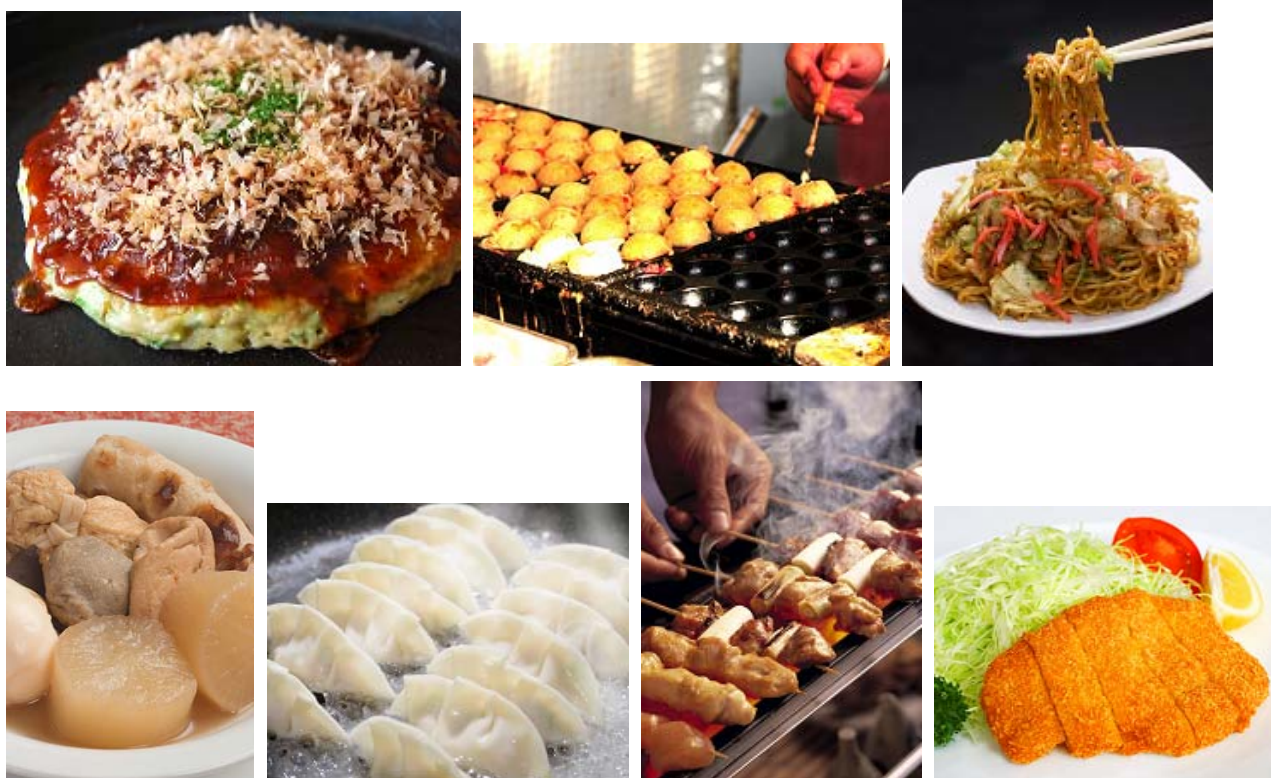


Народная японская кухня

(самые популярные блюда)

Национальная кухня, как известно, является неотъемлемой частью культуры. Когда заходит речь о традиционных японских блюдах, как правило в первую очередь имеют в виду такие шедевры японской кулинарии, как *суси*, *тэмпура*, *сябу-сябу*, *суккияки*. В действительности же гастрономический выбор здесь несравнимо более богат, а в каждом уголке страны путешественник обязательно столкнется с неповторимыми особенностями местной кухни.

