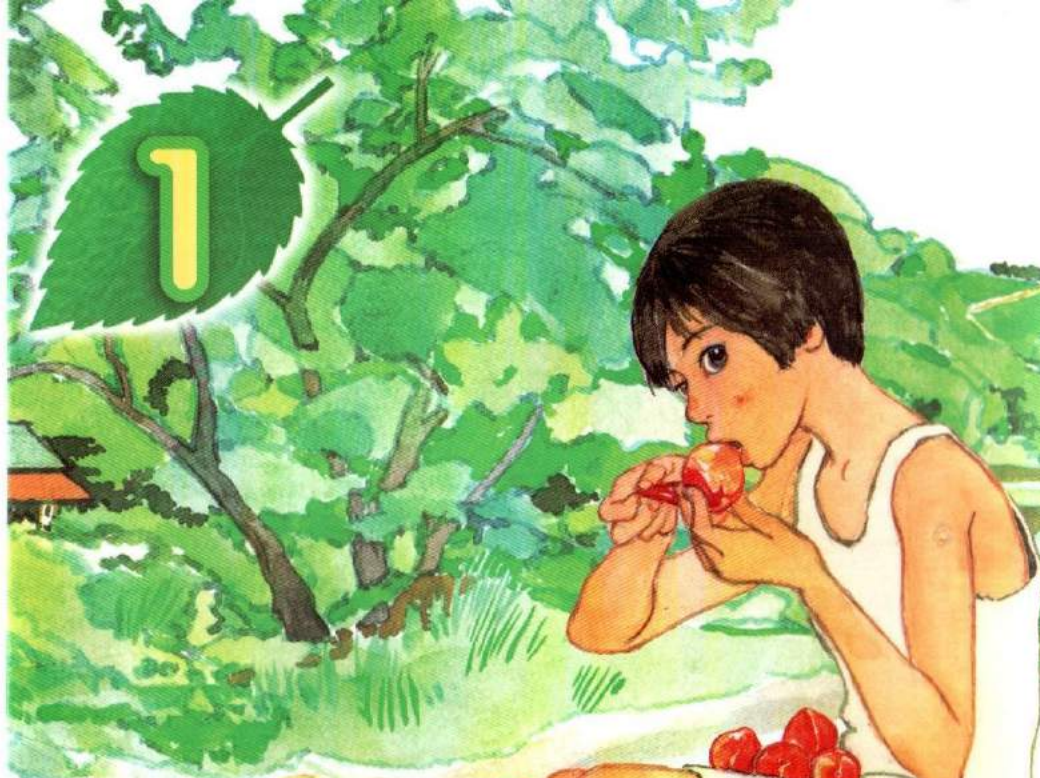




Little Forest

DAISUKE IGARASHI

Vũ Anh dịch



NHÀ XUẤT BẢN
HỒNG ĐỨC



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



9 786048 914240

GIÁ: 45.000VNĐ



Little Forest

DAISUKE IGARASHI

Vũ Anh dịch

NHÀ XUẤT BẢN
HỒNG ĐỨC



Little Forest



DAISUKE IGARASHI



ISBN 9786048914240

9 786048 914240

GIA: 45.000VND

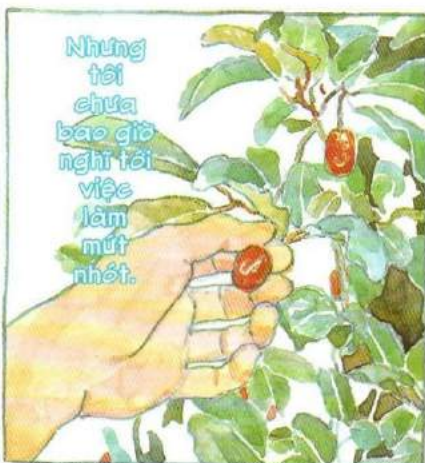
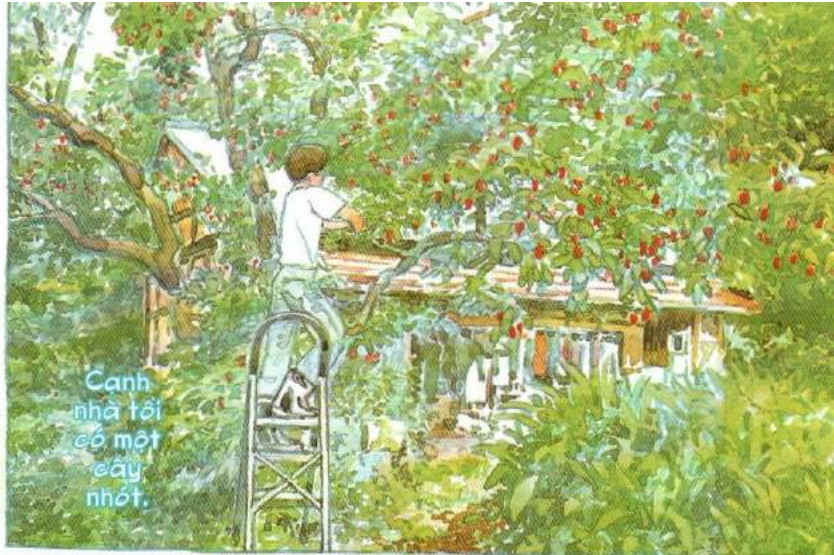
Little Forest 1

DAISUKE IGARASHI

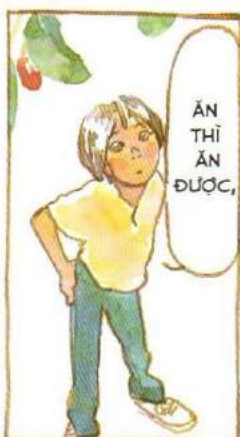
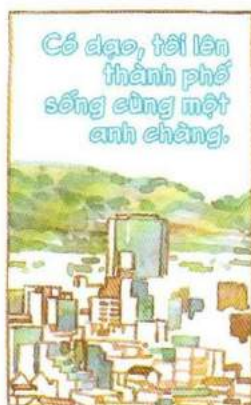
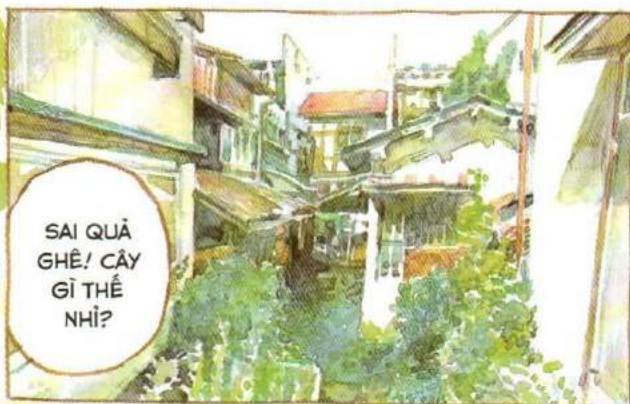


M ụ c l ụ c

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 Cỏ tháp bút.....	67
8th dish Bữa sáng hôm ấy.....	79
9th dish Bắp cải mùa xuân.....	89
10th dish Bánh mì nướng lò.....	99
11th dish Mìzu.....	109
12th dish Cá hồi chầm 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.



CHẤT LẮM PHẢI KHÔNG ?



KHÔNG CẦN, EM SẼ TỰ HẢI.

THÔI MÃ! ẶN ĐI!

KHÔNG CẦN!

EM CAO CÓ VẬY THÌ VỒ ÍCH THÔI!



Ồ!

Vì vậy tôi khá ảm ức khi người đó với tôi được cõn mình thì không.



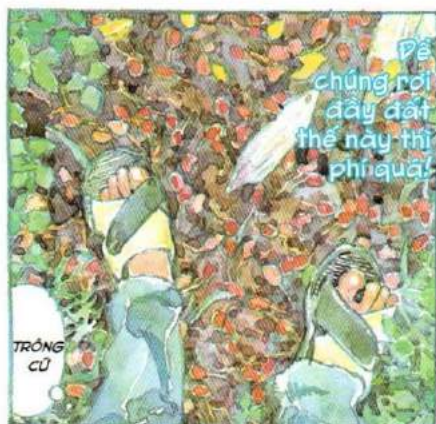
Và một mùa nhót nữa lại đến.



Rồi, tôi và người ấy chia tay. Tôi trở về Komori.



BUỒN
BUỒN
THỂ
NÀO!

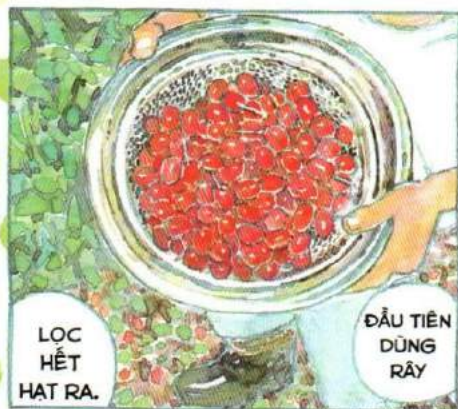


TRÔNG
CỦ

Để
chúng rơi
đầy đất
thế này thì
phỉ quá!



Nhét rụng
là liệt
nằm chờ
hư thôi.



LOC
HẾT
HẠT RA.

ĐẦU TIÊN
DỪNG
RẦY



Hãy là
thứ làm
mất...



LỆP
BEP



Bỗng
nhiên,

SOẠT
SOẠT
SOẠT

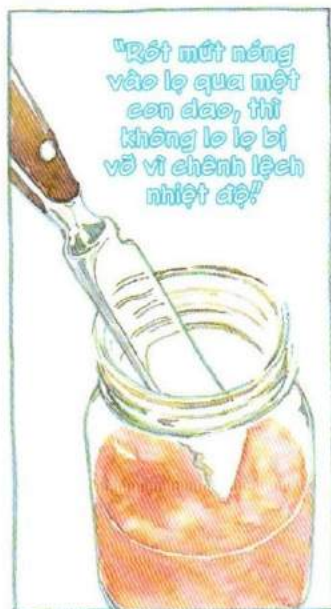


khá
mất
thời
gian.

Công
đoạn
này

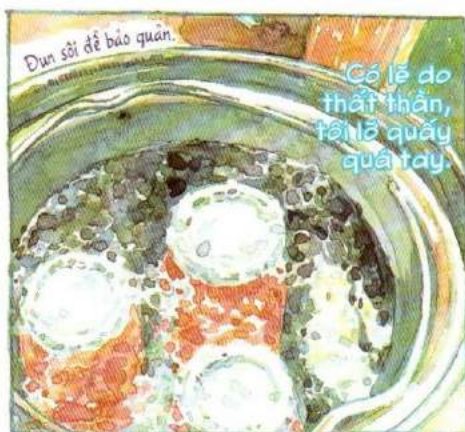
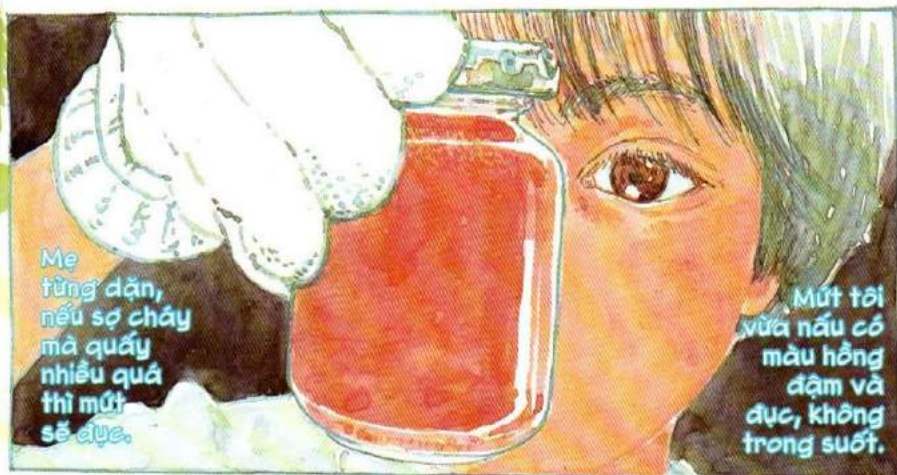


Tôi nhận ra
mình đang
làm món này
với ý định
để cho
tên đó ăn,
giống hệt
như hồi ấy.



“Mứt mới đun xong trông lỏng, nhưng để nguội sẽ khá quánh!”

“Khí nhè vào nước, giọt mứt biến thành hình cầu thì tức là đã đun đủ độ!”





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 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.



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





Vào mùa hoa nhót nở,
quanh tán nhót thường
về về 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 một
con ếch.



Mỗi khi
đói bụng
nó sẽ kêu
ộp ộp.

ộp ộp



Chắc
mẹ
định
trêu
tôi nên
bào
vậy.

HỮU!



ĐÓ
GỌI LÃ
ẾCH
NGỒI
BAO TỬ***.

*Một loại nước xốt có nguồn gốc Anh Quốc, rất được ưa chuộng tại Nhật Bản.

**Bao tử và dây giềng trong tiếng Nhật có cách phát âm giống nhau.



Tôi
khá
là
sốc.

HÓA
RA
CHÁU
BỊ LỪA
Ủ?

Ủ.

câu
đúng
là
"Ếch
ngồi
đáy
giếng".



Ủ!



THẾ
A?

Thế
mà
đến
tàn
gần
đây
tôi
mới
biết,



tuy
thật
ra
cũng
không
hẳn
là
tôi
bị
lừa.

Còn
chuyện
này
nữa,



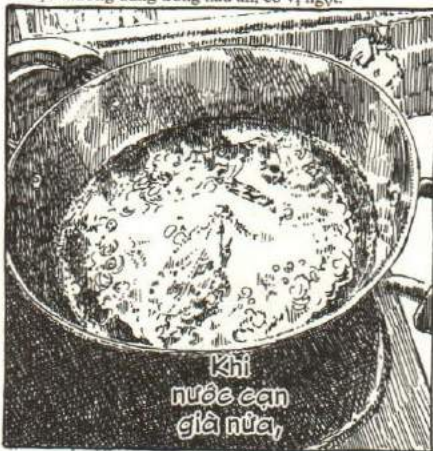
nhà
tôi
lại
nấu
xốt
Worcester.



Hàng
năm,
vào
thời
điểm
thu
hoạch
cà
rốt,
cần
tây,
gừng
cùng
các
loại
rau
thơm
ngoài
ruộng,



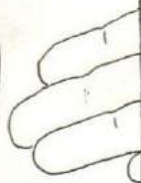
*Rượu thường dùng trong nấu ăn, có vị ngọt.



Wor-
ces-
ter
nhà
tôi.



Đây
chính là



Phần cần có
thể làm cay ri.



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

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



Ơ?



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

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

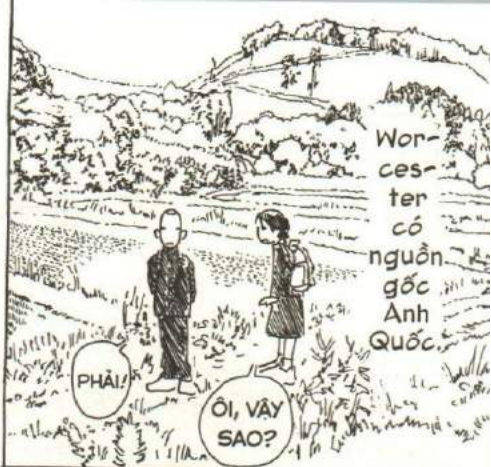


Nào
ai biết
nó được
sử dụng
phổ biến
trên
thế giới
như vậy.

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



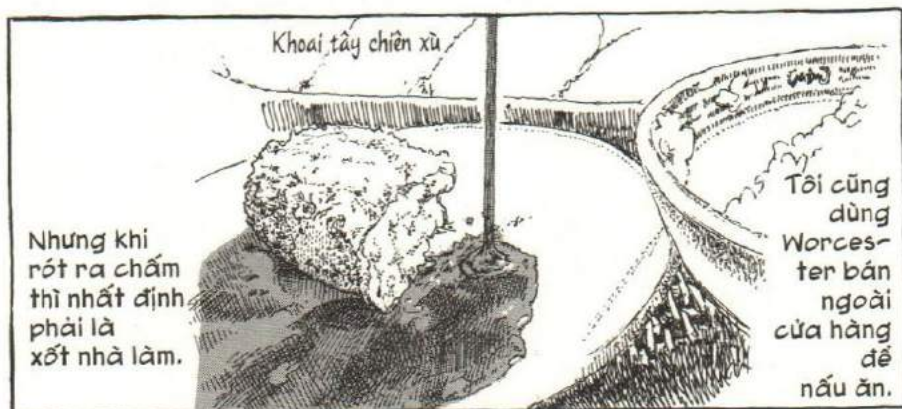
VẬY NGƯỜI TA
KHÔNG CHO
NƯỚC TƯỢNG
VÀO XỐT?



PHẢI!

ÔI, VẬY
SAO?







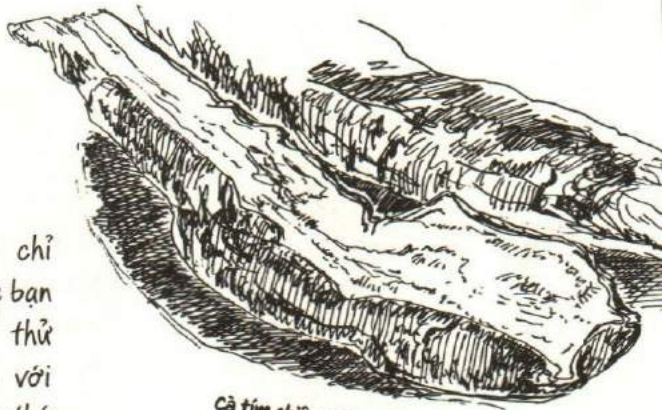


*Phết lên rồi ăn.



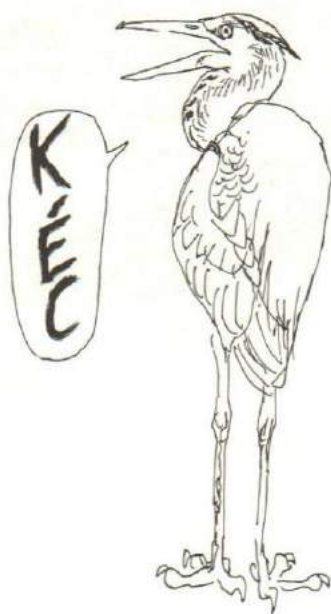
Chỉ cần nêm nếm các loại gia vị
vào nước xốt bán trên thị trường
là sẽ tạo ra khác biệt lớn.

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.



Cà tím chiên nhúng xốt

Không chỉ
rau, các bạn
có thể thử
nghiệm với
bất cứ thứ
gì có sẵn.



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



Cứ đến
ngày
tuyết rơi
là tôi sẽ
thêm ăn
hittsumi.



Tiếp theo,
véo từng
miếng bột
nhỏ, thả
vào nước
dùng và
đun lên.



Hittsumi
làm từ bột mì.
Nhào bột với
nước đến khi
bột dẻo mịn và
dàn hồi tốt.
Ủ bột trên
hai tiếng.



Để khi
dọn xong,
bụng
đói meo
ăn cho
ngon.



Nếu không
ủ bột
đủ lâu
thì
hittsumi
sẽ không
dai ngon.

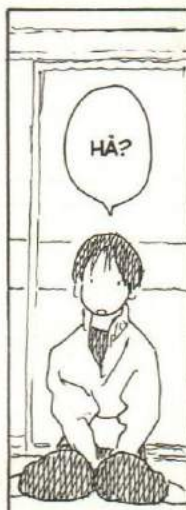
Vì vậy
trong lúc
chờ bột,
tôi
tranh thủ
dọn tuyết.

3rd dish

Hittsumi*

*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).







Chứ cậu
đã từng
nói thẳng
những
lời ấy với
người khác
chưa?



Thò
à?



Tuyết
tuột khỏi
cành cây
khi nắng
rọi qua.



Còn
khi
sấm
trời, thì
không
rơi
xuống
nữa.



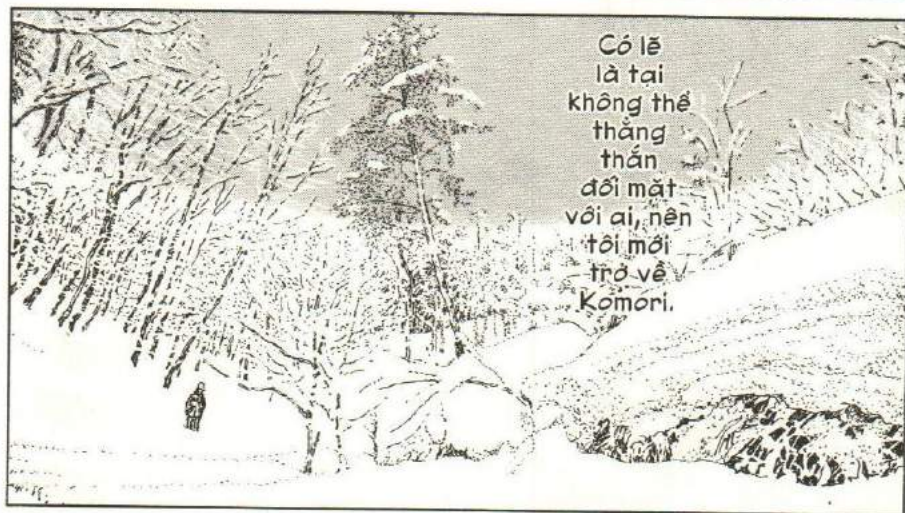
Bốp

Bốp

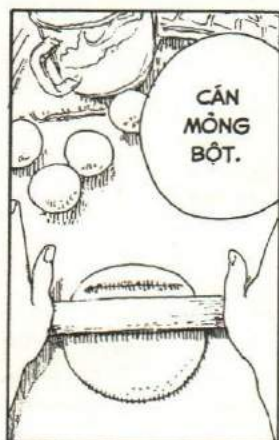
Bốp



Mây
đang
trời.









*Bánh mì truyền thống của Ấn Độ.





Hittsumi nấu với
đậu đỏ và bí ngô

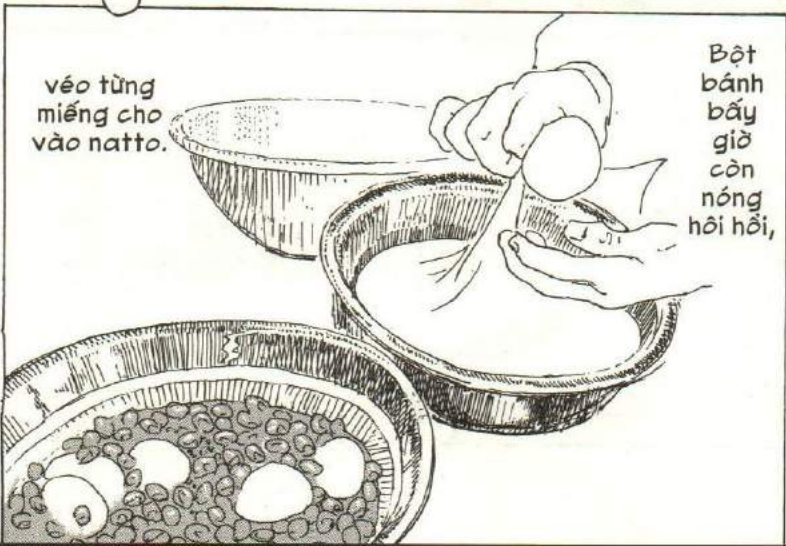
Hittsumi có rất nhiều phiên bản và là sự thay thế hoàn hảo cho bánh giầy. Ăn kèm với nước tương gừng sẽ mang lại cảm giác nhẹ nhàng, dễ chịu. Trộn đậu đỏ hay natto (đậu tương lên men) thì ngon tuyệt trần. Ngoài ra còn có thể coi như pasta hay gnocchi* trong các món kiểu Tây.

*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
quyển của màn đêm. Như một tạo
vật không thuộc về thế gian này.









Cho một
cọng rơm
vào natto
để giúp
đậu lên
men tốt
hơn.



đem
bọc
vào
túi
rơm*.

Nat-
to
hầm
nhừ
rồi,

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



tấm
chăn
tuyết.



Phủ
lên
chiếu
rơm

Đào
hang
tuyệt.



Quấn
trong
chiếu
rơm.



BỘP



NHÌN
NÓ
KÉO
SỢI
NÀY.



A! THÀNH
CÔNG RỒI
THÀNH
CÔNG RỒI.



BIẾT CHƯA?



THÌ BÁNH
GIẤY SẼ
KHÔNG
NGON
ĐẦU...

NẾU ĐÀO
BỘT
KHÔNG
ĐỀU,



CHÁU
TRỘN ĐI.
NHƯNG ĐỪNG
ĐỂ CÁC VIÊN
BÁNH ĐÍNH
VÀO NHAU.

NÀH



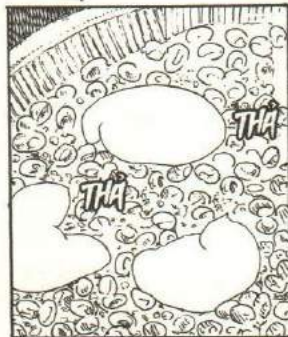
NHANH
CHÂN
LÊN,
ICHIKO!

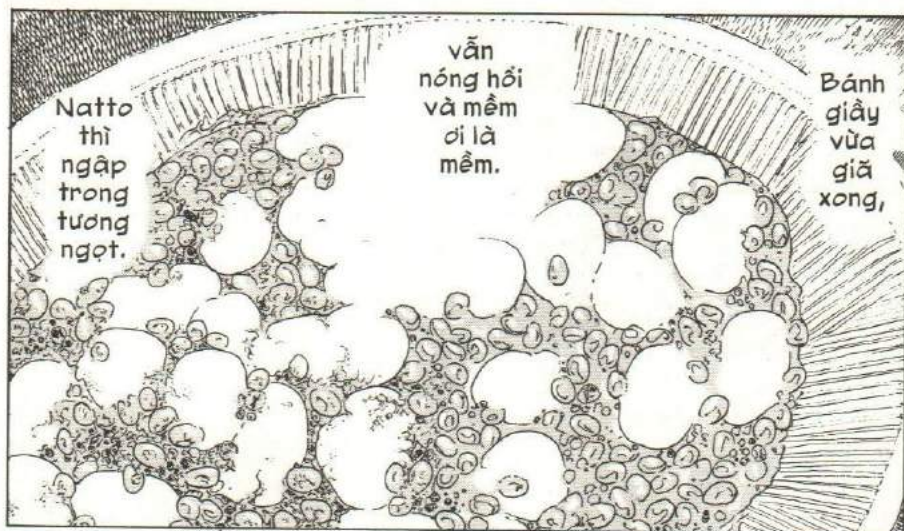


ĐƯỢC RỒI!
CHÁU
NẾM THỦ
ĐI!

THẢ

...





Nhưng
từ lúc
đó,

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



ĐỪNG
CÓ ĐÁP
TRÚNG
MẸ ĐÂY!

mới được
ăn bánh
giầy natto
lần đầu.

Mẹ tôi thì,
phải đến
khi sống ở
Komori,



Ồ!

NHẢO BỐT
TRƯỚC KHI
GIÃ QUAN
TRONG LẮM
ĐÂY.

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



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

Khuẩn
lên men
natto
sống
trên
thân
rơm rạ,



CỘP

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



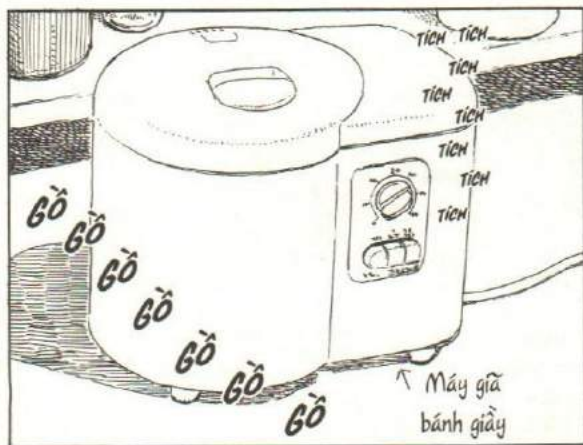
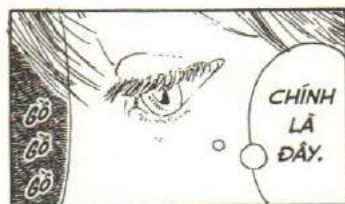
Tôi nhớ
cỏ và
chăm
lo việc
tưới
tưới.

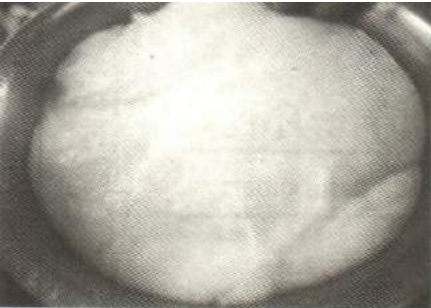
Từ nhà tôi
cánh đồng
tôi thuê,
nếu đi bằng
xe đạp thì
mất mười
phút.



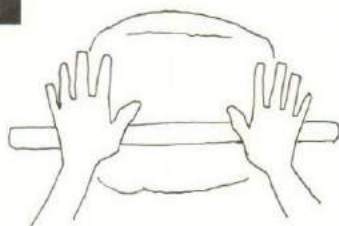
Tôi thấy
lo nên
ngày
nào
cũng đi
thăm
ruộng.

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

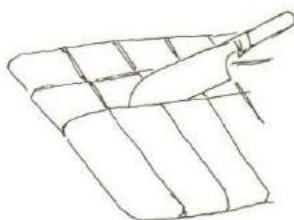




Phương pháp bảo quản bánh giầy ở Komori



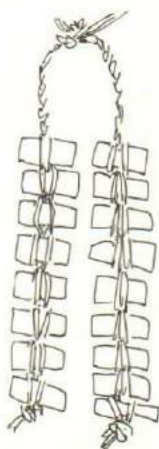
Cán mỏng
bánh giầy đã
giã xong.



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

Dùng rơm buộc lại, làm thành
bánh giầy khô, hoặc bọc bằng
màng nylon, 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 xôi hoặc mít đậu đỏ.



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

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





Tối nay,
tôi
chuẩn bị
hại
túi sủi.



Một
túi cho
bàn
thần.



cột
cột cột



Túi
còn lại
để làm
amazake.



rồi tách
vỏ thân
rơm để
chuẩn bị
làm tui
ủ natto
hoặc để
treo củ
cải khô,



Tôi
nhóm
lò
lên,



Amazake
là món
không
thể thiếu
vào đêm
đông.



Đậu
tương
có thể
làm
natto,



tôi vừa
uống
amazake
cho
ấm người.

Vừa
rang
đậu



hay
ngồi loại
những
hạt đậu
đỏ, đậu
tương
bé và bị
mọt.



Năm người
trong hội
phụ nữ sẽ
mượn nhà
bếp chung
của làng
để nấu
nướng.

XIN LỜI
TÔI ĐẾN
MƯỢN ÔI
HƠI NƯỚC
NGHI
NGỨT
QUÁ!

TÔI ĐUN
NƯỚC RỒI
ĐÁY.

và mỗi
năm
một lần
được
dem
chế biến
miso.



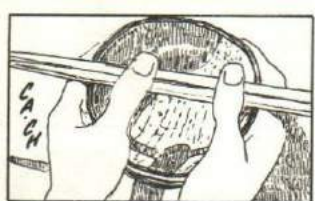


*Mì ramen với nước dùng thêm tương miso.



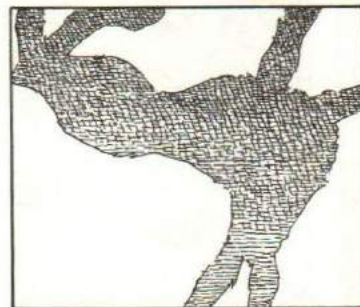
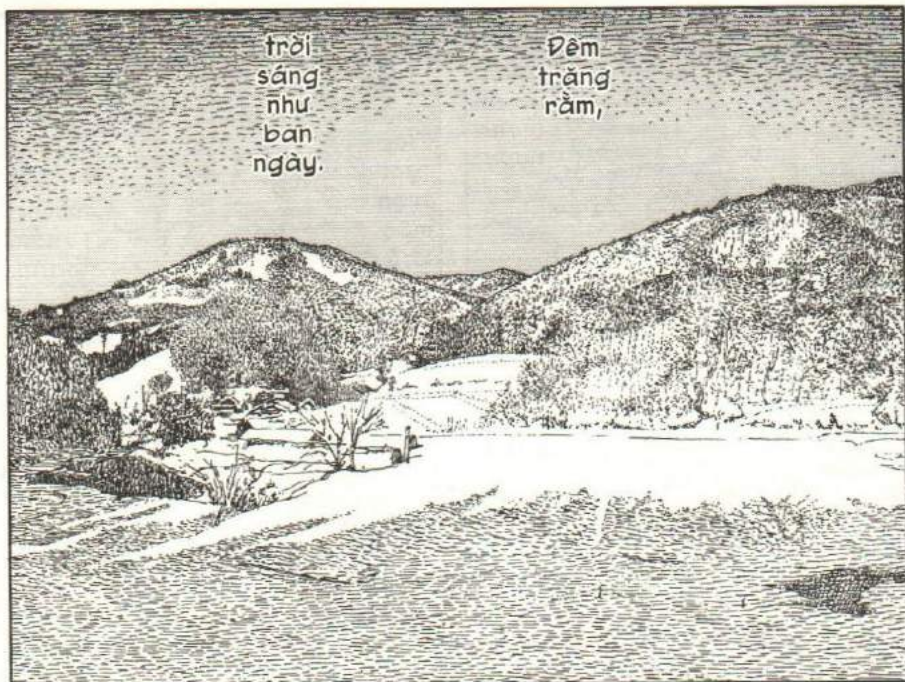


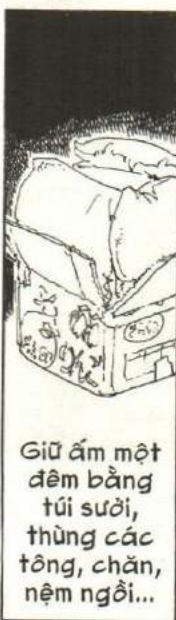
*Món ăn chế biến theo kiểu phết miso lên nguyên liệu rồi đem nướng.



trời
sáng
như
ban
ngày.

