- Я готовлю Рамен с пельменями Гёдза.

- Как и ожидалось, становится все больше вещей, о которых я никогда раньше не слышала…

- Было бы неплохо приготовить и жареный рис, но у меня нет риса.

С этими словами, болтая, Харуна уже мастерски слепила два ряда гёдзы.

- Мне удалось приготовить это, проверяя рецепты в Старом Саксоне.

Следующее, что Наталья помнила, это то, что Харуна достала кусок темно-красной свинины.

- Это чарсиу [1]. Хочешь попробовать? Просто думай об этом как о чем-то вроде ветчины, - она отрезала тонкий ломтик с одного конца и передала его Наталье.

Наталья сомкнула губы над маленьким уголком нарезанного мяса и нерешительно пососала его. Затем она откусила кусочек побольше и задумчиво прожевала.

Сразу же множество вкусов затопило весь ее рот!

- Первое, что бросается в глаза, - это карамелизованная сладость поверхности, за которой следует густой аромат растопленного жира, пропитанного вкусом пикантного бульона. Слои постного мяса прорезают слои жира, идеально уравновешивая текстуру! Я откусила только небольшой кусочек, но эффект невероятный!

- Так и есть! Рамен должен быть покрыт нарезанным чарсиу, мелко нарезанным зеленым луком и этим.

«Это» оказалось яйцом, очищенным вареным яйцом чайного цвета.

- Какой странный цвет, оно копченое?

- Это яйцо-рамен [2]. Вот, у меня есть еще одно, можешь съесть это.

Середина яйца была слегка недоварена, и сочный, мягкий вкус желтка растаял на языке Натальи, как сливки. Обычно вареные яйца довольно сухие и их неприятно есть, но это яйцо было влажным, нежным и наполненным пикантно-сладким вкусом, к которому она рисковала пристраститься.

- На вкус это похоже на чистую пищу, но все же достаточно маленькое, чтобы поместиться в моей руке. Если мы продадим это яйцо в подземелье, я уверена, что это будет большой успех!

- Конечно, мы должны продавать это яйцо-рамен в подземелье. Теперь давай нарежем немного зеленого лука, и теперь все начинки готовы.

Затем Харуна взялась за гёдза. На хорошо смазанную маслом сковороду были выложены пельмени по кругу, а затем добавлено немного воды. Накрыв сковороду крышкой, она приготовила гёдза на пару на сильном огне.

Помимо супа, другим наиболее важным ингредиентом в рамене является «тара» или густой соус.

На дно миски Харуна положила немного своего верного соуса Окономияки. Куриный бульон был вскипячен до молочно-белого цвета, поблескивая слоем жира. Харуна безжалостно зачерпнула маслянистый бульон и вылила его в миску с хорошей высоты, заставив соус и суп быстро смешаться. Толстую лапшу бланшировали в горячей воде, затем встряхнули в сите, чтобы удалить всю лишнюю воду, и вывалили в бульон цвета чая. Парой палочек для еды Харуна вытащила лапшу, а затем снова уложила в бульон, так что нити лапши легли в одном направлении.

- Хех, если кто-то думает о рамене в стиле Киото...

Сверху все щедро посыпали зеленым луком. Стандартным выбором топпинга в Киото должен быть зеленый лук, особенно знаменитый темно-зеленый Кудзе неги [3]. Он настолько популярен, что большинство магазинов рамена либо делают идеальную маленькую зеленую горку на вашем рамене, либо выдают вам целый контейнер для приправ, откуда вы можете взять столько лука, сколько захочется.

- Да! Дело сделано!

Они тут же поспешили к Карен со своим Раменом с гёдзой. Такие виды пищи лучше всего есть горячими. В конце концов, никто не любит холодный разваренный рамен.

- Все готово!

- Боже мой, я действительно устала ждать, ва... что! - Карен выглядела очень шокированной.

- Та-такое количество жирной пищи, ваа…

- Давайте, ешьте, мисс Благородная Аристократка.

- Н-но как?

Конечно, в мире без палочек для еды было бы довольно трудно полностью насладиться

обжигающе горячим блюдом с лапшой типа Рамен.

- Ну, переложите немного на маленькое блюдце и съешьте [4].

Слуга принес небольшую миску, и Харуна разделила лапшу, суп и немного от каждой начинки, сделав мини-рамен. Было гораздо проще есть рамен таким образом, когда у вас нет нужной посуды.

