

Соломон Шик

# ПО ЯПОНИИ С ОТЛИЧНЫМ АППЕТИТОМ



Полный гайд  
по приготовлению  
рамена

Еда, города, истории. Книги со вкусом путешествий

СОЛОМОН ШИК

**По Японии с отличным  
аппетитом. Полный гайд  
по приготовлению рамена**

«ЭКСМО»

2021

УДК 641.55:913(520)  
ББК 36.997+26.89(5Япо)

## **Шик С.**

По Японии с отличным аппетитом. Полный гайд по приготовлению рамена / С. Шик — «Эксмо», 2021 — (Еда, города, истории. Книги со вкусом путешествий)

ISBN 978-5-04-157340-9

Почему в любом крупном городе цивилизованного мира можно купить кусок пиццы, гамбургер или суши, а вот пирог с рыбой или тарелку борща — нет? Что делает блюдо популярным? Особый вкус? Доступность ингредиентов? Невысокая цена? Феномен «международной» еды — включает в себя всего несколько блюд. Вот эти чемпионы чемпионов — пицца, гамбургер, суши... Попробуйте продолжить сами. Будете удивлены — вам хватит пальцев одной руки. Около 20 лет назад в ряды «международных» чемпионов ворвался японский суперсуп рамен. Сначала в США, затем в Европе открылись и стали популярными тысячи рамен-шопов. Рамены вошли в меню мишленовских ресторанов. Тем не менее до сих пор единственный способ попробовать приличный, полный умами рамен в России — приготовить его самому. Первый на русском языке широкоформатный гайд по рамену делает процесс его приготовления сравнительно простым и увлекательным. Автору можно доверять. Однажды случайно попав в Японию, он остался там на годы. Путешествовал, учил язык, влюбился в японскую поэзию. Изучал локальные кухни, адаптировал рецепты, придумывал собственные. Открыл успешный рамен-шоп. Женится на японке. Поделится своим кулинарным опытом. Если еще вчера у вас были отговорки — рецепт сложен и непонятен, готовить долго и скучно, то теперь все не так. Открыл книгу, сходил в магазин, заперся на кухне — готово! В формате PDF А4 сохранен издательский макет книги.

УДК 641.55:913(520)  
ББК 36.997+26.89(5Япо)

ISBN 978-5-04-157340-9

© Шик С., 2021

© Эксмо, 2021

# Содержание

Предисловие	7
I. По Японии с отличным аппетитом	10
Рамен	12
Из чего собран рамен	17
Конец ознакомительного фрагмента.	18

**Соломон Шик**  
**По Японии с отличным аппетитом. Полный**  
**гайд по приготовлению различных раменов**

*Единственной, веселой, умной, отзывчивой, моему лучшему другу,  
жизнерадостному компаньону и любимой жене!*

© Иллюстрации. В. Каменская, 2021

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2021

## Предисловие

Рамен – отличная еда. Он как пицца, только еще лучше. Его можно есть утром и вечером, днем и ночью. Можно в обеденный перерыв и на праздник. Можно трезвым, выпившим и пьяным. Восстанавливает силы. Делает счастливым. В Японии тысячи рамен-шопов. Надел ботинки, взял зонтик, может быть, постоял в очереди. Недолго. Все – у тебя миска с раменом. Ты доволен жизнью.

Родину не выбирают, реальный способ попробовать рамен в России – приготовить его самому.

