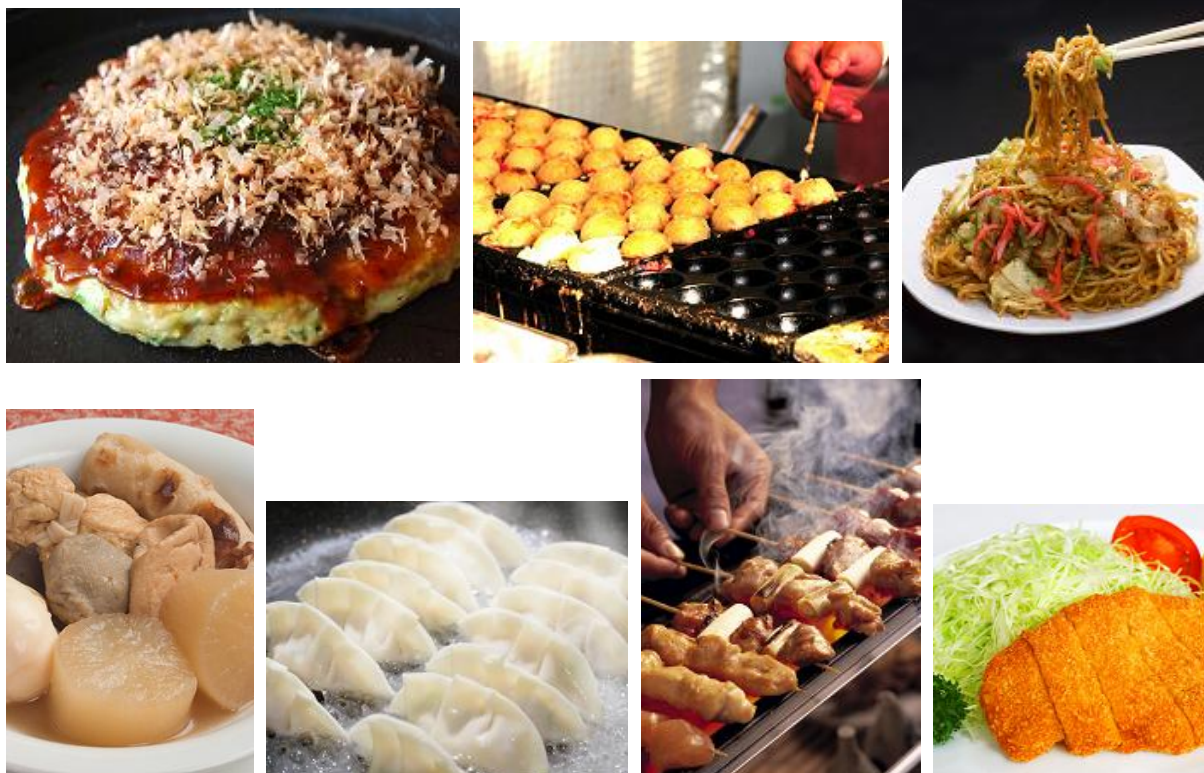


Народная японская кухня

(самые популярные блюда). Продолжение



Слева направо

Наверху: *окономияки, такояки, якисоба*

Внизу: *одэн, якигёдза, якитори, тонкацу*

С древнейших времен японцы учились у передовых на то время цивилизаций, активно перенимая культурные достижения и адаптируя чужой опыт. Из Китая были заимствованы техника земледелия, иероглифическая письменность, буддизм и система государственного управления. Иероглифы, которые попали в Японию около 1500 лет назад, стали основой оригинальной японской письменности и до сих пор составляют неотъемлемую часть языка, хотя и претерпели на японской почве кардинальную обработку: за каждым иероглифом было оставлено оригинальное китайское чтение (в японской транскрипции), но сверх этого каждый из них получил и чисто японское прочтение. Более того, именно на основе иероглифики позже была создана оригинальная японская слоговая азбука в двух вариантах (*хирагана* и *катакана*). А начиная с 16-го века, когда первые европейцы в лице португальских купцов появились в Стране восходящего солнца, японская цивилизация начала активно приобщаться к достижениям европейской культуры, именно этим объясняется и тот странный на первый взгляд факт, что некоторые японские слова, имеющие иероглифическое написание, были заимствованы из португальского языка (например, *карута* «игральные карты», *каша* «плащ», *компэйто* «конфеты» и т.п.).

