

1

Little Forest

DAISUKE IGARASHI

Vũ Anh dịch



NHÀ XUẤT BẢN
HỒNG ĐỨC



H

Little Forest

1

DAISUKE IGARASHI



Little Forest

Komori

Komori* là khu dân cư nhỏ nằm trong một ngôi làng ở vùng Đông Bắc Nhật Bản. Ở đây không có các cửa hiệu buôn bán. Muốn mua đồ thì phải ra mấy cửa hiệu hoặc siêu thị nhỏ của hợp tác xã nông nghiệp ở trung tâm làng, nơi có ủy ban. Lúc đi, vì đường hầu như là xuống dốc nên chỉ mất độ ba mươi phút đạp xe. Còn lúc về thì không biết mất bao lâu nữa. Mùa đông có tuyết nên phải đi bộ. Đi thong thả chắc mất khoảng một tiếng rưỡi.

* (Tiếng Nhật) rừng nhỏ.

ISBN 9786048914240



8 955250 701464
9 786048 914240

GIA 45.000VNĐ



Little Forest

DAISUKE IGARASHI

Vũ Anh dịch

NHÀ XUẤT BẢN
HỒNG ĐỨC



Little Forest

1

DAISUKE IGARASHI



Little Forest



ISBN 9786048914240
9 786048 914240
GIA: 45.000VND

Little Forest

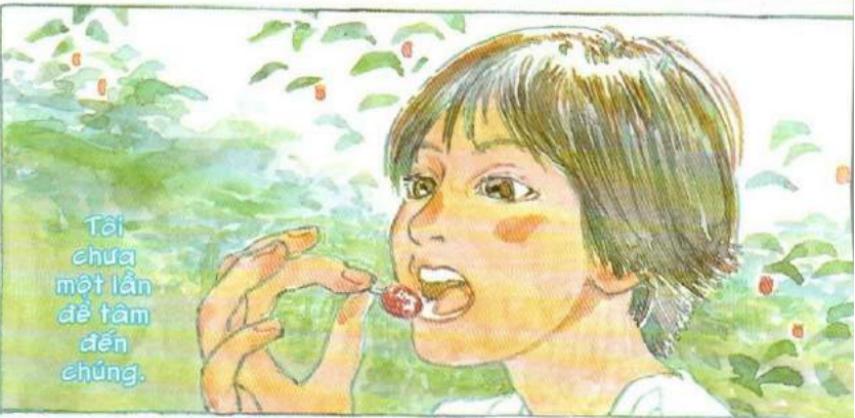
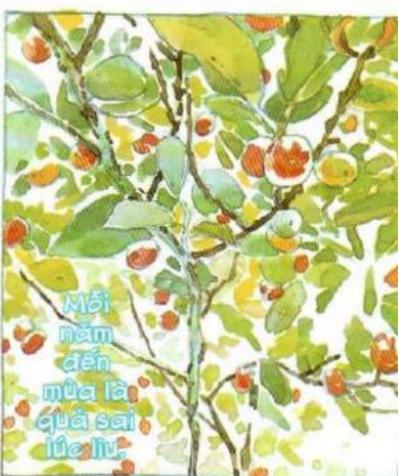
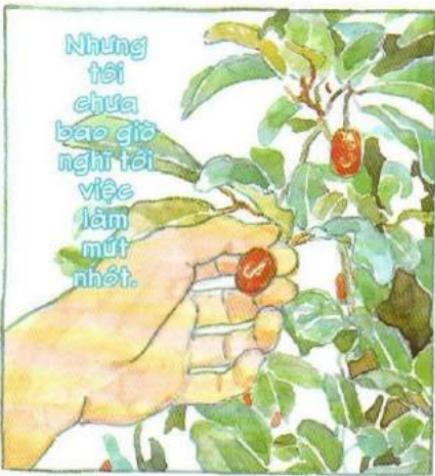
1

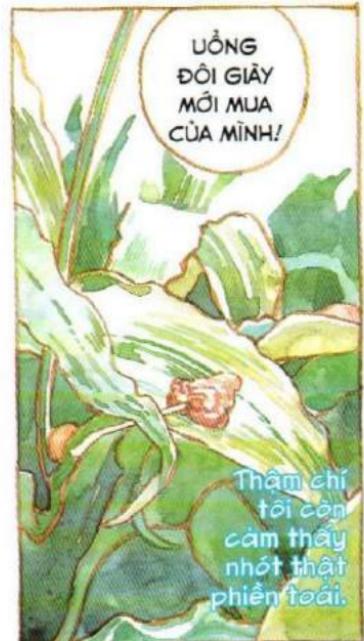
DAISUKE IGARASHI

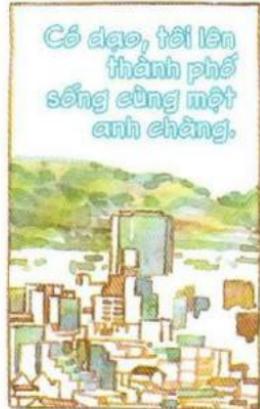
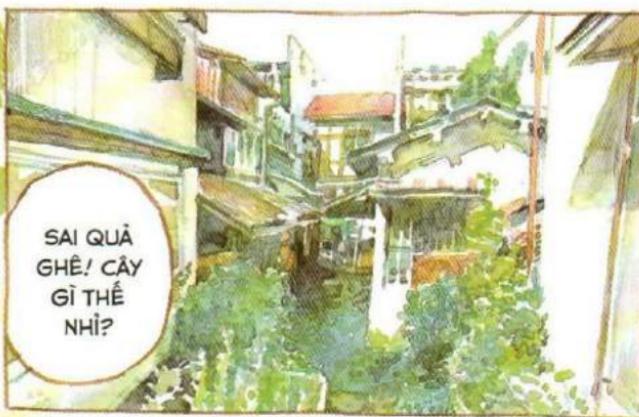


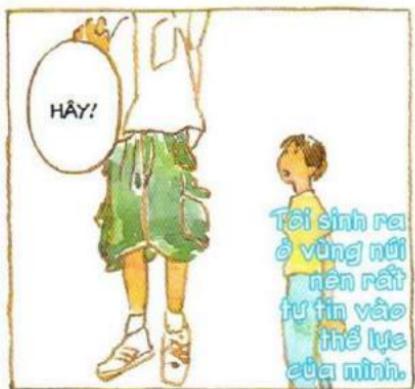
Mục lục

1st dish Nhót	3
2nd dish Nước xốt Worcester	13
3rd dish Hittsumi	23
4th dish Bánh giầy natto	33
5th dish Amazake	43
6th dish Nụ cúc móng ngựa	55
7th dish Cà tháp bút	67
8th dish Bứa sáng hòn áy	79
9th dish Bắp cải mùa xuân	89
10th dish Bánh mì nướng lò	99
11th dish Mizu	109
12th dish Cá hồi chảm hồng	119
13th dish Cơm hạt óc chó	129
14th dish Mứt hạt dẻ	139
15th dish Cà rốt và rau xanh	149
16th dish Bánh giầy tôm, bánh giầy gừng	159





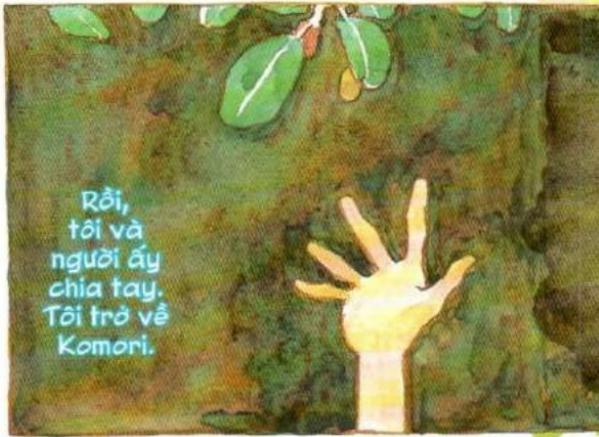
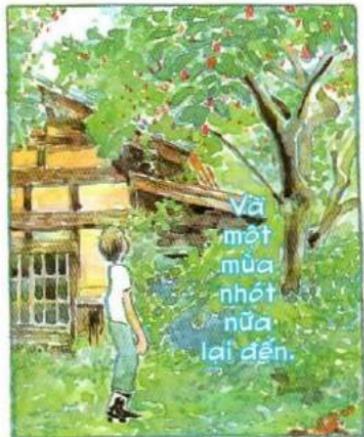


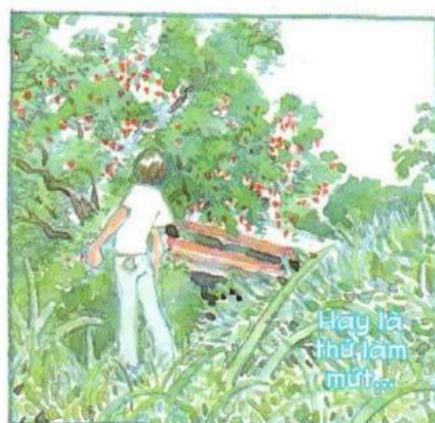
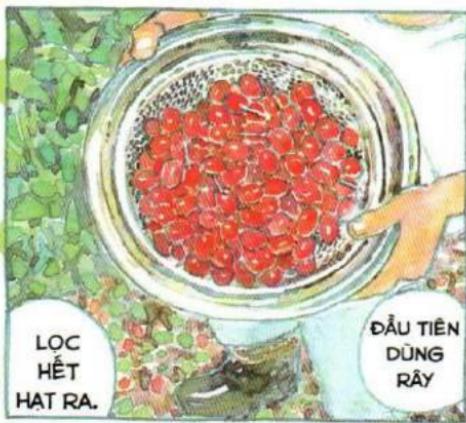
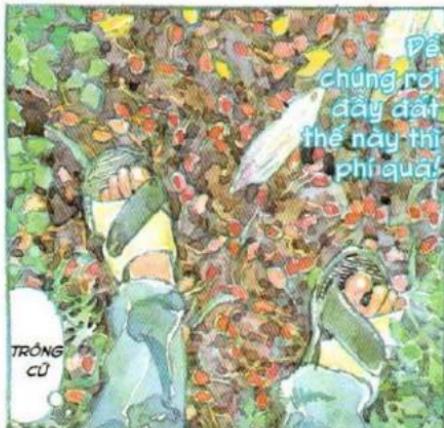


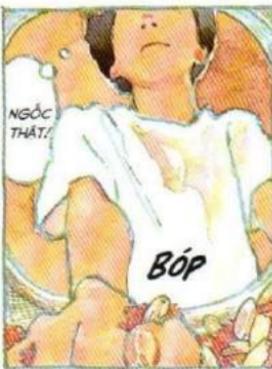
Tôi sinh ra
ở vùng núi
nên rất
tự tin vào
thể lực
của mình.



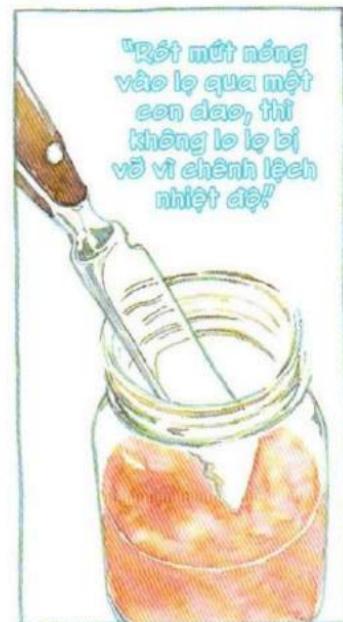
CHÁT
LẮM
PHẢI
KHÔNG
?

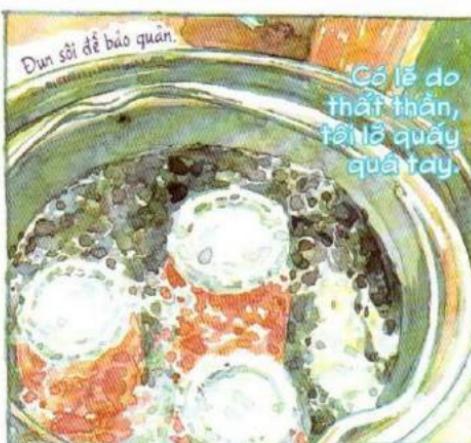






Tôi nhận ra
mình đang
làm món này
với ý định
để cho
tên đồ ăn,
giống hệt
như hồi ấy.







Komori

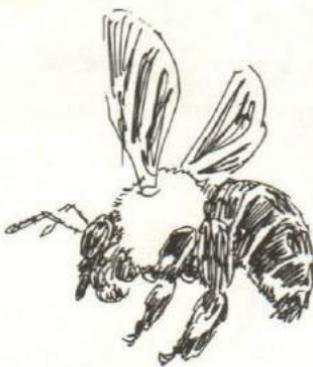
Komori* là khu dân cư nhỏ nằm trong một ngôi làng ở vùng Đông Bắc Nhật Bản. Ở đây không có các cửa hiệu buôn bán. Muôn mua đồ thì phải ra mây cửa hiệu hoặc siêu thị nhỏ của hợp tác xã nông nghiệp ở trung tâm làng, nơi có ủy ban. Lúc đi, vì đường hầu như là xuồng dốc nên chỉ mất độ ba mươi phút đạp xe. Còn lúc về thì không biết mất bao lâu nữa. Mùa đông có tuyết nên phải đi bộ. Đi thông thả chắc mất khoảng một tiếng rưỡi.



Nhưng hầu hết mọi người đều đi mua sắm tại siêu thị lớn ở vùng ngoại ô của thị trấn bên cạnh. Tôi mà đến đó chắc phải mất cả ngày.



*(Tiếng Nhật) rừng nhỏ.

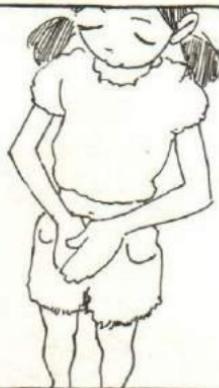


Vào mùa hoa nhót nở,
quanh tán nhót thường
về vè tiếng ong bầu
đập cánh. Tuy nhiên,
bị chúng chích cũng
chẳng đáng sợ lắm,
không như ong bắp cày.

Trong
bao tử
mỗi người
đều
có mặt
con ếch.



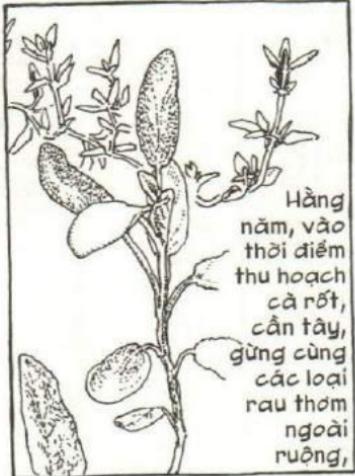
Mỗi khi
đói bụng
nó sẽ kêu
ôp ôp.



Chắc
mẹ
định
trêu
tôi nên
bảo
vậy.



ĐÓ
GỌI LÀ
“ẾCH
NGỒI
BAO TỬ”**.



Cho nước,
tảo bẹ, tiêu
nguyên hạt,
tiêu xanh
ngâm mirin*,
đinh hương,
lá nguyệt quế
vào nồi
inox.



*Rượu thường dùng trong nấu ăn, có vị ngọt.



Wor-
ces-
ter
nhà
tôi.



Đây
chính là



Phần cặn có
thể làm cà ri.

Dùng
vài lọc
để chắt
nước xốt
vào bình
là xong.

Vì vây hồi còn
đi học, khi thấy
Worcester được
bày bán trong
cửa hàng, tôi đã
rất ngạc nhiên.



Worcester
trong
ấn tượng
của tôi
luôn là
nước xốt
nhà làm
(với thành
phần chính
là nước
tương).

Mới đầu
còn tưởng
món xốt
này
bắt nguồn
từ nhà tôi
kia chứ.



Nào
ai biết
nó được
sử dụng
phổ biến
trên
thế giới
như vậy.

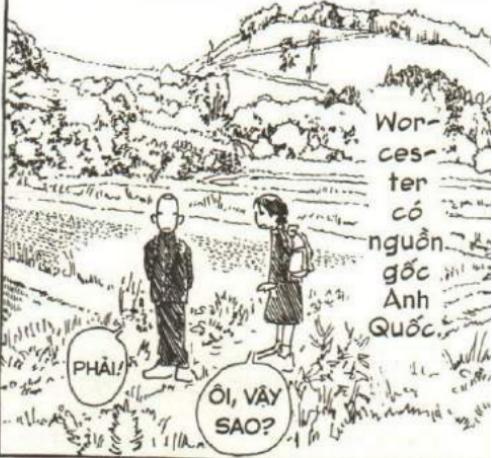
Mãi về sau
tôi mới biết,
nước xốt
nhà tôi
là hàng
bắt chước.



CHẮC
LÀ
THẾ.



VÌ VY NGƯỜI TÀ
KHÔNG CHO
NƯỚC XỐT
VÀO XỐT?



PHẢI.

ÔI, VÌ
SAO?

Wor-
ces-
ter
có
nguồn
gốc
Anh
Quốc.



CÁI
NÀO
NGON
HƠN?

NƯỚC
XỐT NHÀ
MÌNH VỚI
Ở CỬA HÀNG,
THẾ CON
THỦ NÓI
XEM



HỒ!



NHƯNG
MÀ
...

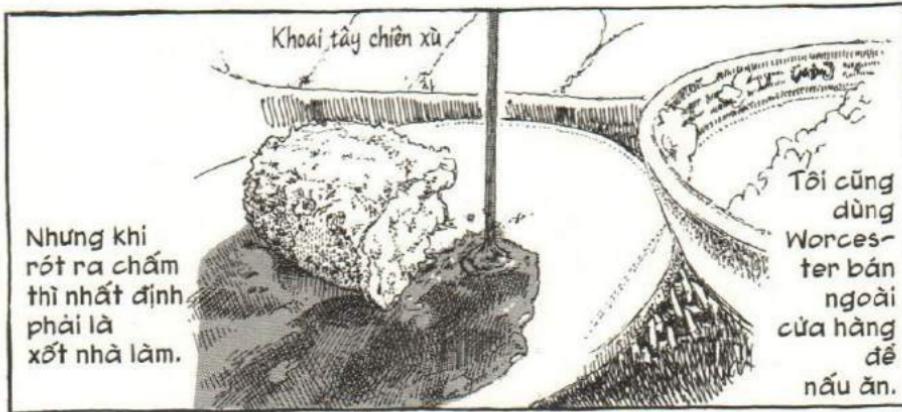
MẸ CÓ
BAO GIỜ
BẢO LÀ MẸ
SÁNG CHỂ
RA ĐẦU!

Đến giờ
tôi vẫn
hay viết
nhâm
thành
"Ech
ngồi
bao tử"
đấy thôi.



LỰC BỤC LỰC BỤC LỰC BỤC LỰC BỤC

Thói
quen
từ nhở
đúng
là
không
dễ gì
thay
đổi.



Tôi có cái thói là
bất cứ việc gì, không
tự tay làm thì không
an tâm. Cái
thói này hẳn
cũng từ đó
má ra.



chắc
phải
nghi
ngờ
tối già
mát.

ROẠT
ROẠT



Nào!



PHÙ

Sau
đó
trộn
đều
tay.



Cho bơ
ca cao,
đường
và một
chút
đậu ăn
vào nồi.

Tôi tách
thật
sạch vỏ
đống
hạt phi
hai dọc
đường
núi.



Sở thích
của tôi
là phết
đầy mứt
lên bánh mì
rồi ăn.

Tôi nướng bánh
mì để ăn cùng.

Mẹ bảo
món này
tên là
"Nutella".



Sản
phẩm
"Nutella"



Theo lời mẹ thì
cái tên bắt
nguồn từ việc
nói chêch câu
"Nutte taber-
ru**". Tôi nghe
mà tin sái cổ.

*Phết lên rồi ăn.



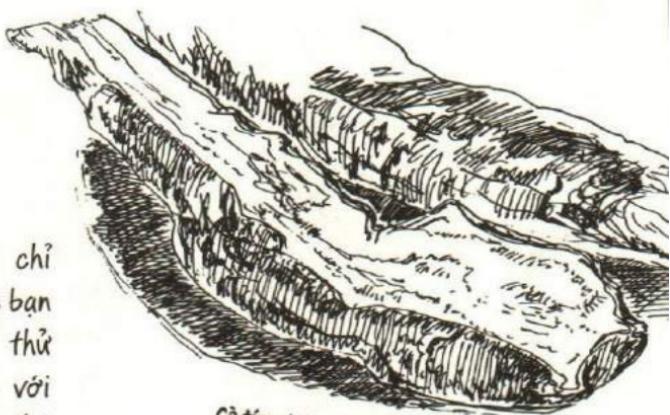
Tôi
biết được
là nhỡ
tình cờ
bắt gặp ở
siêu thị
trên phố,
mới cách
đây vài
ngày.



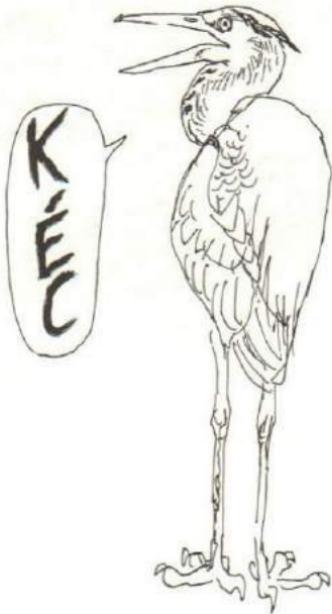
được
làm từ
sô cô la
và hạt phi,
bày bán
khắp
thế giới.

Chỉ cần nêm nếm các loại gia vị vào nước xốt bán trên thị trường là sẽ tạo ra khác biệt lớn. Thêm một chút nước tương, bột cà ri và gừng bào nhuyễn, sau đó nhúng rau củ chiên vào là có một món ăn đơn giản rồi. Những lúc không biết ăn gì, tôi thường chọn món này.

Không chỉ
rau, các bạn
có thể thử
nghiệm với
bắt cứ thứ
giảm săn.



Cà tím chiên nhúng xốt



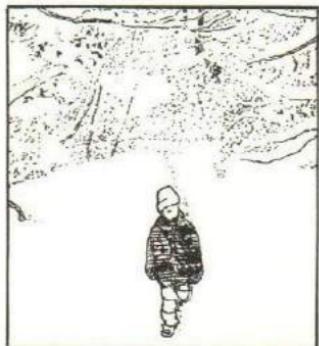
Có một gia đình
diệc xám cư trú ở
Komori. Chắc vì chỗ
này nuôi cá nên tôm
thủy chúng xuất hiện
quanh năm. Chúng
kêu inh ỏi cả lên.
Buổi tối cũng kêu,
làm tôi khiếp cả vía.



*Một loại mì nước nấu với rau củ và thịt. Có dạng miếng dẹt, chứ không theo dạng sợi thông thường.
Tên món bắt nguồn từ "hittsumamu" (dùng tay để véo).







Chú cựu
đã từng
nói thẳng
những
lời ấy với
người khác
chưa?



Thò
à?



Tuyết
tuột khỏi
cành cây
khi nắng
rơi qua.



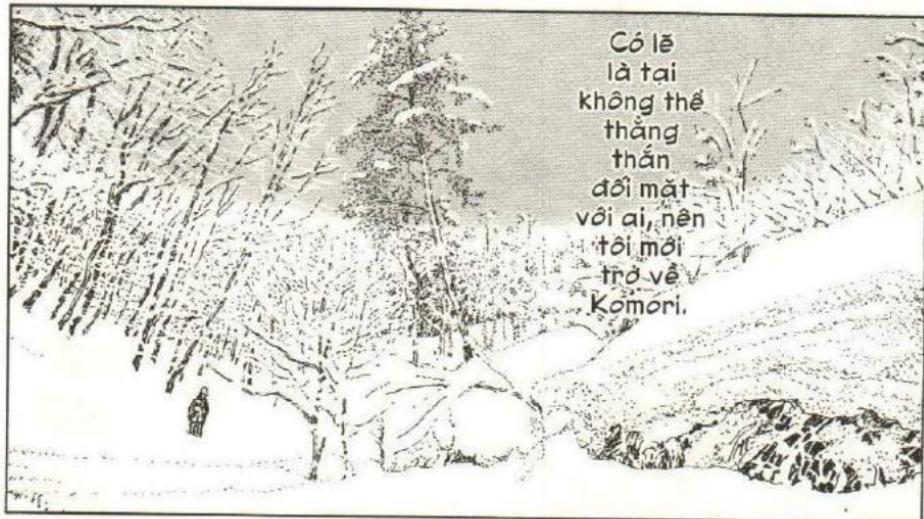
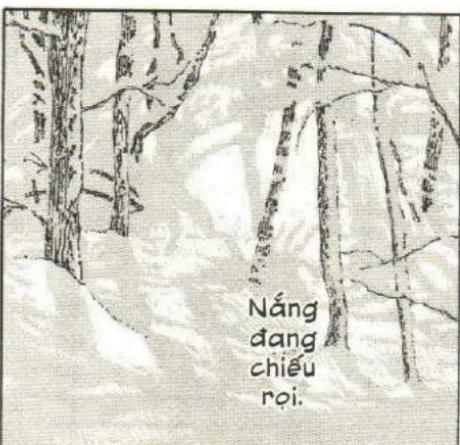
Mây
đang
trôi.



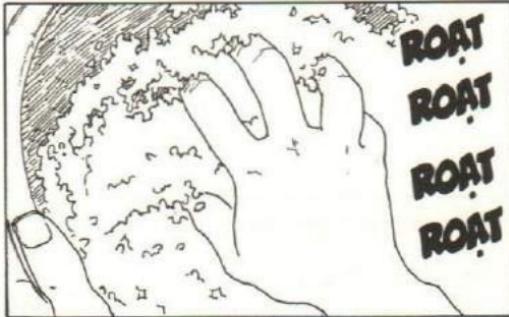
Còn
khi
sami
trôi thì
không
rơi
xuống
nữa.

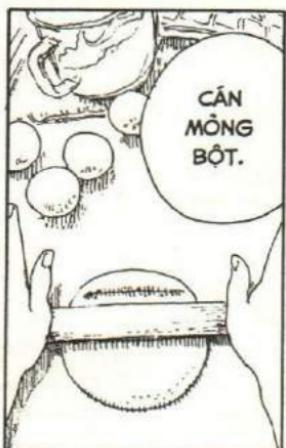


BỐP
BỐP
BỐP



Tôi
đúng là
đứa
ngốc.



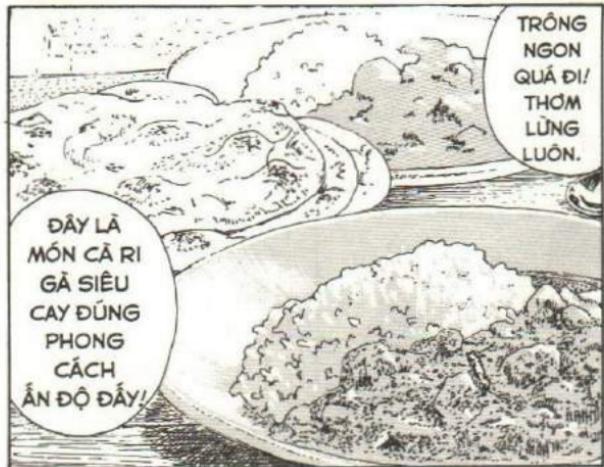


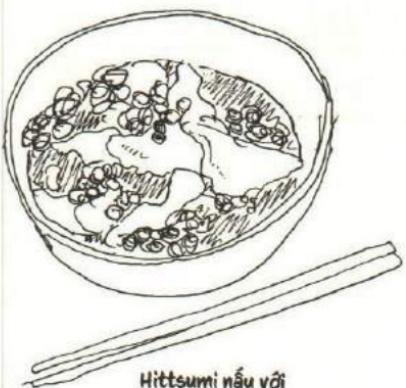


ỦM, ĐÚNG RA LÀM MÓN NÀY PHẢI Ủ BỘT QUA ĐÊM CƠ.

CÁI NÀY LÀ BÁNH CHAPATI* PHẢI KHÔNG?

*Bánh mì truyền thống của Ấn Độ.





Hittsumi nấu với
đậu đỗ và bí ngô

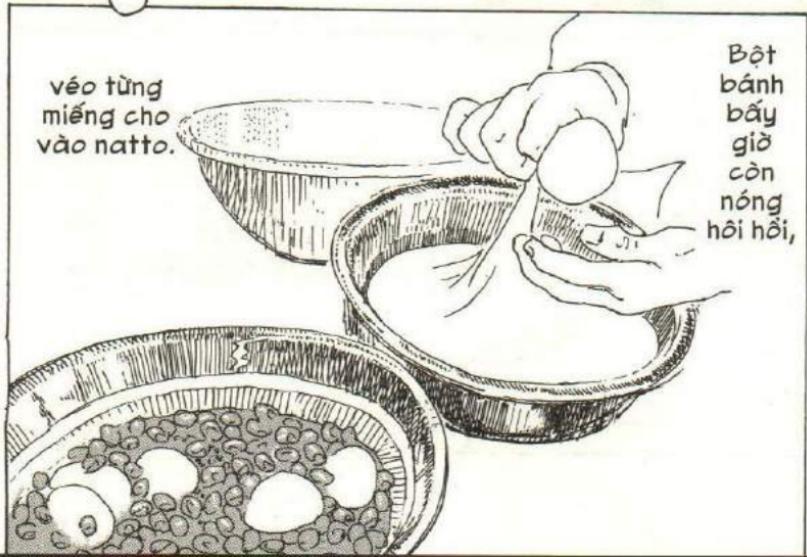
Hittsumi có rất nhiều phiên bản và là sự thay thế hoàn hảo cho bánh giầy. Ăn kèm với nước tương gừng sẽ mang lại cảm giác nhẹ nhàng, dễ chịu. Trộn đậu đỗ hay natto (đậu tương lên men) thì ngon tuyệt trần. Ngoài ra còn có thể coi như pasta hay gnocchi* trong các món kiểu Tây.

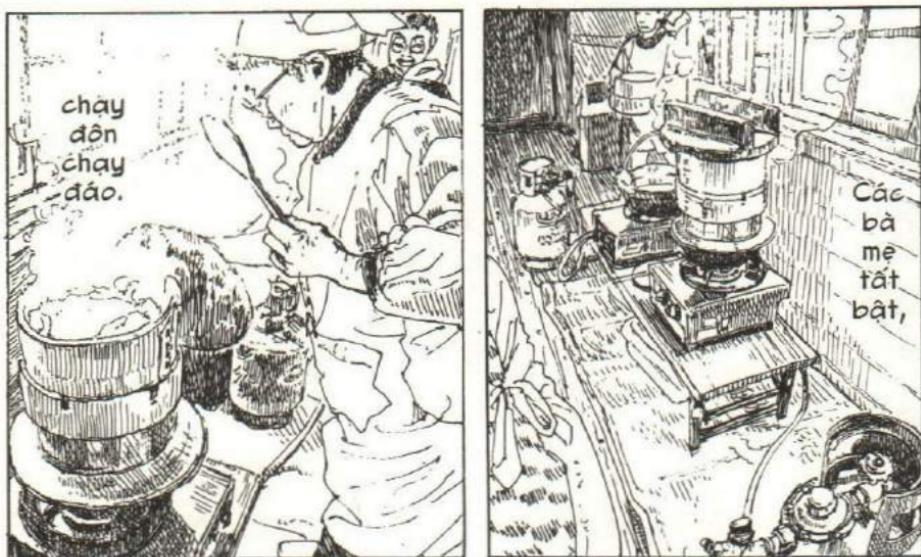
*Món Ý, làm từ bột mì và khoai tây.

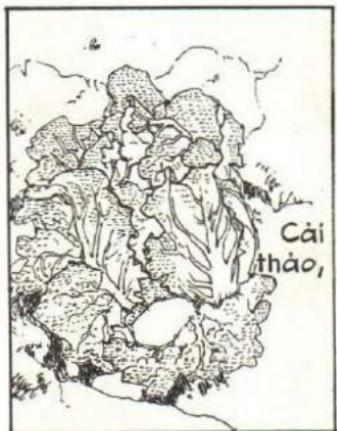




Khi ngược nhìn bầu trời sao,
thảng hoặc sẽ thấy bóng chim cú
lướt qua êm ru, không một
tiếng động. Như ông hoàng uy
quyền của màn đêm. Như một tạo
vật không thuộc về thế gian này.







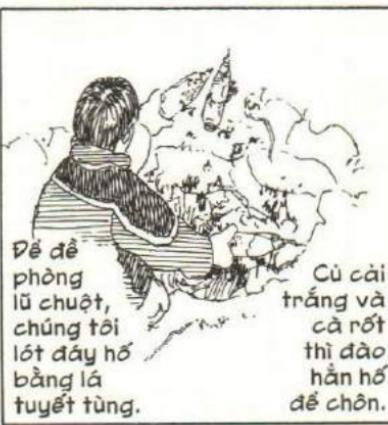
Cải
thảo,



Có rất
nhiều thứ
được vùi
dưới tuyết.



Ngoài
ra còn
rải trấu
để
khoai
lang
không
dính vào
các loại
khoai
khác.



Để đề
phòng
lũ chuột,
chúng tôi
lót đáy hố
bằng lá
tuyết tùng.

Củ cải
trắng và
cà rốt
thì đào
hắn hố
để chôn.



hành,
cải
bó
xôi.



Và
chúng
tôi
cũng
dùng
cách đó
để làm
natto.

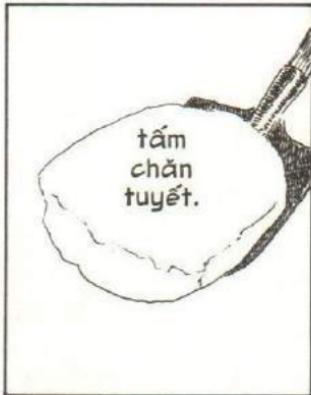


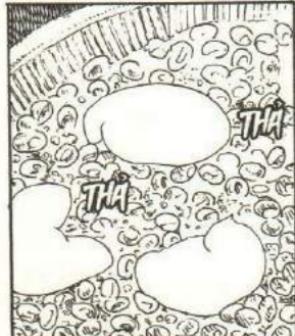
Vì vậy cần
bảo quản
trong
một lớp
“chăn
tuyết”.
Chôn thế
này thì
nhiệt độ
sẽ ổn định.

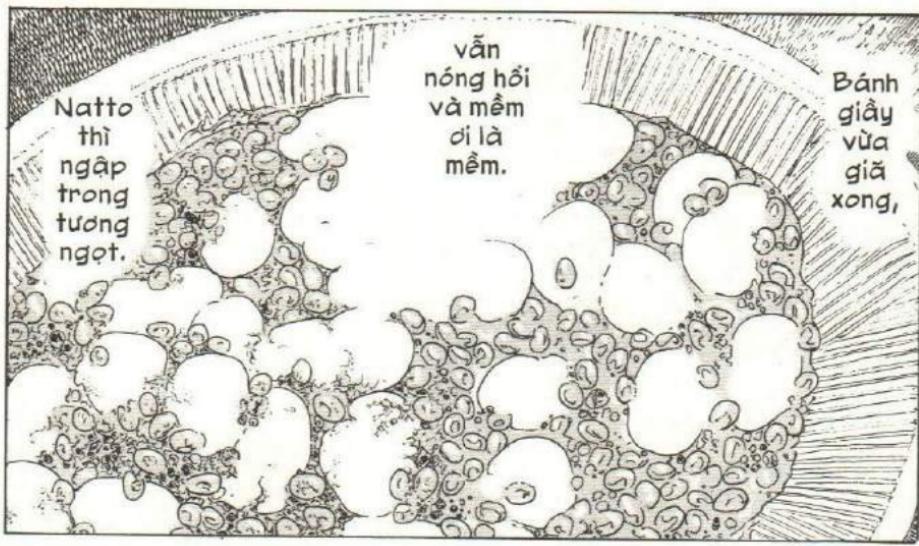
Rau củ
sẽ mau
héo rữa
khi trời
quá
lạnh.



*Warazuto. Túi dán bằng rơm, dùng để ủ natto.







Nhưng
từ lúc
đó,



Tôi không
rõ mùi vị
bánh giầy
natto nhà
làm là như
thế nào.

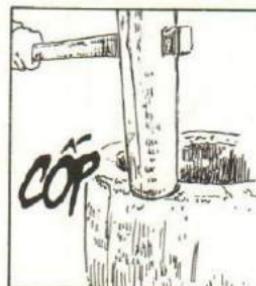
mới được
ăn bánh
giầy natto
lần đầu.



nên trồng
lúa nếp
cũng
đồng
nghĩa với
việc làm
bánh giầy
natto.



Vì lý do
đó mà
hàng
năm
nhà tôi
đều
trồng
lúa nếp.



tôi đã
khăng khăng
nghĩ rằng,
bánh giầy
natto là phải
ăn ngay sau
khi già, với
thật nhiều
tương ngọt.



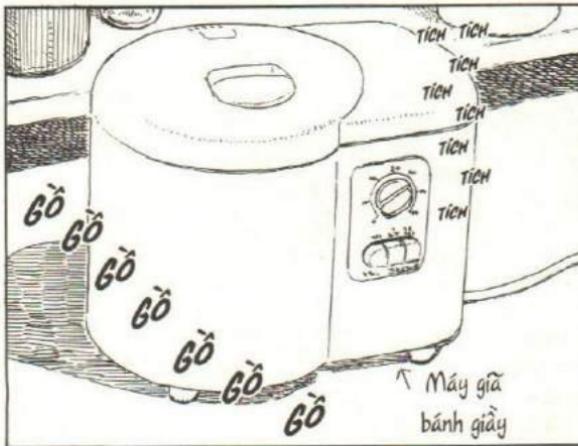
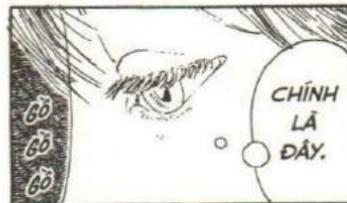
Tôi nhổ
cỏ và
chăm
lo việc
tưới
tiêu.

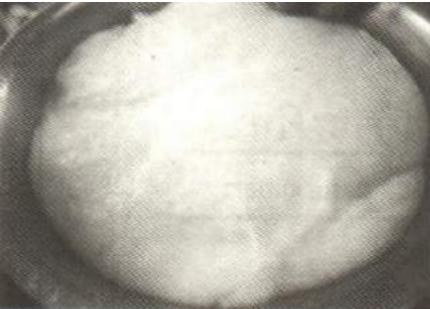
Từ nhà tôi
cách đồng
tôi thuê,
nếu đi bằng
xe đạp thì
mất mười
phút.



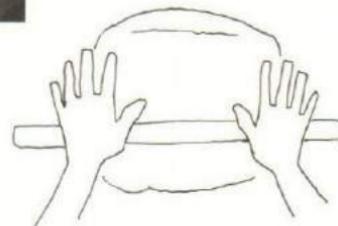
Tôi thấy
lợn nên
ngày
nào
cũng đi
thăm
ruộng.

Năm nay,
vào mùa
lúa đơm
bông, trời
mưa nhiều
và lạnh.

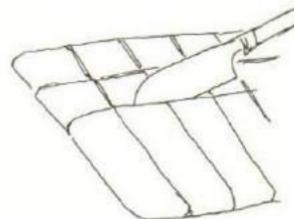




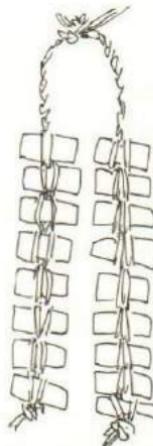
Phương pháp bảo quản bánh giầy ở Komori



Cán mỏng
bánh giầy đã
giã xong.



Để nguyên cho
bột cứng lại.
Dùng dao xắt
hình vuông.



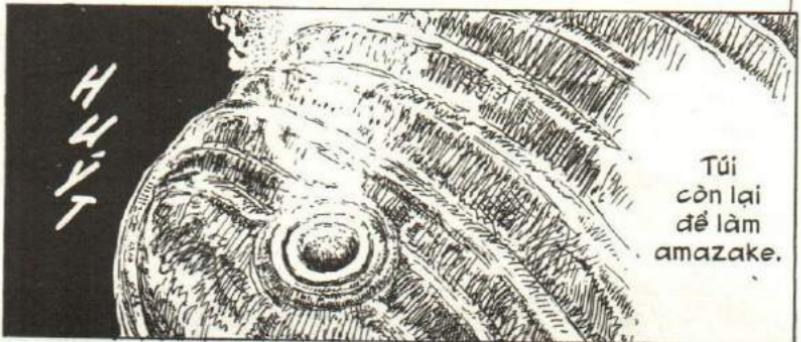
Dùng rơm buộc lại, làm thành
bánh giầy khô, hoặc bọc bằng
màng nilon, để đông lạnh là có
thể giữ lâu.

Với bánh giầy khô, chỉ cần ngâm
qua đêm, còn bánh giầy đông lạnh
thì đem rã đông. Sau đó nướng
lên, thả vào nước sôi cho mềm rồi
kết hợp với xốt hoặc mứt đậu đỏ.

Phủ thật nhiều
bột khoai tây lên
để chống dính,
sau đó cho vào các
hộp kẹo bằng giầy.

Bình thường cáo kêu là
"kréc kréc" phải không?
Nhưng ở Komori, cáo hầu
hết đều sủa như chó.
Thi thoảng lại thây "gâu"
một tiếng.
Từ xa vang lại, nghe như
"gô gô".





*Rượu ngọt, đặc như cháo, uống nóng.

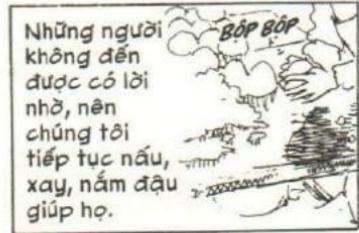




*Mộc sinh trưởng trên ngũ cốc nấu chín.

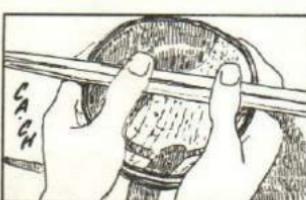


*Mi ramen với nước dùng thêm tương miso.



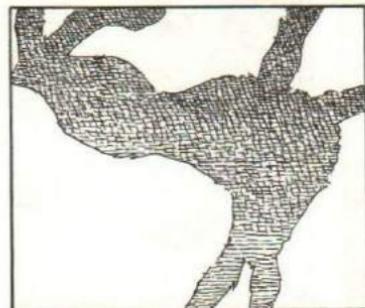
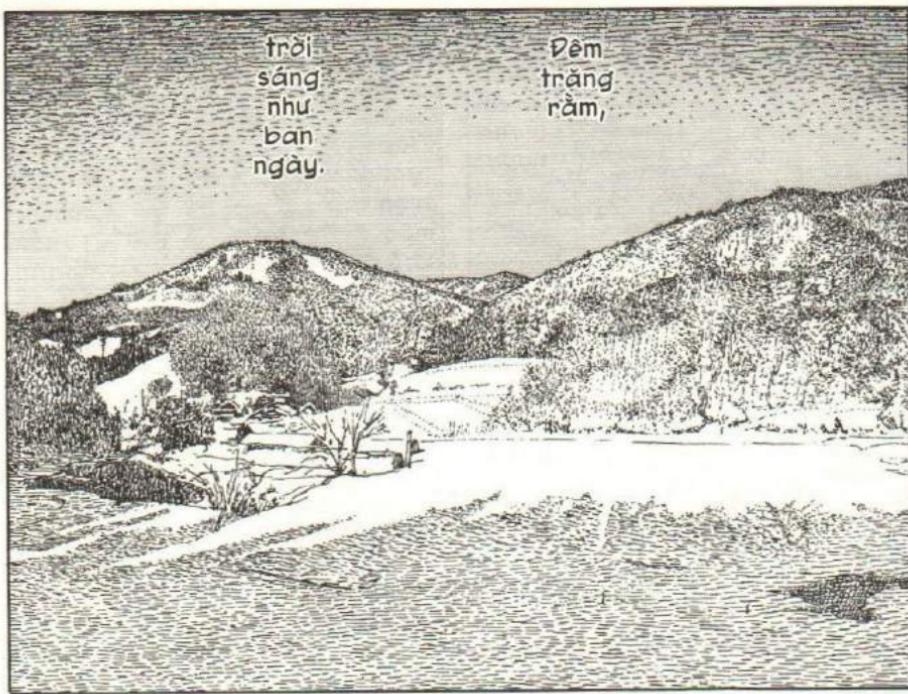


*Món ăn chế biến theo kiểu phết miso lên nguyên liệu rồi đem nướng.



trời
sáng
như
bản
ngày.

