん、沢庵は一枚小指くらいの厚さで切ってください。」と言われました。

「え～え? はい、わかりました。」といっぱい疑問を持って返事をしました。

「どうして? 薄く切ってきれいじゃないか。個人の習慣? 頑固な人…」と思いましたが、言われるとおりに厚く切りました。そして薄いのと厚く切ったものを二つのお皿へ分けて皆に出しました。結局、厚いほうの沢庵はほとんど食べられ、薄いほうは一枚だけ取られました。「なぜ?」と思いつつ、奥さんに「どうしてみんな薄い沢庵を食べないのですか、同じ大根ですよ。」と聞きました。

「同じですけど、味が違いますよ。朱さん食べてみて」と奥さんが微笑みながら言いました。

皿から一枚厚いのをとって口の中へ入れました。ふーと水分がいっぱい出て、パリパリと感じ、味が口中に広がっていきました。次に薄いのはパリパリ感はありますが、水分がなく漬物の味を薄く感じました。

「それに、厚いのは箸で取りやすい」と奥さんがまた言いました。「やさしいなあ～」とついこの一言が私の口から出ていました。

「へえ? ありがとうございます」と奥さんが不思議そうな顔で言いました。私。「……」

人も、味も、どっちもやさしい。奥さんは頑固だなんて、私は勘違いをしていました。ここの何十秒か前までは日本人はずっと頑固だと思っていましたが、一瞬では日本人はずっと頑固だと思っていきましたが、一瞬で日本人の印象が変わりました。私は沢庵の厚さがおいしさに影響することまで考えていませんでした。そこまで工夫している奥さんは普通の家庭の主婦です。奥さんは皆に美味しいものを食べさせたいだけ、料理の腕を自慢して見せるためではありません。日本人の中で培われてきた、おもてなしの心です。これからも、奥さんは厚みのある沢庵を変わず作るとしています。

「小指くらい厚さで切ってください」という話しは私の中で鐘の余韻のように響いています。ただ一本の大根から染み出した日本人の優しさと真面目さを感じました。たった一切れの沢庵ですが、些細なことまで人へ気配りが出来る、やさしい味が隠されていました。