

Японские домашние блюда
(Внеплановый материал)

～ Посуда и комбинирование блюд ～

Среди людей второго и третьего поколений не было ли таких случаев, когда при подаче японских блюд на стол задумывались в какую посуду класть и как комбинировать. В этот раз ознакомим вас с посудами, применяемыми для японских блюд. В связи с использованием керамической, фарфоровой, стеклянной посуды, приятно принимать пищу за ярким столом, чем за столом из пластиковой посуды.

К тому же, когда подходящая посуда под блюдо, то и выглядит аппетитно, и еда кажется вкуснее.

① «Сирумону (жидкое блюдо) : «ован (чашка)»

Что касается жидких блюд, употребляемых в горячем виде, в том числе *мисосиру* (суп из мисо) и *сумасидзиру* (прозрачный бульон) и тому подобное, то применяем деревянную (Есть ещё и пластиковые древесной текстуры) миску, чтобы не обжечь губы. Когда набирают жидкость, то нормой является примерно шестая или седьмая часть *ован*. Хотя мало для обычного применения, но есть и *ован* с крышкой для того, чтобы не остывал суп и на вид выглядит качественным и по отношению к гостю передаётся чувство уважения.



② *Гохан* : «очаван (чашка)»

Что касается *очаван* небольшого размера из керамики и фарфора, то является основной посудой японских блюд при использовании под белую рисовую кашу, *такикомигохан* и так далее. Когда кладут кашу в *очаван*, то важно класть лёгкой горочкой. Много и таких семей, где кроме как для гостей, каждый пользуется своей личной посудой, а также посудой разного размера и дизайна в соответствии с возрастом, то есть, отец, мать, братья, сёстры и так далее. Кроме того, есть и такие семьи, где каждый член семьи пользуется своими личными палочками, например, *хаси* для детей приобретают короткие и прочее.



にほん かていりょうり ばんがいはん
日本の家庭料理(番外編)
うつわ りょうり くみあわ
～ 器と料理の組合せ～

2、3世の方など日本の家庭料理を盛りつける際に、器と料理の組合せに迷われた経験はありませんか。今回は、日本料理に使う器についてご紹介いたします。陶器や磁器、ガラスの器を用いることで、プラスチックの器よりも目に鮮やかな食事が楽しめます。また、料理に合った器で、見栄えもよくなり、食事の味を引き立ててくれます。

①汁物:「お椀」

みそ汁や澄まし汁など、高温で食べる汁物は、唇がやけどしにくい木製(木目調プラスチック製もある)のお椀を 사용합니다。お椀によそう汁の量は、器の六分目から七分目位が目安です。普段使いでは少ないですが、冷めないように蓋が付いたお椀も高級感があって、客を大事にする気持ちが伝わります。



②ご飯:「お茶碗」

陶器や磁器でできた小ぶりのお茶碗は、白米や炊き込みご飯などをよそう時に使う、日本料理の定番です。お茶碗にごはんをふんわりと山形によそうのがコツです。来客用以外は、家族それぞれ自分専用のものを使う家庭が多く、お父さん、お母さん、兄弟姉妹など、年に応じた大きさやデザインのものを使用します。また、箸も子供用には短い箸を用意するなど、家族それぞれのもを使う家庭もあります。

Информационная газета Центра по связи и поддержке китайских соотечественников

③ Варёные и смешанные блюда : «плоская тарелка (чуть глубокая)» «глубокая тарелка» «большая миска» «маленькая миска» «небольшая тарелка»

Как тушёная рыба и прочее, когда блюдо с жидкостью и неразваренное, то соответствуют чуть глубокие керамические и фарфоровые тарелки «хирадзара», чтобы не проливался бульон. Аппетитно выглядит вид рыбы и так далее, рыба полностью погружена в бульоне и хорошо пропитается.

Блюдо, которое почти без жидкости, как азмоно и тому подобное, кладут определённую порцию в маленькую миску или же набирают в глубокую тарелку или глубокую миску, затем каждый кладёт на своё усмотрение в отдельные небольшие тарелки.

④ Якимоно, осасими : «хирадзара (плоские тарелки – большой размер)» «нагадзара (продолговатые тарелки)» «сёюдзара (тарелочки под сёю)»

Что касается жареной рыбы и испечённой рыбы на вертеле, то по размеру и форме пользуются «хирадзара» и «нагадзара» в зависимости от назначения, так как занимает место для костей и палочек.



Кроме того, для сасими и прочее под сёю есть и «сёюдзара».

