

## Интересные факты о Японии

### «Вкус зимы». *Набэ* (блюда в кастрюле)

Холодной зимой, когда хочется побыстрее согреться, в японской кулинарии очень популярны блюда, которые готовятся в кипящей кастрюле *набэ*. Этим собирательным словом в Японии называют любое блюдо, которое готовят в одноименной кастрюле из самых разных ингредиентов. Получается горячая бурлящая похлебка, кастрюлю с которой целиком выставляют на стол (либо с самого начала процесс приготовления разворачивается у вас перед глазами, на переносной газовой горелке), и все присутствующие принимают участие в трапезе, периодически добавляя еду в свою тарелку из «общего котла». За пределами Японии хорошо известны такие варианты приготовления *набэ*, как *сукияки* и *сябу-сябу* (о них мы писали в июльском номере нашего информационного бюллетеня за 2009 год), а в этот раз мы расскажем о менее известных, но не менее вкусных вариантах этого блюда.



*Yosenabe*



Ингредиенты набэ



*Botannabe*



Сасими из фугу  
(на первом плане)

#### • *Yosenabe*

В специально приготовленный бульон добавляются овощи, мясо, морепродукты и другие самые разные ингредиенты по вкусу. Бульон-основа обычно готовится из сушеного тунца-бонито, морской капусты и грибов с добавлением соевого соуса, соевой пасты мисо, сакэ, соли и т.п, после чего в кастрюлю кладут белую китайскую капусту, лук и другие овощи, разные виды грибов, соевый творог *тофу*, полуфабрикаты в виде фрикаделек из рыбного фарша, рыбу, моллюски, креветки и прочие дары моря, мясо (говядина, свинина, курица). В итоге получается эдакая японская солянка, дающая полную свободу полету вашей кулинарной фантазии. Это еще и чрезвычайно популярное семейное блюдо, которое японцы очень любят готовить в домашней обстановке. После того, как на дне кастрюли остается только густой бульон, туда по вкусу добавляют рис, либо лапшу *удон* или *рамен*, и получившейся наваристой похлебкой завершают трапезу.

#### • *Mizutaki*

Иногда этот вид *набэ* делают и на основе куриного бульона или морской капусты, но в классическом варианте в качестве супа используется простой кипяток (отсюда и название, буквально «варено на воде»), а сваренные в нем кусочки курицы, дары моря, грибы и соевый творог *тофу* едят с приправой на основе уксуса с добавлением сока цитрусовых, соевого соуса и т.п. Видимо именно потому, что способ готовки очень прост и не требует приготовления бульона-основы, этот вид *набэ* очень популярен среди японских домохозяек. Можно сказать, что знаменитый *сябу-сябу*

принадлежит именно к этому классу набэ. Завершение трапезы с добавлением лапши или риса аналогично предыдущему варианту.

#### ● Chankonabe

Это упрощенный «народный» вариант набэ, которым питаются борцы сумо и благодаря которому они и наращивают так успешно массу своего тела. В куриный бульон добавляются овощи, мясо, рыба и т.п., а также мясные фрикадельки, которые у японцев ассоциируются с белыми звездами, знаками победы в поединках сумо. В разных сумоистских школах существуют свои особенности и секреты приготовления этого блюда.

#### ● Botannabe

Тонко нарезанное кабанье мясо варят вместе с овощами, а в качестве приправы обычно используется соевая паста *мисо*. Так как мясо диких кабанов обладает своеобразным запахом, то в набэ добавляет японский перец и другие пряности. По сравнению с обычной свининой, кабанье мясо придает супу более густой и насыщенный, но менее жирный вкус. Тонко нарезанное мясо подается к столу, предварительно высокохудожественно уложенное на большой тарелке, и контраст между ярко красной мякотью и белыми слоями сала вызывает у японцев ассоциации (ни много, ни мало!) с бутонами пиона, что и дало название всему блюду (пион по-японски *botan*). Как видите, секреты сервировки и подачи блюд – одна из главных особенностей японской кухни.

#### ● Fugunabe

Принцип приготовления и использование приправы на основе уксуса аналогичны набэ *Mizutaki*, но главным ингредиентом здесь являются кусочки знаменитой рыбы фугу. Как известно, эта рыба содержит в себе сильнодействующий яд, но, будучи правильно разделанной и приготовленной, не только безвредна, но и очень вкусна. Рыбные вариации набэ в Японии называют *-chiri*, так что *fugunabe* известно и под названием *fugu-chiri*. А в Западной Японии (Осака, Киото) рубя фугу на местном диалекте называют *teppo* (буквально «ружье»). Имеется в виду, что если уж не повезет, то результат будет как от пули в живот), а само блюдо - *tetchiri*. Подробнее о фугу смотрите ниже.

#### ● Chige (корейское набэ)

Набэ как блюдо существует и в Корее. В варианте *chige*, оно стало необычайно популярно в Японии в последние годы. Это очень острое блюдо на основе красного перца и корейского закуска *кимчи* (остро приправленная ферментированная китайская капуста) с добавлением мяса, даров моря и овощей.

#### ● Ishikarinabe (о.Хоккайдо)

Это традиционное для самого северного японского острова Хоккайдо блюдо, главную скрипку в котором играет крупно порезанная кета (тихоокеанский лосось) с добавлением овощей и соевой пасты *мисо*, приправленное также бардой (остатки от брожения при изготовлении саке), сливочным маслом или молоком. Эта изначально повседневная трапеза местных рыбаков, в несколько приукрашенном виде, превратилась в очень популярный набэ-вариант.

#### ● Kiritamponabe (преф. Акига)

(*kiritampo* – поджаренные на открытом огне трубочки из рисового теста, нанизанные на деревянные палочки)

В суп, приготовленный из куриного бульона и соевого соуса с добавлением сахара, добавляются

курятина, рыбные фрикадельки, овощи, грибы и т.п., а также местный деликатес *kiritampo*.

В зависимости от ингредиентов, способа приготовления и местных особенностей, в Японии можно обнаружить огромное количество самых разных вариаций на тему набэ. Добавив мясо крабов, получаем *kanichiri* (*kaninabe*), набэ с мясом утки – *kamonabe*, появление на кулинарной сцене устриц неминуемо рождает *kakinabe*, а добавив *motu* (говяжьки или свиные внутренности) наслаждаемся наваристым *motunabe*. А набэ на основе соевого молока так и будет называться ... *tonyunabe*.

● *Yaminabe* «набэ втёмную»

Блюдо-игра. Участники (обычно близкие знакомые и друзья) приносят с собой самые необычные и неожиданные ингредиенты и в полной темноте по очереди добавляют их в готовящееся блюдо. Когда по общему мнению набэ уже готово, сотрапезники по очереди запускают палочки в общий котел и вылавливают свою порцию, от которой, по правилам игры, нельзя отказаться ни при каких обстоятельствах. После того, как включается свет, под общий хохот присутствующих вы непременно должны попробовать то, что вам досталось, даже если это нечто, что вы ненавидите всеми силами своей души. Или даже если это нечто не вполне съедобное...