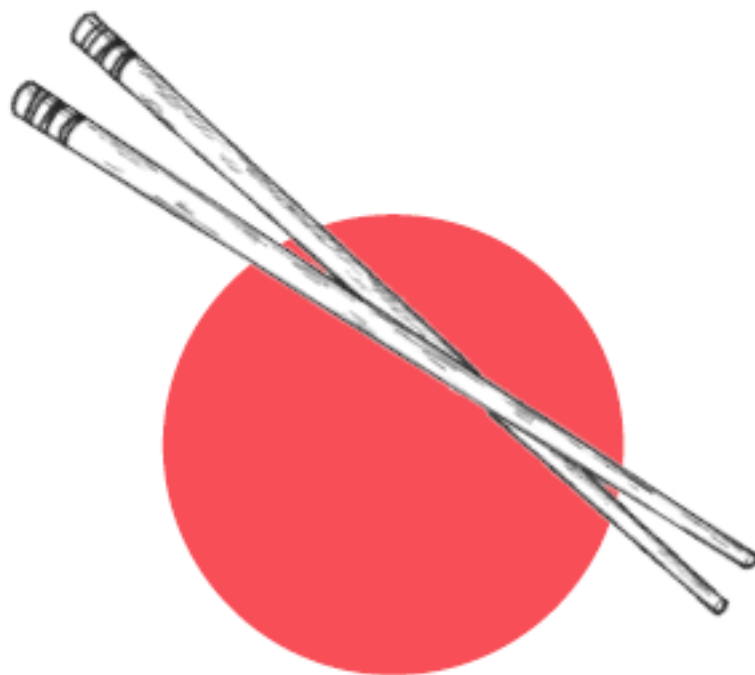
Москвич в пятом поколении Соломон Шик волею судьбы оказался сначала в США, а затем в Японии, где, забыв о своем инженерном образовании и научной степени, он отдал своей страсти – кулинарии. Ему вместе с японским компаньоном удалось не только открыть свой рамен-я – ресторан, торгующий раменом – японским суперсупом, но целую сеть таких заведений.

В книге «По Японии с отличным аппетитом» вы найдете описание различных региональных кулинарных предпочтений и традиций, с которыми автор познакомился во время своих путешествий с острова Кюсю на юге Японии до острова Хоккайдо – на севере, очень личный рассказ об удивительной стране и способе существования в ней, и, самое главное – «конструктор раменов» – комплект рецептов, позволяющий даже не умудренному кулинарным опытом человеку приготовить восхитительную миску японского блюда.

Автор показывает, как сделать процесс приготовления рамена понятным и сравнительно простым. Предмет его особого интереса – умами – тонкий и изысканный «японский» вкус. Вкус, делающий рамен – раменом.

Автор точен и скрупулезен: каждый компонент супа заслужил у него самое пристальное внимание.

На страницах этой книги вы найдете исчерпывающие рецепты всех составляющих рамена – бульонов, соусов-гаре, лапши, топпингов и абура-ароматических масел. Узнаете, как их приготовить и смешать, чтобы получить тот или иной рамен. Овладеете важнейшими принципами, следуя которым сможете не только приготовить классический рамен, но и создать самостоятельное, основанное на своем вкусе и местных продуктах блюдо – свой выдающийся, полный умами рамен. Ведь другой, по утверждению автора, готовить нет смысла.





## I. По Японии с отличным аппетитом

Я родился в Москве – неподалеку от Сокольников, на Красносельской, в 1973 году. Сколько себя помню, всегда любил поесть. Приготовить и поесть. Борщ по рецепту из «Книги о вкусной и здоровой пище», шницель из журнала «Работница», суп-хашламу со случайной открытки «Блюда грузинской кухни», фаршированную рыбу по бабушкиному рецепту.

Разбуди меня среди ночи и спроси: «Что делать? Я пересолил суп!», я немедленно отвечу: «Заверни в марлю килограмм крупы, опусти его в кипящий суп и оставь на полчаса. Купа впитает лишнюю соль!», и с чистой совестью засну снова.

Если бы не артист Геннадий Хазанов<sup>1</sup> со своим «кулинарным» техникумом, я бы наверно пошел учиться на повара сразу после школы.

Шло время, бабушка уже разрешила мне пользоваться острыми ножами. Кулинария оставалась моим увлечением. Я очень любил еду – думать о ней, готовить ее и делиться ею.

Я оказался в Японии летом 2009 года после долгого перехода по Тихому океану на яхте приятеля. До этого был отъезд из Москвы в девятом классе, двадцать с лишним лет жизни в США – учеба в MIT, Силиконовая долина, доткомы, Нью-Йорк, часы в кресле психотерапевта, продажа бизнесов и наконец... Что наконец я тогда еще не придумал. Я не знал, как распорядиться обрушившейся на меня свободой. И кучей денег.

Япония всегда была мне симпатична, и когда приятель предложил отправиться туда на океанской яхте, я согласился не раздумывая. В дороге я предполагал поучить японский язык, но не преуспел – мешала качка. Зато сильно похудел. Почти на 6 килограммов.