Dêm
trắng
răm,





Đến phần
bí ngô còn
ăn được cũng
không thể
nấu cho
chín mềm.

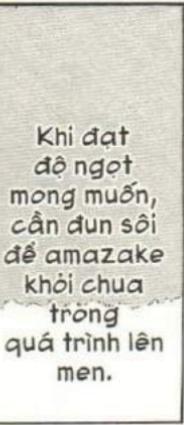


Giữ ấm một
đêm bằng
túi sưởi,
thùng các
tông, chǎn,
nệm ngồi...





Hâm
nóng
thật
kì.



Khi đạt
độ ngọt
mong muốn,
cần đun sôi
để amazake
khỏi chua
trong
quá trình lên
men.



Đến
tâm
trưa
là
ama-
zake
hoàn
thành.

CHÁ,
THÊM CHÚT
NỮA.

Sáng
hôm
sau,
cháo sẽ
người đã
nên phải
hâm lại,
giúp cho
mốc koji
đủ điều
kiện sinh
trưởng.



Vị
ngòn
ngot
âm ấm
làm
cơ thể
giản ra
khoan
khoái.

Ôi
...

Àn kèm
dưa chuột
muối ngẫu
và các
loại rau
muối khác.



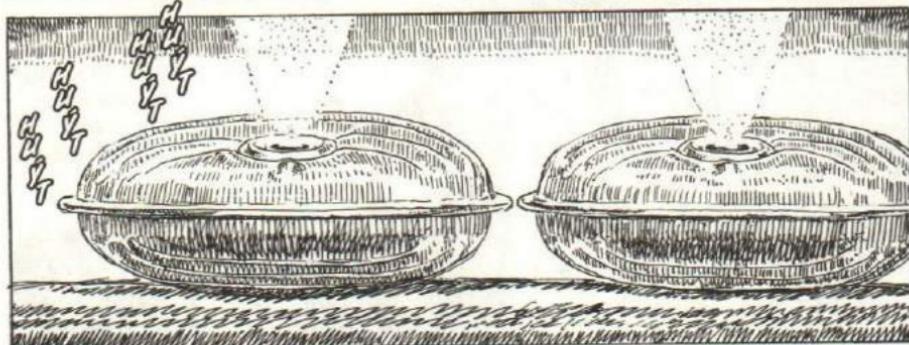
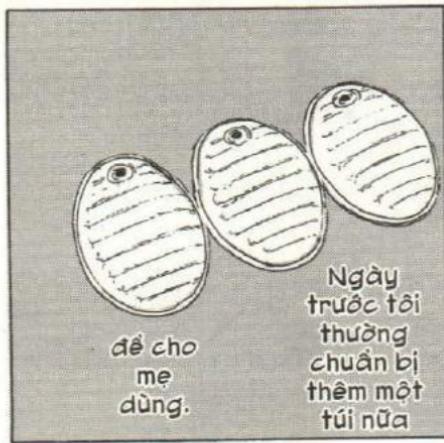
Loại
rượu
làm từ
gạo
nếp
hào
hang



Cứ mỗi
đợt rét
đầm,

Ô!



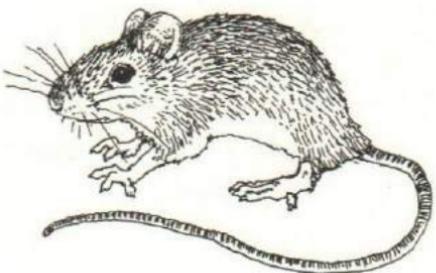




Bảy loại rau dùng trong "cháo bảy thảo mộc"

Nếu làm amazake bằng hộp ủ tráng men chuyên dụng thì rất tiện. Vì có thể bắc lên bếp đun nên cứ nấu cháo, để nguội rồi thả mộc koji vào. Càng nhiều mộc koji thì vị càng ngọt. Amazake ngon nhất là khi lượng mộc tương đương với lượng gạo. Độ ngọt lý tưởng là độ ngọt ngay trước khi bắt đầu chua.

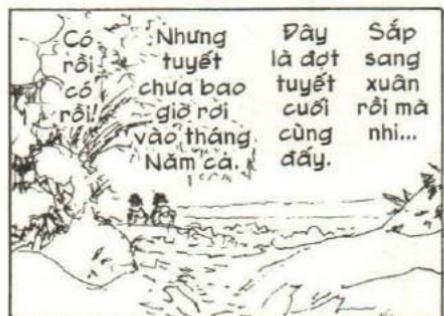
Thầy mèo bắt được đủ loại chuột hết, trong đó có cả chuột chui và chuột chui Nhật nữa. Vậy mới biết, chỉ quanh nhà thôi đã có cơ man nào là động vật sinh sống rồi.



Bảy
năm
trước

DA?









NÀY! ICHIKO!
ĐÙNG CÓ
MƠ MÀNG
NỮA! LÀM
VIỆC NGHIÊM
TÚC ĐI XEM
NÀO!



XEM LẠI
ÔNG
ĐI...



NHÀ THÌ
LÚC NÀO
CŨNG ẨM ÁP
CHẢO ĐÓN.

CHẮC
ĐÃY HẾT
VIỆC NHÀ
CHO VỢ.



Ở nhà
tha hồ
than mệt,
chẳng ai
bảo gì.

Cơm tối
luôn
sẵn
sàng.



Còn tói, mệt
đến đâu
vẫn phải tự
xoay xở hết
mọi thứ.

Đồ giặt
chất
đống thì
chi phàn
nàn mệt
câu là
xong.



Trong lúc quần quật
lao động ở đây thì
việc nhà cứ
chồng chất mãi lên.
Chi còn cách giải quyết
từng việc mệt.
Làm sao chờ cùi trong
lúc đợn tuyết được chứ.
Tôi chỉ có một mình thôi.

Cả
việc nhà
lãnh ra
ngoài
kiếm tiền,
đều
chẳng
có ai
giúp.



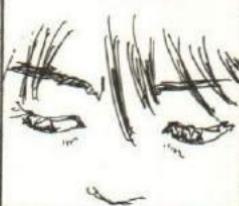
Tôi việc gì
cũng phải tự
xắn tay áo
mà làm đây
này!



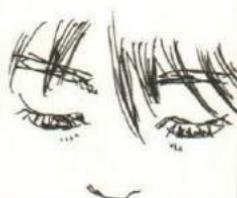
Đã dùn đầy
những việc
không muốn làm
cho gia đình, lại
còn ra vẻ bận
rộn hơn người.



Không có
người thân
chia sẻ
công việc,
thì sẽ
vất và
đến
nhường
nào...



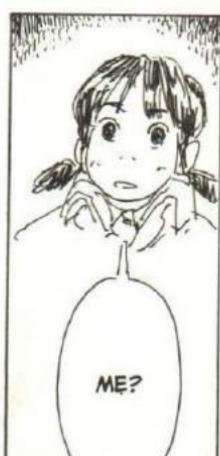
Một lũ dựa dẫm
vào gia đình
như các người
lầm sao hiểu
được nỗi cực khổ
của tôi chứ!



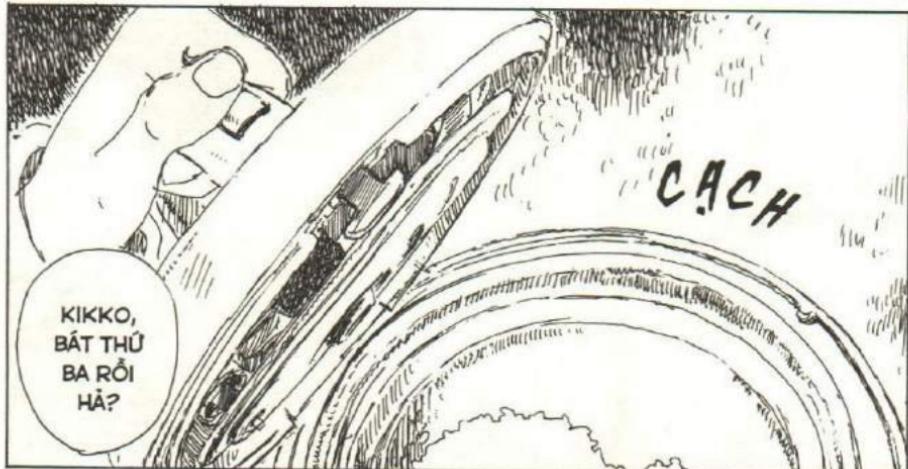
có thực sự là
người thân
không?

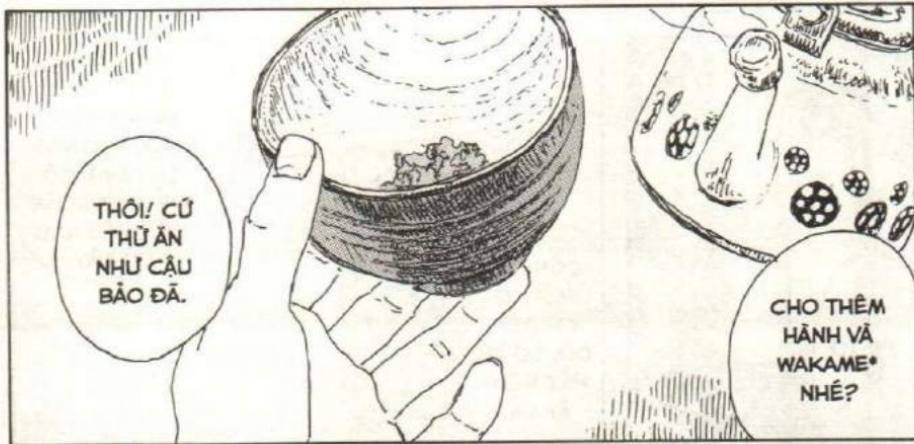


Mình
đối
với
mẹ







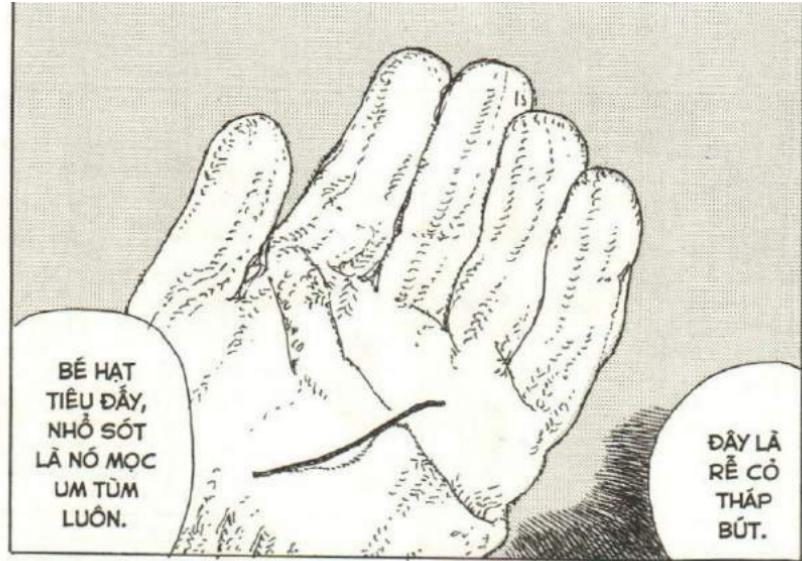


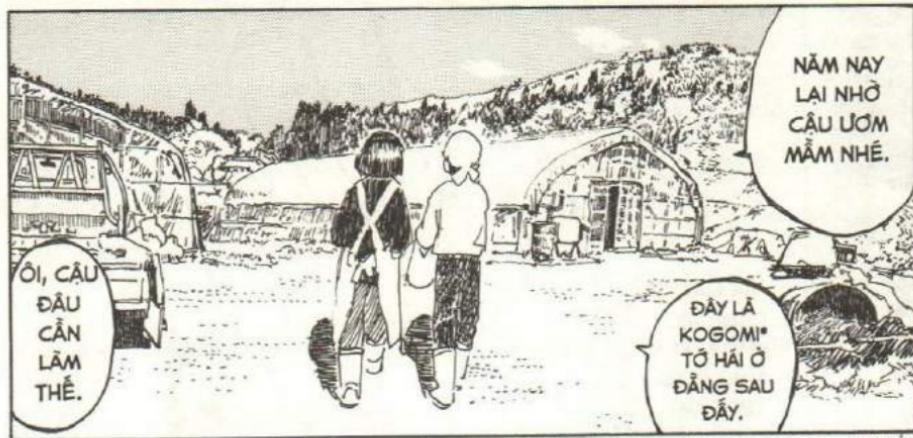
Nụ cúc móng ngựa đem luộc
chín rồi chao dầu, cuộn cùng
mới thêm miso thì thành phẩm
sẽ đậm đà ngon lành hơn hẳn.
Tỉ lệ cúc móng ngựa và miso
do mình tự ước lượng. Dù
chẳng có bao nhiêu cúc móng
ngựa cũng cứ trộn với miso rồi
để vài tháng đi, miso vẫn quyện
mùi cúc, ngon miễn chê.



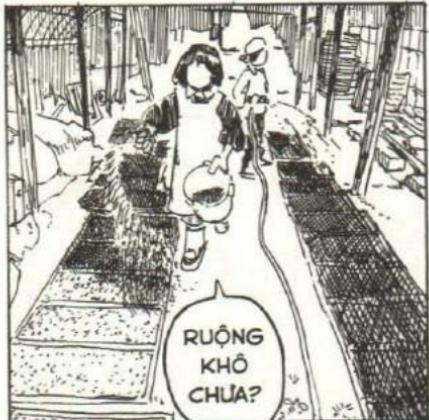


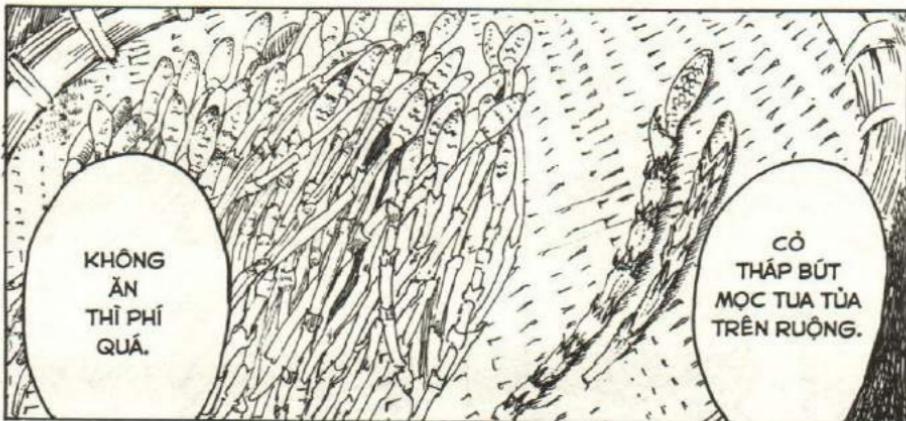
Tuyết đang tan dần. Trên bờ ruộng,
một con chồn vàng vừa đánh hơi
vừa chạy vòng quanh những bông hoa
cúc móng ngựa. Còn tưởng nó đang
tìm ăn nụ cúc, nhưng hóa ra chỉ
đang lùng sâu bọ. Toàn thân nó ánh
lên màu vàng cam rực rỡ, nhìn rất
bắt mắt.





*Một loại rau răm, là đót của cây dương xỉ đã dieu.











Đừng nói
là cỏ dại,
nó được xem
là loại
rau rừng
quý giá đây.

chỉ một
vài nơi
mới có cỏ
tháp bút.



COI NHƯ ÂN HUỆ
QUÝ BÁU CỦA
NÚI RỪNG,
BẢO HIÊU
XUÂN VỀ.

CHẮC NGƯỜI
THỜI XƯA
TRÂN TRỌNG
CỎ THÁP BÚT
LẤM,

EM
CẢM GIÁC
...





Là đàn
em trong
trường,
nhỏ hơn tôi
hai tuổi,
mới trở về
Komori
đạo gần
đây.

Anh
chàng
này
tên
Yuta.

Còn tôi
thì



vô cùng
yếu lòng
trước
nhưng
anh
chàng
cao lớn
và nói
chuyện
lǎng man
như thế

MEO!

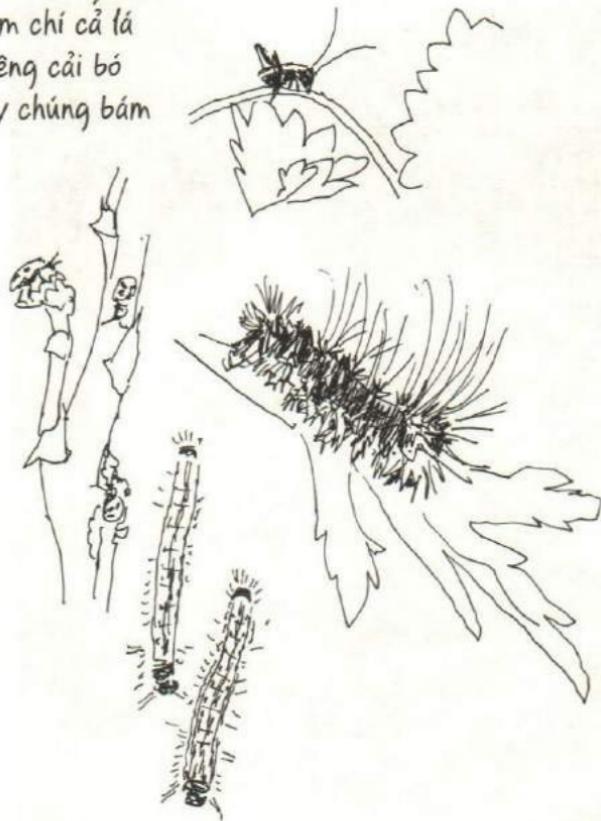


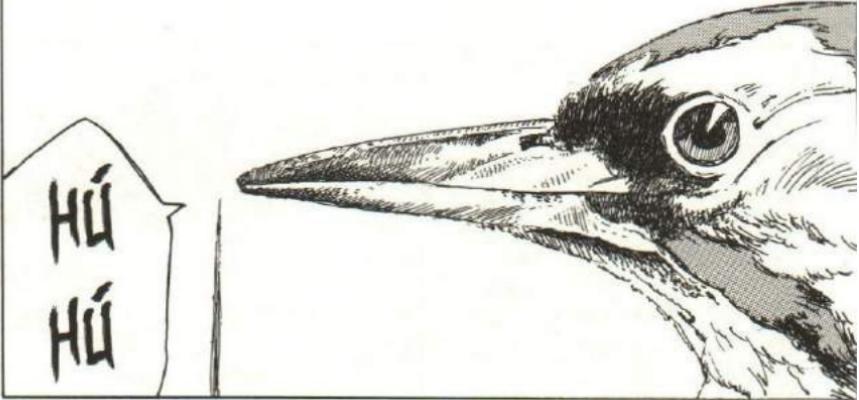


Sau khi luộc sơ cỏ
tháp bút, cũng có khi
tỏi đánh thêm trứng.

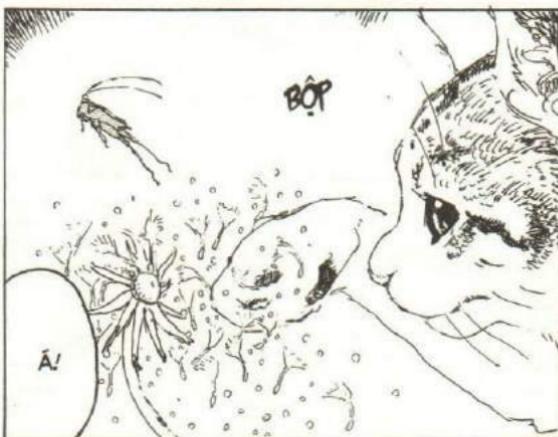
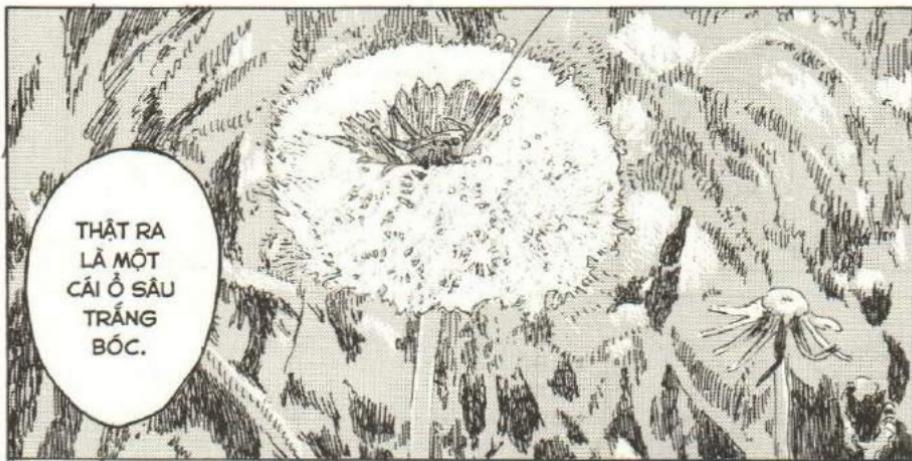
Rót rượu, tương,
mirin vào nước dùng,
đợi sôi thì thả cỏ
tháp bút đã luộc chín,
ninh thêm một chút,
cuối cùng trát trứng
đã khuấy đều vào
(trứng chỉ
chín sơ).

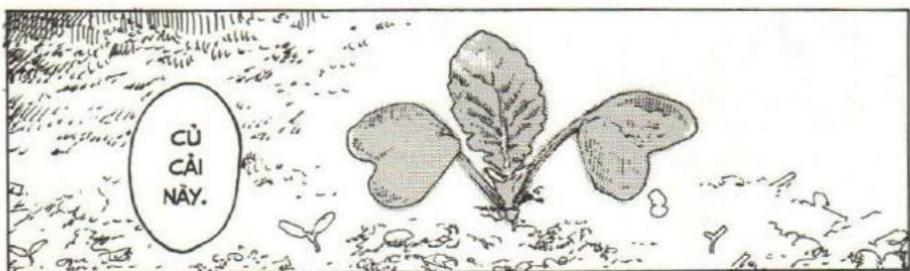
Dê mèn này, chau chau này,
loài có lông, loài không lông,
con màu xanh, con màu đen...
Khi bọ xít bùng phát số lượng,
có lúc các loại rau ăn lá gần
như chết hết (thậm chí củ cải
củ cải). Nhưng riêng cải bó
xôi thì không thấy chúng bám
vào.











*Trong quá trình trồng trọt, một số mầm non sẽ được ngắt bỏ để rau củ có thể sinh trưởng với kích thước lớn. Các mầm non này có thể đem về làm món ăn.



THÊM
CHÚT
BẠC HÀ

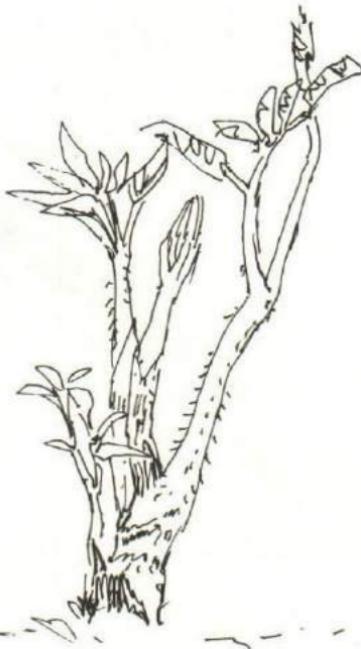






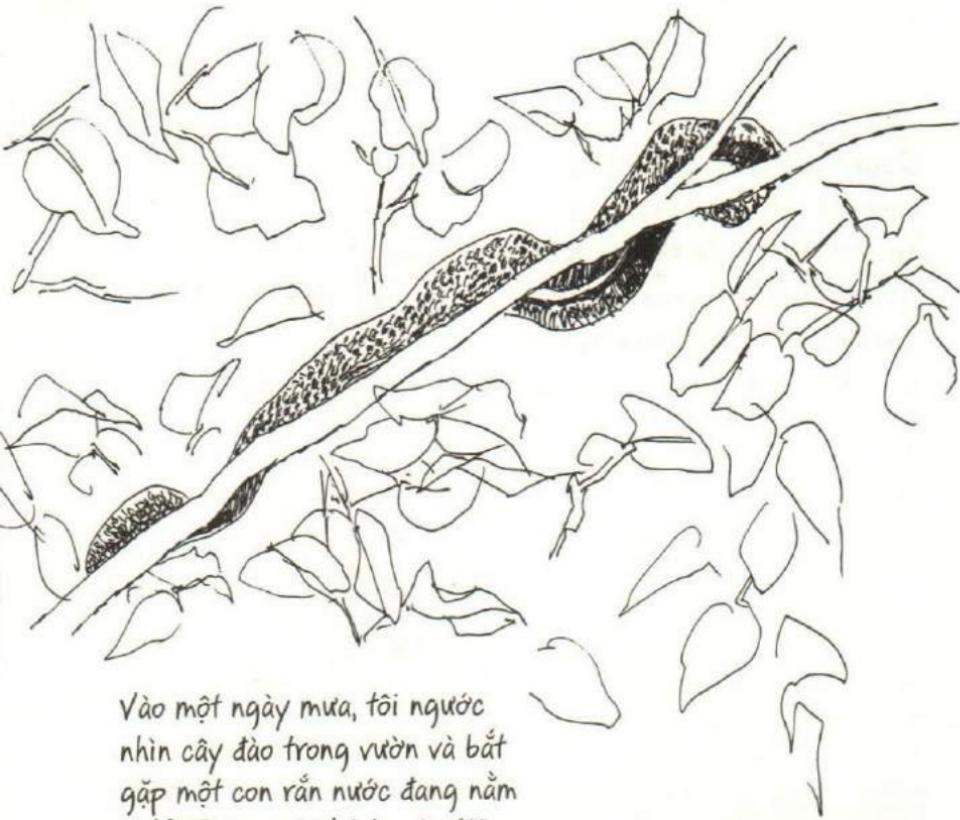


Dương quy rừng có hai loại:
xanh lục và đỏ. Loại xanh lục
ăn ngon hơn. Phần thân rẽ màu
trắng của dương quy non vừa
đào lên có hương thơm nồng nàn
và vị ngọt dịu vô cùng tuyệt vời.



Kể cả với dương quy đã hơi
lớn, vẫn có thể ngắt các chồi
nách và đem tẩm bột rán.

Còn cải xoong thì lúc nào
cũng mọc đầy quanh các
mương dẫn nước.

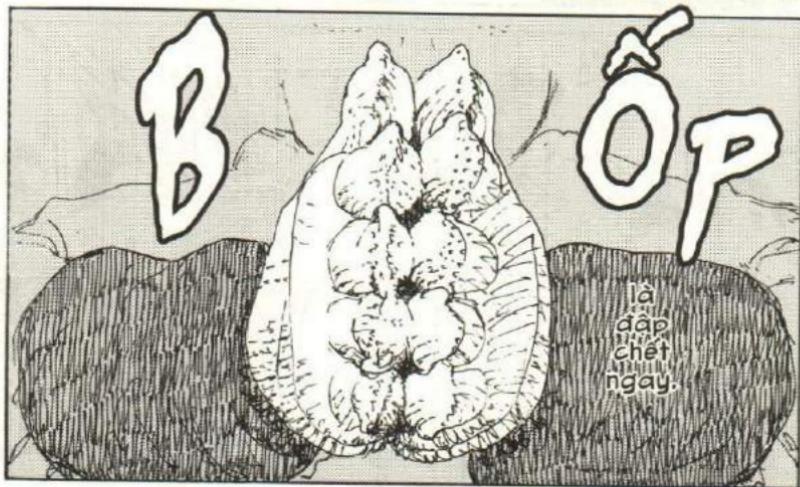
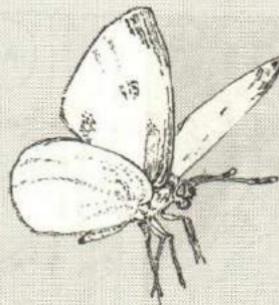


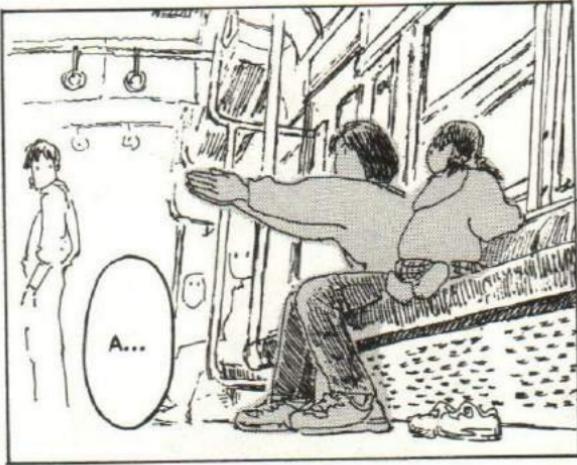
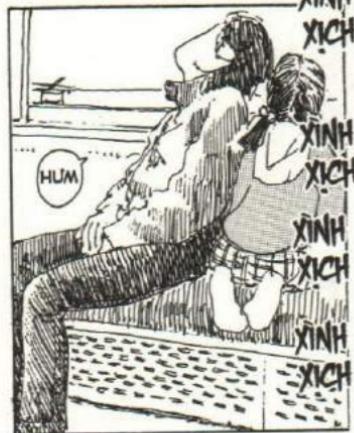
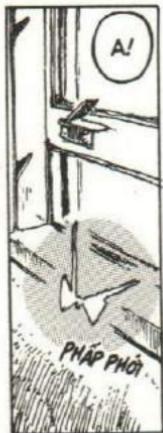
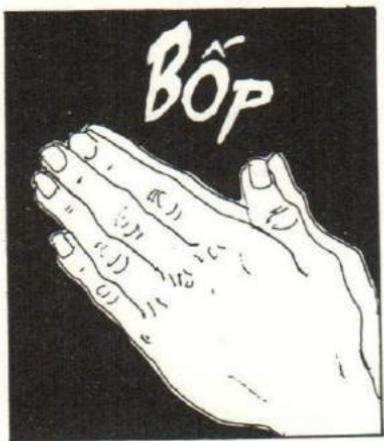
Vào một ngày mưa, tôi ngược
nhìn cây đào trong vườn và bắt
gặp một con rắn nước đang nằm
nghỉ. Trông nó khá to nên tôi
nghĩ có khi nó mới là chủ nhân
của căn nhà. Sau đó trong một
trận bão, cả đất và cây đều sập
xuống cái đầm bên cạnh. Böyle
giờ cây vẫn sống trong đầm.

Little Forest

Cư dân Komori

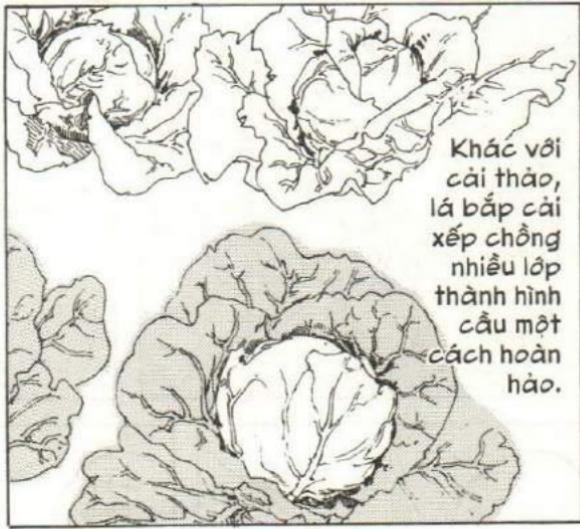
Mẹ tôi
mà thấy
bướm
trắng
ngoài
đồng







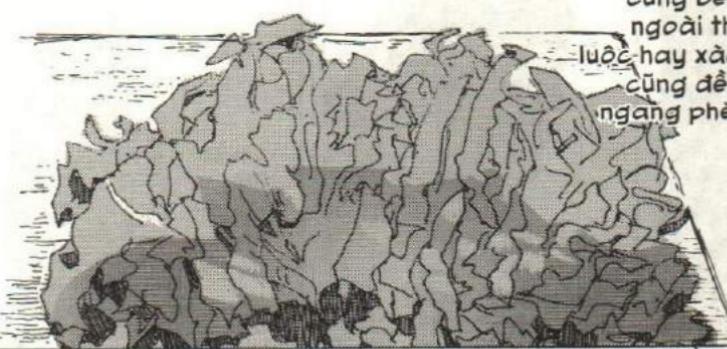
Bắp cải mùa xuân
vừa thu hoạch
xong, không cần
chăm sóc, chỉ ăn
sống thôi cũng
ngon miệng rồi.



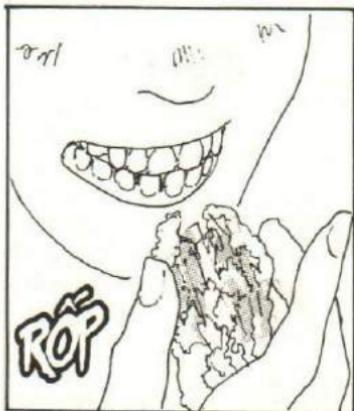
Khác với
cải thảo,
lá bắp cải
xếp chồng
nhiều lớp
thành hình
cầu một
cách hoàn
hảo.



tốt nhất
là xắt
nhỏ ra
và tẩm
bột rán
với hải
sản.



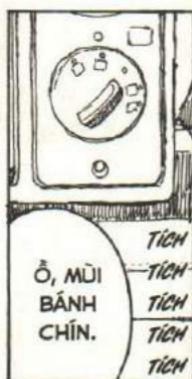
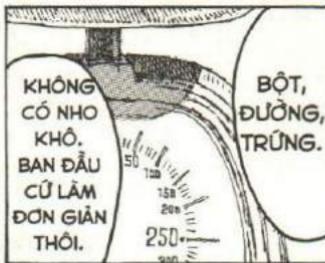
Còn lớp lá
cứng bên
ngoài thì
luộc hay xào
cũng đều
ngang phè,

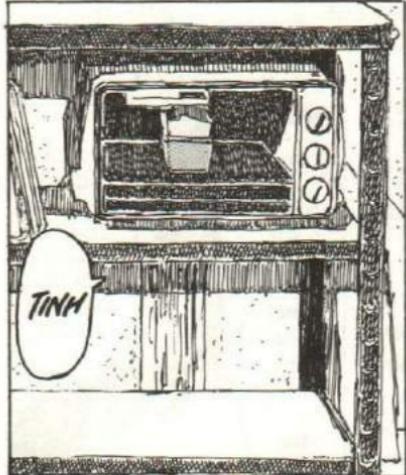
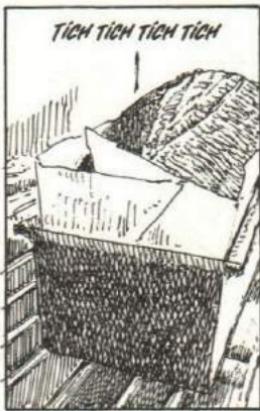


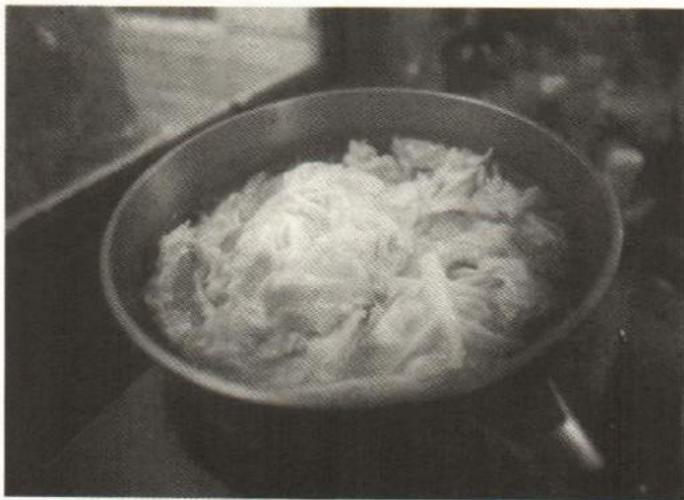




ĐÚNG RỒI! CÓ
BÁNH NGỌT
CÀ RỐT MÀ.
BIẾT ĐÂU LÀM
ĐƯỢC CÙNG
NÊN.

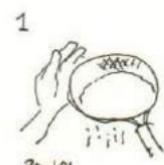






Luộc bắp cải lên.

Nếu làm theo cách dưới đây
thì thành phẩm sẽ là bánh ngọt
chứ không phải okonomiyaki.



Ray lợt.



Trộn bắp cải, quế, và nho khô.



Trộn đường và bột.



Thêm bột từ từ tăng chất mịn,
trên số lần.



Cho tráng vào,
đánh bông lên.



Đổ vào khuôn, nướng ở 180°C
trong 50-60 phút.

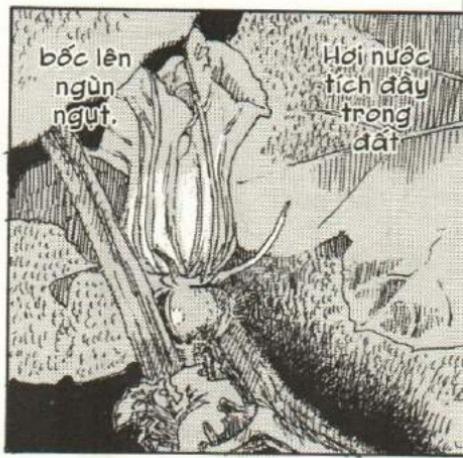
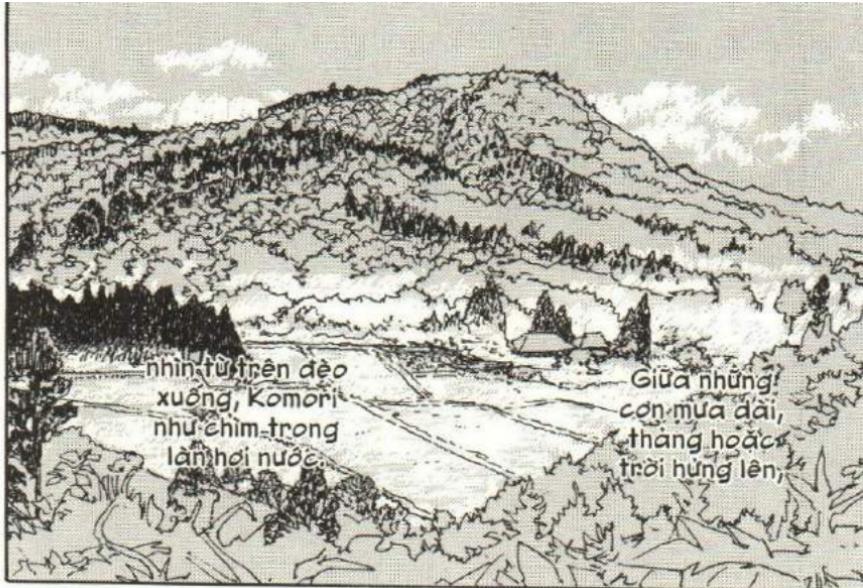
Bánh ngọt bắp cải

Nguyên liệu cho một ổ bánh
kích cỡ 15x8x6 cm

Bột mì	150 g
Bắp cải luộc (xắt nhỏ)	150 g
Đường	10 g
Bơ	50 g
Bột nở	1/2 thìa nhỏ
Trứng	2 quả
Nho khô	1 thìa to
Bột quế	1 thìa nhỏ

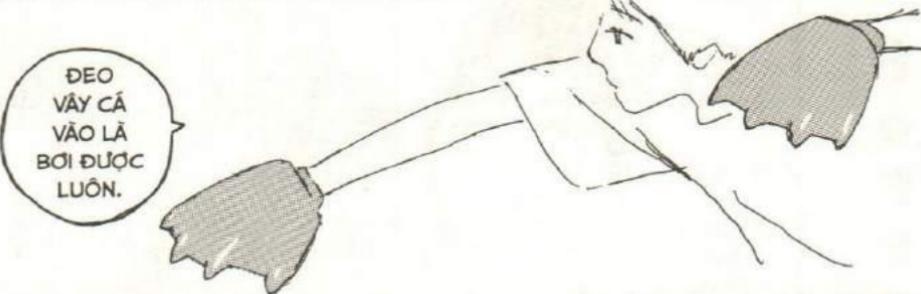


Đang nhở cỏ trên ruộng thì
nghe tiếng sột soạt ở bụi cây
bên cạnh, tôi tưởng là gấu
nên sợ điêng người. Hóa ra
chỉ là một con linh dương.
Phù!

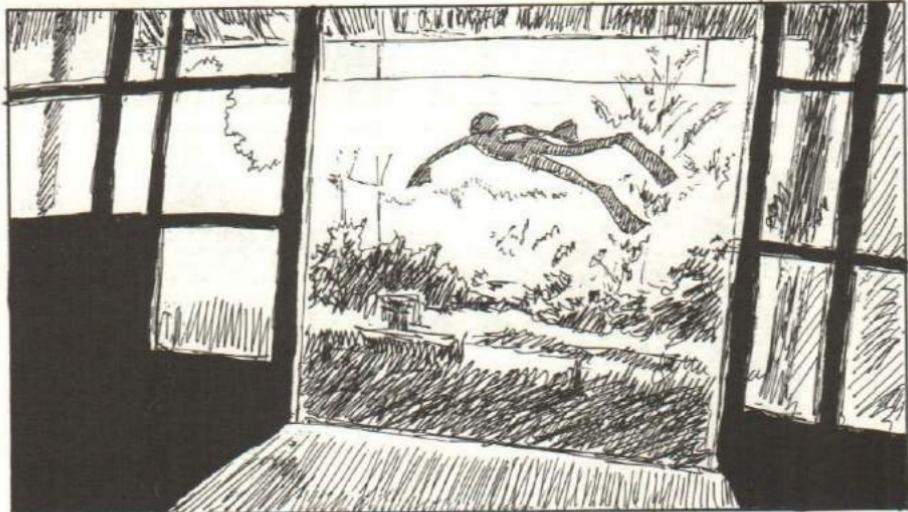


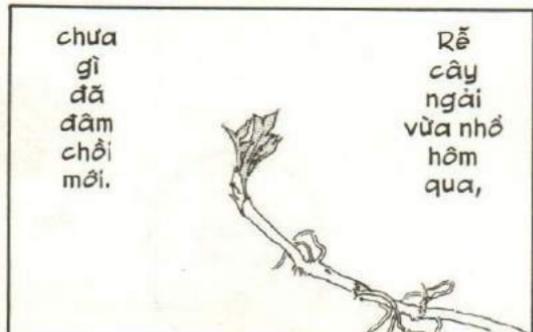


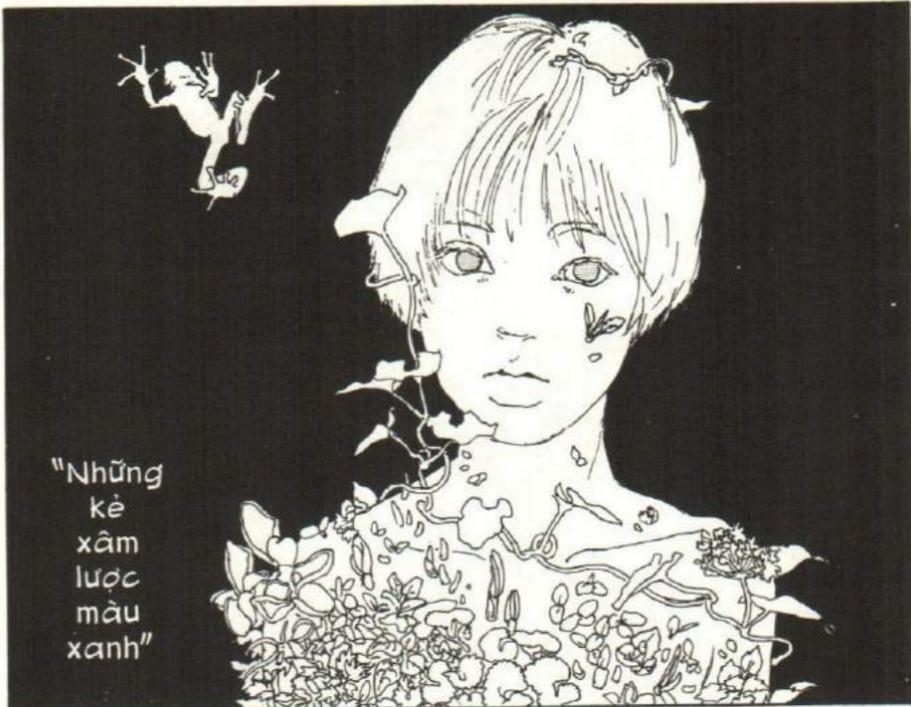
Khi độ ẩm
đạt gần
100%,
cảm giác
như



ĐEO
VÂY CÁ
VÀO LÀ
BƠI ĐƯỢC
LUÔN.