В области кулинарии происходили аналогичные процессы подражания, усвоения и адаптации. Лапша *рамэн*, как известно, пришла в Японию из Китая, но претерпела такие мутации в руках местных кулинаров, что теперь и в самом Китае, и на Тайване воспринимается как настоящее

японское блюдо. А индийское по происхождению блюдо *карэ-райсу* (рис с подливкой из соуса карри), пришло в Японию из Англии после Реставрации Мэйдзи (1868 г.), после чего прошло интенсивный процесс адаптации к гастрономическим вкусам местного населения, и в настоящее время также зачастую воспринимается уже как неотъемлемая часть японской народной кухни.

В этом номере нашего ежемесячного информационного бюллетеня мы расскажем Вам о некоторых наиболее известных и любимых японцами самых доступных блюдах национальной кухни, имеющих иностранное происхождение.



Слева направо: *тонкацу*, *кацу-сандоитти*, *кацудон*, *кацукарэ*

Свиной пницель *тонкацу* (поку *кацурэцу*)

Шницель из свинины *тонкацу*, наряду с *карэ-райсу* и *короккэ*, о которых речь пойдет ниже, входит в трио самых популярных блюд европейского происхождения в японской кулинарии. Английское блюдо под названием *кацурэцу* (англ. cutlet, отбивная котлета) появилось в Японии в начале эпохи Мэйдзи (с 1868 года) и к настоящему времени настолько «объяпонилось», что на Западе зачастую воспринимается как традиционное японское блюдо под названием *тонкацу* или просто *кацу*.

Само слово *тонкацу* представляет собой синтетическую конструкцию из двух слов японского и иностранного происхождения: *тон* (свинья, свинина) и *кацурэцу* (отбивная котлета). Обычно кусок свинины обваливается в смеси из пшеничной муки, яиц и хлебных крошек, после чего глубоко обжаривается в большом количестве кипящего масла. И если в западной кулинарии словом cutlet обозначают мясо, поджаренное на открытом огне или в сковороде, то в представлении японцев настоящая *кацурэцу* (или *кацу*) готовится только вышеописанным способом.

Подается такой пницель предварительно порезанным на кусочки (для того, чтобы можно было управиться с ним палочками для еды), а в качестве гарнира обычно выступают нашинкованная свежая капуста, дольки помидоров и картофельный салат (см. фото выше). Лучшей приправой к нему считается кисло-сладкий овощной Вустерширский (или Вустерский) соус или его модифицированная версия в виде специального *тонкацу*-соуса (рецептура приготовления которого является самой большой тайной каждого специализированного ресторана), а в качестве пикантного дополнения иногда используют дольку лимона или японскую горчицу.

Прообразом современного *тонкацу* принято считать свиной пницель, который в 1899 году появился в меню европейского ресторана «Рэнгатэй» на Гиндзе, в Токио, - он представлял собой очень тонкий кусок свинины, обжаренный во фритюре. Позже, в 1929 году, в другом токийском ресторане «Понти-кан» его стали готовить в виде более толстого, порядка 2-3 сантиметров, куска мяса с более длительным временем обжаривания. Тогда же появилось и современное название, а само блюдо сразу завоевало небывалую популярность, дав жизнь и стабильный доход огромному

количеству специализированных закусовых. В настоящее время *тонкацу* – неперенный пункт меню любого городского рестораника в Японии.