Đêm
trăng
rằm,



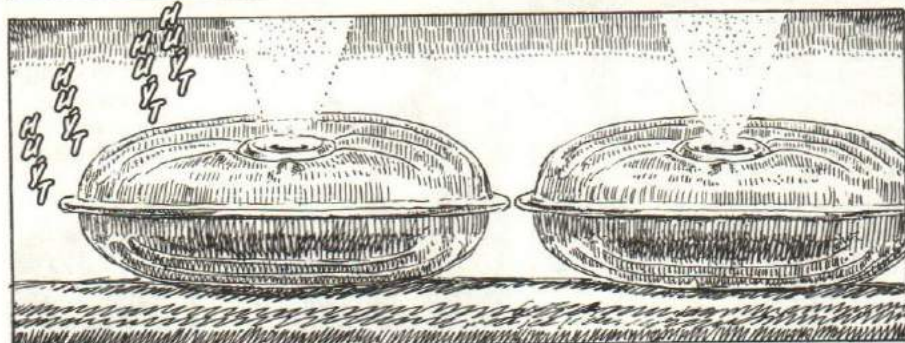
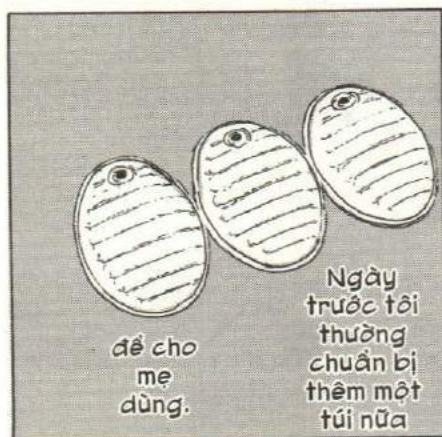
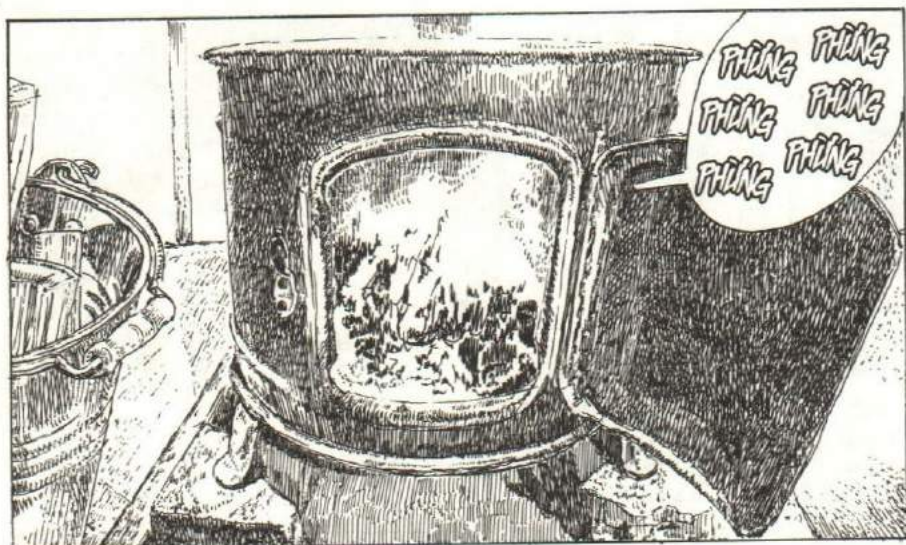


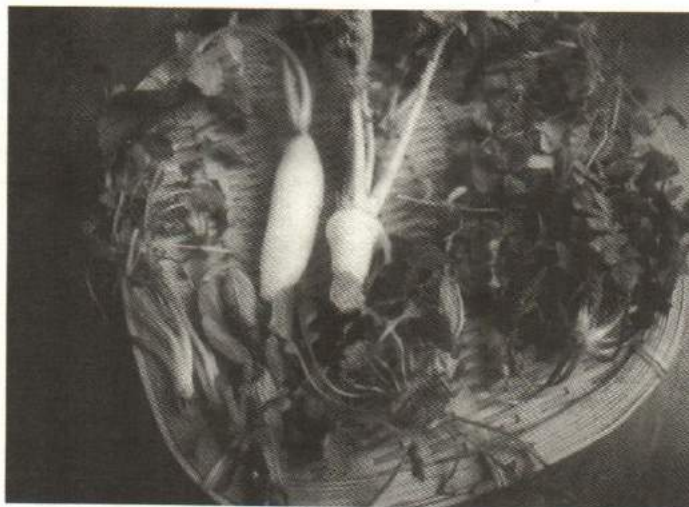


Khi đạt độ ngọt mong muốn, cần đun sôi để amazake khỏi chua trong quá trình lên men.





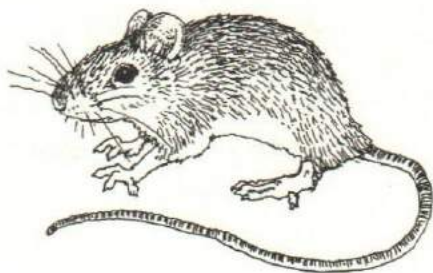




Bảy loại rau dùng trong "cháo bảy thảo mộc"

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 mốc koji vào. Càng nhiều mốc koji thì vị càng ngọt. Amazake ngon nhất là khi lượng mốc 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 chũi và chuột chũi Nhật nữa. Vậy mới biết, chỉ quanh nhà thôi đã có cơ man nào là động vật sinh sống rồi.



Bây
năm
trước

DA?

PHẢI DÂY
SỚM HƠN
CHỨ!

ICHIKO,
CON
ĐÂY!

XE BUÝT
SẮP ĐẾN
RỒI, CON
ĐI ĐÂY!

A!

NẾU CON PHỤ
MẸ DỌN TUYẾT
TRƯỚC NHÀ,
THÌ CÓ PHẢI...

6th dish

Nụ cười móng ngựa







Từ hôm ấy,
mẹ không
bao giờ
trở về nữa.



NÀY! ICHIKO!
ĐỪNG CÓ
MƠ MÃNG
NỮA! LÀM
VIỆC NGHIÊM
TÚC ĐI XEM
NÀO!



XEM LẠI
ÔNG
ĐI...



TẠI CON
BÉ VẪN
CÒN TRẺ
ĐÂY.

CHẠY
MAU,
NHANH
CÁI CHÂN
LÊN!



NHÀ THÌ
LÚC NÀO
CŨNG ẦM ẬP
CHẢO ĐÓN.

CHẮC
ĐÃ HẾT
VIỆC NHÀ
CHO VỢ.

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

Cơm tối
luôn
sẵn
sàng.



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

Đồ giặt
chất
đống thì
chỉ phân
nàn một
câu là
xong.



Trong lúc quần quật
lao động ở đây thì
việc nhà cứ
chồng chất mãi lên.
Chỉ còn cách giải quyết
từng việc một.
Lâm sao chẻ củi trong
lúc dọn tuyết được chứ.
Tôi chỉ có một mình thôi.

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



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



Đã đùn đẩy
những việc
không muốn làm
cho gia đình, lại
còn ra về bận
rộn hơn người.



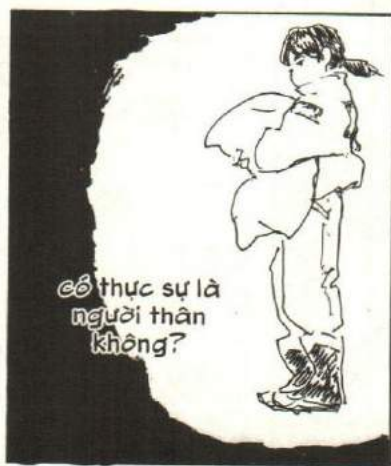
Không có
người thân
chia sẻ
công việc,
thì sẽ
vất vả
và
đến
nhường
nào...



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



I.
CHI.
KO!



Cô thực sự là
người thân
không?



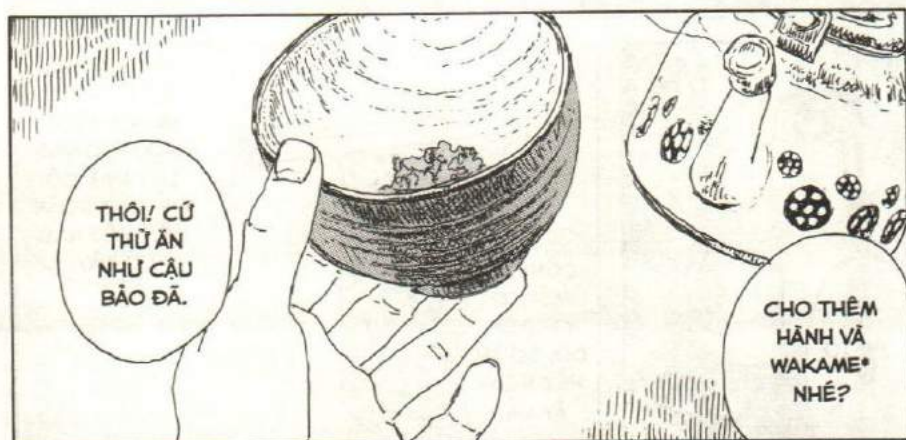
Mình
đối
với
mẹ



MẸ?







Nụ cúc móng ngựa đem luộc
chín rồi chao dầu, cuối 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 quyến
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.



BÉ HẠT
TIÊU ĐẦY,
NHỎ SÓT
LÀ NÓ MỌC
UM TỪM
LUÔN.

ĐÂY LÀ
RỄ CỎ
THÁP
BÚT.



MEO!

BAO NHIÊU
VIỆC ĐỒNG
ÂNG CẦN
CHUẨN BỊ MÀ
RỄ CÂY RỄ
CỎ NHIỀU
PHÁT KIỆP.

TRÔNG
TAO LÂM
VIỆC
UNG DUNG
VẮT GIÒ
LÊN CỎ
ĐÂY.



MÀY TỪ
ĐẦU TỐI
VẬY?

CON MÈO
NÀY NHÌN
LÀ QUÁ.

NGỒI
NGỒI



XỐI ĐẤT,
NHỎ RỄ...

RỒI LẠI
XỐI ĐẤT,
NHỎ RỄ...



Phù



*Một loại rau rừng, là đọt của cây dương xỉ đã điều.





CHÚNG
TA SẼ
BẮT ĐẦU
TỪ NHỮNG
CHỖ ĐÁ
KHÔ.



NHỎ
RẼ.

XỚT
ĐẤT,

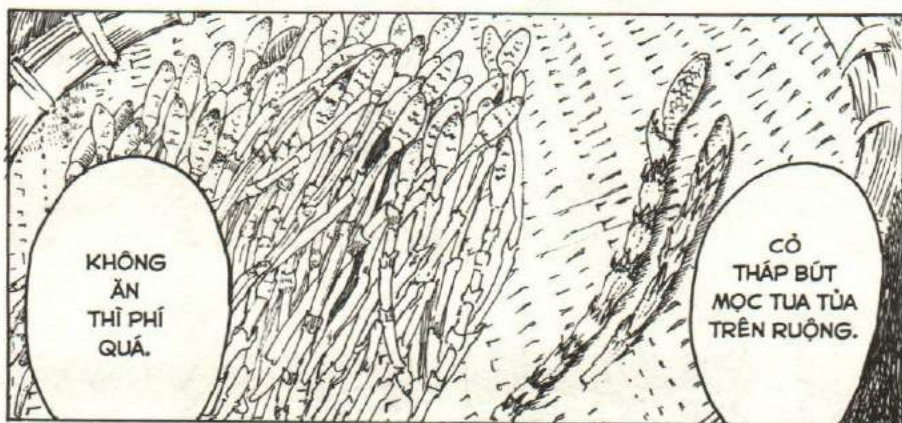


RỄ CỎ
THẤP
BÚT,

RỄ
DƯƠNG
XỈ ĐIỀU
HẦU,

RỄ
NGÀI,

NĂM NGOÀI
MÌNH ĐÃ NHỎ
ĐI BAO NHIÊU
RỒI MÀ...



KHÔNG
ĂN
THÌ PHÍ
QUÁ.

CỎ
THẤP BÚT
MỌC TUA TUA
TRÊN RUỘNG.





ĐỒNG CỎ
NHIỀU NHƯ
NÚI GIỜ
CHỈ CÒN
CHỪNG
NÀY.

KHO
XONG
THÌ
NGÓT
HẾT CẢ
LẠI.



LÚC BỤC
LÚC BỤC

KHO VỚI
NƯỚC
TƯƠNG VÀ
MIRIN.



CHƯA
KÈ



MẤT
BAO NHIÊU
THỜI GIAN VỚI
CÔNG SỨC

MÀ CHỈ
ĐƯỢC
MỘT
NHÚM.



NAI LỪNG
RA CHỈ ĐỂ
LÀM MỘT
MÓN NHƯ
VẬY.

GIỮA LÚC
BẬN RỘN
MÀ LẠI
LÃNG PHÍ
THỜI GIAN
QUÝ BẬ,



NHƯNG
MÓN CỎ
THẤP BÚT
NÀY CHẴNG
CÓ GÌ
NỔI BẬT.

CỰC
NHOC
ĐẾN THỂ,



MÓN
CỎ
THÁP
BÚT
KHO.

ĂN
THÔI!

CÚ
COI
NHƯ
MÓN
ĂN
XA
XỈ
ĐI.

THỜI
ĐÃ
MẤT
CÔNG
RỒI,



ĐÚNG
LÀ
NHƯ
VẬY.
NHƯNG
MÃ,

RỄ
THÌ
NHỎ,
NHỎ
RẤT
DỄ
SỐT.

CHÚNG
MỘC
UM
TỪM
ĐẾN
MỨC
NHỎ
CỘNG
CẢ
LUNG
VẪN
CHƯA
HẾT.

CỎ
THÁP
BÚT
ĐÚNG
KIỂU
CỎ
DẠI
NHÌ.



HÌNH
NHƯ
VÀO
THỜI
JOMON*,

NGHE
NÓI
TRƯỚC
ĐÂY,



CON
NGƯỜI
ĐỐN
SẠCH
RỪNG
GIÀ.

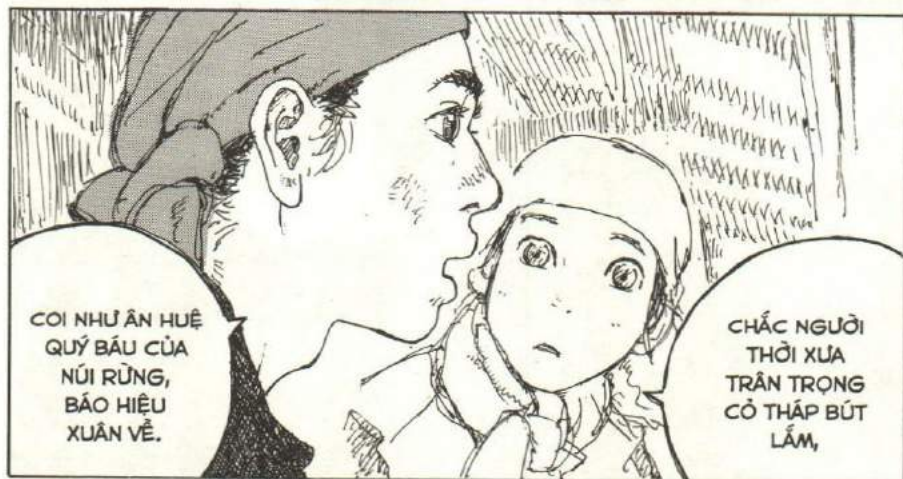
CHẲNG
PHẢI
CHÍNH
CON
NGƯỜI
ĐÃ
TẠO
MÔI
TRƯỜNG
CHO
CỎ
THÁP
BÚT
DỄ
SINH
SÔI
SAO?

*Thời đồ đá mới ở Nhật Bản (14.000-400 TrCN).

Đừng nói
là cô đại,
nó được xem
là loại
rau rừng
quý giá đấy.



chỉ một
vài nơi
mới có cô
thấp bút.



COI NHƯ ẬN HUỆ
QUÝ BẦU CỦA
NÚI RỪNG,
BẢO HIỆU
XUÂN VỀ.

CHẮC NGƯỜI
THỜI XUA
TRÂN TRỌNG
CÔ THẤP BÚT
LẮM,



EM
CẢM GIÁC
...





ĐẠI
LOẠI
THẾ!



ĐƯỢC
HƯƠNG
CỎ THÁP
BÚT.
KHÔNG HỒ
DANH LÃ
ICHIKO.

VẬY
SAO?



MÓN
NÀY QUÁ
NGON ẤY
CHỨ!

VỒI
LẠI



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



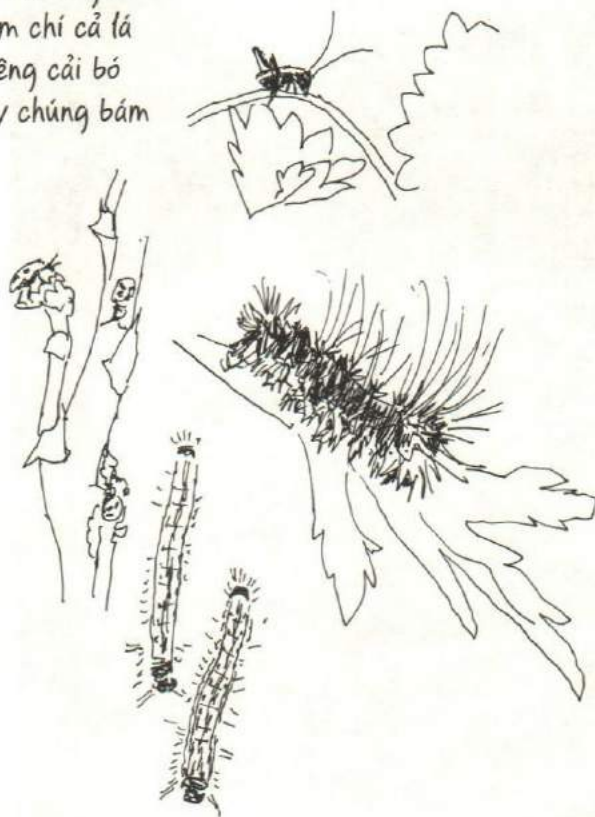
vô cùng
yếu lòng
trước
những
anh
chàng
cao lớn
và nói
chuyện
lãng mạn
như thế

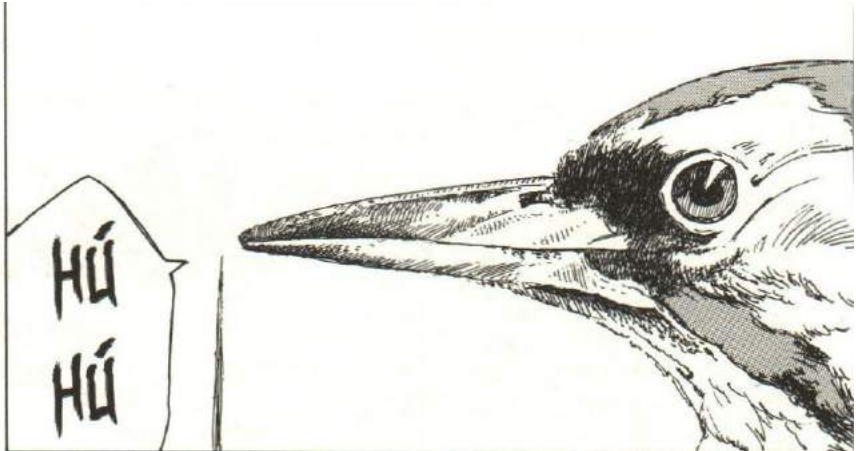


Sau khi luộc sơ củ
tháp bút, cũng có khi
tôi đánh thêm trứng.

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

Dễ mền này, châu châu 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 cả lá
củ cải). Nhưng riêng cải bó
xôi thì không thấy chúng bám
vào.







**MEO
!**

**NĂNG MAI
CHIỀU XUỐNG
RUỘNG ĐỒNG
LÀM HƠI ẨM
BAY LÊN.**



**TIỀN TAY
NHỎ HẾT
ĐỒNG CỎ
DAI BẮT
GẤP.**

**MEO
!**

CACH CACH

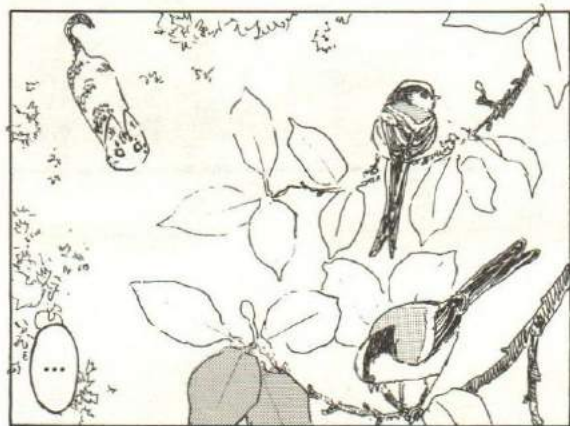
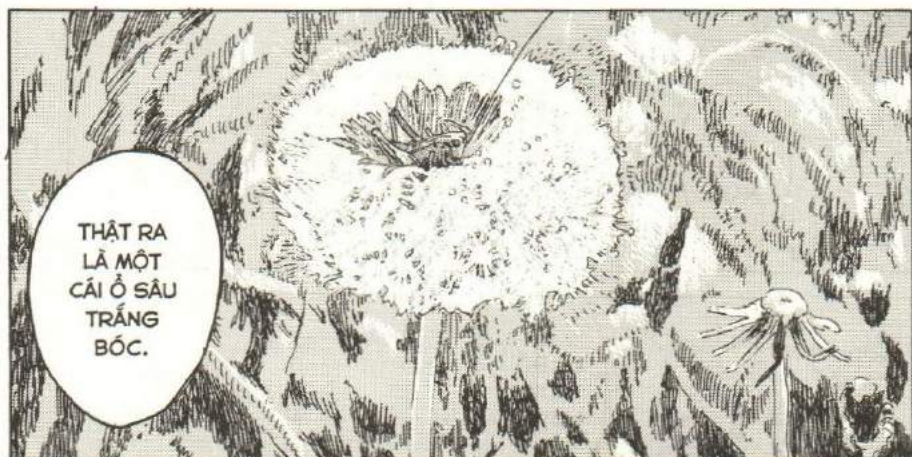


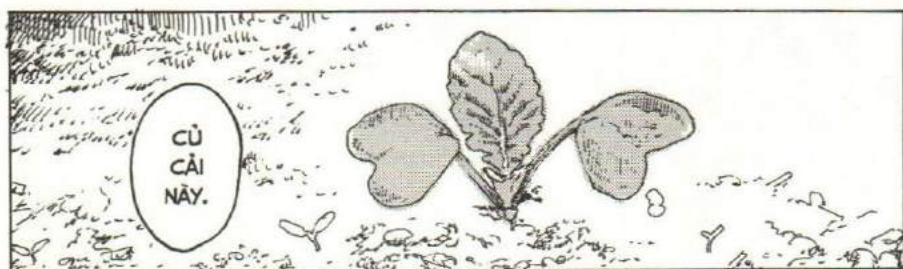
**TÔI ĐI QUANH
RUỘNG, KIỂM
TRA CÓ CHỖ
NÀO KHÔ QUÁ
HAY BỊ CÔN
TRÙNG CẦN
PHÁ KHÔNG.**



Ồ!

**MỘT BÔNG
BỎ CÔNG
ANH ĐỒNG
ĐÂY SƯƠNG
SỚM.**





*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.

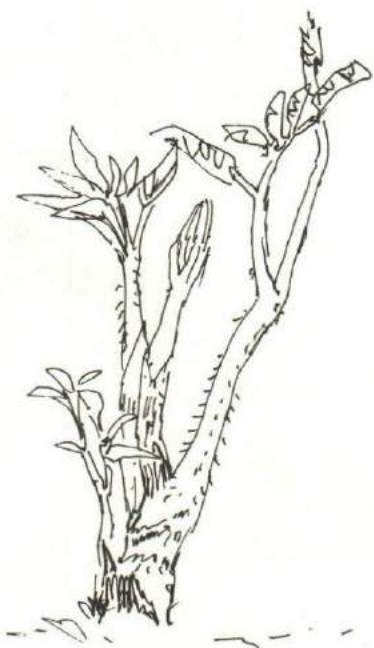






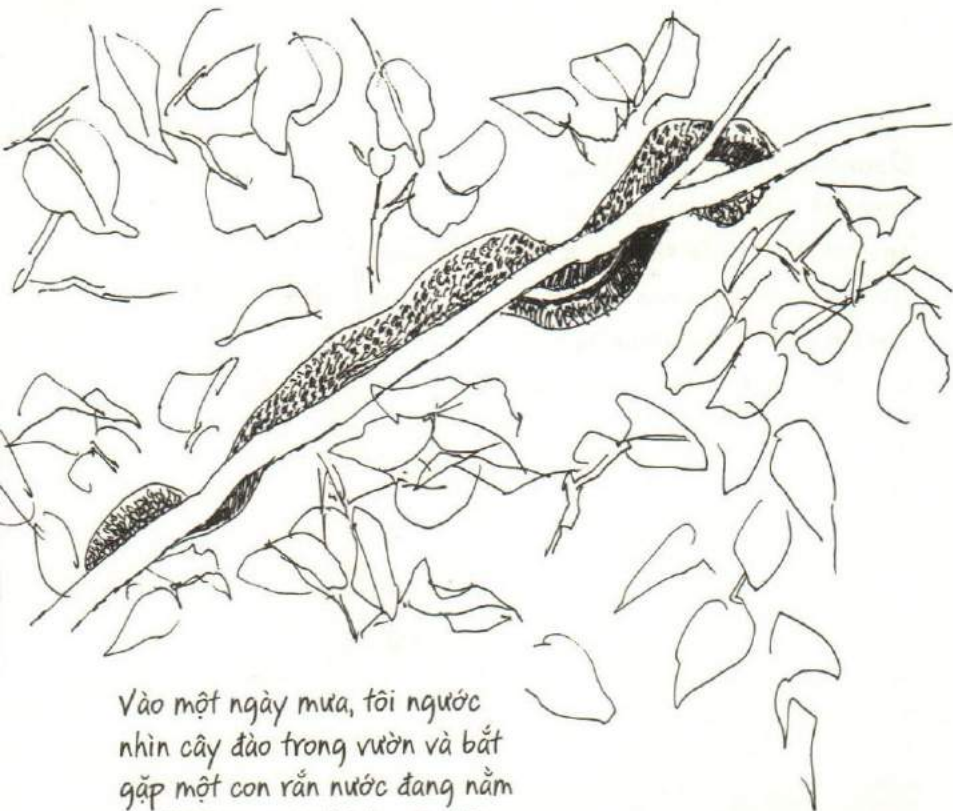


Đương quy rừng có hai loại: xanh lục và đỏ. Loại xanh lục ăn ngon hơn. Phần thân rễ màu trắng của đương quy non vừa đào lên có hương thơm nồng nàn và vị ngọt dịu vô cùng tuyệt vời.



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

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



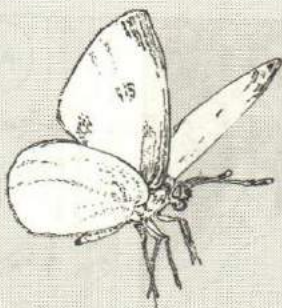
Vào một ngày mưa, tôi ngược nhìn cây đào trong vườn và bắt gặp một con rắn nước đang nằm nghỉ. Trông nó khá to nên tôi nghĩ có khi nó mới là chủ nhân của căn nhà. Sau đó trong một trận bão, cả đất và cây đều sập xuống cái đầm bên cạnh. Bây giờ cây vẫn sống trong đầm.

 Little Forest

Cư dân Komori

8

Mẹ tôi
mà thấy
bướm
trắng
ngoài
đồng



BỐP

là
đập
chết
ngay.

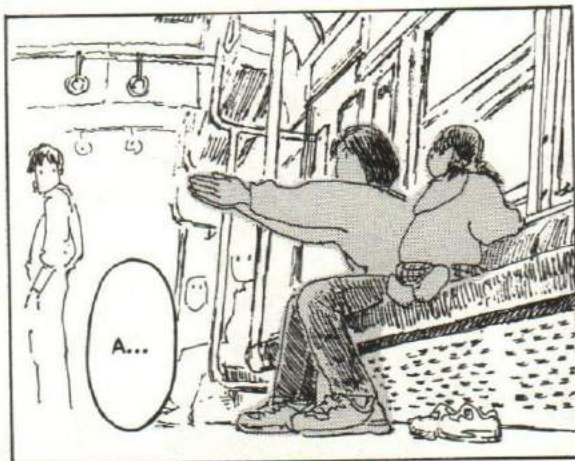
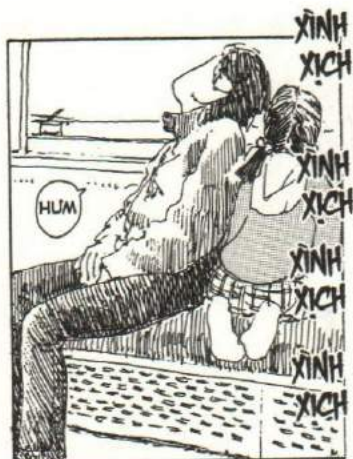
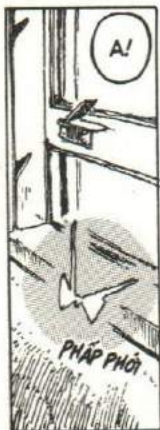


Ngày
xưa,
khi đi
ra phố
cùng
mẹ...



đã trở
thành
một
phần
xạ có
điều
kiện.

GẤP
BƯỚM
TRẮNG
↓
GIẾT





Hễ thấy
trứng bám
trên đó là
phải nhặt
bỏ ngay.



Mỗi ngày
tôi đều
đi xung
quanh
kiểm tra
mặt trước
mặt sau
của lá.



TO VÀ
NHIỀU
ĐẾN
THẾ
NÀY!



LÁ BỊ
CHÚNG
GẤM TƠI
TẢ RỐI,
CÒN
DÍNH
ĐÁY
PHÂN
NỮA!

Thế
nhưng,



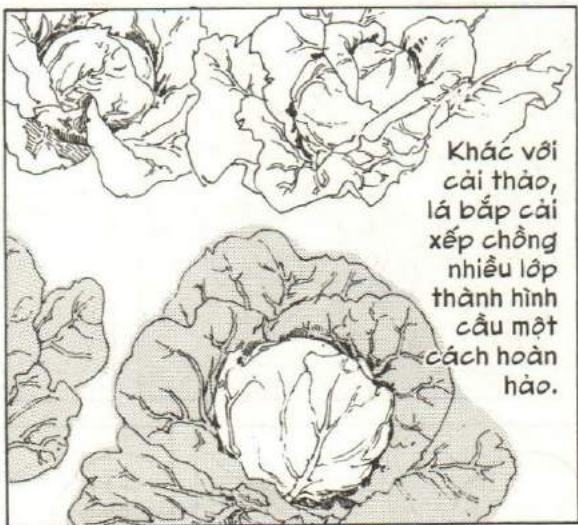
chứ với
lũ sâu thì
không thể
tha thứ.



(Chắc
cũng vì
chuyện
trên xe
điện.)

Với
bướm
trắng
thì tôi
khá
bao
dung,

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

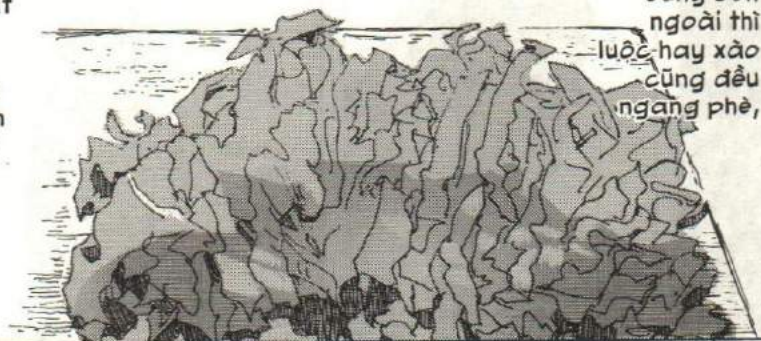


Khác với
cải thảo,
lá bắp cải
xếp chồng
nhiều lớp
thành hình
cầu một
cách hoàn
hào.



Nếu thêm dầu
tía tô hay dầu
ô liu, lại rắc ít
muối thì ngon
không chê vào
đâu được, vị
ngọt tan trong
miệng làm mình
cứ muốn
ăn hoài ăn mãi.

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,



Vị ngọt
và độ
giòn
hoàn
hào.







LÁ THÌ
KHÔNG
BẢO
ĐƯỢC.
CHO VÀO
MÁY XAY
NHÌ?



ĐÚNG RỒI! CÓ
BÁNH NGỌT
CẢ RỐT MÃ.
BIẾT ĐAU LÂM
ĐƯỢC CÙNG
NÊN.



NEU VẬY
THÌ THAY
BƠ BẰNG
DẦU
SALAD ĐI.



KHÔNG
CÓ NHO
KHÔ.
BAN ĐẦU
CỨ LÂM
ĐƠN GIẢN
THÔI.

BỘT,
ĐƯỜNG,
TRỨNG.



SAO TỪ
TRƯỚC
ĐẾN GIỜ
KHÔNG
AI NGHĨ
RA NHÌ.

THỂ NÀY
BẢO ĐẢM
NGON.



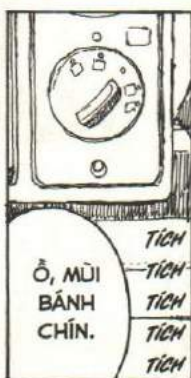
PHẢI
DÙNG MỘT
GIA VỊ NÀO
ĐÓ LÂM
HƯƠNG VỊ
CHÍNH.

DÙ GI
CÙNG LÀ
BẮP CẢI,
CHẮC
NƯỚC
GỪNG SẼ
HỢP ĐÂY.



MÓN
BÁNH
MỠI...
Ơ?

SAO
NGƯỜI
MÙI
QUEN
THỂ
NHÌ?



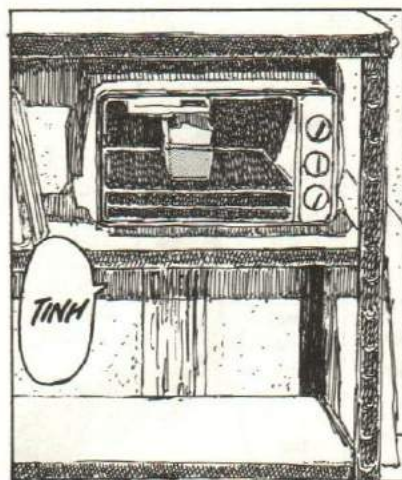
Ồ, MÙI
BÁNH
CHÍN.

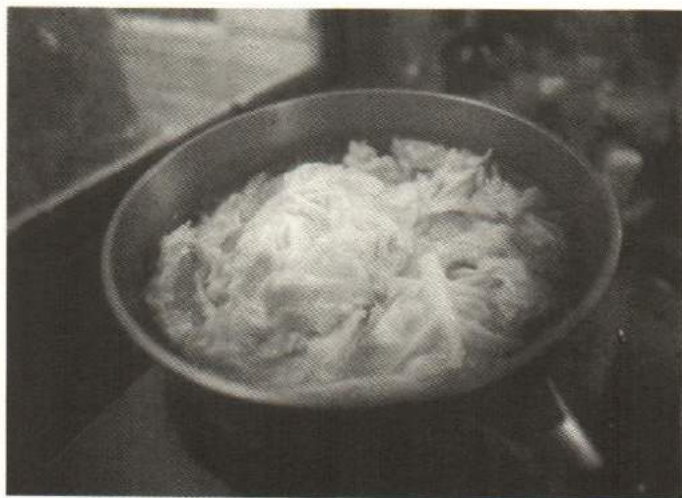
TÍCH
TÍCH
TÍCH
TÍCH
TÍCH



CÓ CẢM
GIÁC MỘT
MÓN BÁNH
DẦN DẦN MỠI
SẮP RA LỎ,
NỒI TIẾP
BÁNH CẢ
RỐT.

CÔNG
NHÂN
MÌNH
ĐÚNG
LÀ THIÊN
TÀI.





Luộc bắp cải lên.

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



Rây bột.



Trộn bắp cải, quế, và nho khô.



Trộn đường và bơ.



Thêm bột từ từ từng chút một,
trộn sơ qua.



Cho trứng 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 18x8x6 cm

Bột mì	150 g
Bắp cải luộc (xắt nhỏ)	150 g
Đường	70 g
Bơ	50 g
Bột nở	1/2 thìa nhỏ
Trứng	2 quả
Nho khô	1 thìa to
Bột quế	1 thìa nhỏ

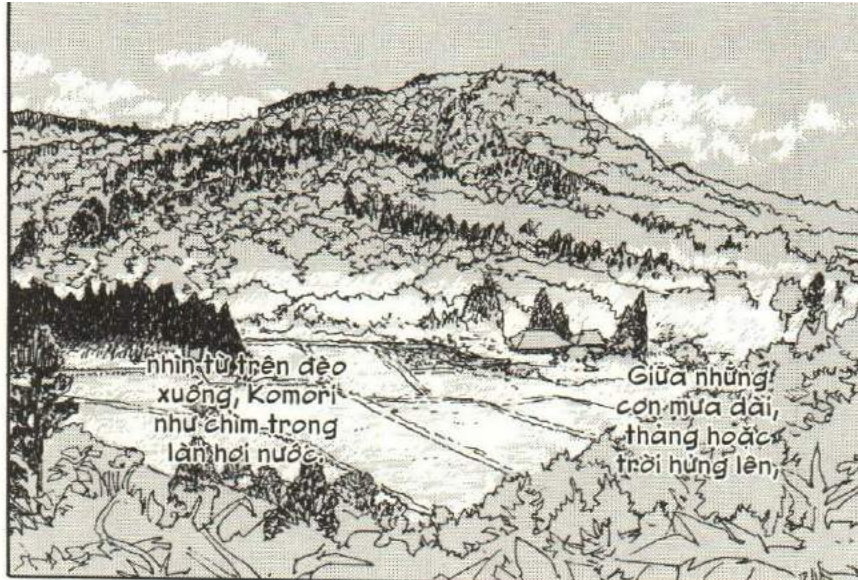


Đang nhỏ cỏ trên ruộng thì
nghe tiếng sột soạt ở bụi cây
bên cạnh, tôi tưởng là gấu
nên sợ điếng người. Hóa ra
chỉ là một con linh dương.
Phù!