Японская народная кухня (назовем ее так, ибо сложно подобрать в русском языке определение, аналогичное оригинальному японскому названию «гурумэ класса В») представлена доступными по цене (в пределах 1000 йен, порядка \$12 или 360 рублей) блюдами, которые в действительности, в значительно большей степени, чем изысканные и зачастую очень недешевые всемирно известные шедевры японской кулинарии, перечисленные выше, и занимают главное место в рационе жителей страны Восходящего солнца. В июльском номере нашего информационного бюллетеня мы уже рассказывали о таких сверх-популярных демократичных блюдах, как *карэ-райсу*, *рамэн*, *удон*, *гюдон* и *о-нигири*. Здесь нам хотелось бы дополнить этот джентельменский гастрономический набор среднестатистического японца.



Слева направо

Наверху: *окономияки*, *такояки*, *якисоба*

Внизу: *удэн*, *якигёдза*, *якитори*, *тонкацу*

Бум народной японской кухни в Америке

В выходные дни середины июля 2010 года часть улицы Манхэттен в Нью-Йорке временно была превращена в квартал японских ресторанов под общим названием Japan town. В подготовке и

реализации этой промо-акции японской народной кухни, представленной в виде таких блюд как *окономияки*, *такояки*, *якитори*, *рамэн*, *гёдза* и т.д., приняли участие гиганты японской пищевой промышленности и местные японские рестораны. Возможность недорого отведать настоящую японскую «народную еду» вызвала небывалый ажиотаж, собрав более пятидесяти тысяч посетителей, так что даже доступ на это мероприятие временно пришлось ограничивать. Колоссальный успех этой гастрономической ярмарки дал возможность японским газетам, помимо прочего, оптимистически констатировать, что «помимо неуклонной популярности таких атрибутов японской культуры как *суси* и *кимоно*, в настоящее время мы наблюдаем в Америке и быстрорастущий интерес к современной японской культуре» (газета «Нихон-кэйдзай симбун» от 1 августа 2010 г.)

Проекты по оживлению экономики на местах с помощью пропаганды уникальных блюд традиционной местной кухни. «Гран-при В-1»

Активное продвижение брендов местной кухни, которое повсеместно наблюдается в провинциальных областях Японии на протяжении последних десяти лет, тесно связана с планами местных администраций по оживлению экономики и стимулированию внутреннего туризма. В рамках этой промо-компания был запущен проект «Кулинарные достопримечательности» *Гототи-гурумэ* (см. примечание в конце статьи), а в марте 2006 года в г.Хатинохэ (префектура Аомори) был проведен первый фестиваль традиционной местной кухни, в рамках которого прошел и конкурс «Гран-при В-1» среди инициативных групп, активно рекламирующих блюда местной кухни. Фестиваль получил всеобщие любовь и признание, и в настоящее время проводится ежегодно, каждый раз в новом месте, неизменно привлекая все новых и новых участников. На первый гран-при в Аомори, посетивший семнадцать тысяч зрителей, собралось десять групп-участниц, а главный приз был присужден *Фудзиномия-якисоба* (см. ниже). В последнее время количество зрителей мероприятия каждый год составляет от двухсот до двухсот пятидесяти тысяч человек, а число участников состязания выросло до сорока семи.

А теперь, на примере блюд, завоевавших наибольшую популярность на нью-йоркской ярмарке *Japan town* и ставших победителями «Гран-при В-1» попробуем разобраться, что же представляет из себя японская «народная кухня».



Окономияки

Слева: после поджаривания на противне разрезаются на части и сразу съедаются

Посередине: ингредиенты перед началом приготовления. Далее их перемешивают в жидком тесте и жарят на противне

Справа: свежеприготовленное блюдо. Поливается соусом, после чего посыпается струганным сушеным тунцом и сушеными мелко нарезанными морскими водорослями

ОКОНОМИЯКИ

Беспроегрешный рецепт: просто берем все самое вкусное и жарим!