Я не планировал задерживаться в Японии. Посмотреть Токио, взять билет на самолет и отправиться дальше – через Россию в Европу. На берег, на благословенную твердую землю, в город Кагосима, под дождь, я сошел в свой тридцать шестой день рождения. Все мое имущество было надето на мне – несвежая футболка и шорты.

С первого взгляда Япония мне не понравилась – хмурое небо, влажность, путаница проводов в небе. Неподалеку грозно чадил вулкан. Часа через полтора-два, отстояв в небольшой очереди, я ел первый в своей жизни рамен. А еще через пару лет у меня была доля в нескольких рамен-ях – магазинчиках, в котором этот самый рамен готовят. Но это потом, а пока – на входе в рамен-я стоял облупленный агрегат, он предложил мне выбрать состав рамена, его остроту, набор топпингов, тип лапши. Агрегат принял деньги, вернул сдачу и дал мне билет. Потом повар прямо передо мной за пару минут собрал мой суп. Ну что сказать? Он был восхитителен. В нем были черты, которые я считал совершенно нехарактерными для японской кухни. Каждой ложкой он согревал мне рот, живот и душу, наполнял меня верой в людей и в свою счастливую звезду.

Из рамена-я я вышел с твердым намерением познакомиться с Японией поближе. В небе сияло солнце, свежий морской воздух наполнял мои легкие, прохожие улыбались, я купил эндуро Хонда Африка Твин, палатку, спальник и поехал куда глаза глядят. Я кружил по Кусю, затем по Сикоку, затем по Хонсю. Мне все нравилось. Я никуда не спешил. Любовался горными пейзажами и кленами момидзи<sup>2</sup>, зеркалами заливных рисовых террас и цветением ликорисов. Изнемогал от жары, поднимался на Фудзи, пил свежую воду из тысячелетних источников, наслаждался традиционной кухней васеку, научился носить юкату, прятаться от дождя и прыгать через лужи в гэта. Посетил три знаменитых японских водопада – Фукурода, Нати и

---

<sup>1</sup> Миниатюра Геннадия Хазанова «Студент кулинарного техникума. Экзамен», с которой начался популярный в СССР цикл историй про студента кулинарного техникума.

<sup>2</sup> В Японии любоваться пламенно-красным цветом листьев клена по осени такая же славная традиция, как и сакурой по весне.

Кэгон. В Токио завис в любимом музыкальном магазине Tower Records, в NY, на углу четвертой и Бродвея, он закрылся несколько лет назад. Попал на фестиваль самбы. Японские девушки могут быть очень горячими! Влюбился в Киото. Ночевал на автобусных остановках, на пляжах, в старых синтоистских храмах, в минсюку – скромных деревенских гостиницах, у добрых людей – там, где меня заставляла ночь. В провинции встречные бесцеремонно разглядывали меня, и я привык ко вниманию... На серпантине на острове Сикоку подобрал котенка. Назвал его Нака – в честь ближайшей деревни. Неподалеку от Кусимото в уезде Вакаяма, засмотревшись на пейзаж, съехал в кювет. Погнул руль и диск. Пока мотик был в ремонте жил в скалах на берегу океана. Хромал, загорал, купался.



Honda XR750 Africa Twin – тяжелый спортивный мотоцикл-эндуро с V-образным двигателем. У него двойные фары, ветровое стекло и длинное комфортабельное сиденье.

Надежность и феноменальные внедорожные характеристики снискали «Африке» культовый статус среди любителей путешествий по любым дорогам и направлениям.

На заправке под деревней Тенкава, по дороге в Осаку, в мою жизнь вошел великий Мацуо Басе. Единственная книга на английском – сборник в переводе Джейн Рейнхольд, пылилась на полке с путеводителями.

Пришел в восторг от японской кухни. Пытался отследить как она меняется с юга на север и с запада на восток – запутался. Ел рамен.

## Рамен

Рамен – это такой японский суперсуп с лапшой, не имеющий единственного правильного рецепта, но следующий ряду принципов, позволяющих отличить его от других подобных блюд. Может быть самый вкусный суп на земле. Рамен стали готовить в Японии сравнительно недавно – в начале XX века. В его основе – китайская лапша в бульоне.