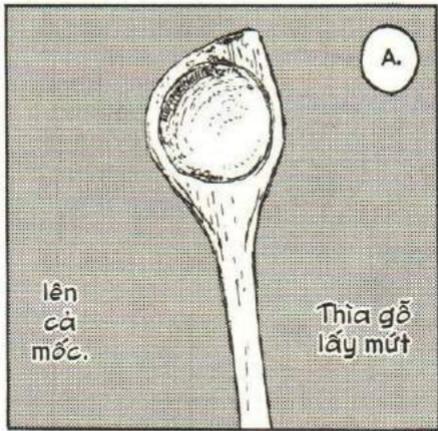




"Những
kè
xâm
lược
màu
xanh"

Cà cánh
đồng và con
đường đều
bị cỏ dại
xâm lấn.



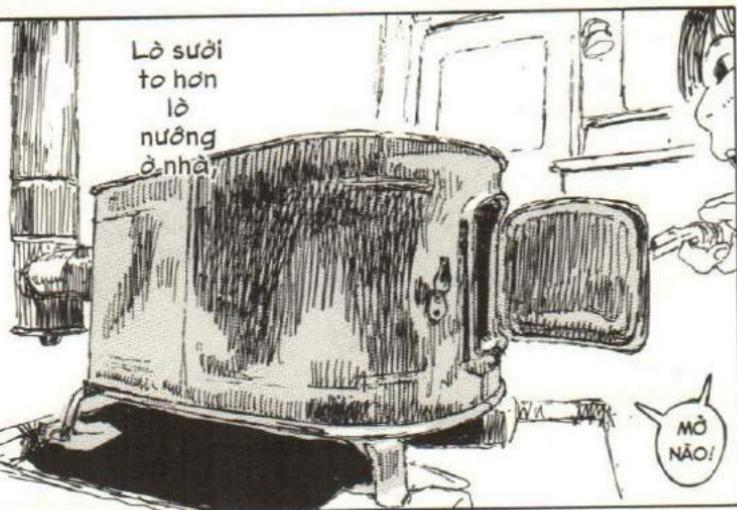


Độ ẩm và
nhiệt độ
cao thế
này rất
thích hợp
cho việc
lên men.



Tôi
nướng
bánh mì
luôn.

nên
có thể
dùng để
nướng ở
bánh mì
lớn.



Lò sưởi
tô hòn
lò
nướng
ở nhà

MÓ
NÃO!

Vì thời điểm thu
hoạch trùng với
mùa mưa nên lúa
không khô. Mà
lúa không khô thì
không tài nào
bảo quản được.

Ø
Komori
không
có nhà
nào
trong
lúa mì.

Vì vậy tôi
phải mua
bột về
để làm
bánh
mì.



NHƯNG ĐÃ
NGUNG LẠI
TỪ THỜI KÌ
GIA TĂNG
SẢN XUẤT
LÚA GẠO.



THẬT RA
NGÀY XƯA
CÙNG
TÙNG
TRỒNG
LÚA MÌ,

Khác với bột
chuyên dùng làm
bánh mì, bột
địa phương thì dù
có nhào đi nhào lại,
cũng khó lòng cắn
mỏng mà không đứt.

Bởi thế, thay vì
nhào bột một cách
vô ích, tôi trộn
tất cả nguyên liệu lại
và ú men một lúc lâu.



Vì có thể mua nhiều
với giá rẻ, nên mọi người
ở đây đều dùng bột
sản xuất trong vùng,
dù làm bánh mì hay
bánh ngọt.

phải
đảm
bảo
trong
lò-dâ
có
sẵn
thật
nhiều
than
hỏng.

Khi
công
đoàn
tạo
hình
và ú
bột
lần
cuối
kết
thúc,

Làm
vậy
sẽ
đỡ
mệt
hơn
rất
nhiều.



Sau
đó,
châm
chạm
nhào
ép
không
khí ra
khỏi
bột
khoảng
hai lần.

VÌ TRỜI
RẤT
LẠNH.

VÀY
NÊN
MÌNH
KHÔNG
NUÔNG
BÁNH MÌ
BẰNG
LÒ VÀO
MÙA
ĐÔNG,

Dùng dao làm
khía vài đường
và đem nướng.

Phòng
đق
cũng
khô
ráo.

Nếu gió lùa thì lửa sẽ
bung lên, làm bánh mì bị
cháy, nên tôi tránh mở
cửa lò trong
lúc nướng.

Bằng
du,
nhiệt
ngay
trước
khi lò
tắt.

Nhiệt
đã để
nuông
bánh
mì là
khoảng
200°C.

Rắc một
lớp bột lên.

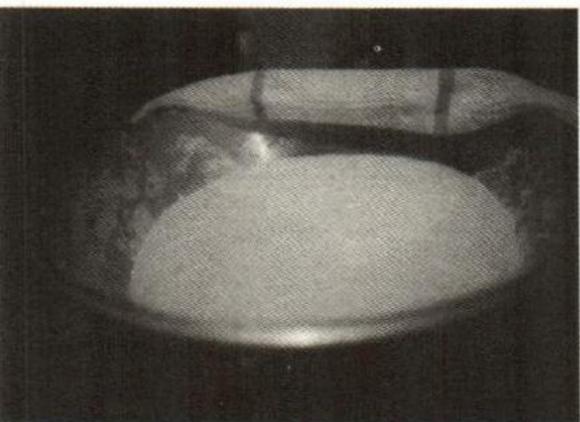
Nướng bằng lò
thì chất bánh
không đều,
nhưng phần
bánh
tập trung
nhiều nhiệt nhất

TÈN
TEN!

BỮA PHỤ
NGÀY HÔM
NAY MÌNH
SẼ ĂN
BÁNH MÌ.

Không
thể chịu
thua
còn
mùa dài
đang
này.

ĐI HẢI
DÂU TÂM
VỀ NỮA.



Bột sau khi lên men



Bánh ngọt hạt sô cô la
nướng thử bằng lò, hơi cháy

Tôi thường sử dụng men khô instant bán trên thị trường. Cũng từng thử qua các loại men tự nhiên, nhưng chỉ làm cho một người ăn thì mất công quá (canh chừng rất mệt) nên khi nào thực sự có hứng tôi mới dùng cách này thôi.

Mỗi loại bột có độ ẩm khác nhau, tùy tình hình mà thêm nước. Ví dụ, bột mì mới thì khá ẩm rồi nên chỉ cần một chút nước là bột ướt. Bột dễ tạo hình là bột đã được nhào đều khi dẻo mịn và đàn hồi tốt. Một thia nhỏ (3g) men khô instant là đủ cho 250g bột mì. Nhưng khi ủ trong thời gian dài thì nên dùng ít bột men thôi.

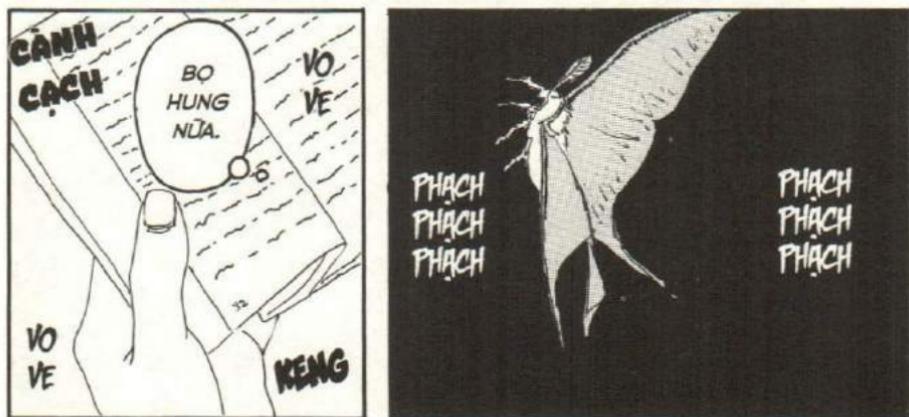
Nếu bột men ít quá thì chỉ cần kiên nhẫn chờ, bột sẽ lên men. Còn lỡ cho nhiều khiến bột lên men nhanh quá thì cứ nướng sớm là được.

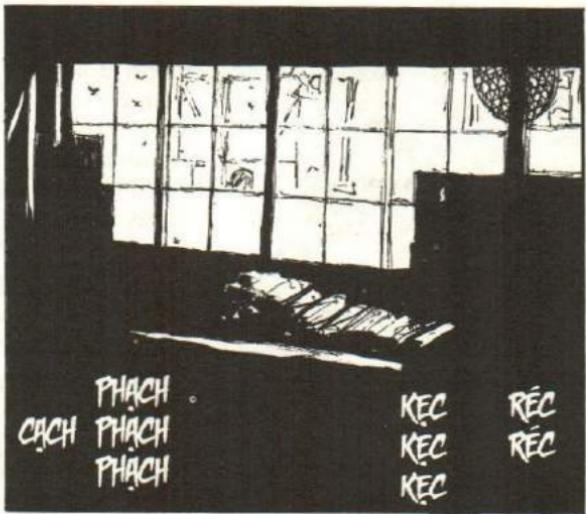


Hết lá lúa xuất hiện những vết
hình con mắt màu nâu thì đó chính
là dấu hiệu của bệnh đạo ôn. Nếu
may mắn vết nâu chỉ xuất hiện trên lá
thì không có vấn đề gì. Nhưng
xuất hiện cả trên bông lúa tức là sẽ
ảnh hưởng đến thu hoạch.



*Một loài cây thuộc họ tám ma, sống lâu năm, có thể dùng làm thức ăn.





Cà
cua
đồng
nữa.



Nhưng đôi khi
vẫn có vài
con cá hồi
chấm hồng
từ đồng chính
bơi lên.



Thỉnh thoảng
lũ cua sẽ
bò ngang
qua ruộng.



Về
mùa
thu
lá ăn
được.

Và
mizu
moc
rất
nhiều
quanh
suối,



Ăn thấy
giòn và
dinh dinh.

hoặc
trên
với
món
muối.

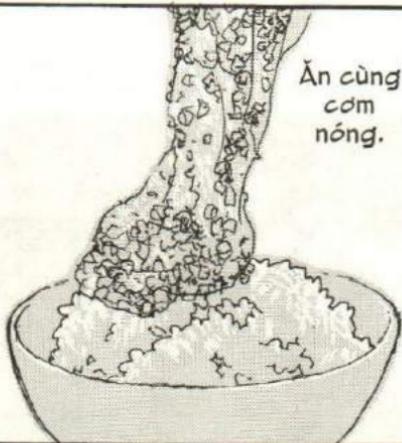


có thể
dùng
làm
món
rau ăn
kèm



Sau khi
tước vỏ
cuống và
luộc sơ,

Ăn cùng
cơm nóng.



CACH
CACH
CACH
CACH
CACH



Dùng dao băm
phần màu đỏ
ở gốc cho đến
khi có độ dính
nhuyễn. Món
này được gọi
là "mizu băm
nhuyễn".
Nêm thêm
miso hoặc
sanbaizu*.

Tôi ăn món
này còn
thường
xuyên hơn
cả món
khoai từ
nghiền.

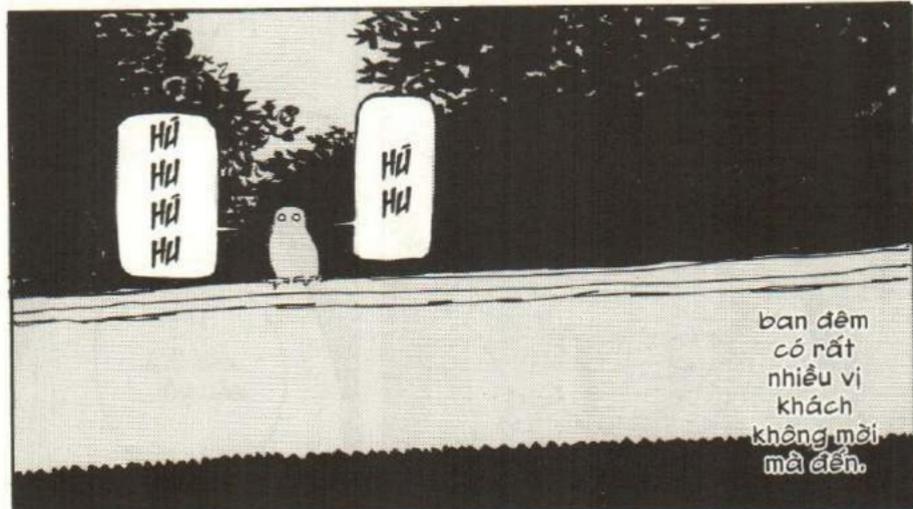
Dù có
chán ăn
do mùa hè
nóng nực,
thì vẫn quất
được thêm
bát nữa.



*Hỗn hợp gồm nước tương, giấm và mirin.

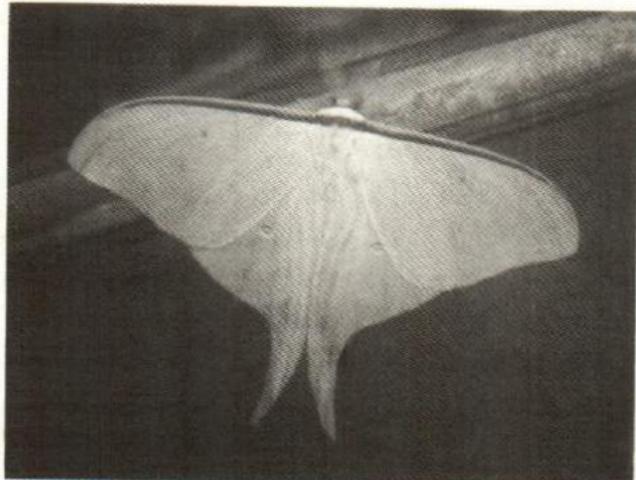






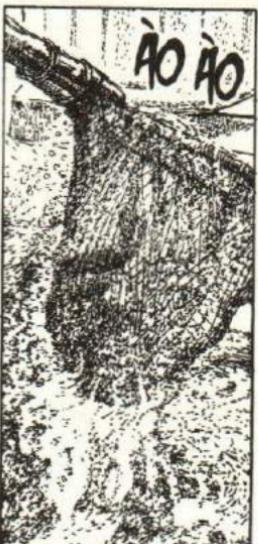
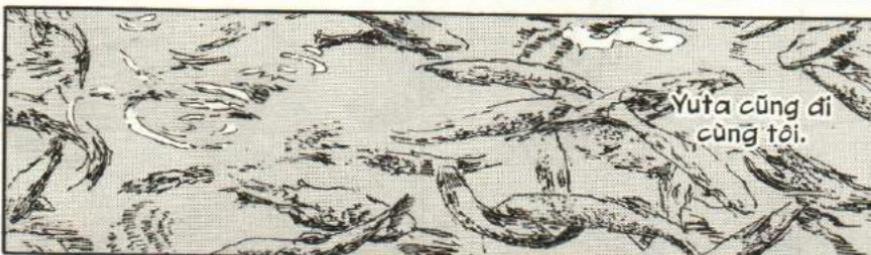
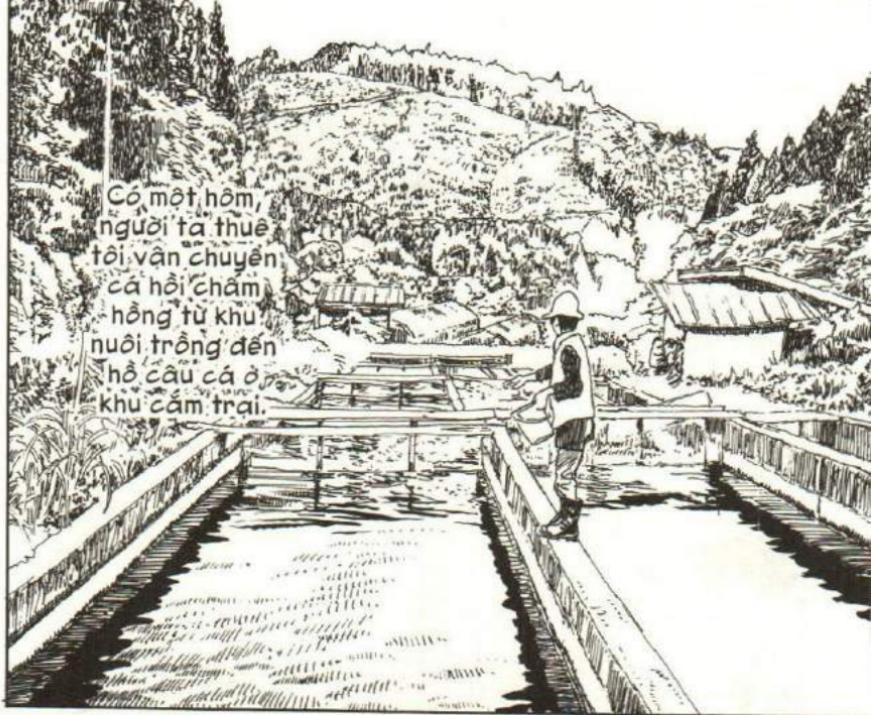
Có thể dùng cả cây mizu để làm thành món rau ăn kèm. Nhưng trước vỏ cuống rất mệt, lá thì xơ nên tôi toàn làm món mizu băm nhuyễn thôi. Vào mùa thu, mizu sẽ kết quả. Muôn bảo quản thi đem vào tủ muỗi. Dù để nguyên hay luộc sơ qua thì vẫn giữ được chất nhót, trộn với đồ giấm là ngon tuyệt. Vừa giòn vừa tròn fuột. Châm với miso ăn lại càng ngon.

Một con bướm đêm vào buổi sáng



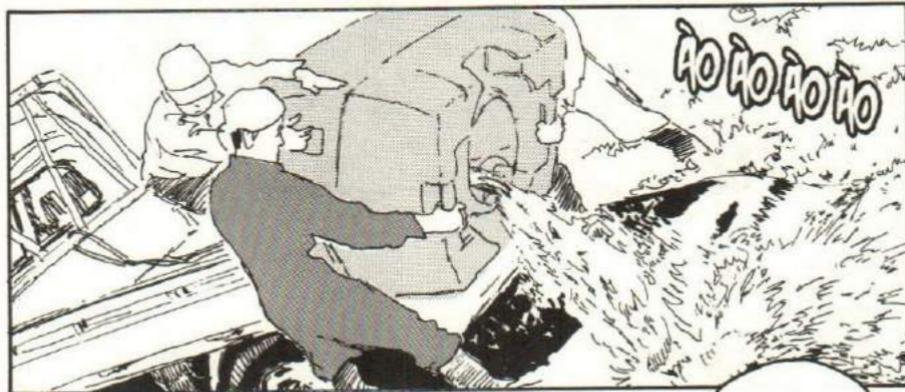


Trong một lần dắt xe đạp lên dốc núi, tôi chợt nghe tiếng sột soạt ở bụi cây. Tưởng là người nên tôi dừng lại. Sinh vật chỉ cách tôi vài mét. Nó thở mỗi chỏm mũi ra ngoài, khít khít mây cái rồi quay tung bỗ chạy. Tôi thoáng thấy bóng hình to gấp ba lần mình. Nều lúc đó tôi không dừng lại mà đi tiếp thì chắc đã chạm trán với nó rồi. Nghĩ đến đó thôi là mồ hôi lạnh túa ra như tắm. Đó là lần đầu tiên tôi gặp gấu.

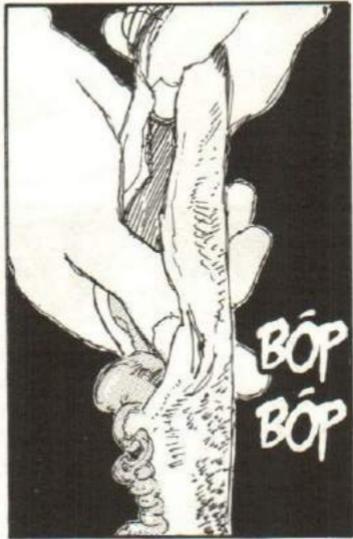
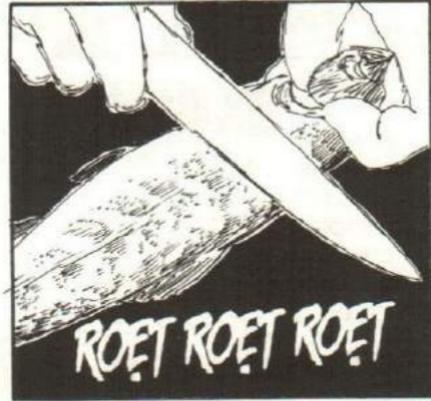
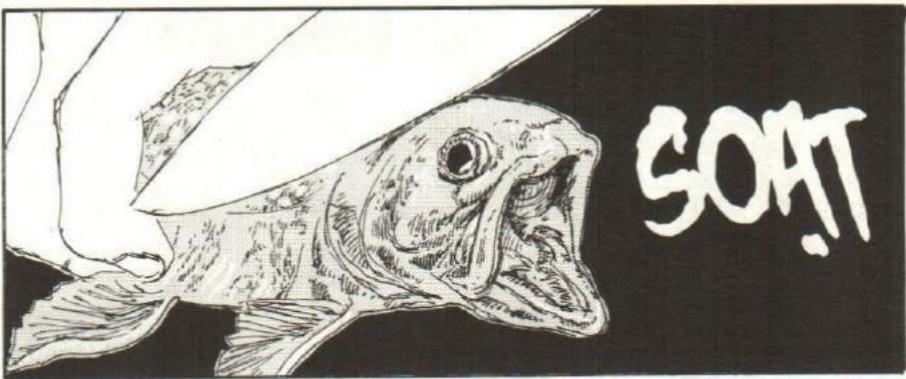


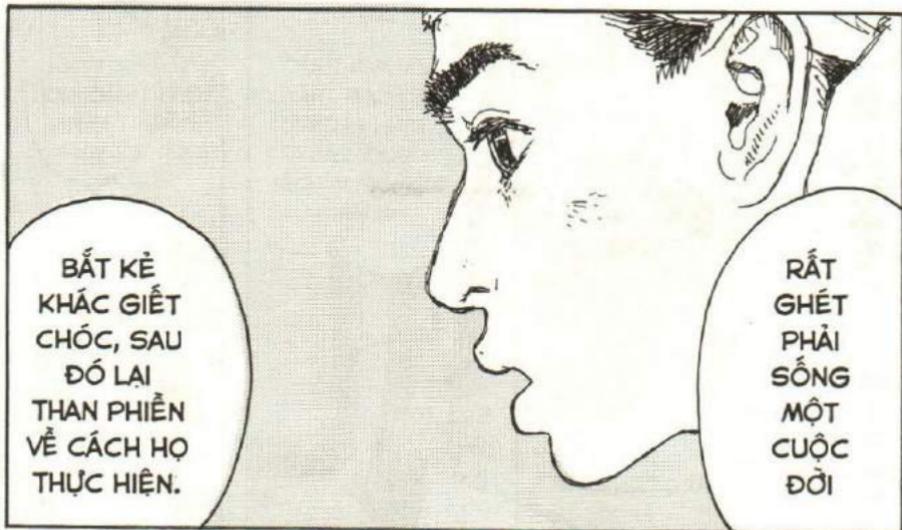


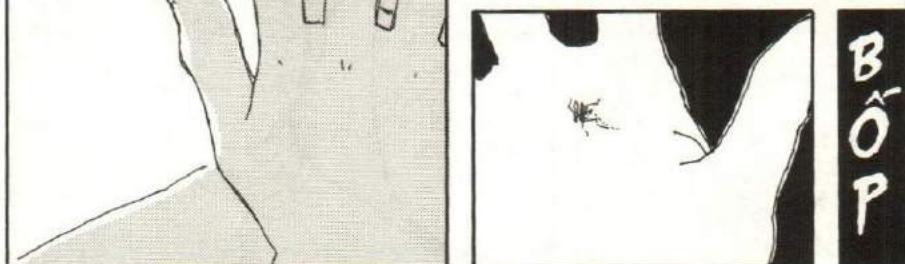














Để nước dùng cá hồi khỏi tanh, nên thả thêm ít hành lá
cắt nhỏ hoặc gừng bào. Củ cải ngâm (thái sợi) cũng
rất hợp.



Nhưng quả nhiên xúp muối
nướng vẫn là ngon nhất.

Cắt cỏ xong, tôi đánh đồng vào vệ ruộng.
Về sau áng chừng đã mục đủ để làm
phân bón nên bối lại thì ôi thôi, cả đồng
âu trùng bọ hung lúc nhúc chui ra.
Con nào con nấy to tròn béo núc.
Tôi bèn để chúng lại chỗ cũ.
Chắc giờ này lũ ấu trùng đã thành
bọ hung hết rồi.



Little Forest

Cư dân Komori

12



Cây lúa
tôi trồng
có hai lần
được bay
tự do.

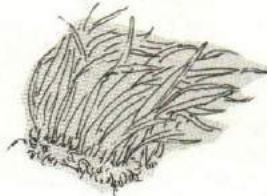


Những
bó mạ được
ném xuống
ruộng với
khoảng cách
bằng nhau,

Lần thứ
nhất là khi
cây mạ:



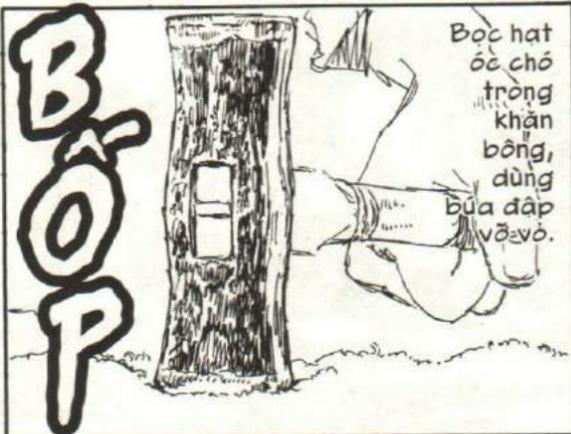
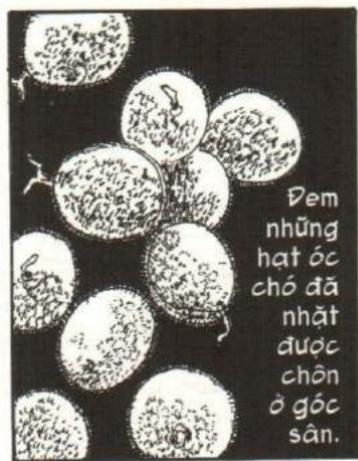
13th dish
Cám hạt óc chó

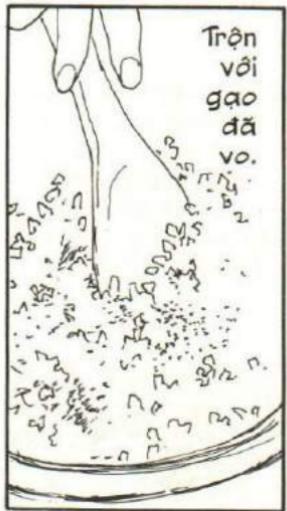


về sau
đi đến đâu
chỉ việc nhặt
luôn mạ ở
đó để cấy,
đỡ tốn công
quay lại
lấy từng
cây một.



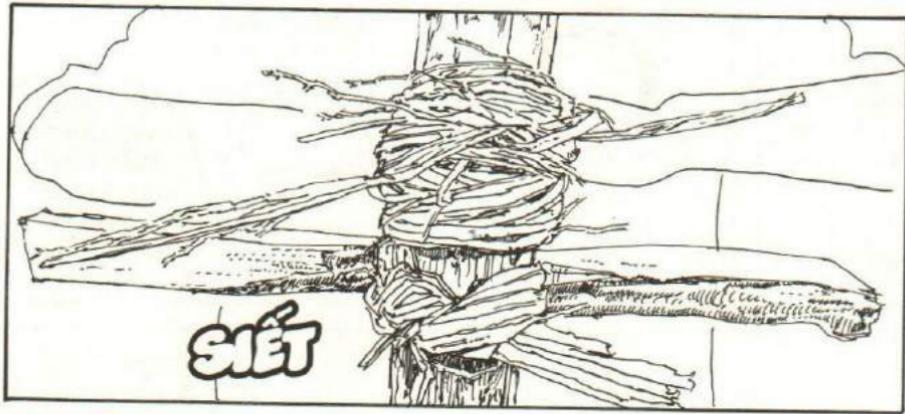
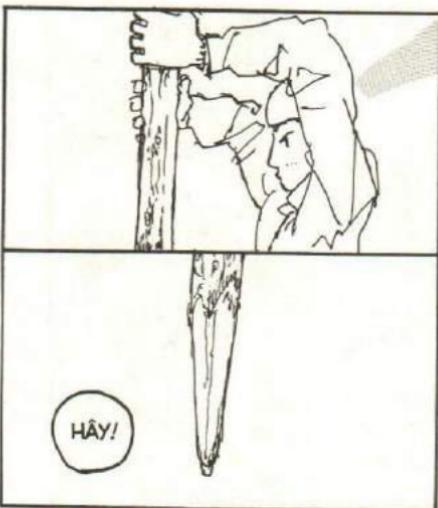






Cơm này được nấu bằng gạo của năm ngoái. Là phần gạo tôi thu hoạch một năm trước, trong lúc cũng ăn cơm hạt óc chó nấu từ gạo của năm trước nữa như thế này.









1
Vo gạo, để ráo nước.

Cơm vừng đen

Gạo	450 g
Vừng đen	36 g
Nước tương	60 ml
Đường	2 thìa voi

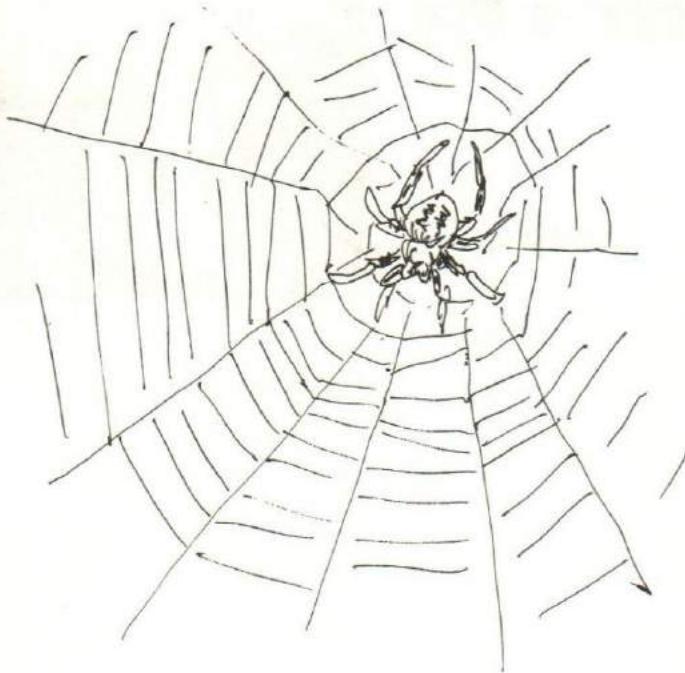


2
Rang vừng đen rồi đổ vào cối giã sơ
qua thêm nước tương và đường.



3
Trộn với gạo, đong nước như khi
lập cơm bình thường.

Có thể dùng vừng đen thay
cho hạt óc chó.
Ta sẽ có cơm vừng đen.



Vào những đêm hè, lũ nhện nâu thường giăng mạng tròn to bên dưới mái hiên hay tán cây mọc ngoài sân. Những nơi này đều là lối đi lại. Thỉnh thoảng giữa đêm thức dậy đi vệ sinh, không để ý là vướng mạng nhện, rất khó chịu. (Khu vệ sinh nhà tôi nằm tách biệt bên ngoài.) Nghĩ lại thì lũ nhện mắt công lăm医科 giăng xong mạng, tự nhiên bị phá tan tành, chắc chúng mới là kẻ thù khó chịu nhất.

Món mứt
hạt dẻ
đang
rất
thịnh
hành.



và anh
chàng
vừa rất
hay chay
qua chay
lại chõ đó.

Người
khởi xưởng
làm món
này là chú
Shigeyuki
ở khu
cắm trại



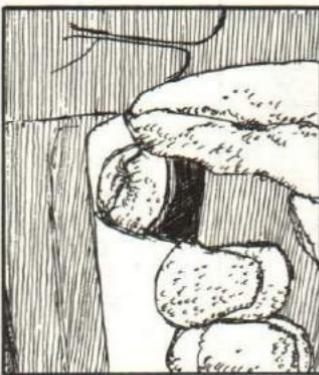
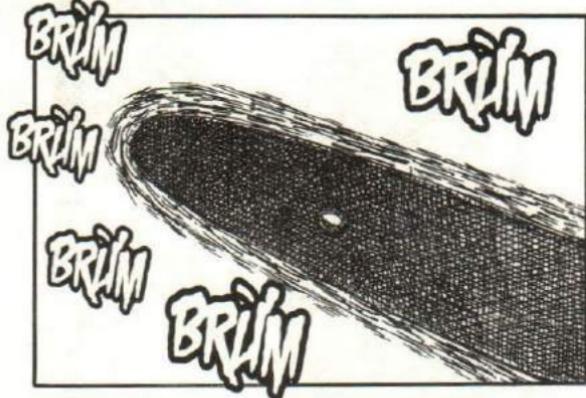
có vài
người
vô tình
ghé
qua.

NGON
DUNG
KHÔNG?

NGON GHÊ.
HAY TỐI CÙNG
LÀM THỦ
NHI...

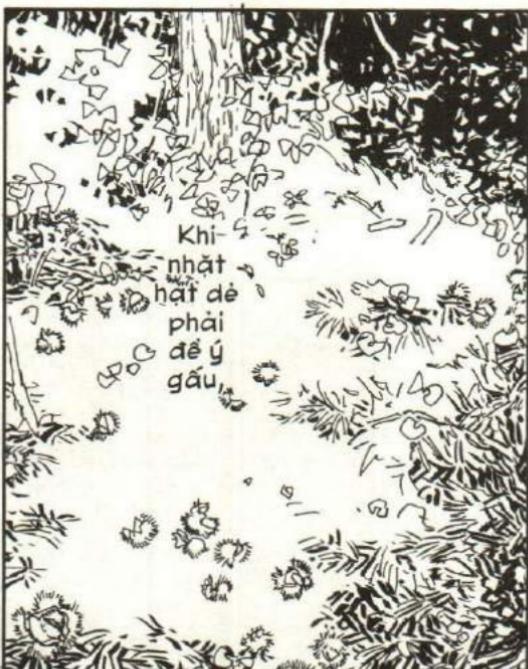
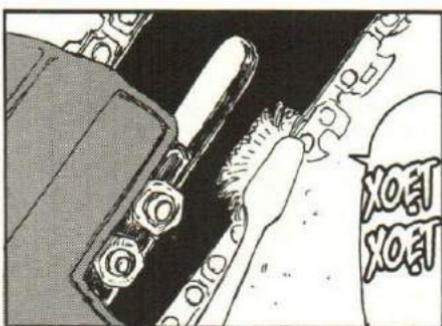
Nghé nói
vào một
ngày
rảnh rỗi,
khi họ
làm thử
món này,











Vò nâu bên
ngoài sẽ
cứng lại
nên phải
nhanh
tay
bóc đi.

Luộc sơ
những hạt
để già
để dễ
bóc hơn.



tách
bỏ lớp
vỏ gai.

Dùng
űng và
cây
gắp than

RẮC

Ngày
tiếp
theo
cú đập
nguyên,
dùn vôi
lúa nhỏ
trong
30
phút.

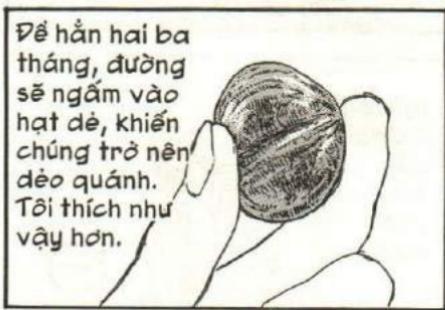
Đem ngâm
với nước tro
hoặc baking
Soda qua
một đêm.



Tiếp tục
thay
nước rồi
dùn thêm
30 phút
nữa. Lặp
lại công
đoạn này
cho đến
khi nước
trong
và có
màu rượu
vang.

Thay
nước,
dùn
thêm
30
phút.

Chất
đắng
trôi ra
làm nước
luộc đen
ngòm.



*Giống bánh giầy mỏng, làm bằng bột nếp hấp, nhào với đường và mizuame (một loại xi rô đặc và dinh).

Gỗ
cây dè
rất
dễ bửa,

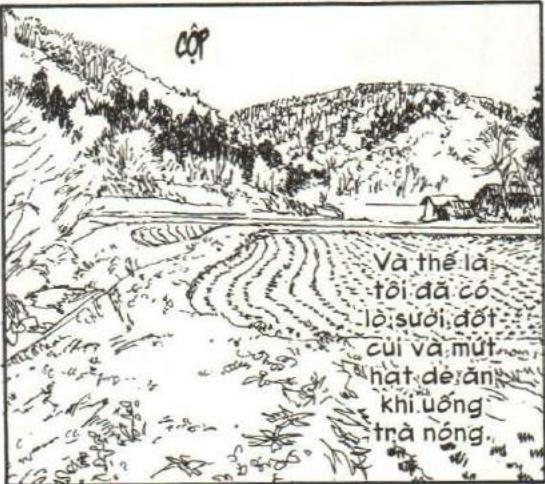
C
Ô
P

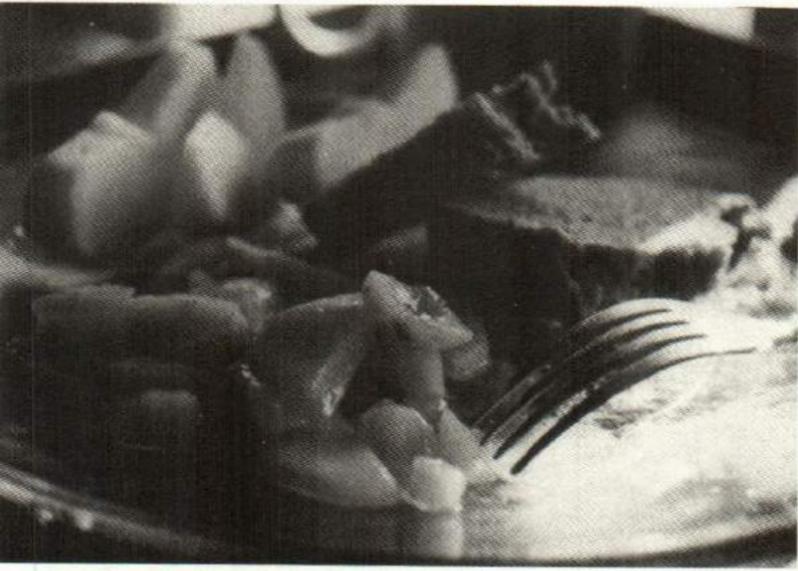


lại còn
là loại
cùi
tốt,
cháy
đượm.



Hạt dè
đang
vẫn gọi
mùa
đông.



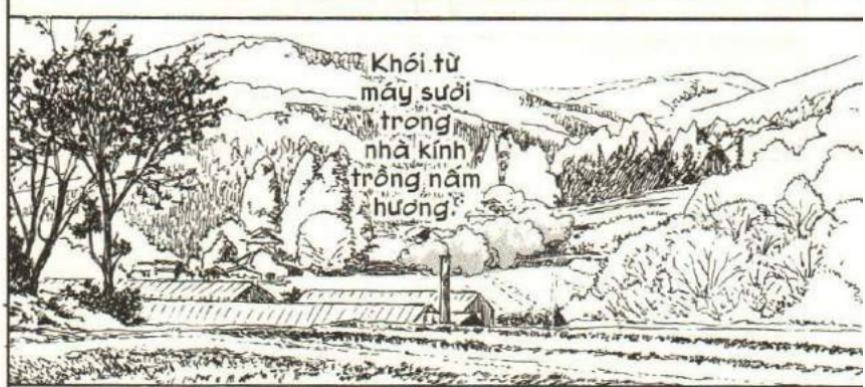
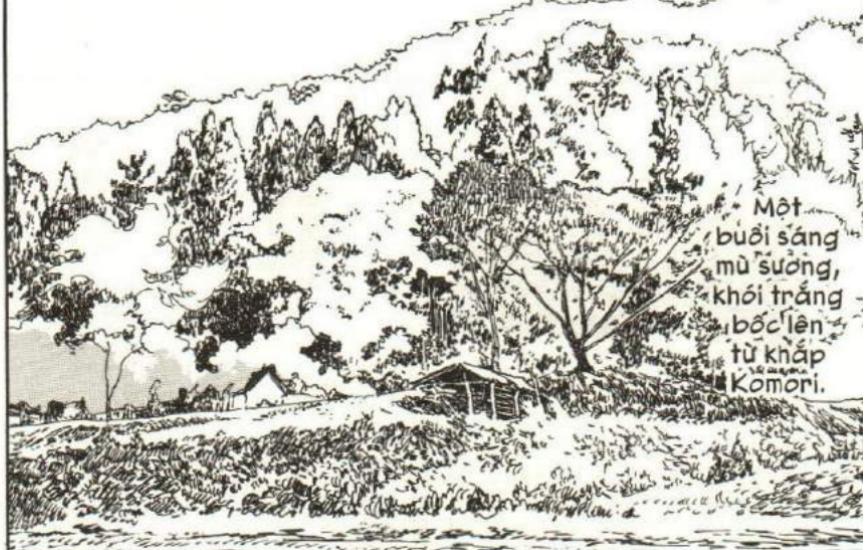


Bữa sáng một ngày nọ của tôi, gồm bánh mì chuối, táo áp chảo và hạt dẻ ngâm xi rô.

Muốn làm món hạt dẻ ngâm xi rô, chúng ta luộc hạt dẻ trong nước muối đèn khi mềm ra thì cho hạt dẻ vào trong xi rô (công thức là đường và nước bằng nhau), đun sôi. Sau đó tắt bếp và để như vậy qua một đêm.