Родственные блюда (см. фото выше):

Кацукарэ – симбиоз *карэ-райсу* и *тонкацу*

Кацудон – миска с рисом *домбури* украшается сверху свиным пницелем с подливкой из лука и яйца, сваренных в бульоне

Кацусандо – сэндвичи из *тонкацу* в различных соусах

Тонкацу-рамэн – соблазнительная комбинация лапши *рамэн* и *тонкацу*

Хитокути-кацу – мини-пницели

Куси-кацу – обжаренные во фритюре мини-пницели и другие ингредиенты на мини-шампурах

Из перечисленных выше пницелесодержащих модификаций *кацукарэ* и *кацудон* были изобретены японцами почти сразу после того, как на кулинарной сцене появился сам японский пницель, после чего родились и остальные гастрономические открытия этого рода. В настоящее время все большую популярность приобретают всевозможные *кацудоны*, которые в каждой местности имеют свои особенности и секреты.

Кулинарные достопримечательности

Соосу кацудон, пницель под соусом (преф. Фукуи, Нагано, Фукусима)

Выше было описано, что из себя представляет *кацудон* в современном виде. Но в городах Фукуи, Комаганэ, Айдзу-Вакамацу и др. вы сможете отведать самый ортодоксальный вариант этого блюда, в котором, вместо подливки из вареных в бульоне лука и яйца, рис и пницель поливают Вустерширским соусом.

Кацу-мэси, пницель с рисом (преф. Хёго, г.Какогава)

А здесь Вам подадут плоскую тарелку с большим количеством риса и свиным, либо говяжим пницелем, политым французского происхождения густым соусом *demi-glace*. Изобретено это блюдо было в середине двадцатого века, и сразу же, благодаря простоте приготовления и своему отменному вкусу, стало одной из местных достопримечательностей.

Эсукарошу, эскалоп (Хоккайдо, г.Нэмуру)

Эта вариация очень похожа на предыдущую, но только рис предварительно обжаривают на сливочном масле, иногда с добавлением кетчупа. Название блюда, ставшего сверх-популярным в Нэмуру в 60-х годах прошлого века, просто позаимствовали из французского языка, причем местные жители по-своему называют его просто *эсука*, а в местных круглосуточных магазинах продают 2 вида готовых обедов бэнто с эскалопом, - *эсука* белый (рис обжарен на сливочном масле) и красный (с добавлением кетчуп).

Торуко райсу, рис по-турецку (г.Нагасаки)

Это блюдо, изобретенное в Нагасаки в пятидесятых годах прошлого века, представляет из себя пницель, политый соусом *demi-glace*, гарниром к которому служит ассорти из овощного салата, плова и спагетти. Происхождение названия остается неясным и является задачей серьезных научных исследований.

Мисо-кацу, пницель с соусом из соевой пасты мисо (преф.Нагоя, г.Нагоя)

В префектуре Нагоя для приправы к свиному пницелю выбрали сладкий густой соус на основе соевой пасты *мисо* (*мисо-кацу* еще часто называют пницелем по-нагойски). Местные жители с большим энтузиазмом приобретают в магазинах всевозможные приправы из мисо и готовят это восхитительное блюдо дома.



Лирическое отступление. Короккэ и «европейские блюда»

Пока мы не отделились от темы, необходимо сказать пару слов об одном из «трёх китов европейской кухни в Японии», *короккэ*.

Общим определением для этого блюда будет «картофельные котлеты, обжаренные во фритюре», а процесс приготовления очень прост, - из картофельного пюре делаются колобки, куда добавляются предварительно поджаренные мясной фарш, лук и овощи. Первые упоминания о *короккэ* появились в японской литературе еще в 1872 году, а название блюда видимо было позаимствовано от французского *croquette* (крокеты, - гарнир в виде обжаренных во фритюре колобков из мясного или рыбного фарша, смешанного с кремовым соусом). В современной Японии это блюдо можно купить в отделе готовой кулинарии практически любого большого продуктового магазина, а полуфабрикаты *короккэ* занимают первое место по продажам среди замороженных продуктов.