Рамен не готовят дома. Зачем? В каждом городке Японии есть рамен шоп. За хорошим раменом выстраиваются очереди.

В отличие от традиционных японских блюд рамен слишком молод, чтобы иметь свою устоявшуюся культуру. Это причина огромного количества стилей и вариаций рамена и отсутствия жестких правил, связывающих их вместе.

Каждый регион Японии имеет свой стиль, и повара постоянно вводят новшества в рецептуру.

Приготовление рамена происходит так:

в подогретую миску наливают соус – он называется таре, потом кипящий бульон, кладут скользкую лапшу-рамен, затем плюхают пару-другую ложек ароматизированного масла – абура, раскладывают начинки.

Не ждите пока остынет, остывший рамен – испорченный рамен.

Есть рамен-шопы, награжденные звездами Мишлен и купающиеся в медийной славе, но в тысячи раз больше рамен-я, спрятавшихся за вокзалами и офисными зданиями, на неприметных улицах, зажатых между рядами продуктовых ларьков и магазинов, где студенты и рабочие, профессора и сараримены, старые и молодые, мужчины и женщины, прижимаются друг к другу у стойки, лицом к шумной кухне и ждут пока их миски рамена будут готовы.

Стал фанатом онсенов – традиционных гостиниц на горячих источниках – ротенбуро. В Японии их тысячи. Сероводородные, соляные, железистые, пузырящиеся и не очень, никогда не знаешь, что тебя ждет. Однажды, в парке Чубусангаку, на востоке Хонсю, в компании студентов из Испании, два дня шел по горам чтобы посетить один из них. Лежа в слишком горячей воде и дивясь невероятному пейзажу, думал о своем будущем.

Оно представлялось светлым и благостным, как в детстве, в ламповом СССР: остаться здесь, выучить язык, поселиться в “маленькой хижине на берегу очень быстрой реки”, писать хокку... Почему нет?

*Домик в уединенье.  
Луна... Хризантемы... В придачу к ним  
Клочок небольшого поля.<sup>3</sup>*

На всякий случай – это написал не я, а великий Басе.

Осень и снегопады застали меня в окрестностях Саппоро, столице Хоккайдо и мисо рамена. Мне удалось снять квартиру в космополитичном Сусукино, и я записался в языковую школу.

О, Гансо Саппоро Рамен Йокоте, святой Грааль поклонников рамена, узкий проход, скрытый среди башен Сусукино, в паре кварталов от моего дома. Семнадцать крошечных рамен-я теснятся в нем. Рамен, простое блюдо, суп с лапшой, в Японии самая обычная вещь может превратиться в произведение искусства.

---

<sup>3</sup> Мацуо Басё, перевод В. Марковой.

Приятного аппетита! – итадамикас! Оиссии! – как вкусно! Гочисосама дешита! – это было восхитительно!

Отсюда мисо-рамен распространился по Японии и остальному миру. Здесь, слоняясь темными и зябкими вечерами от идзакая<sup>4</sup> к виски бару, а от виски бара в рамен-я и обратно, я понял разницу между хорошей и великолепной мисками рамена.

За первые месяцы, проведенные в Стране Восходящего Солнца, японцы подтвердили все стереотипы, о которых я был наслышан – они преданы своему делу, скромны, серьезны и глубоко почтительны.

Для клиентов рамен-шопа честь есть пищу, которую приготовил мастер. Они не могут приготовить рамен сами и уважение – это часть цены, которую они с радостью платят. Большинство поваров рамен, совершенствуя свое мастерство, не думают о славе или о богатстве. Рамен-шоп никогда не будет навязывать вам выгодное блюдо – он хочет, чтобы вы попробовали рамен, которым он гордится. Есть неписаное правило – изображение такого рамена всегда будет расположено в левом верхнем углу – неважно чего, – онлайн меню, бумажного меню или меню в билетной машине.



---

<sup>4</sup> Заведение, где можно выпить и поесть. Что-то вроде ирландского паба или русской рюмочной.

Север Хоккайдо, до России всего несколько десятков километров.  
Я оброс имуществом.