Đồng ruộng là nơi có
nhiều sinh vật sống.
Rồi lại xuất hiện
những sinh vật khác
ăn những sinh vật này.
Sau đó những sinh
vật khác nữa lại đến
ăn những sinh vật kia.
Nếu hạ tâm mắt nhìn
thật kĩ, ta sẽ thấy
cánh đồng như một
khu rừng khổng lồ.



sẽ được
mang
ra đồng
bón cho
đất.



Chất
trấu
thành
đồng
cao.



Ví dụ, gieo
hạt cà rốt
theo hàng,
lấp một lớp
đất mỏng



Trầu
hun
cũng
giúp ích
khi gieo
hạt.

và
duy trì
độ ẩm
để đất
khỏi
quá
khô.



Trầu hun
giúp đất
không bị
cứng lại
khi chịu
sức đập
của mưa
nặng
hạt,



rồi
phủ
trầu
hun
lên:

CẦN LÀM
CHO CHÚNG
ĐỒNG LOẠT
MỌC LÊN
VỚI MẬT ĐỘ
DÂY.

QUÁ TRÌNH NÀY MẦM
CỦA
CÀ RỐT
RẤT QUAN
TRỌNG.

Cà rốt
thuộc họ
hoa tán,
vua ẩm.

CÀ RỐT
CÙNG THUỘC
Họ HOA TÁN
CHỦ GI.

DÙ
SAO
THÌ...

CÀ RỐT
PHẢI PHÁT
TRIỂN THEO
KIỀU "CANH
TRANH" THÌ
MÔI SINH
TRƯỞNG TỐT
ĐƯỢC.

SAU ĐÓ
LOAI BỎ
MỘT SỐ
CÂY MẦM
ĐI CÙNG
KHÔNG
SAO.

CON NGHE
CHẮC CÀ
TRIỆU LẦN
RỒI ÀY.

Mẹ

HẢI
THÈM
CÁI
BÓ
XỐI
NỮA.

ME SẼ
LÀM MÓN
THỊT
HẦM NÊN
CÚ TÌM
CÀ RỐT
CUỐNG
ĐỨC MÀ
NHỎ.

DÙNG
KÉU CA/
MAU LÂM
TRƯỚC
KHI CON
CỐI GIẤY
VÀO NHÀ.

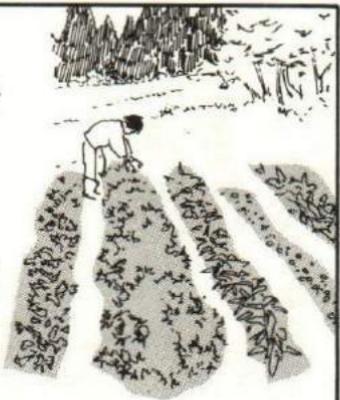
DA?

VỪA
ĐÚNG
LÚC!
NHỎ
CÀ RỐT
GIÚP
MẸ ĐI.

CON
VỀ
RỒI
ĐÂY.



Trong
ruộng
có biết
bao
nhiêu
loại
rau
xanh,
cứ ngõ
ăn cà
năm
cũng
không
hết.



cho
đến khi
tự làm
tất cả
một
mình.



Tôi cứ
tường
mình
biết
cách
xào
rau
của
mẹ,

Lúc
ăn,
tôi
sẽ
hái
một
loại
nào
đó.



Cải
komai-
tsuna
mà lù
sâu vô
cùng yêu
thích.



Mồng
tơi có
cà vào
mùa hè.



Cải
tatsoi
mùa
đông
kết
thành
hình
hoa.



Rau
mù tạt
ăn
sống
nhai
giòn
giòn.



mang
đến
những
cảm
giác
rất
khác
biệt lúc
thường
thức.



Cách
làm
thì như
nhau,
nhưng
mon
rau
của
tôi và
mẹ



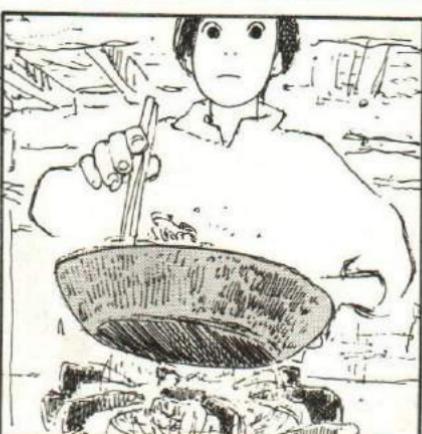
xào
nêm gia vị
và đon
ra dĩa.



đem
rửa
sạch,
cắt
nhỏ,











Cà rốt mới thu hoạch

Đôi với các món thịt
hầm kiểu Tây, tôi
thường cho thêm cà rốt
bào (ngoài cà rốt thái
miếng là một thành
phần của món ăn) để
tăng hương vị.



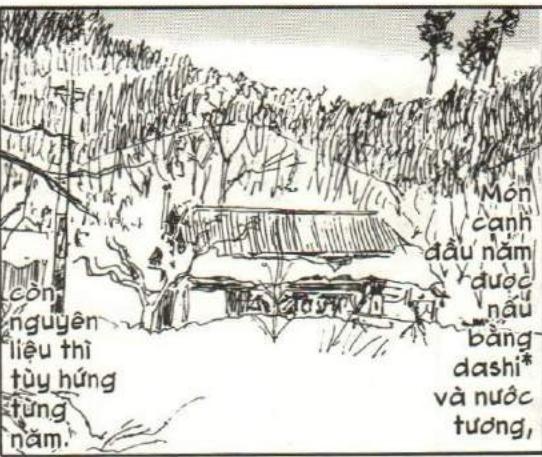
Thịt bò hầm



Cứ nhắc đến kẽ ăn chục dưa hấu, dưa lưới và ngô là thế nào cũng có tên mujina, mami và qua. Quả thi không nói, chứ mujina và mami thì tôi chịu chẳng biết. Nghe các bà kể thì có vẻ mujina thuộc giống lửng, còn mami là một loại chồn. Nhưng mà mỗi người giải thích một kiểu, nhiều khi còn trái ngược nhau, nên cuối cùng tôi vẫn chẳng hiểu gì.



Cũng
có khi
chỉ
tòan
cù cải
thái
chi.



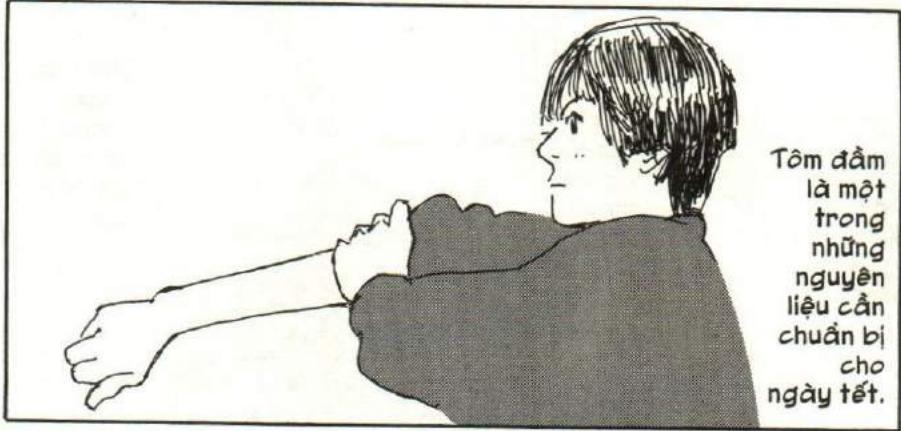
Nghe
vậy
tôi
cũng
về
làm
thú.

HÌNH NHƯ Ở
VÙNG VEN BIỂN,
HỌ ĐẶT CÁ
TRỨNG CÁ HỒI
LÊN.



THẬM CHÍ,
NHÀ THẦY GIÁO
CHỈ LẤY MỐI
BÁNH GIẤY
TRONG CANH
ĐẦU NĂM RA
CHẨM TƯƠNG
HẠT ÓC CHÓ.

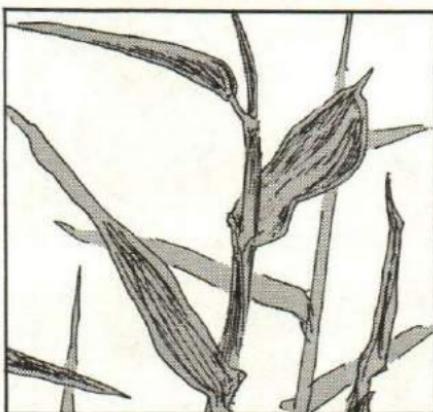
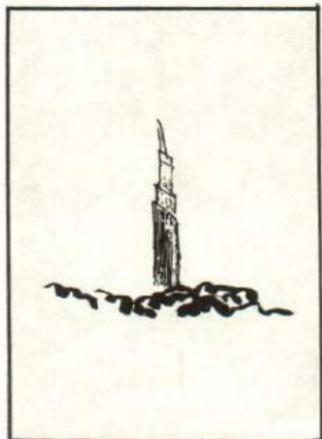
*Nước dùng chè biển từ khô cá bào, tảo bẹ, rau củ...



Tôm đầm
là một
trong
những
nguyên
liệu cần
chuẩn bị
cho
ngày tết.







Rau dutherford xi ăn kèm

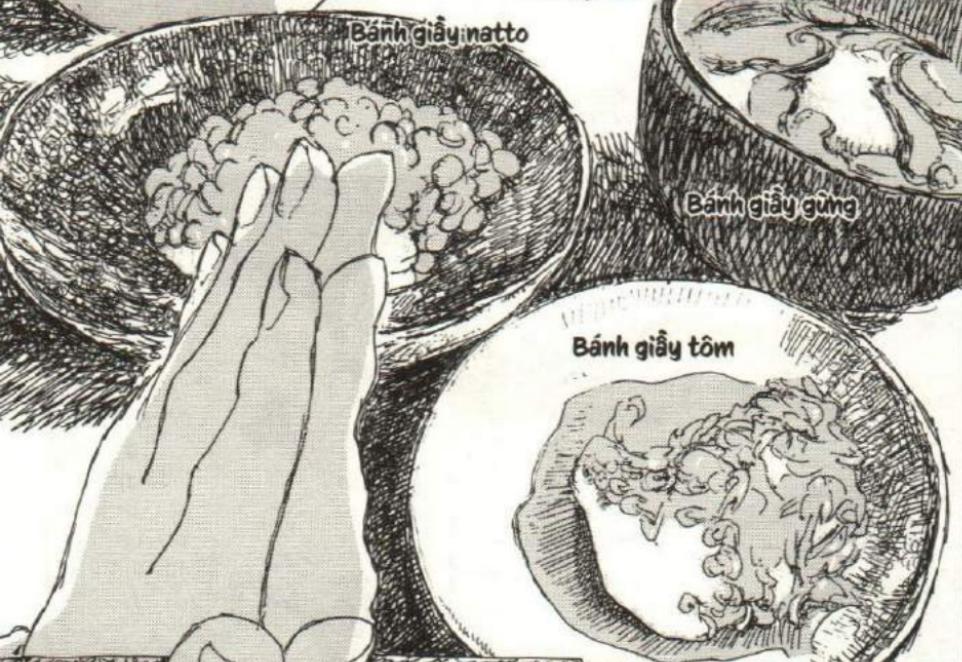
Cù cài bào

Tương, hạt ốc chát

Bánh giầy natto

Bánh giầy gừng

Bánh giầy tôm



ĂN
THÔI!

Các món ăn tết được cho

Đậu đen



Rau củ kho



Rượu dobu roku



Canh đầu năm
với trứng cá hồi muối



*Rượu làm từ cơm và mốc koji.

SAO
BÁNH
GIẤY
LẠI
NGON
THẾ
NÀY
CHÚ.



BÁNH GIẤY
VÙNG, BÁNH
GIẤY HẠT TÍA TÔ
EGOMA, BÁNH
GIẤY ĐẬU NÀNH
XANH, BÁNH
GIẤY ĐẬU HỦ,
BÁNH
GIẤY
FUSUBE*



*Bánh giấy ăn với xốt cá chạch Nhật, củ cải, ngưu bàng...

Nhưng
giờ thi
tôi đã
cố đầu
đo hầm,
sẵn
sang
cho món
chè
đậu đò
ngày
mai





Bánh giầy natto, bánh giầy tôm

Egoma là một loại
tía tô, người ta lấy
dầu từ hạt, còn lá thì
làm kim chi,
ngon hết sảy.



Bánh giầy xốt hạt tía tô egoma

Đem rang hạt tía tô egoma đến rồi nghiền nhuyễn, nêm lượng đường
cùng tương bằng nửa phần hạt tía tô đã cho vào, làm thành xốt để nhúng
bánh giầy. Món này có hương vị đặc trưng, cực kì ngon.



Lúc làm ruộng, tôi nghe thấy những âm thanh rất quen tai.
"Huýt huy huy huy!"

Đó là chim sả hung. Trước đây tôi đã có dịp làm quen với
loài chim màu đỏ rực rỡ này trong một chuyến du lịch.
Có những ngày tôi đón bình minh với tiếng chim cu xanh.
Tiếng hót vọng ra từ khu rừng sau nhà nghe như tiếng
trẻ con tập thổi sáo.

Tuy không nhìn thấy chúng và không phải lúc nào chúng
cũng ở đây, nhưng lũ chim di trú này cũng là những cư
dân tổ điểm cho các mùa ở Komori.

Little Forest

Cư dân Komori

16



Tập 1 *Little Forest* bao gồm các truyện đăng trên
nguyệt san *Afternoon* từ số tháng 12/2002 đến số tháng 2/2004.

LITTLE FOREST VOL.1 © 2004 Daisuke Igarashi

All rights reserved.

First published in Japan in 2004 by Kodansha Ltd., Tokyo.

Publication rights for this Vietnamese edition arranged through Kodansha Ltd., Tokyo.

Vietnamese translation Copyright © 2017 by Innovative Publishing and Media (IPM Vietnam)

Bản quyền tiếng Việt "**LITTLE FOREST VOL.1**" thuộc về

Công ty Cổ phần xuất bản và truyền thông IPM

Tất cả các quyền được bảo hộ trên toàn cầu, bao gồm quyền sao chép,

tái bản toàn bộ hay từng phần dưới bất cứ hình thức nào.

Nghiêm cấm và truy tố mọi biểu hiện sao chép bất hợp pháp

Mọi thông tin xin liên hệ: 024. 32252410

www.ipm.vn; <http://www.facebook.com/ipmvn>

HỘI LUẬT GIA VIỆT NAM

NHÀ XUẤT BẢN HỒNG ĐỨC

Địa chỉ: 65 Tràng Thi - Quận Hoàn Kiếm - Hà Nội

Email: nhaxuatbanhongduc@yahoo.com

Điện thoại: 04.3 9260024 Fax: 04.3 9260031

Chịu trách nhiệm xuất bản

Giám đốc: BÙI VIỆT BẮC

Chịu trách nhiệm nội dung

Tổng biên tập: LÝ BÁ TOÀN

Biên tập: NGUYỄN THỊ PHƯƠNG MAI

Sửa bản in: THANH HẰNG

Trình bày: F.GROUP

In 5.000 cuốn, khổ 14x20,5cm tại Công ty CP in và thương mại Quốc Duy.

Địa chỉ: Số 9 ngách 130/1 ngõ 130 Độc Ngữ, Vĩnh Phúc, Ba Đình, Hà Nội.

Số ĐKKHXB: 150-2018/CXBIPH/159-02/HĐ.

Số QĐXB của NXB: 142/QĐ-NXBHD cấp ngày 31/01/2018.

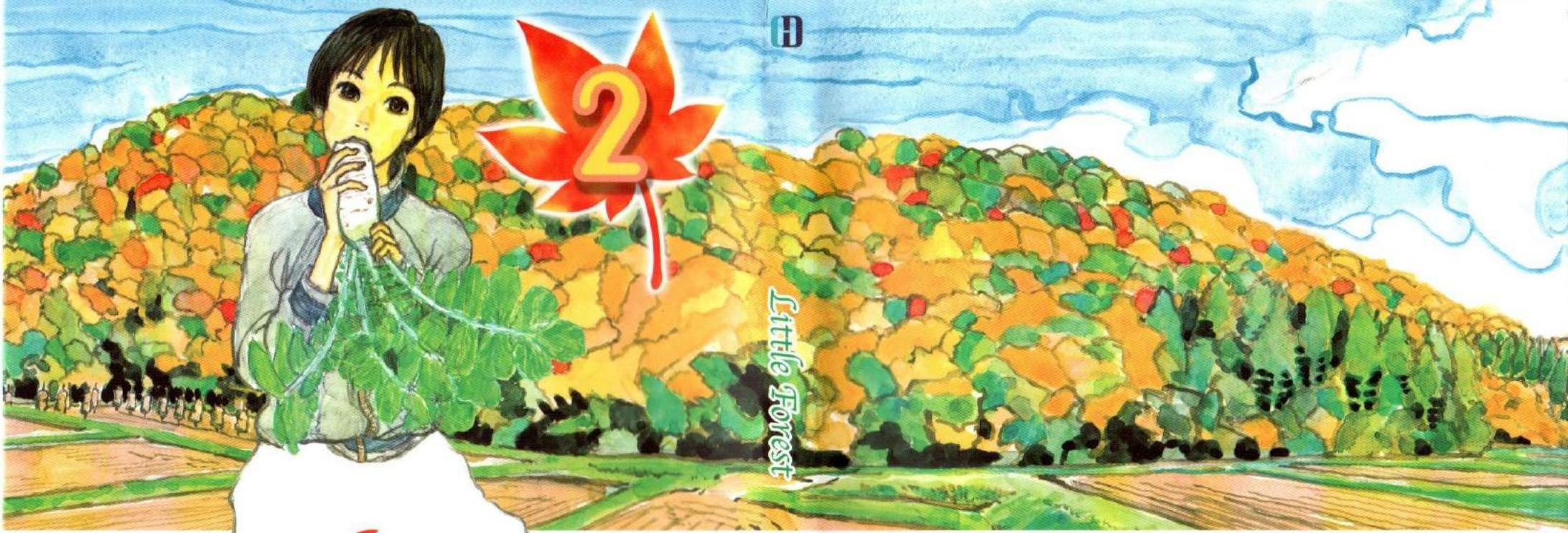
Mã số ISBN: 978-604-89-1424-0. In xong và nộp lưu chiểu năm 2018.

CÔNG TY CỔ PHẦN XUẤT BẢN VÀ TRUYỀN THÔNG IPM

Trụ sở chính: 110 Nguyễn Ngọc Nại - Thanh Xuân - Hà Nội;

Email: info@ipm.vn; <http://www.facebook.com/ipmvn>,

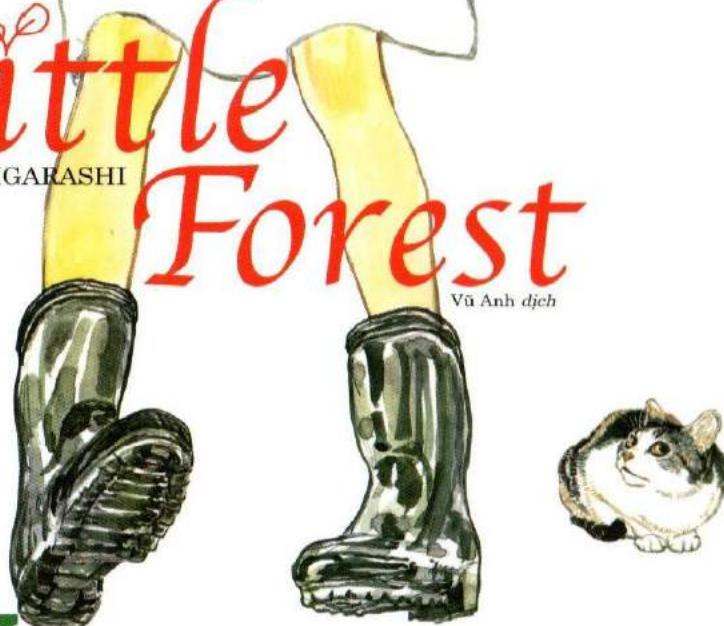
Website: www.ipm.vn - Tel: +842432252470



Little Forest

DAISUKE IGARASHI

Vũ Anh dịch



NHÀ XUẤT BẢN
HỒNG ĐỨC



D

Little Forest

2

DAISUKE IGARASHI



Komori

Komori* là khu dân cư nhỏ nằm trong một ngôi làng ở vùng Đông Bắc Nhật Bản. Ở đây không có các cửa hiệu buôn bán. Muốn mua đồ thì phải ra mây cửa hiệu hoặc siêu thị nhỏ của hợp tác xã nông nghiệp ở trung tâm làng, nơi có ủy ban. Lúc đi, vì đường hầm như là xuống dốc nên chỉ mất độ ba mươi phút đạp xe. Còn lúc về thì không biết mất bao lâu nữa. Mùa đông có tuyết nên phải đi bộ. Di thong thả chắc mất khoảng một tiếng rưỡi.

* (Tiếng Nhật) rừng nhỏ.

ISBN 9786048914257



8 935250 701471

GIA 45.000VNĐ

Little Forest

DAISUKE IGARASHI

Vũ Anh dịch



Little Forest 2

DAISUKE IGARASHI

ĂN
THÔI!

17th dish
Cá hồi rán ướp xốt

1

Cá
câu
lên,



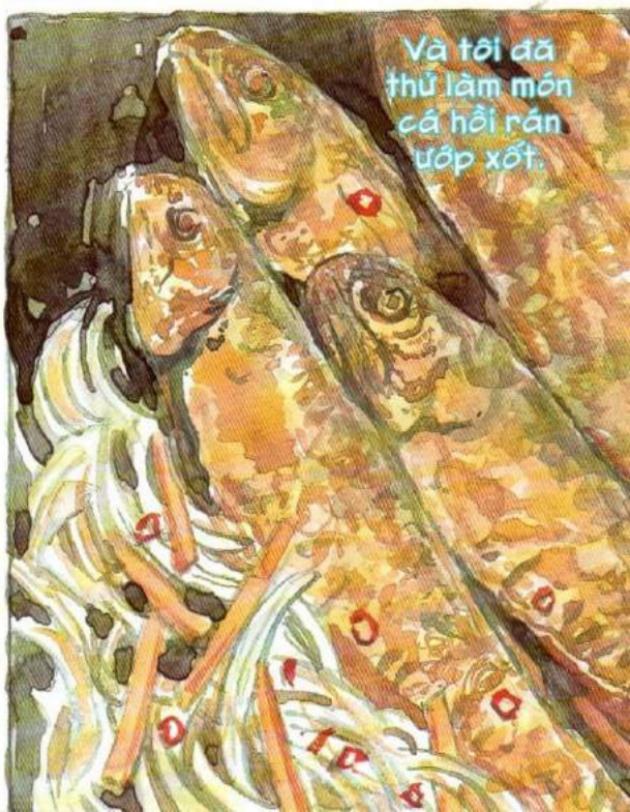
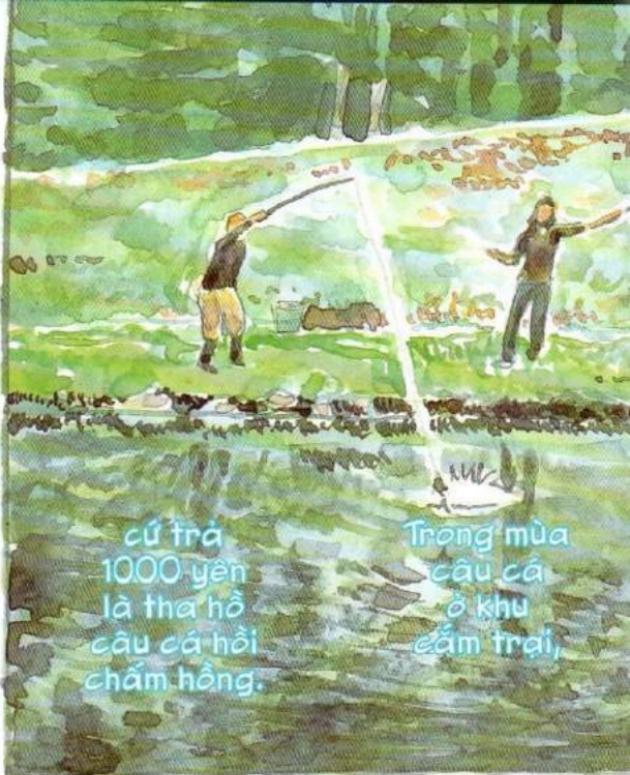
2

moi
hết
ruột,
rửa
sạch.



3

Lăn
bột
mì.



7

Thái chi
hành tây,
cà rốt,
cần tây, rồi
cứng ngâm
trong xốt
một lúc.

Sau một, hai
tiếng là có thể
ăn rồi, nhưng
để đến ngày
hôm sau thì
càng ngon hơn.



4

Nấu
hỗn hợp
giấm,
đường,
nước
tương,
ớt, để
làm xốt.



LÀM
THỨC ĂN
DỰ TRỮ
CỦA
CHÚ,

PHẦN
CÁ CÔN
LẠI THÌ
PHẢI
LÀM
SAO Ạ?



5

Rán
cá,



6

ướp
với
xốt.



Mục lục

17th dish Cá hồi rán ướp xốt.....	1
18th dish Đậu đũa.....	7
19th dish Cú cải đỏ và khoai nướng.....	17
20th dish Nụ cải thảo.....	27
21st dish Mầm cây taro ngày 25 tháng Tư.....	37
22nd dish Bánh tart củ cải.....	47
23rd dish Komesawa.....	57
24th dish Cà chua.....	67
25th dish Quả mộc thông.....	77
26th dish Vịt aigamo.....	87
27th dish Khoai sọ và khoai lang.....	97
28th dish Bánh Giáng sinh.....	107
29th dish Giá rết.....	117
30th dish Dương xỉ muối.....	127
31st dish Bánh mì khoai tây.....	137
32nd dish Hành tây.....	147
Last dish Lễ hội thu hoạch.....	157
Extra dish Hoa cà tim.....	171

Cá hồi châm hồng giữa thu, bụng đầy
hạt sôi. Câu xong cứ để nguyên con
cho vào lò nướng thì ngon phải biết.
Thê là một buổi chiều tại khu cắm trại,
những gương mặt quen thuộc lại ngồi
quây quần bên bếp than hồng.



Than thở vậy thôi chứ bình thường tôi toàn được mọi người ở Komori cho quá giang bằng xe tải nhỏ nên cũng rất thoải mái. Mùa đông thì nghỉ.

Do không có ô tô nên đi đâu tôi cũng dùng xe đạp. Vác liềm và xéng là đi ra ruộng. Còn đeo ba lô trên lưng là đi mua sắm ở thị trấn kề bên.

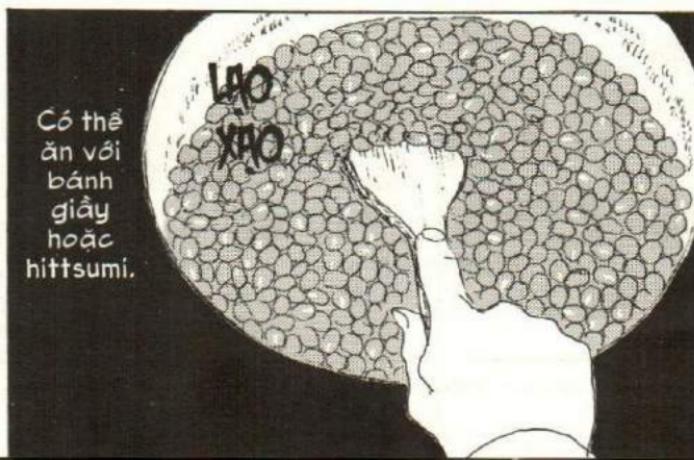


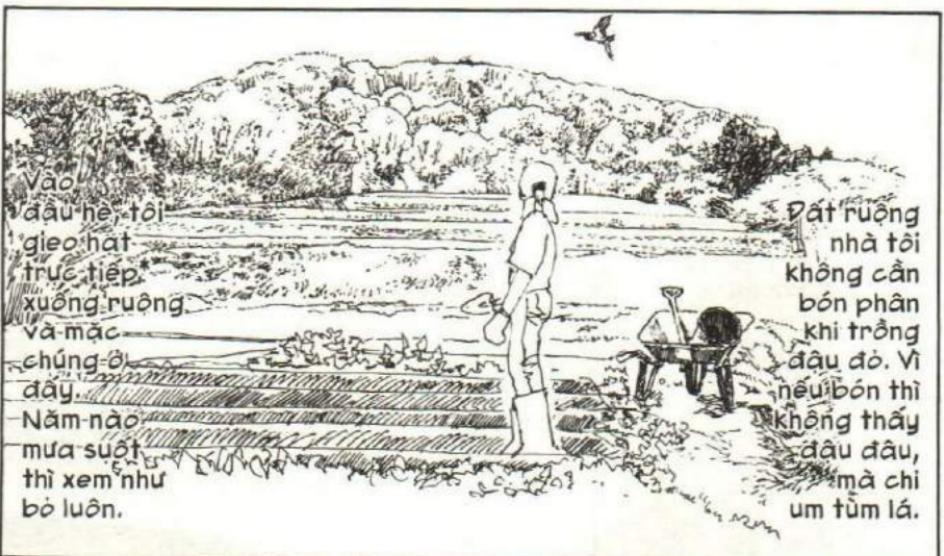
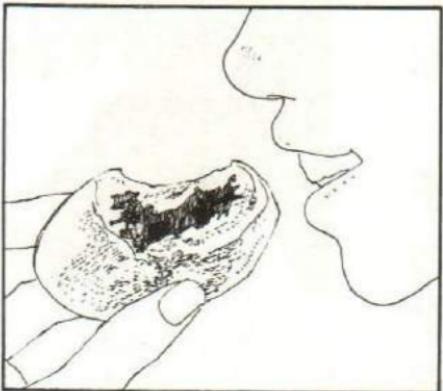
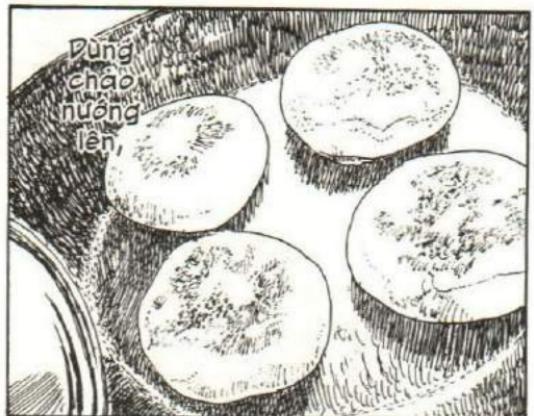
Little Forest

Vạn vật quanh tôi

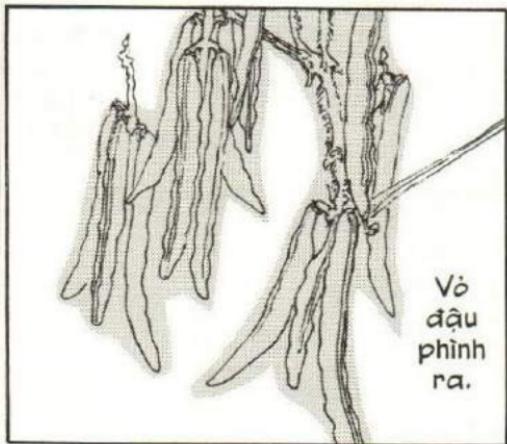
1







*Gieo trực tiếp xuống đất mà không qua quá trình ướm mầm.



Bánh
sẽ
bông
xốp và
dậy
mùi.



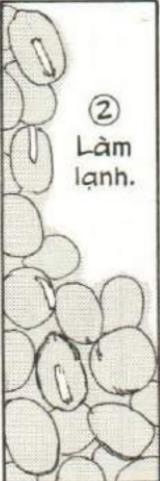
Dâu
đỏ
luộc cō
vị ngọt
thanh.

① Trộn với
bột
muffin
rồi
nướng.

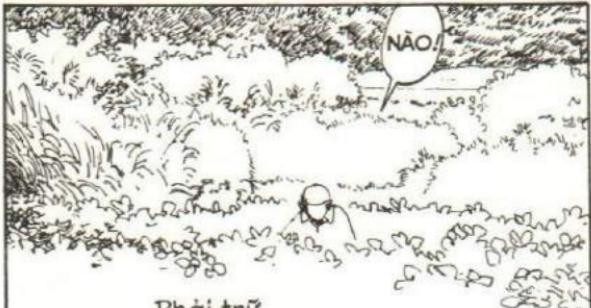
Thường thức
luôn cà hương vị
tội lỗi khi ăn
đáy đậu còn non.



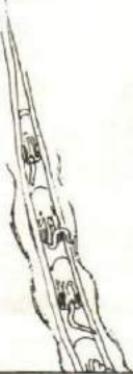
② Làm lạnh.



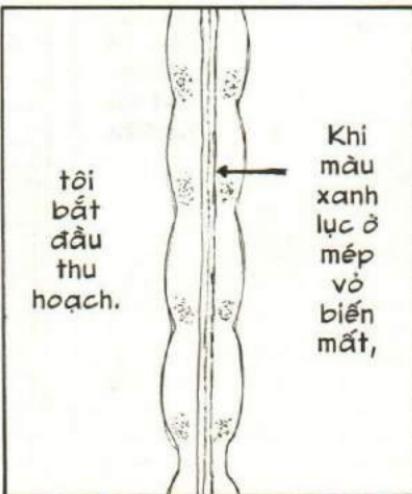
Phải trữ
thật nhiều để
nhấm nháp
cả năm.



Ulm.



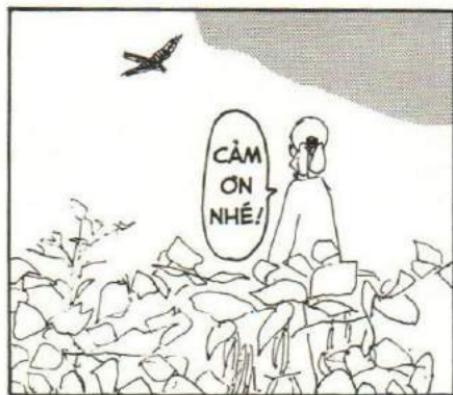
Vì đang
mùa mưa dài,
nên có khỉ
hạt đậu
này mầm
ngay lúc
còn trong vỏ.



Chắc tại tôi
lười nhác nên
cò dại mọc
rậm rạp, làm
chúng không
phát hiện ra
chăng?



Nhưng
ruộng
nhà tôi
chưa
bao giờ
bị lũ
bồ câu
phá.



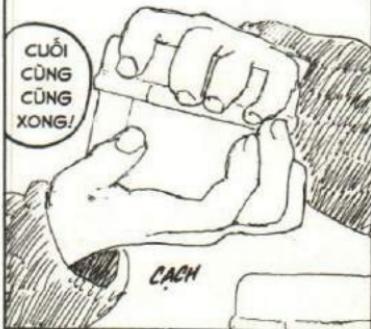
Đúng lúc
vào vụ
thu nêu
tôi cũ
để phơi
như vậy
suốt một
tháng
cho đến
khi bắt
việc.



*Loài chim săn mồi thuộc họ ưng, lớn bằng quạ, thường sống trong rừng núi.

Chú yếu ăn côn trùng và các loài chim nhỏ.

bảo quản
chúng trong
hộp trước khi
vào đông.



Loại
bỏ các
hạt
đậu
hồng
và rác
bẩn,



đợi đến
cuối
xuân sẽ
lại gieo
xuống
ruộng.



Những
hạt đậu
tô tròn
béo mập
được cất
riêng,



Trời có thể quá
lạnh trong lúc
đậu này mầm,
hoặc mưa kéo
dài khi đậu
đang cần
nắng. Thời tiết
không phù hợp
với quá trình
sinh trưởng
của khế cây.
mắc bệnh và
mỗi gỏi sâu hại.

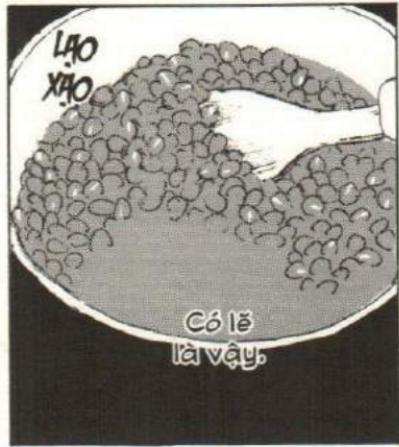


Gieo
sớm hơn
hay
muộn hơn
thời điểm
này đều
không
thuận lợi.

Đó là
ngày
21
tháng
Năm!



Ở Komori,
ngày
gieo hạt
đậu đỗ
được ấn
định sẵn.

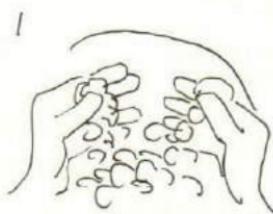




Xiên 12 cái bánh giầy đậu đũa lên cành cây
và cắm ở vệ ruộng (tháng Hai)



Đậu đũa ngoài ruộng



Rây bột mì, bột nở, sữa tách béo.
Nhào với bơ cho đều khi vón cục.

Tôi thường dùng mứt đậu còn thừa để
làm bánh scone đậu đũa.

Bánh scone đậu đũa

Mứt đậu đũa nguyên hạt

2 thìa to

Bột mì

150 g

Bột nở

1/2 thìa nhỏ

Bơ (để lạnh)

50 g

Sữa tách béo

1 thìa nhỏ

Nước

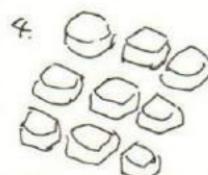
Một ít



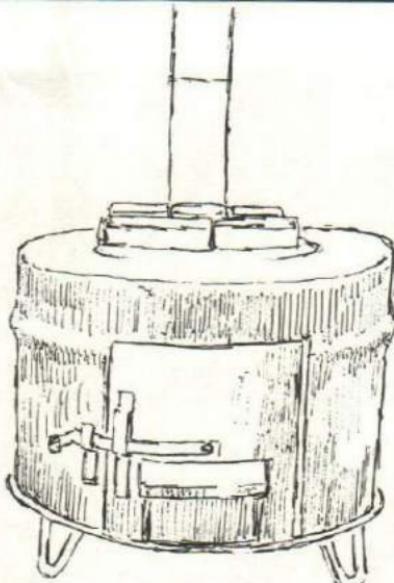
Cho mứt đậu đũa vào,
trộn đều.



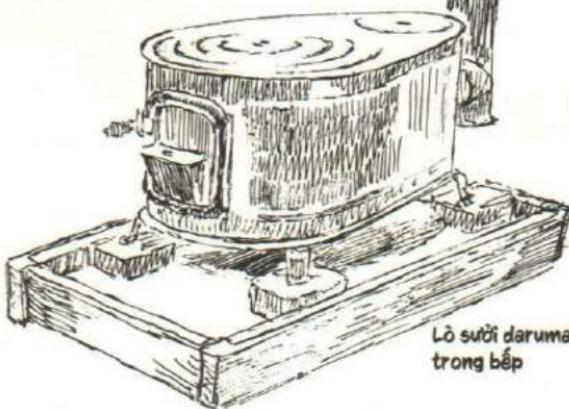
Thêm nước, tiếp tục
nhào cho đều khi bột dẻo
mịn và đàn hồi tốt.



Nặn khoảng 10 phần, nướng ở
200°C trong vòng 20 phút.



Lò sưởi thùng phuy ở xưởng

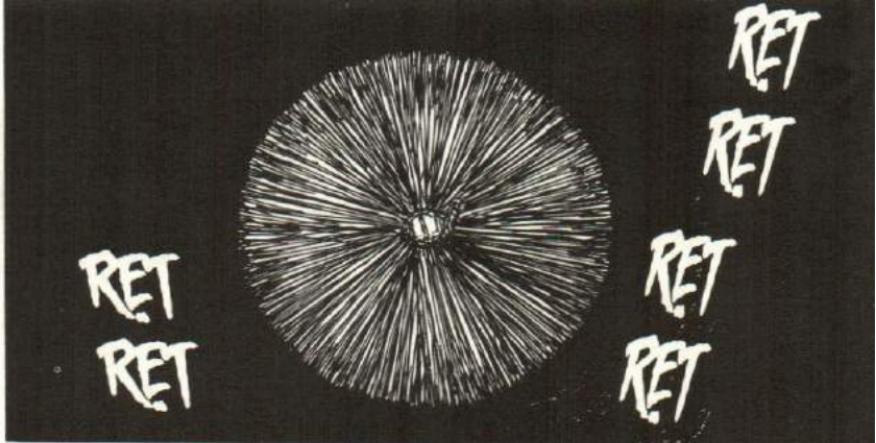


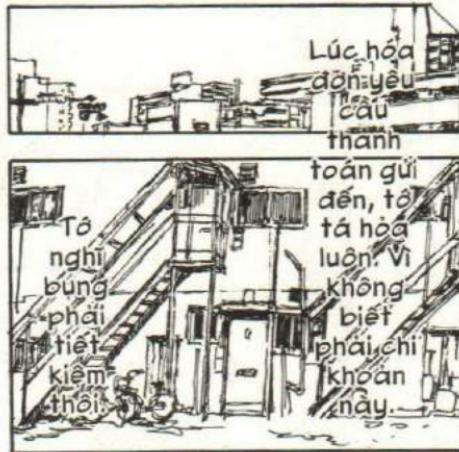
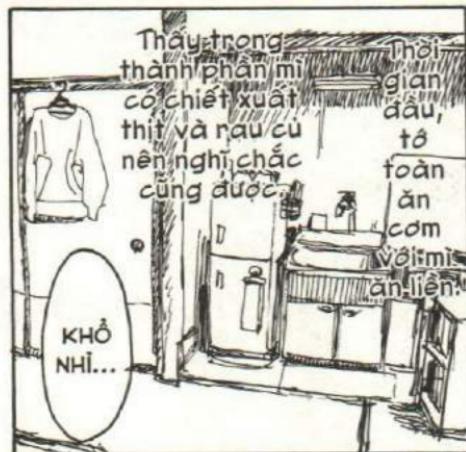
Lò sưởi daruma*
trong bếp

Cần chú ý vệ
sinh ống khói cẩn
thận để không
xảy ra hỏa hoạn.

Công đoạn gom củi, mỗi lửa để
nhóm lò giông như một nghi thức
nào đó, khiến tôi luôn cảm thấy
háo hức và có chút hồi hộp mỗi
khi thực hiện. Ngắm lửa bao
nhiêu lần cũng không chán mắt.

*(Tiếng Nhật) lật đặt. Do hình dáng bên ngoài mà kiểu lò sưởi này được gọi là lò sưởi daruma.