В Японии это делают так, - из пшеничной муки и воды (или бульона) делают жидкое тесто и поджаривают его на стальном противне, добавляя по вкусу овощи (капусту и лук), мясо (говядину, свинину), морепродукты (креветки, кальмары), яйца и т.п. Получившуюся запеканку размером порядка 3x20 см. обильно сдабривают соусом, майонезом и (острыми) приправами. Едят с пылу с жару. Традиционно считается, что самые вкусные *окономияки* готовят в регионе Кансай (Осака, Киото, Кобэ) и в Хиросиме, но в настоящее время специализированные рестораны можно найти по всей стране (и в Осака, и в Хиросима их около пяти тысяч! А в префектуре Хёго (со столицей в г.Кобэ), как и в Токио, более трех с половиной тысяч). Причем нюансы процесса приготовления и самые популярные ингредиенты везде свои. Вот как готовят *окономияки* в Осака: обычно здесь в специализированных заведениях противень изначально вмонтирован в середину стола прямо перед посетителями, которые сами и занимаются процессом приготовления (можно конечно поручить это и официанту, который сначала доставит вам все необходимые ингредиенты согласно заказу, но тогда ведь пропадет большая доля удовольствия!) Сначала ничего сложного: смешиваем все ингредиенты вместе и вываливаем прямо на горячий противень перед собой. Затем начинаем придавать нашей запеканке по возможности круглую форму, сохраняя при этом некоторую толщину блюда. После того, как одна его сторона поджарилась, специальной лопаткой (прилагается) надо одним ловким движением перевернуть *окономияки* на другой бок, что на практике не так просто и требует определенной сноровки. Дело усложняется и тем, что противень не на шутку раскален от пламени установленной под ним газовой горелки, так что зачастую даже зимой клиент ресторана весь в поту сражается со своей запеканкой. Но именно в этом, по представлениям японцев, и заключается главная прелесть всей трапезы, а неизбежные для новичка маленькие неудачи составляют неотъемлемую часть наслаждения от процесса приготовления. Само название блюда *окономияки* предполагает как то, что каждый заказывает для него свои самые любимые ингредиенты, так и то, что степень готовности также определяется самостоятельно. В количестве переворачиваний с бока на бок своей запеканки вы тоже не ограничены, а когда решите, что она готова, надо обмазать ее специальным соусом и посыпать специями (прилагаются), поделить лопаткой на порции и сразу приступать к оценке вкуса того, что у вас получилось.

История *окономияки*

Считается, впервые нечто напоминающее современное блюдо *окономияки* под названием *фунояки* приготовил великий мастер чайной церемонии Сэн-но Рикю в 16-ом веке в качестве угощения для гостей в перерыве между частями длительного ритуала приготовления и наслаждения чаем. В процессе выпечки, напоминающем приготовление русских блинов, пшеничная мука разводилась водой и поджаривалась тонкими слоями, а готовые *фунояки* подавались с завернутой внутри соевой пастой *мисо*. С середины 18-го века в Эдо (современный Токио) появились похожие сладости под названием *мондзяки*, которые выпекались в форме букв японской азбуки *кана*. Они сразу стали чрезвычайно популярным и самым доступным лакомством для детей, которое продавалось по всему городу. Согласно историческим данным, в Эдо в период 1830-1844 г.г. насчитывалось более восьмисот частных платных библиотек (что говорит об очень высоком для того времени уровне грамотности населения!), а начальное образование было доступно в частных школах *тэракоя*, где детей учили чтению, письму и азам арифметики. И конечно же любимым развлечением школьников было, возвращаясь домой после занятий,

забежать в лавку по дороге, чтобы купить дешевенькие *мондзяки* в виде новой буквы, которую они только что выучили.

Вскоре подобные незамысловатые сладости распространились по всей стране как любимое детское лакомство. А их превращение в популярное блюдо японской кухни *окономияки* произошло относительно недавно, всего 70-80 лет назад. В условиях острого продовольственного кризиса после окончания Второй мировой войны, когда одними печеными сладостями сыт не будешь, в рецептуру этого блюда стали добавлять сначала мелко нарезанную капусту, а затем яйца и самые дешевые сезонные морепродукты. Тогда же в качестве обязательной приправы появился сладковатый густой соус, и закончившее свою рецептурную эволюцию блюдо *окономияки* сразу же завоевало сердца японцев по всей стране.



