

ГОНКОНГ – ГАСТРОНОМІЧНА СТОЛИЦЯ АЗІЇ

А. Рябко
С. Батиченко

Національний університет харчових технологій

м. Київ

Анотація: Розкрито питання кулінарних традицій Гонконгу. Проаналізовані національні страви, які найбільш повно передають місцеву культуру та традиції. Проаналізовані заклади, які виступають центрами гастрономічного туризму в Гонконзі.

Annotation: Question about the culinary traditions of Hong Kong discovered. Analyzed national dishes that characterize the local culture and traditions. Analyzed the institutions that are centres of gastronomic tourism in Hong Kong.

Ключові слова: туризм, гастрономічний туризм, Гонконг, азійська гастрономія, ресторани із зірками Michelin.

Завдяки статусу міжнародного, фінансового, транспортного та туристичного центру Гонконг перетворився на своєрідний гастрономічний «інкубатор» та осередок нових кулінарних віянь. Саме до Гонконгу приїздять за знаннями та ідеями шеф-кухарі з усього світу, проводяться гастрономічні і пивні фестивалі, виставки напоїв і харчових технологій. Його називають «раєм для гурманів» і «всесвітнім ярмарком їжі». Гонконг – територія контрастів: можна перекусити в недорогих закладах, які не бачили ремонту з 60-х років минулого століття, а можна насолодитися кухнею від кращих шеф-кухарів світу в мішленівських ресторанах. Тут зосереджено понад 14,000 кафе і ресторанів – снідати, обідати і вечеряти в Гонконзі прийнято в закладах громадського харчування.

В Гонконзі представлені практично всі кулінарні стилі і течії, але переважає кантонська кухня (юецай), кулінарні традиції якої є рідними для більшості місцевого населення. В кантонській кухні прийнято зберігати первинний смак і текстуру продуктів, тому тут немає занадто насичених, гострих або нудотних соусів і приправ. Для страв цієї кухні характерні свіжість продуктів, різноманітність форматів і гармонія смаків. Двома ключовими компонентами кантонської кухні є рис і локшина, з якими комбінують бульйони, соуси, рибні та м'ясні страви. В кантонській кухні використовується ряд інгредієнтів, таких як цукор, сіль, соєвий соус, рисове вино, кукурудзяний крохмаль, оцет, зелена цибуля і кунжутне масло, що забезпечують поліпшення смаку. Також додають до страв імбир, перець чилі, приправа з п'яти спецій, мелений чорний перець, аніс і кілька інших спецій в невеликих кількостях.

В період британського правління кантонська кухня синтезувала як європейські елементи, так і елементи інших китайських і азійських кухонь. У підсумку в гонконгській кухні, при явному домінуванні кантонських традицій,

присутні елементи британської, американської, японської, індійської, пекінської, сичуаньської та інших кухонь світу.

Обов'язково потрібно скуштувати в Гонконзі наступні страви: сиу мей (китайське барбекю), дімсам, ананасові булочки, ячні тарталетки, фальшивий суп з акулячих плавців, тістечка дружини, ячні вафлі, пут чай ко (рисовий пудинг), білий цукровий пиріг, рибні тефтелі, смажений тофу, локшина з рисовим відваром, солодкий суп з червоних бобів, пудинг з тофу, тонгуен (рисові дамплінги), суп з грибів і груші, манговий пудинг, десерт з дуріана, чай з молоком по-гонконгськи.

Щороку восени в бухті Вікторії проходить грандіозний гастрономічний фестиваль. Головною особливістю фестивалю є симбіоз двох культур – азійської та європейської. А також восени в Гонконзі щороку проходить пивний фестиваль Veertoria, на якому можна дегустувати сотні видів пива з різних країн світу, а також різноманітні закуски та страви.

Найкращі ресторани, відмічені зірками Michelin в 2015 році: три зірки – BO Innovation, L`Atelier de Joel Robuchon, Lung King Heen, 8 ½ Otto e Mezzo BOMBANA, SushiShikon; 2 зірки – Amber, Caprice, Celebrity Cuisine, Duddell`s, Pierre; 1 зірка - Ah Yat Harbour View, CIAC – In The Kitchen, Fook Lam Moon (Wan Chai), Tim Ho Wan, Tosca.

Почати гастротур по Гонконгу можна з готелю Four Seasons, де знаходяться відразу два ресторани з трьома зірками Michelin. Один з французькою кухнею, а інший Lung King Heen – зразок консервативних "кантонезскіх" кулінарних традицій. Кухню видатного китайського гастрономічного регіону в більш сучасній версії можна знайти в ресторані The chairman, місці в районі Central з масою регалій. Найрадикальніший місцевий заклад Гонконгу називається Bo Innovation (дві зірки Michelin), і недавно у нього з'явилася філія в Лондоні – Bo London. За качкою "по-пекінськи" з нетривіальною подачею – коли шеф на спеціальному столі зрізає шкіру з смужкою філе і подає червоні глянцеві слайси для загортання в найтонше тісто

з нарізаною соломкою зеленню – лварто йти в CuisineCuisine (одна зірка Michelin) в готелі Mira в Kowloon . Локальна гастрономія в місті представлена феноменом "забігайлівок" із зірками Michelin. До таких закладів можна віднести Tim Ho Wan або ж в ресторан локшини і незрозумілою європейцеві рисової каші congee Ho Hung Kee. Головний гурманський район міста – Wan Chai. У ресторані Under Bridge Spicy Crab або Yue wah hui варто замовляти візитну картку гастрономії Гонконгу – spicy crab – смажений краба в соусі чилі, рясно доповненого смаженим часником.

Отже, Гонконг по праву можна назвати гастрономічною столицею Азії, яку відвідують тисячі туристів з метою не лише споглядати красу пейзажів, архітектури та азійської культури, а й все більшої популярності набуває гастрономічний туризм – пізнання культури через національні страви.

Література:

1. Вкусный Гонконг // Коммерсантъ Weekend. — 27 марта 2015. — № 11.
2. Кухня Гонконга - http://guide.travel.ru/hong_kong/people/cuisine/.