

Đăng tải những bài viết hay trong các Cuộc thi viết tiếng Nhật Hãy làm quen với món ăn Nhật Bản

Tiếp theo số trước, trong số báo lần này, chúng tôi tiếp tục đề tài “ẩm thực”.

Ở mỗi nước, mỗi khu vực đều có văn hóa ẩm thực khác nhau. Hiểu được đặc điểm ẩm thực của mỗi nơi sẽ giúp chúng ta hiểu biết rõ hơn về đất nước hoặc khu vực đó. Có nhiều bạn thực tập sinh tăng cường giao lưu với người dân địa phương hoặc nhân viên công ty nơi thực tập bằng cách nấu và giới thiệu món ăn của nước mình. Đây cũng là một “kỹ năng” của “ẩm thực”, phải không các bạn!

Ngược lại, nếu các bạn có quan tâm tới món ăn Nhật Bản thì nó có thể giúp các bạn hiểu biết hơn về phong thổ cũng như con người của Nhật Bản từ đó có thể giúp cho bạn thích thú với đời sống ở Nhật Bản hơn.

Ẩm thực Nhật Bản, tiếng Nhật là “Washoku” đã được tổ chức Văn hóa – Khoa học – Giáo dục (UNESCO) của Liên Hiệp Quốc công nhận là di sản văn hóa phi vật thể vào năm 2013. Các bạn hiện đang sinh sống tại Nhật Bản, vậy hãy thử làm quen với món ăn Nhật Bản xem sao. Nói là làm quen, nhưng thực ra cũng không có gì to lớn lắm. Ví dụ như thử sử dụng xì dầu shoyu, hoặc tương miso, những gia vị tiêu biểu làm từ đậu tương của Nhật Bản để chế biến những món xào. Hoặc dùng các loại rau, ngâm với muối hoặc shoyu để làm món dưa muối tsukemono, một món ăn đa dạng, tùy theo từng khu vực ở Nhật Bản và thử ăn kèm theo với cơm trắng nhé.

Một trong những món dưa muối tiêu biểu nhất của Nhật Bản là món củ cải muối takuwan. Hôm nay, chúng tôi xin giới thiệu bài viết nói về món takuwan này. Chúng tôi tin rằng khi đọc xong bài viết này, các bạn có thể cảm nhận được sức mạnh của “ẩm thực”.

※ Bài viết được đăng lại nguyên văn do tác giả là thực tập sinh viết. Bản chữ furigana do ban biên tập chúng tôi thêm vào cho dễ đọc.

Bài viết được giải Nhì trong “Cuộc thi viết tiếng Nhật dành cho Thực tập sinh kỹ năng/Tu nghiệp sinh người nước ngoài năm 2013”

Nhìn vào tâm hồn người Nhật qua món củ cải muối takuwan (Zhu Xiao Bin)

Đầu năm nay, tôi được mời đến tham dự buổi liên hoan năm mới tại nhà một người Nhật. Tôi có nói với bà vợ của chủ nhà là tôi rất thích nấu ăn nên bà ấy đã cho phép tôi phụ giúp trong việc nấu nướng. Vừa vào đến bếp, bà nói “Này Zhu, cháu thái takuwan cho cô được không?” Tôi rất giỏi trong việc sử dụng dao, nên bắt đầu thái takuwan sao cho thật mỏng. Vừa thái xong một củ thì bà chủ đứng bên cạnh nói “Zhu à, cháu hãy thái takuwan mỗi miếng dày độ bằng ngón tay út nhé”.

日本語作文コンクール 過去の名作公開！～和食に親しもう

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。といってもお大層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。

“Thế ạ? Vâng, cháu hiểu rồi!” Tôi trả lời nhưng lòng vẫn hoài nghi.

“Tại sao nhỉ? Thái mỏng thì mới đẹp chứ nhỉ. Đây là thói quen hay là bà ý thuộc tuýp người khó tính nhỉ...” Nghĩ thì nghĩ vậy nhưng tôi vẫn nghe theo bà và thái củ cải theo miếng dày, bày takuwan cắt mỏng và cắt dày hai đĩa rồi mang ra bàn. Kết quả là đĩa takuwan cắt dày mọi người ăn hết, đĩa takuwan cắt mỏng chỉ với đi có một miếng. “Sao thế nhỉ?” tôi vừa nghĩ vừa hỏi bà chủ “Sao mọi người không ăn đĩa takuwan thái mỏng hả cô? Cũng là takuwan mà.”