Слева направо: *хиросима-фу окономияки* с гречневой лапшой; токийские *мондзяки*

Кулинарные достопримечательности

***Хиросима-фу окономияки* (окономияки по-хиросимски)**

Главной отличительной чертой процесса приготовления *окономияки* в Хиросима является то, что ингредиенты жарят, выкладывая слоями, без предварительного их перемешивания в жидком тесте. Итак, сначала на раскаленном противне делаем два круглых блина, на один из которых накладываем мелко порезанную капусту, предварительно обжаренные ингредиенты по вкусу и гречневую лапшу. Затем ловким движением переворачиваем всю получившуюся конструкцию на поверхность второго блина. Получилось? Теперь всю многослойную запеканку в процессе приготовления надо перевернуть еще пару раз, после чего непременно обмазать соусом. Готово! Некоторые гурманы украшают получившееся блюдо яичницей-глазуньей.

***Мондзяки* (Токио)**

В Токио это совсем другое блюдо, напоминающее описанные выше детские сладости *мондзяки* и даже сохранившее с небольшими фонетическими изменениями их название. Муку размешивают в очень большом количестве воды (пропорция 1:4 и более!) и, добавив ингредиенты по вкусу, выливают все это на противень. Из-за большого содержания воды блюдо очень медленно прожаривается, и его едят по мере готовности, «объедая» с твердеющих в первую очередь краев. Это блюдо настолько популярно в японской столице, что в портовом районе Цукисима, рядом с пристанью Харуми, есть целая улица Мондзяки-стрит, вдоль которой на протяжении шестисот метров теснятся более пятидесяти специализированных ресторанчиков.

***Касимин-яки* (Осака, г. Кисивада)**

Административный район Осака город Кисивада знаменит в первую очередь своим уникальным летним фестивалем *Дандзири-мацури*, известным также под названием *Кэнка-мацури* (праздник драчунов). Местные *окономияки* под названием *касмин-яки* также ни на что не похожи, их готовят с добавлением, вместо обычных говядины и свинины, мяса курицы (*касива*) и фарша из говяжьего жира (фарш: *минти*), что придает местной версии этого блюда особый вкус.

Какиоко (Окаяма)

Портовый городок Хинасэ в восточной части префектуры Окаяма знаменит своей неотразимой трастовкой рецепта приготовления *ОКОНОМИЯКИ*, - здесь в блюдо в качестве основного ингредиента просто добавляют устрицы, которые наиболее вкусны зимой. Много объяснений видимо не требуется – стоит только представить себе свежеприготовленную традиционную запеканку, нафаршированную свежайшими сочными устрицами, и сразу становится ясно, зачем и почему в зимний период в этот затерянный на карте страны городок со всей страны неиссякаемым потоком прибывают все новые и новые партии туристов с горящими от предвкушения глазами...

Никутэн (преф. Хёго, г.Кобэ и г.Такасаго)

Классическим вариантом *ОКОНОМИЯКИ* считается блюдо *НИКУТЭН*, которое готовят в районе Нагата города Кобэ из отваренных говяжьих сухожилий и кусочков обжаренного в кипящем масле кляра, которые (кусочки кляра) в изобилии остаются после приготовления любимого японцами блюда *тэмпура*. Сначала жидкое тесто из разведенной водой пшеничной муки разливают тонким слоем по нагретому противню, а затем сверху накладывают порезанную капусту, сухожилия и кусочки кляра, после чего поливают все это сверху остатками теста и переворачивают на другой бок. После готовности блюда его от души сдабривают сладковатым соусом, затем этот получившийся креп по-японски сгибают пополам и тут же с аппетитом съедают. По технологии приготовления это блюдо ничем принципиально не отличается от обычных *ОКОНОМИЯКИ*, и только завершающий штрих (складывание готового блюда в полукруглую форму) является отличительной особенностью *НИКУТЭН*-этикета.

В западной части Кобэ, районе Такасаго, в качестве одного из ингредиентов используют отварной картофель, причем считается, что этот обычай берет свое начало в рачительности местного населения: не выбрасывать же вареную картошку, которая иногда остается от другого традиционного японского блюда *одэн*. По отзывам специалистов картофельная вариация *ОКОНОМИЯКИ* под названием *такасаго-никутэн* достойна самой высокой оценки!

