

Повар, открывающий миру душу японской кухни

В декабре 2013 г. японская кухня была внесена в список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО. Это привлекло мировое внимание к здоровой японской кухне, в которой используется очень мало масла и жира. В Европе в буме японской кухни лидирует Франция. В этом есть заслуга Хирохиса Коямы, который на протяжении 25 лет передавал дух японской кухни во время мастер-классов в знаменитой кулинарной школе Ферранди. Будучи одним из мастеров японской кулинарии, он известен искусством красивой и вкусной нарезки продуктов ножом, а также кулинарным мастерством, в котором оригинальные идеи сочетаются с традиционными приемами.

Популяризация японской кухни во Франции началась с проведения первого мастер-класса в 1992 г. «Японские повара изучали кулинарные секреты во Франции и использовали полученные знания в Японии. А теперь мне захотелось рассказать во Франции о японской технике», – так вспоминает о том времени г-н Кояма. Тогда он привез из Японии только ножи и соевый соус. Ведь в приглашении, разосланном прославленным шеф-поварам, говорилось: «Вы увидите подлинные японские блюда, приготовленные исключительно из французских продуктов». На приглашение г-на Кояма, который тогда еще не был известен во Франции, откликнулись 86 первоклассных повара. Приняв участие в мастер-классе, знаменитый французский кондитер г-н Пьер Эрме так отозвался об искусстве обращения с ножом г-на Кояма: «Я никогда не забуду о том, как даже вкус *сасими* меняется в зависимости всего лишь от приемов использования ножа». В свою очередь г-н Кояма был глубоко впечатлен исследовательским духом повара, стремившихся к кулинарному совершенству.

Многолетний опыт обучения французам искусству японской кулинарии послужил для г-на Коямы ценным поводом по-новому посмотреть на японскую кухню, потому что без рациональных объяснений невозможно передать свое мастерство и душу людям иного языка и иной культуры.

И во Франции, и в Японии кулинарное искусство оттачивалось на протяжении нескольких веков, а дошедшая до нашего времени культура приготовления пищи включает также труд мастеров, создавших традиционные ингредиенты и утварь. Г-н Кояма говорит так: «Французская кулинария отличается созданием замечательной цветовой гаммы. С другой стороны, суть японской кухни состоит в искусстве нарезки ножом с односторонней заточкой. Повара довольно азартно, но дружелюбно соревнуются многие годы, чтобы взаимно овладеть кулинарным искусством обеих стран и достигать новых высот. Я думаю, что это приведет к дальнейшему развитию французской и японской кухни и послужит подлинному культурному обмену. Преодолеть национальные и жанровые барьеры, расширить пределы традиционной кулинарии, распространить по всему миру культуру здоровой и вкусной пищи – вот чего я хочу».



Хирохиса Кояма

Родился в семье владельца старинного японского ресторана «Аояги» в префектуре Токусима на западе Японии. По окончании университета обучался в знаменитом японском ресторане «Киттё» в Осаке, а затем унаследовал семейное дело, став третьим по счету хозяином «Аояги». Его успехи в организации ярмарок японской кухни по приглашению известных французских отелей, таких как Плаза Атени и Ритц, а также многолетняя деятельность по японско-французскому кулинарному культурному обмену получили высокую оценку: в 2010 г. французское правительство наградило его орденом Сельскохозяйственных заслуг степени «Офицер». В феврале 2017 г., в школе Ферранди Парижской торгово-промышленной палаты (ССIP), члены Комитета по стратегии, под председательством Жоэла Робюшона, впервые отдали предпочтение не французскому шеф-повару.



1	2	3
---	---	---

1. Блюдо, приготовленное в рамках совместного обеда первоклассной кухни, г-ном Коямой вместе с известным французским шеф-поваром Аланом Дюкассом, с использованием ингредиентов из знаменитых японских ресторанов Аояги, Киттё и Тэнити, а также из кондитерской Торая. Это блюдо, называемое «фубако» и созданное г-ном Коямой, впоследствии было включено в меню ресторанов Дюкасса. 2. «Сасими из морского леща Наруто». Такое название получил способ нарезки морского леща крупными ломтиками, мясо которого более жесткое по сравнению с другими рыбами, предложенный г-ном Кояма. До этого времени применялся обычный способ нарезки тонкими ломтиками. 3. Г-н Кояма мастерски нарезает сасими из морского леща японским традиционным кухонным ножом катахакотё. Способ нарезки изменяет вкусовые ощущения при жевании сасими и придает им восхитительный вкус.



4	5
6	

4. Объяснение студентам ключевых пунктов приготовления яки-дзакана, жареной рыбы в японском стиле, как часть специального класса на последнем году обучения в Ферранди. 5. В окружении очень известных французских шеф-поваров посетивших его лекцию о японской кухне в школе кулинарного искусства Ферранди, в Париже. 6. На фотографии, впервые получивший в феврале 2017 г. признание членами Комитета по стратегии, не французский шеф-повар вместе с директором школы Ферранди шеф-поваром Бруно де Монте.