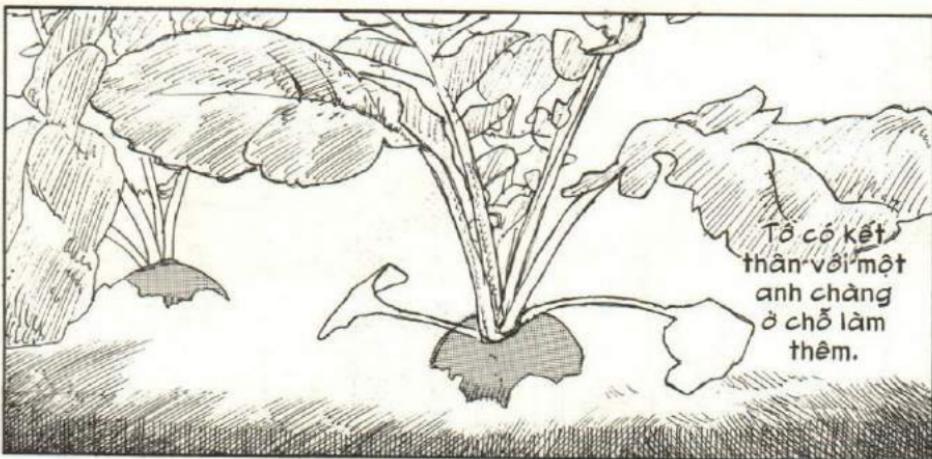
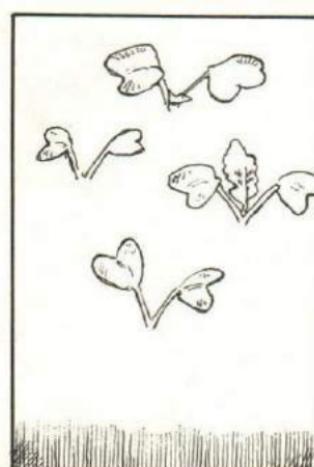
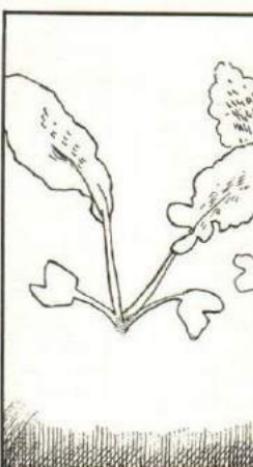
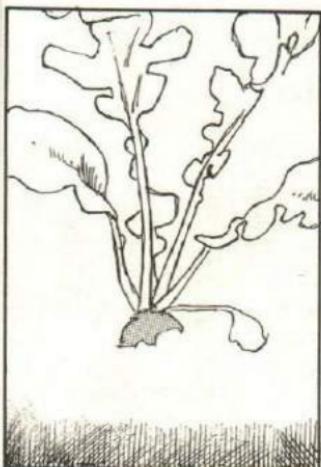




Khoảng
một
tháng
là thu
hoạch
được.

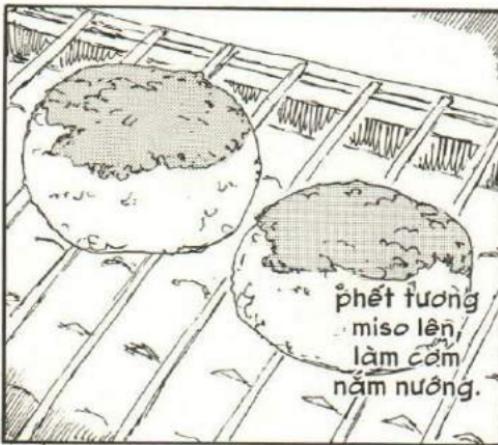
Thế rồi tô nghĩ,
hay là trồng

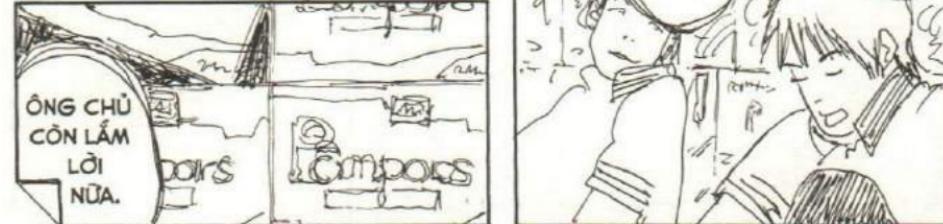
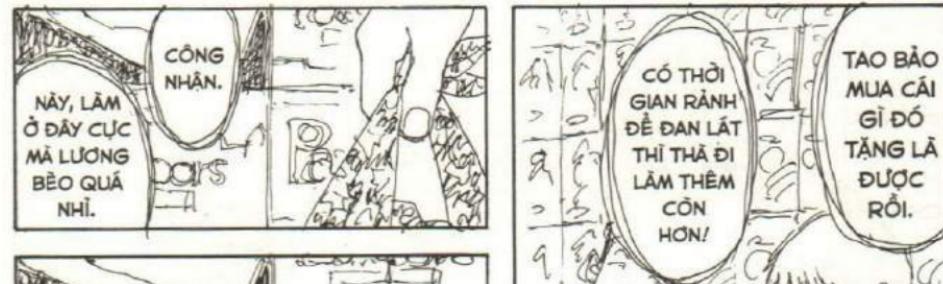
thêm rau, dù
chẳng được
bao nhiêu, nhưng
tô vẫn lấy đất
cho vào bát
nhựa mì ăn liền
để gieo hạt
cù cài đó.



Tô có kết
thân với một
anh chàng
ở chỗ làm
thêm.







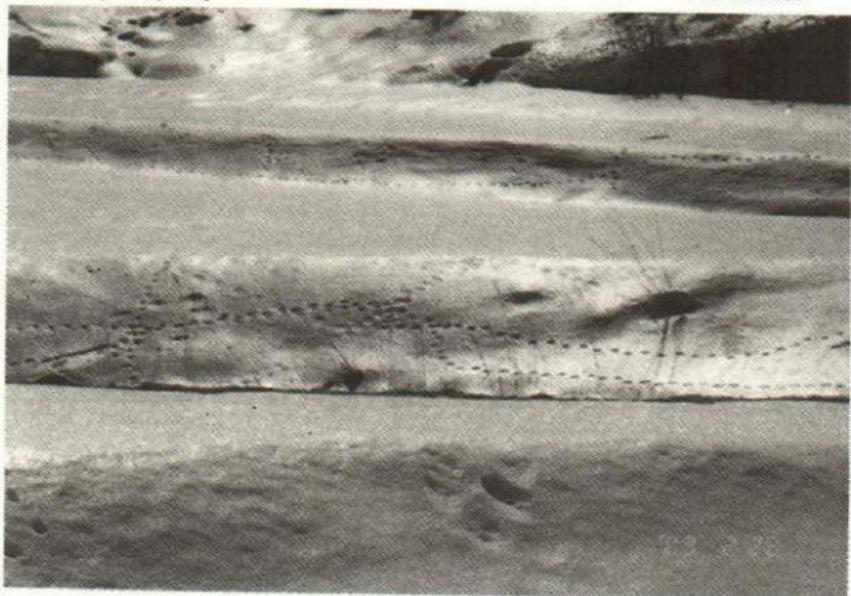




Củ cải đỏ mà thu hoạch
tùn một lúc thì không thể
ăn hết. Vì vậy tôi giãn thời
gian ra, gieo hạt từng chút
một để ăn lâu dài. Nếu muôn
giữ màu sắc tươi tắn của củ
cải thì đừng luộc, màu sẽ
nhạt mờ. Phải mau chóng
thu hoạch trước khi củ bị
nứt.



Bề mặt tuyết đã tan
sau đó lại đóng cứng



Dấu chân cáo

Đôi khi mắt ước lượng sai, nên tôi nén cả cán rìu vào khúc cây. Do vậy, tôi đã dùng dây thép quấn quanh cán để bảo vệ.



Little Forest

Vạn vật quanh tôi

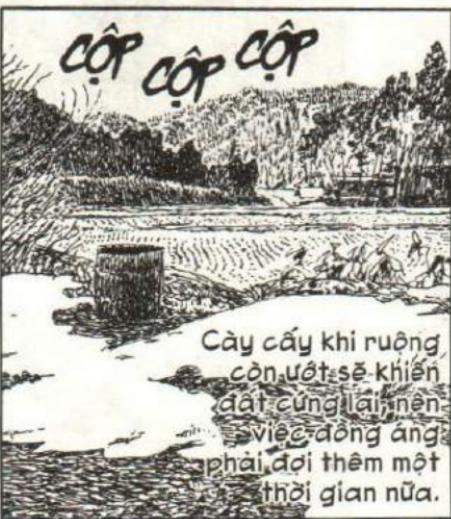
3

Tập trung chẻ củi cũng là một thú vui. Nếu xác định đúng hướng của thớ gỗ và vị trí của mắt gỗ thì không cần mạnh tay, gỗ cũng tự nứt.

Còn dùng nhiều sức quá sẽ khiến khúc gỗ bị tung larray, khó chẻ. Chẻ củi giống như cuộc đối thoại giữa cơ thể và gỗ. Hơi thở và thời điểm là hai yếu tố quan trọng.



*Cắt những cành trên
thân cây đã bị đốn.



Chúng
sống
bền bỉ
dưới
tuyết.

Tôi bỏ lại
trên ruộng
những cây
cải thảo
chưa kịp
cuốn thành
hình cầu do
nấm
ngoài
gio
hạt
muộn.



Loại rau
quý trong
mùa này
chính
là cải
thảo đã
ở ngoài
ruộng
suốt
cả mùa
đông.



DÙNG NÚ
LÂM RAU
ĂN KÈM,
ĐẢM BẢO
NGON.

NGẤT
LÁ NON
NẤU
CANH.



Mùa
xuân,
cuống
mọc dài
và cây
kết nụ.



CHÚNG
ĂN
ĐƯỢC THÈ HÁI
SỐM
HƠN
CÁC
LOẠI
RAU
RỪNG
KHÁC.

RA HOA THÌ
RỄ KHÔNG
LỚN ĐƯỢC,
LÁ CÙNG
CÙNG LẠI.

THẨM BẢO
KHÔNG
ĐƯỢC ĐỂ
CÂY RA HOA.







HÀNH
CÓ VỊ
CAY CAY
KHÁ HỢP.

"PASTA CÁ HỒI
ƯỚP MUỐI THÊM
NÚ CẢI THẢO VÀ
HÀNH LÃ". CẦU THẤY
KẾT HỢP NHỮNG
NGUYÊN LIỆU SẴN CÓ
THỂ NÀY ĐƯỢC
KHÔNG?



MẮT CỦ
KHOAI TÂY
MỌC MẦM
RỒI, TỔ ĐÃ
NẠO HẾT
NHƯNG
CHẮC SẮP
PHẢI BỎ.



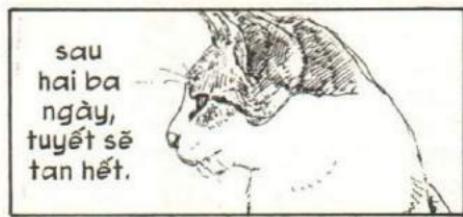
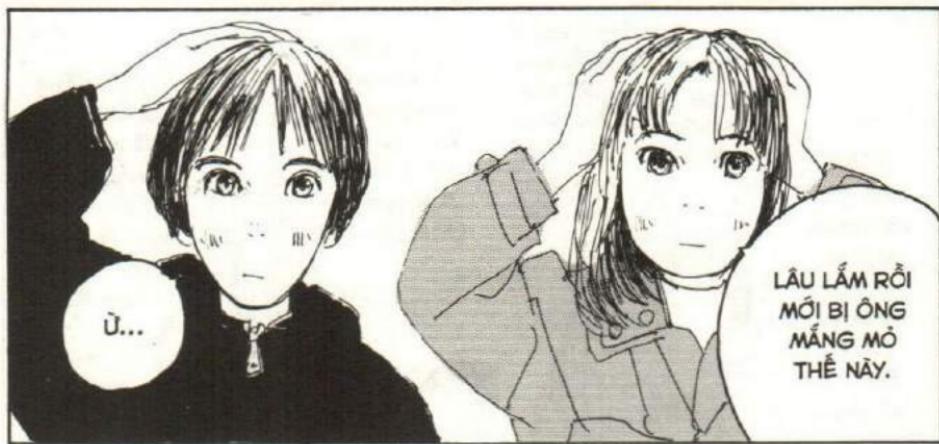
NẾU KHÔNG
CHO MÌ MÃ
XÀO VỚI
KHOAI TÂY,
LẨM THÀNH
MÓN ĂN KÈM
CÙNG TUYỆT
ĐÃY.



A! CỎ
PHÚC THỌ
NỞ HOA.









Tuyết tan đi là đâm cải tatsoi tôt trồng năm ngoái liền lở mặt.

Hệ mọc dài đâm xuyên qua lá cây khô.



Vì mấy loại rau còn trong ruộng như rau mù tạt hay cải tatsoi đều đang ra nụ nên tôt ngọt về ăn. Nhưng đặc biệt vẫn là nụ cải thảo, lượng nhiều và ngon.

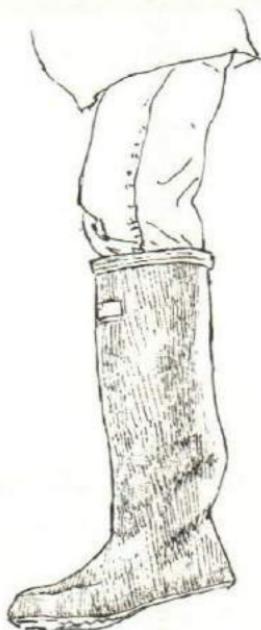
Hầu hết thời gian sống ở Komori tôi đều mang ủng.

Tôi có hai loại ủng.

Một loại bền chắc, thường dùng khi leo núi hoặc ra đồng khô.

Còn một loại mềm hơn, để làm việc ngoài ruộng nước.

Khi xong việc, tôi mang ủng ra mương hoặc vòi nước, rửa trôi bùn đất bám quanh. Ủng lại đẹp như mới.



Ủng lội ruộng nước

Little Forest

Vạn vật quanh tôi

4



21st dish
Mầm cây taro*
ngày 25 tháng Tư



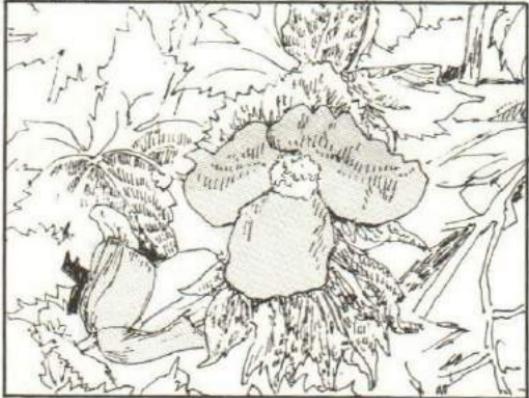


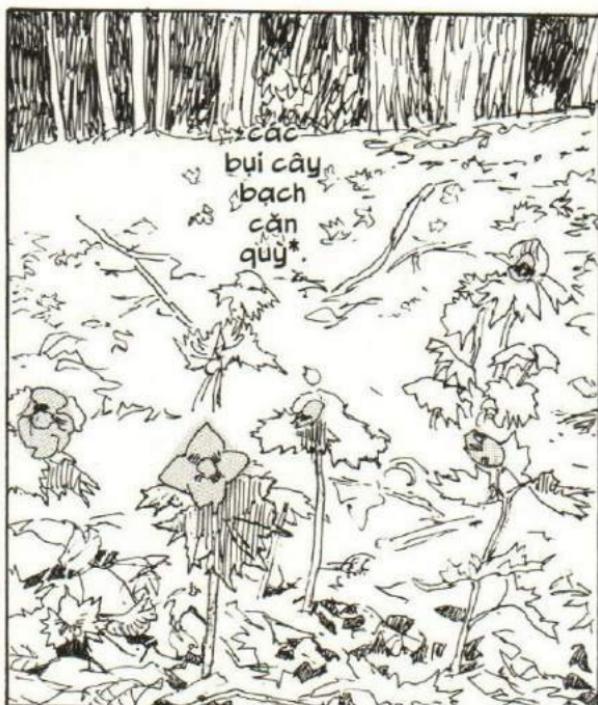
hoa
phiến
lát*



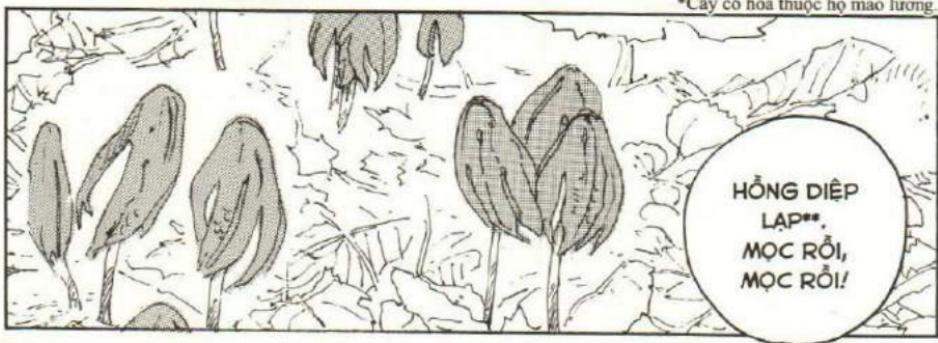
ta sê
bắt
gặp cò
duyên
linh

*Katakuri.





*Cây có hoa thuộc họ mao lương



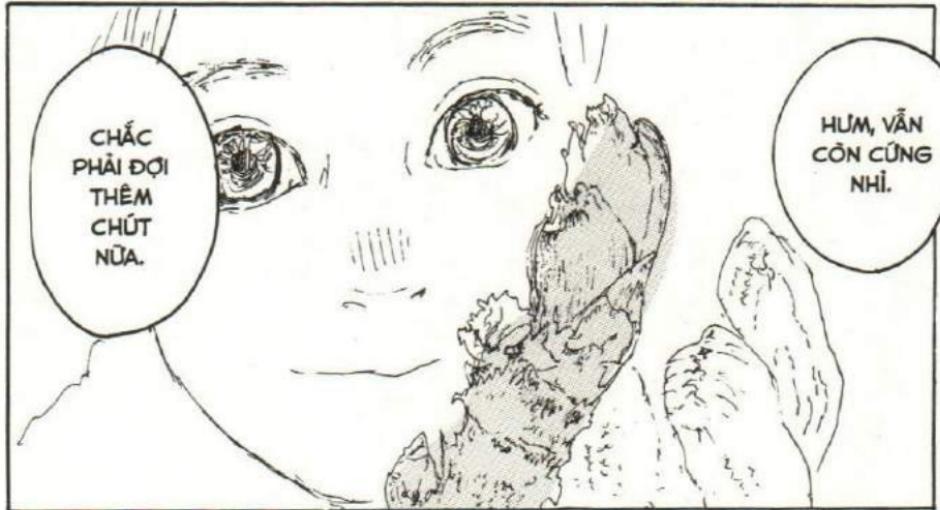
**Cây có hoa thuộc họ cúc.

chip
chip
chip
chip

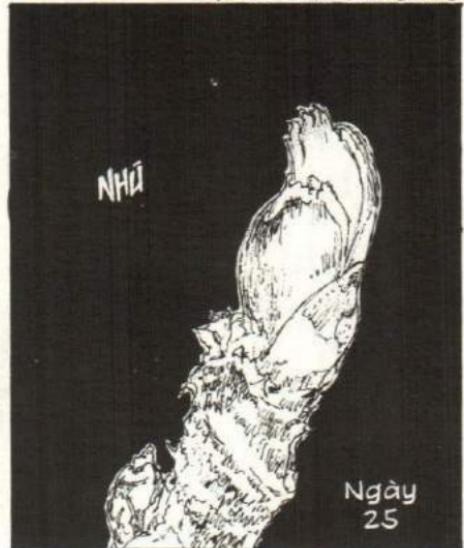
PHACH
PHACH
PHACH

Kéc
Kéc
Kéc
Kéc
Kéc
Kéc

RUC RICH
RUC RICH



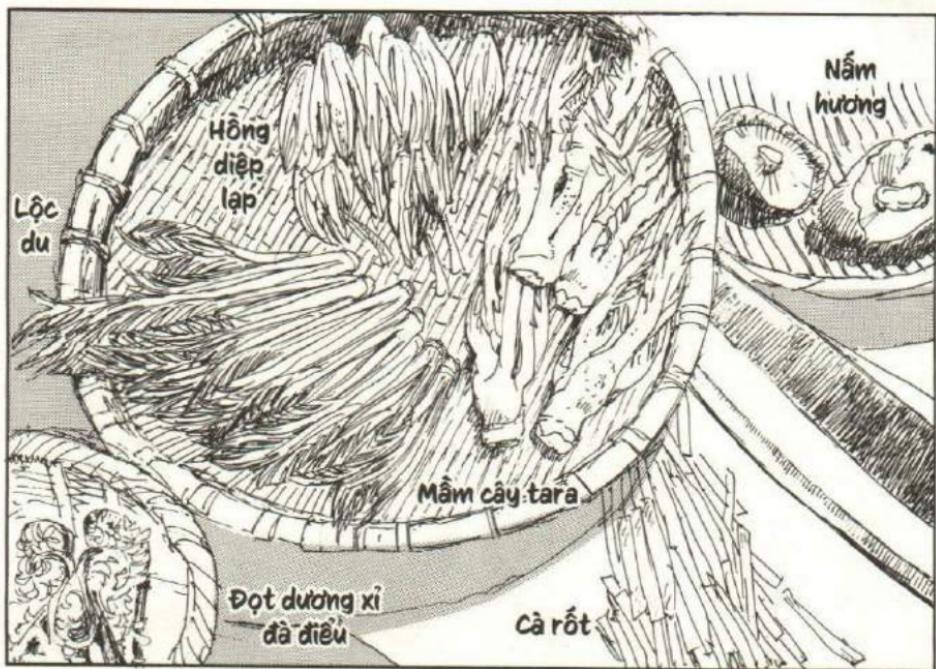
*Cây có hoa thuộc họ cuồng cuồng.

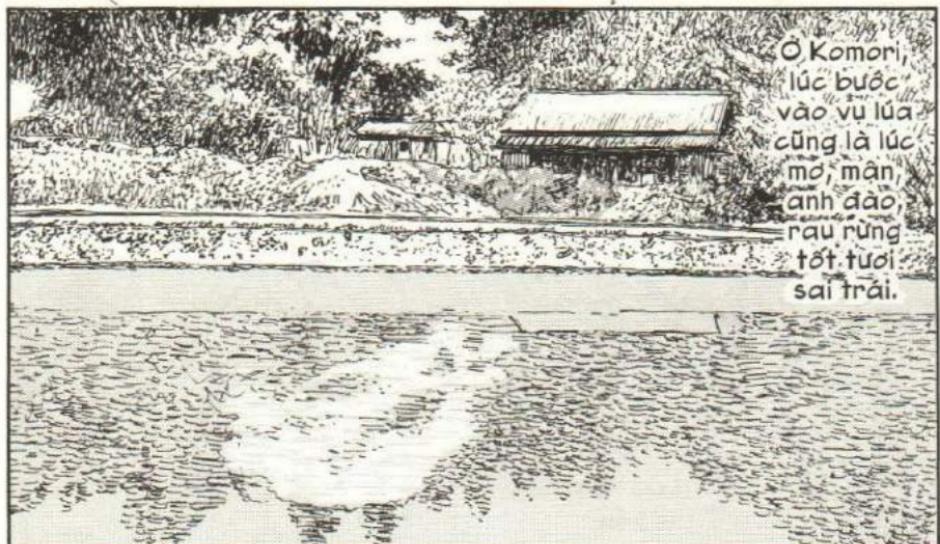
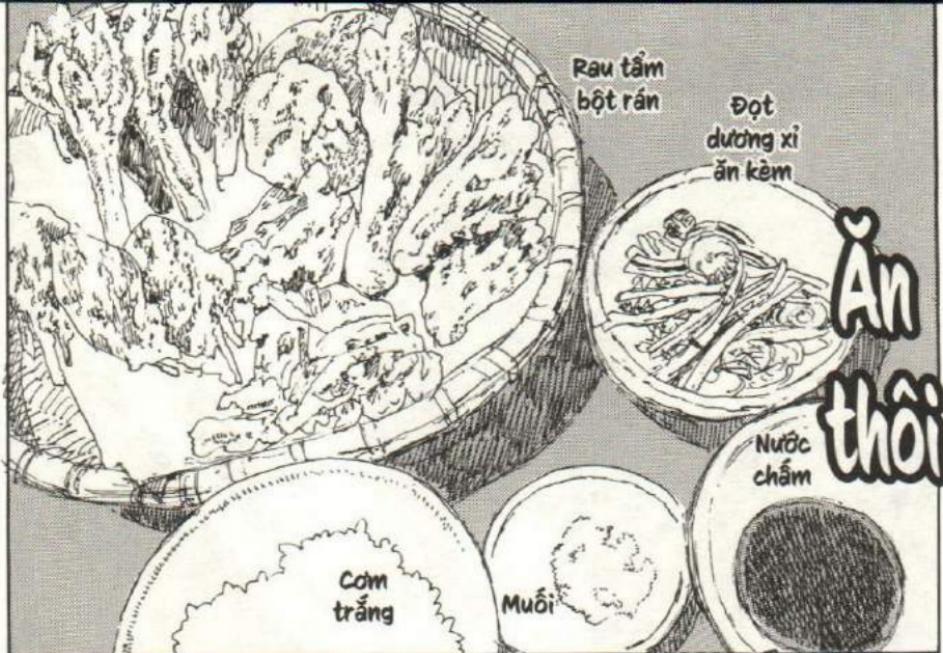


VƯỜN



Ngày
30





Vào mùa xuân, lên núi mà gặp một cây tara lớn là buồn nhất đây. Vì cây có nhiều mầm nhưng lại quá cao, không thể với tới...

Tôi đã tỉa mây cây tara quanh nhà, để cây không mọc cao mà chỉ vươn rộng cành lá. Khi cây còn non mà ngắt nhiều mầm quá thì sẽ héo. Vì nghĩ cho sự nghiệp ăn uống của năm sau mà tôi đã cố gắng không tham lam.



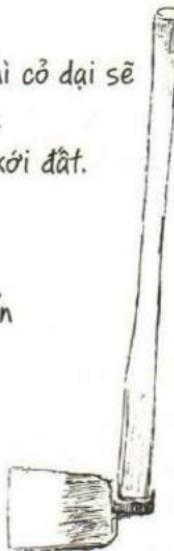
Đợt dương xỉ đã diều

Nếu để kê
không ngắt
thì mầm cây
taras sẽ vươn
thành cành
thê này,
và lại phải
chờ đến
năm sau.



Đồng ruộng bỏ hoang nhiều năm thì cỏ dại sẽ phát triển mạnh, đá sỏi cũng nhiều. Vì vậy phải dùng cuốc và xẻng để xới đất.

Xới đất ruộng lên rồi đắp lại cho bằng phẳng thì rau củ dễ phát triển hơn. Người làm ruộng lâu năm có kiểu cuốc đất rất nhíp nhàng, như đang khiêu vũ theo điệu nhạc, không có lây một động tác thừa.

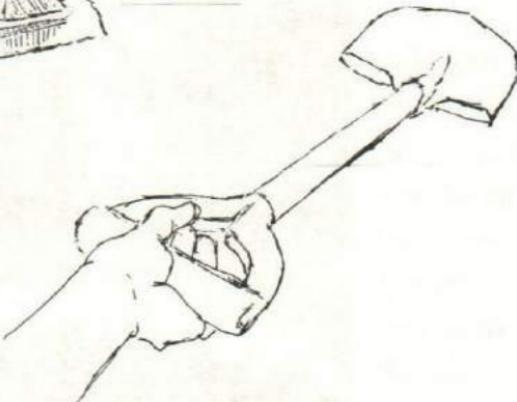


Little Forest

Vạn vật quanh tôi

5

Bí quyết để sử dụng hiệu quả các dụng cụ này là phải mài lưỡi thường xuyên, như dao kéo ấy.





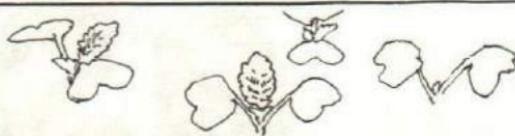
Củ cải gieo
vào mùa
xuân, qua
mấy đợt rét
sẽ lên
cuống hoa*.



*Khi cuống hoa của các loại rau phát triển và cứng lại, tức là đã quá thời điểm thích hợp để ăn.

Tôi cứ
gieo
liên tục
liên tục.
Cuối
cùng
thành
quá
nhiều.

Chú ý
tinh hình
sương giá
và
bắt đầu
gieo hạt
xen lán
công
đoàn
chuẩn bị
đất.



Trồng
lại mạ
bị nổi
lên.



Cây
mạ.





Dị hái
dương xi
diều hâu
về ướp
muối để
bảo quản.





THÔI,
VẤT
ĐI VẬY.

SIẾT

NÊN CHO CẢ
NUỐC NGÂM
GIẤM NGỌT,
HAY VẤT
ĐI NHỈ?

Đẩy
bột
lại
thành
một
lớp
nắp
phía
trên.

Xếp những
miếng cù cài
đã uốn tẩm lên,
rắc thêm đường.

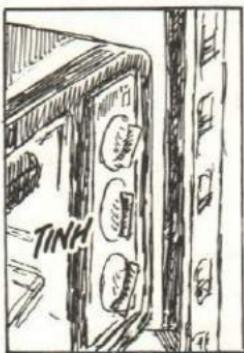
Lót
bột
vào
khuôn.

TINH

CUỐI
CÙNG
LÃ...

XOÉT
XOÉT

Cắt
phản
bột
thừa.



Nếu giảm thời gian ngâm xuống để củ cải giòn hơn, thêm quế nữa thì liệu có giống vị bánh tart táo không?

Đó vì
củ cải
giống
đỗ muối
chẳng?



NHƯNG
ĐÂY
KHÔNG
PHẢI LÀ
TÁO.

HÙM,
EM
CŨNG
KHÔNG
RỎ
LẮM.

YẾP

THẾ
NÀO?

TỊNH
NẾU CHỈ
BẢO BÁNH
NÀY CỦA MỘT
CỦA HẰNG
NỒI TIẾNG VÀ
VỊ NÓ
“LÀ THẾ”,

KHÔNG
THỂ NÓI
LÀ NGON
HAY
KHÔNG.

NÓ
CÓ
HƯƠNG
VỊ
RIÊNG,

ĂN
CŨNG
ĐƯỢC.

TỊNH

CHỈ CŨNG
QUEN VỊ RỒI,
NÊN KHÔNG
ĐÁNH GIÁ
KHÁCH QUAN
ĐƯỢC.

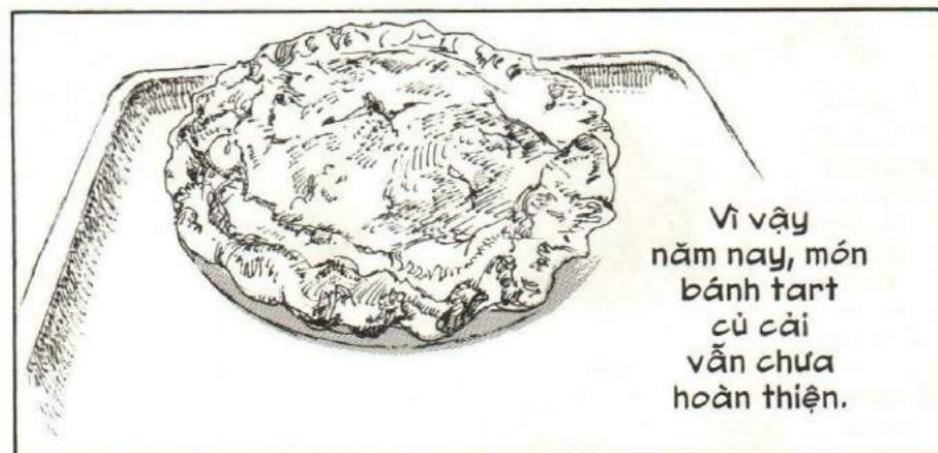
KHÔNG
RỎ
VÌ GÌ
NỮA!

NHƯNG
ĐÂY LÀ
CỦ CÀI
MÀ SAO
CỨ BẤT
BUỘC
PHẢI
GIỐNG
VỊ TÁO
CHÚ?

TỊNH
THÌ EM SẼ
NGHĨ LÀ
NÓ NGON
ĐÂY.

Trong lúc
tôi trăn trở
với bánh tart
củ cải...

THÌ...





Bánh tart củ cải

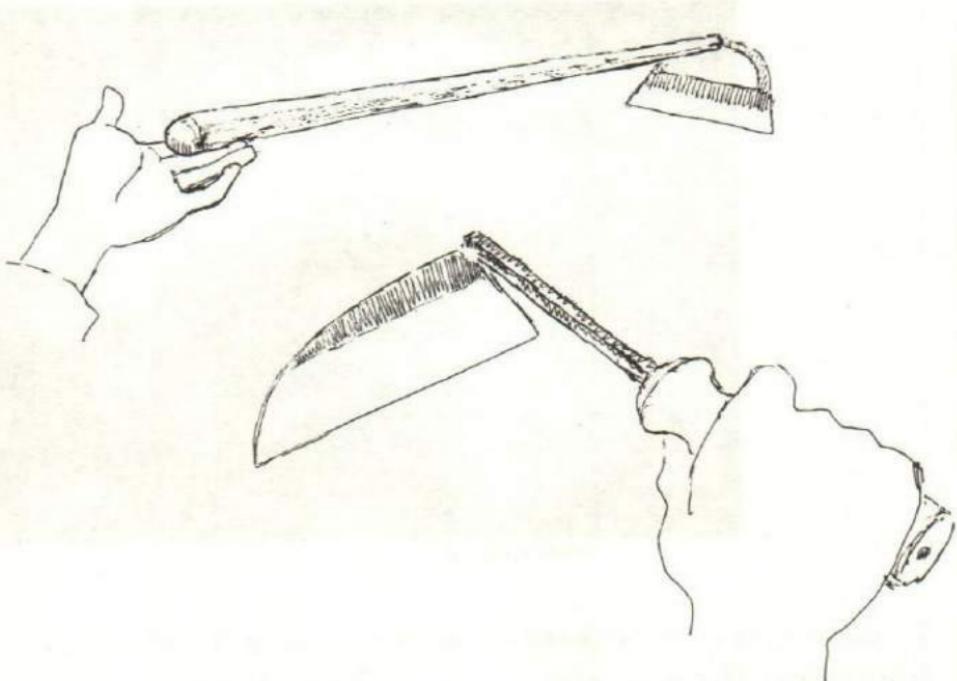
Từ xuân tới hè, củ cải hình như đều ngăm ngăm đắng. Tôi thái củ cải thành những miếng mỏng, phơi nắng sơ rồi sử dụng. Còn nêu thu hoạch được nhiều, tôi đem nấu cà ri, mùi vị sẽ đậm ngon như món củ cải hầm. Củ cải kết hợp với cà ri cũng rất ngon. Ví như "Cà ri củ cải, ớt chuông đỏ và thịt bò".

Thịt bò nướng chín đem xào với rau, sau đó hầm cùng rượu vang nhà còn. Ngon tuyệt cú mèo.



Tôi hái
dâu tằm,
món yêu
thích của
gấu về
làm mứt.





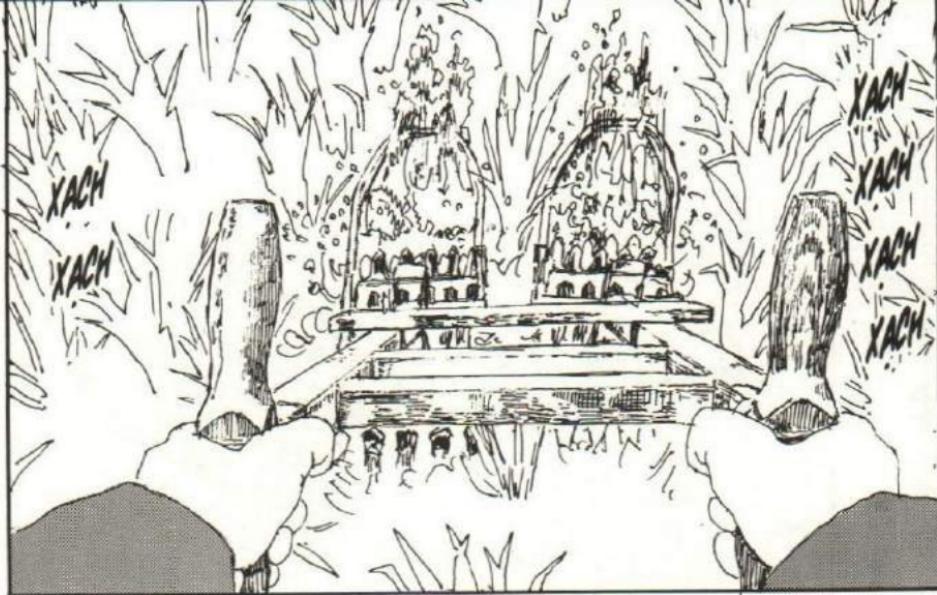
Đồng ruộng và đất đai xung quanh nhà trở nên sạch sẽ là nhờ thường xuyên được làm cỏ bằng dụng cụ này. Mấy bà mấy cô cứ có chút thời gian rảnh sau khi xong việc nhà với đồng áng, thây cỏ dại là cắt ngay để chúng khỏi mọc um tùm.

Cỏ cắt xong mà quăng bừa phứa thì sẽ lại mọc rẽ, nên người ta phải gom lại, phơi khô rồi đốt rụi. Để bảo vệ cảnh quan, họ đã làm biết bao nhiêu công việc thế đấy.





*Một loại
rượu gạo Nhật.







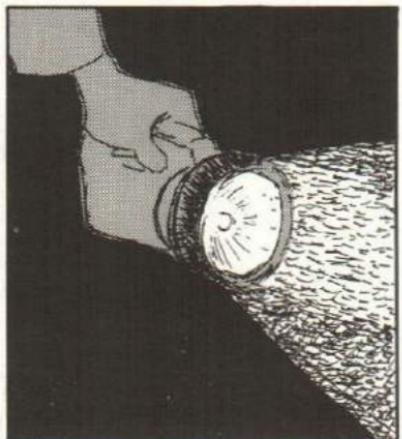
Cắt cỏ
xong,
người
nhu
bước
ra từ
phòng
xông
hơi.

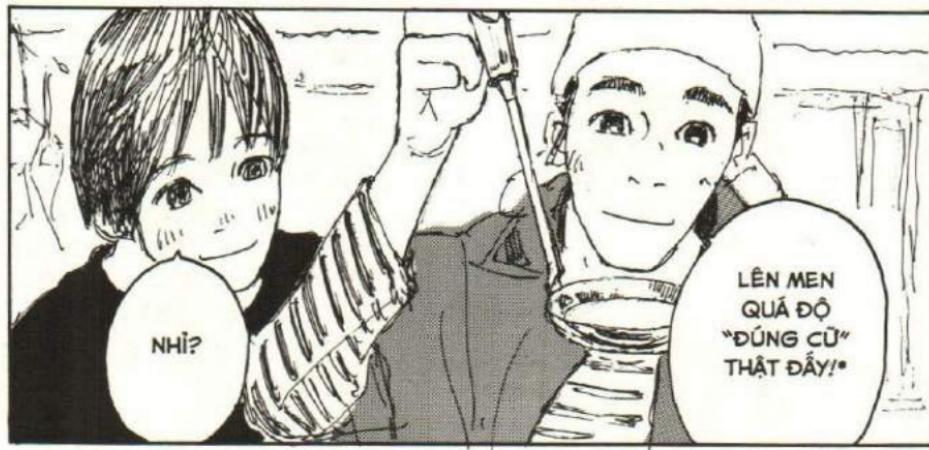
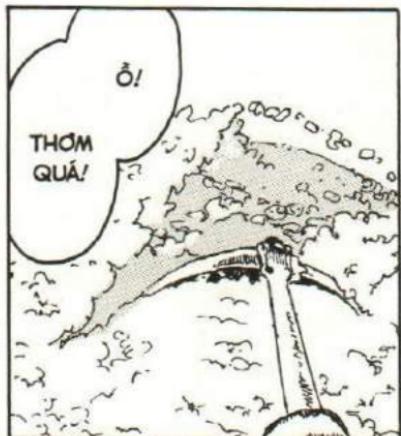
Ù Ù Ù

ROET
ROET
ROET

XOET
XOET









Nước trong ruộng có tác dụng giữ nhiệt nên thường rất ấm. Vào mùa mưa lạnh hay những lúc sắp bị cảm, cứ xuống ruộng làm việc tói lại thấy người ấm lên, dễ chịu vô cùng.

Thời
điểm
cắt cỏ



DN 6/9

chuột chui

Hoa
bầu



Loại đèn không có pin vẫn dùng được



Có lần, tôi đạp xe sang thị trấn bên cạnh, về muộn
nên trời tối. Tôi rất sợ vì phải vượt qua núi để về
nhà. Tôi xuống xe dắt bộ. Không có đèn, bóng đèn
bao phủ khắp rừng, còn chẳng thấy đường đâu.

Đang không biết phải làm thế nào, tôi ngược mắt
nhìn trời. Bên dưới là đường thì bên trên sẽ không có
cây, nên có thể thấy bầu trời hơi sáng hơn một chút.

Nhờ bầu trời mà tôi đã vượt qua được khu rừng.

Tôi cứ vừa đi vừa hát lớn vì sợ quá.

Từ đó về sau, tôi luôn để đèn pin trong túi xách.

Ở Komori gần
như không có
đèn đường, nên
đêm không trăng
không sao thì xác
định tôi mù mịt
luôn. Buổi tối mỗi
khi ra ngoài, dù
là sang nhà hàng
xóm, tôi cũng cần
thận mang theo
đèn pin.



Hạt vứt bữa
xuống đất vẫn
có thể nảy mầm
vào năm sau.

Nên phai
ngắt hết các
chồi nách
để cây gọn
gàng hơn.



Nếu để tu
nhiên thì
cành nhánh
sẽ vươn ra
um tùm như
rừng rậm...



sẽ nhanh
chóng
bén rễ
và phát
triển.



Những
chồi cây
bị ngắt
đi đó,
nếu cắm
xuống đất,

GIÃM



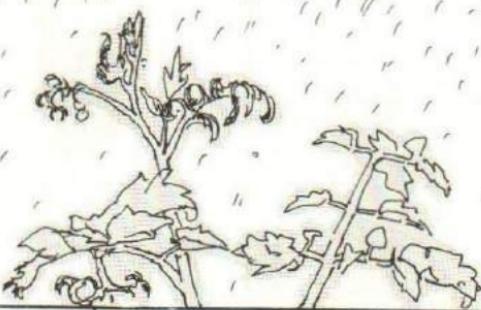
Nhưng
mặt
khác,

CẮN

MẠNH
MẼ THẬT
ĐÂY!



Gặp mưa
liên tục
thì các
diêm sinh
trưởng* sẽ
thâm nâu
và quắn
lại,



cà
chua
cũng
rất
yếu.

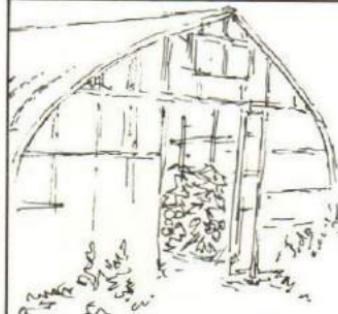
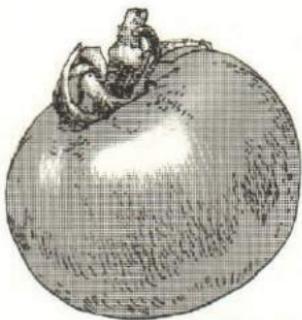
Komori
rất
hay
mưa,

CÂY NÀY
CÙNG
HỒNG
RỎI.

HỦM.

--Khiến--
quá trình
sinh
trưởng
ngừng
trê
và cây
héo đi!

Cà
chua
mát
lạnh
trong
ngày hè
oi bức.



nên gia đình nào
cũng trồng
cà chua
trong nhà kính.

Đây
cũng
là
nguyên
liệu
không
thể thiếu
trong
nấu ăn.

XOÉT

TỈNH
CÀ
NGƯỜI!

PHẢP

Lột vỏ
xong
thì đem
luộc.

Trung nước
sôi sau đó
 thả vào nước
lạnh sẽ giúp
vỏ dễ lột
hơn.

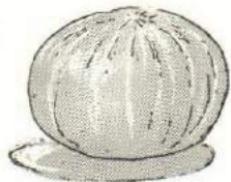
Khía chữ thập
dưới đít quả.

Thu
hoạch
cà
chua
chín.

Vây là
xong
món
cà
chua
đóng
hộp
nhà
làm.

Trút cà
nước vào
trong lọ,
đun khử
trùng để
bảo quản.

Cà chua ướp lạnh
ăn sống cũng ngon
vô cùng.