Изначально и сухожилия и остатки кляра были не более, чем отходами процесса приготовления других блюд японской кухни, которые (отходы) в конце дня выбрасывались, либо же в лучшем случае бесплатно раздавались нуждающимся. Таким образом, блюдо *никутэн*, приготовленное из самых низкосортных продуктов первоначально получило весьма сомнительную репутацию и считалось детской забавой и едой бедняков. Но это предубеждение продержалось недолго, - как только местные жители распробовали вкус того, что получается в результате процесса, описанного выше, вариация на тему *ОКОНОМИЯКИ* под названием *никутэн* сразу и прочно заняла свою нишу в ряду самых популярных блюд народной японской кухни.



Слева: *такояки* в деревянной тарелочке в виде лодки

Посередине: *такояки* в процессе приготовления. С помощью специальной палочки переворачиваются и обжариваются со всех сторон

Справа: гигантские *акаси-яки*. Вместо традиционного соуса к ним подают бульон

Такояки

Взрыв популярности на родине и прорыв в Азию

Это изобретение пытливого ума жителей гурманской столицы западной Японии г. Осака, в виде колобков диаметром 3-4 см., которые обжариваются на формовочных противнях (см. центральное фото выше), готовится из пшеничной муки, разведенной в воде или бульоне, и кусочков вареного осьминога. В Японии *такояки* едят в качестве легкой закуски (традиционный японский вариант фаст-фуда), и передвижные аппараты для приготовления этого в высшей степени народного блюда, которые выстраиваются вдоль дороги к синтоистским и буддийским храмам - неперенный атрибут всех религиозных и календарных праздников в Японии.

Жарят эти колобки энергично переворачивая их деревянной палочкой, подрумянивая со всех сторон. Под образующейся корочкой, внутри мягкого и вязкого горячего теста, вожделенный кусочек осьминога ожидает своего ценителя. Как и в случае с *окономияки*, это блюдо перед употреблением обязательно поливают сладковатым густым соусом и/или майонезом, а затем посыпают тонко нарезанными кусочками сушеного тунца и приправой из сушеных водорослей.

Как самостоятельное блюдо *такояки* появились в Осака около семидесяти пяти лет тому назад (прототип этих колобков существовал конечно и раньше, но здесь увлекательную историю их происхождения мы, за неимением места, опустим). Долгое время они оставались местной гастрономической экзотикой районов Осака и Кобэ, но с девяностых годов прошлого века вдруг разом завоевали популярность национального масштаба. По самым приблизительным подсчетам в настоящее время в Японии насчитывают более пяти тысяч специализированных заведений, где готовят *такояки*. На рынке пищевых продуктов уверенно удерживают свои позиции многочисленные разрыхлители теста и вкусовые приправы, специальная пряная мука с добавлением сушеного имбиря и соусы на любой вкус. А около половины рынка замороженных пищевых продуктов в Японии в настоящее время занимают полуфабрикаты *такояки*, требующие лишь нескольких минут для разогрева в микроволновке.

Такояки. История успеха. Осака – Япония – Азия!

Более того, с начала нашего века *такояки* начали активное продвижение к сердцам потребителей в Тайланде, Индонезии, Сингапуре, Малайзии, Тайване, Южной Корее, Китае и других азиатских странах. Здесь оригинальный японский рецепт зачастую претерпевает кардинальную модификацию (вместо столь любимых в Японии, средиземноморских странах и в Мексике осьминогов в качестве начинки используются другие морепродукты, сыр, сосиски, и даже бананы, шоколад и т.п.), но само слово, несмотря на то, что от осьминогов (*тако*) там остается одно название, уже давно стало интернациональным. Можно констатировать, что это необычное блюдо, получившее свое рождение в Осака, в процессе завоевания национального и азиатских рынков к настоящему времени уже прошло заметный эволюционный путь.