⑤ Цукэмоно : «кодзара (маленькая тарелка)»

В семьях с общей миски соленья сами набирают нужную порцию в маленькую тарелку или же кладут соответствующую порцию в маленькие тарелки, затем подают каждому.

⑥ Горячая лапша, суп и донмоно (блюдо в глубокой чашке): домбури (глубокая чашка)

Для таких горячих лапш, как удон (пшеничная лапша), соба (гречневая лапша), а также суп с разными ингредиентами, как кэнтиндзиру (суп из тушёного тофу, овощей и так далее), применяется большая керамическая посуда наподобие «домбури (глубокая чашка)».

Кроме того, «домбури» пользуются и для «блюдо в глубокой чашке», так как на кашу кладут много ингредиентов, затем сверху поливают подлив. Рекомендуются для такого

③ 煮物、和え物:「平皿(やや深め)」「深皿」
「大鉢」「小鉢」「取り皿」

魚の煮物など汁があつて、形が崩れていない場合は、陶器、磁器で汁がこぼれない程度にやや深みがある「平皿」が適しています。魚などの形が見栄えよく、汁が全体に浸かって、味もよく染みます。



和え物など汁の少ないものは、「小鉢」に食べる分だけ盛りつけたり、「深皿」や「大鉢」に盛っておいて、小ぶりの「取り皿」を用意し、各自が食べる分だけ取り分けたりします。



④ 焼き物、お刺身:「平皿(大きめ)」「長皿」
「醤油皿」

焼き魚や串焼きなどは、骨や串が場所をとるので、用途に合わせた大きさや、形に応じた「平皿」や「長皿」を用います。

また、刺身などには醤油をつける「醤油皿」もあります。



⑤ 漬け物:「小皿」

家庭では漬け物を入れた鉢から自分で好きな分だけ「小皿」に取り分けたり、小皿にちょうどよい分量を盛りつけて、一人ずつに出したりします。

⑥ 温かい麺、汁物、丼物:「丼ぶり」

うどんやそばの温かい麺や、具だくさんで分量のあるけんちん汁などの汁物は、「丼ぶり」のような大きめの陶器を使います。

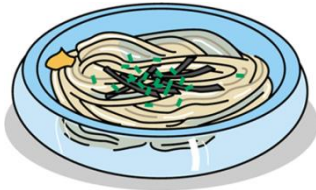


Информационная газета Центра по связи и поддержке китайских соотечественников

случая, когда одну порцию еды нужно полностью поместить в одну чашку. Например, *оякодон* (блюдо из рисовой каши, а сверху слой омлета с курятиной), *тэндон* (блюдо из рисовой каши с жареными на масле продуктами), *тирасисуси* (рисовая каша, приправленная уксусом, а сверху кусочки рыбы и т. д.) и прочее.

⑦ Холодная лапша, блюдо с добавлением уксуса, *хияякко* (охлаждённый тофу под соевым соусом со специями), салат, фрукты и прочее : «стеклянная посуда»

Как посуда для *сомэн* (наподобие вермишели), и супа, в который макают *сомэн*, употребляемые в холодном виде, смачивая в ледяной воде в летнее время и так далее, применяется стеклянная посуда. Кроме того, если для блюд с добавлением уксуса, *хияякко*, салата и фруктов тоже применить стеклянную посуду, то сразу можно узнать, что это холодное блюдо и может ещё лучше проявлять прохладу.



То, чем познакомили в этот раз, является всего лишь нескольким примером, поэтому попытайтесь научиться укладывать на посуду ингредиенты, чтобы аппетитно выглядело блюдо, используя различную комбинацию посуды с блюдами, появляющиеся в журналах и передачах приготовления блюд.

(T)



また、丼物も、ご飯の上に
具を重ねて、汁をかけたりす
るので「丼ぶり」を使います。
親子丼、天丼、ちらし寿司な

ど一食分たっぷり盛る時におすすめです。

⑦ 冷たい麺、酢のもの、冷や奴、サラダ、果物
など:「ガラスの器」

夏場など、冷たくして氷水に浸して食べる
素麺やつけ汁用の器としては、目に涼やかな
ガラスの器を使います。他にも、酢のものや冷

奴、サラダ、果物なども、ガラス
の器を用いると冷たいものと
一目でわかり、一段と涼しさを
演出できます。



今回ご紹介したものはほんの一例ですの
で、料理の本や番組で登場するさまざまな器
と料理の組合せを参考に、料理がおいしく見
えるような盛り付けに挑戦してみてください。

(T)