

郷土料理

ЗИМНИЙ ДЕЛИКАТЕС:
ФУГУ

Крабы и рыба фугу – самые изысканные зимние деликатесы среди многочисленных японских морепродуктов, позволяющих ощутить богатый вкус каждого из четырех времен года. Из-за дороговизны вряд ли можно позволить себе лакомиться фугу часто, но многие японцы мечтают попробовать ее хотя бы раз в зимний сезон.

Под «фугу» подразумеваются некоторые виды рыб отряда иглобрюхообразных (их еще называют скалозубообразными), имеющие в своем строении отличительную особенность – огромное брюхо, которое они раздувают, неожиданно столкнувшись с врагом. Выглядит фугу забавно, благодаря чему ее образ часто появляется в анимэ и манга.

К фугу принадлежат 120 разновидностей, но для приготовления блюд прежде всего используют такие известные, как бурый скалозуб, фиолетовый иглобрюх, кузовок и некоторые другие. Чаще всего в японских ресторанах подают бурого скалозуба – *торафугу*. Эта рыба накапливает в своей печени и других внутренних органах

смертельную дозу ядовитого вещества – тетродотоксина, и прежде чем ее готовить, повар тщательно убирает ядовитые части. Разделывать такую рыбу может только повар, получивший на это лицензию. Содержащие яд печень и другие рыбьи органы перед тем, как выбросить, помещают в специально предназначенную для них емкость.

Основные способы приготовления и подачи фугу – *сашими* в виде тонко нарезанных кусочков свежей мякоти, жаренные во фритюре кусочки рыбного филе *карааге*, сваренный в кастрюле-*набэ* суп из фугу, овощей, тофу и прочего. *Сашими* из фугу выкладывают на большую тарелку в форме распустившегося цветка, а бульон в супе *набэ* отличается легким и в то же время насы-



щенным специфическим вкусом. В некоторых регионах Японии в качестве местного деликатеса подают даже содержащие яд яичники фугу, квашенные вместе с рисовыми отрубями в течение нескольких лет.

Фугу издавна употреблялась в пищу японцами, но из-за того, что содержащийся в ней яд приводил к гибели людей, в XVI веке ее есть запретили. Снова разрешили есть фугу в 1888 году. По одной из легенд, влиятельный политик того времени Хиробуми Ито, отведав фугу в префектуре Ямагути, был так восхищен ее вкусом, что добился снятия запрета. Ресторан «Сюнпан-ро», в котором Ито пробовал фугу, работает до сих пор и открыл новые заведения под собственной вывеской в Токио и Осаке.

Рыбаки привозят большую часть улова фугу в

порт Хаэдомари, расположенный в городе Симонсэки префектуры Ямагути. Это связано с тем, что вылов фугу происходит преимущественно на юго-западе Японии, – в морских водах вокруг острова Кюсю и во Внутреннем Японском море. 60% улова отправляют в Осаку, 30% – в Токио. Город Токуяма той же префектуры Ямагути считается «родиной» промысла фугу. Префектура Ямагути, таким образом, по праву занимает центральное место в культуре потребления рыбы фугу.

Однако в последнее время происходят необычные изменения. В СМИ появились новости о том, что фугу стало возможным поймать даже в Токийской гавани, расположенной северо-восточнее от традиционных мест вылова. Вероятно, это одно из проявлений глобального потепления. □



Сашими из фугу