Ах, но теперь, если подумать, этот Рамен был слишком продвинутым для местных жителей, они не смогут должным образом им наслаждаться. Во-первых, потребуются определенные типы посуды, кроме того, ингредиенты, необходимые для приготовления бульона и начинки, затруднят массовое производство.

Однако на данный момент единственным вопросом было то, что мисс Карен думает об этом блюде.

- Почему бы вам сначала не попробовать суп? Я уверена, что вы будете поражены.

- Я... я не могу, он слишком жирный. Поверх этого отвратительного коричневого супа плавает масло… О-однако я не смогу принять решение, если не выпью его… - Карен храбро зачерпнула немного супа большой ложкой и сделала глоток супа из рамена.

- На...! Ч-что это?

Фш-ш! Забыв все, что она знала о манерах за столом и о том, чтобы не шуметь во время еды, Карен принялась прихлебывать суп, как будто от этого зависела ее жизнь.

С этого момента от Карен не было слышно ни единого звука, кроме громкого чавканья и отчаянного глотания. Когда маленькая мини-миска с раменом опустела, она атаковала Гёдзу вилкой. Пельмешки одна за другой были наколоты и отправлены ей в рот. Затем она налила еще рамена в свою маленькую миску и повторила все снова.

Фш-ш!

Как получилось, что, хотя и Гедза, и Рамен были невероятно жирными, они смогли убедить такого любителя легких блюд, как Карен, съесть их?

Надо признать, что Карен ела рамен совершенно невероятным способом, напоминая Авантюриста, который только что вернулся на поверхность за нормальной пищей после того, как застрял в подземелье на целых два дня, не имея ничего, кроме сухого безвкусного пайка.

Как только с едой было покончено, Карен вернулась к своему первоначальному скромному и

серьезному выражению лица. Как аристократка, она должна сохранять максимум элегантности и изящества, даже когда сталкивается с едой, которая только что победила ее.

Возможно, это был ее способ проявить вежливость к еде?

Что касается Натальи, ей все еще было любопытно, что эта благородная молодая мисс скажет о блюде, хотя она не была полностью уверена, поймет ли она сложную аристократическую игру слов, которая, казалось, нравится этим людям.

Однако, похоже, Карен не собиралась тратить время на пустяки. В конце концов, Рамен был съеден, суп выпит, Гёдза исчезли. Пустые миски и тарелки сами по себе были достаточно наглядны.

- Спасибо за еду! - воодушевленно воскликнула Карен. Затем ее щеки покраснели, испортив ее благородное лицо.

Правильно, в этом мире не было привычки говорить что-то конкретное после того, как еда была закончена. Карен только что продемонстрировала другой мировой обычай, типичный для Японии. Когда ее глаза встретились с глазами Харуны, ее щеки покраснели еще больше. На ее лице было довольно сожалеющее выражение.

- Хм... как вам еда?

Карен опустила голову и пробормотала:

- Удивительно вкусная еда, ва... это мое... мое полное поражение, йа ва...

- Похоже на то, - победная ухмылка Харуны была вполне заслуженной. Похоже, было хорошей идеей поэкспериментировать с тестовыми блюдами, отличающимися от вездесущего Окономияки.

Однако противоречивый характер битвы продолжал сбивать Наталью с толку.

- Гм, юная мисс. На самом деле это очень тяжелое и жирное блюдо. На самом деле даже два очень тяжелых и жирных блюда, почему вы находите это вкусным...?

Согласно здравому смыслу, дворяне Имперской столицы, предпочитавшие слегка приправленную кухню, должны были полностью отказаться от стряпни Харуны.

- Наталья, люди не могут довольствоваться только слегка приправленными блюдами, - ответила Харуна, - Кроме того, Киото - это город, где Рамен и Гёдза едят в избытке! Более того, родословные Рамена и Гёдзы, которые там подают, не относятся к слегка приправленным

видам. Они жирные, богатые и сытные! На самом деле, Tenka Ippin [5] и Геза но Ошо [6] произошли из снобистского Киото!

Tenka Ippin - это сеть закусочных рамен, которая олицетворяет то, на что похож рамен для остального мира с его густым белым супом, яйцом-рамен, нарезанным чарсиу и лапшой средней толщины. Каждый год в День Tenka Ippin [7] поклонники рамена выстраивались в очередь в своих местных магазинах Tenka Ippin в поддержку своей любимой сети.