Little Forest

Cư dân Komori

9



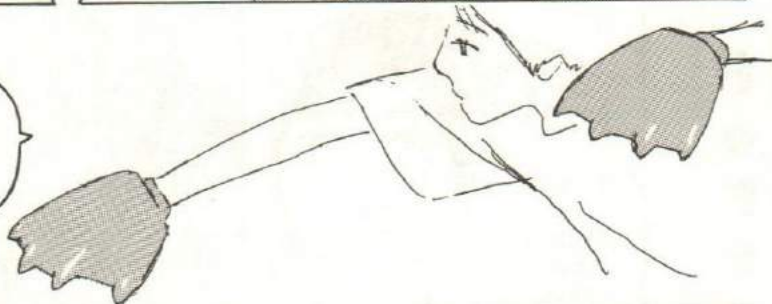


Khi độ ẩm
đạt gần
100%,
cảm giác
như



Không khí
quanh
người
như một
tấm áo
ướt.

ĐEO
VÂY CẢ
VÀO LÀ
BƠI ĐƯỢC
LUÔN.





ĐI NHỎ
CỎ HẢ?



PHẢI LÂM
THOÁNG
KHÍ, KÈO
CÂY ĐỂ
BỆNH LẮM!



Cỏ dại
trong
ruộng
sống
rất dai.



ỪM, KHÔNG
ĐƯỢC ĐỀ
SƯỞNG
ĐỘNG TRÊN
LÁ.



chưa
gì
đã
đâm
chỗ
mới.



Rễ
cây
ngài
vừa nhỏ
hôm
qua,

"Những
kẻ
xâm
lược
màu
xanh"



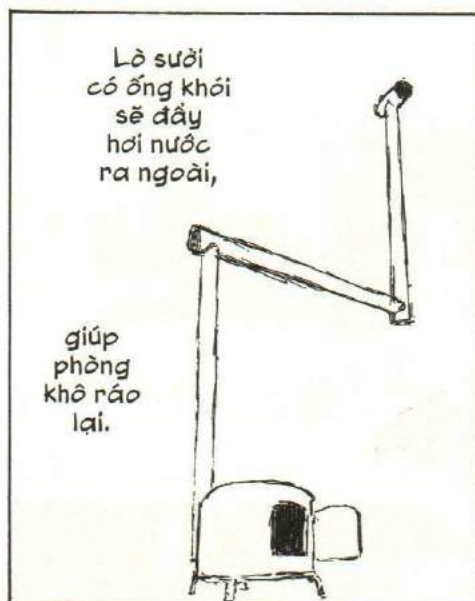
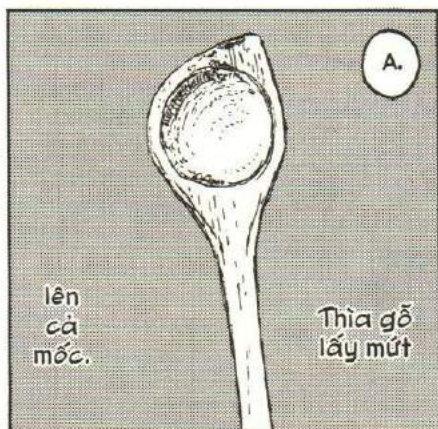
Cà cánh
đồng và con
đường đều
bị cò dại
xâm lấn.

DỪ CẮT,
DỪ NHỎ

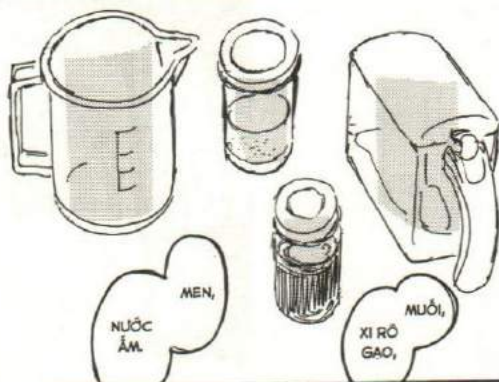
...



SOAT SOAT



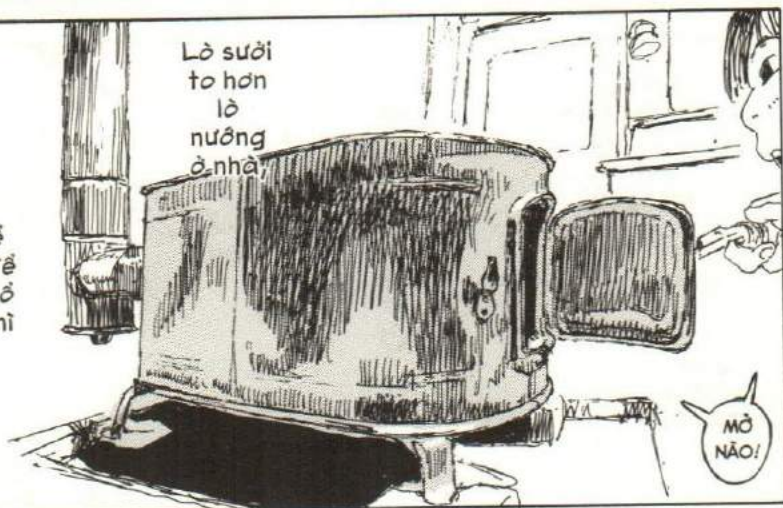
Độ ẩm và
nhiệt độ
cao thế
này rất
thích hợp
cho việc
lên men.



Tôi
nướng
bánh mì
luôn.

nên
có thể
dùng để
nướng ổ
bánh mì
lớn.

Lò sưởi
to hơn
lò
nướng
ở nhà.



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



Ồ
Komori
không
có nhà
nào
trồng
lúa mì.



VÌ TRỜI
RẤT
LẠNH.

VẬY
NÊN
MÌNH
KHÔNG
NƯỚNG
BÁNH MÌ
BẰNG
LÒ VÀO
MÙA
ĐÔNG,

Bằng
đủ
nhiệt
ngay
trước
khi lò
tắt.

Nhiệt
độ để
nướng
bánh
mì là
khoảng
200°C.

Dùng dao làm
khía vài đường
và đem nướng.

Phòng
ốc
cũng
khô
ráo.

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

Rắc một
lớp bột lên.

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

TÈN
TEN!

BỮA PHỤ
NGÀY HÔM
NAY MÌNH
SẼ ĂN
BÁNH MÌ.

Không
thể chịu
thưa
còn
mưa dai
dàng
như
này.

ĐI HÁI
DẦU TẮM
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 đến khi dẻo mịn và đàn hồi tốt. Một thìa 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 lò cho nhiều khiến bột lên men nhanh quá thì cứ nướng sớm là được.



Hễ 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.

Little
Forest

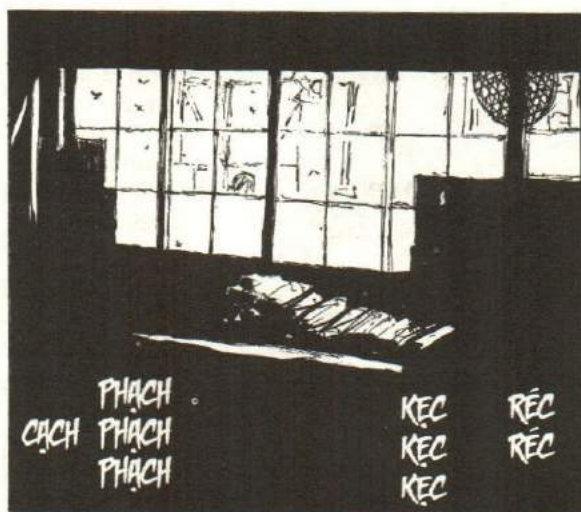
Little
Forest

Mizu*

11th dish







Cà
cua
đồng
nữa.



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



Thình thoảng
lũ của sẽ
bò ngang
qua ruộng.



Đến
mùa
thu
là ăn
được.

Và
mizu
mọc
rất
nhiều
quanh
suối.

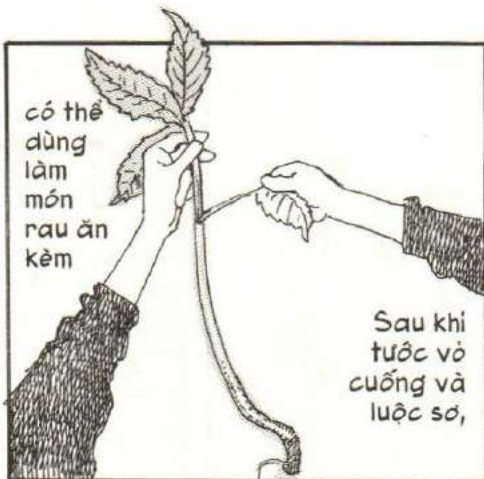


Ăn thấy
giòn và
dinh dính.

hoặc
trộn
với
món
muối.

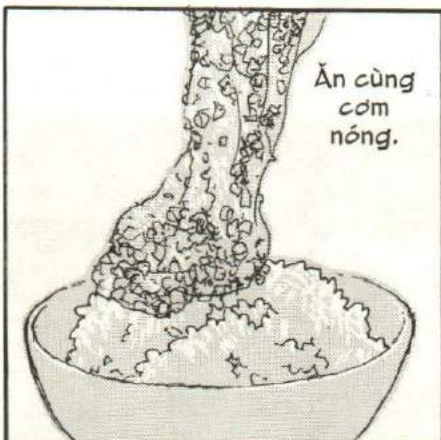


có thể
dùng
làm
món
rau ăn
kèm



Sau khi
tước vỏ
cuống và
luộc sơ,

Ăn cùng
cơm
nóng.



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
nghiên.



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







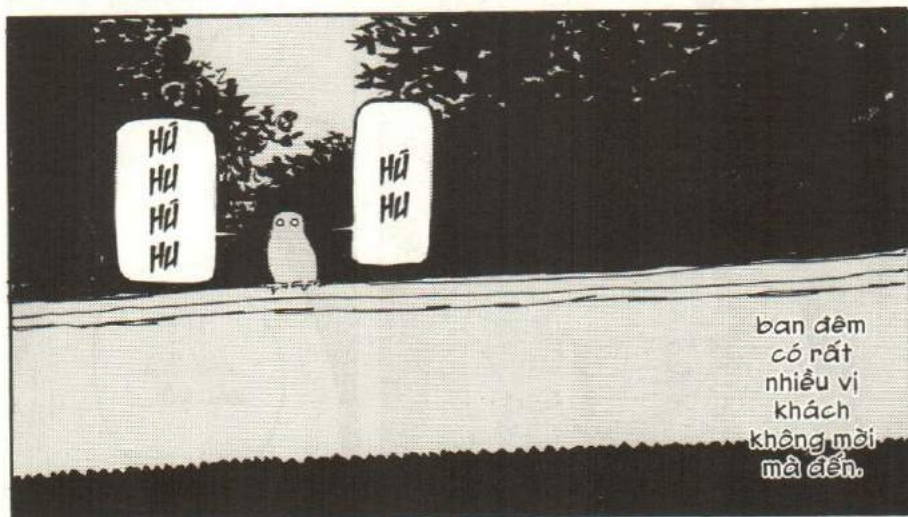
Bao quanh
nhà tôi
là rừng núi,
đậm, sâu và
rừng đồng.

XEM RA
KHÔNG BỊ
THƯƠNG.



R
À
M

Vì vậy



ban đêm
có rất
nhiều vị
khách
không mời
mà đến.



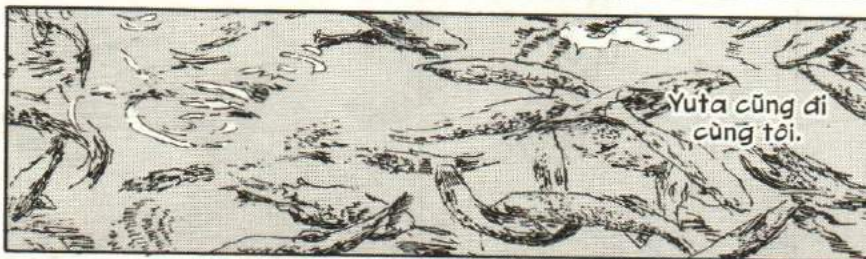
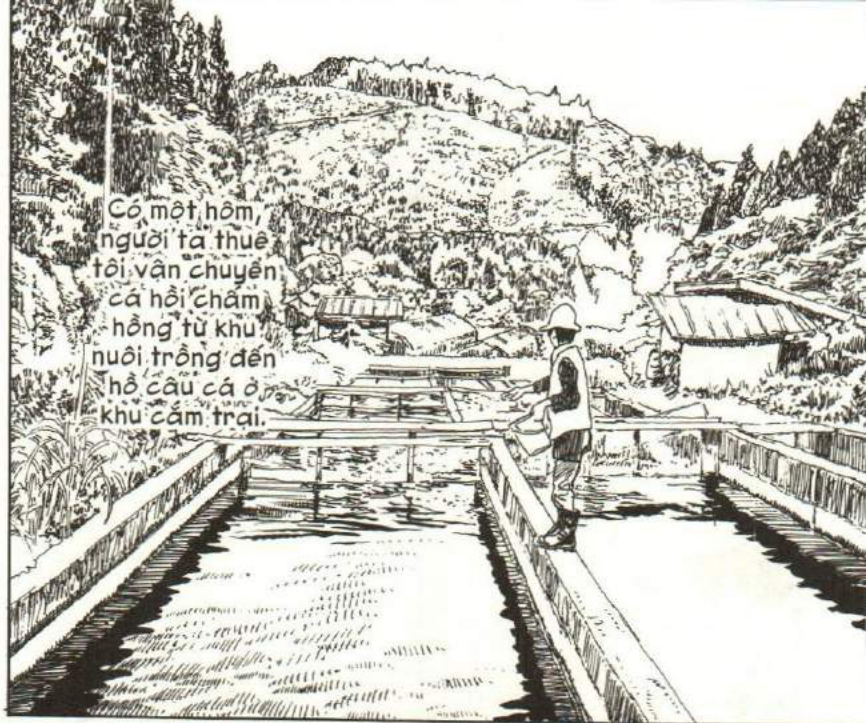
Có thể dùng cả cây mizu để làm thành món rau ăn kèm. Nhưng trước vô cùng rất mệt, là thì xơ nên tôi toàn làm món mizu băm nhuyễn thôi. Vào mùa thu, mizu sẽ kết quả. Muốn bảo quản thì đem ướp muối. Dù để nguyên hay lược sơ quả thì vẫn giữ được chất nhớt, trộn với đồ giảm là ngon tuyệt. Vừa giòn vừa trơn trượt. Châm với miso ăn lại càng ngon.

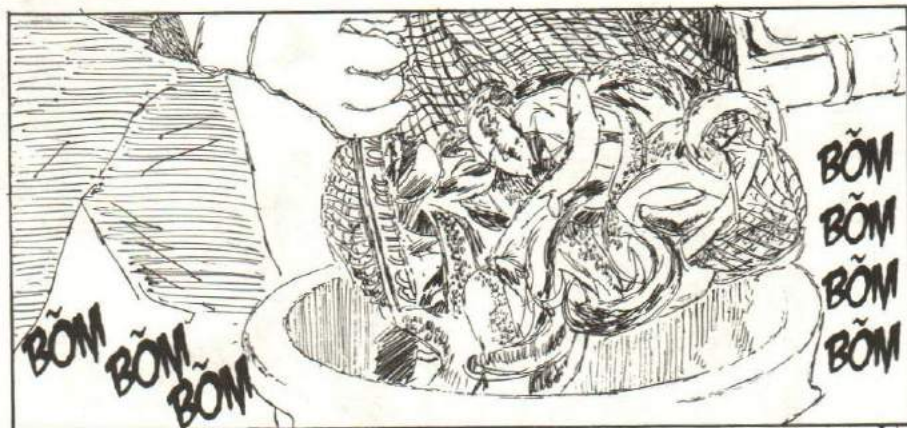
Một con bướm đêm vào buổi sáng





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 thò mũi chồm ra ngoài, khịt khịt mũi cái rồi quay lưng bỏ chạy. Tôi thoáng thấy bóng hình to gấp ba lần mình. Nếu 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.







CHỊ
ĐOÁN
CHẮC

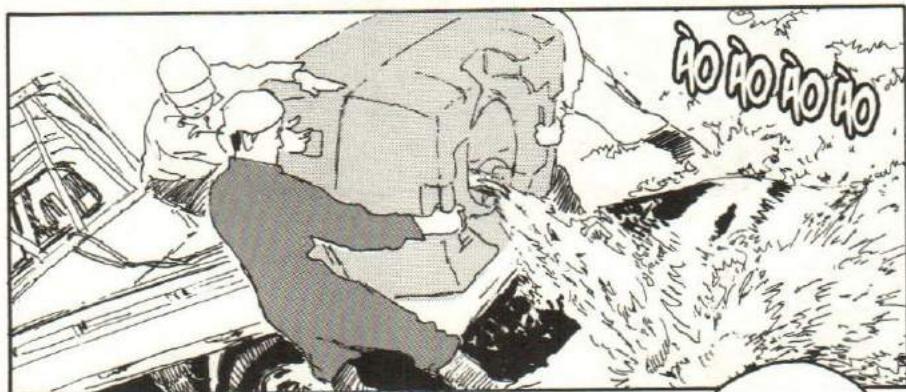
YUTA
NÀY, SAO
EM LẠI
TRỞ VỀ
KOMORI
VẬY?



THÌ LÚC
ĐẦU EM
CŨNG
ĐỊNH THỂ,



"ĐI HỌC"
CHỈ LÀ
CÁI CỐ
ĐỂ EM
RỜI KHỎI
ĐÂY THÔI
MÀ?





VÀ
CÙNG
TIN
TƯỜNG
HỌ.

NHỮNG
NGƯỜI
CÓ NHIỀU
TRẢI
NGHIỆM
NHƯ THẾ.

LỜI NÓI
MỖI CÓ
GIÁ TRỊ.
EM RẤT
KÍNH
TRỌNG

VÀ NHỮNG
CẢM NHẬN,
SUY NGHĨ
TRONG
LÚC TRẢI
NGHIỆM,



EM PHÁT
CHẤN VÌ
PHẢI NGHE
NHỮNG LỜI
SẢO RỒNG
CỦA LỮ
NGƯỜI HỒI
HỢT ĐÓ.

TOÀN BỀ
THÀNH QUẢ CỦA
NGƯỜI KHÁC TỪ
CHỖ NƠI SANG
CHỖ KIA, THÌ
LẠI CĂNG
KIỀU CĂNG.

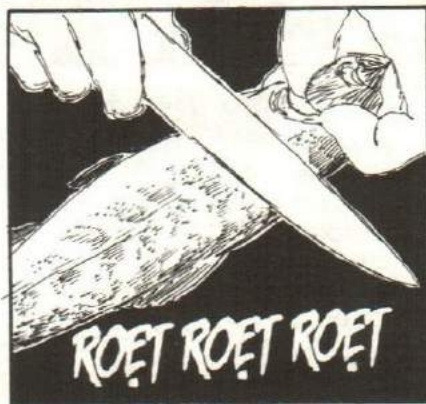
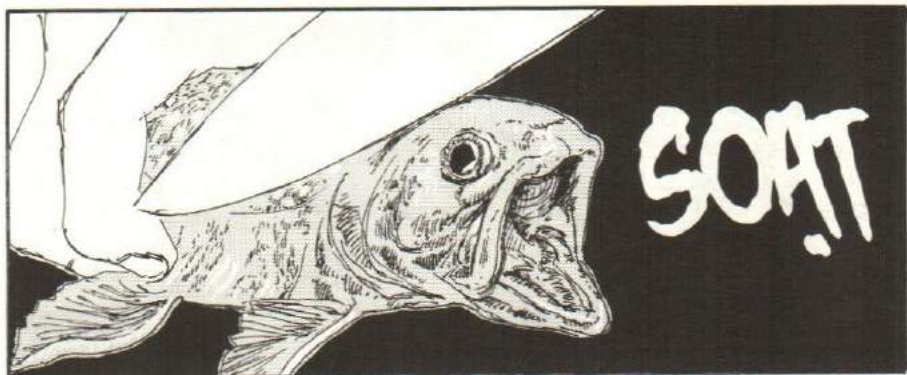
CƠN CĂNG
LÀ NHỮNG
KẼ CHẴNG
LÀM GÌ MÀ
RA VỀ
TA ĐÂY
BIẾT TUỐT,

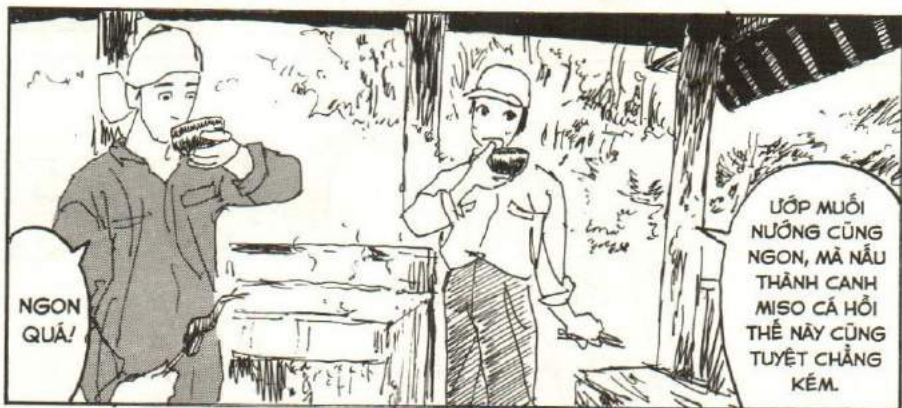
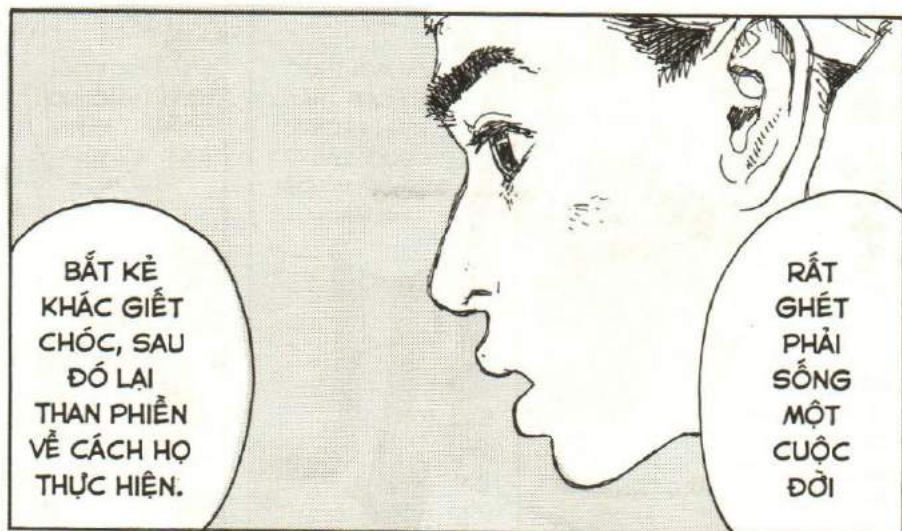


LÁT
NỮA
CÙNG
ĂN CÀ
HỒI NHÉ!

HAI
ĐUÑA
VẬT RỒI.









BỐP



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 ướp 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 bới 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

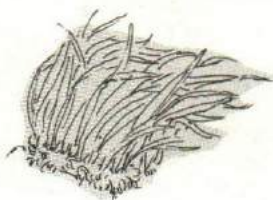


Cây lúa
tôi trồng
có hai lần
được bay
tự do.



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

Lần thứ
nhất là khi
cấy mạ.



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







Đợi
lớp vỏ
ngoài
của
chúng
mục
đen thì
mang
đi rửa
sạch.



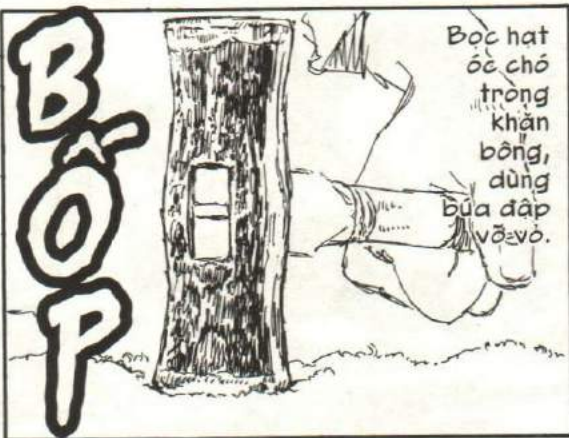
Đem
những
hạt óc
chó đã
nhặt
được
chôn
ở góc
sân.



Hạt óc chó
ở Komori
có vỏ dày
và cứng,
tách rất
mệt.



Bỏ vào
lưới-rây-
phơi
khô, sẽ
trữ được
trong
nhiều
năm.

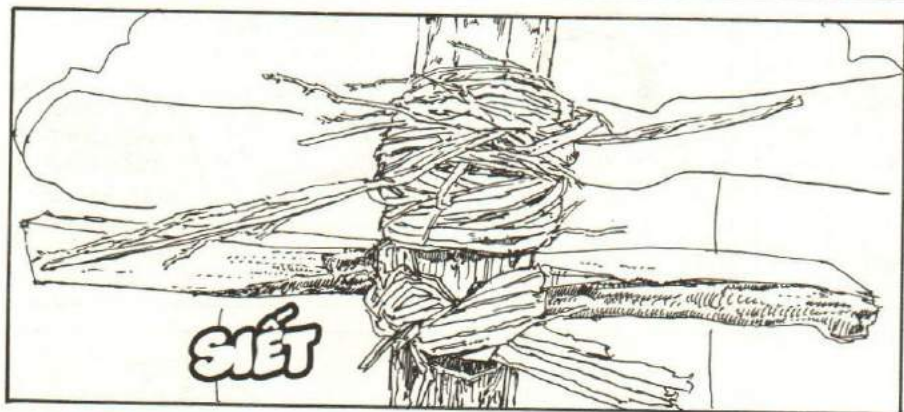
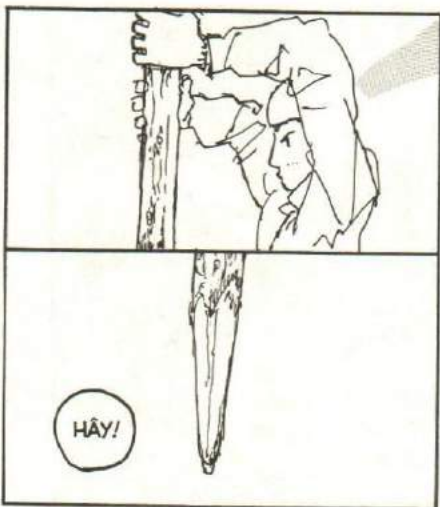


Bọc hạt
óc chó
trông
khăn
bông,
dùng
búa đập
vỡ vỏ.



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.







THU
HOACH
KHÁ QUÁ
NHÌ.

XOAY XỎ
ĐƯỢC
ĐỦ ĂN.

VĂNG,
CHÁU
CỪNG



VẬY
SAO
...



NHƯNG
CHÁU
CÓ
AI ĐỀ
TẶNG
ĐẦU.

ĐẠ
...



NẾU CHÁU
MANG LÊN THÌ
TRẦN TẶNG
NHỮNG NGƯỜI
TÙNG GIÚP ĐỖ
THÌ HỌ SẼ VUI
LẮM ĐẤY.



ĐÚNG RỒI. MỌI
NGƯỜI ĐÃ SINH
HOẠT NHƯ VẬY
TỪ RẤT LÂU RỒI.
TRƯỚC CẢ KHI
ICHIKO SINH RA
ẦY CHÚ.

BÀ ƠI, LÚC
CHÁU CHƯA Ở
ĐÂY, NĂM NÀO
MỌI NGƯỜI CŨNG
TRỒNG LÚA, GẶT
LÚA RỒI NHẶT
HẠT ÓC CHỖ
À?



Vo gạo, để ráo nước.

Cơm vừng đen

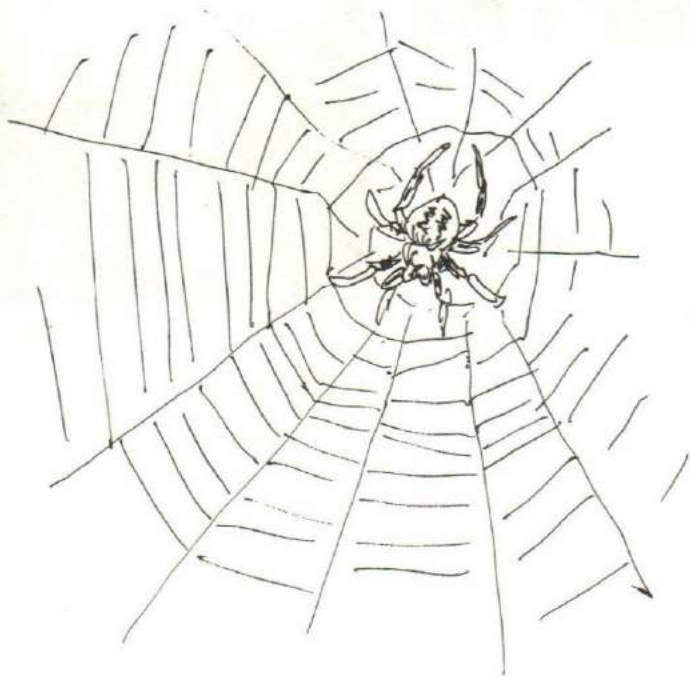
Cao	450 g
Vừng đen	36 g
Nước tương	60 ml
Đường	2 thìa với



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



Trộn với gạo, nấu nước như khi
nấu cơm bình thường.



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 tòi đi lại. Thỉnh thoảng giữa đêm thức dậy đi vệ sinh, không để ý là vương mạng nhện, rất khó chịu. (Khu vệ sinh nhà tôi nằm tách biệt bên ngoài.) Nghĩ lại thì lũ nhện mất công lắm mới giăng xong mạng, tự nhiên bị phá tan tành, chắc chúng mới là kẻ thầy khó chịu nhất.

Món mứt
hạt dẻ
đang
rất
thịnh
hành.



và anh
chàng
yuta rất
hay chạy
qua chạy
lại chỗ đó.

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

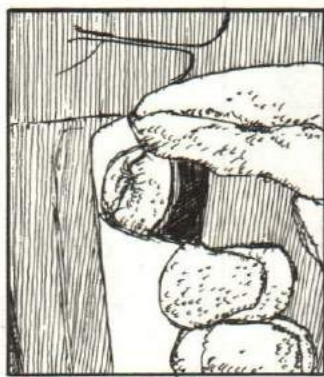
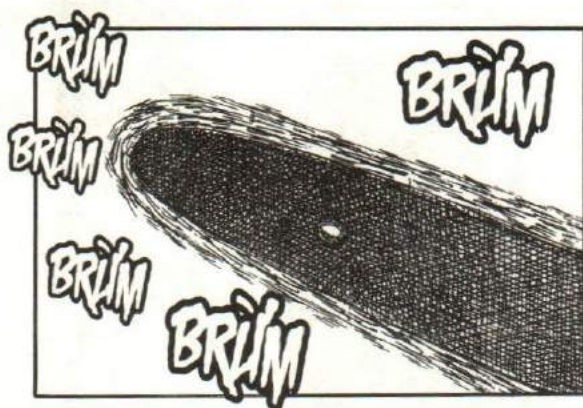


Có vài
người
vô tình
ghé
qua.

NGON
DÙNG
KHÔNG?

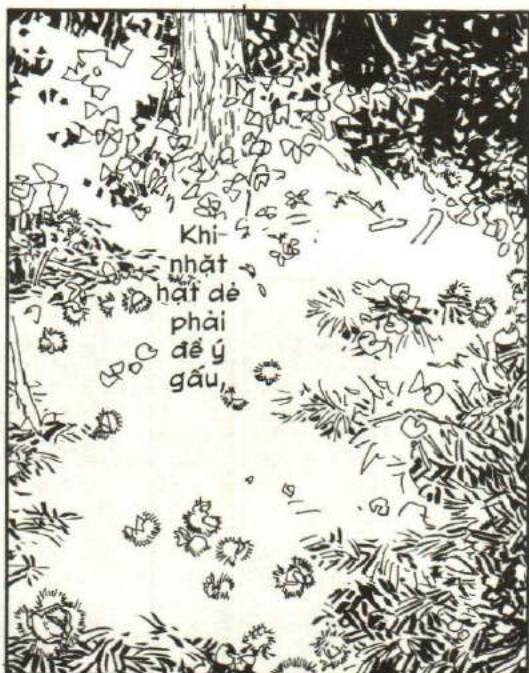
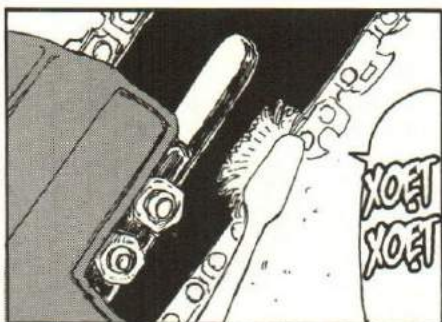
Nghe nói
vào một
ngày
rảnh rỗi,
khi họ
làm thử
món này,

NGON GHÉ.
HAY TÔI CŨNG
LÀM THỬ
NHÌ...

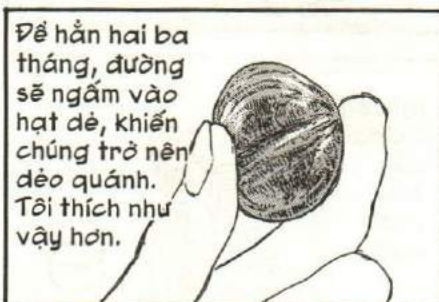












*Giống bánh giầy mỏng, làm bằng bột nếp hấp, nhào với đường và mizuame (một loại xi rô đặc và dính).

Gỗ
cây dẻ
rất
dễ búa,

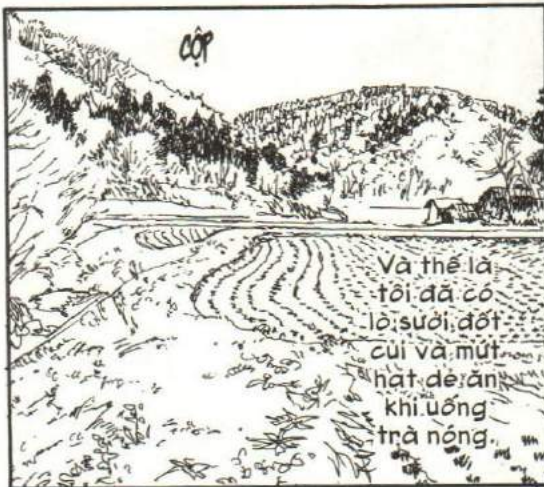
CỘP



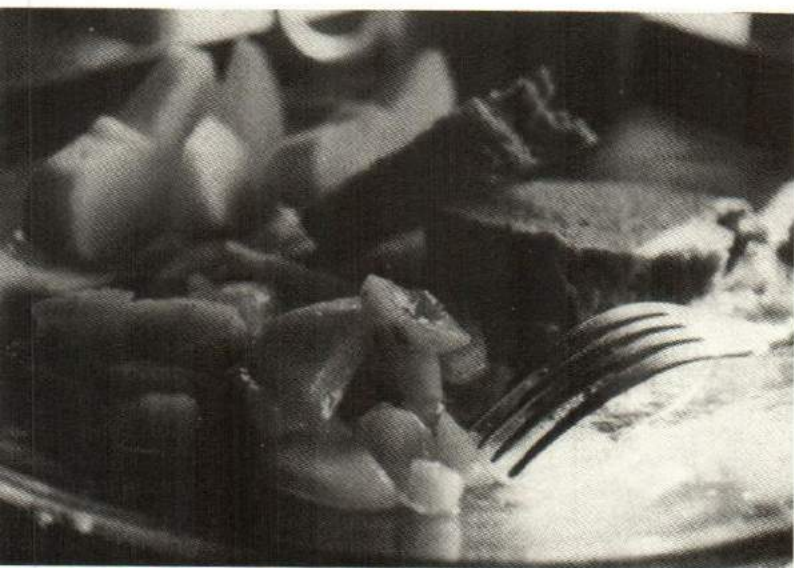
lại còn
là loại
củi
tốt,
cháy
đượm.