Gắp quả nhỏ,
cứ thảy luôn
vào miệng.

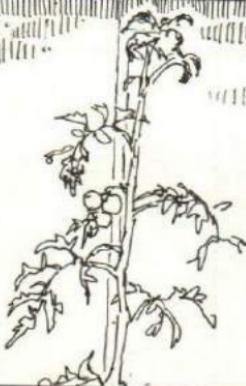
Đến mùa
đông có
thể lấy
ra làm
cà ri
hay mì Ý
(mùa hè
thì dùng
quả
tươi).



tôi
trồng
cà
chua ở
ngoài
trời.



chứ
hầu như
cây đều
bị bệnh,
thu hoạch
được
rất ít.



Năm nào
ít
mưa
thì
còn
đỗ,

CHÁU
THỦ TÌM
NHÀ KÍNH
NÃO NGƯỜI
TA KHÔNG
DÙNG, XIN
NHƯỢNG LẠI
GIÁ RẺ XEM.



CÚ PHUN
THUỐC TRÙ LÀ
ĐƯỢC
RỒI.



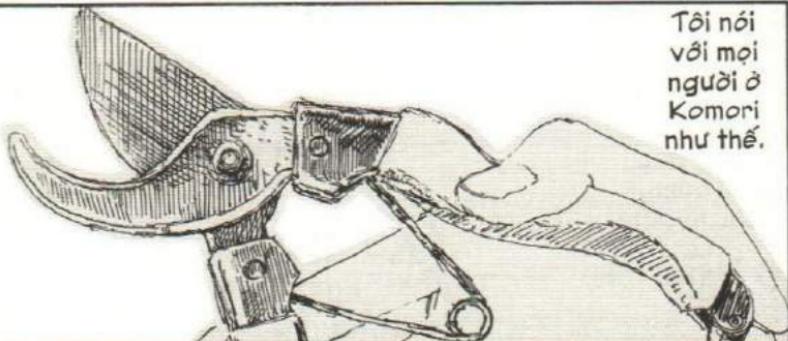
CÙNG
ĐỒ TỒN
CÔNG
SỨC.

CÓ MỘT MÌNH
CÙNG CHẮNG
ĂN BAO
NHIỀU. SAO
KHÔNG MUA
LUÔN CHO
KHỎE?



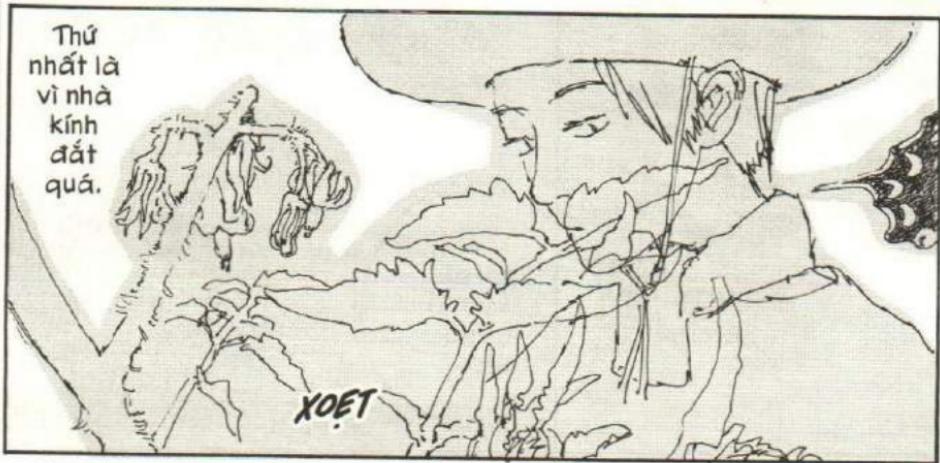
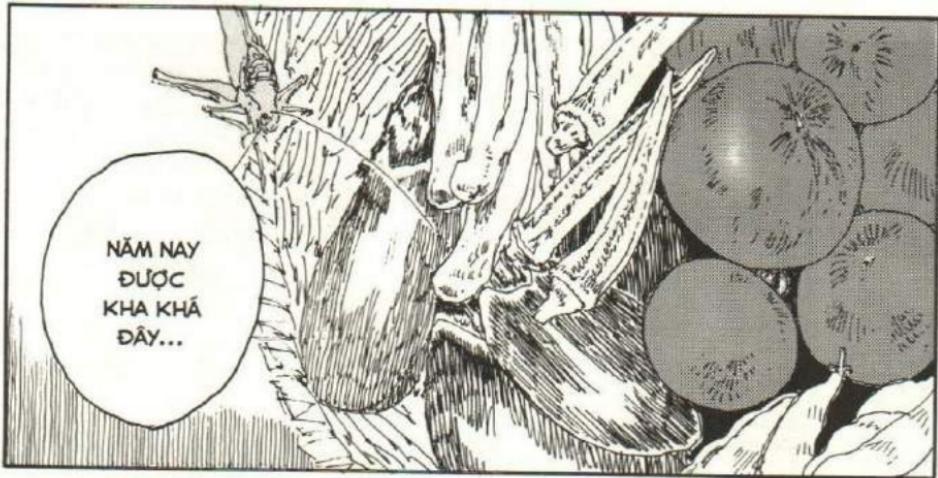
CHÁU MUỐN
TÌM RA PHƯƠNG
PHÁP TRÔNG
NGOÀI TRỜI CHO
HIỆU QUÀ CAO.

VÂNG, NHƯNG
LÃM VẬY CHÁU
THẤY NHƯ MÌNH
ĐÃ BỎ CUỘC.



Nhưng,

Tôi nói
với mọi
người ở
Komori
như thế.



tôi cảm giác
sẽ dừng chân
ở Komori này
mãi mãi.

Thứ hai
là nếu
dừng
nhà
kính!!!

XOET

Vì vậy
máy tôi
cứ
tồn
hoàn.

Điều đó
như
một lẽ
đi nhiên.

TRỜI ĐÃ
SANG THU
TỰ LÚC
NÀO.

Cà chua vân đã rất thơm ngon,
nên khi nấu không phải dùng công
nhiều vẫn cho ra món canh hay
nước xốt ngon lành. Đúng là một
loại quả tuyệt vời. Vì vẫn để thời
tiết, tôi muôn thử làm cà chua khô,
như vậy sẽ bảo quản được lâu hơn.

Cà chua bi

Chim chóc thường
hay nhắm vào
cà chua chín.

Đây là những gì tôi thu hoạch cho
một ngày nọ (ớt xanh Nhật, ớt
chuông, đậu que, cà chua, cần tây).



Cà tím trong ruộng

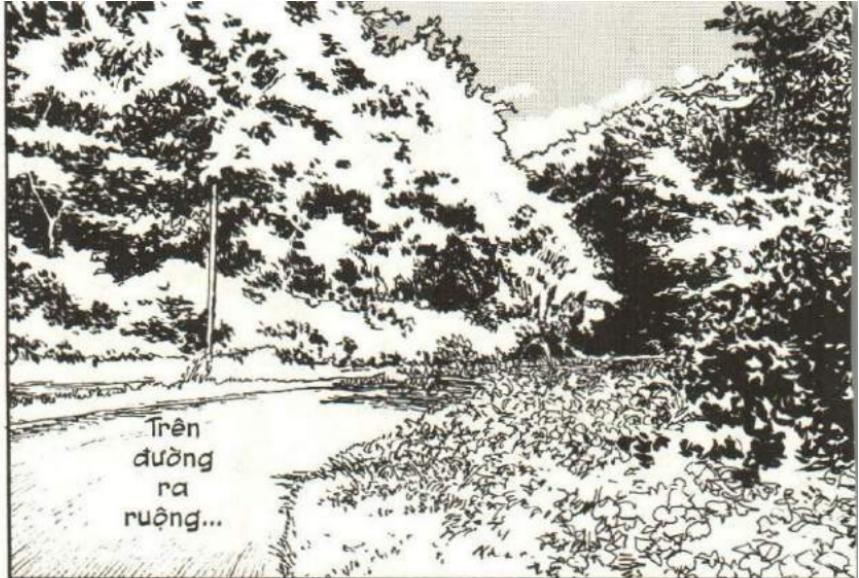


Găng tay lao động

Đây là một báu vật dùng trong lúc làm đồng, cho củi vào lò hay nướng bánh mì.

Tay tôi bị nẻ nên khi làm đồng, tôi thường mang một đôi găng mỏng trước, sau đó mới đeo găng này lên.

Hình như dùng găng tay cao su khi làm việc cũng giúp tay đỡ bị nẻ.

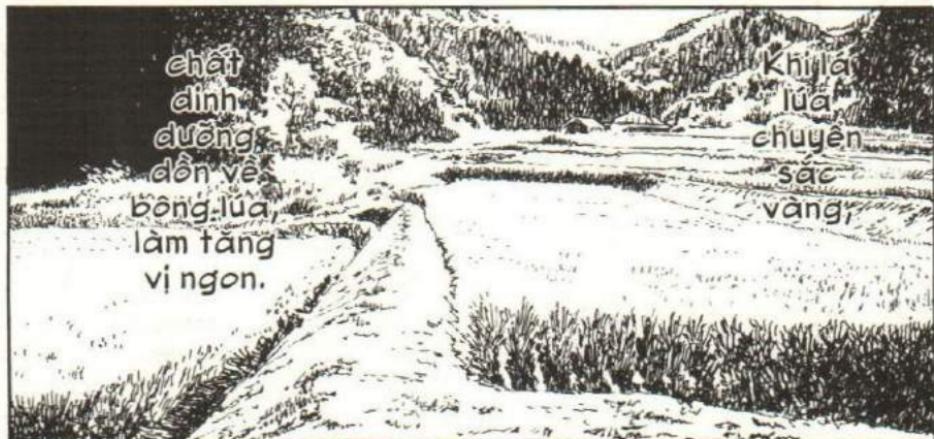


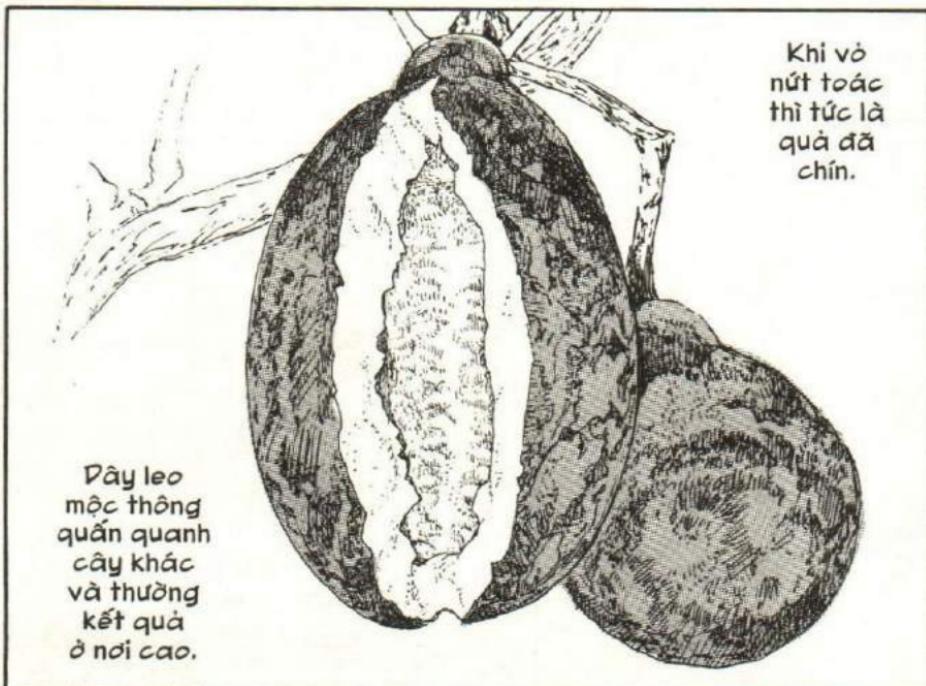
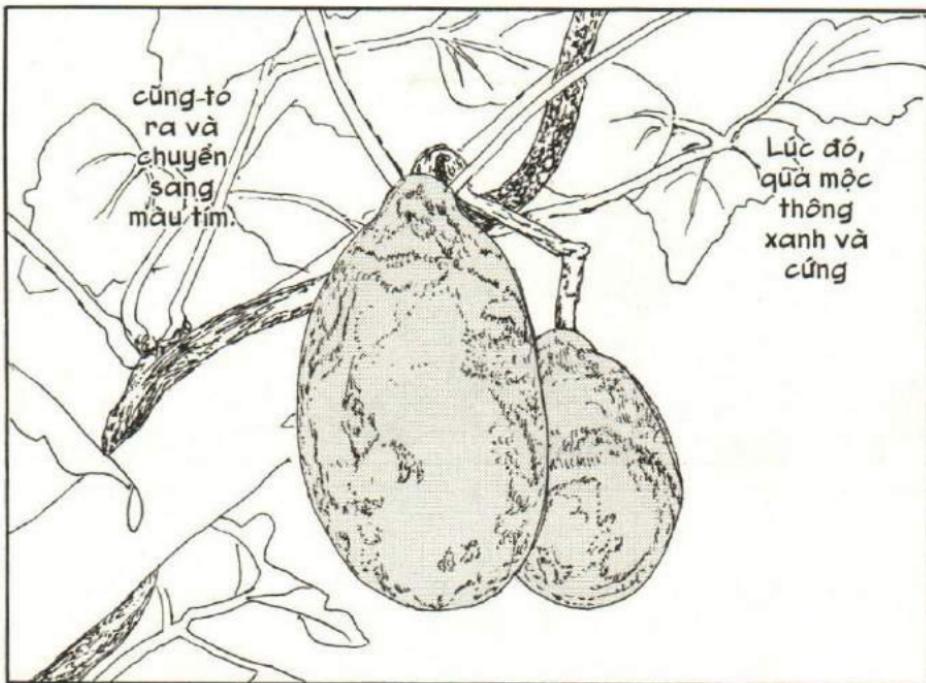


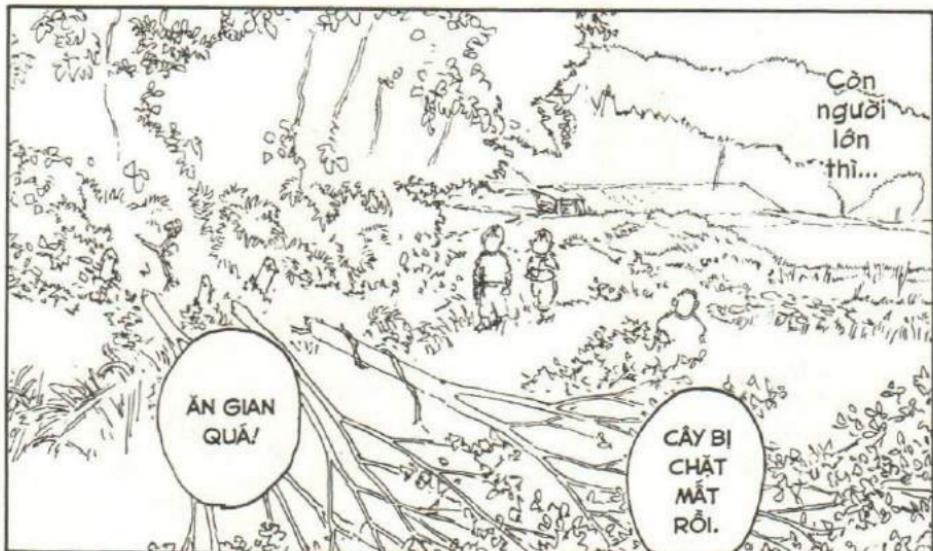
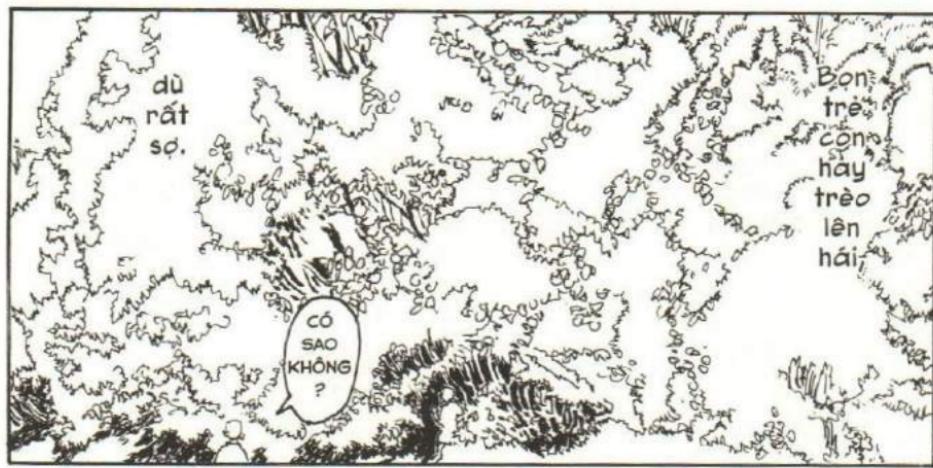
Thế nên
tôi phải
làm khẩn
trưởng.



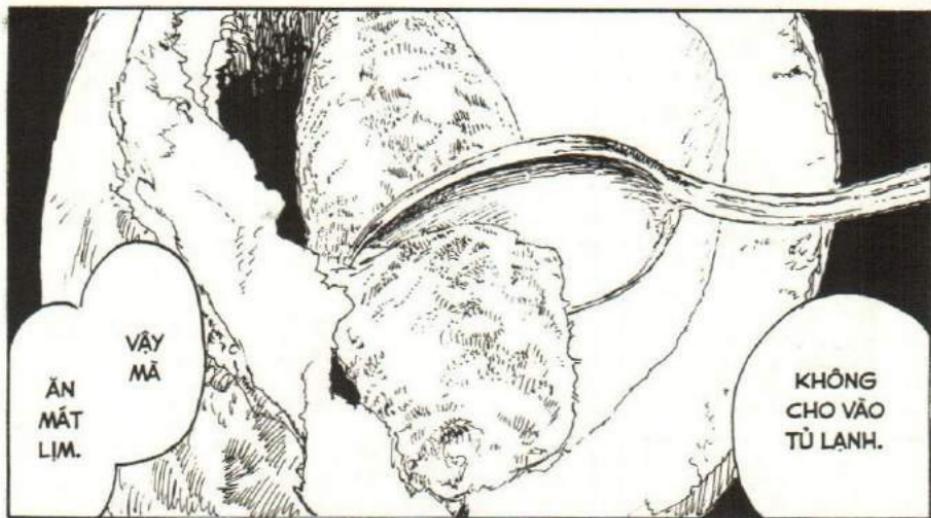
Nếu không
làm khô
ruộng thì
khi gặt,
đất sẽ rất
lầy lội, khó
thao tác.

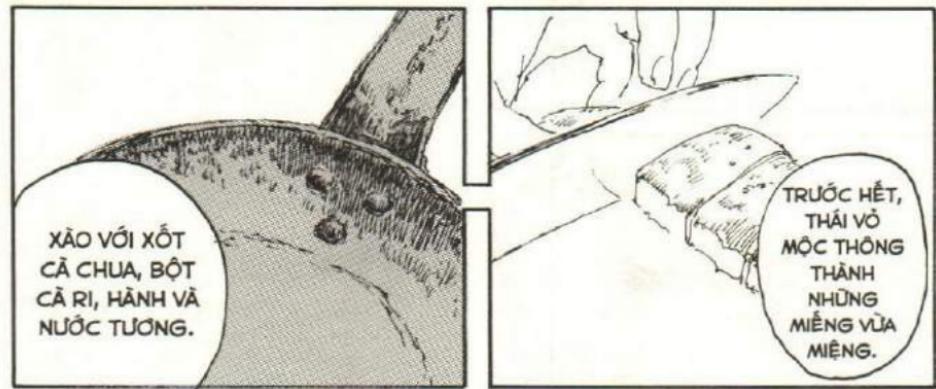






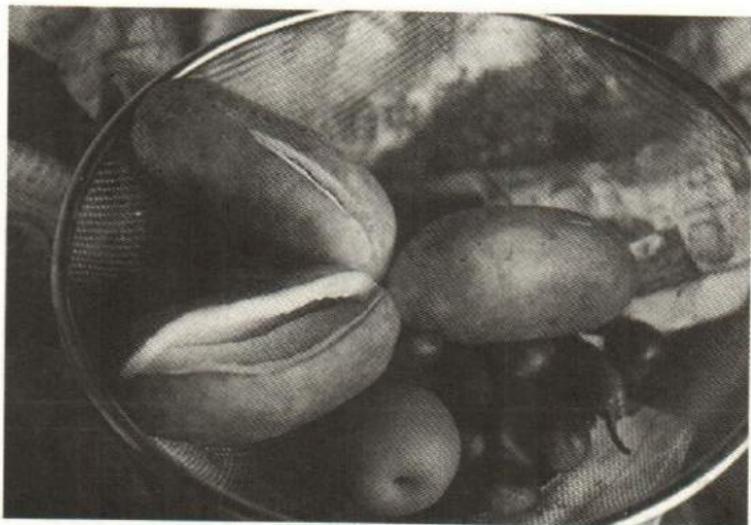




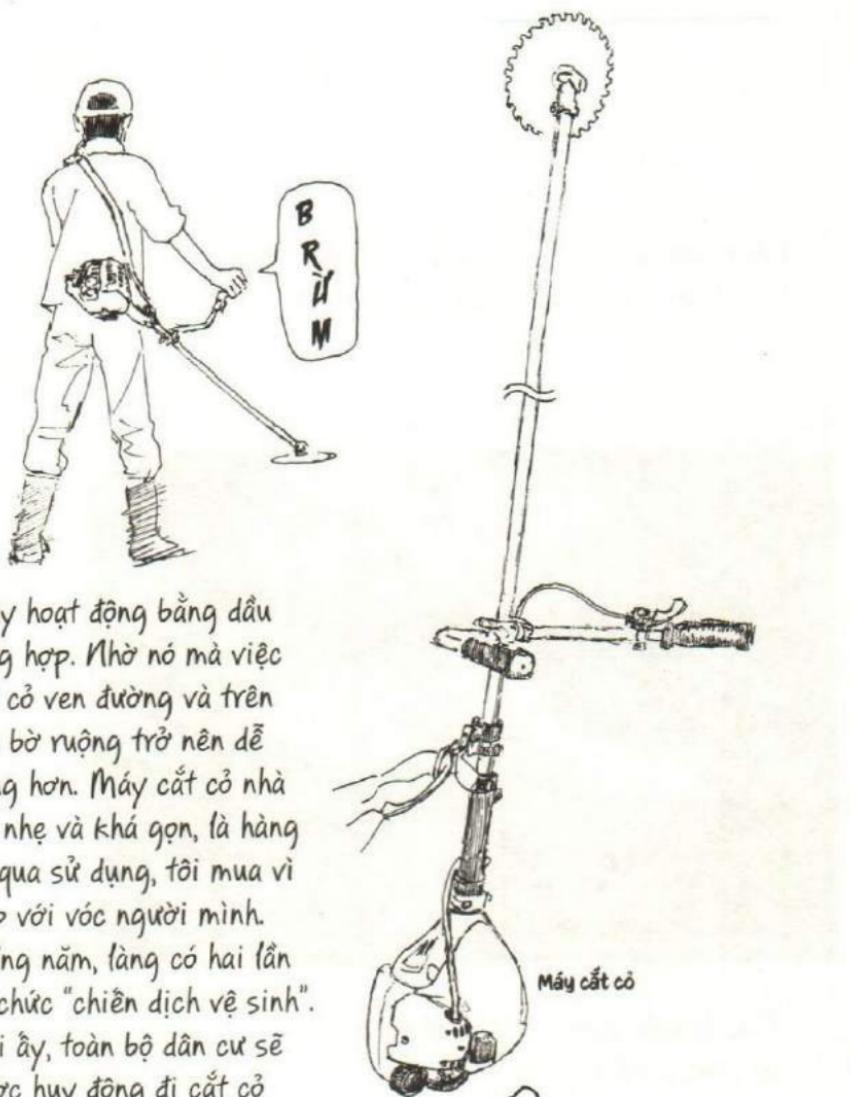




Chồi non của mộc thông vào đầu xuân có thể hái về làm rau ăn kèm hoặc tẩm bột rán.



Đây là mộc thông, lê, hạt dẻ riềng và ớt xanh tôm hái quanh nhà.



Máy hoạt động bằng dầu tổng hợp. Nhờ nó mà việc cắt cỏ ven đường và trên các bờ ruộng trở nên dễ dàng hơn. Máy cắt cỏ nhà tôi nhẹ và khá gọn, là hàng đã qua sử dụng, tôi mua vì hợp với vóc người mình. Hằng năm, làng có hai lần tổ chức "chiến dịch vệ sinh". Khi ấy, toàn bộ dân cư sẽ được huy động đi cắt cỏ ven sông và các con đường. Những lúc đó làng sẽ rất nhộn nhịp, tiếng động cơ ồn ào trong núi lúc bình minh.

Little Forest
Vạn vật quanh tôi

Little Forest
Little Forest



Tôi quen thân
chúng đến
mức có thể
ăn trên tay.
Lông chúng
thật mềm mại.

Lũ vịt
này sinh
ra ở
Komori.

ĂM QUÀ!



*Một giống vịt lai giữa vịt trời và vịt nhà.



Vào tháng
Sáu, khi
cây lúa
mọc cao
quá lung
vít, vít sẽ
được thà
vào ruộng.



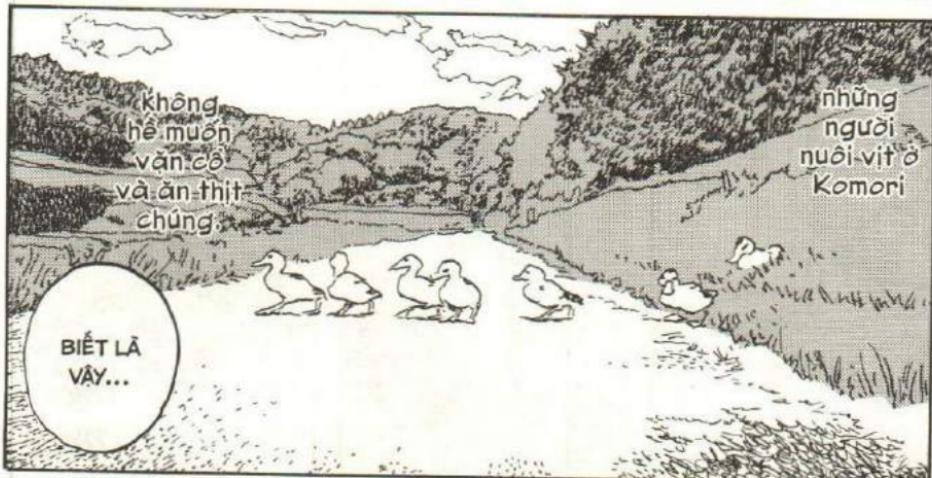
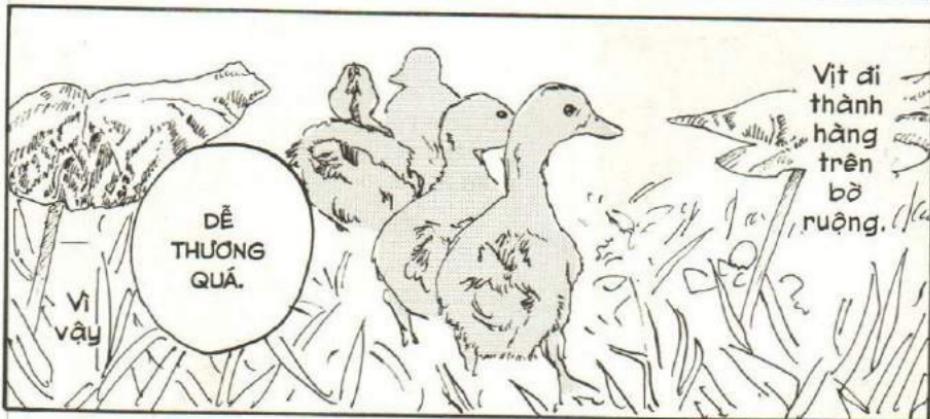
VÀ SÂU
BỘ BẨM
TRÊN LÚA.

CHÚNG
ĂN CỎ
DẠI MỚI
MỌC,



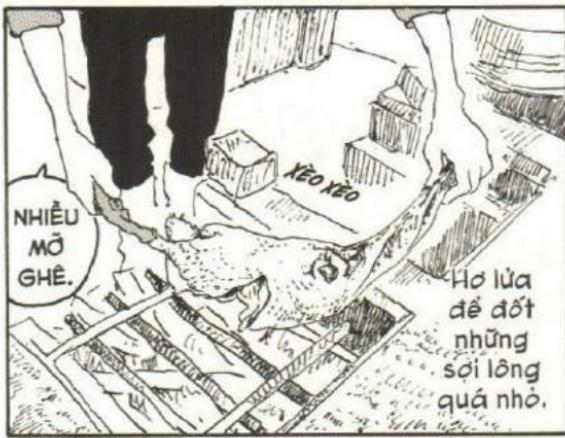
NƯỚC ĐỤC
NGĂN ÁNH
SÁNG MẶT TRỜI
CHIỀU XUỐNG,
NGĂN NGỪA
CỎ DẠI
QUANG HỢP VÀ
SINH SƠI.

CHÚNG
BỐI QUANH
QUẦN TRONG
RUỘNG GIÚP
CUNG CẤP
OXY CHO RỄ
LÚA.

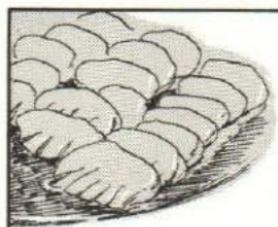






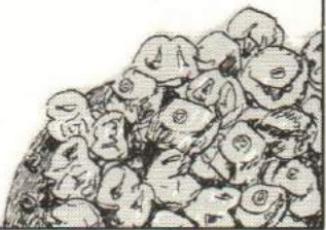






Gan và tim
thì làm món
xào cay với
nước tương,
mirin, gừng
và ớt.

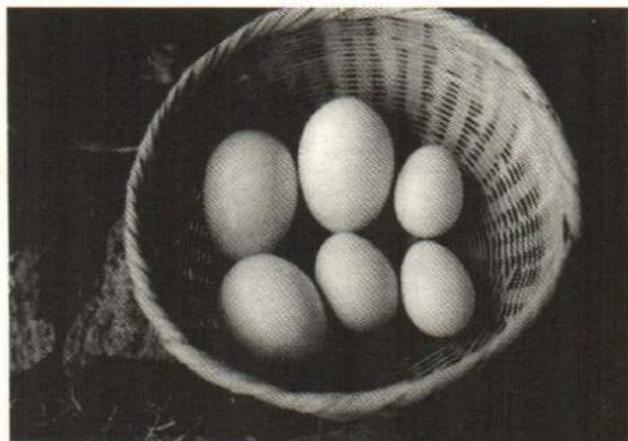
Cắt lát mỏng
để làm gỏi.
Chấm với
nước tương
gừng thì
ngon khói
chết.



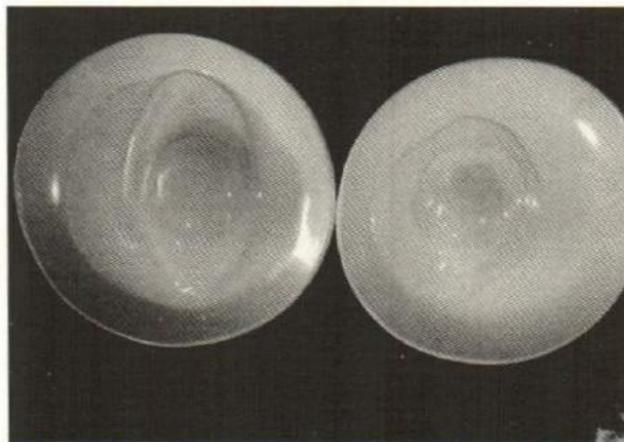
HC HC HC HC

Ninh xương
với lửa liu riu
để lấy nước
dùng.





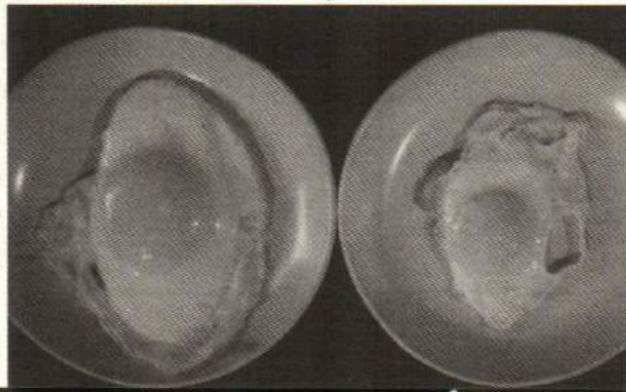
Trứng vịt aigamo Trứng gà tre Nhật



Trứng vịt aigamo Trứng gà tre Nhật

khi ốp lá

Trứng thường xuyên bị lũ chồn với cáo ăn trộm.



Còn khi gặt lúa thi
dùng liềm nhỏ gọn,
có lưỡi răng cưa.
Cây liềm này còn
dùng để cắt loại cỏ
lá dài hoặc cắt dây
thừng.

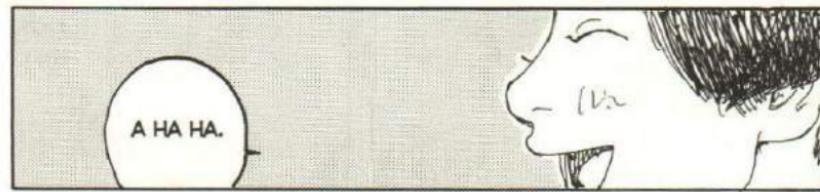


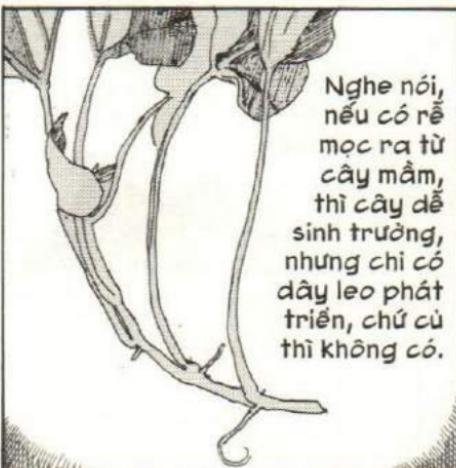
Nếu đốn
tre hoặc
cắt cỏ ở
nơi có
nhiều sỏi
đá thì phải
dùng cây
liềm thon,
có lưỡi bền.

Cây liềm
bản rộng
rất tiện cho
việc cắt cỏ
ở diện tích
lớn. Thích
nhất là cắt
cỏ bằng
liềm được
mài sắc.
Nhỗi tội
lưỡi liềm
mỏng nên
dễ bị mẻ.

Cỏ dại khi kết hạt, hạt sẽ bay sang
tận hàng xóm, gây phiền phức cho
mọi người. Cỏ vào mùa hè thì ôi
thôi, mọc đầy sân vườn đường sá.
Chỗ nào không nhổ hết thì dành
phải cắt thôi.

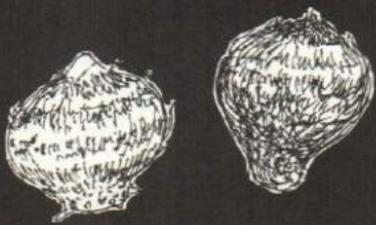
Những người cắt cỏ giỏi thường
mang theo đá mài và rất chăm mài
để lưỡi liềm luôn sắc bén.







Khi không cần
lo về sương giá
nữa thì phải
tranh thủ trồng
ngay. Vì tổn
khá nhiều thời
gian đợi cây
lên mầm.

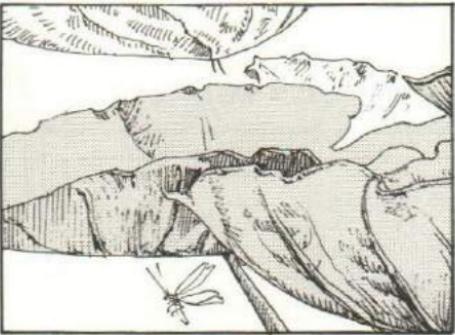


Mấy cù
sắp hòng
do bão
quản
không
tốt cũng
có thể
đem
trồng.

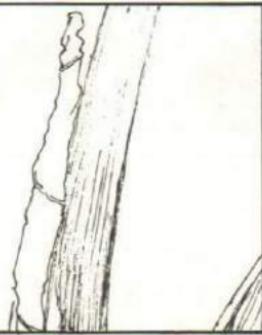
Nếu
không,
khoai
sẽ
chẳng
lớn
được.

Cần
cắt
bò
chúng.

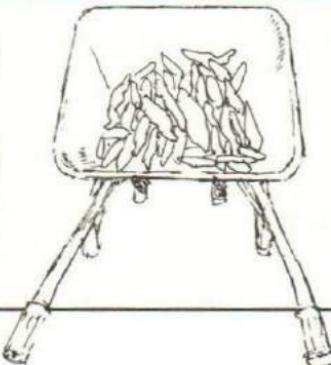
Khi gốc
lớn lên,
mầm sẽ
nhú ra
nhiều.



Từ cuống,
những
chiếc lá
cuộn lại
như cái ô
cup, khi
lớn thì xòe
rộng ra.



Nếu không
thu hoạch
trước khi
trời sương
giá, có thể
chúng sẽ
chết sạch.



Cà khoai
lang và
khoai sọ
đều chịu
lạnh kém.

Bắc
nồi
đun
nước,

nén-tỏi
thường

lâm thành

khoai-khô

sau-khi

đào-lên

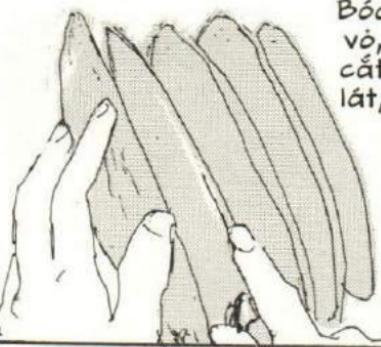
Khoai-
lang

không

thé-dé

lau-vào

mùa-rết



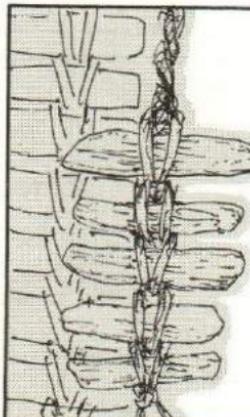
Bóc
vỏ,
cắt
lát,



Đặt-rõ
lên,
chờ cà
vào,
hấp nóng.



Khoai khô ngọt
hơn bình thường
nên nướng hơi
cháy cạnh sẽ
rất ngon. Lâm thế
này thì bảo quản
được lâu, ngày
đông tháng giá
có thể đem ra
thường thức.



bucle
bằng
dây
rơm
rồi
đem
phơi.

Khi ăn thì lấy
các củ khoai
còn mọc dính
ở gốc.

Bóc chát cà
tảng bằng
giấy báo
hoặc rơm để
bao quẩn.

Khoai sọ
đào lên
sẽ dính
cà tảng
đất cát.



Ở nhà tôi là
gắn ống khói
lò sưởi.

Vì vậy phải
đặt ở nơi
ấm nhất
trong nhà.

còn đem
phơi
thì ăn
lại khô
khốc.

Khoai
sọ gấp
lạnh sẽ
hòng
ngay,



ÁI
KHÔNG CHÀ!
ĐƯỢC,
KHÔNG
ĐƯỢC!

MÓN HẦM
COI NHƯ
TIÊU LUÔN.

CHÂU GỌT
VỎ KHOAI SỌ
XONG LIỀN
CHO LUÔN VĀO
NỒI HẦM. THĒ
LÃ BỘT NỒI
LÊN, TRẦN CÀ
RA NGOÀI.

HÔM
TRƯỚC
HẤP TẮP
QUÁ,

m



BIẾT VÀY
NHƯNG NĂM
NÀO CŨNG
LÂM RỒI MỚI
NHỚ RA NHÌ?

KHOAI SỞ THÌ
PHẢI LUỘC
BỎ NƯỚC ĐẦU
TRƯỚC KHI
NẤU.



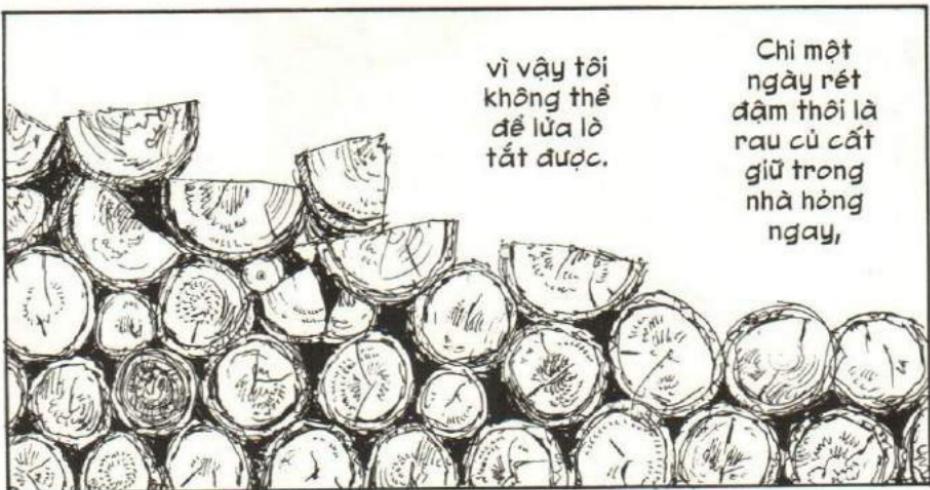
CHẲNG TÌNH
CẨM GĨ CÀ.
NHÀ TÔI THÌ SẼ
QUAN TÂM HỎI
HẠN "CÓ SAO
KHÔNG" CƠ.

THẾ NÊN
CHỐNG TỐI
MỚI NỐI GIẢN
ÂM Ī, BẢO "LẠI
NỮA HÀ?".

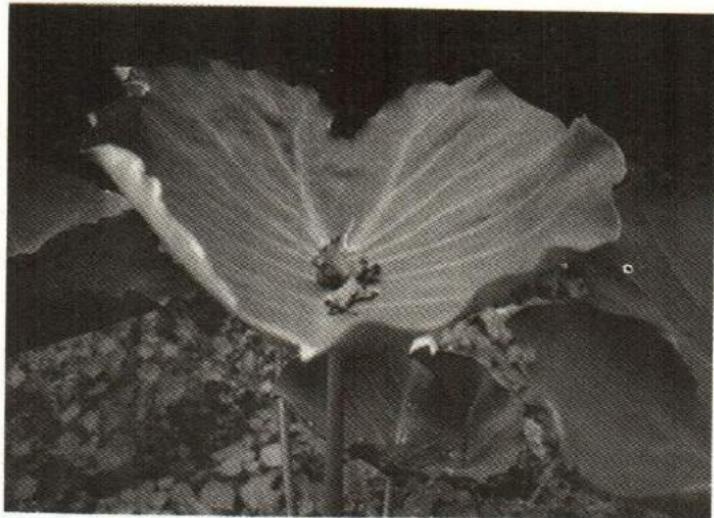


Vào những
ngày giá rét,
kè sống một
mình như tôi
thường hiếm khi
ra ngoài.

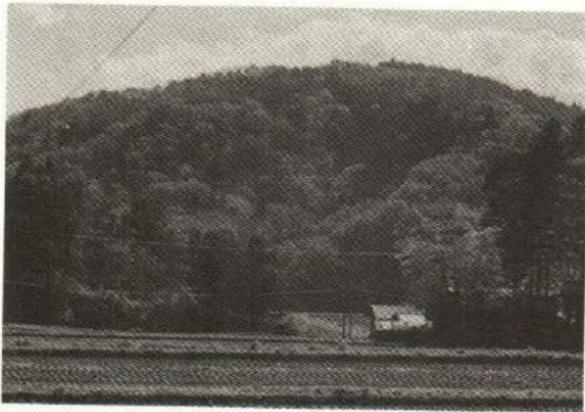
KHO



Ăn khoai sọ ninh
với thật nhiều
củ cải bào, nứa
thêm nước tương
thì cực kì ngon.