Ну и конечно, здесь не обходится без многочисленных вариаций на тему дополнительных ингредиентов, - в Японии наиболее популярны *потэто-короккэ* (только картофельная начинка), *мито-короккэ* (с мясным фаршем), *ясай-короккэ* (с морковкой и соевым творогом), *карэ-короккэ* (со специями карри), *каботя-короккэ* (с тыквой), *куруиму-короккэ* (крабы и креветки в белом соусе) и т.д. и т.п. И хотя до шестидесятых годов прошлого века эти крокеты считались не более, чем разновидностью детских сладостей, к настоящему времени они давно уже стали не только полноценным, но и горячо любимым всеми япоцами блюдом национальной кухни.

«Европейские блюда» как неотъемлемая часть японской кухни

Выше мы безо всяких пояснений использовали термин «европейские блюда», но сейчас настала необходимость пояснить, что в данном случае речь идет о блюдах, которые являясь неотъемлемой частью японской кулинарии, были заимствованы с Запада, и во многих случаях существенно адаптированы ко вкусовым предпочтениям японского потребителя.

С наступлением эпохи Мэйдзи в Японии был снят запрет на потребление мяса, имевший религиозную подоплеку, и в страну, вместе с культурными и техническими западными заимствованиями, стали проникать мясные блюда французской и английской кухни. И если поначалу термин «европейские блюда» был синонимом к истинно европейской пище, то постепенно, по причине недостатка квалификации местных поваров и нередких ошибок в приготовлении, а также в виду сознательного изменения рецептуры и адаптации европейских оригиналов ко вкусам местного населения, в японской кухне появился особый класс «европейских блюд», которые с большинством своим либо существенно отличаются от своих западных эталонов, либо, как в случае с *тонкацу* и *омурайсу*, вообще не имеют европейских аналогов. Кроме упомянутых выше *карэрасу*, *тонкацу* и *короккэ* наиболее популярными представителями этого «европейского» слоя японской кухни являются *ситю* (вид рагу), *сутэки* (стэйк), *хамбагу* (гамбургер), *кацурэцу* (шницели и котлеты), всевозможные виды *фрай* (блюда в кляре, обжаренные в кипящем масле), *супагетти* (спагетти), *гуратан* (запеканки), *пиррафу* (плов) и т.д.

Одной из главных особенностей европейской кухни является использование множества рецептурно сложных соусов. В японских же «европейских блюдах» местные повара как правило ограничиваются лишь несколькими видами соусов, приготовленных на основе овощного и

фруктового пюре, и в первую очередь это Вустерширский соус, кетчуп и соус *demi-glace*. Особая любовь к первому из них видимо объясняется тем, что с самого начала эпохи Мэйдзи для многих японцев его вкус свежеприготовленных овощей, разительно отличаясь от вкуса соевого соуса *сёю* и соевой пасты *мисо*, неизменно ассоциировался с заморской кухней. Раньше любое блюдо, приправленное Вустерширским соусом, в Японии называлось «европейским», и до сих пор под словом «соус», без уточнения какой именно, имеется в виду именно и только он. Восемьдесят лет назад, когда благосостояние японцев было еще очень низким, в стране чрезвычайной популярностью пользовалось простое блюдо под названием *сорайсу* (*sauce&rice*), которое представляло собой рис, политый Вустерширским соусом. История этого незатейливого блюда началась в общественной столовой при универмаге Ханкю в Осака, где наибольшим среди посетителей спросом пользовался *карэ-райсу* (рис с подливкой из карри) ценой 25 сэнов (100 сэнов = 1 йена, покупательная способность которой была в то время в 3000-4000 раз выше. Таким образом, тарелка карэ-райсу в то время стоила порядка 1000йен, ~\$12 по нынешнему курсу). На столах в качестве бесплатного приложения стояли бутылочки с известным соусом, и посетители обычно перед потреблением сдабривали им уже готовое блюдо. Но вскоре выявилась очень неприятная для управляющего столовой тенденция, когда самые предприимчивые или стесненные в средствах клиенты заказывали тарелку только риса за 5 сэнов и, поливая его от всей души бесплатным соусом, угощались дешево и сердито. О сложившейся деликатной ситуации было доложено владельцу столовой г-ну Кобаяси Итидзо, который однако принял неожиданное маркетинговое решение и вывесил объявление, призывающее всех, кто хотел бы купить только порцию риса не стесняться и смело заходить («Даже если Вы хотите купить только порцию риса, не сомневайтесь, здесь Вам будут очень рады!»), чем резко увеличил торговый оборот и популярность своего заведения. Примерно в это же время в Осака появилось новое блюдо (проброобраз современных *окономияки*) в виде жидкого теста, которое поджаривалось на раскаленном противне и подавалось также вместе с бесплатным соусом, за что в народе сразу получило название «европейская еда за 1 сэн». Таким образом, горяче любимое современными японцами и истинно «народное блюдо» *окономияки* когда-то также считалось одним из представителей европейской кухни в Японии.