“Cùng là takuwan, nhưng vị thì khác cháu ạ. Zhu ăn thử xem”. Bà chủ nhà vừa cười vừa nói với tôi.

Tôi lấy thử một miếng takuwan thái dày và ăn thử. Vừa cắn một cái, nước trong miếng takuwan tứa ra, miếng dưa vừa giòn vừa nhiều nước, vị ngon ngọt tan trong miệng. Tiếp theo tôi ăn thử miếng takuwan thái mỏng thì dù miếng dưa có ròn nhưng không cảm nhận được nước dưa muối.

“Ngoài ra, thái dày thì còn dễ gấp nữa” Bà nói tiếp. “Ồi, cô thật dịu dàng”, không kịp nghĩ, tôi buột miệng nói.

“Gi cơ. À, cảm ơn cháu” bà vừa nói vừa nhìn tôi với ánh mắt ngạc nhiên. Tôi “.....”

Cả người, cả vị món ăn, đều dịu dàng cả. Tôi đã nhầm khi nghĩ bà chủ nhà là người khó tính. Chỉ độ mấy chục giây trước tôi đã nghĩ rằng người Nhật thật khó tính nhưng chỉ một giây thôi, ấn tượng của tôi về người Nhật đã thay đổi.

Tôi không biết được rằng độ dày của miếng takuwan có ảnh hưởng tới vị của nó. Vậy mà một người nội trợ bình thường trong gia đình như bà đã nghĩ được đến điều đó. Bà không chỉ muốn trở tài nấu nướng của mình để chế biến món ăn ngon cho mọi người. Đó là tấm lòng hiếu khách được nuôi dưỡng trong lòng người Nhật Bản. Tôi nghĩ từ nay trở đi bà ấy vẫn sẽ cắt món takuwan dày như vậy.

“Cắt miếng dày như ngón tay út nhé!” Câu nói đó vẫn âm vang trong tâm trí tôi như tiếng chuông ngân. Chỉ là một củ dưa muối takuwan mà có thể thấy được sự dịu dàng và trân thành của người Nhật Bản. Chỉ một miếng takuwan mà mang theo cả sự quan tâm chu đáo tới mức tinh tế của người Nhật Bản đối với người khác.

たくわん いっぼん き とき みて 見ていた 奥さんを
沢庵を一本切りました時、そばで見ていた奥さんを
たくわん いちまいこゆび あつ き
「朱さん、沢庵は一枚小指くらいの厚さで切ってください
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
も へんじ
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
しゅうかん がんこ ひと おも い
習慣？頑固な人…」と思いましたが、言われるとおりに
あつ き うす あつ き ふた
に厚く切りました。そして薄いのと厚く切ったものを二
さら わ みな だ あつ
つのお皿へ分けて皆に出しました。結局、厚いほうの
たくわん は ぼんど と 食べられ うす いちまい と
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？」と思いながら、奥さんに「どうしてみ
んな うす たくわん た 食べないのですか、おな だいこん
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」
おな あじ ちが た
と奥さんが微笑みながら言いました。

さら いちまいあつ くら なか い
皿から一枚厚いのをとって口の中へ入れました。ぷー
すいぶん で ぼり ぼり かん あじ ちゅう ひろ
と水分がいっぱい出て、バリバリと感じ、味が口中に広
がつていきました。次に薄いのはバリバリ感があります
つぎ うす ぼり ぼり かん
けれど、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
い 言いました。「やさしいなあ～」といこの一言が私の
ひとこと わたし
口から出ていました。

「へえ？ありがとう」と奥さんが不思議そうな顔で言
おく ふ し ぎ かお い
いました。私。「……」

ひと あじ
人も、味も、どっちもやさしい。奥さんは頑固だなん
わたくし かんちが
で、私は勘違いをしていました。ここの何十秒か前ま
には日本人はずっと頑固だと思っていましたが、一瞬で
にっぽんじん いんしょう か わたくし たくわん あつ
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
みな た りょうり うで
んは皆に美味しいものを食べさせたいだけ、料理の腕を
じまん み にっぽんじん なか つちか
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
あつ たくわん か つく おも
厚みのある沢庵を変わず作ると思っています。

こゆび あつ き
「小指くらい厚さで切ってください」という話しは私
なかに かね まいん ひび かな わたくし
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
ひと き たくわん きさい ひと
気配りが出来る、やさしい味が隠されていました。