Конечно, в Японии есть множество других мощных сетей рамена, соперничающих за власть. Главное поле битвы для всех магазинов рамэна в Киото находится в северной части района рынка Киото. Улица Ичиджоджи Рамен [8] - это место, где более дюжины магазинов рамена каждый день сражаются друг с другом, чтобы стать лучшими в мире.

Gyoza no Oshi - это известная сеть магазинов Gyoza в Японии. Его главная особенность - вывеска, огромная тарелка с Гёдзой, висящая перед всем сетевым магазином.

В то время как потребление Гёдзы в городе Киото довольно высокое, оно все еще уступает таким местам, как Хамамацу и Уцуномия. Тем не менее, он все еще имеет большой вес в мире гёдза.

Если душа Карен действительно была подлинной жительницей Киото, ее можно было заставить замолчать только с помощью силы Рамена и Гёдзы.

Да, именно к такому выводу пришла Харуна.

- В то время как Киото - это всемирно известное туристическое направление с большим количеством ресторанов только для туристов, всегда нужно помнить, что в самом городе Киото проживает более миллиона местных жителей. Неужели ты действительно думаешь, что местные жители будут посещать эти дорогие рестораны, где каждый день подают смехотворно дорогие «Фирменные блюда Киото»? Конечно, нет! Эти штуки можно есть только изредка!

Когда Харуна посетила Киото, она увидела множество магазинов, торгующих юдофу [9] или вареным тофу за 3000-4000 иен (для справки, обычная миска Рамена стоит от 780 до 850 иен, набор Рамена и Гёдзы обычно стоит от 1100 до 1200 иен). Конечно, должно быть много туристов, которые были бы рады войти в такие рестораны, иначе такого бизнеса не существовало бы. Однако подумайте вот о чем. Неужели вы действительно думаете, что местные жители будут покровительствовать таким магазинам?

- Людям нужно есть каждый день! Кроме того, Киото также плотно набит студентами колледжей и университетов! Неужели ты думаешь, что эти толпы студентов университета могли бы каждый день есть дорогие, слегка приправленные блюда? Магазины, обслуживающие местных жителей Киото, - это в основном магазины Рамена и Гёдзы! Любой, кто потрудится выйти за пределы туристических улиц, обнаружит, что проходит мимо магазинов Рамена и Гёдза!

Это действительно так.

- Более того, в Киото на протяжении многих поколений была культура поедания курицы. Поэтому есть много известных магазинов, которые придают большое значение супу на основе куриных костей и туш. Кроме того, Кудзе Неги, или Зеленый лук Кудзе, - это местное фирменное блюдо, которое является синонимом Киото. Вот почему я использовала много зеленого лука, настоящий выходец из Киото никогда не сможет устоять перед этим вкусом!

- Ууу... это вредно для организма - выпить весь суп из рамена… Я понимаю это, но, но мое тело не могло устоять... это слишком вкусно, ваа ... - сказала Карен со слезами на глазах.

- Харуна-хан! Это твоя победа, ва! - в этот момент Карен сдалась, - Однако в следующий раз я не проиграю!

- А-а, я буду рада сразиться с вами в любое время!

Стоявшая рядом с ними Наталья, подумала: «Что же это за жгучая атмосфера между этими двумя…»

Рамен с Гёдза

[1] Чарсиу – это не что иное, как жареный чарсиу в гонконгском стиле. Японский чарсиу часто готовят из свиного брюшка или свиной грудинки, которую сворачивают и перевязывают бечевками, прежде чем варить в сильно ароматизированном бульоне с соевым соусом, большим количеством сахара, чеснока, лука и других секретных ингредиентов.

[2] аджицуке тамаго – яйца рамэн

[3] Кудзе Неги – зеленый лук Кудзе, фирменный продукт Киото

[4] Есть рамен вилкой из маленькой миски – на самом деле, именно так маленькие дети едят рамен

[5] Tenka Ippin – буквально самая популярная под небом сеть рамэн в Японии

[6] Гёдза но Ошо – Король Гёдза – их гёдза не могут быть съедены за один укус нормальными людьми.

https://www.youtube.com/watch?v=J3jz_xhJA4o

[7] День Тенка Иппин - 1 октября.

[8] Улица Ичиджоджи Рамен – поле битвы Рамена

Вот 15 лучших магазинов Рамэна в Ичиджодзи, за которые проголосовали местные жители

https://kyoto.tips/en/ramen-rankingutop15

[9] Юдофу – это буквально вареный тофу…

http://tl.rulate.ru/book/50988/1432566