Но гастрономический прогресс и межкультурный обмен не знают предела, и с начала восьмидесятых годов 20-го века в Японии начали набирать популярность рестораны, предлагающие посетителям блюда французской, итальянской, испанской, русской и т.д. кухни, приготовленные по оригинальной рецептуре и зачастую профессиональными иностранными поварами, в связи с чем понятие «европейской кухни» постепенно возвращает себе первоначальное значение, а такие блюда как *окономияки* и *короккэ*, которые ранее воспринимались японцами как европейские заимствования, в сознании современного потребителя теряют свой прежний заморский ореол и переходят в разряд народной японской гастрономии.



Слева направо: *якигёдза* и процесс их приготовления, *тюкаман* (*никуман*)

Гёдза

Гёдза (кит. Jiaozi) – блюдо в виде пельменей из тонко раскатанного пшеничного теста (с начинкой из мяса и овощей), которые жарят, варят или готовят на пару. Это одно из традиционных блюд китайской кухни, наиболее популярное в отварном виде в северо-восточных провинциях Китая, в то время как на юге страны самым распространенным способом их приготовления является варка на пару.

А вот в Японии *гёдза* в подавляющем большинстве случаев жарят, что накладывает свой отпечаток на технологию изготовления и форму этих пельменей (так например, для вареных *гёдза* используется более толстый слой теста, который в процессе варки не позволяет говяжьему жиру, добавленному в небольших объемах в начинку для придания готовому блюду большей сочности, раствориться в бульоне). В начинку японских жареных *гёдза* обычно кладут китайский лук *нира* и чеснок, после чего жарят на сковороде (вернее, тушат в воде до ее выпаривания). Причина пристрастия японцев к такому способу приготовления не ясна, достоверно известно лишь то, что жареные пельмени *гёдза* появились в Японии и сразу завоевали сердца местных гурманов сразу после окончания Второй мировой войны, – очевидно, это блюдо попало в Японию на плечах потерпевшей поражение на материке и отступившей японской армии.

В Японии *гёдза* – не только неперемное блюдо в меню всех заведений китайской кухни и *рамэн*-закусочных, но и гвоздь гастрономической программы многочисленных специализированных *гёдза*-ресторанчиков. Практически все крупнейшие производители продуктов питания имеют в своем ассортименте *гёдза* в виде полуфабрикатов или замороженных продуктов, которые японцы с большим удовольствием, быстро и просто доводят до готовности в домашних условиях.

* Между прочим, блюда из семейства *гёдза* можно в изобилии найти в кухне народов бывшего Советского Союза и Восточной Европы (русские пельмени, польские pierogi, украинские вареники, итальянские равиоли, и даже американские pierogi, которые в свое время принесли с собой переселенцы из Польши).

Кулинарные достопримечательности. «Столица гёдза у нас!!!!»

г.Уцуномия (преф.Тотиги) против г.Хамамацу (преф.Сидзуока). Но г.Сусоно (преф.Сидзуока) не согласен!