Если присмотреться, можно рассмотреть Наку. Вспоминая свою первую зиму в Саппоро, я должен признаться, что чуть было не сбежал обратно в Нью Йорк. Я страдал от одиночества. Общаться с экспатами и туристами мне было неинтересно, с японцами я говорить не мог, и порой казалось, что не смогу никогда. Я буквально заставлял себя по утрам идти в школу и учиться. Единственной от.д. шиной было общение с соседкой бабушкой Мори. Мори-сан почти 30 лет проработала на американской авиабазе на Окинаве и хорошо говорила по-английски. Однажды я помог ей поднести сумку – что не кажется общепринятым, и обрел верного друга. Неунывающая женщина, мудрая и жизнерадостная, не давала мне пасть духом. Старушка подерживала и подкармливала меня. Рисовый омлетик оякодон, мисо супчики мисосиру, маринованные овощи цукэмоно. Я отвечал ей яйцами пашот с авокадо и лососем, бейглами и салатиками. Нравилось ей или нет, я не знаю, она всегда рассыпалась в комплиментах и съедала все до крошки. В конце концов именно этого требует японский этикет.

Если ты японец, ты раб этикета. Японцы не ждут, что ты будешь соблюдать их обычаи, но, если ты стараешься следовать японской манере поведения, это будет замечено.

Я очень старался. Научился применять три вида поклонов, не смотреть в глаза собеседнику, правильно использовать именные суффиксы и вовремя снимать обувь.

По совету Мори-сан записался волонтером на знаменитый фестиваль снежных скульптур. В том году выпало около 5 метров снега и фестиваль собрал рекордные два с половиной миллиона гостей.

Командиром моей бригады был саларимен Кайто-сан. Он отлично справлялся с организацией работы, сам лихо управлял снегоуборочной машиной. Самое главное – Кайто превосходно владел английским! Он стал моим проводником в комьюнити.

После изнурительной работы на морозе и пары стаканчиков sake или виски с Кайто, я возвращался домой за полночь и валился в постель. На размышления об одиночестве не оставалось времени.

Нашел на японском интернете сборник рецептов рамена. Сильно удивился диапазону ингредиентов. Постепенно, сначала робко, потом все уверенней я начал говорить. Меня стали узнавать соседи, я уже мог перекинуться парой-другой слов с продавцами в магазинах и поварами в кафешках.

Однажды в якинику – это такой фастфуд ресторанчик где готовят мясо на гриле, – я частенько забежал в него по дороге домой, – я попросил жареных овощей без мяса, и услышал, как девушка официант крикнула на кухню: “Сегодня гайдзину Кириин – иностранцу Жирафу – только овощи” – я действительно выше окружающих и Жираф, очевидно, было моим прозвищем... Я сложил в голове известные мне слова, и дождавшись заказа, громко произнес что-то вроде: “мне очень нравятся мясо, которое вы готовите, но сегодня я хочу только овощи”. “Тул затих, я вышел на подмостки” – в небольшом зале установилась грубовая тишина. Из подсобки доносился звук падающих капель. На мне сошлись десятки взглядов. После минутной паузы из-за стойки вылетел красный хозяин, и отвесив целый ряд самых глубоких поклонов сайкэй-рэй, отказался от оплаты.



Осень. Сухо.  
Редкий солнечный день.

Чтобы впредь не ставить его в неловкое положение мне пришлось отказаться от мяса. Ну, в этой якинике.

Появились и другие приятные предпочтения. Теперь в ближайших идзакая можно было не допивать купленную бутылку. Остаток, подписанный моим именем, оставался на полке за стойкой, приходи через годы – будет стоять на том же месте. Ну или не будет.

Одним прекрасным днем решил приготовить рамен. Вообще имея в виду множество магазинов, специализирующихся на замороженных компонентах для рамен, здравомыслящие жители Японии не ставят себе задачу приготовить его с нуля. Идут и покупают нужные запчасти. Отважный дух покорителей дикого Запада, которым я надышался в США, плюс русская мечтательность сыграли со мной злую шутку – я решил, что должен попробовать все сделать сам. Купить кости, муку, мисо пасту, что там еще? Я выбрал лучшие ингредиенты, я педантично следовал рецепту. Получилось как-то не очень. Я даже не решился предложить мисочку Мори-сан.



## **Из чего собран рамен**

С точки зрения повара рамен состоит из лапши, бульона, тары, ароматического масла – абура и разнообразных начинок.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.