Кулинарные достопримечательности

Акасияки (Осака ~ юг преф. Хёго)

В городе Акаси, на юге префектуры Хёго, *такояки* готовят размером, в два раза превышающим среднеяпонский стандарт. Сначала в жидкое тесто, замешанное на бульоне, добавляют немалое количество куриных яиц, после чего на специальном противне выпекают колобки диаметром 5-6 см., которые затем выкладывают на подносе в виде куска толстой деревянной доски. Далее в местном рецепте принимает участие сила земного притяжения, - большие колобки под собственной тяжестью естественным образом разламываются на две части (см. фото выше). Но этим особенности местного такоякипечения не ограничиваются. Как мы уже знаем, обычно это блюдо едят,

предварительно полив густым сладковатым соусом. Но только не в Акаси! Здесь к колбкам с начинкой из осьминога вам подадут наваристый бульон, в который *акасияки* надо перед употреблением топить «с головой».

Ситуация самостийности и обилия трактовок *такояки* рецептуры усложняется и тем, что (внимание!) в самом городе Акаси это блюдо упорно называют *тамагояки* (жареные яйца) или *тамаяки* (жареные колбки), а не *акасияки*, как зовут его в Кюбэ и Осака для того, чтобы не путать с абсолютно другим *тамагояки*. В завершении отметим, что сам принцип приготовления *акасияки*, которому не менее ста пятидесяти лет, можно смело причислить к одному из основополагающих кулинарных изобретений японского народа, давших миру жареные колбки с осьминожьей начинкой.

Ball-яки

Дефиниция этого блюда проста и легко запоминается: *болл-яки* (жареные колбки) есть *такояки* с любой начинкой, кроме оригинальной (осьминога). Появление этой ультрасовременной модификации стало результатом не только активной экспансии классических осьминогосодержащих жареных колбков в Тихоокеанско-Азиатский регион и их адаптацией на местных рынках, но и с неуклонным повышением благосостояния населения Японии, которое в последнее время, обзаведясь заветными аппаратами для выпечки *такояки*-колбков на дому, увлеченно экспериментирует с классической рецептурой. Частые открытия в этой области дают нам все новые и новые версии *болл-яки* на любой вкус.

Последняя волна открытий в этой области поднялась совсем недавно в связи с активными дебатами по данному вопросу по телевидению и в интернете. Огромная армия энтузиастов-экспериментаторов подарила миру новые модификации этого блюда, содержащие в своей рецептуре, подобно итальянской пицце, креветки, крабы, кальмары, всевозможные съедобные моллюски, ветчину, сосиски, бэкон, сыр, японские лепешки *моти* из рисовой муки и т.д и т.п. Попутно и японский язык обогатился новой лексикой: появились такие неологизмы, как *cheese-ball* (колбки из сыра), *sweet-ball* (колбки с добавлением молока и масла, украшенные джемом, шоколадом, зефиром) и прочие.



Якисоба. В процессе приготовления на раскаленном противне энергично перемешиваются лапша, овощи и мясо

Якисоба

Встречайте, - абсолютный чемпион народной кухни!!

Но безоговорочным лидером народной японской кухни и победителем конкурсов кулинарных достопримечательностей является *якисоба*, - блюдо, которое также имеет массу местных рецептурных вариаций и хитростей.

В самом названии *якисоба* мы сталкиваемся с необъяснимой загадкой, ибо рядом с известным нам уже *яки* (любое блюдо, которое в процессе приготовления жарится) находим *соба* (лапша из гречневой муки). Однако дело в том, что здесь используется лапша, сделанная не из гречки, а из пшеницы - такая же лапша, которую используют для приготовления блюда *рамэн*. Её непродолжительное время тушат на раскаленном противне вместе с овощами и тонкими ломтиками мяса, после чего сдабривают сладким, либо соевым соусом, или же подсаливают, в результате чего получают одноименные модификации. В китайской кухне аналогичное блюдо *тяомизэн* как правило приправляют соевым или устричным соусами, в японской же традиции количество разных приправ неудержимо стремится к бесконечности. Обычно *якисоба* подается во всех заведениях, где готовят *окономияки*, более проста в приготовлении и чрезвычайно популярна в качестве традиционного фаст-фуда.