Lá rụng trên lá khoai sọ



Một ngày mùa thu

Cứ đến mùa thu là có
lễ hội nêu khoai. Mọi
người tụ tập, cùng nhau
thưởng thức canh khoai
sọ. Chúng tôi cho khoai
sọ, củ cải, cà rốt, ngưu
bàng, hành, nấm, thịt lợn
vào nước dùng để nấu
canh. Có người thích ăn
vị nước tương, người
lại thích vị miso. Người
thích thịt gà, người lại
ưa thịt bò chẳng hạn.

Xẻ cây gỗ thành những khúc có độ dài vừa đủ cho vào lò sưởi, sau đó dùng rìu bổ thành củi đốt.

Tôi bỗng nghĩ về thời xa xưa khi chưa có cưa máy, mọi người phải dùng cưa tay để xẻ cây thành từng khúc, nghĩ thôi đã thấy nản.

Cưa máy nhà tôi không phải loại dùng trong rừng. Nó sử dụng động cơ điện, nhẹ, chỉ dùng được trong phạm vi chiều dài dây điện.



Little Forest

Vạn vật quanh tôi

11



Đó là một
người
ngoại
quốc.

CHÀO
CHÁU.

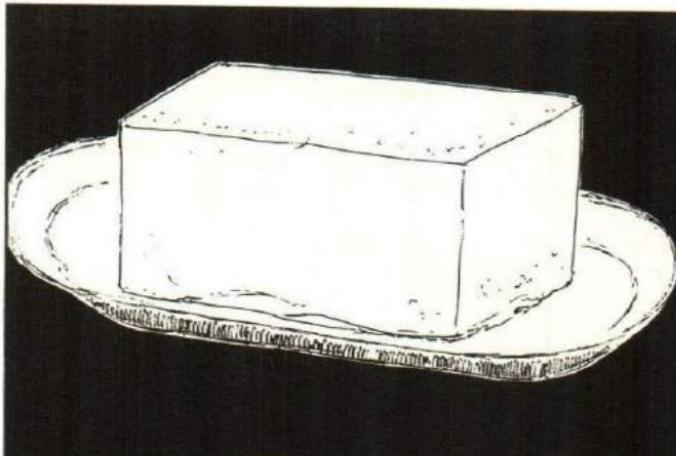
Bây giờ nghĩ
lại, tôi ngờ
nhó là người
yêu cũ của mẹ
cũng nên.

CHÚ NÀY
TRƯỚC ĐÂY ĐÃ
GIÚP ĐỒ ME
RẤT NHIỀU.

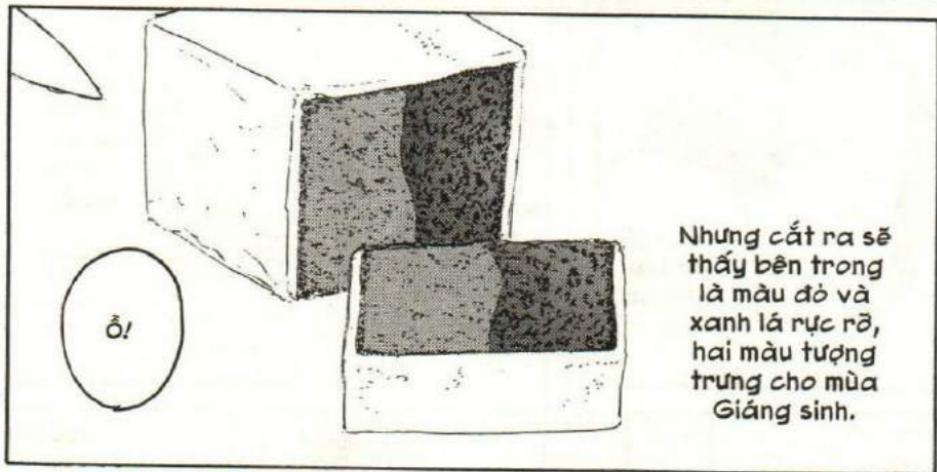
Hoặc
có thể
là

người đang
hẹn hò với mẹ
lúc đó. Nói
vậy thôi chứ
cũng không
dám chắc.

CHÚ NÀY
LÚC NÀO
CŨNG GIÚP
ĐỒ ME.



Món bánh Giáng sinh của mẹ, trông bề ngoài chẳng khác gì một tảng kem tươi trắng hình hộp chữ nhật.









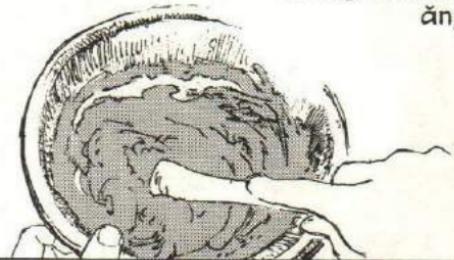
nên tői
tạo
bột
vàng
bằng
bí
ngô
luộc.

Màu
bắt
cấp
hợp
với
tím là
vàng,



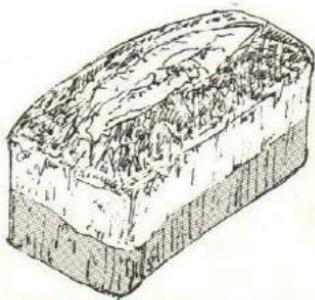
sẽ cho
ra vừa
chuẩn
sắc tím.

Để màu
tím được
tươi, tői
không
dùng
trứng.



Amazake
có màu đen
tuyền, nhưng
khi trộn với
bột mì, bột nở,
đường và dầu
ăn,

Trút bột
bí ngô lên
trên, đến
khoảng
tâm phần
khuôn, sau
đó mang
nuôi.



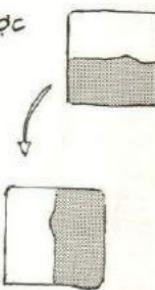
Đổ bột
gạo
đến
gần nửa
khuôn.



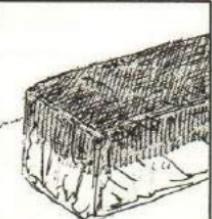
Dùng
kem
tươi
trang
trí.

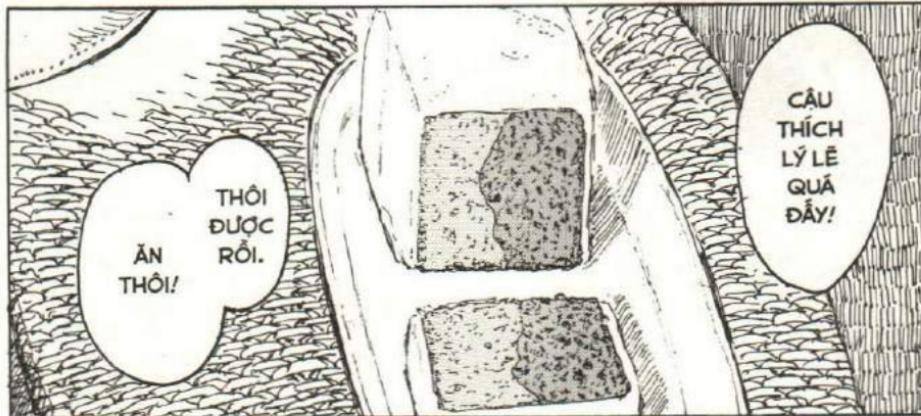
HÓA
RA
VÂY.

Lật bánh
sang để
màu sắc
trông
như được
phân
chia
theo
chiều
dọc.



Bánh nướng chín
xong, nhanh
chóng bọc màng
lại rồi úp mặt
phẳng của bánh
xuống và để
nguội. Như vậy,
toàn bộ các mặt
bánh sẽ
bằng phẳng.







Gạo đen nảy mầm

Tôi thường dùng bột nở với
định lượng 1 thìa nhỏ cho
100 g bột mì.



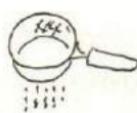
Bông lúa gạo đen

1. Làm bột bánh tím.



Trộn đều dầu ăn và đường.

2.



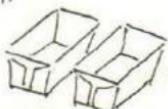
Rây bột qua lưới rồi trộn
lên, không quá kĩ.

3.



Thêm amazake gạo đen vào,
tiếp tục trộn đều.

4.



Cho bột đèn khoảng
4/10 khuôn.

5. Làm bột bánh vàng.

Làm như bước 1, sau
đó thêm trứng, trộn đều.
Ở bước 2 và 3 thì cho
bí ngô thay amazake.

6. Đổ bột vàng lên trên
bột tím, cho đèn 8/10
khuôn.

7. Nướng từ 50-60
phút ở 180°C.

Không có kem tươi
vẫn rất ngon.

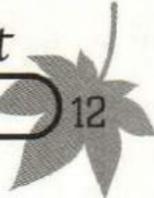
Bánh ngọt hai màu

Nguyên liệu cho hai ô bánh
kích cỡ 18x8x6 cm

■ Bánh gạo đen (bánh tím)

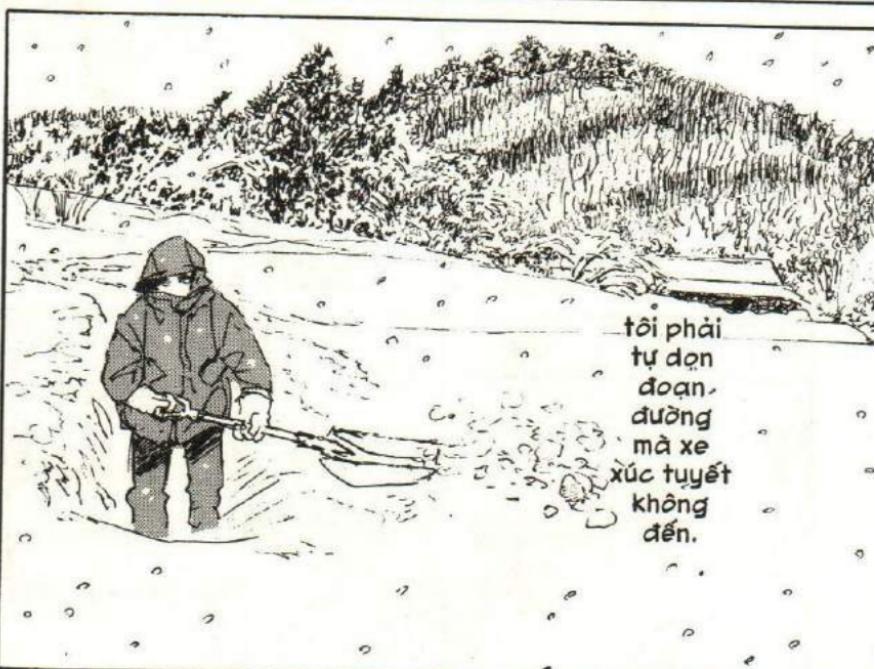
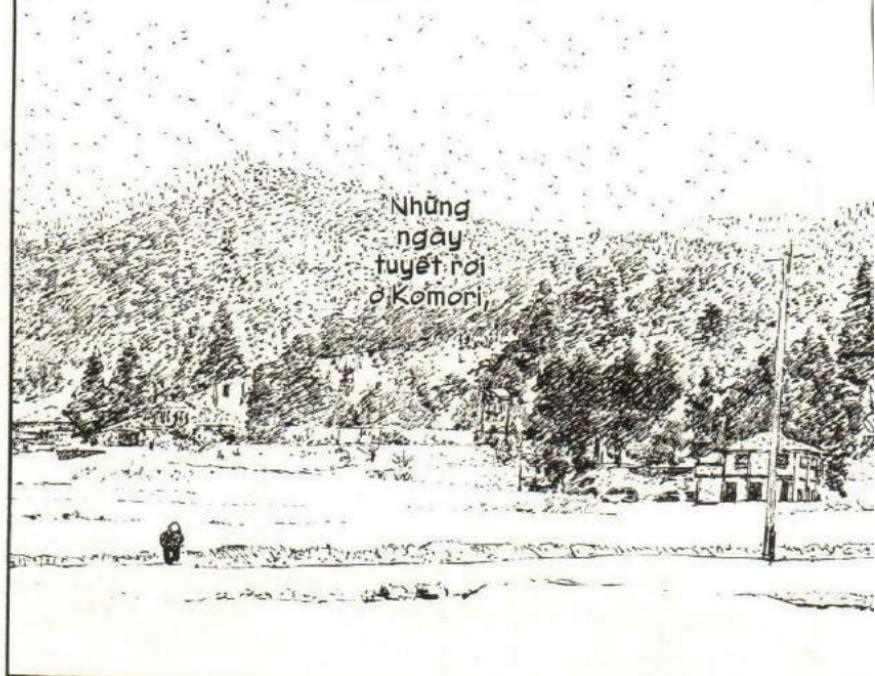
Amazake nấu bằng gạo đen (cố gắng lấy phần cỏ nhiều hơn)	150 g
Bột mì	150 g
Bột nở	1 1/2 thìa nhỏ
Dầu ăn	50 g
Đường	50 g
■ Bánh bí ngô (bánh vàng)	
Bí ngô luộc chín (đã nghiêm mềm)	150 g
Bột mì	50 g
Bột nở	1 1/2 thìa nhỏ
Dầu ăn	50 g
Trứng	1 quả
Đường	10 g

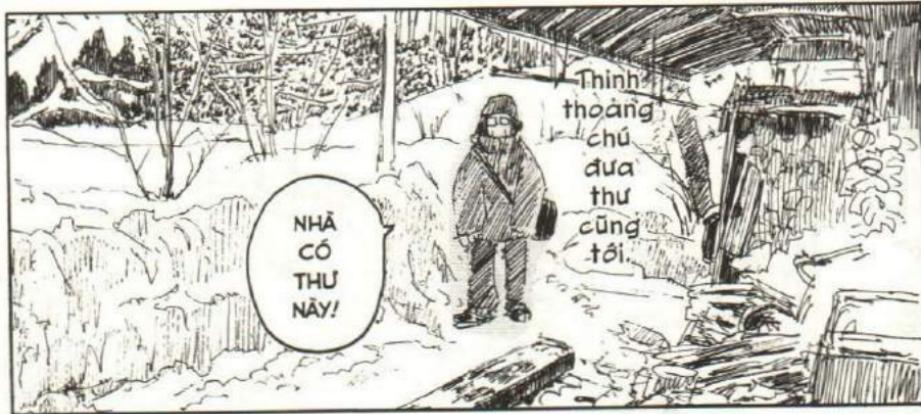
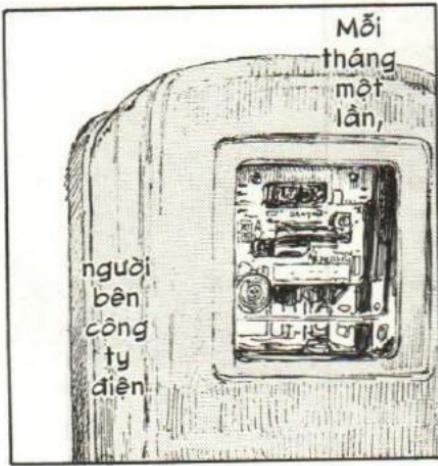
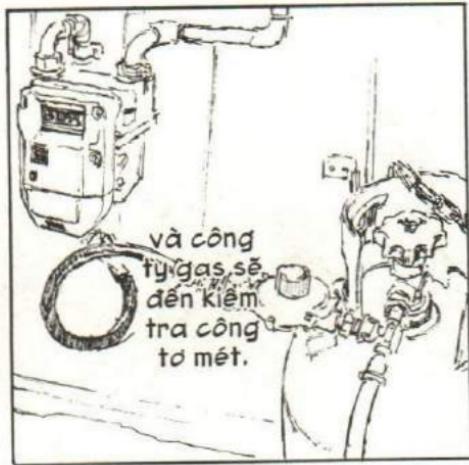
* Hãy dùng nước để
điều chỉnh độ dai của bột.

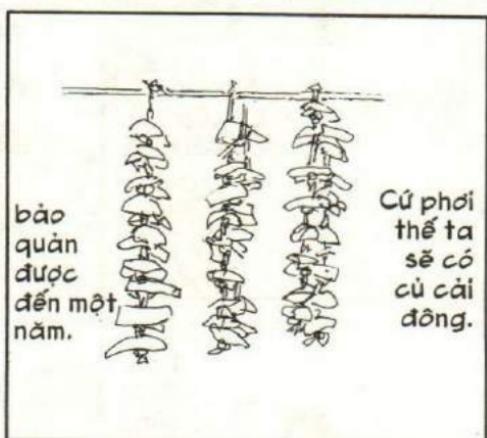


Mọi người hay hỏi tôi rằng, sống một
mình gần núi rừng như vậy không sợ
sao.

Nỗi khi có tiếng động lạ gây thập
thởm, nhờ có nó ở bên, tôi bớt căng
thẳng đi ít nhiều.

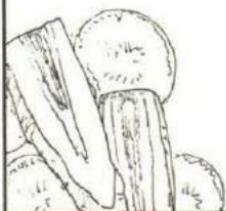






Tôi cũng nấu cùng các loại rau theo mùa,

sẽ cho hương vị đậm đà thơm ngon.



Nhất là khi nấu với cá trích khô đã ngâm nước vo gạo,



Tôi vừa phơi cù cải, vừa mong ngóng mùa xuân.

đặc biệt nấu với đường quy núi và măng rất hợp.



Làm được cũng nhiều nên chúng tôi chế luôn đậu đông lạnh.

Khi tụ tập làm miso, mọi người còn lầm thêm cá đậu hủ.

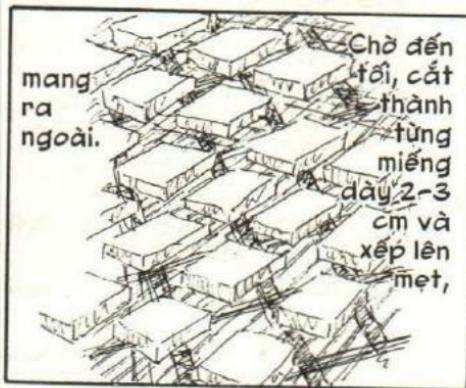


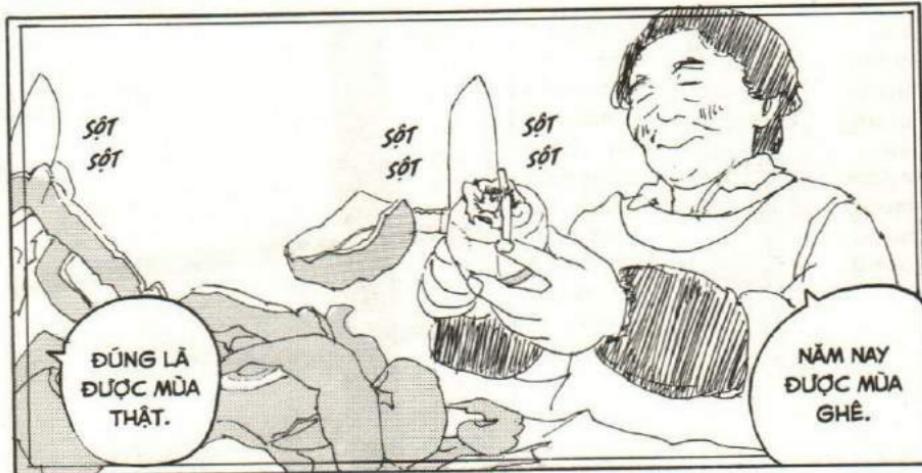
Cho vào máy xay với nước để làm món gojiuru.

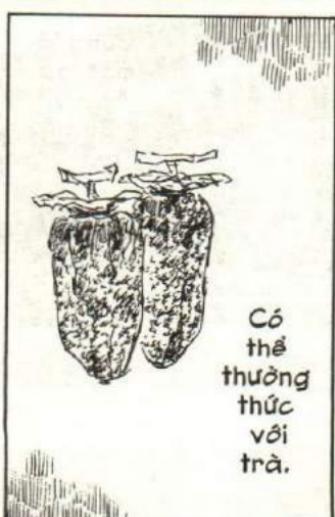
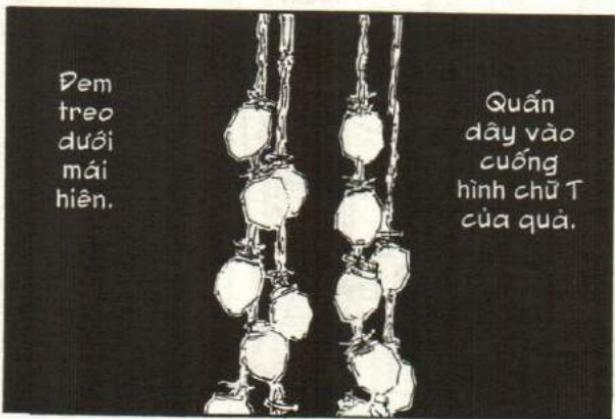
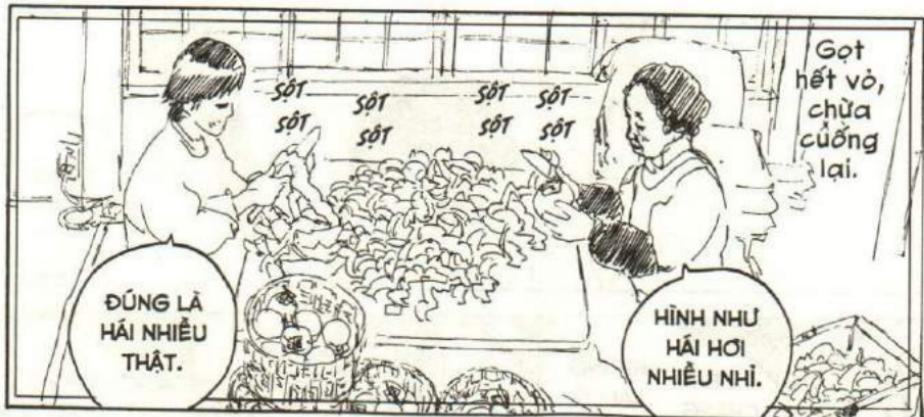
Đậu tương ngâm qua một đêm.

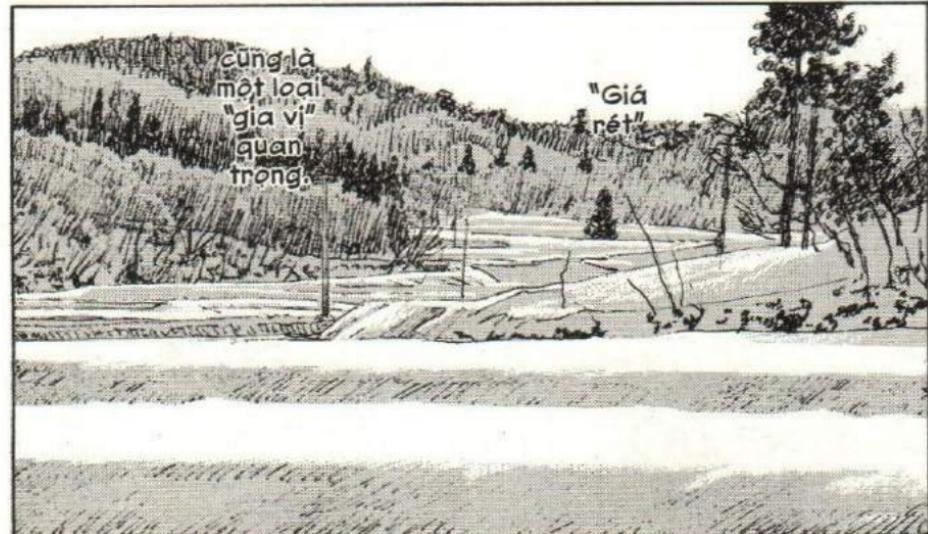
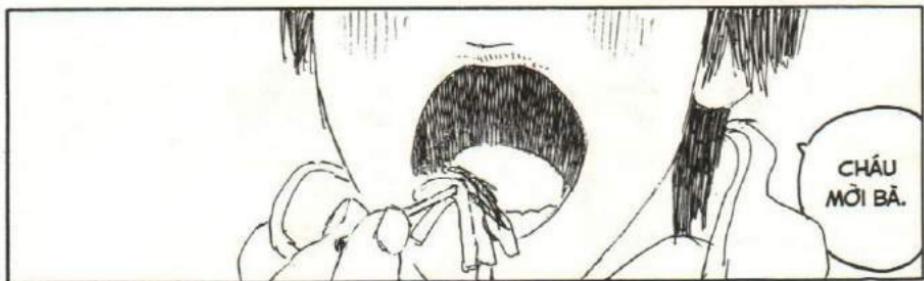


*Canh miso cho thêm đậu tương xay.









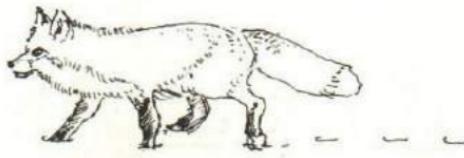
Một sớm mùa đông



Dấu
chân
chuột



Tuyết chất đầy trên những gốc lúa



Cáo

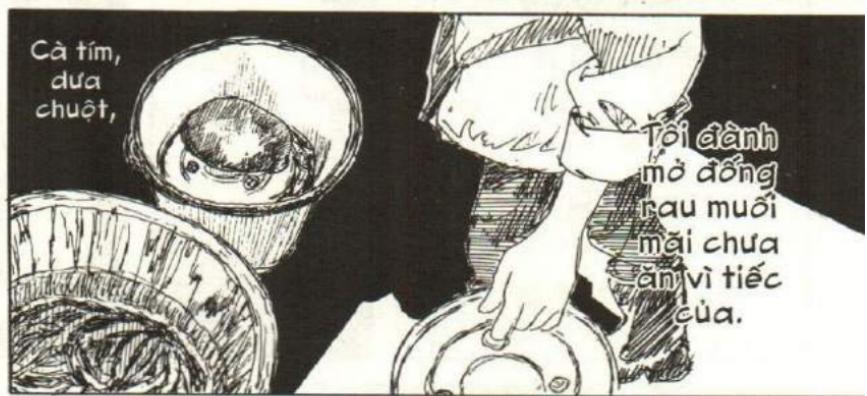
Ở Komori, người ta dẫn nước trực tiếp từ sông hoặc suối về sử dụng. Nước từ thượng nguồn sẽ chảy qua đường ống về tận tận làng. Giữa đường ống thường có vài bể chứa để rác và bùn đất lắng xuống, nên mỗi năm mọi người cùng nhau dọn dẹp một hai lần, sau khi bão qua.



Little Forest

Vạn vật quanh tôi

13



hai môt
đồng
dương xi
diêu hau,
nhiêu đến
múc vác
không xué.



Sau khi xong việc
đồng áng, các
bà các cô ở
Komori sẽ lên núi,



Những
cây có
chồi
chưa
mở là
ngon
nhất.



ngắt
điểm
não
bắt
đầu
thay
để béo



Vượt
thắng
(từ
gốc
liên)

Nếu
không
vùi
hoàn
toàn
trong
muối,

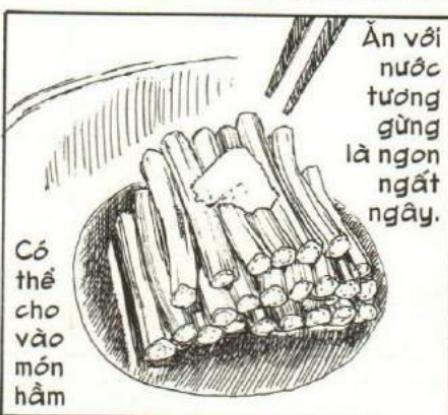


Khi muối,
cứ để
nguyên
cây
sống, và
không
được
tiếc
muối.

để khử
đắng.

Muốn ăn
ngay thì vùi
vào tro cùi,
sau đó ngâm
nước nóng
một đêm







PHẢI NHỎ
TÙNG CÁI
RẼ DỄ
KHAI PHÁ
RUỘNG.

THỜI ẤY
KHÔNG CÓ
MÁY MÓC,
MỌI CÔNG
VIỆC ĐỀU
THỰC HIỆN
BẰNG SỨC
NGƯỜI.

NGÀY TRƯỚC,
TOÀN BỘ CHỖ
NÀY LÀ RỪNG
DÀY. SAU ĐÓ
NGƯỜI TA
ĐÃ ĐỒN ĐÌ
TÙNG CÁY
TÙNG CÁY
MỘT.



VẤT VÀ
VÔ CÙNG.

PHẢI DÙNG
CÁC KHÚC CÂY
ĐỂ VĂN ĐÁ ĐÌ
TÙNG CHÚT
MỘT.

Ở KOMORI NHIỀU ĐÁ
LẮM, CÓ LÚC
THẦY CÀ TẶNG ĐÁ
TO THÊM NÀY LẮN
LỐNG LỐC.



BÁNH XE
SẮT NẮNG
ĐÈN VÀY
MÃ VĂNG
RA,

ĐẤT Ở
DÂY DỐC,
NÊN MÁY
CÂY BỊ
LẬT,



ÔNG NHÀ BẦ
TRƯỚC ĐÂY GIỎI
LẮM. NHUNG TỪ
KHI CÓ CỦA MÁY
THÌ KHÔNG DÙNG
CÁI GIỎI ẤY VÀO
ĐÂU ĐƯỢC
NỮA.

SỰT NỮA
CHẾT VÀO
CHÂN
ÔNG.



HỎI XÚA
ÔNG CHẤT
CÁI CÂY TO
MÃ NHƯ XẮT
MIẾNG
DÂU HỦ
VÀY.



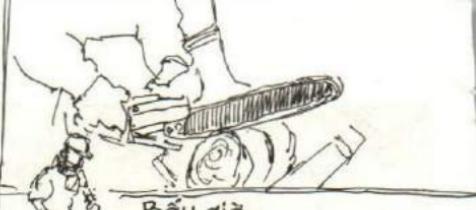
PHẢI
LÀM THAY
TẤT CẢ
CÔNG VIỆC
CỦA
MÁY CÀY
MÁY KÉO.

TRÂU
NGUA
CÙNG
LAO
ĐỘNG
QUẦN
QUẬT.



Mỗi người
còn trống
biết bao
nhiều loại
rau, cây
lương
thực. Rồi
tất bật
chế biến
để ăn.

Lại
còn
việc
nhà,



Bấy giờ,
không
chỉ có
ngàn áy
việc

Chuẩn
bị cho
mùa
đông.



Lao
động
trên núi,
dưới
thị trấn.



nuôi
dưỡng
con
cái.



ngày
lại
ngày...



Ngày
lại
ngày,



Hôm trước, Yuta hỏi tôi từ nay về sau định sống thế nào ở Komori.



nên các ông
bà ở Komori
đều tận hưởng
cuộc sống nơi
đây bằng cả
trái tim.

Có lẽ vì
hiếu và
chấp
nhẫn
điều đó,

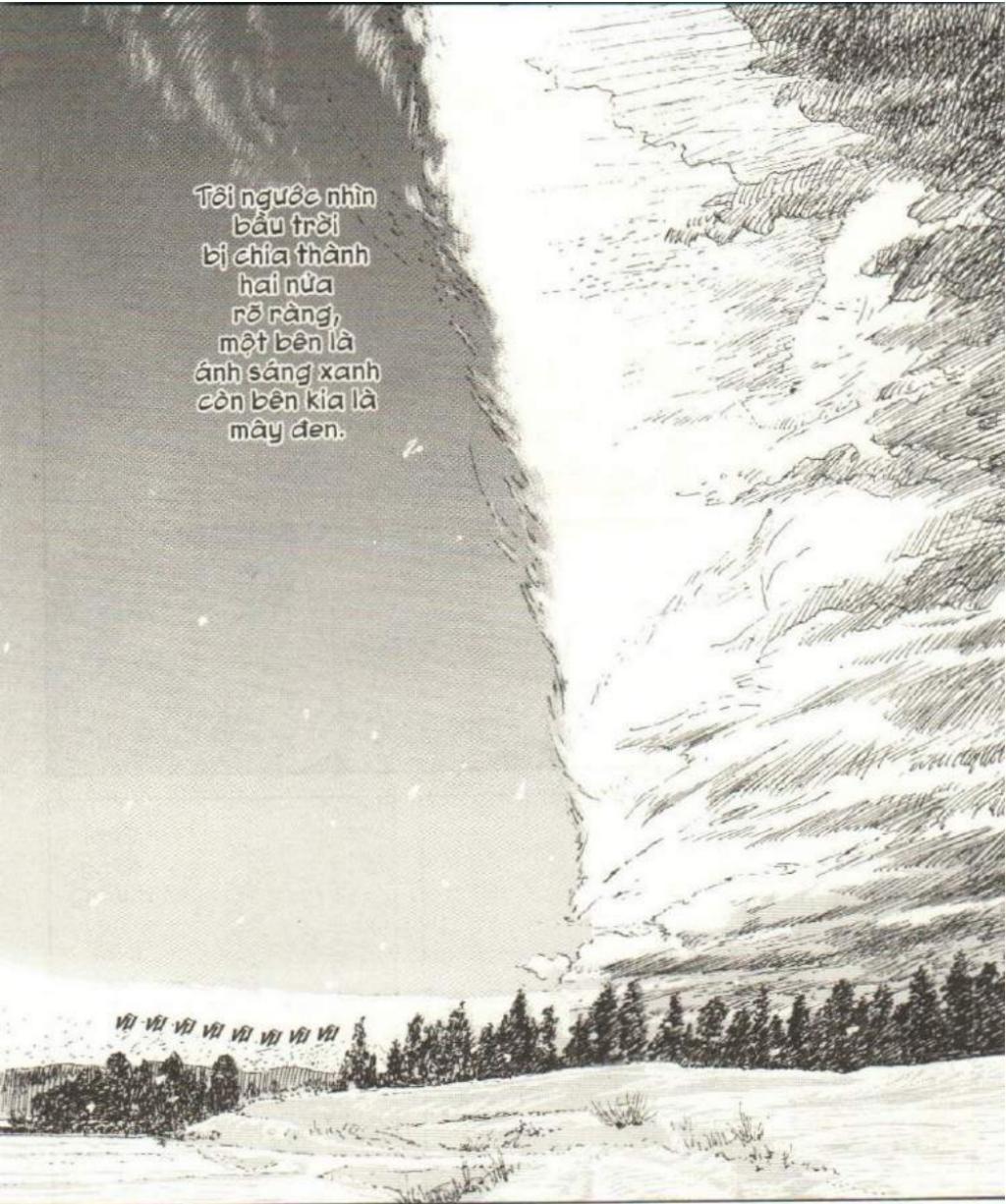
Còn tôi
thì...

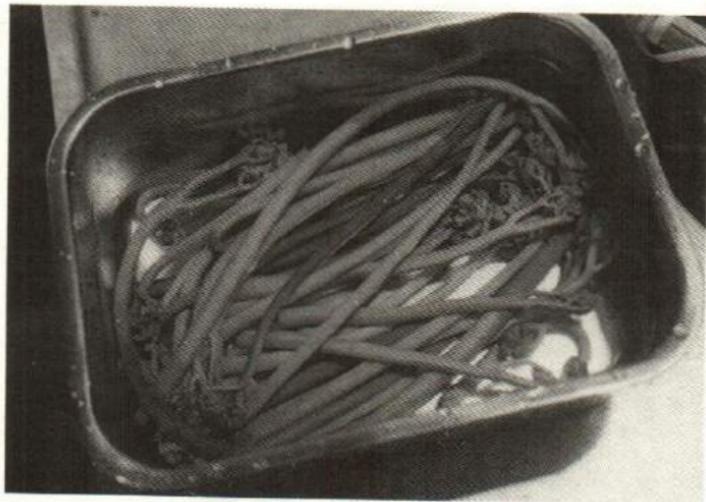
Ngày hôm đó
có bão lớn, mưa
tuyết và nắng
xuân thay đổi
luân phiên đến
chóng mặt.

TRỜI LẠI
NẮNG
RỒI.

Cuối
đông
thường
có
bão.

Tôi ngược nhìn
bầu trời
bị chia thành
hai nửa
rõ ràng,
một bên là
ánh sáng xanh
còn bên kia là
mây đen.





Ngâm khử đắng dương xỉ diều hâu

Dương xỉ diều hâu cũng có hai loại là màu đỏ và màu xanh lá cây. Loại màu đỏ có vỏ chắc, ăn giòn, thích hợp để lầu. Còn loại màu xanh lá cây thì mềm, dễ ăn. Thỉnh thoảng tìm thấy cây dương xỉ diều hâu xanh, mềm mà dài tận 30 cm, là tôi có cảm giác như bắt được vàng.



Bão
tuyết
mặt đất

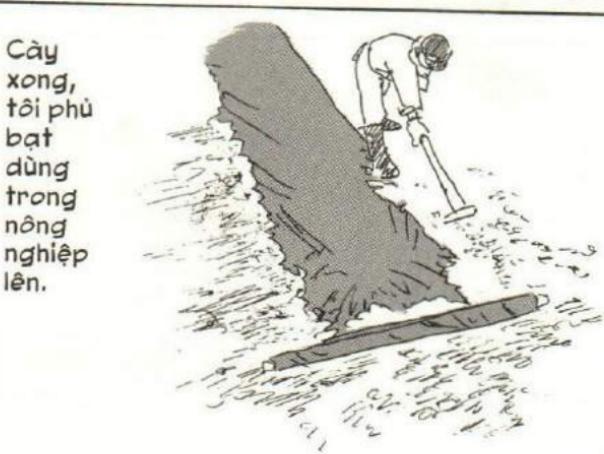


Khăn vải hay khăn bông có thể dùng để quấn đầu, cổ hoặc cài bên hông. Có tác dụng giữ ấm, để phòng côn trùng cắn và tránh nắng nữa.
Còn có thể dùng để bọc thứ gì đó, làm đệm lót, lau mồ hôi. Đi đâu tôi cũng mang theo cả.

Tôi
muốn
trồng
chúng
càng
sớm
càng
tốt.

tôi sẽ
trồng
vào
đầu
xuân.

Khoai tây
là một
trong
những
loại rau
củ



Năm ngoái,
tranh thủ lúc
tuyết chưa
rơi, tôi chuẩn
bị trước chỗ
ruộng này để
có thể gieo
trồng luôn.

chỉ có
đất
dưới
đó là
khô
ráo.

Khi
lật
bat
ra,



Tuyết rơi
rồi
tuyết tan.



Bây
giờ
vẫn
còn
lạnh.

Lấp đất
rồi lại phủ
bat lên để
giữ ấm.



Vui cù
giống
xuống
đất với
khoảng
cách
đều
nhau.



có lẽ
trời đã
ấm rồi
nên
không
cần
lo
sương
giá.



Nhung khi
khoai tây
bắt đầu
mọc mầm
và ló ra
khỏi đất,

chi thu
được
tôan
khoai nhò
xíu, got
vỏ khô
cực kì.

Nếu
không
làm như
vây
thì sau
này



để lai
mỗi gốc
từ ba
đến bốn
mầm
thôi.



Ngắt
di
những
mầm
non
liên
tiếp
như ra;



Để chắc
ăn, tôi
giản vụ,
gieo trồng
thành
nhiều đợt.

Khi cuống
và lá
bắt đầu
héo rụng
thì tức là
đã đến lúc
thu hoạch.

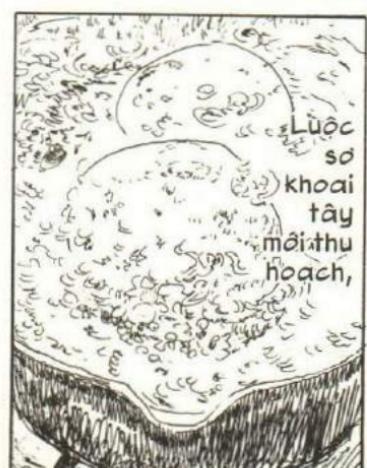


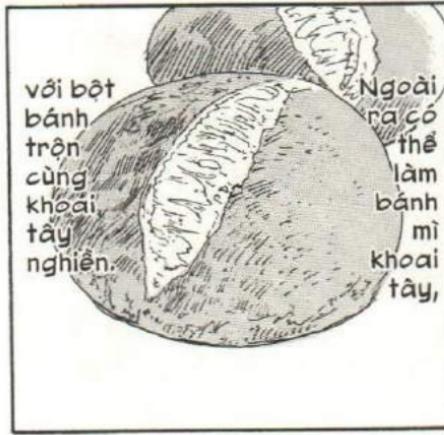
thì
cây
sẽ ra
hoa
rất
đẹp.