Особо знаменит своими жареными пельменями город Уцуномия, который находится в ста километрах на север от Токио. Национальная слава пришла к нему в девяностых годах прошлого века после того, как служащие местного муниципалитета случайно обратили внимание на ежегодную статистику Министерства внутренних дел и коммуникаций, согласно которой жители именно этого города покупают самое большое количество *гёдза* в разных видах. «Это то, что нам надо!», – решили чиновники и раскрутили вокруг этого достойного восхищения факта мощную пиар-компанию своей малой родины. В 1991-м году местный комитет по туризму выпустил *гёдза*-карту местности, а 1993-й год остался памятной датой в истории города, когда был проведен *гёдза*-съезд Уцуномия. С тех пор ежегодно в ноябре здесь проходит *гёдза*-фестиваль с участием более чем ста местных *гёдза*-ресторанов. Более того, оказалось, что город Уцуномия является еще и первым в национальном масштабе производителем неотъемлемого ингредиента пельменной начинки китайского лука *нира*!

Но не тут-то было, и в бой за почетное и доходное звание «Столицы гёдза» с 2007 года вступил город Хамамацу, ведь именно здесь общий объем потребления *гёдза* (с учетом не только уровня продаж в торговой сети, как в Уцуномия, но и потребления готового продукта в

специализированных ресторанах) оказался самым высоким по стране!

Ситуацию еще более осложнили претензии третьего новоявленного претендента на лавры пельменной столицы страны Восходящего солнца, города Сусоно (расположен у подножия горы Фудзи), который выступил под лозунгом города, «где больше всего в Японии любят гёдза!». Сами посудите, ведь если в пересчете на десять тысяч жителей количество гёдза-ресторанов в Уцуномия составляет всего 4,45, а в Хамамацу жалкие 4,23, то здесь к услугам жителей и гостей Сусоно целых 6,04 заведения!

Этот неразрешимый *гёдза*-конфликт является ярким примером того, какое наиважнейшее место народная кухня занимает как в жизни японцев, так и в развитии туристического бизнеса на местах.

Стадион гёдза в Икэбукуро

Под таким несколько необычным названием в 2002 году в токийском районе Икэбукуро открылся специализированный гастрономический парк, где любой фанат *гёдза* может не выезжая из столицы отведать всевозможные, в том числе и описанные выше, вариации на любимую тему.

⇒ <http://www.namja.jp/gyoza/index.html>

Информация к размышлению. Тюкаман (он же Никуман)

В Японии чрезвычайно популярен, в том числе и в качестве фаст-фуда, и другой представитель китайской кухни, блюдо *Тюкамандзю* (*Тюкаман*, кит. *baozi*) , - манты, которые делаются из пшеничного теста и готовятся на пару. В качестве начинки наибольшей любовью японцев пользуются свинина с овощами (*никуман* или *бутаман*) и сладкая паста из красной фасоли (*анман*). В свою очередь *никуман*, подобно русским пирожкам, в зависимости от ингредиентов и приправ для начинки, предстает в богатейшем разнообразии вкусов, как то *пизаман* (с кетчупом), *карэман* (с пряностями карри), *кайсэнман* (с креветками и прочими морепродуктами) и т.д. и т.п.. Также как и *одэн*, в холодный осенне-зимний сезон *тюкаманы* можно купить в любом круглосуточном магазине, где они ожидают Вас в горячем виде в недрах электрических пароварок.

Якитори

Это блюдо из кусочков курятины, насаженных на мини-шампуры длиной 14-15см. и приправленных соусом на основе сои (или просто подсоленные), которое жарится на открытом огне. Для его приготовления используется, кроме филе, практически все части мяса птицы, - крылышки, кожа и внутренние органы, хрящи и т.д. Иногда можно встретить даже *якитори* из зажаренных целиком воробьев!

Более того, несмотря на само название (*якитори* - «жареная птица»), курятиной дело здесь не ограничивается, и чрезвычайно популярны вариации из свиных или говяжьих ребер или внутренних органов, лук и однолетний перец, грибы и различные овощи. Помимо огромного количества специализированных ресторанчиков по всей стране, это блюдо чрезвычайно популярно в местных питейных заведениях. В любом японском универмаге *якитори* можно купить в отделе полуфабрикатов или в готовом виде в отделе кулинарии. В качестве приправы к мясу как правило используются соль или остро-сладкий соус из сои, а из специй – красный и черный перец, японский хрен *васаби* и т.п.