Якисоба, наряду с китайской лапшой *рамэн*, пользуется большим спросом и в качестве продукта быстрого приготовления. Чаще всего она упакована в бумажные стаканчики, в который заливают кипяток и через некоторое время добавляют специи (прилагаются). Наблюдательный читатель конечно уже заметил вторую натяжку, - строго говоря такая *соба* совсем не *яки*, то есть никакая она не жареная, хоть и обработанная в кипящем масле на стадии производства. Правильнее было бы назвать ее «лапшой быстрого приготовления со вкусом *якисоба*». И все равно она пользуется феноменальной популярностью, особенно у местной молодежи и поистратившихся туристов.

Нечего и говорить, что в каждом населенном пункте Японии готовят это популярнейшее блюдо, и везде по-разному, с использованием своих видов лапши, своих ингредиентов, приправ и бабушкиных рецептурных секретов. В первом конкурсе на лучшую кулинарную достопримечательность было представлено более тридцати только самых амбициозных представителей этого жанра, а сколько их насчитывается по все стране – сказать сложно. Ниже расскажем вкратце только о самых знаменитых брендах, и начнем с победителя конкурса на самую выдающуюся кулинарную достопримечательность.

Кулинарные достопримечательности

***Фудзиномия-якисоба* (преф. Сидзуока, г. Фудзиномия)**

Пожалуй, нет сегодня в Японии человека, который не слышал бы о ней. А многие ее даже ели. Скажем так, - именно *якисоба* из городка Фудзиномия в префектуре Сидзуока и стала тем самым запаленным фитилем, который вызвал чудовищной силы взрыв интереса японцев к традиционной кухне провинции.

Отличительной особенностью нашего чемпиона, очаровавшей всех судей и зрителей конкурса, является ненавязчиво-деликатная и в меру твердая фактура теста, из которого приготовлена лапша. При детальном изучении рецепта оказалось, что секрет достижения этой удивительной гармонии жевательных ощущений заключается в сознательном нарушении общепринятого технологического процесса приготовления лапши, - в то время, как все без исключения конкуренты сначала готовят пшеничную лапшу некоторое время на пару, а затем варят ее в кипятке, в Фудзиномия последний этап опускают, и охладив продукт после распаривания, смазывают его растительным маслом. Приготовленное таким способом тесто имеет меньшее процентное содержание воды и, как следствие, более упруго при сдавливании. На родине этой лапши, находящейся на юго-западном подножии горы Фудзи, насчитывается более ста шестидесяти заведений, где вам предложат свою трактовку этого популярного блюда, а местная инициативная группа «Общество по изучению *Фудзиномия-якисоба*» активно занимается пропагандой своей лапши и привлечением туристов-гурманов со всей страны.



Слева направо: *Фудзиномия-якисоба*; *Ёкотэ-якисоба*; *Куроиси-цуя-якисоба*

***Ёкотэ-якисоба* (преф. Акита, г. Ёкотэ)**

Еще одним широкоизвестным центром виртуозного приготовления блюда *якисоба* является городок Ёкотэ в префектуре Акита, который также знаменит на всю страну замечательным зимним развлечением для детей под названием *камакура* (постройка домиков в виде чума из снега). Местные повара отдают предпочтение более сладкому соусу и более мягкой и толстой лапше, а также украшают свои произведения яичницей-глазуньей. Раздавлив желток палочками, посетитель получает еще более сладкий привкус всего блюда. Местная кухня вообще славится своей склонностью к сладковатым оттенкам вкуса, и способ приготовления *якисоба* не является в этом смысле исключением. Здесь, имея достаточный запас времени, вы можете посетить более пятидесяти специализированных ресторанчиков, в каждом из которых наверняка обнаружите новые нюансы в искусстве приготовления такого на первый взгляд простого блюда из жареной лапши.

***Куроиси-цуя-якисоба* (преф. Аомори, г. Куроиси)**

Самого пристального внимания настоящего гурмана заслуживает и родина знаменитых яблок из Аомори, городок Куроиси в западной части префектуры. Согласно местным преданиям, лет около пятидесяти тому назад в одной из харчевень решили однажды, для привлечения клиентов детского возраста, полить уже готовое блюдо бульоном. В результате мир получил очередной шедевр провинциальной японской кулинарии, - *якисоба* в супе. Но гениальные идеи, как известно, обычно носят в воздухе, и аналогичным рецептом и названием блюда славится также и курортное местечко Сиобара-онсэн в префектуре Тотиги.