Hạt dẻ
đang
vẫy gọi
mùa
đông.



Và thế là
tôi đã có
lò sưởi, đốt
củi và mứt
hạt dẻ ăn
khi uống
trà nóng.



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

Nhườn làm món hạt dẻ ngâm xi rô, chúng ta luộc hạt dẻ trong nước muối đến 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 tầm mắt nhìn
thật kĩ, ta sẽ thấy
cánh đồng như một
khu rừng khổng lồ.



Một
buổi sáng
mù sương,
khói trắng
bốc lên
từ khắp
Komori.



Khói từ
mấy sườn
trông
nhà kính
trông năm
hương.



Tội
châm
lửa
vào
ống
hun
trấu.

CÁ MỘT
VÙNG SƯƠNG
TRẮNG XÓA.



Khói làm
trấu hun.

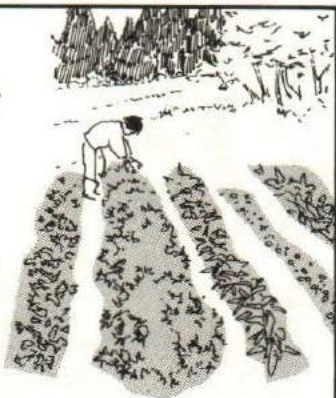
SƯƠNG
ƠI LÀ
SƯƠNG!







Trong
ruộng
có biết
bao
nhiều
loại
rau
xanh,
cứ ngỡ
ăn cả
năm
cũng
không
hết.



cho
đến khi
tự làm
tất cả
một
mình.

Tôi cứ
tưởng
mình
biết
cách
xào
rau
của
mẹ,



Lúc
ăn,
tôi
sẽ
hái
một
loại
nào
đó.

Cải
komar-
tsuna
mà lữ
sâu vô
cùng yêu
thích.

Mồng
tơi có
cả vào
mùa hè.

Cải
tatsui
mùa
đông
kết
thành
hình
hoa.

Rau
mũ tạt
ăn
sống
nhai
giòn
giòn.



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

Cách
làm
thì như
nhau
nhưng
món
rau
của
tôi và
mẹ



xào,
nêm gia vị
và đun
ra đĩa.

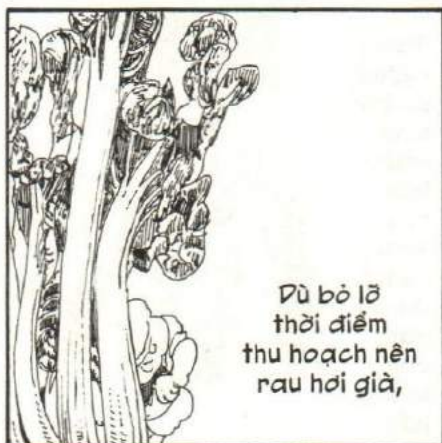


đem
rửa
sạch,
cắt
nhỏ,





nhưng
món xào
của mẹ
vẫn rất
ngon.



Dù bỏ lỡ
thời điểm
thu hoạch nên
rau hơi già,



dù cho
tôi hay
không,

XÈO XÈO XÈO



rõ
ràng
không
lược
trước,

**SAO
XO THỂ
NHÌ?**

Còn
món
tôi
làm,



THÌ VẪN
CỦ XƠ
DÙ MÙI
VỊ KHÁ
NGON...

ruôi
tương,
rắc muối,
thậm
chí thêm
thịt hay
không...



**XẠCH
XẠCH**

dầu có
hành
hay
không,





NGƯỜI
LUỘC THUỘC,
KHÔNG
TÂM LÝ LÃ
MÌNH MỠI
ĐÚNG.



ĐI HÁI CẢI
BÓ XÔI ĐỂ
LÀM BỮA
SÁNG NÀO.



SẼ NGỌT
HƠN HẸN,
ĂN NGON
LẮM.

CẢI BÓ
XÔI SAU
KHI TẮM
SƯƠNG



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



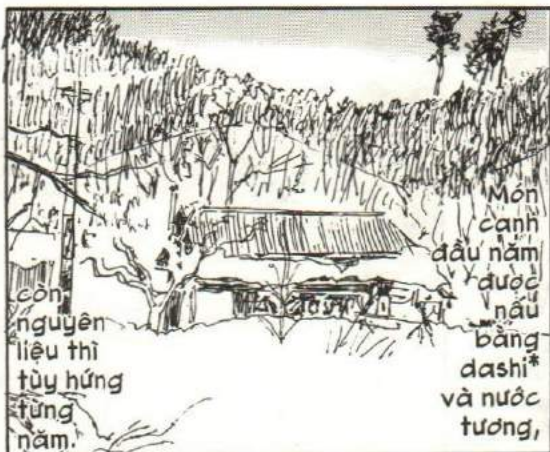
Cứ nhắc đến kẻ ăn chục dưa hấu, dưa lưới và ngô là thể nào cũng có tên mujina, mami và quạ. Quạ thì không nói, chứ mujina và mami thì tôi chịu chẳng biết. Nghe các bà kể thì có vẻ mujina thuộc giống lửng, còn mami là một loại chồn. Nhưng mà mỗi người giải thích một kiểu, nhiều khi còn trái ngược nhau,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



Thế là tôi
chỉ phải
chuẩn bị
bánh
giấy.



Cũng
có khi
chỉ
toàn
củ cải
thái
chì.



còn
nguyên
liệu thì
tùy húng
túng
năm.

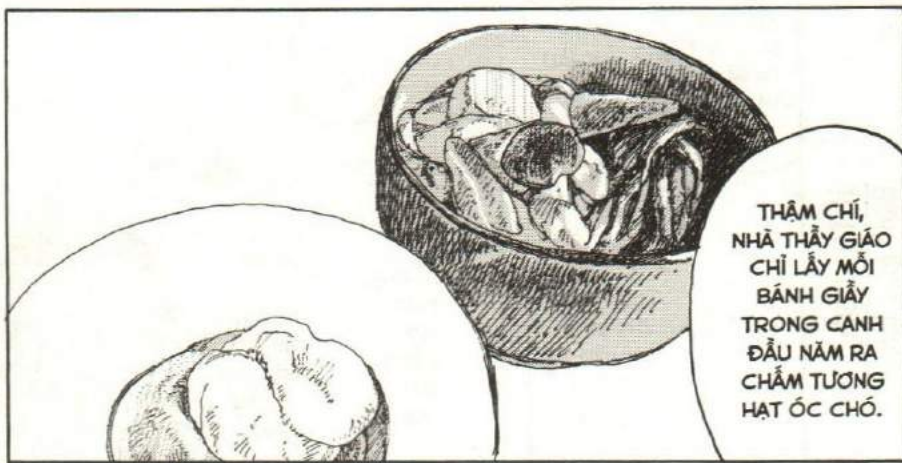
Món
canh
đậu nầm
được
nấu
bằng
dashi*
và nước
tương,

Nghe
vậy
tôi
cũng
về
làm
thứ

HÌNH NHƯ Ở
VÙNG VEN BIỂN,
HỌ ĐẶT CẢ
TRÚNG CẢ HỒI LÊN.

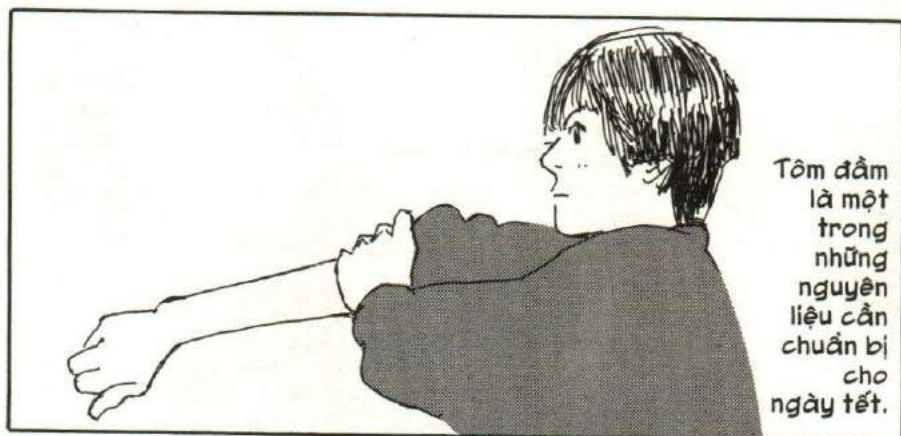


Tôi từng được ăn
món canh đậu nầm
có đủ thứ như
Okonomi-sio, nầm...
ở hội già bánh giầy.



THẬT CHÍ,
NHÀ THẦY GIÁO
CHỈ LẤY MỖI
BÁNH GIẤY
TRONG CANH
ĐẬU NẦM RA
CHẤM TƯƠNG
HẠT ÓC CHỒ.

*Nước dùng chế biến từ khô cá bào, tào bẹ, rau củ...



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



hôm
sau
dùng
lưới
vớt
lên.



Thả những
bó rơm
xuống dầm
trữ nước
hoặc chỗ
dòng chảy
ừ dòng của
sông.

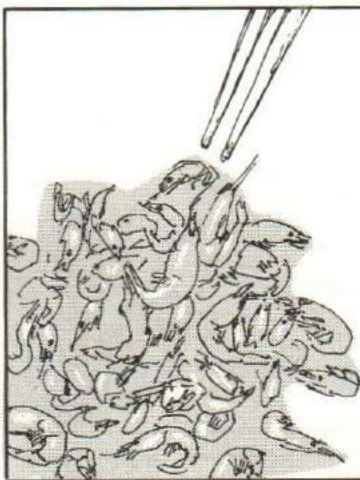


TÁCH
TÁCH
TÁCH
TÁCH
TÁCH

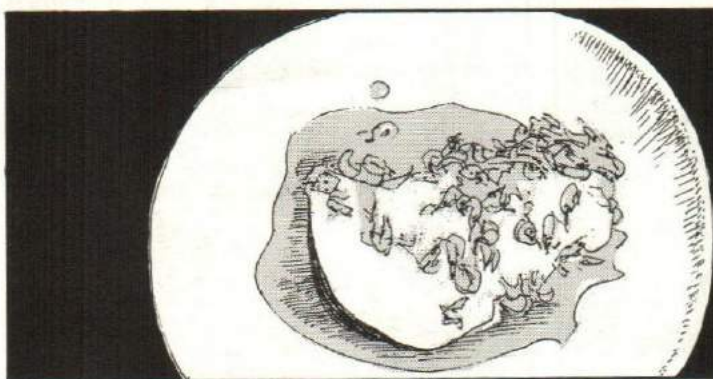
CÓ RỒI
NÀY!



Sau đó
trộn tôm,
nước xốt
lầm từ
tương và
mirin với
bánh
giầy là
chúng ta
đã có



Cho tôm
vào
chào,
rang lên
để bảo
quản.



món
bánh
giầy
tôm.



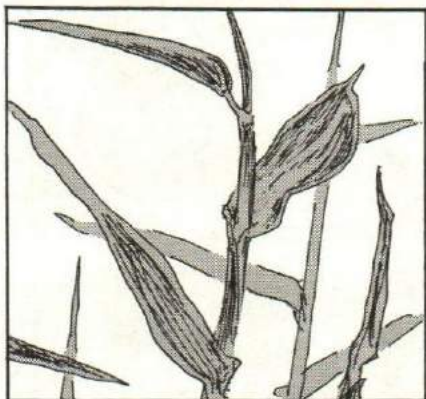
Với món bánh
giầy gừng,
nước dùng được
làm bằng cách
ninh nấm hương
tươi và cà rốt
xắt mỏng trong
nước tương, sau
đó cho thêm
nước gừng và
bột khoai tây
đã quấy loãng.



Khoảng đầu
hè, tôi có vài
nhánh gừng
giống ở một
góc ruộng,
nơi đất
khá ẩm.



Trước
khi có
sương
già,
tôi
đào
nó lên.



Sáng
mùng
Mặt.



Chỗ gừng
muốn
dùng
tươi, tôi
cắt vào
tủ lạnh
để tránh
bị khô
quá hoặc
mọc mốc.

Rau dương xỉ ăn kèm

Củ cải bào

Tương hạt óc chó

Bánh giầy natto

Bánh giầy gừng

Bánh giầy tôm



ĂN THÔI!

Các món ăn tết được cho

Đậu đen

Rau củ kho

Rượu doburoku*

Canh đậu nầm
với trứng cá hồi muối

*Rượu làm từ cơm và mốc koji.



SAO
BÁNH
GIẤY
LẠI
NGON
THẾ
NÀY
CHỨ.



BÁNH GIẤY
VỪNG, BÁNH
GIẤY HẠT TÍA TÔ
EGOMA, BÁNH
GIẤY ĐẬU NÀNH
XANH, BÁNH
GIẤY ĐẬU HŨ,
BÁNH
GIẤY
FUSUBE*



CÓ MỖI
MỘT MÌNH
KHÔNG SAO ĂN
HẾT ĐƯỢC.

NẾU MÀY MÀ
LÀ NGƯỜI THÌ
ĐÃ ĐƯỢC TRẢI
NGHIỆM NHIỀU
THỬ HƠN RỒI.

*Bánh giấy ăn với xốt cá chạch Nhật, củ cải, ngư băng...



Nhưng
già thì
tôi đã
có đậu
đỏ hầm,
sắn
săng
chờ món
chè
đậu đỏ
ngày
mai.



XÀO
XÀO



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 đen 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 tô 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/ipm.vn>

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 Đốc Ngữ, Vĩnh Phúc, Ba Đình, Hà Nội.

Số ĐKKHB: 150-2018/CXBIPH/159-02/HĐ.

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

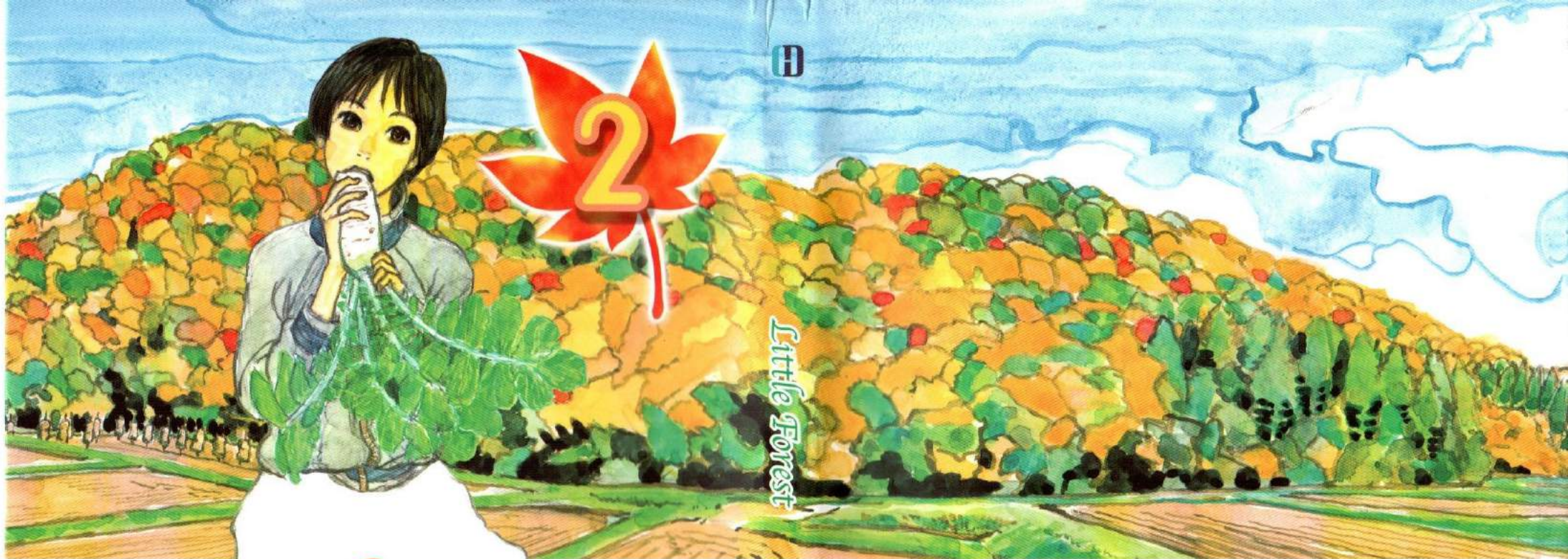
Mã số ISBN: 978-604-89-1424-0. In xong và nộp lưu chiểu năm 2018.

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/ipm.vn>,

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



H

Little Forest

Little Forest

DAISUKE IGARASHI

Vũ Anh dịch



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 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.

NHÀ XUẤT BẢN
HỒNG DỨC



ISBN 9786048914257



9 786048 914257

GIÁ: 45.000VNĐ





Little Forest

DAISUKE IGARASHI

Vũ Anh dịch

NHÀ XUẤT BẢN
HỒNG ĐỨC



Little Forest

2

DAISUKE IGARASHI

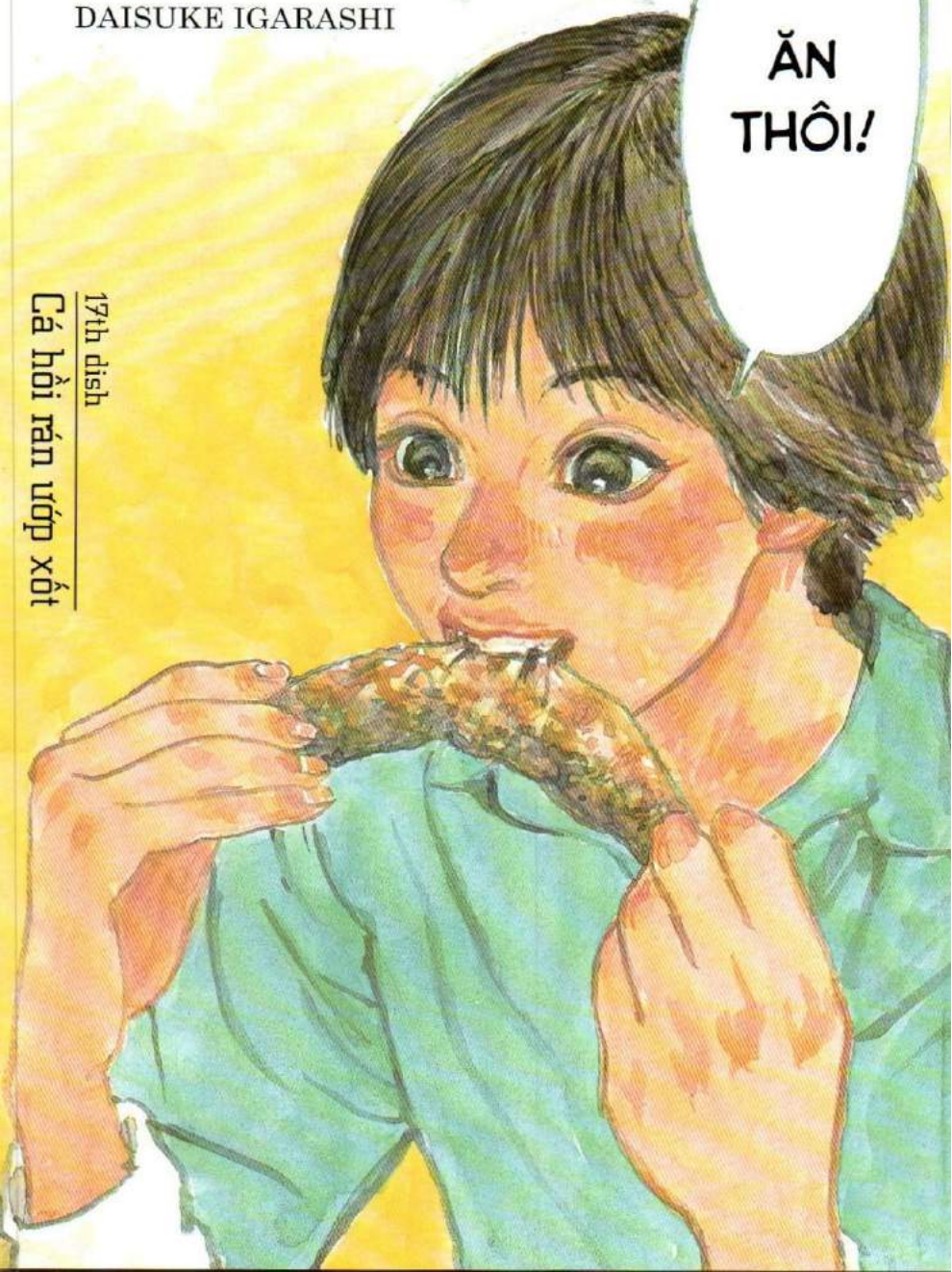


Little Forest 2

DAISUKE IGARASHI

ĂN
THÔI!

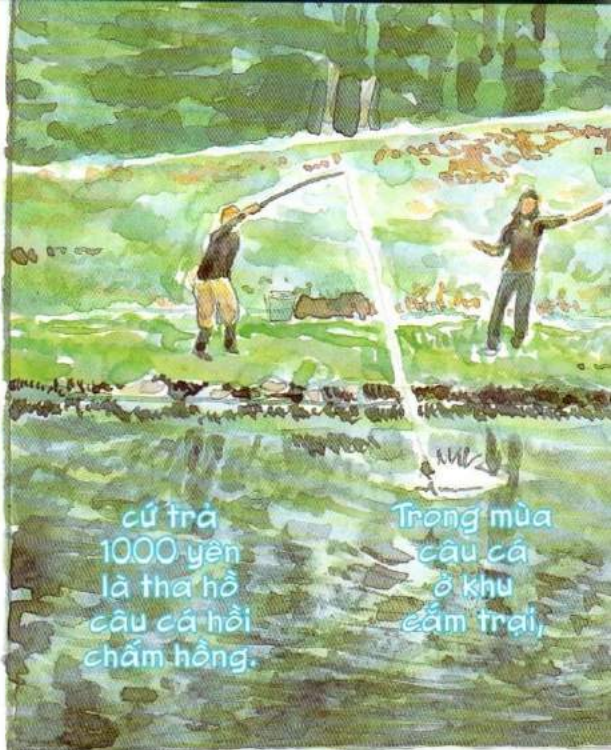
17th dish
Cá hồi rán ướp xốt





1

Cá
câu
lên,



cứ trả
1000 yên
là tha hồ
câu cá hồi
chấm hồng.

Trông mùa
câu cá
ở khu
ấm trại,



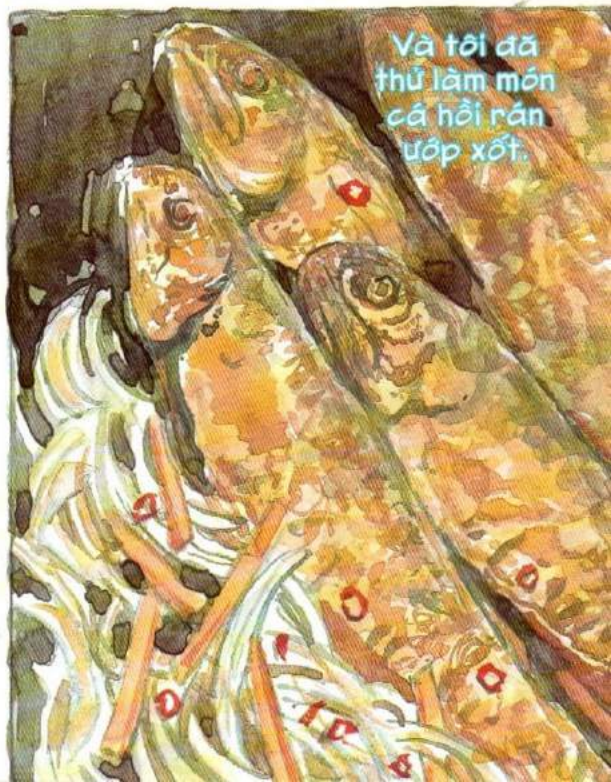
2

mọi
hết
ruột,
rửa
sạch.



3

Lăn
bột
mì.



Và tôi đã
thử làm món
cá hồi rán
ướp sốt.

7

Thái chi hành tây, cà rốt, cần tây, rồi cũng 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.

5



Rán cá,

6



uớp với xốt.

LÀM THỨC ĂN DỰ TRÙ CỦA CHÚ,

PHẦN CÁ CÒN LẠI THÌ PHẢI LÀM SAO A?

VÌ NHỮNG NGÀY NHIỆT ĐỘ NƯỚC GIẢM THÌ KHÔNG CÀU ĐƯỢC CÁ.

M ụ c l ụ c

17th dish Cá hồi rán ướp xốt	1
18th dish Đậu đỏ	7
19th dish Củ cải đỏ và khoai nướng	17
20th dish Nụ cải thảo	27
21st dish Mắm cây tara 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 rét	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 tím	171

Cá hồi chầm hồng giữa thu, bụng đầy
hạt sỏi. Câu xong cứ để nguyên con
cho vào lò nướng thì ngon phải biết.
Thế 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 xẻng 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

Xe đạp





NĂM NAY,
PHẢI LÂM
MỘT CÁI
KHO CÙI TỪ TẾ
MỚI ĐƯỢC.

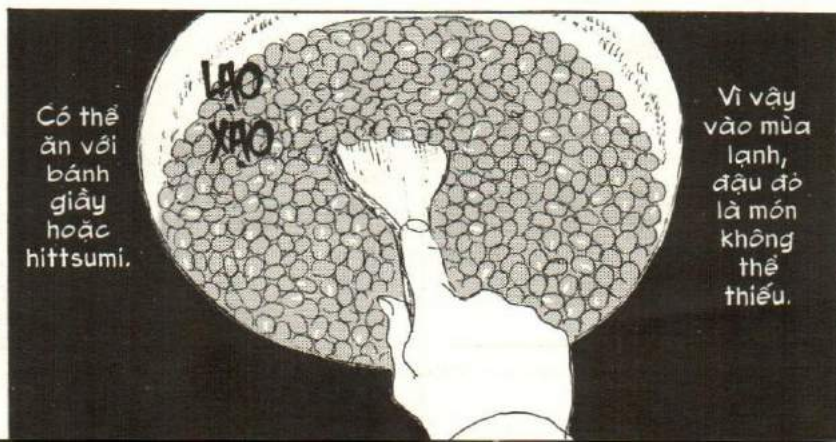


KÍT
KÍT

ĐỒ NGỌT
GIÚP
GIẢI TỎA
CĂNG THẲNG.



CHẬT
THÂN CÂY
ĐÓNG BĂNG
MỆT MUỐN
CHẾT LUÔN.



CÓ THỂ
ĂN VỚI
BÁNH
GIẦY
HOẶC
HITTSUMI.

LẠO
XAO

VÌ VẬY
VÀO MÙA
LẠNH,
ĐẬU ĐỎ
LÀ MÓN
KHÔNG
THỂ
THiếu.

18th dish

Đậu đỏ



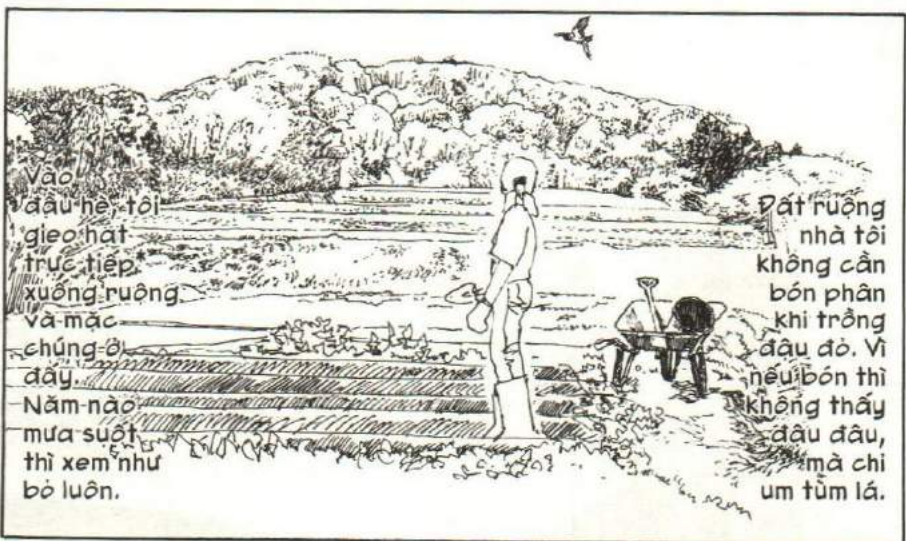
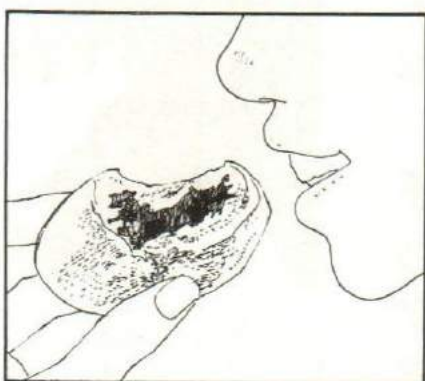
Dùng cháo
nấu lên,



Nhào
bột mì,
muối,
bột nở
với nước
để làm
vỏ bột.
Sau đó
bọc đậu
đỏ vào.



hoặc đem
hấp thành
bánh bao.



Vào
đầu hè, tôi
gieo hạt
trực tiếp
xuống ruộng
và mặc
chúng ở
đây.
Năm nào
mưa suốt
thì xem như
bỏ luôn.

Đất ruộng
nhà tôi
không cần
bón phân
khi trồng
đậu đỏ. Vì
nếu bón thì
không thấy
đậu đâu,
mà chỉ
um tùm lá.



Bánh
sẽ
bông
xốp và
dậy
mùi.

HE
HE
...



Đậu đỏ
luộc có
vị ngọt
thanh.

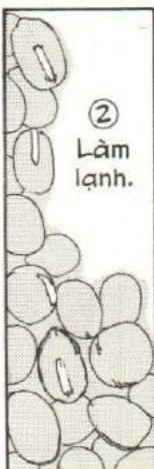
① Trộn với
bột
muffin
nồi
nướng.



Thường thức
luôn cả hương vị
tội lỗi khi ăn
đám đậu còn non.



②
Làm
lạnh.



HE
HE
HE
HE
HE
HE
...



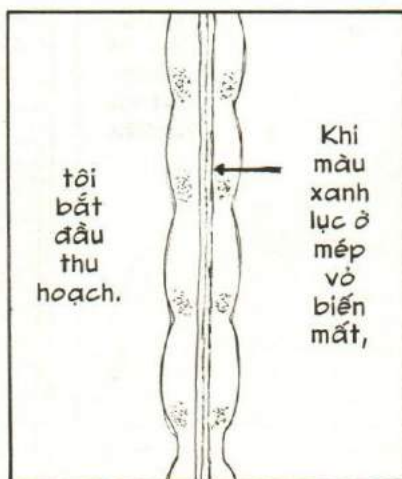
NÀO!

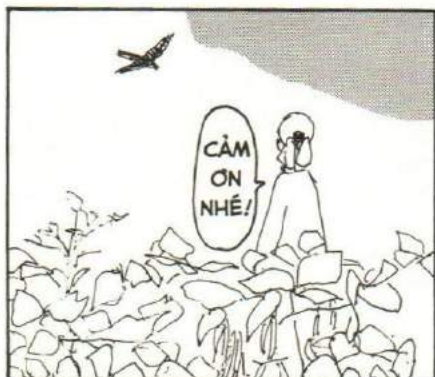
Phải trũ
thật nhiều để
nhấm nháp
cả năm.



Um.







*Loài chim săn mồi thuộc họ ung, lớn bằng quạ, thường sống trong rừng núi. Chủ yếu ăn côn trùng và các loài chim nhỏ.

bào quản
chúng trong
hộp trước khi
vào đông.

CUỐI
CÙNG
CÙNG
XONG!

CẠCH

Loại
bỏ các
hạt
đậu
hỏng
và rác
bẩn,

Hơn nữa
phơi như
vậy đậu
mới thơm,
để lâu
cũng
không sợ
sâu bọ.

NHIỀU
QUÁ ĐI
MẮT.

MỆT
GHÊ!

đợi đến
cuối
xuân sẽ
lại gieo
xuống
ruộng.

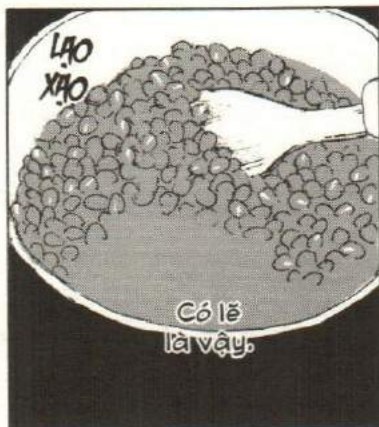
Những
hạt đậu
to tròn
béo mập
được cắt
riêng,

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
ắt khiến cây
mắc bệnh và
mối gọi 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 đỏ
được ấn
định sẵn.





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



Đậu đỏ ngoài ruộng

Tôi thường dùng mút đậu còn thừa để làm bánh scone đậu đỏ.



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

Bánh scone đậu đỏ

Mút đậu đỏ nguyên hạt

Bột mì

Bột nở

Bơ (để lạnh)

Sữa tách béo

Nước

2 thìa to

150 g

1 1/2 thìa nhỏ

50 g

1 thìa nhỏ

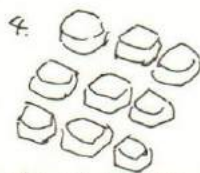
Một ít



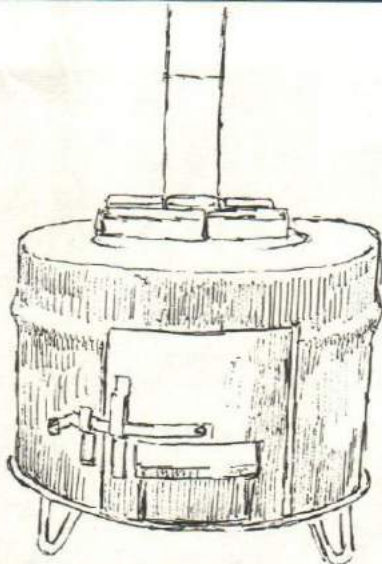
Cho mút đậu đỏ vào, trộn đều.



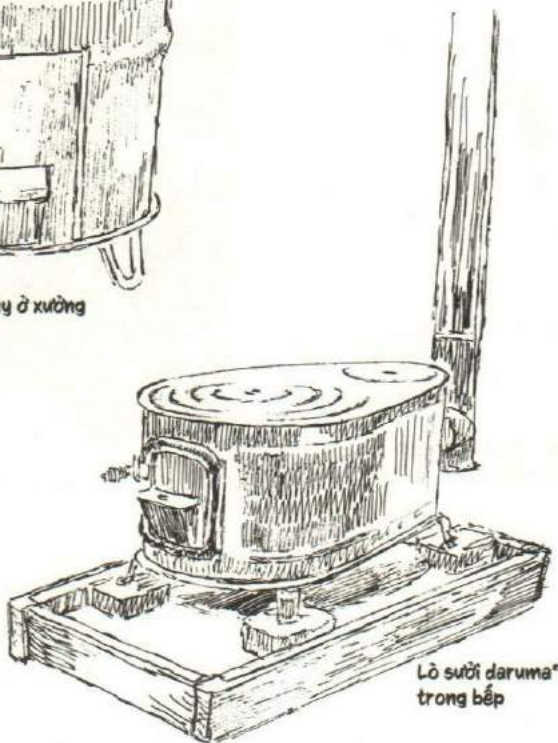
Thêm nước, tiếp tục nhào cho đến khi bột dẻo mịn và đàn hồi tốt.