Кулинарные достопримечательности

За почетное звание столицы *якитори* в Японии с переменным успехом борются два города,- Муроран (Хоккайдо) и Фукусима (преф.Фукусима), входящие в «Национальную *якитори* лигу», в которой представлены семь японских городов. В сентябре 2007г. в Фукусима прошла всеяпонская ярмарка самых известных кулинаров в этой области под оригинальным названием «Первые *якиторийские* игры», ставшая, наряду с ежегодным конкурсом кулинарных достопримечательностей Японии «Гран-при В-1», крупнейшим ежегодным гастрономическим событием (г.Муроран (2008г.), г.Нагато, преф.Ямагути (2009г.), г.Имабари, преф.Эхимэ (2010г.)).

В заключении предлагаем Вашему вниманию краткий обзор особенностей национального *якитори* жарения в разных областях Японии:

Хоккайдо, г.Бибай: *моцукудзи* - мини-шампуры с куриными потрохами, с солью и черным перцем

Хоккайдо, г.Муроран: *якитори* из свинины с луком в специальном соусе

преф.Фукусима, г.Фукусима: ортодоксальная трактовка,- курятина, жареная на древесном угле

преф.Сайтама, г.Хигасимацуюма: свинина, жареная на древесном угле. Подается с острым соусом на основе соевой пасты *мисо*

преф.Ямагути, г.Нагато: *якитори* из говядины, свинины и курятины. Перед употреблением посыпается чесночной пудрой

преф.Эхимэ, г.Имабари: *якитори* из мяса птицы, жарятся на раскаленном противне, что значительно ускоряет процесс приготовления

преф.Фукуока, г.Курумэ: богатейший выбор из говядины, свинины, курятины и даже конины!



Одэн

Одэн можно отнести к распространенному классу японских блюд, которые готовят в кастрюле *набэ*. В бульон, приготовленный на скорую руку из сушеного тунца, морских водорослей и соевого соуса, кладут японскую редьку *дайкон*, картофель, вареные яйца, говяжьи сухожилия, *тикува* (печеные трубочки из рыбной муки), *конняку* (желеподобная масса из корнеплодов одноименного растения), *ацуагэ* (соевый творог *тофу*, обжаренный в кипящем масле) и т.п. Как видно на фотографиях выше, все ингредиенты кладутся в блюдо и варятся в бульоне, предварительно порезанные большими кусками (либо в цельном виде), а к столу подаются вместе с японской горчицей. И, конечно же, продукты, которые используются для приготовления *одэн*, варьируются в зависимости от местных пристрастий и фантазии конкретного кулинара.

История возникновения этого блюда уводит нас в эпоху Муромати (14-15 в.в.) и начинается с появившегося тогда кушанья *мисо-дэнгаку*, которое было представлено в двух своих разновидностях, где ингредиенты а) насаживались на мини-шампуры и поджаривались на открытом огне (*яки-дэнгаку*) и б) варились в кипятке (*никоми-дэнгаку*). В столичном регионе Западной Японии (Киото и примыкающий к нему Осака) это блюдо подавалось со сладкой соевой пастой *мисо* в качестве приправы. В эпоху Эдо (17-19 в.в.) в пригородах современного Токио получило широкое распространение производство соевого соуса *сёю*, в связи с чем *дэнгаку* здесь стали готовить в кипящем бульоне со вкусом сои, а само название блюда, присоединив вежливый префикс *о*; характерный для женской речи, и оставив часть старого слова *дэн*, превратилось в современное *одэн* (в Западной Японии, это блюдо, подчеркивая его восточное происхождение, тогда называли *канто-даки* «восточное варев»).

