Lần đầu làm đồ ngọt Nhật Bản

はじめての 和菓子づくり

文章：ゴ タイン トゥイさん（ベトナム）

Kỉ niệm khi làm bánh truyền thống của Nhật

和菓子作りの思い出

Tôi yêu đất nước và con người Nhật Bản. Càng sống lâu tôi càng muốn biết nhiều hơn về cuộc sống nơi đây. Vì thế tôi đã rất vui khi được một người bạn Nhật rủ đi tham gia lớp làm bánh truyền thống của Nhật (Wagashi).

Trong giờ học, thông qua sự giảng giải của Thầy giáo, tôi đã biết thêm nhiều kiến thức quý báu về Wagashi. Từ xa xưa, nhờ giao lưu với nước ngoài mà người Nhật đã biết đến nhiều loại nguyên liệu và nhiều cách thức làm bánh. Kết hợp với đời sống sinh hoạt, văn hóa đặc trưng riêng của đất nước mình mà cho ra đời bánh Wagashi. Hay nói cách khác, bánh Wagashi là bánh truyền thống, có tính đặc sắc riêng mà chỉ nước Nhật mới có.

私は，日本や日本人が好きで日本に住んでいます。住むのが長ければ長いほど日本のことについてもっと知りたくなっています。だから，先日，日本人の友達が和菓子作り体験というイベントに誘ってくれたことがうれしかったです。

イベント中，和菓子の先生が説明してくださったおかげで，和菓子についての知識を得ることができました。昔，日本は外国と交流し，いろいろな材料，作り方が取り入れられました。日本の生活や文化に合わせて和菓子が生まれました。つまり，日本だからこそ生まれたお菓子になっていきました。

Điều mà tôi cảm thấy thú vị nhất đó là thông qua bánh Wagashi, chúng ta có thể cảm nhận được vẻ đẹp của cả bốn mùa xuân, hạ, thu, đông trong năm. Nguyên liệu để làm nên những chiếc bánh đó rất là đơn giản, chủ yếu gồm: đậu, gạo, đường và bột. Những nguyên liệu này rất gần gũi trong đời sống của chúng ta và nó cũng rất tốt cho cơ thể. Cũng vì thế mà từ ngày xưa Người Nhật rất thường hay làm ở nhà, và được yêu thích đến tận ngày nay.

とてもおもしろいと感じたことは，和菓子を通して春，夏，秋，冬の四つの美しい季節が感じられることです。そして，和菓子作りには豆，米，砂糖，粉を主に使います。その材料は生活に身近なもので，ヘルシーなので，もともと家庭で作られていたことが多く，今でもよく食べられています。

Được gọi chung chung là Wagashi nhưng thật ra chủng loại rất đa dạng, tương ứng với từng loại sẽ có những dụng cụ chuyên dụng riêng giúp tạo ra những chiếc bánh có hình dáng đặc biệt và xinh xắn.

Hôm đó, Thầy đã dạy cho tôi làm hai chiếc bánh thuộc loại Nerigiri (bánh tươi). Thầy làm trông rất đơn giản, nhưng khi vào thực tế làm thì rất khó. Việc tạo hình đòi hỏi sự khéo léo và tỉ mĩ, trong khi tôi là người khá vụng về nên đã cố gắng nắn nón từng chút một. Chất bánh rất mềm nên khi tay chạm vào đem lại cảm giác rất dễ chịu. Chiếc bánh được làm ra không quá hoàn hảo nhưng nó xinh hơn cả mong đợi nên cảm thấy rất vui. Cảm ơn chương trình đã cho tôi khoảng thời gian vui vẻ làm bánh cùng mọi người và được cùng với gia đình ăn chiếc bánh do mình làm ra thật sự rất hạnh phúc.

ひとことで「和菓子」と言っても，その種類が様々です。だから，専用の道具もいろいろな種類がたくさんあります。当日は，先生から「練り切り」の二種類の練り方を教えていただきました。簡単そうに見えましたが，実際にやると意外に難しかったです。

私は細かいことが苦手なので，一枚ずつ，一個ずつ丁寧に練りました。生地がやわらかくて，触っただけでも気持ちが良かったです。できた形があまりきれいではなかったけど，思っていたよりかわいくて，上手くできてうれしかったです。やり方自体は難しくないですが，どんなものになるか作る人の腕次第です。和菓子を作った時間や家族と一緒に食べた時間も最高でした。次は，娘と一緒にやろうと思っています。