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



Lò sưởi thùng phuy ở xường

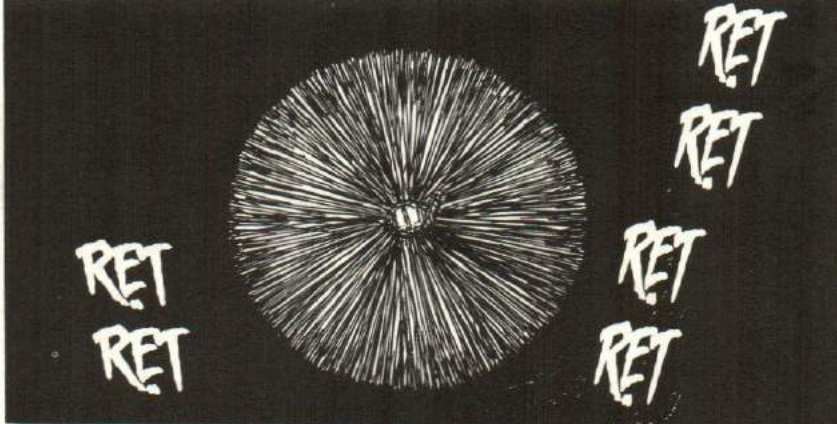


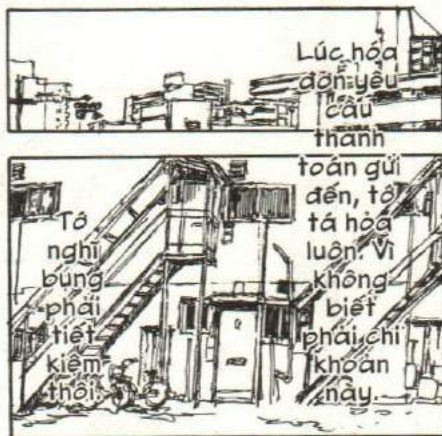
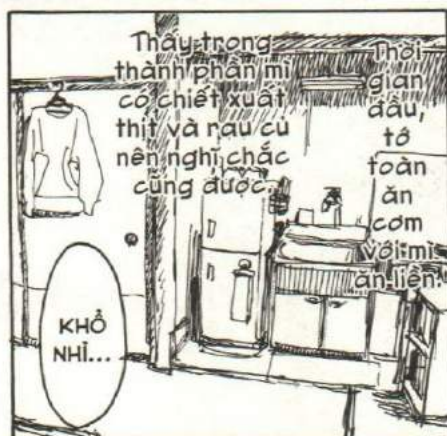
Lò sưởi daruma* trong bếp

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

Công đoạn gom củi, mỗi lửa để
nhóm lò giống 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
nhiều lần cũng không chán mắt.

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

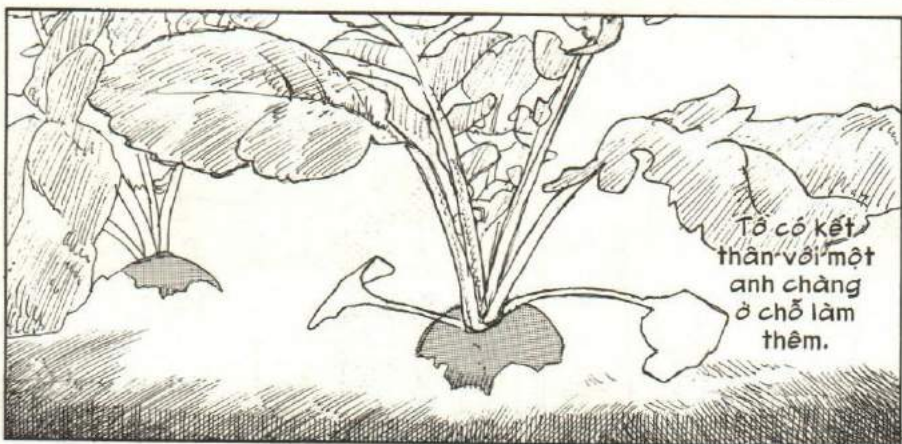
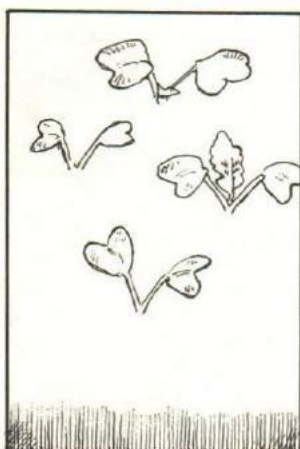
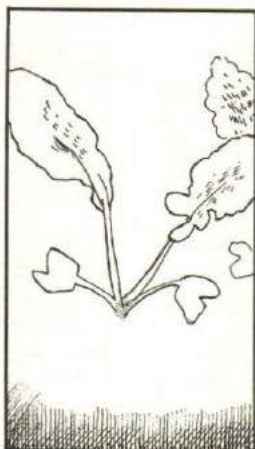
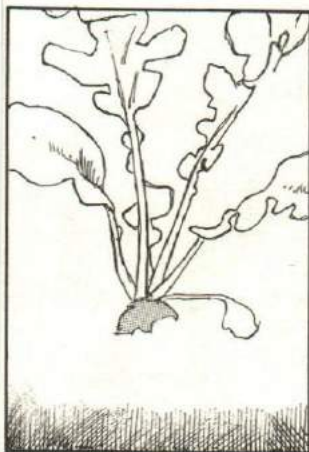




Khoảng
một
tháng
là thu
hoạch
được.



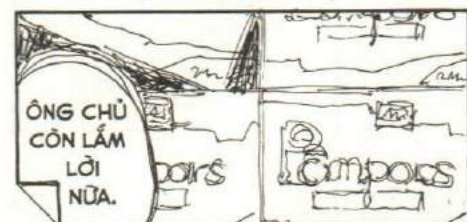
Thế rồi tớ nghĩ,
hay là trồng
thêm rau, dù
chẳng được
bao nhiêu, nhưng
tớ vẫn lay đất
cho vào bát
nhựa mì ăn liền
để gieo hạt
củ cải đỏ.



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









TỔ CÙNG NGHĨ THẾ, NHƯNG MÃ...

BIẾT LÀ CÙNG CÓ MẤY THẮNG NHƯ VẬY. NHƯNG ĐỒ ĂN THÌ LÀ CHUYỆN KHÁC CHỨ.



Ừ!

RỒI SAO? VÌ VẬY CẬU MỜI KHÔNG ĐƯA CƠM HỘP CHO TÊN ĐÓ HẢ?



KHÔNG TIẾN NỔI BƯỚC NÀO NỮA.

RÓT CUỘC CỨ MÃI...

LÚC ĐÓ, TỔ CẢM GIÁC Y NHƯ NGÀY XƯA,



RỒI CẢ CON ĐỜ HƠI CÙNG LẮNG NỮA.

CHÚNG GỌI TỔ LÀ CON KHỈ NÚI Ở TRƯỜNG PHÂN HIỆU,

CẬU CÓ NHỚ HỒI LÊN CẤP HAI, TỔ TỪNG BỊ HỌC SINH Ở TRƯỜNG CHÍNH BẮT NÁT KHÔNG?



NÓNG, NÓNG!

Ồ? CẬU ĐẶT GẠCH CHỊU NHIỆT LÊN LỒ À?

DỪNG GĂNG TAY KHÔNG?



MÙI THƠM QUÁ NHỈ?

Ồ, KHOAI MỀM RỒI. CÓ VÈ NGON ĐÓ.

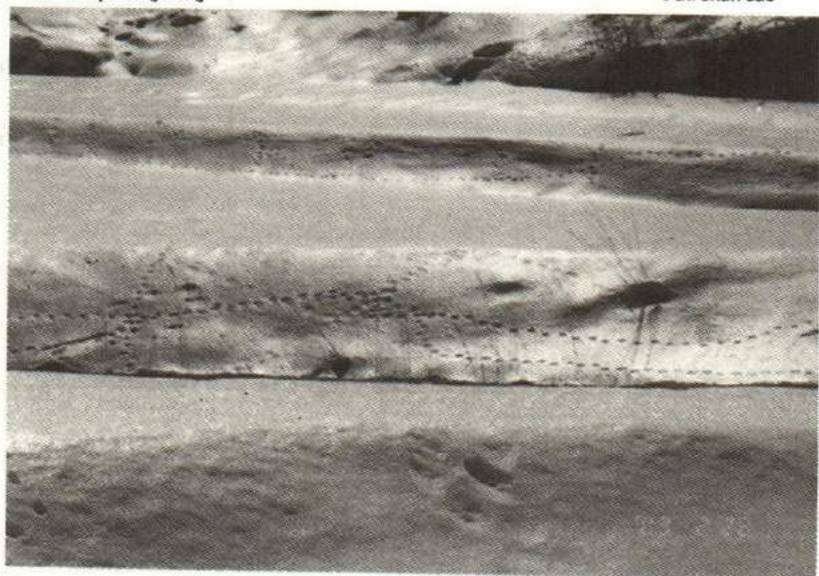


Củ cải đỏ mà thu hoạch luôn một lúc thì không thể ăn hết. Vì vậy tôi giãn thời gian ra, gieo hạt từng chút một để ăn lâu dài. Nếu muốn giữ màu sắc tươi tắn của củ cải thì đừng luộc, màu sẽ nhạt mất. Phải mau chóng thu hoạch trước khi củ bị nứt.



Bề mặt tuyết đã tan
sau đó lại đông cứng

Dấu chân cáo



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



Rìu

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 lung lay, khó chẻ. Chẻ củi giống như cuộc đời thoai giữa cơ thể và gỗ. Hơi thở và thời điểm là hai yếu tố quan trọng.



TỔ ĐẾN
PHỤ CHÈ
CỦI ĐÂY.

Tuyết
tan.



ÔNG ĐI
NHÉ.

Rừng núi
biến thành
sông,

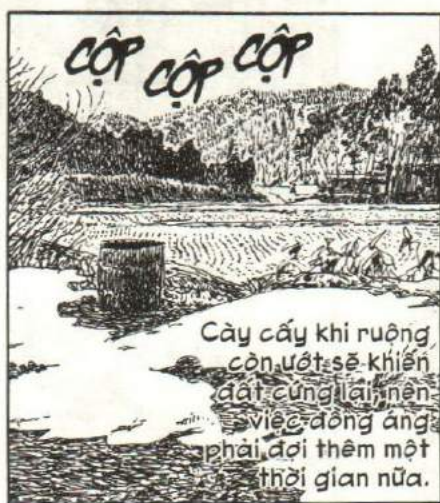


quanh nhà
toàn bùn
đất!



ÔNG
MINO ĐI
TỨC
CẢNH*
A?

*Cắt những cành trên
thân cây đã bị đốn.



Chúng
sống
bên
bi
dưới
tuyết.

Tôi bỏ lại
trên ruộng
những cây
cải thảo
chưa kịp
cuốn thành
hình cầu do
năm
ngoái
gieo
hạt
muộn.



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



DỪNG NỤ
LÀM RAU
ĂN KÈM,
ĐẢM BẢO
NGON.

NGẮT
LÁ NON
NẤU
CANH.



Mùa
xuân,
cuống
mọc dài
và cây
kết nụ.



ĂN
ĐƯỢC
SỚM
HƠN
CÁC
LOẠI
RAU
RỪNG
KHÁC.

CHÚNG
TA CÓ
THỂ HÃI
NỤ ĂN.
NỤ CẢI
THẢO
MỌC
SAU MÙA
ĐÔNG

RA HOA THÌ
RỄ KHÔNG
LỚN ĐƯỢC,
LÁ CŨNG
CỨNG LẠI.

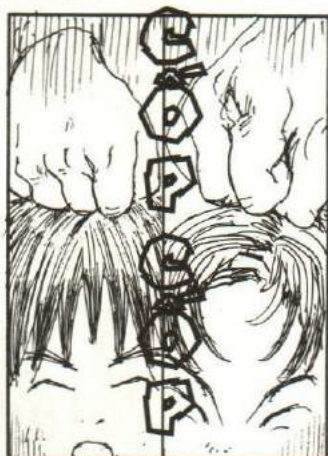
THẤY BẢO
KHÔNG
ĐƯỢC ĐỂ
CÂY RA HOA.















Tuyết tan đi là đám cải tatsoi tôi trồng năm ngoái liền ló mặt.

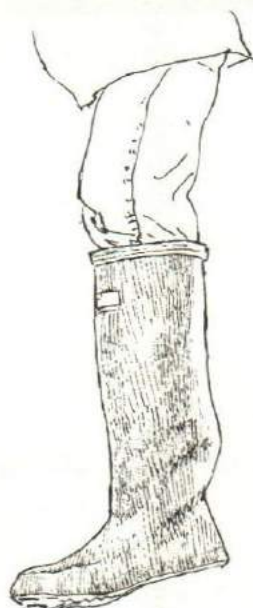
Hệ mọc dài đâm xuyên qua lá cây khô.



Vì mấy loại rau còn trong ruộng như rau mù tạt hay cải tatsoi đều đang ra nụ nên tôi ngắt 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



Little
Forest

Little Forest

Hoa
thủy
tiên
quanh
nhà đã
nở rộ.

Đây là
thời điểm
ngắm
hoa anh
dào.
Cũng là
lúc nhót
trà là
non.

21st dish

Mâm cây tara*

ngày 25 tháng Tư

*Cây có hoa thuộc
họ cuồng cuồng.





Hương
về núi
rừng,

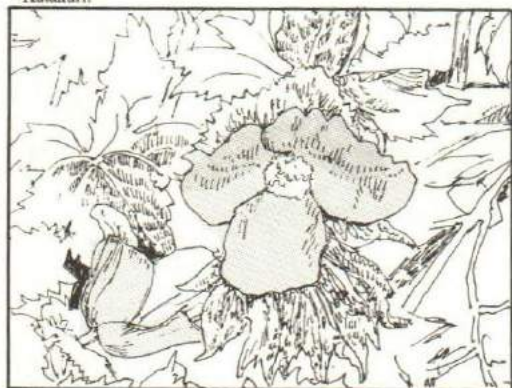


hoa
phiến
lạt*

*Katakuri.



tạ sẽ
bắt
gặp cò
duyen
linh.

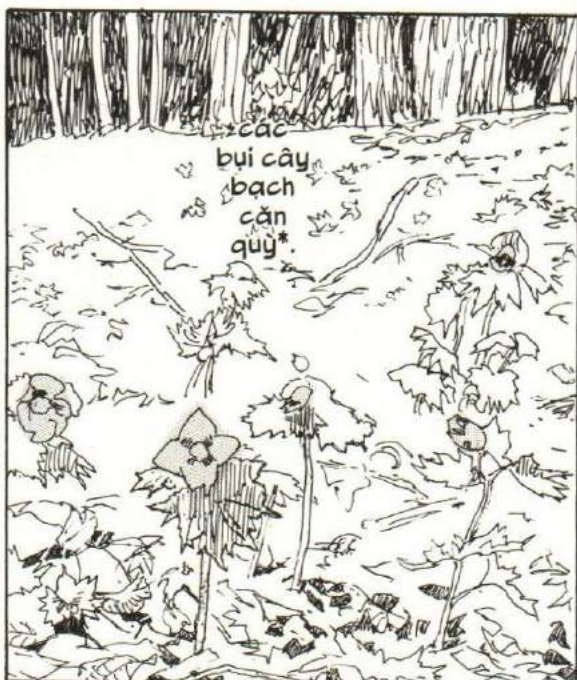


và...

A/ NỖ
RỒI NÀY!

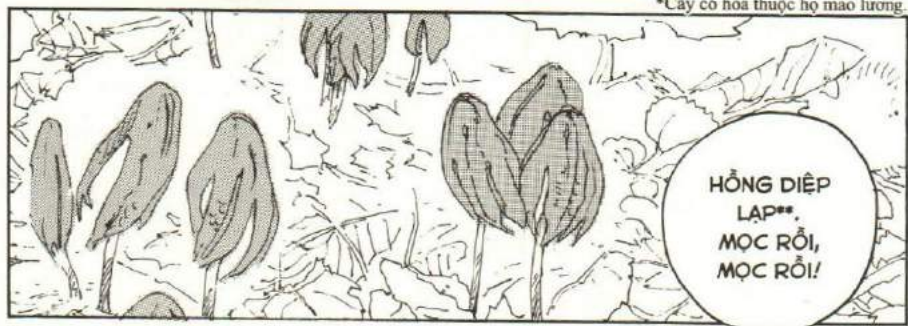


Bên
cạnh
những
bụi cây
đó là...



các
bụi cây
bạch
căn
quỳ*

*Cây có hoa thuộc họ mao lương.



HỒNG DIỆP
LẠP**.
MỘC RỒI,
MỘC RỒI!



MANG VỀ
CÁI ĐÁ.

Dùng làm
rau ăn kèm
hay tẩm bột
rán đều thơm
ngon nức mũi.

**Cây có hoa thuộc họ cúc.



chip
chip
chip
chip



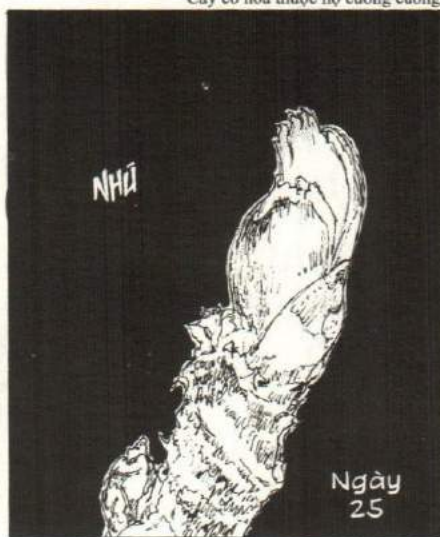
PHẠCH
PHẠCH
PHẠCH

KÉC
KÉC
KÉC
KÉC
KÉC
KÉC

RÚC RÚC
RÚC RÚC

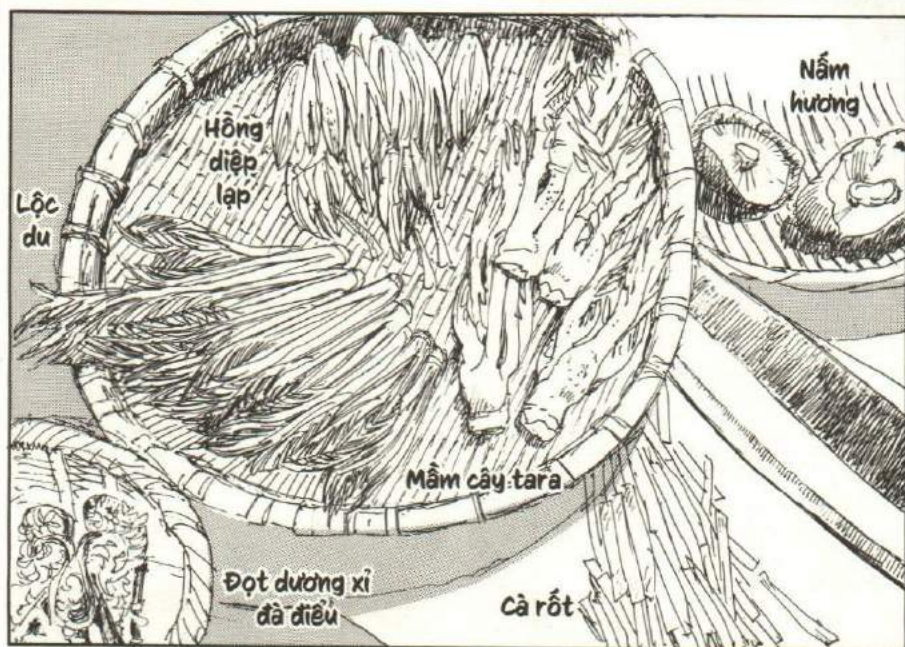


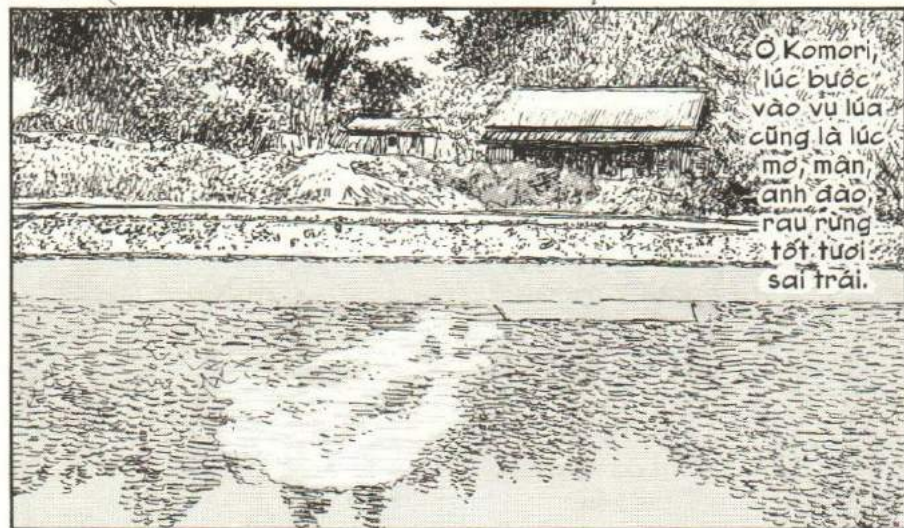
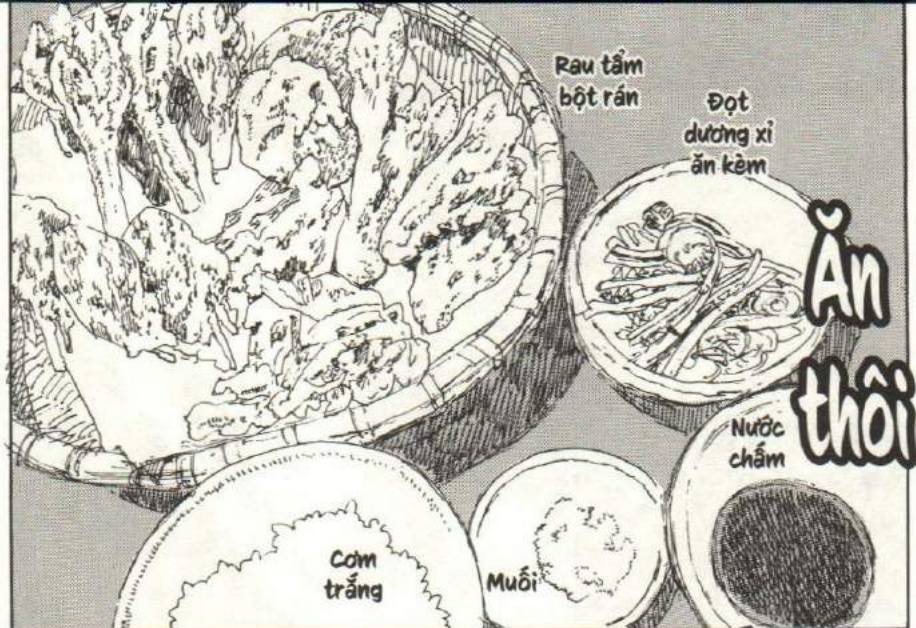
*Cây có hoa thuộc họ cuồng cuồng.



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 mấy 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.



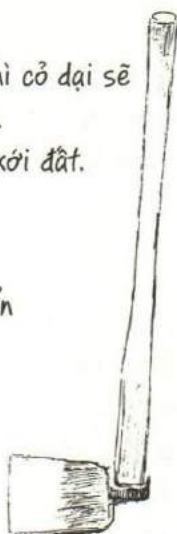
Đọt dương xỉ đà điều

Nếu để kệ
không ngắt
thì mầm cây
tara 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 nhịp nhàng, như đang khiêu vũ theo điệu nhạc, không có lấy một động tác thừa.



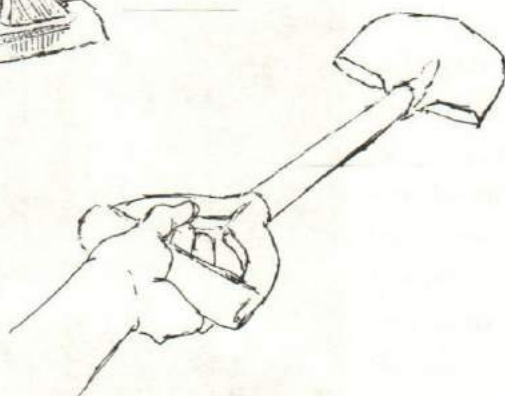
Little Forest

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.





Trong lúc rễ
phát triển
mà đụng
phải chướng
ngại vật thì
sẽ thành
củ cải có
chân mắt.



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

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

Chú ý
tình hình
sương giá
và
bắt đầu
gieo hạt,
xén-lần
công
đoạn
chuẩn bị
đất.



Trồng
lại mạ
bị nổi
lên.

Cấy
mạ.





Đi hái
dương xỉ
điều hâu
về ướp
muối để
bào quản.



THÌ
KHÔNG
THỂ
DÙNG
HẾT.

NẾU CHỈ
LÀM MÓN
ĂN KÈM
HAY NẤU
CANH



Trong lúc
bận rộn việc
này việc nọ
thì củ cái đã
đến lúc
ăn được.



Trái
qua
thử
thách
với món
"bánh
tart
củ cái."

Nào!

Vì vậy mà vài
năm gần đây,
tôi quyết
tâm làm món
tráng miệng
từ củ cái.



GIỐNG
TÁO
NHỈ...



ĐÚNG
VÀO
MÙA
CHẮNG
CÓ HOA
QUẢ GI.

DỪNG
CỦ CẢI
THAY HOA
QUẢ...
VẬY THÌ
SẼ...



Trộn giấm
gạo với
đường, rồi
ngâm củ cải
cắt mỏng
vào.



HAY MÌNH
NGÂM
VỚI GIẤM
NGỌT?

Để củ cải
giống táo
thì chắc
cần thêm
vị chua và
ngọt.



DÙ SAO
CỪNG LÀ
CỦ CẢI,

PHẢI CHẾ
BIẾN
THEO
CÁCH
KHÁC.

Tôi thử nhào
bột bánh
tart bằng
dầu salad,
thay vì bơ.

THÔI,
VẮT
ĐI VẬY.

SIẾT

NÊN CHO CẢ
NƯỚC NGÂM
GIẤM NGỌT,
HAY VẮT
ĐI NHÌ?

Đẩy
bột
lại
thành
một
lớp
nấp
phía
trên.

Xếp những
miếng củ cải
đã ướp tẩm lên,
rắc thêm đường.

Lót
bột
vào
khuôn.

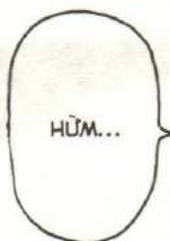


TINH

CUỐI
CÙNG
LÀ...

XOỆT
XOỆT

Cắt
phần
bột
thừa.



52



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

Do vị
củ cà
giống
đồ muối
chăng?



NHƯNG
ĐÂY
KHÔNG
PHẢI LÀ
TÁO.

HỪM,
EM
CŨNG
KHÔNG
RÕ
LẮM.

THẾ
NÀO?



NẾU CHỊ
BẢO BÁNH
NÀY CỦA MỘT
CỬA HÀNG
NỔI TIẾNG VÀ
VỊ NÓ
"LÀ THẾ",



ĂN
CŨNG
ĐƯỢC.



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



Trong lúc
tôi trần trộ
với bánh tart
củ cái...





Dâu tằm
cũng lên
màu.

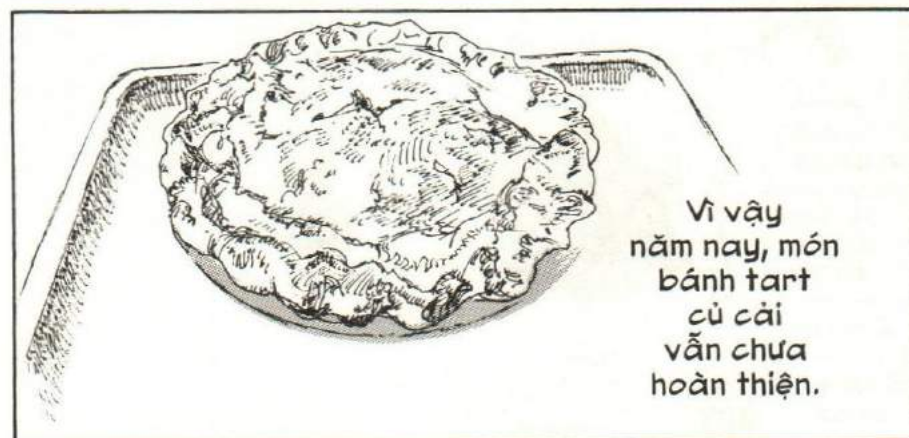


Cánh
đồng
dâu tây
đã tỏa
hương
ngào
ngạt.



quên
bằng
thử
nghiệm
loại bánh
mới.

Tôi
bạn rện
thường
thức
các loại
hoa quả
tươi, hoặc
đem làm
mứt,



Vì vậy
năm nay, món
bánh tart
củ cải
vẫn chưa
hoàn thiện.



Bánh tart củ cải

Từ xuân tới hè, củ cải hình như đều ngấm đắng. Tôi thái củ cải thành những miếng mỏng, phơi nắng sơ rồi sử dụng. Còn nếu 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".

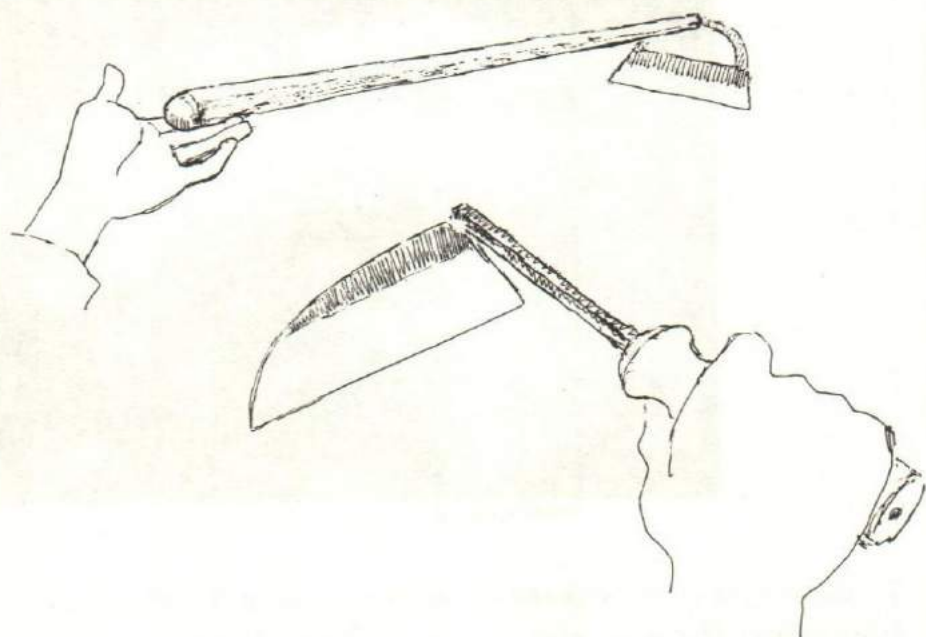
Thịt bò nướng chín đem xào với rau, sau đó hầm cùng rượu vang nhà còn. Ngon tuyệt cú mèo.



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



Gấu



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

Cỏ cắt xong mà quăng bừa phứa thì sẽ lại mọc rễ, 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 này.


Little Forest

Vạn vật quanh tôi

6





Dụng cụ
cắt cỏ
dây tay.



BIẾN
THÀNH
ĐỒNG CỎ
DẠI MẮT
RỒI.



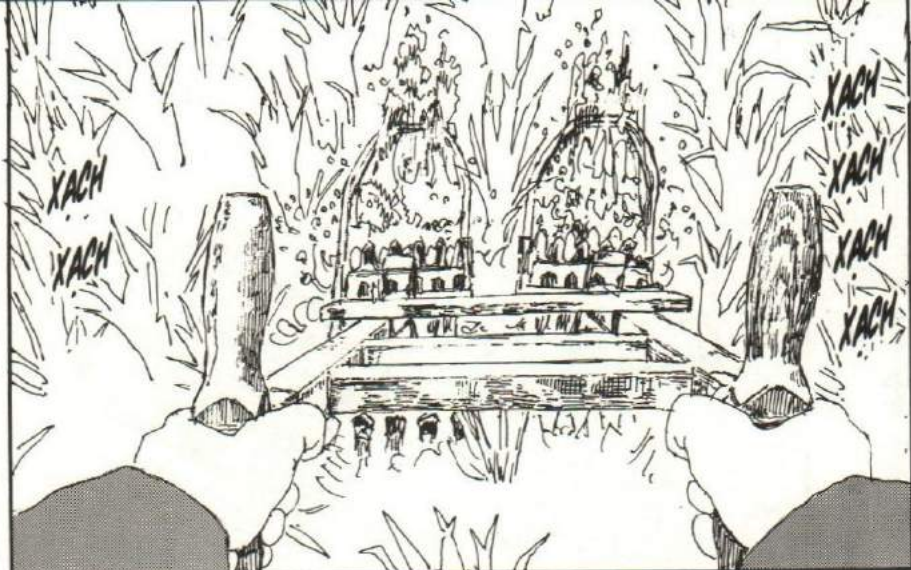
Đồng
ruộng...



Đặt được
xôi lên,
cỏ dại
nổi lên
phần.

Dây
mạnh
một cái
lưỡi dao
cắt sẽ
xoay.

XẠCH XẠCH XẠCH XẠCH



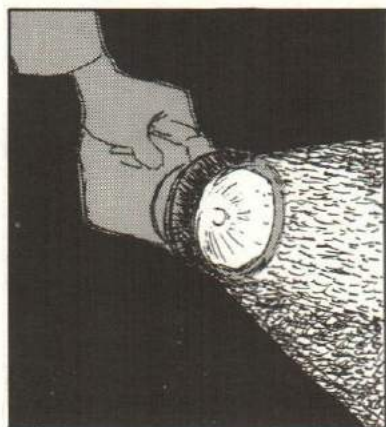
NỔI LÊN
RỒI,
NỔI LÊN
RỒI.

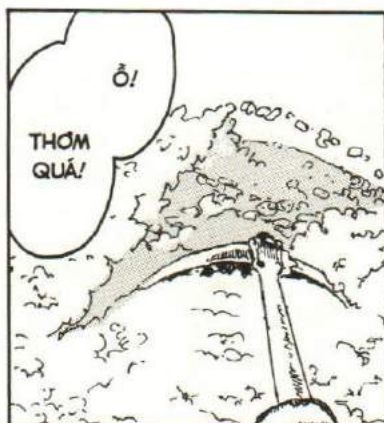












Tôi
đứng
trên
bờ
ruộng,
lắng
tai
nghe.

Nhưng
lúc
như
thế...

Ơ?
NƯỚC
CẠN
HẢ ĐÌ!

BỊ RỖ RÌ
Ở ĐÂU
RỒI.



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

Thời
điểm
cắt cỏ

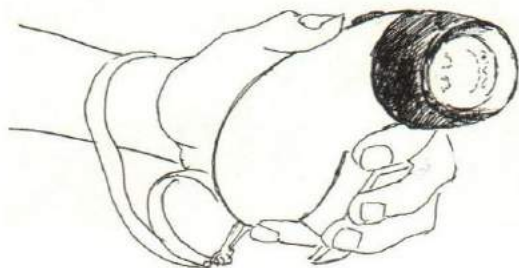


Chuột chui



Hoa
bầu

Loại đèn không có pin vẫn dùng được

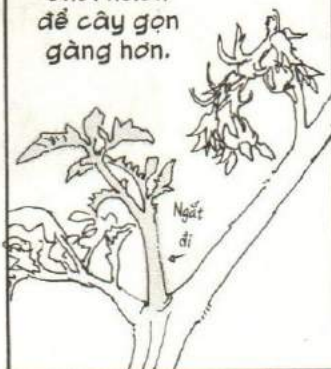


Có lần, tôi đạp xe sang thị trấn bên cạnh, về muộn nên trời tối. Tôi rất sợ vì phải vượt qua núi để về nhà. Tôi xuống xe dắt bộ. Không có đèn, bóng đêm bao phủ khắp rừng, còn chẳng thấy đường đâu. Đang không biết phải làm thế nào, tôi ngược mắt nhìn trời. Bên dưới là đường thì bên trên sẽ không có cây, 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 hãi. 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.