Горячий *одэн* отлично согревает в холодную погоду, и поэтому пользуется особой популярностью осенью и зимой. Раньше непременным атрибутом японских городов были специализированные передвижные палатки-ресторанчики, которые сейчас уже редко где встретишь, но купить порцию готового блюда *одэн* теперь можно в любом круглосуточном магазине, в зимний период этот японский аналог фастфуда обычно ждет своего покупателя в подогретом виде на стойке прямо возле кассы.

Кулинарные достопримечательности

Сидзуока одэн, одэн а-ля Сидзуока

Центр торгового квартала города Сидзуока известен своими *одэн*-ресторанчиками, где всегда полно посетителей. Бульон здесь в основном готовят из соевого соуса, а приправами служат морские водоросли, сушеный тунец и сладкая соевая паста *мисо*. Самой популярной местной вариацией на тему специального ингредиента является *курохампэн*, который представляет собой лепешку из рыбной муки (в основном используются скумбрия и сельдь-иваси), причем без предварительного удаления костей и кожи, что придает этому изделию местных поваров, содержащему колоссальное количество кальция, черноватую окраску и неповторимый вкус.

Химэдзи одэн, одэн а-ля Химэдзи

В городе Химэдзи, где находится знаменитый замок Химэдзи (замок Белой цапли), ставший первым японским культурным объектом, внесенным в список Мирового наследия ЮНЕСКО, в качестве приправы к *одэну* подают не японскую горчицу, а *сёга-сёю* (соевый соус с протертым имбирем). Между прочим, ежегодный конкурс кулинарных достопримечательностей Японии «Гран-при В-1», о котором подробно рассказывалось в предыдущем номере нашего ежемесячного бюллетеня, в 2011 году пройдет именно в Химэдзи!

Ах, как хотелось бы съездить и попробовать!

Кулинарные достопримечательности («Топ-лист всего на свете» от газеты Никкэй-симбун, 30 октября 2010 г.)

* Рейтинг по итогам голосования среди специалистов по изысканной кухне и путешествиям, на основе списка из 103-х кулинарных достопримечательностей, отобранных по рекомендации признанных знатоков и книжных путеводителей. Первая десятка.

- ① *Фудзиномия-якисоба* (преф.Сидзуока, г.Фудзиномия) – победитель первого Гран-при В-1 (2006г.). Подробнее см. в предыдущем номере.
- ② *Кофу торимоцу* (преф.Яманаси, г.Кофу) – победитель пятого Гран-при В-1 (2010г.)
- ③ *Обихиро бугадон* (Хоккайдо, г.Обихиро) – блюдо из риса и знаменитой местной свинины
- ④ *Тако-райсу* (преф.Окинава) – начинка знаменитого мексиканского блюда Tacos служит гарниром к рису
- ⑤ *Куроиси цуюякисоба* (преф.Аомори, г.Куроиси) – см. предыдущие номера нашего бюллетеня
- ⑥ *Уцуномия гёдза* (преф.Тотиги, г.Уцуномия) – см.выше
- ⑦ *Хирудзэн якисоба* (преф.Окаяма, г.Манива) – см. предыдущие номера нашего бюллетеня
- ⑧ *Имабари тясю-тамаго мэси* (преф.Эхимэ, г.Имабари) – блюдо, появившееся как еда для работников китайских ресторанчиков, но благодаря своим выдающимся вкусовым качествам ставшее главным пунктом меню местного оцепита
- ⑨ *Муроран якитори* (Хоккайдо, г.Муроран) – см. предыдущие номера нашего бюллетеня
- ⑩ *Цумэтай нику-соба* (преф.Ямагата, г.Кахоку-тё) – толстая гречневая лапша с курятиной в сладком бульоне.

Дополнение: кулинарные достопримечательности, не вошедшие в топ-десятку, но являющиеся общеизвестными шедеврами местной кулинарии

Соосу-кацудон (преф.Фукусима, г.Айдзу-Вакамацу) – см.выше

Торуко-райсу (преф.Нагасаки) – см. выше