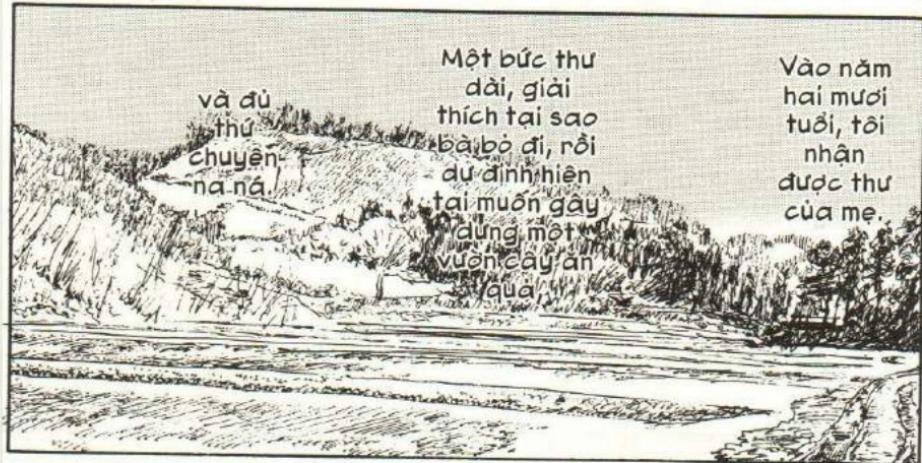
Sau
đó,
củ
để kê
cho
lớn,

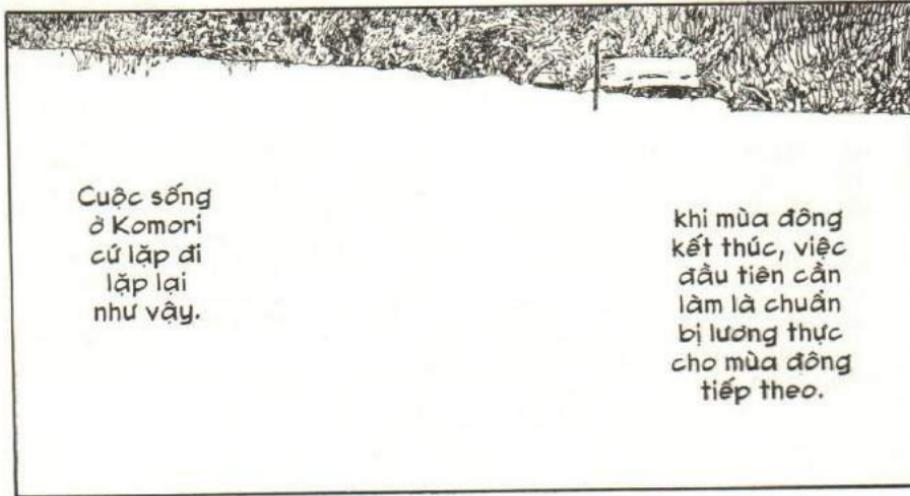
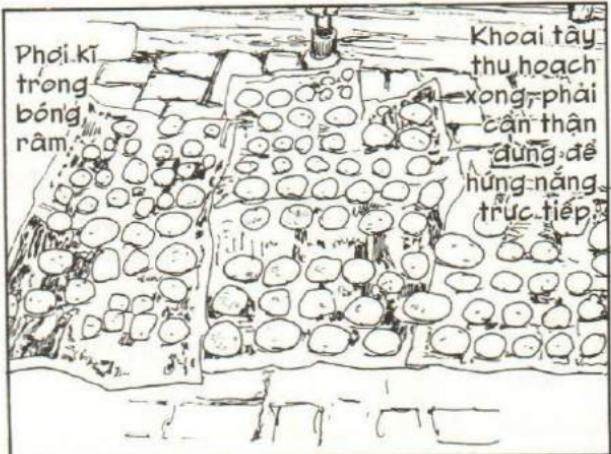


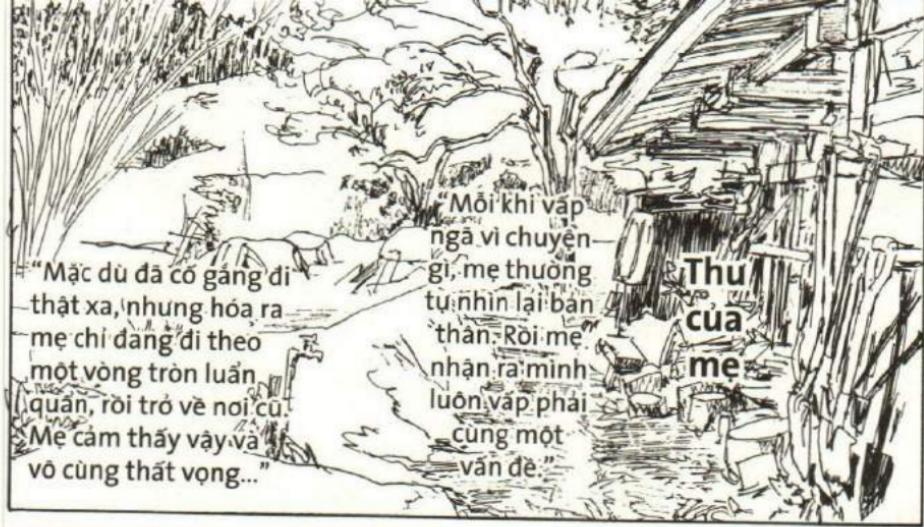
rắc muối
vào ăn
lúc nóng
hổi,

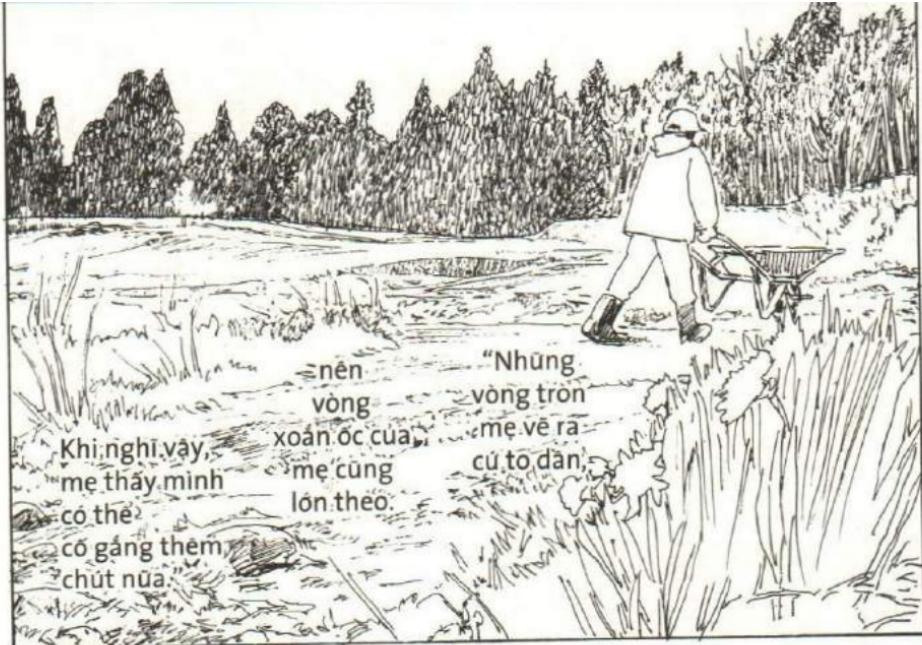












Khi nghỉ vậy,
mẹ thấy mình
có thể
cố gắng thêm
chút nữa.

nên
vòng
xoắn ốc của
mẹ cũng
lớn theo.

Những
vòng tròn
em vê ra
cú to dàn,



Tuy đã cất công
chuẩn bị
ruộng đồng,



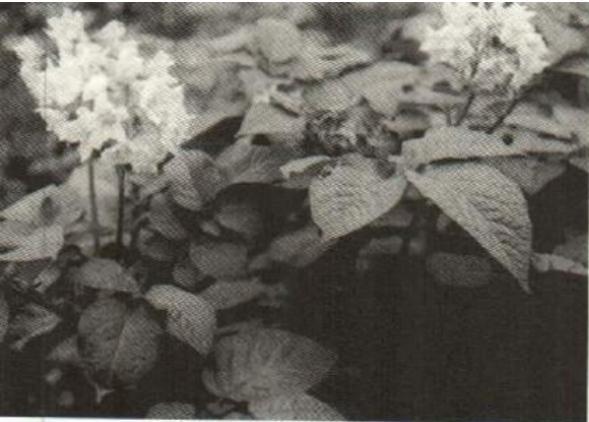
LẦN ĐẦU TIÊN ĐỌC
BỨC THƯ NÀY, TÔI
KHÔNG HIỂU MẸ
MUỐN NÓI GÌ.



Vì mùa đông
năm sau tôi sẽ
không còn ở
đây nữa.



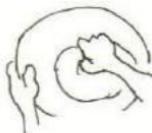
nhưng
năm nay
tôi quyết
định không
trồng
khoai tây.



Hoa của cây khoai tây

Ở cửa hàng cây giồng, người ta bày bán rất nhiều giồng khoai, như khoai tây đỏ, khoai tây tím... Tôi định mỗi lần thử trồng vài loại. Khoai thì ngon, nhưng mọc mầm nhanh quá.

1.



Trộn đều các thành phần ở A. Thêm trứng và nước rồi nhào kĩ. Lượng nước có thể giảm.

3.



Khi bột nở gấp đôi thì chia làm 4 phần bằng nhau, vo tròn và để bột nghỉ trong 20 phút.

2.



Cho thêm bơ, nhào kĩ. Chú ý xem bột trong lúc lén men có bị khô không.



Nhào nén khi trong bột ra, lại vo tròn và để lên men lần cuối.



Khía một đường trên bột, sau đó nướng trong lò khoảng 20-30 phút ở 220°C.

Bánh mì khoai tây

A	Khoai tây tươi	150 g
	Bột mì	50 g
	Men instant	1 ½ thia nhỏ
	Sữa tươi béo	1 thia to
	Mứt	1 thia nhỏ
	Đường	50 g
	Trứng	1 quả
	Nước	80 cc
	Bơ	30 g

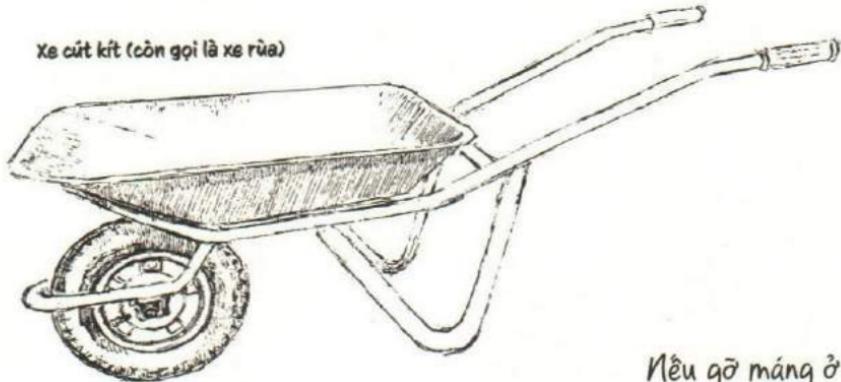
Truyện khi nướng, phết sữa bơ hoặc sữa chua lên bề mặt bột để bánh thành phẩm có màu đẹp hơn.



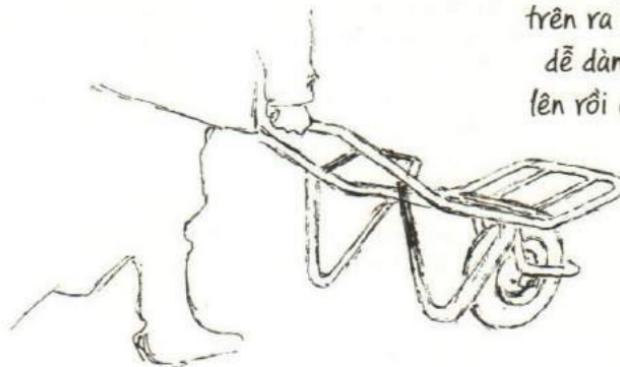
Có thể dùng để vận chuyển nông sản, nông cụ, phân bón, đồ đạc, rác... hoặc bất cứ thứ gì.

Xe lật bánh làm điểm tựa khi di chuyển, nên có thể dễ dàng xoay những vòng nhỏ kể cả khi chở nặng, rất tiện dụng.

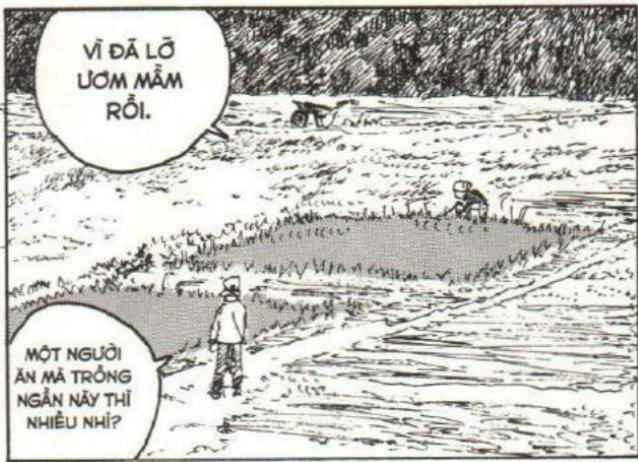
Xe cút kít (còn gọi là xe rùa)



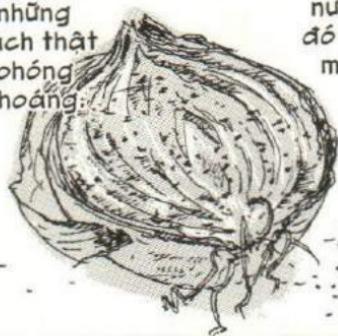
Nếu gỡ máng ở
trên ra thì có thể
dễ dàng chất gỗ
lên rồi chuyển đi.







Ichiko
thích
dùng hành
tây theo
những
cách thật
phóng
khoảng:



Còn không thì
bỏ dội, nhặt
dầu lên rồi
cho vào lò
nướng, sau
đó rắc thêm
muối tiêu.



Hành tây
có thể để
nguyên củ
nấu canh,
hoặc cà ri.





ICHIKO CŨNG
TÂM SỰ VỚI
CHỊ NHƯ VẬY.



HÚM...



ĐÃ CẢ
NGHĨ LẠI
CỒN BẢO
THỦ.

CON NHỎ ẤY
TOÀN TỎ VỀ
HƠN NGƯỜI,
KHÔNG MUỐN
THUA AI BAO
GIỜ,



CẢM GIÁC
NHƯ ĐANG
ĐÓNG VAI
“CÔNG
CHúa BẮT
HẠNH” ẤY!

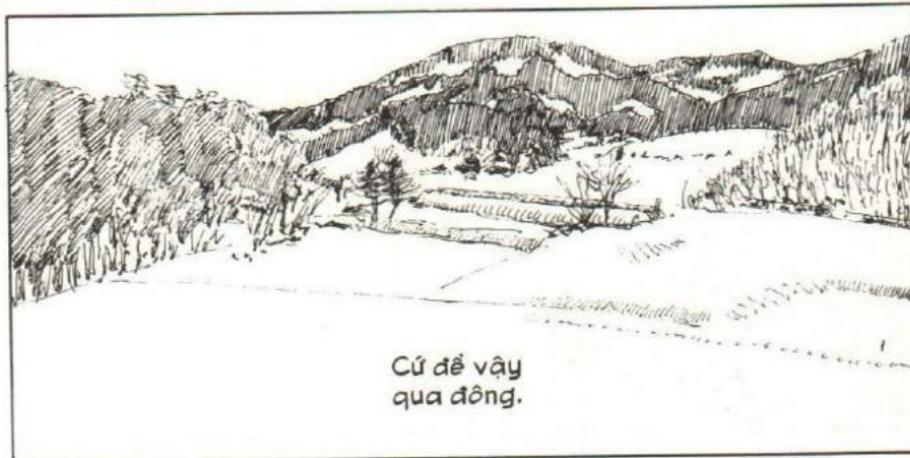
EM NGHĨ
ĐI ĐƯỜNG
VÒNG
CÙNG
TỐT MÃ.



NẾU THÍCH
THÌ CỨ
SỐNG Ở
ĐÂY CÓ
SAO ĐẤU.

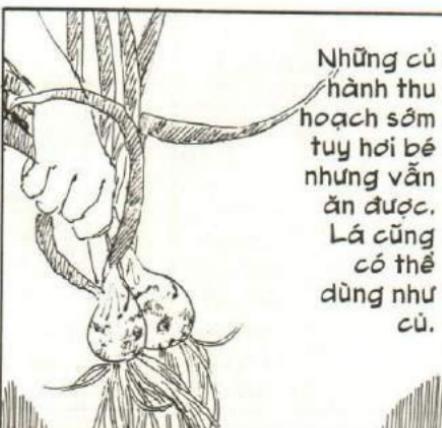








Việc thu hoạch
được tiến hành
trước khi mùa
mưa bắt đầu, khi
lá vẫn còn xanh.



Những củ
hành thu
hoạch sớm
tuy hơi bé
nhưng vẫn
ăn được.
Lá cũng
có thể
dùng như
củ.



GIỐNG
ICHIKO
NHỎ.

TỔN NHIỀU
CÔNG SỨC
HƠN EM
TƯỞNG.

ĐỂ NHƯ
VÂY SUỐT
MÙI THÁNG
SAU MÙA
ĐÔNG.



Phơi cho đến
khi lá héo lại
rồi treo dưới
mái hiên để
bảo quản.



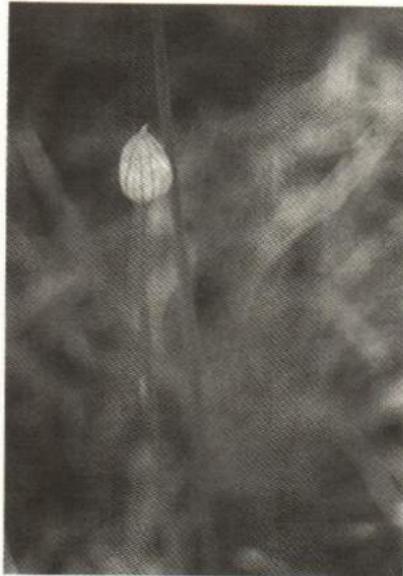
HÚM? GIỜ
LÀ CHI
LÂM.



AI
DA!

BÃ LÃO LÃM
RUỘNG
CHO ICHIKO
ĐÂU RỒI?





Nụ của hé tây

Mới đầu, hành tay tơi trổng
bằng mầm chỉ to cỡ đầu ngón
tay cái, khổ ơi là khổ. Có vẻ
nếu không chăm cho cây mầm
đủ dài trước mùa đông, thì
chúng sẽ không bao giờ lớn.



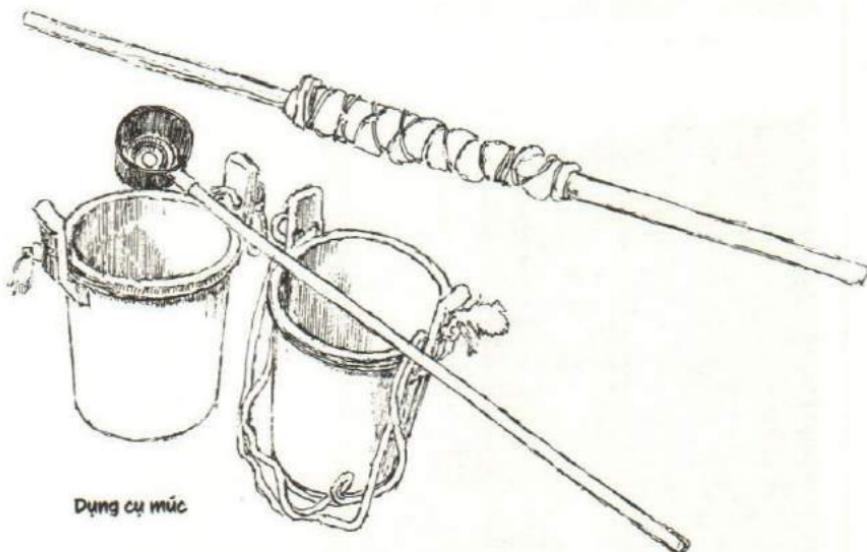
Dẫn nước
vào ruộng

Nhà tôi không dùng loại bồn cầu xả nước, nên lâu lâu tôi phải tự móc mang đi. Vì sống một mình và bể phốt cũng khá to nên cứ một năm hai lần, tôi sẽ xách phân đi chôn ở chỗ ruộng chưa sử dụng tới.

Phân tươi chưa hóa phân bón sẽ không tốt cho rau, vì vậy tôi không bón chúng trực tiếp.

Ruộng chôn phân sẽ được sử dụng bắt đầu từ năm sau đó.

Trước đây, tôi từng móc phân ở một căn nhà bỏ hoang vài năm. Chúng không còn mùi gì cả và đã trở thành một loại phân bón thượng hạng.



Little Forest

Vạn vật quanh tôi

16

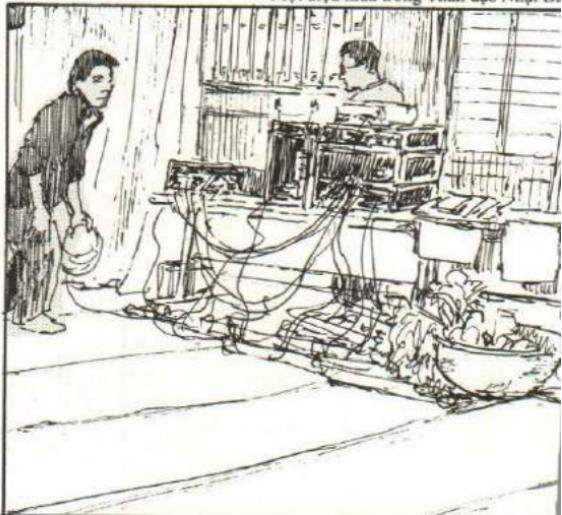


Hội thu hoạch lớn
tại khu rừng nhỏ
lần đầu tiên

- Chợ buôn bán tự do
- Hội bảo tồn vũ điệu Kagura*
- Vũ điệu nhà nông

Tại hội trường
của trường
phân hiệu cũ

*Một điệu múa trong Thần đạo Nhật Bản







MỖI KHI GẶP
NHỮNG CHUYỆN
NHƯ THẾ, CĂNG
THẲNG LẠI TÍCH
TU TRONG
CHÚNG TA, RẤT
KHÔNG TỐT
CHO SỨC
KHỎE.



VÀ TRÊN HẾT,
CHÁU MONG
NGÀY CĂNG
NHIỀU NGƯỜI
BIẾT ĐẾN MỘT
KOMORI TUYỆT
VỜI NHƯ THẾ
NÀY.



MỘT DỊP
NÀO ĐÓ ĐỂ
MỌI NGƯỜI
CHIA SẺ CÁC
THÀNH QUẢ
HỌC TẬP,
CÙNG NHƯ CÓ
CƠ HỘI GIAO
LƯU VỚI NHAU.
VÀ
CHÁU
NGHĨ,
SẼ
THẬT
TUYỆT
NẾU
CHÚNG
TA CÓ

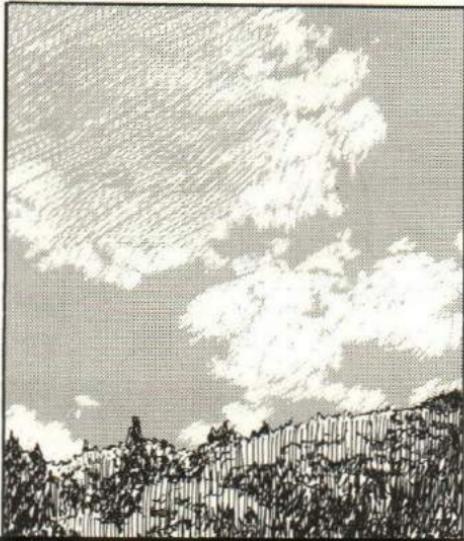


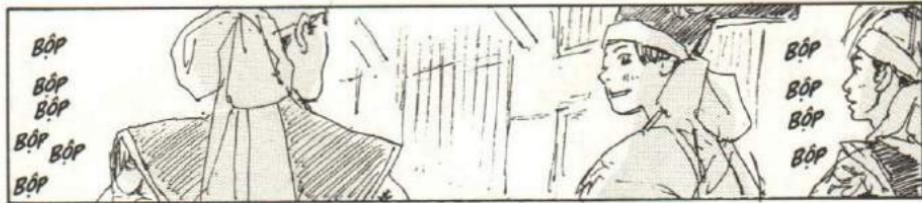
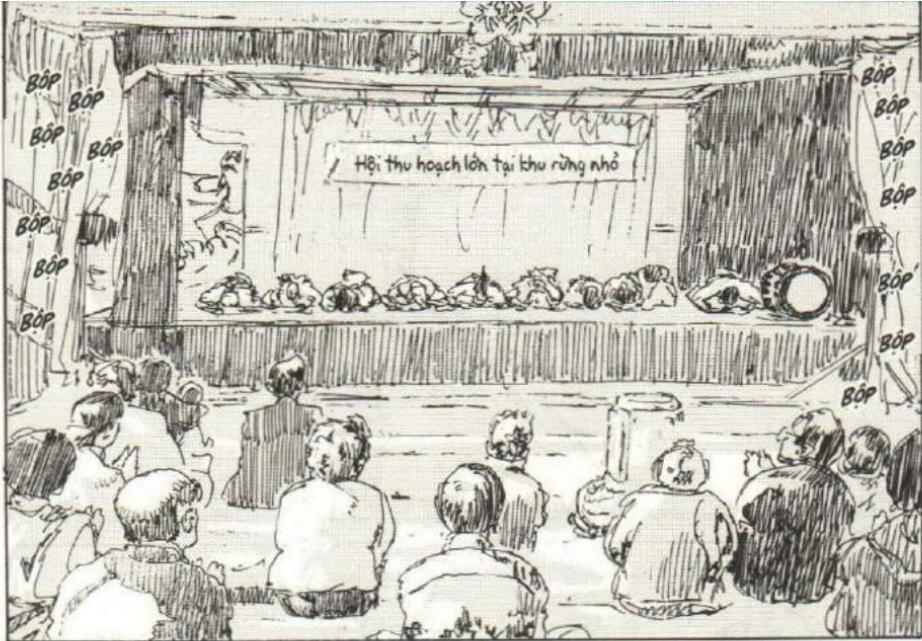


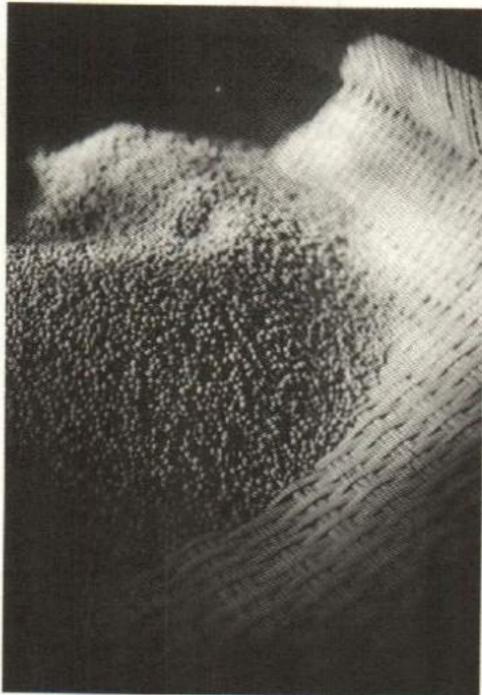












Hạt tía tô
đã phơi khô

Bánh hấp
ở mỗi gia
đình lại có
hương vị
khác nhau.

Từ lúc
thu hoạch
cho đến
khi ra
được
thành
phẩm này
mất rất
nhiều
công sức.

Tôi định
làm thật
nhiều để
ngày càng
lên tay.

1.



Đun chảy toàn bộ
đường đen với một
nửa lượng nước đã
chuẩn bị.

4.



Trộn đều hỗn hợp
(không quá kĩ), dùng
lượng nước còn lại
để điều chỉnh độ dẻo
của bột.

2.



Đánh trứng rồi
trộn vào dung dịch
đường đen.

3.



Rây các loại bột vào.

5.



Cho hỗn hợp vào khuôn
đã bôi dầu, rắc hạt tía tô
và hạt óc chó lên.

6.



Hấp trên lửa lớn trong
vòng 30 phút.

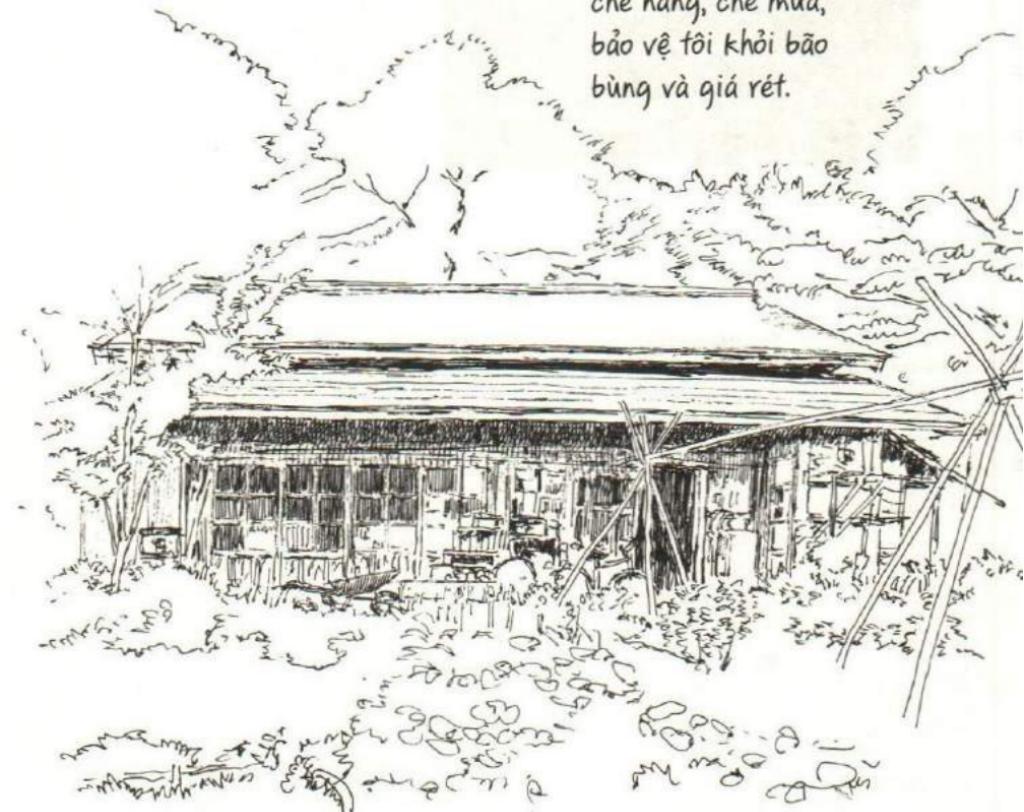
Bánh hấp

Nguyên liệu cho một ổ bánh

kích cỡ 18x8x6 cm

Bột mì	150 g
Đường đen	80 g
Nước	150 cc
Trứng	1 quả
Bột nở	1 1/2 thìa nhỏ
Hạt óc chó	3 hạt
Hạt tía tô eguma	1 thìa nhỏ

Nhà tôi không có khay nướng
cạnh đứng nên phải dùng khuôn
bánh thường.



Đây là ngôi nhà đã
che nắng, che mưa,
bảo vệ tôi khỏi bão
bùng và giá rét.

**L
i
t
t
l
e

F
o
r
e
s
t**

Lời bạt

Xin chân thành cảm ơn các bạn độc giả của Little Forest.

Tôi cũng xin gửi lời cảm ơn đến các tổ chức và cá nhân ở Koromogawa đã hỗ trợ tôi trong suốt quá trình truyện được đăng định kì.

- Khu cắm trại thiên nhiên Koromogawa

- Morinosu

- Hiệp hội Egoma Koromogawa

- Sa Lạp Cửu

- Hội bảo tồn vũ điệu Kagura Omori

- Dép rơm Totari

- Tea time

Và hơn hết, xin chân thành cảm ơn những người bạn đáng mến ở Omori đã làm hình mẫu cho các nhân vật trong Komori.



Tác phẩm
"Hoa cà tím"
là truyện ngắn
được đăng
trên ấn phẩm
*Nasu: Summer
In Andalusia*
*Anime & Manga
Collaboration
Book*. Do nội
dung có điểm
chung với Little
Forest nên tôi
xin phép được
dưa chung vào vă
giới thiệu ngay
sau đây.

Hoa cà tím



Nếu tiếp tục trồng cây họ cà trên đất đã trồng chúng vào năm ngoái thì gần như thu hoạch rất kém (tác hại do trồng liên tục).

Vì vậy tôi phải tham khảo các loại cây trồng của hai ba năm đó lại đây và lưu ý cả dự định cho các năm sau, để quyết định năm nay trồng gì.

Lô:	Egoma	Dứa chuột
	Ớt chuông	
Lô:	Cà tím	Dâu que
	Cà chua	Dâu tây
Lô:	Khoai	
	Khoai tây	

Những loại cây họ cà mà tôi định trồng năm nay là khoai tây, cà chua, cà tím, ớt, ớt chuông...

Trồng
khoai
giống,



Trong
những
loại cây
củ thuộc
họ cà,
tôi sẽ
trồng
khoai
tây đầu
tiên.

Nghe nói
khoai tây
có nguồn
gốc Nam
Mỹ, khi du
nhập sang
châu Âu thì
được trồng
để thường
lâm hoa.



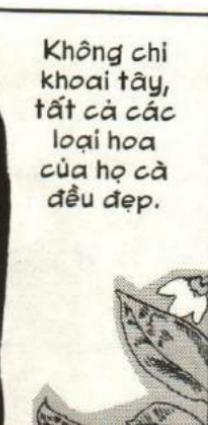
nhưng đối
với tôi,
khoai tây
chỉ để ăn
thôi.



Đúng là
những
bông hoa
màu tím
nhất ấy
rất đẹp,

Ớt chuông và ớt
xanh Nhật cho
những bông hoa
nhỏ màu trắng,

Không chỉ
khoai tây,
tất cả các
loại hoa
của họ cà
đều đẹp.



Chúng liên
tục nở
hoa và
kết trái.



trong
sương
sớm
ban
mai.

lấp
lánh
xinh
dep



Cách làm món muối chua

• Nước muối chua (tỷ lệ chuẩn)

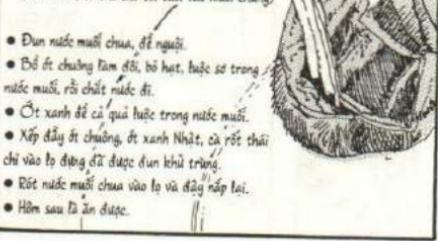
Nước	2 cốc
Giấm	1/2 cốc
Dường	1 thìa to
Muối	1/2 thìa nhỏ
Lá nguyệt quế	2 lá
Tiêu nguyệt hạt	10 hạt
Ớt chuông	3 quả

• Ớt chuông

Ớt xanh Nhật

Cà rốt (cố hoặc không đều được)

(Nếu thích, có thể cho tỏi tươi vào muối chua)



• Dùn nước muối chua, để nguội.

• Bổ ớt chuông làm đôi, bỏ hạt, luộc sơ trong nước muối, rồi chờ nước đkt.

• Ớt xanh đc cù quả luộc trong nước muối.

• Xếp đầy ớt chuông, ớt xanh Nhật, cà rốt thái chỉ vào lọ đựng đã được dùn khít kín.

• Rót nước muối chua vào lọ và đậy nắp kín.

• Hâm sau là ăn được.

Càng
hải
lại càng
ra-nhiều.



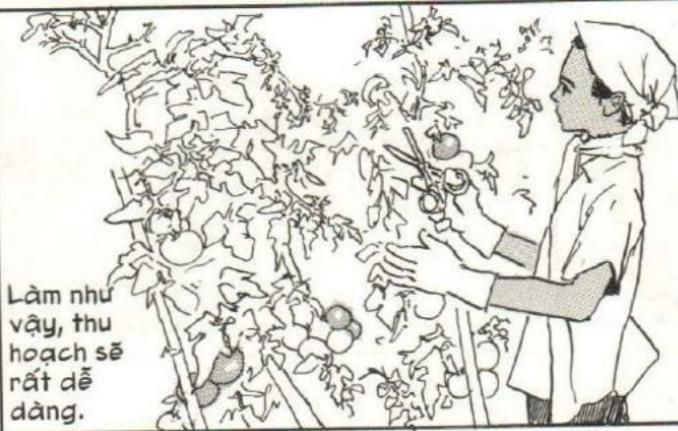
Ở nhà, nếu
ăn không
hết, tôi
sẽ đem
muối chua.



Hoa cà chua thường mọc về cùng một phía của thân cây, nên nhiên quà của chúng cũng vậy.



Khi trồng cà chua, hoa vàng của nó khá hữu ích.



Làm như vậy, thu hoạch sẽ rất dễ dàng.

Vì thế, khi đánh cây con ra ruộng, tôi sẽ hướng mầm hoa về phía lối đi.



Cà chua là loại cây khó trồng vì rất nhạy cảm với mưa, bệnh và thuốc diệt cỏ.

(Chắc chắn trồng trong chậu cây ngoài ban công thì dễ hơn.)



Tốt nhất là ngắt hết các chồi nách, để thân cây không chia nhánh khi phát triển.

Trong họ cà, hoa của nó là to nhất.

Hoa của cây cà tím có màu tím đậm.

Hay là do thứ tự du nhập của chúng vào Nhật Bản nha? (Cà tím vốn có nguồn gốc ở Ấn Độ.)

Cà chua còn được gọi là "cà tím đỏ" nữa.

Chắc là vì vậy nên trong tiếng Nhật, tên của họ cà được viết là "họ cà tím", chứ không phải "họ cà chua".

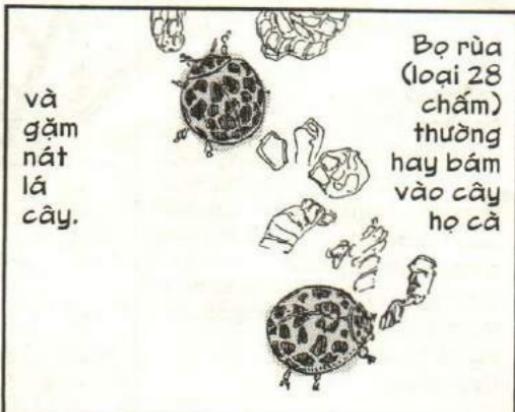
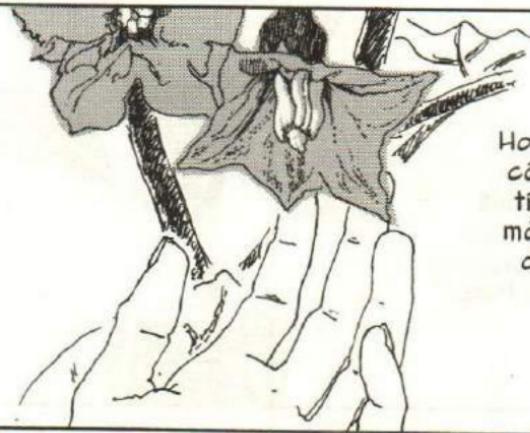
phải lập tức tiêu diệt.

RỐP

Khi nhìn thấy chúng

và găm nát lá cây.

Bọ rùa (loại 28 chấm) thường hay bám vào cây họ cà



Cà tím
không thể
nảy mầm và
sinh trưởng ở
nhiệt độ thấp.



Tôi thường
mua cây
cà tím con
về trồng.



Cây cà tím
con mua về,
ngâm nước
một lúc rồi
đem trồng,
giữ nguyên
bầu đất của
cây con.

Vì gieo
hạt lúc
trời
lạnh,
nên
không có
nhà kính
là chịu
thua,



Hơn
nữa,
phải
mất 90
ngày
ướm mới
mang
ra
nhường
trồng
được.

Trồng bình
thường thôi
cây có thể
cho ra hai đến
ba quả. Nhưng
nếu muốn thu
hoạch nhiều,
mọi người nên
mua sách
nghệ thuật
làm nông.

Giữ lại chồi
nách mọc
ngay dưới
bông hoa
nở đầu tiên
và thứ hai,
còn các
chồi khác thi
ngắt đi.





*Mì nóng gấp ra từ thố châm với nước chấm rồi ăn.



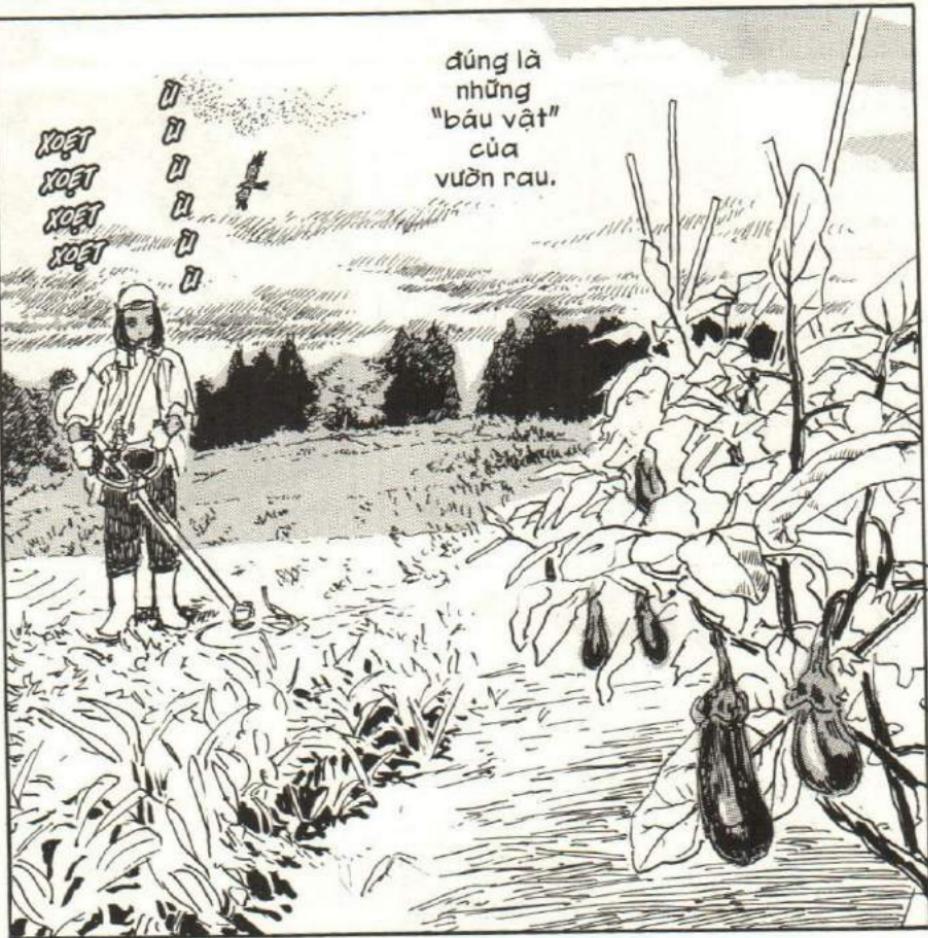
Cây
họ cà
cho cà
hoa
và
quả

BRYN

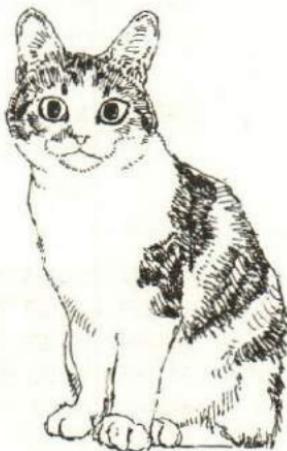
Phù

đúng là
những
"báu vật"
của
vườn rau.

XOẾT
XOẾT
XOẾT
XOẾT



BỘP
BỘP
BỘP
BỘP
BỘP
BỘP
BỘP
BỘP *



Tập 2 Little Forest bao gồm các truyện đăng trên nguyệt san *Afternoon*
số tháng 3 - 7/2004, 9/2004 - 7/2005, và một tác phẩm đăng trên
Nasu: Summer In Andalusia Anime & Manga Collaboration Book.

*Tiếng vỗ tay.

LITTLE FOREST VOL.2 © 2005 Daisuke Igarashi

All rights reserved.

First published in Japan in 2005 by Kodansha Ltd., Tokyo.

Publication rights for this Vietnamese edition arranged through Kodansha Ltd., Tokyo.
Vietnamese translation Copyright © 2017 by Innovative Publishing and Media (IPM Vietnam)

Bản quyền tiếng Việt "**LITTLE FOREST VOL.2**" thuộc về

Công ty Cổ phần xuất bản và truyền thông IPM

Tất cả các quyền được bảo hộ trên toàn cầu, bao gồm quyền sao chép,
tái bản toàn bộ hay từng phần dưới bất cứ hình thức nào.

Nghiêm cấm và truy tố mọi biểu hiện sao chép bất hợp pháp

Mọi thông tin xin liên hệ: 024. 32252410

www.ipm.vn; <http://www.facebook.com/ipmvn>

HỘI LUẬT GIA VIỆT NAM

NHÀ XUẤT BẢN HỒNG ĐỨC

Địa chỉ: 65 Tràng Thi - Quận Hoàn Kiếm - Hà Nội

Email: [nhaxuatbanhongduc@yahoo.com](mailto:nhanxuatbanhongduc@yahoo.com)

Điện thoại: 04.3 9260024 Fax: 04.3 9260031

Chịu trách nhiệm xuất bản

Giám đốc: BÙI VIỆT BẮC

Chịu trách nhiệm nội dung

Tổng biên tập: LÝ BÁ TOÀN

Biên tập: NGUYỄN THỊ PHƯƠNG MAI

Sửa bản in: THANH HẰNG

Trình bày: F.GROUP

In 5.000 cuốn, khổ 14x20,5cm tại Công ty CP in và thương mại Quốc Duy.

Địa chỉ: Số 9 ngách 130/1 ngõ 130 Độc Ngữ, Vĩnh Phúc, Ba Đình, Hà Nội.

Số ĐKKHXB: 185-2018/CXBIPH/160-02/HĐ.

Số QĐXB của NXB: 143/QĐ-NXBHD cấp ngày 31/01/2018.

Mã số ISBN: 978-604-89-1425-7. In xong và nộp lưu chiểu năm 2018.

CÔNG TY CỔ PHẦN XUẤT BẢN VÀ TRUYỀN THÔNG IPM

Trụ sở chính: 110 Nguyễn Ngọc Nại - Thanh Xuân - Hà Nội;

Email: info@ipm.vn; <http://www.facebook.com/ipmvn>,

Website: www.ipm.vn - Tel: +842432252470