***Дзюгаймо-ири-якисоба, лапша с картошкой* (преф. Тотиги, г. Тотиги и г. Асикага)**

К северу от Токио, вдоль железнодорожной ветки JR *Рёмо-сэн*, соединяющей города Такасаки (преф. Гумма) и Ояма (преф. Тотиги) протянулось Великая Дорога Лапши. Судите сами, - отправившись из пункта Т(акасаки) в пункт О(яма) вы обязательно будете проезжать и через территорию *якисобы* г. Ота, империю удона в г. Кириу и г. Татэбаяси, затем попадете в царство собы г. Асикага, вотчину рамэна г. Сано, и в конце этого увлекательного путешествия снова встретитесь с *якисобой*, но уже в г. Тотиги. А в городах Асикага и Тотиги усталый путешественник сможет подкрепиться жареной лапшой с картошкой. Это блюдо здесь стали готовить в голодные послевоенные годы, когда была острая необходимость в бюджетной и максимально калорийной пище, но оказалось, что сочетание этих продуктов дает оригинальный и до сих пор популярный уже в благополучной Японии вкус.

***Хирудзэн-якисоба* (преф. Окаяма, г. Манива)**

Особенностью этого блюда, появившегося около пятидесяти лет назад, является сладко-острый привкус, который достигается в результате добавления соевой пасты *мисо*. В качестве основных ингредиентов в местный рецепт входят свежая капуста, которую выращивают на плоскогорье Хирудзэн и мясо курицы. Оказывается, что наряду с общепринятой практикой добавления свинины,

капуста с курятиной также очень хорошо сочетаются с этим блюдом.

***Хита-якисоба* (преф. Ойта, г.Хита)**

При внимательном изучении вопроса оказывается, что *якисоба* особенно популярна в областях именно Восточной Японии. Видимо причина кроется в том, что в Западной Японии (городах Осака, Киото, Кобэ и пр.) блюда, приготовляемые на горячих противнях (*окономияки*, *якисоба* и т.п.) уже давно стали неотъемлемой частью местной гастрономической культуры, и выделиться на этом фоне высочайшего стандарта очень сложно. Но и здесь есть свои исключения, - город Хита в префектуре Ойта (о. Кюсю) предложит вам своё видение проблемы: толсто нарезанную лапшу сначала основательно поджаривают на раскаленном противне, после чего в изобилии добавляют лук и ростки пророщенных бобов, а затем смазывают местным соусом. Получается пахучее и хрустящее на зубах блюдо, чрезвычайно популярное как среди местных жителей, так и среди заезжих гурманов.

Примечание:

В представлении японцев следует различать такие понятия как «кулинарные достопримечательности» и «традиционная местная кухня». Второе можно определить как традиционные блюда, имеющие обычно многовековую историю и сформировавшиеся под воздействием сельскохозяйственных особенностей, способов обработки и хранения продуктов питания, присущих данной местности. Что же до кулинарных достопримечательностей, то здесь речь идет о широко распространенных по всей стране блюдах народной японской кухни, приобретших неповторимые локальные особенности благодаря добавлению в их рецептуру местных продуктов и с привнесением в технологию их приготовления особых приемов обработки ингредиентов, заимствованных из традиционной местной кухни. Нужно однако признать, что в реальности границы между этими понятиями бывают размыты, и в кулинарную достопримечательность может попасть как традиционное блюдо местной кухни, так и новомодное изобретение японских кулинаров, творящих в рамках проектов по оживлению местной экономики. В качестве общего правила можно видимо говорить о том, что кулинарные достопримечательности – это народная японская кухня в местной обработке, она же «новая» традиционная местная кухня.

Традиционных местных блюд в Японии насчитывают несколько сотен наименований, самые известные из которых официально причислены Министерством сельского, лесного и водного хозяйства Японии к «местным достопримечательностям» и подробно представлены в энциклопедии «Сто лучших блюд традиционной местной кухни».

(продолжение следует)