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



sẽ nhanh
chóng
bén rễ
và phát
triển.



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



Nhưng
mặt
khác,



Gặp mưa
liên tục
thì các
điểm sinh
trưởng* sẽ
thâm nâu
và quăn
lại,



cà
chua
cũng
rất
yếu.

Komori
rất
hay
mưa,

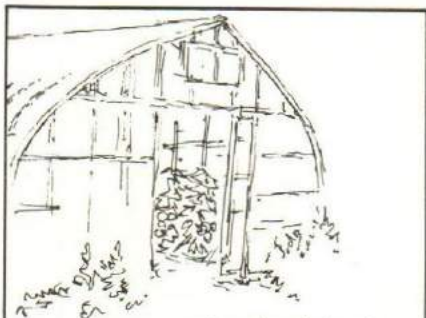


...khiến
quá trình
sinh
trưởng
ngừng
trệ
và cây
héo đi.

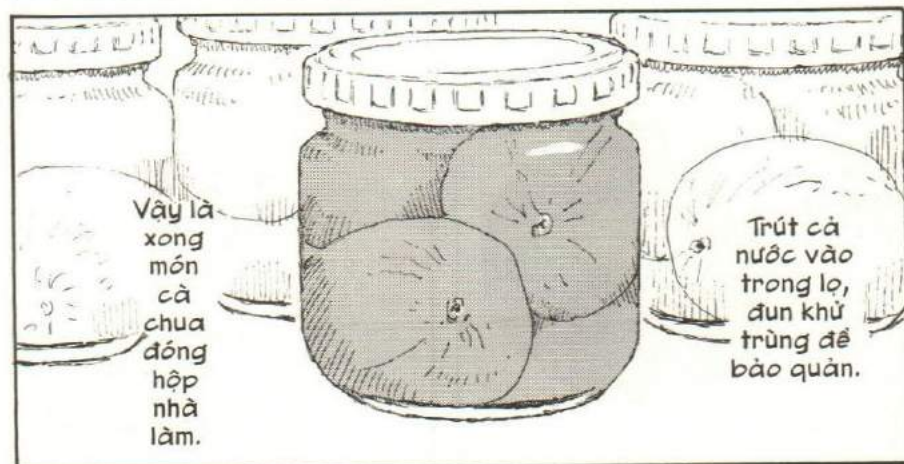
CÂY NÀY
CŨNG
HỒNG
RỒI.

HỪM.

Cà
chua
mát
lạnh
trong
ngày hè
oi bức.



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



Cà chua ướp lạnh
ăn sống cũng ngon
vô cùng.



Gặp quả nhỏ,
cứ thái 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.



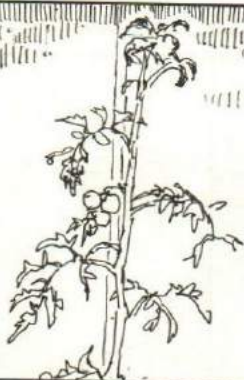
T. O. T

Nhưng,

KHÔNG
TƯỞNG
TƯỢNG NỔI
CỰC SỐNG
MÀ THIẾU CÀ
CHUA.



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



Năm
nào
ít
mưa
thì
còn
đỡ,





CHẤU
THỬ TÌM
NHÀ KÍNH
NÀO NGƯỜI
TA KHÔNG
DỪNG, XIN
NHƯỢNG LẠI
GIÁ RẺ XEM.



CỦ PHUN
THUỐC
TRỪ LÃ
ĐƯỢC
RỒI.



CŨNG
ĐỖ TỐN
CÔNG
SỨC.

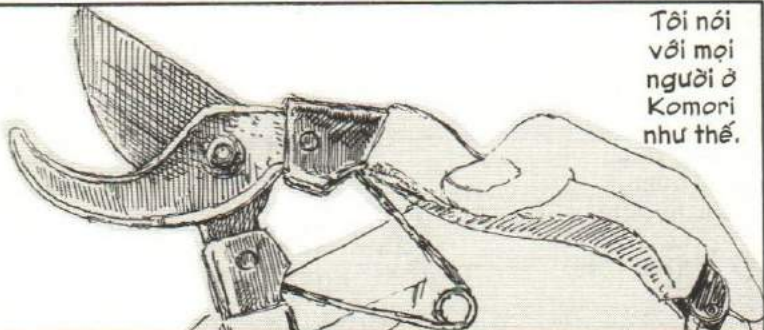
CÓ MỘT MÌNH
CŨNG CHẴNG
ĂN BAO
NHIỀU. SAO
KHÔNG MUA
LUÔN CHO
KHỎE?



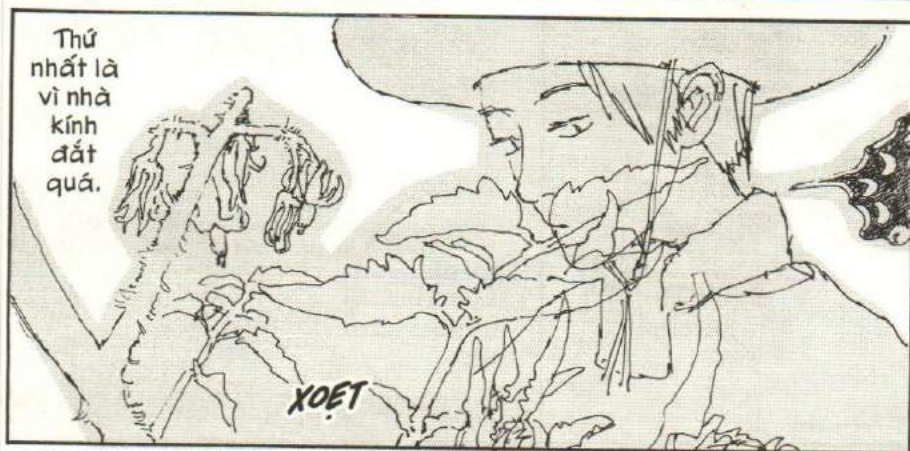
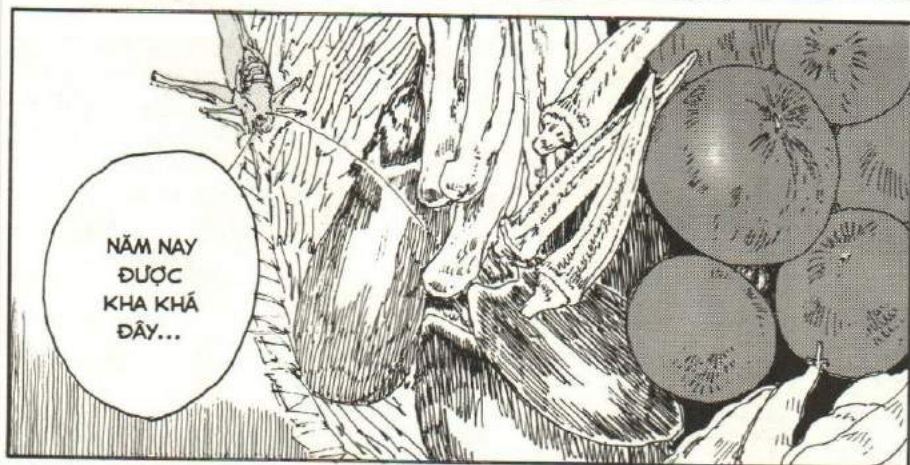
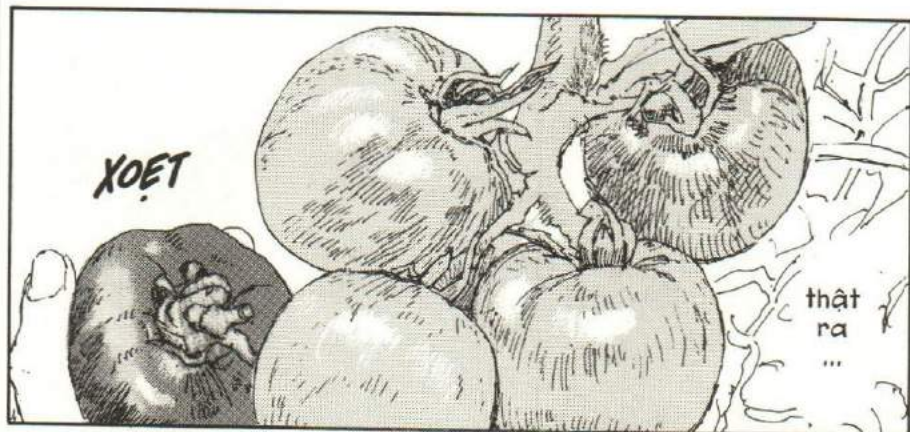
CHẤU MUỐN
TÌM RA PHƯƠNG
PHÁP TRỒNG
NGOÀI TRỜI CHO
HIỆU QUẢ CAO.

VẮNG, NHƯNG
LÂM VẬY CHẤU
THẤY NHƯ MÌNH
ĐÃ BỎ CUỘC.

Nhưng,



Tôi nói
với mọi
người ở
Komori
như thế.





Cà chua vốn đã rất thơm ngon, nên khi nấu không phải dụng 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 muốn 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.

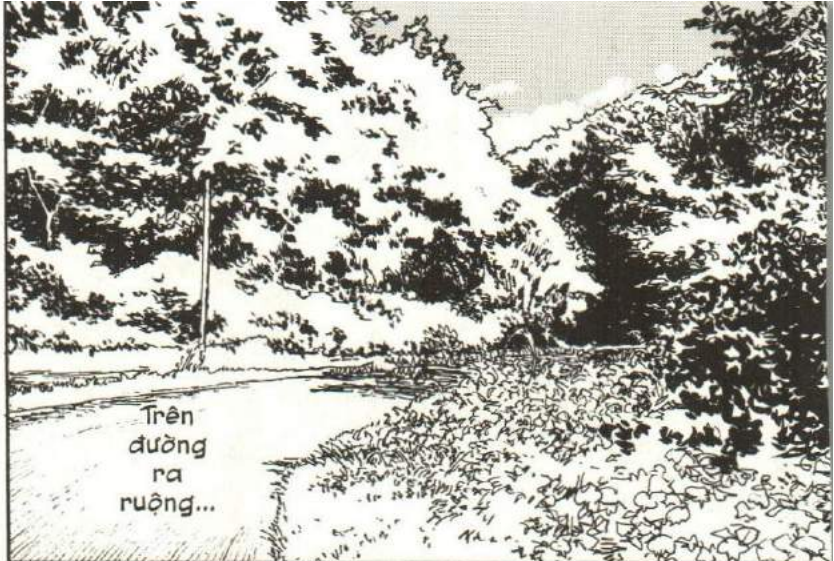
Tay tôi bị nẻ nên khi làm đồng, tôi thường mang một đôi găng mỏng trước, sau đó mới đeo găng này lên.

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

Little Forest

Vạn vật quanh tôi

8



Trên
đường
ra
ruộng...



vào
thời điểm
chuẩn bị
gặt lúa,

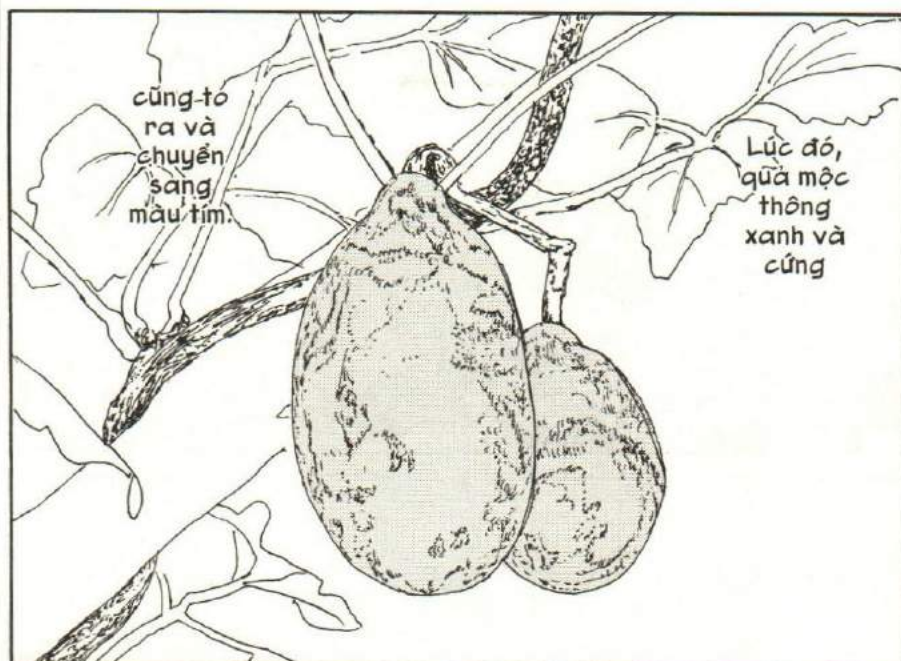
Ồ KIA RỒI,
KIA RỒI.



tôi
bắt đầu
tìm quả
mộc thông.

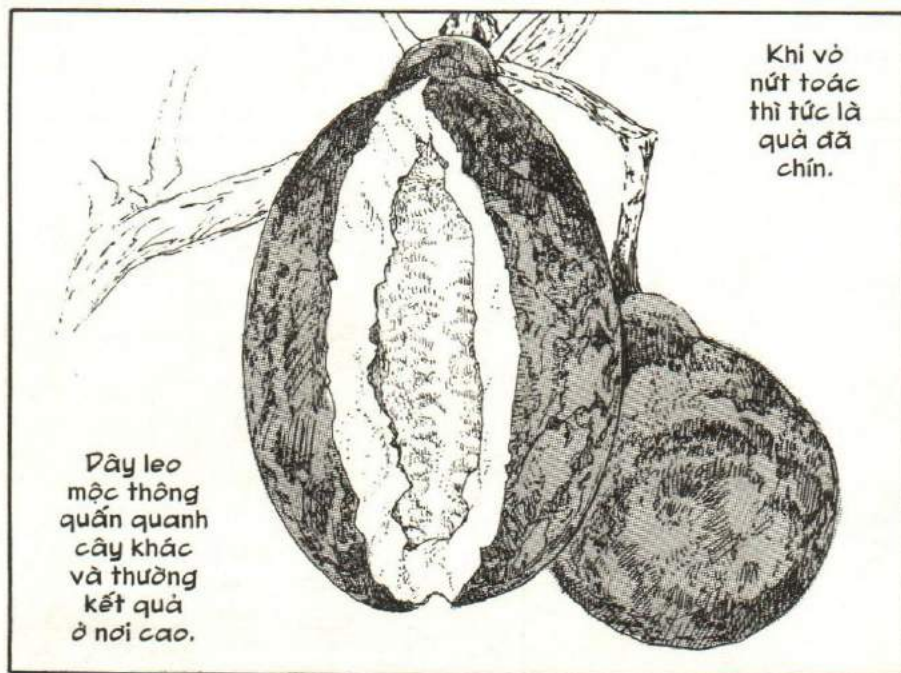
Vẫn còn
XANH QUẢ
NHÌ.





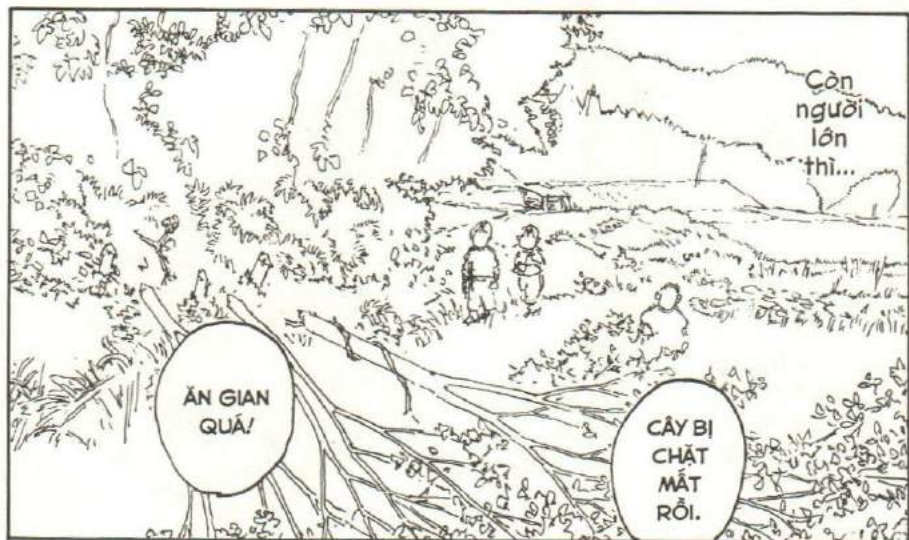
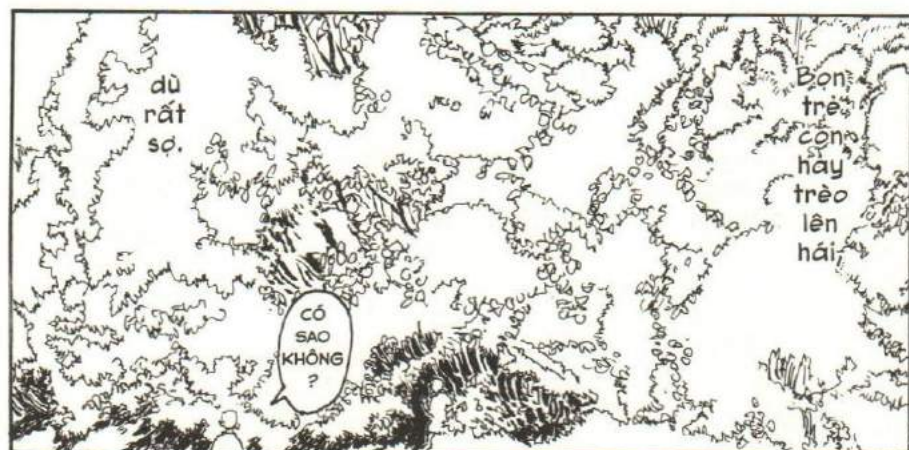
cứng-to
ra và
chuyển
sang
màu tím.

Lúc đó,
quả mọc
thông
xanh và
cứng



Dây leo
mọc thông
quần quanh
cây khác
và thường
kết quả
ở nơi cao.

Khi vỏ
nứt toác
thì tức là
quả đã
chín.









HAY
TẤT CẢ
CÁC
VỊ?

HỪM,
VỊ
NGỌT?
CHUA?
CAY?

ĐỂ TẬN
DỤNG CẢ
VỎ QUẢ
RẤT ĐÁNG
NHÀY, THÌ
PHẢI THÊM
VỊ GÌ NHÌ?



XẢO VỚI XỐT
CẢ CHUA, BỘT
CẢ RI, HÀNH VÀ
NƯỚC TƯƠNG.



TRƯỚC HẾT,
THÁI VỎ
MỘC THÔNG
THÀNH
NHỮNG
MIẾNG VỪA
MIẾNG.



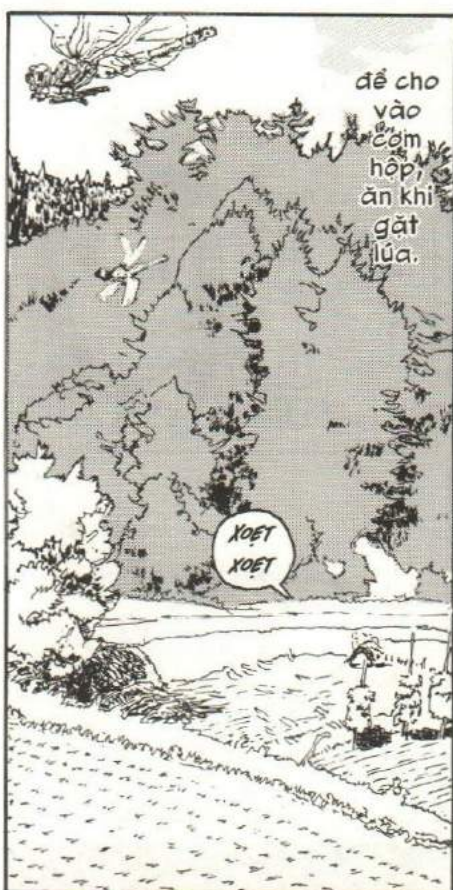
Làm
nhiều
một
chút

Nhồi
thịt băm
đã nêm
tương
miso
vào vỏ
và
rán lên.



GIỐNG
MÓN
SABJI
CỦA ẤN
NHÌ.

TRÔNG
NGON ĐÓ.
DỪNG LÂM
ĐỒ NHẤM
HAY ĂN VỚI
CƠM ĐỀU
TUYỆT.



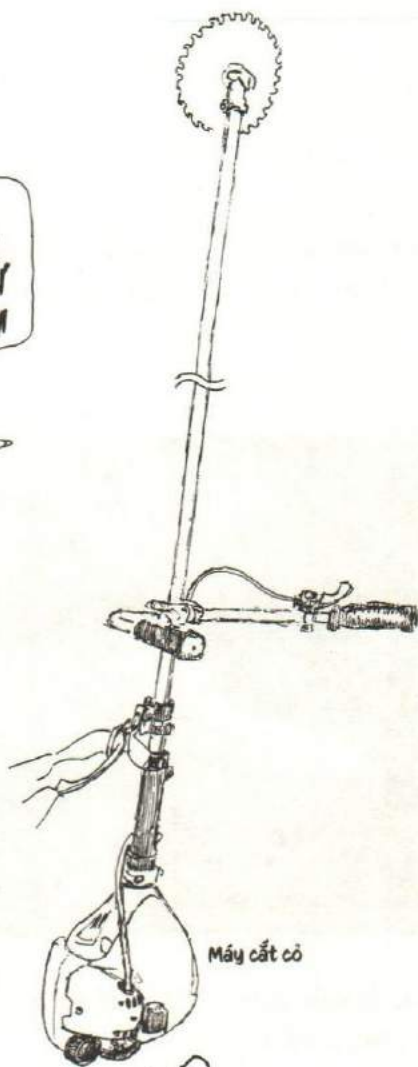
Chồi non của mộc thông vào đầu xuân có thể hái về làm rau ăn kèm hoặc tẩm bột rán.



Đây là mộc thông, lê, hạt dẻ rừng và ớt xanh tôi 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. Hàng 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.



Máy cắt cỏ

Little Forest

Vạn vật quanh tôi

9



Vịt con
aigamo
thật
đẽ
thương.



là cái đầu
trông như
có hoa văn
tô điểm
của chúng

Điểm
dễ
thương
nhất

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



Lũ vịt
này sinh
ra ở
Komori.

ẤM
QUÁ!

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



Vào tháng Sáu, khi cây lúa mọc cao quá lưng vịt, vịt sẽ được thả vào ruộng.



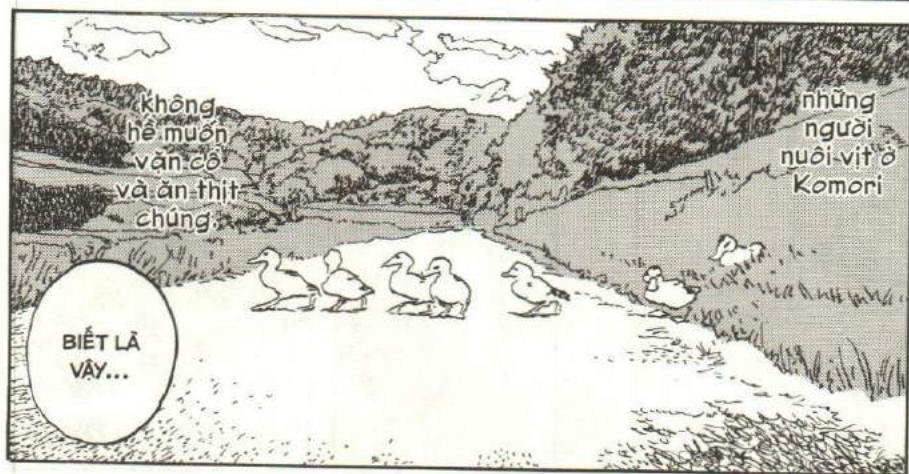
VÀ SÂU BỌ BẮM TRÊN LÚA.

CHÚNG ĂN CỎ DẠI MỠI MỘC,



NƯỚC ĐỤC NGĂN ẢNH SÁNG MẶT TRỜI CHIẾU XUỐNG, NGĂN NGỪA CỎ DẠI QUANG HỢP VÀ SINH SÔI.

CHÚNG BƠI QUANH QUẢN TRONG RUỘNG GIÚP CUNG CẤP OXY CHO RỄ LÚA.







NẾU LÀM
NHIỀU CON
THÌ MẤT
THỜI GIAN
LẮM.

BƯỚC
VẬT LÔNG
LÀ CỤC
NHẤT
ĐÂY.



Nên
phải
nhớ
thật
cẩn
thận.

ĂN MÀ
CÒN SỐT
CUỒNG
LÔNG THÌ
CỰC KỲ
KHÓ CHỊU.



Nếu
không nhớ
được hết,
cứ nhúng
qua nước
sôi, da sẽ
giãn nở
giúp lông
dễ nhổ
hơn.



Phải
bám
rất
chặt
bên
trông
nên
phải
rửa kỹ.



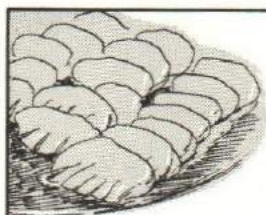
Lấy
thật
sạch,
kể cả
thực
quần.



Mọi
sạch
nội
tạng
ra
qua
phía
pháo
cầu.

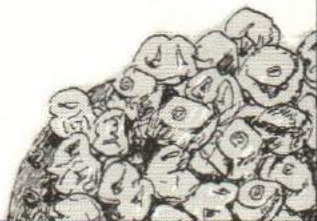






Cắt lát mỡ
để làm gỏi.
Chấm với
nước tương
gừng thì
ngon khỏi
chê.

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



UC UC UC UC



Ninh xương
với lửa liu riu
để lấy nước
đồng.



BÂY GIỜ, TÔI
CẢM THẤY
CON VỊT
NẶNG HƠN
TÔI TƯỜNG.

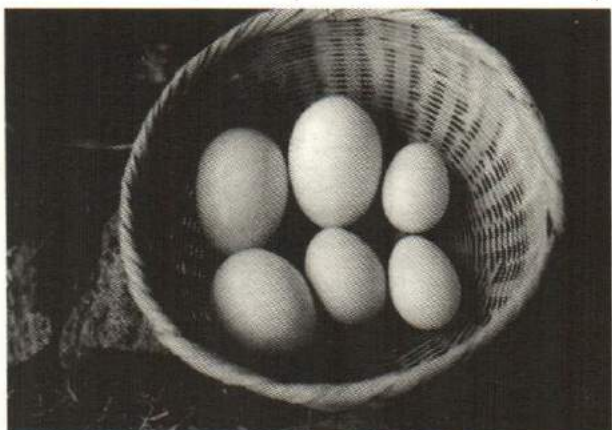
ĐI BỎ
MỘT
LÚC.

TÔI ĐÃ
BỎ MỘT
CON VÀO
TÚI.

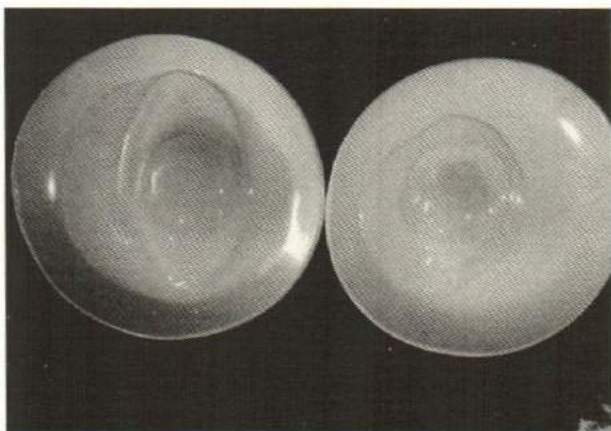
LẦN
ĐẦU
TIÊN
MỎ VỊT,



ĂN
THÔI!



Trứng vịt aigamo Trứng gà tre Nhật

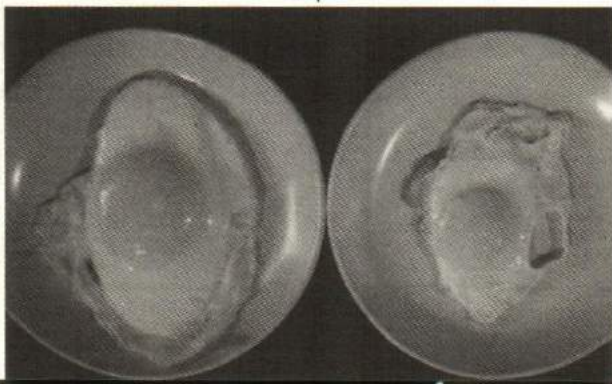


Trứng vịt aigamo Trứng gà tre Nhật



khi ốp la

Trứng
thường
xuyên bị lũ
chồn với cáo
ăn trộm.



Còn khi gặt lúa thì dùng liềm nhỏ gọn, có lưỡi răng cưa.

Cây liềm này còn dùng để cắt loại cỏ lá dai hoặc cắt dây thừng.



Nếu đồn
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.
Mỗi tội
lưỡi liềm
mỏng nên
dễ bị mẻ.

Little Forest

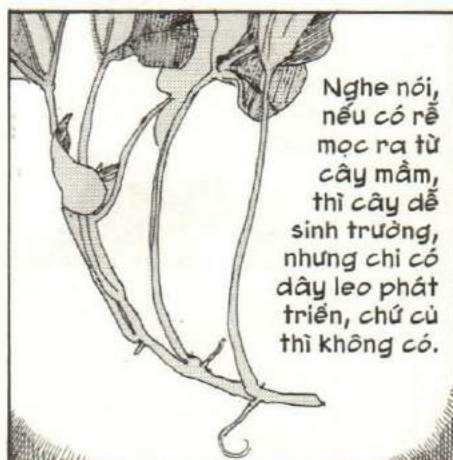
Vạn vật quanh tôi

10

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

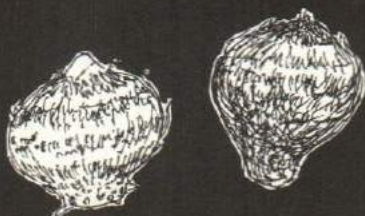
Những người cắt cỏ giỏi thường mang theo đá mài và rất chăm mài để lưỡi liềm luôn sắc bén.







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



Mấy củ
sắp hỏng
do bảo
quản
không
tốt cũng
có thể
đem
trồng.

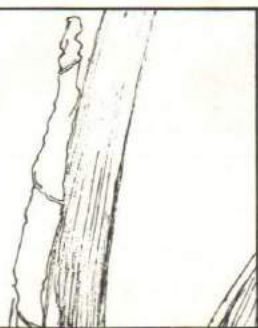
Nếu
không,
khoai
sẽ
chẳng
lớn
được.

Cần
cắt
bỏ
chúng.

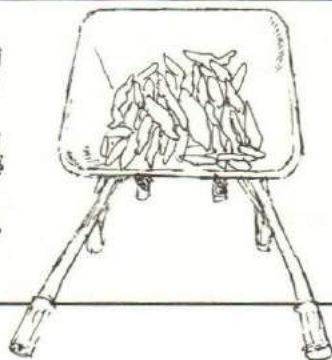
Khi gốc
lớn lên,
mầm sẽ
nhú ra
nhiều.



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



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

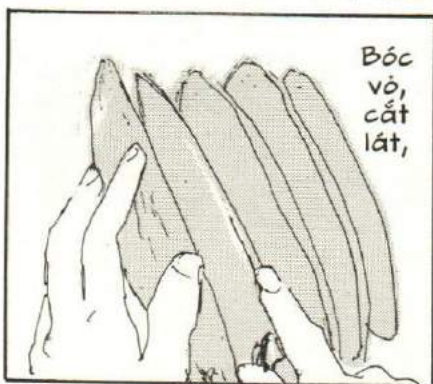


Cà khoai
lang và
khoai sọ
đều chịu
lạnh kém.



Bắc
nồi
đun
nước,

nhân-tôi
thường
làm-thành
khoai-khô
sau-khi
đào-lên
khoai-
lang
không
thể-đề-
lâu-vào
mùa-rét



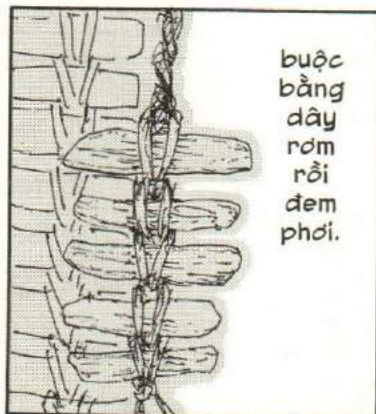
Bóc
vỏ,
cắt
lát,



đặt-rở
lên,
chờ-cà
vào,
hấp
nóng.

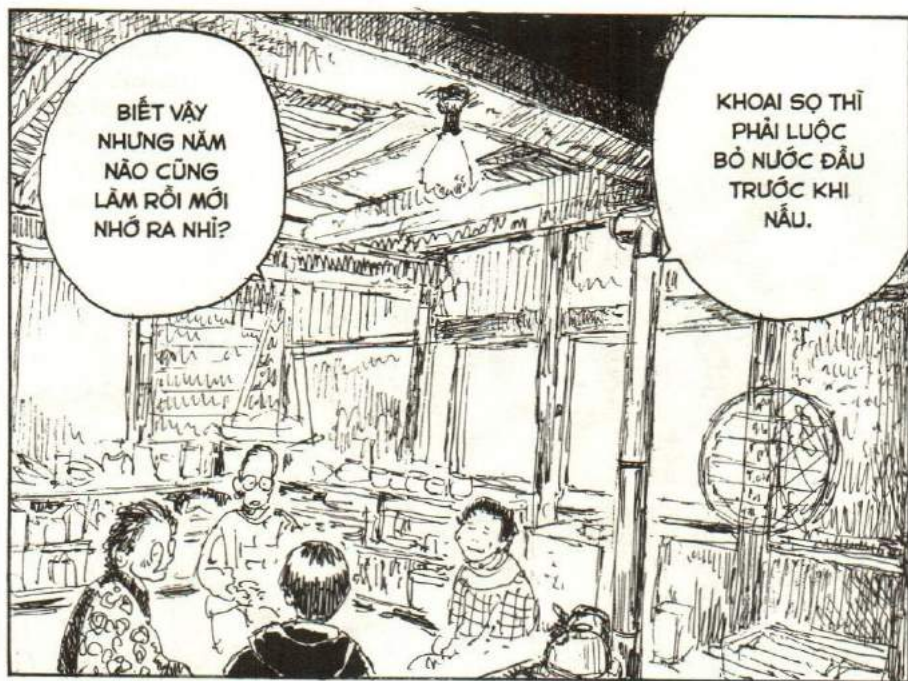


Khoai khô ngọt
hơn bình thường
nên nướng hơi
cháy cạnh sẽ
rất ngon. Làm thế
này thì bảo quản
được lâu, ngày
đông tháng giá
có thể đem ra
thường thức.



bước
bằng
dây
rơm
rồi
đem
phơi.





BIẾT VẬY
NHƯNG NĂM
NÀO CŨNG
LÀM RỒI MỚI
NHỚ RA NHỈ?

KHOAI SỢ THÌ
PHẢI LƯỢC
BỎ NƯỚC ĐẬU
TRƯỚC KHI
NẤU.



CHẲNG TÌNH
CẢM GÌ CẢ.
NHÀ TÔI THÌ SẼ
QUAN TÂM HỎI
HẠN "CÓ SÀO
KHÔNG" CƠ.

THẾ NÊN
CHÔNG TÔI
MỚI NỖI GIẬN
ẦM Ỉ, BẢO "LẠI
NỮA HẢ!?".



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

KHÒ



vì vậy tôi
không thể
để lửa lò
tắt được.

Chỉ một
ngày rét
đậm thôi là
rau củ cất
giữ trong
nhà hồng
ngay,



MEO
!



DỪ CỎ
BAO NHIÊU
VẪN THẤY
LO NHỈ.

CỦI
NHIỀU
THẺ NÀY
THÌ YÊN
TÂM RỒI.

THÔI!
CHẤU
NGHĨ
NGÔI

ĐI. CÁC BÀ VÀ
BÁC CÙNG
THẺ A.

BIẾT THẺ,
NHƯNG
CỨ DỪNG
DẸ SẼN.



ĐI NUỐNG
KHOAI
TIẾP VẬY...



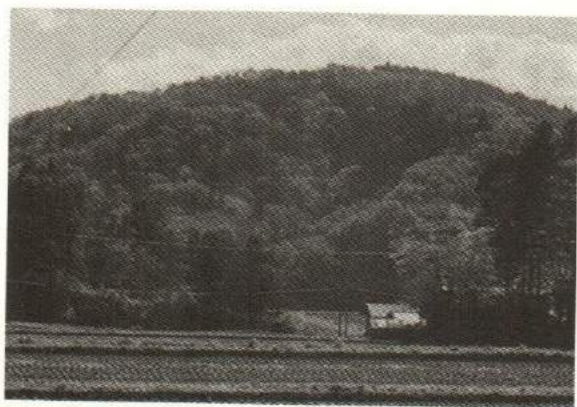
MEO
!

MÀY
ĐẦU
RỒI?

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



Lá rừng trên lá khoai sọ



Một ngày mùa thu

Cứ đến mùa thu là có
lễ hội nấu khoai. Mọi
người tụ tập, cùng nhau
thường thức canh khoai
sọ. Chúng tôi cho khoai
sọ, củ cải, cà rốt, ngư
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
ngộ là người
yêu cũ của mẹ
cũng nên.

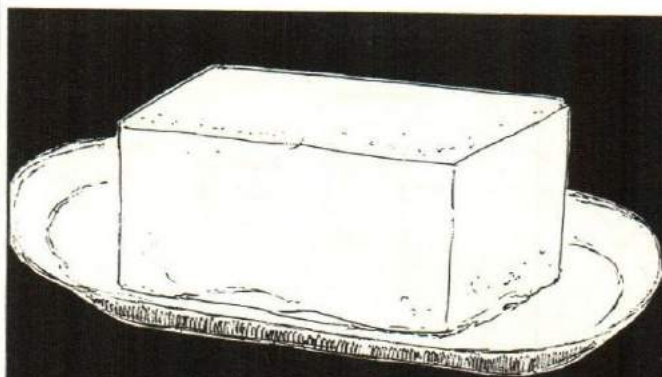
CHÚ NÀY
TRƯỚC ĐÂY ĐÃ
GIÚP ĐỠ MẸ
RẤT NHIỀU.

...

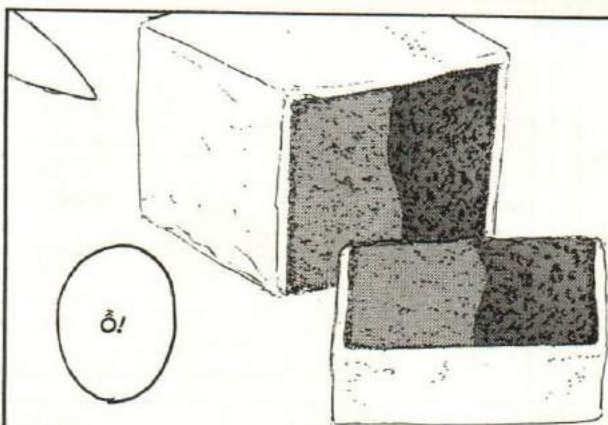
người đang
hẹn hò với mẹ
lúc đó. Nói
vậy thôi chứ
cũng không
dám chắc.

CHÚ NÀY
LÚC NÀO
CŨNG GIÚP
ĐỠ MẸ.

Hoặc
có thể
là



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



Nhưng cắt ra sẽ
thấy bên trong
là màu đỏ và
xanh lá rực rỡ,
hai màu tượng
trưng cho mùa
Giáng sinh.





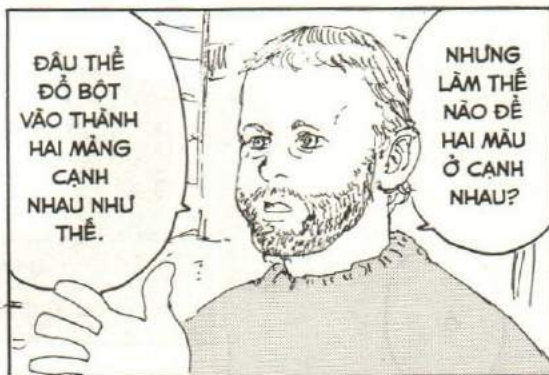
CHO HAI
LOẠI BỘT
VÀO MỘT
KHUÔN RỎI
NƯỚNG.

CÒN MẪU
XANH LÃ
CỦA CẢI
BÓ XÔI.

MÀU ĐỎ
LÀ DO BỎ
AMAZAKE
NẤU BẰNG
GAO ĐỎ
VÀO.



CÁI ĐỒ
THÌ ANH
TỰ NGHĨ
ĐI.



ĐẦU THỂ
ĐỎ BỘT
VÀO THÁNH
HAI MẢNG
CẠNH
NHAU NHƯ
THỂ.

NHƯNG
LÀM THỂ
NÀO ĐỂ
HAI MẪU
Ở CẠNH
NHAU?



EM
CÙNG
TÙNG
ĂN RỎI
ĐÂY.

THỂ NÊN
CÙNG CHỈ
ĐƯỢC
ĂN BÁNH
GIĂNG
SINH NGÂN
ẦY LẦN.



Người
dân ông
đó đến
nhà tôi
khoảng
ba lần.
Rồi
không
bao giờ
xuất
hiện
nữa.





LÀM
BÁNH
LÚC
CÓ
ĐÀN
ÔNG.

HIỂU
RỒI,
HÌNH
NHƯ MẸ
CHỈ

MẸ
CHỊ
CHO
MẤY
CUỐN.

EM THÌ
QUA
PHỤ BÈ
VẮC,
NÊN
ĐƯỢC



CÓ LẼ
VÌ LÚC
ĐÓ
KHÔNG
CÓ
TIỀN.

THỂ
RỒI MẸ
BÁN
HẾT

CHO
TIỆM
SÁCH
CỦ.



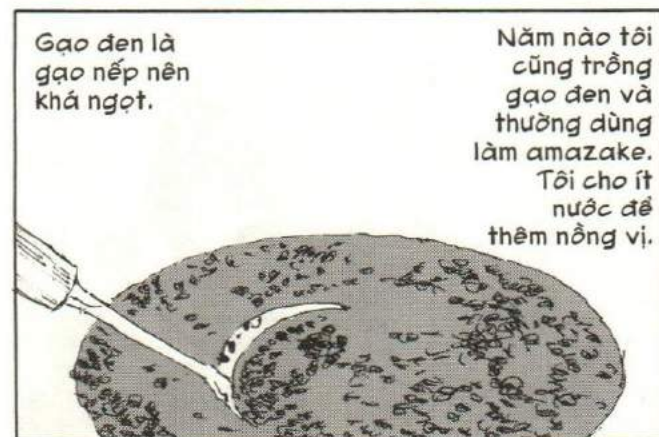
DỪ BÔNG
LÚA CÓ
MÀU ĐỎ
KHIẾN
ĐỒNG
RUỘNG
RẤT ĐẸP,

NHÀ CHỊ
KHÔNG
TRÔNG
GAO ĐỎ
LÂU LẮM
RỒI.



VẬY
CÓN
CÁI
BÁNH
NÀY THÌ
SAO?

À
ỪM.



Gạo đen là
gạo nếp nên
khá ngọt.

Năm nào tôi
cũng trồng
gạo đen và
thường dùng
làm amazake.
Tôi cho ít
nước để
thêm nồng vị.



GAO
ĐEN
ĐÃ CẢI
THIỆN
ĐƯỢC
NHƯỢC
ĐIỂM
ĐÓ.

NHƯNG
HẠT DỄ
RỤNG,
THU
HOẠCH
CỰC VÔ
CÙNG.

nên tôi
tạo
bột
vàng
bằng
bí
ngô
luộc.

Màu
bất
cặp
hợp
với
tím là
vàng,

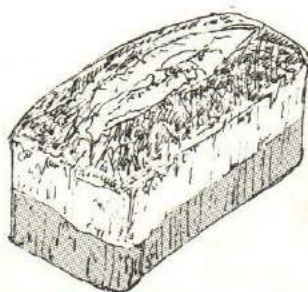
sẽ cho
ra vừa
chuẩn
sắc tím.

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

Để màu
tím được
tươi, tôi
không
dùng
trứng.



Trút bột
bí ngô lên
trên, đến
khoảng
tám phần
khuôn, sau
đó mang
nướng.



Đổ bột
gạo
đen đến
gần nửa
khuôn.

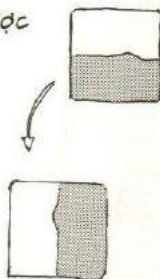


Dùng
kem
tươi
trang
trí.

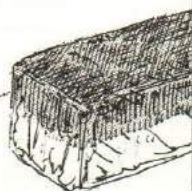


HÓA
RA
VẬY.

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
phồng của bánh
xuống và để
nguội. Như vậy,
toàn bộ các mặt
bánh sẽ
bằng phẳng.





KHÔNG
PHẢI.
ĐÂY LÀ
TIỆC TRÀ
“TAM BIỆT
NĂM CŨ”.



TIỆC
TRÀ
GIÁNG
SINH.

XIN LỖI,
XIN LỖI.
TỐ ĐẾN
MUỘN.

CHÚNG
TA BẮT
ĐẦU
THÔI.



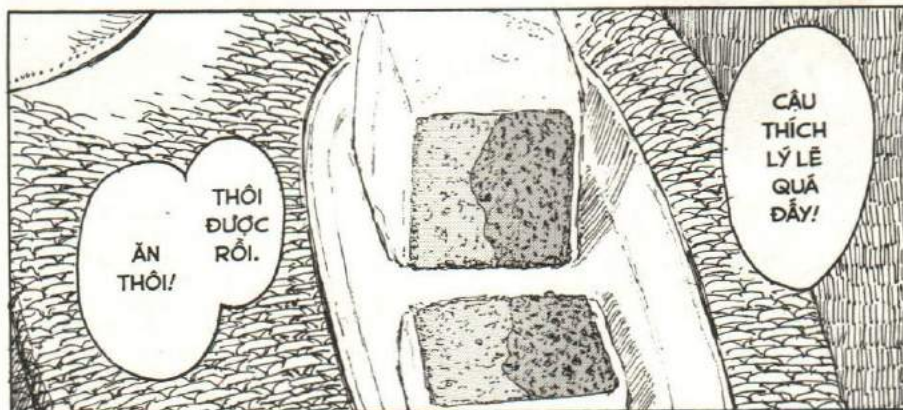
HƠN NỬA
HAI NGƯỜI
CŨNG
ĐẦU THEO
ĐẠO THIÊN
CHỦA, PHẢI
KHÔNG?

MÓN BÁNH
NÀY CÓ
BA MÀU,
VÀNG, TÍM
VÀ TRẮNG.

NÊN
KHÔNG
PHẢI BÁNH
GIÁNG
SINH.



HẢ?



ĂN
THÔI!

THÔI
ĐƯỢC
RỒI.

CẬU
THÍCH
LÝ LỀ
QUÁ
ĐÂY!



Gạo đen nảy mầm



Bông lúa gạo đen

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

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 đều 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 đều 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 ổ bánh
kích cỡ 18x8x6 cm

■ Bánh gạo đen (bánh tím)	
Amazake nấu bằng gạo đen	150 g
(cố gắng lấy phần có nhiều hạt)	
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 nghiền mịn)	150 g
Bột mì	150 g
Bột nở	1 1/2 thìa nhỏ
Dầu ăn	50 g
Trứng	1 quả
Đường	10 g

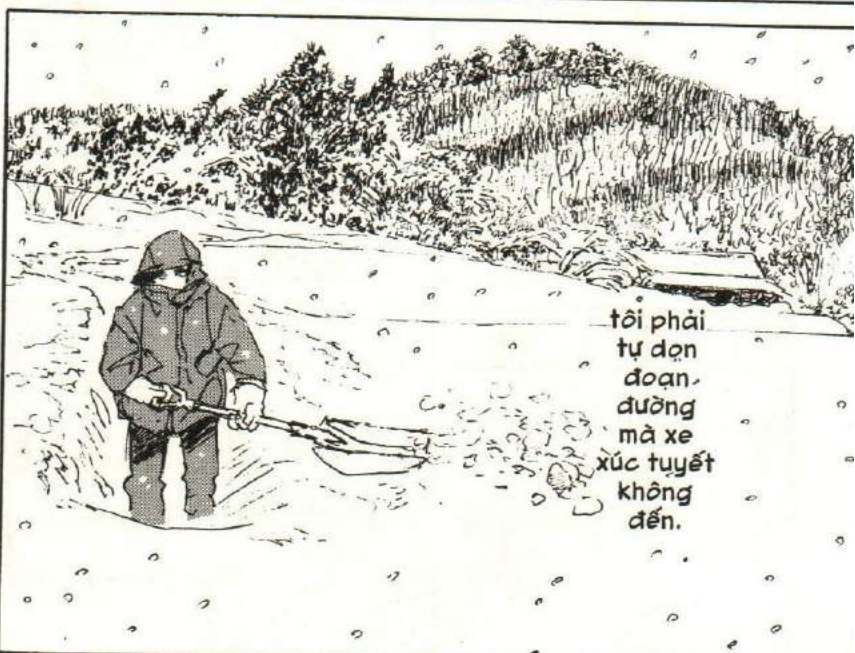
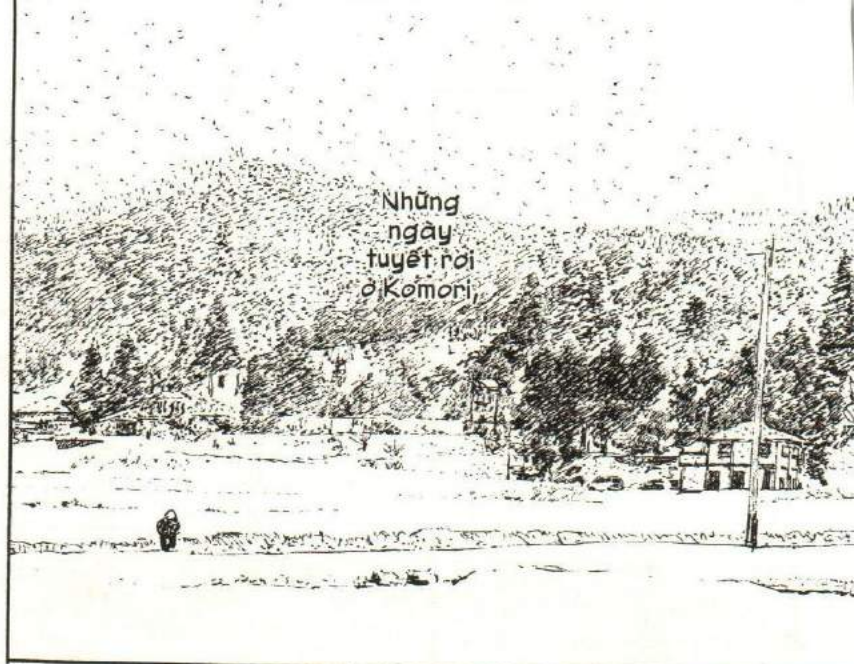
※ Hãy dùng nước để
điều chỉnh độ dai của bột.



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

Mỗi khi có tiếng động lạ gây thấp thỏm, nhờ có nó ở bên, tôi bớt căng thẳng đi ít nhiều.

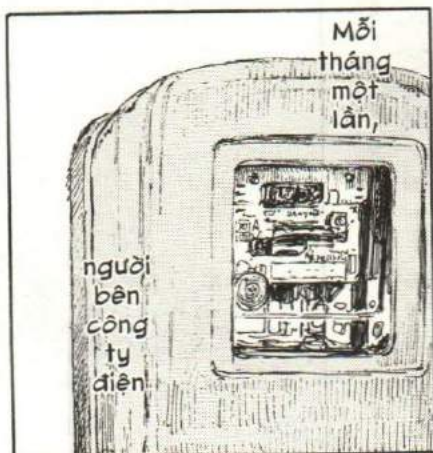
Những
ngày
tuyết rơi
ở Komori



tôi phải
tự dọn
đường
mà xe
xúc tuyết
không
đến.



PHÙ





cho
đông
lại
trong
giá
rét.



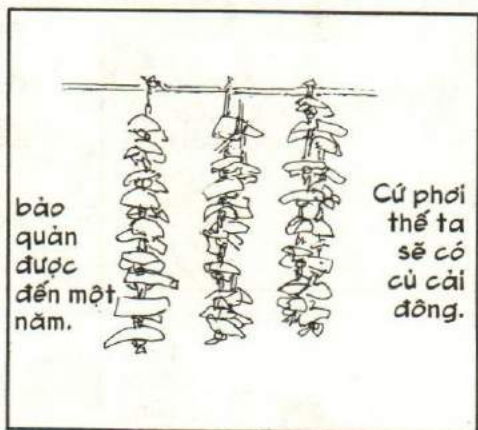
GỘT VỎ RỒI
BỎ ĐÔI,
SAU ĐÓ ĐỂ
NGUYÊN,

VÂNG,
CHÁU ĐÃ
LÂM NHƯ
CHÚ BẢO.



Ở ĐÂY
MỌI NGƯỜI
TOÀN
LƯỢC
XONG MỖI
ĐÊM PHƠI.

PHƠI
SÔNG
CÙNG
KHÔNG
SAO CHÚ
NHỈ?



bào quần
được
đến một
năm.

Cứ phơi
thế ta
sẽ có
củ cái
đồng.



Củ cái
đồng là thứ
không thể
thiếu trong
các món
hầm.



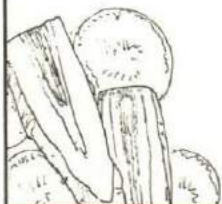
NHỮNG LÚC
BẠN RỘN,
CHỈ LÂM VẬY
THÔI CÙNG
ĐỦ NGON
RỒI.

NHÀ
MẸ VỢ CHÚ
THÌ HAY
LÂM NHƯ
THẾ KIA.

Tôi cũng
nấu cùng
các loại
rau theo
mùa,

sẽ cho
hương
vị đậm
dà thơm
ngon.

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



Tôi vừa phối
củ cải, vừa
mồng ngồng
mùa xuân.

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



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

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

Cho vào
máy xay
với nước
để làm
món
gojiu*.

Đậu
tương
ngâm
nước qua
một đêm.



*Canh miso cho thêm đậu tương xay.



Cho nước
cắt muối
vào sữa
đậu,
khuấy
đều.



Không
nóng!

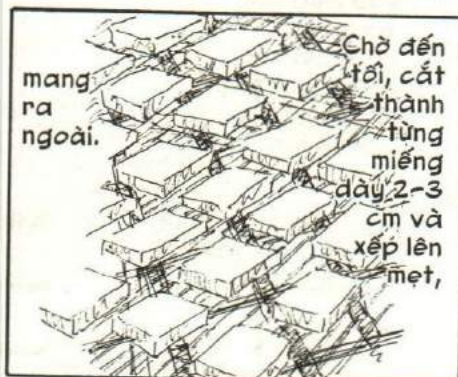
Dùng vải lọc
vắt nước,
tách riêng
sữa và
bã đậu.



Đun
sôi,
cần
thận
cũng
đề
cháy.



Đổ vào
khuôn,
chờ
đông
lại.



mang
ra
ngoài.

Chờ đến
fải, cắt
thành
từng
miếng
dày 2-3
cm và
xếp lên
mẹt,



Xong
thì thả
vào
nước.



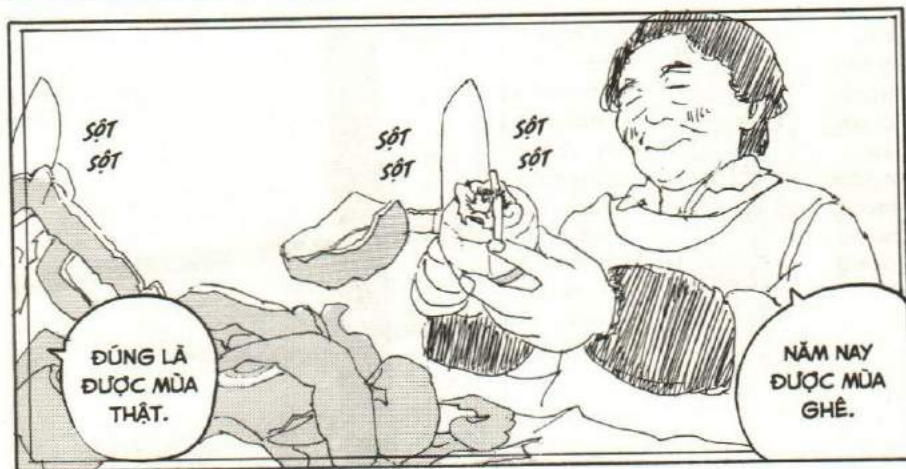
Khi
đem
hầm
chúng
sẽ
ngâm
mọng
nước
dùng.

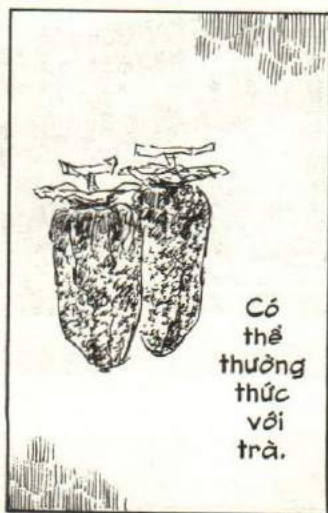
Nếu ngâm
vào nước
lần nữa
rồi vắt
kiệt, dùng
dây rơm
buộc lại
và phơi
khô, ta sẽ
được
đậu hũ
khô.



Chúng
sẽ
biến
thành
món
đậu
hũ
đông
có
màu
của
đậu
tương.

Sáng
hôm
sau.







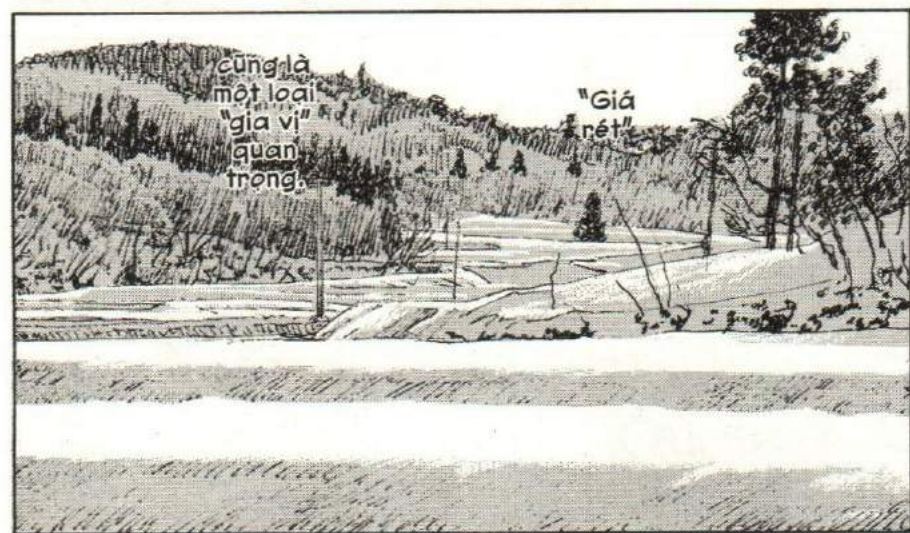
CHÁU
MỜI BÀ.



SẼ
CHẴNG
THỂ LẠM
NẾU TRỜI
KHÔNG
RÉT.

NHƯNG
LẠI CÓ
NHỮNG
MÓN

TRỜI RÉT
MUỐT QUÁ
CŨNG KHÓ
NHÌ.



cũng là
một loại
"gia vị"
quan
trọng.

"Giá
rét"

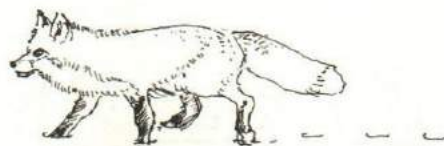
Một sớm mùa đông



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 đến 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



Chỗ rau
củ trữ
sắp hết.



Cà tím,
dưa
chuột,

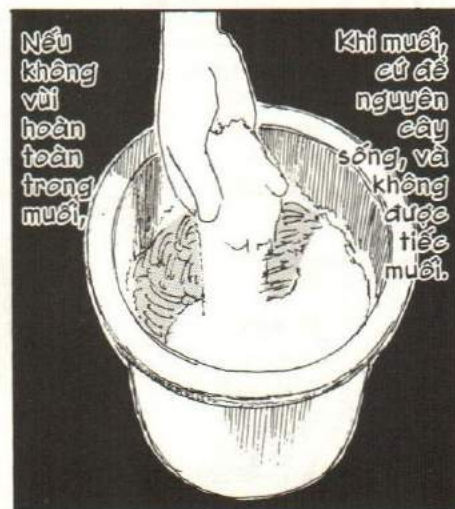
Tôi dành
mở đông
rau muối
mãi chưa
ăn vì tiếc
của.



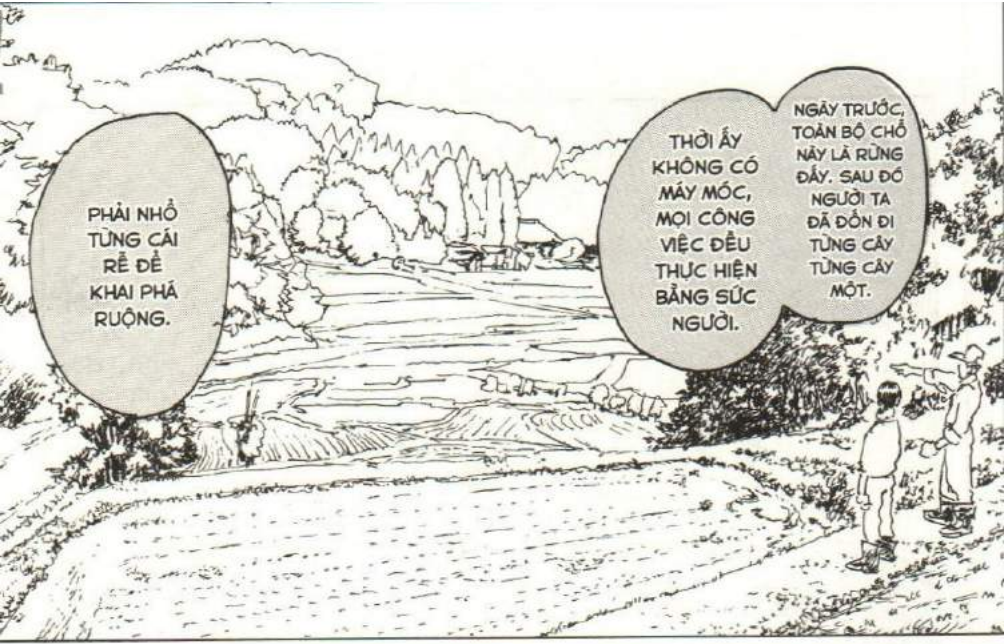
và dương xỉ
diêu hâu
thu hoạch
vào mùa
xuân.

30th dish

Dương xỉ muối







PHẢI NHỎ
TỪNG CÀI
RỂ ĐỂ
KHAI PHÁ
RUỘNG.

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

NGÀY TRƯỚC,
TOÀN BỘ CHỖ
NÀY LÀ RỪNG
ĐÁY. SAU ĐÓ
NGƯỜI TA
ĐÃ ĐÓN ĐI
TỪNG CÂY
TỪNG CÂY
MỘT.

VẮT VÀ
VỖ CÙNG.

PHẢI DỪNG
CÁC KHÚC CÂY
ĐỂ VÁN ĐÁ ĐI
TỪNG CHÚT
MỘT.

Ở KOMORI NHIỀU ĐÁ
LẮM, CỎ LÚC
THẤY CẢ TÀNG ĐÁ
TO THỂ NÀY LĂN
LÔNG LỘC.

BÁNH XE
SẮT NẶNG
ĐẾN VẬY
MÃ VẰNG
RA,

ĐẤT Ở
ĐÂY ĐỐC,
NÊN MÃY
CÂY BỊ
LẬT,

SUÝT NỬA
CHỆT VÀO
CHÂN
ÔNG.

ÔNG NHÀ BÀ
TRƯỚC ĐÂY GIỚI
LẮM. NHƯNG TỪ
KHI CÓ CỬA MÁY
THÌ KHÔNG DỪNG
CÁI GIỚI ẤY VÀO
ĐẦU ĐƯỢC
NỮA.

HỎI XƯA
ÔNG CHẶT
CÁI CÂY TO
MÃ NHƯ XÁT
MIẾNG
ĐẦU HỦ
VẬY.

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

TRÁU
NGƯA
CÙNG
LAO
ĐỘNG
QUẦN
QUẠT.

Mọi người còn trồng biết bao nhiêu loại rau, cây lương thực. Rồi tất bật chế biến để ăn.

Lại còn việc nhà,

Bấy giờ, không chỉ có ngần ấy việc.

Chuẩn bị cho mùa đông.

Lao động trên núi, dưới thị trấn.

nuôi dưỡng con cái.

ngày lại ngày...

Ngày lại ngày,

Mọi người còn trồng biết bao nhiêu loại rau, cây lương thực. Rồi tất bật chế biến để ăn.

Lại còn việc nhà,

Bây giờ, không chỉ có ngần ấy việc.

Chuẩn bị cho mùa đông.

Lao động trên núi, dưới thị trấn.

nuôi dưỡng con cái.

ngày lại ngày...

Ngày lại ngày,

Mọi người còn trồng biết bao nhiêu loại rau, cây lương thực. Rồi tất bật chế biến để ăn.

Lại còn việc nhà,

Bây giờ, không chỉ có ngần ấy việc.

Chuẩn bị cho mùa đông.

Lao động trên núi, dưới thị trấn.

nuôi dưỡng con cái.

ngày lại ngày...

Ngày lại ngày,

Mọi người còn trồng biết bao nhiêu loại rau, cây lương thực. Rồi tất bật chế biến để ăn.

Lại còn việc nhà,

Bây giờ, không chỉ có ngần ấy việc.

Chuẩn bị cho mùa đông.

Lao động trên núi, dưới thị trấn.

nuôi dưỡng con cái.

ngày lại ngày...

Ngày lại ngày,

Mọi người còn trồng biết bao nhiêu loại rau, cây lương thực. Rồi tất bật chế biến để ăn.

Lại còn việc nhà,

Bây giờ, không chỉ có ngần ấy việc.

Chuẩn bị cho mùa đông.

Lao động trên núi, dưới thị trấn.

nuôi dưỡng con cái.

ngày lại ngày...

Ngày lại ngày,

Mọi người còn trồng biết bao nhiêu loại rau, cây lương thực. Rồi tất bật chế biến để ăn.

Lại còn việc nhà,

Bây giờ, không chỉ có ngần ấy việc.

Chuẩn bị cho mùa đông.

Lao động trên núi, dưới thị trấn.

nuôi dưỡng con cái.

ngày lại ngày...

Ngày lại ngày,

Mọi người còn trồng biết bao nhiêu loại rau, cây lương thực. Rồi tất bật chế biến để ăn.

Lại còn việc nhà,

Bây giờ, không chỉ có ngần ấy việc.

Chuẩn bị cho mùa đông.

Lao động trên núi, dưới thị trấn.

nuôi dưỡng con cái.

ngày lại ngày...

Ngày lại ngày,



EM ĐÃ
NGHĨ CHỊ
THẬT LÀ
GIỎI.

KHI THẤY
CHỊ ICHIKO
MỘT MÌNH
CHĂM CHỈ
LẪM HẾT
MỌI VIỆC

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



THẬT
RA,



SỰ THẬT
LÀ CHỊ
ĐANG
CHẠY
TRỐN
PHẢI
KHÔNG?

ĐỂ CHE
GIẤU
CHUYỆN
ĐÓ VÀ
TỰ LỪA
DỐI BẢN
THÂN.

EM CẢM
GIÁC CHỊ
LUÔN TỎ VỀ
BẢN RỘN VÀ
CHĂM CHỈ
LẪM MỌI
VIỆC

NHƯNG
CHẴNG
QUA CHỊ
CHỈ ĐANG
NÉ TRÁNH
THÔI PHẢI
KHÔNG?

RRRRRR



Yuta đã
quyết định
sống yên hàn
ở Komori.



tôi
không
nói lại
được
câu
nào.

Lúc
đó,

...

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

Có lẽ vì
hiếu và
chấp
nhận
điều đó.

Còn tôi
thì...

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

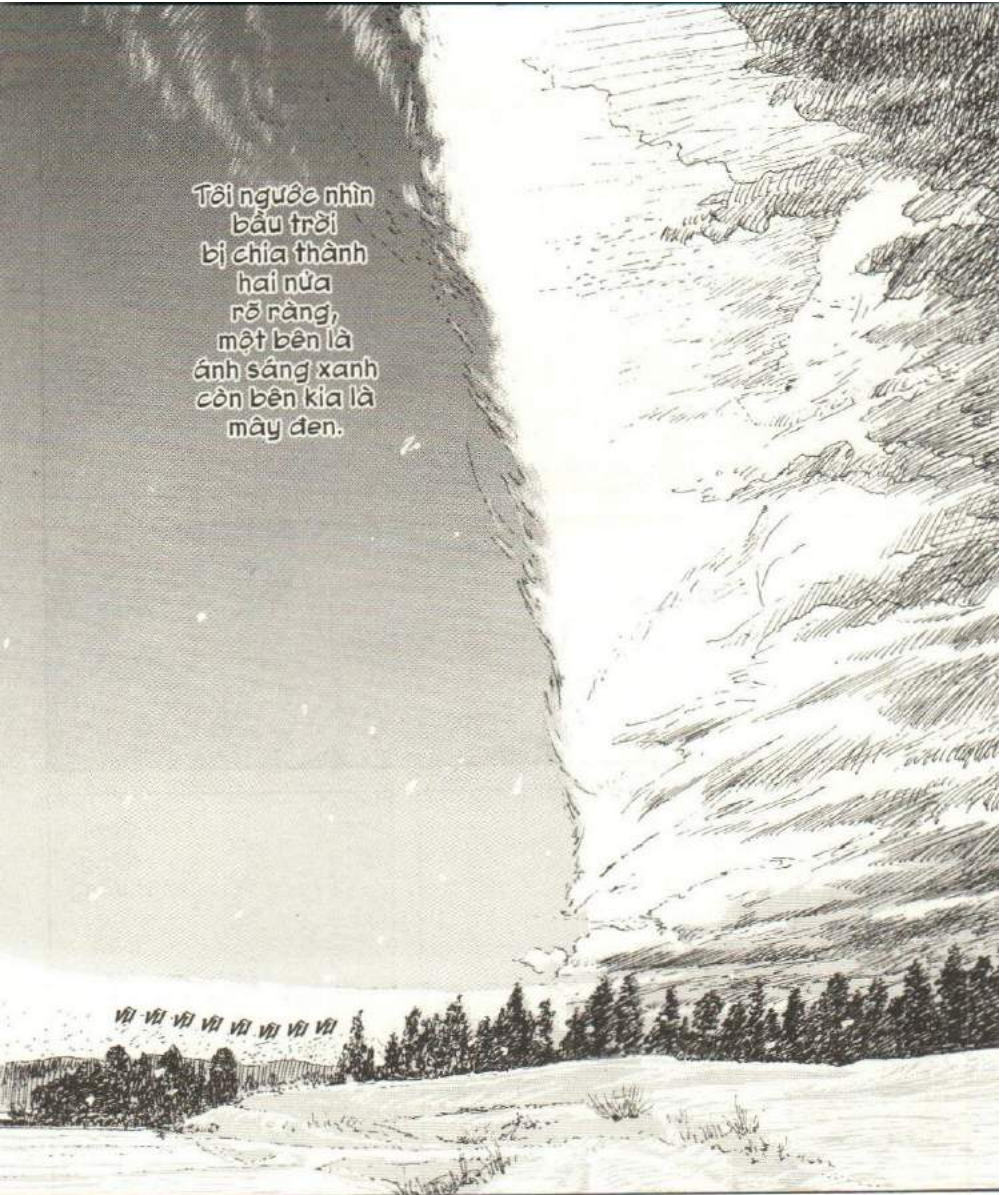
VỊ VỊ VỊ VỊ

TRỜI LẠI
NẮNG
RỒI.

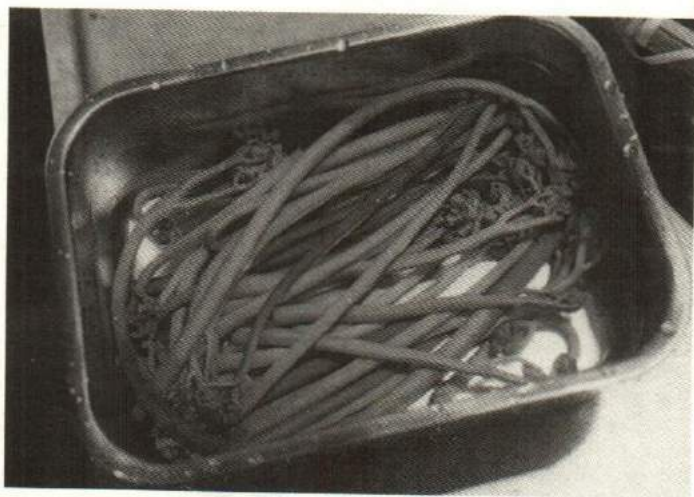
Cuối
đông
thường
có
bão.

BUP

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



CŨNG GIỐNG
NHƯ LÒNG
MÌNH VẬY...



Ngâm khử đắng đương xỉ điều hâu

Dương xỉ điều hâu cũng có hai loại là màu đỏ và màu xanh lá cây. Loại màu đỏ có vỏ chắc, ăn giòn, thích hợp để lâu. Còn loại màu xanh lá cây thì mềm, dễ ăn. Thỉnh thoảng tìm thấy cây dương xỉ điều 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



ruộng
trở nên
lầy lội
vì nước
rũ
ra từ
tuyết,

nên việc
đồng áng
phải gác
lại cho
đến khi
ruộng khô.



Tuyết
bắt
đầu
tan,

Cày
xong,
tôi phủ
bạt
dùng
trong
nông
nghiệp
lên.



Năm ngoài,
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
bạt
ra,



Tuyết rơi
rồi
tuyết tan.



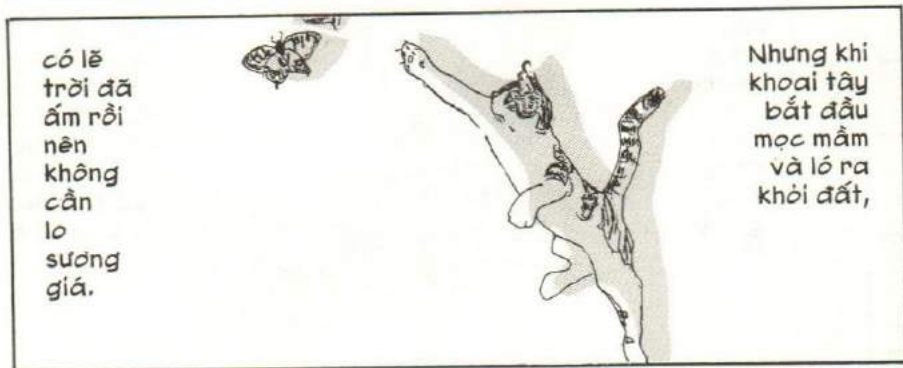
Bây
giờ
vẫn
còn
lạnh.



Lấp đất
rồi lại phủ
bạt lên để
giữ ấm.



Vùi củ
giống
xuống
đất với
khoảng
cách
đều
nhau.



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

Nhưng khi
khoai tây
bắt đầu
mọc mầm
và lộ ra
khỏi đất,

chi thu
được
toàn
khoai nhỏ
xiu, gọt
vỏ khô
cực kì.

Nếu
không
làm như
vậy
thì sau
này



để lại
mỗi gốc
từ ba
đến bốn
mầm
thôi.



Ngắt
đi
những
mầm
non
liên
tiếp
nhu ra,



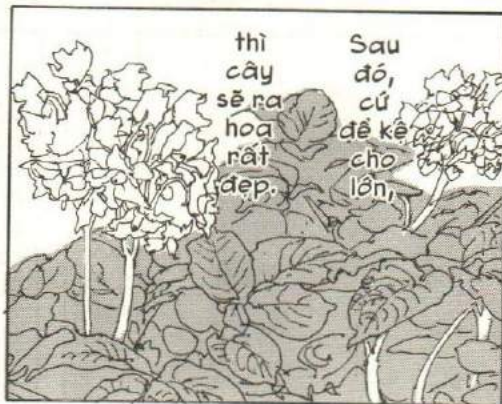
Để chắc
ăn, tôi
giã vụn,
gieo trồng
thành
nhiều đợt.

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
hồi,

khoai
rất
bở và
ngọt.

Hoặc
là...



Luộc
sơ
khoai
tây
mới thu
hoạch,





Khoai tây luộc cắt miếng vừa miệng. Trộn tất cả lại thành salad.



Làm nước sốt bao gồm muối, tiêu, hành thái nhỏ và dầu ăn.





MẸ KEO
KIẾT
QUÁ.

KHI NÀO
CON HAI
MƯỜI TUỔI
THÌ MẸ SẼ
CHỈ CHO.



NGUYÊN LIỆU
VÀ TỈ LỆ ĐỀU
LÀ BÍ MẬT.



và dù
thứ
chuyên
na ná.

Một bức thư
dài, giải
thích tại sao
bà bỏ đi, rồi
dự định hiện
tại muốn gây
dùng một
vườn cây ăn
quả.

Vào năm
hai mươi
tuổi, tôi
nhận
được thư
của mẹ.



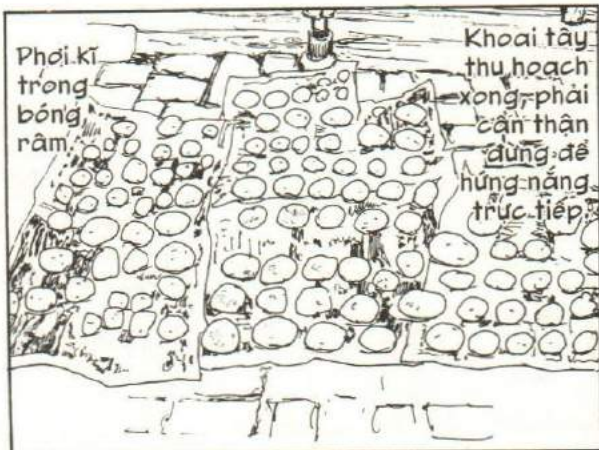
Rồi chẳng
rõ từ lúc
nào, tôi đã
tự chế ra
công thức
làm bánh
mì khoai
tây của
riêng mình.

Vậy nên
đến giờ
tôi vẫn
không
biết
cách
mẹ làm.

Nhưng
tuyệt
nhiên
không
có
công
thức
làm
bánh mì
khoai
tây.



Xếp vào
thùng
các
tông.



Phải kĩ
trong
bong
râm.

Khoai tây
thu hoạch
xong phải
cần thận
trọng để
hứng năng
trực tiếp

Nói
tóm
lại,

nếu nhanh
chóng
khoét mầm
đi thì vẫn
ăn được
đến mùa
xuân.

Khi mở
thùng,
thấy có
củ mọc
mầm,



Khoai tây
bảo quản
tốt là lương
thực quý giá
trong mùa
đông.

Cuộc sống
ở Komori
cứ lặp đi
lặp lại
như vậy.

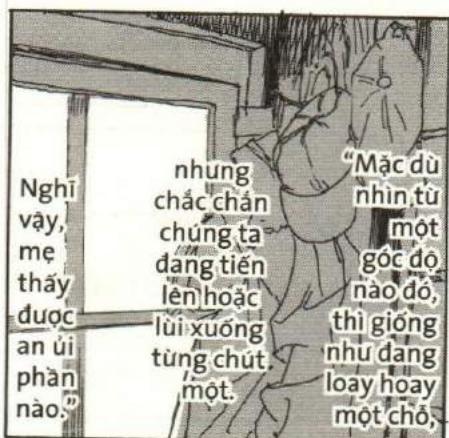
khí mùa đông
kết thúc, việc
đầu tiên cần
làm là chuẩn
bị lương thực
cho mùa đông
tiếp theo.



"Mặc dù đã cố gắng đi thật xa, nhưng hóa ra mẹ chỉ đang đi theo một vòng tròn luẩn quẩn, rồi trở về nơi cũ. Mẹ cảm thấy vậy và vô cùng thất vọng..."

"Mỗi khi vấp ngã vì chuyện gì, mẹ thường tự nhìn lại bản thân. Rồi mẹ nhận ra mình luôn vấp phải cùng một vấn đề."

Thu của mẹ



"Nghĩ vậy, mẹ thấy được an ủi phần nào."

nhưng chắc chắn chúng ta đang tiến lên hoặc lùi xuống từng chút một.

"Mặc dù nhìn từ một góc độ nào đó, thì giống như đang loay hoay một chỗ,



"Tức là không phải mẹ đi theo vòng tròn, mà là vòng xoắn ốc."

"... Thế nhưng, mẹ đã tích lũy được nhiều kinh nghiệm, nên dù thành công hay thất bại, cũng không có chuyện giậm chân tại chỗ."

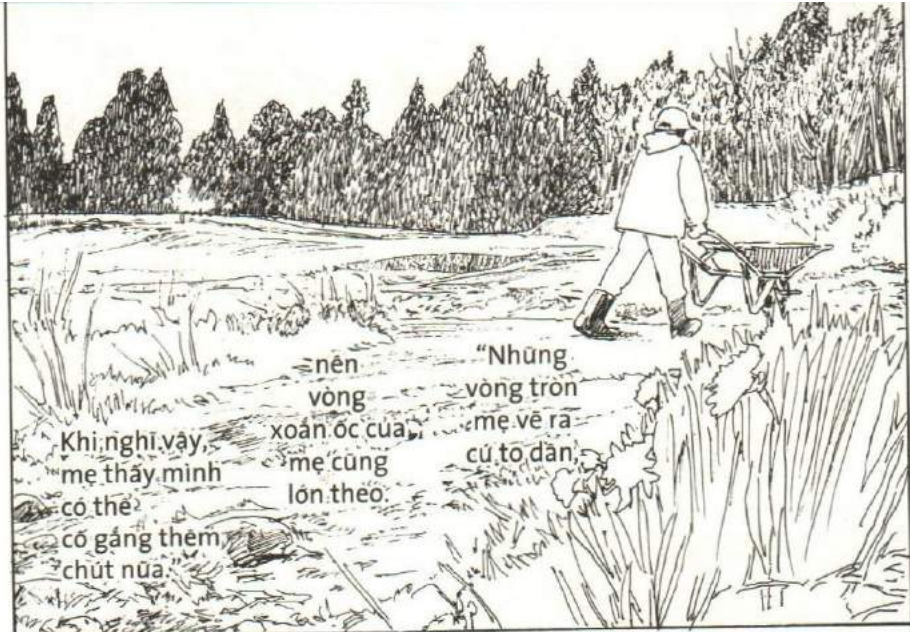
Chúng ta đi vòng quanh một điểm, nhưng khi có biến cố gì xảy đến, thì sẽ nhích lên hoặc dịch xuống đôi chút, hoặc có khi là sang ngang..."

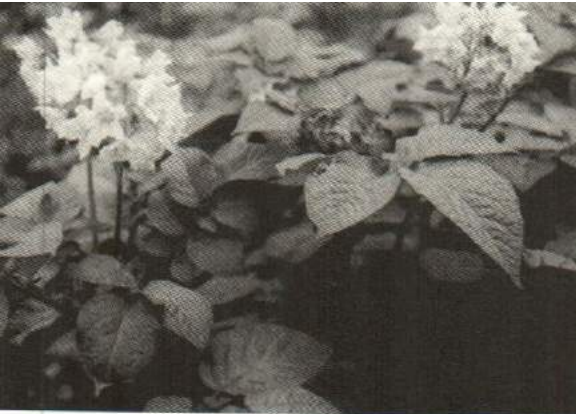
có lẽ đời người vốn đã là vòng xoắn ốc.



"Mà đúng hơn,

KẾT



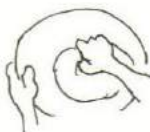


Hoa của cây khoai tây

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

Tôi nghĩ khoai mọc mầm nhanh hay không là tùy từng loại và cách bảo quản. Nhưng cũng có thể chỉ là do tôi bảo quản tệ quá.

1.



Trộn đều các thành phần ở A. Thêm trứng và nước rồi nhào kĩ. Lượng nước có thể gia 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 lên men có bị khô không.

4.



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

5.



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

Bánh mì khoai tây

A	Khoai tây luộc	150 g
	Bột mì	50 g
	Men instant	1 1/2 thìa nhỏ
	Sữa tách béo	1 thìa to
	Muối	1 thìa nhỏ
	Đường	50 g
	Trứng	1 quả
	Nước	80 cc
	Bơ	30 g

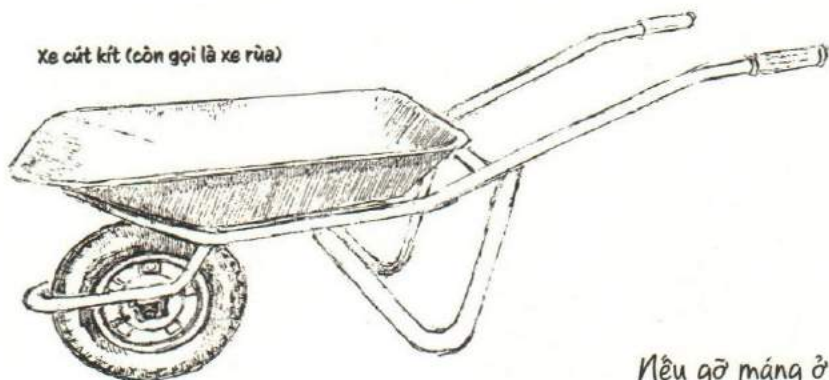
Trước khi nướng, phết sữa bò hoặc sữa chua lên bề mặt bột để bánh thành phẩm có màu đẹp hơn.



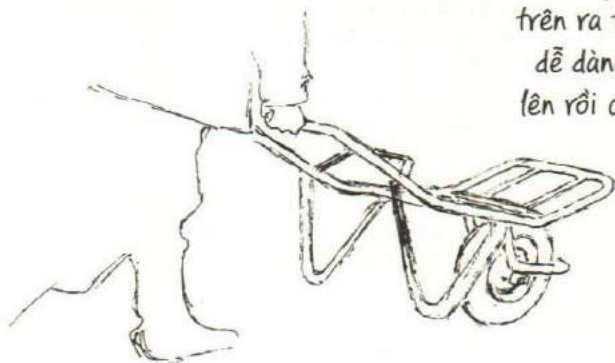
Có thể dùng để vận chuyển nông sản, nông cụ, phân bón, đồ đạc, rác... hoặc bắt cừ thử gì.

Xe lầy 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 kit (còn gọi là xe rùa)



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







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



Còn không thì bỏ đôi, nhỏ 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.





VÌ KHÔNG
CÒN NƠI NÀO
ĐỂ CHẠY TRỐN,
NÊN CHỊ
ICHIKO

MỚI
ĐÀNH
TRỞ VỀ
ĐÂY,
ĐÚNG
KHÔNG?



CHỊ ẤY BẢO,
KHÔNG
THỂ CHẤP
NHẬN VIỆC
BẢN THÂN
CỦ SÔNG Ở
KOMORI THỂ
NẦY MÃI.



CHẮC
VẬY
...

ICHIKO
ĐÃ
NÓI GÌ
À?

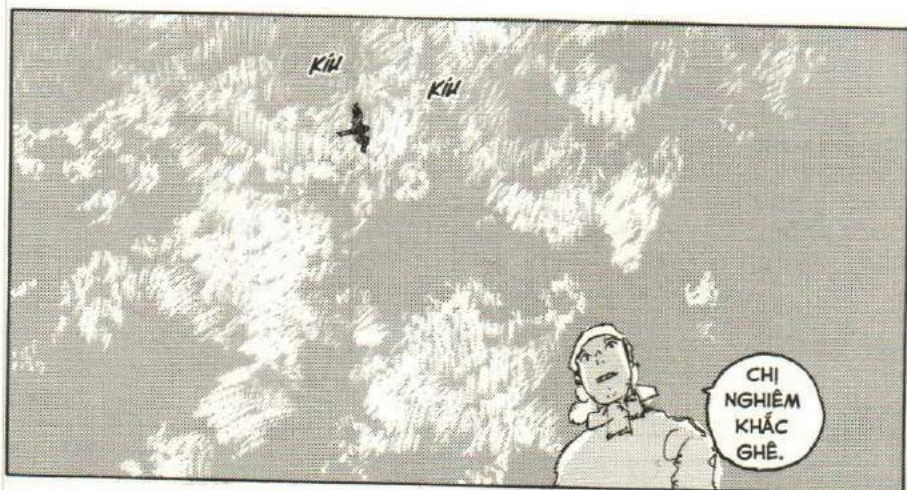


CHỊ ICHIKO
CẢM THẤY
CÓ LỖI VỚI
KOMORI,

CHỊ ẤY NÓI
KHÔNG MUỐN VẬY
NỮA, MÃ MUỐN
CHỌN MỘT NƠI
CÓ THỂ SỐNG
TÍCH CỰC.

KHI TRỞ VỀ ĐÂY
CHỈ VÌ KHÔNG
GÂY DỰNG ĐƯỢC
CUỘC SỐNG Ở
THÀNH PHỐ.





Phủ
chiều
rơm lên
khoảng
5 ngày

để tránh
mưa và
giúp cây
không bị
khô.



Gieo hạt
vào đầu
thu, lấp
đất cho
thật kĩ.

Công
đoạn
đầu
tiên
trong
trồng
hành
tây là
ươm
mầm.



Sau đó
mang sang
trồng ở
ruộng đã
bón phân.



Khi mầm lên thì
bỏ chiều rơm
ra. Chăm cho
đến khi chúng
mập khoảng
7-8 mm.



Cứ dễ vậy
qua đồng.



CÂY CÓ
HOA ĐÀ
LỚN THÌ CỤ
SẼ CỨNG,
ĂN KHÔNG
NGON.

Ồ!

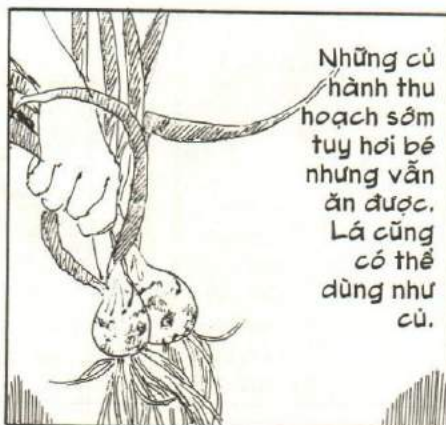


Phải
nhANH
chống
nhỏ
những
cây đó
lên.

Khi
tuyệt
biến
mất và
trời ấm
dần
lên, sẽ
có một
số cây
ra hoa.



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
NHÌ.

TỒN NHIỀU
CÔNG SỨC
HƠN EM
TƯỞNG.

ĐỂ NHƯ
VẬY SUỐT
MƯỜI
THÁNG
SAU MÙA
ĐÔNG.



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



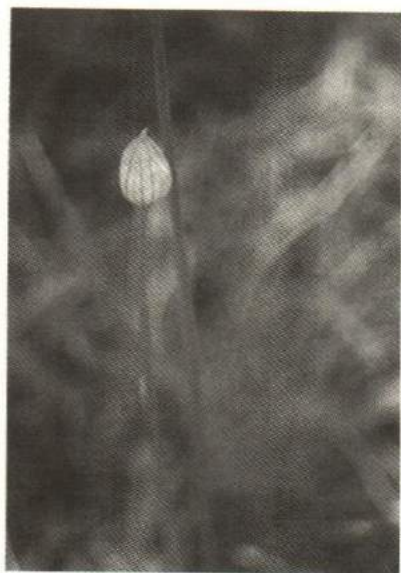
HỪM? GIỜ
LÀ CHỊ
LÀM.



AI
ĐÀ!

BẢ LÃO LÀM
RUỘNG
CHO ICHIKO
ĐẦU RỒI?





Nụ của họ tây

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

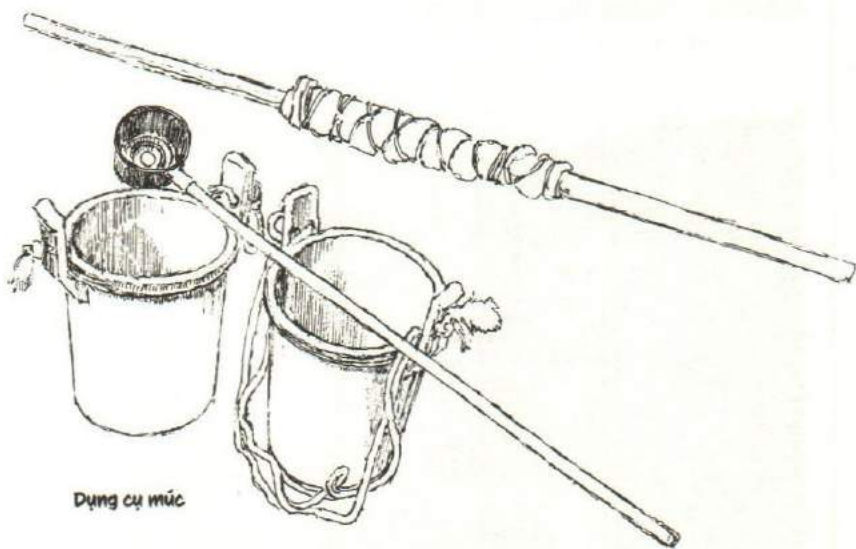


Dẫn nước
vào ruộng

Nhà tôi không dùng loại bồn cầu xả nước, nên lâu lâu tôi phải tự múc mang đi. Vì sông 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 múc 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.



Dụng cụ múc

Little Forest

Vạn vật quanh tôi

16

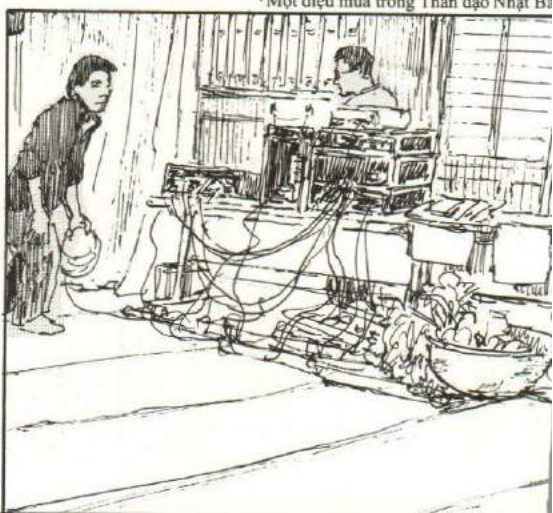


Hội thu hoạch lớn
tại khu rừng nhỏ
lần đầu tiên

- 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



Last dish

Lễ hội thu hoạch





VÌ VẬY CHÂU
MONG RẰNG, ÍT
NHẤT CHÚNG TA
CÙNG TỰ THU XẾP
ĐƯỢC CUỘC SỐNG
BẰNG CHÍNH KHẢ
NĂNG CỦA MINH.



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



CHÂU
NGHĨ,
ĐÓ CHÍNH
LÀ TỰ
LẬP.

ĐỂ ĐƯỢC
NHƯ THẾ,
CHÂU
MUỐN HỌC
HỎI NHIỀU
HƠN NỮA...



VÀ QUAN
TRỌNG
NHẤT LÀ
TINH THẦN
ĐƯỢC
THOẢI
MÁI.

NHƯ VẬY
CHÚNG TA
MỚI CÓ
THỂ SỐNG
THEO Ý
MINH NHIỀU
HƠN,



SẼ THẬT
VUI NẾU CÓ
NHIỀU NGƯỜI
CÙNG HỌC
HỎI, VIỆC
CÓ THỂ LÀM
CÙNG TĂNG
LÊN.



KHI NHÌN
QUANH, CHÂU
THẤY CÓ RẤT
NHIỀU NGƯỜI
THẤY GIỎI Ở
BÊN CẠNH.

VÀ TRÊN HẾT,
CHÂU MONG
NGÀY CÀNG
NHIỀU NGƯỜI
BIẾT ĐẾN MỘT
KOMORI TUYỆT
VỜI NHƯ THỂ
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
CHÂU
NGHĨ,
SẼ
THẬT
TUYỆT
NẾU
CHÚNG
TA CÓ



CHÂU CŨ
LÂM PHIÊN
MỌI NGƯỜI
SUỐT ẤY
CHỮ.

VẮT VÀ CHO
CHÂU RỒI.

CHÚ VUA
RỒI MỚI
NGHE NÓI
CHÂU ĐÃ
VỀ ĐÂY.



ICHIKO!

A, CHÂU
CHÀO
CHÚ. LÂU
LẮM RỒI
MỚI GẶP
CHÚ
A.



Miso
nhà làm
2500
yên
Bình hộp
150 yên

Ồ!
KIKKO!

ICHIKO
LÊN THÀNH
PHỐ KIỂM
CHỐNG PHẢI
KHÔNG?

CHÚ ĂN
MÓN NÀY
KHÔNG
A?

CHÂU CÓ
ĐỊNH THỂ ĐẬU,
NHƯNG KẾT
QUẢ LẠI THÀNH
VẬY A.



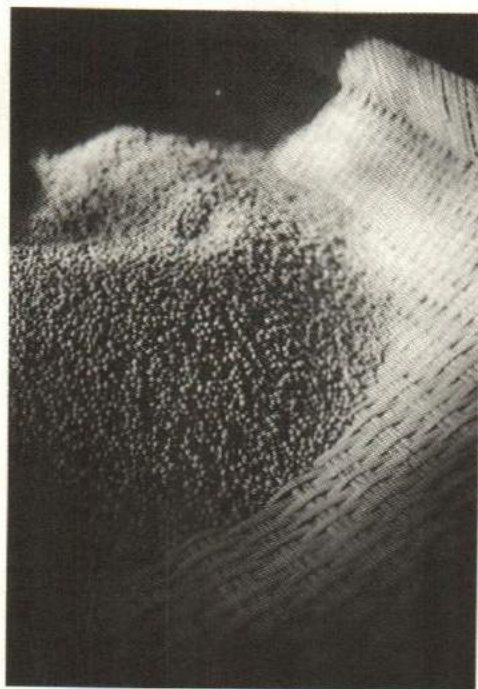












Hạt tía tô
đã phơi khô

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.

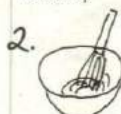
Tôi định
làm thật
nhiều để
ngày càng
lên tay.



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



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



Đánh trứng rồi
trộn vào dung dịch
đường đen.



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



Rây các loại bột vào.



Hấp trên lửa lớn trong
vòng 30 phút.

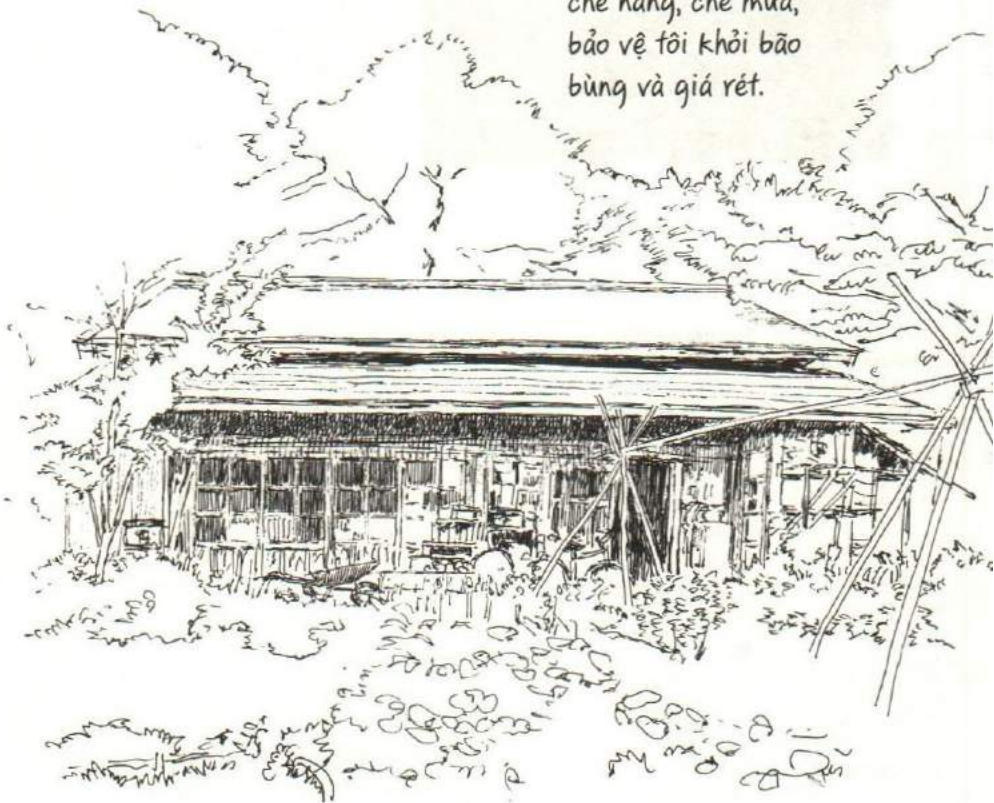
Bánh hấp

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 egoma	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.



Little Forest

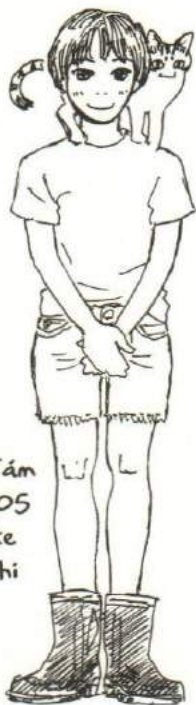
Lời bạt

Xin chân thành cảm ơn các bạn đọc 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

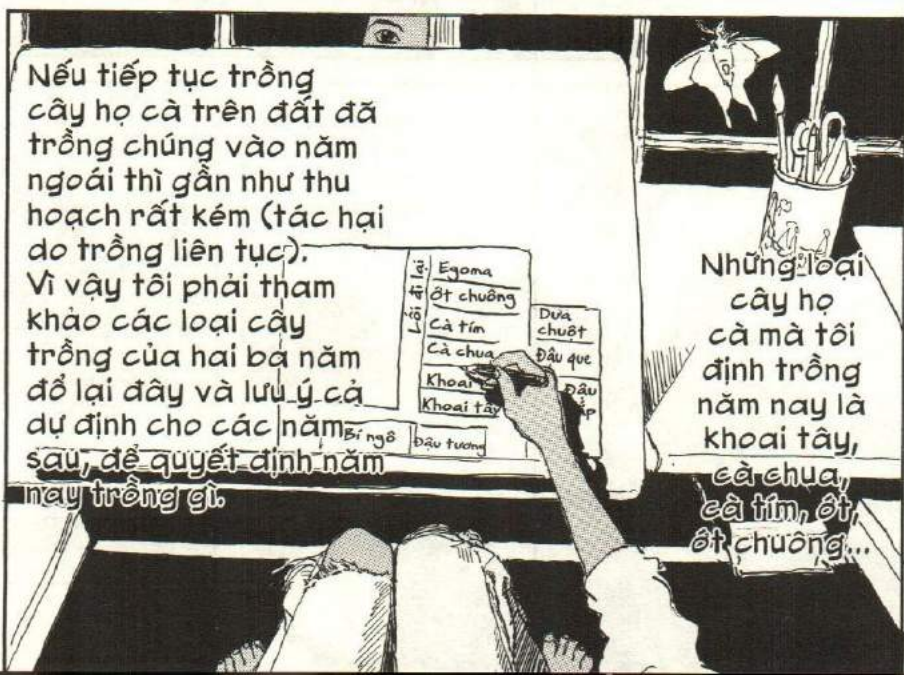
Và hơn hết, xin chân thành cảm ơn những người bạn đáng mến ở Omori đã làm hình mẫu cho các nhân vật trong Komori.



Tháng Tám
năm 2005
Daisuke
Igarashi

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
đưa chung vào và
giới thiệu ngay
sau đây.

Hoa cà tím



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 thưởng
lăm hoa.



dầu mùa
mưa,
chúng sẽ
ra hoa.

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



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



Ôt 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
đẹp



Cách làm món muối chua

• Nước muối chua (tỷ lệ tiêu chuẩn)

Nước	2 cốc
Chấm	1 1/2 cốc
Đường	1 thìa to
Muối	1 1/2 thìa nhỏ
Lá nguyệt quế	2 lá
Tiêu nguyệt hạt	10 hạt
Ớt đỏ	3 quả

• Ôt chuông

• Ôt xanh Nhật

Cà rốt (có hoặc không đều được)

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

• Đun nước muối chua, để nguội.

• Bỏ ớt chuông làm đôi, bỏ hạt, hoặc sơ trong nước muối, rồi chắt nước đi.

• Ôt xanh để cả quả hoặc trong nước muối.

• Xếp đầy ớt chuông, ớt xanh Nhật, cà rốt thái chỉ vào lọ đựng đã được đun khử trùng.

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

• Hâm sau 2-3 ngày.



Càng hái
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
đương
nhiên
quả 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
hưởng mầm hoa
về phía lối đi.



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

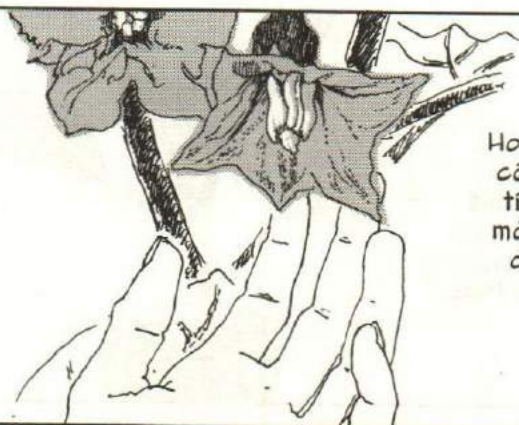
(Chắc
trồng
trong
chậu cây
ngoài ban
công thì
dễ hơn.)



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
nhi? (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.

RỘP

Khi
nhìn
thấy
chúng



và
gặm
nát
lá
cây.



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

Cà tím
không thể
này 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
nhất kinh
là chịu
thụ.

Hơn
nửa,
phải
mất 90
ngày
ươm mới
mang
ra
ruộng
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 thì
ngắt đi.



Để
thân
cà tím
phát
triển
thành
ba,
bốn
nhánh.



Cắt các loại
rau củ thu
hoạch được
trong ngày
như cà tím, ớt
chuông, khoai
tây, ớt xanh, bí
ngồi, đậu que,
bí ngô thành
những miếng
vuông cạnh

Đây là món
tôi thường ăn
vào bữa trưa
ngày hè



Để làm
tăng
hương
vị, tùy
theo
mùa, có
thể thêm
tía tô,
gừng,
nụ gừng,
Nhật,
húng
quế,
rau
mùi...

Trộn
giấm,
đường,
muối,
vừng giã,
nước
tương
(vị sẽ hơi
đậm) với
miso và
đầu lọc.

(Mì soba có thể dùng lạnh hoặc
nóng theo kiểu kama-age*.)



Rán
không
tắm
bột.

XÈO XÈO XÈO XÈO XÈO

*Mì nóng gấp ra từ chảo chảo với nước chảo rồi ăn.



Ở nhà,
tôi ăn
món
này gần
như mỗi
ngày.



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/ipm.vn>

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 Đốc Ngữ, Vĩnh Phúc, Ba Đình, Hà Nội.

Số ĐKKHXB: 185-2018/CXBIPH/160-02/HĐ.

Số QĐXB của NXB: 143/QĐ-NXBHĐ 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/ipm.vn>,

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