Nobu: спроба аналізу стилю

Сергій Курилюк
кандидат психологічних наук, доцент
Прикарпатський національний університет
імені Василя Стефаника
м. Івано-Франківськ

Новосьолов Олександр
кандидат історичних наук, доцент
Прикарпатський національний університет
імені Василя Стефаника
м. Івано-Франківськ

Зростаюча популярність японської кухні в усьому світі, особливо починаючи з 70-их років XX століття, є неординарною. Саме тому сучасний приклад шеф-кухаря Matsuhisa Nobuyuki (松久 信幸), більш відомого як Nobu, може вважатися як зразок перманетного зростаючого кулінарного впливу Японії. Зауважимо, що Matsuhisa Nobuyuki шеф-кухар, який відомий у всьому світі своїм специфічним способом приготування страв, також він досягнув надзвичайного успіху у презентації своєї «нової японської кухні». Він керує мережею власних ресторанів, переважно у великих містах світу, таких як Нью-Йорк, Лондон, Токіо, Лос-Анджелес, Гонконг, Дубаї, Катар.

Мета статті. Спроба дослідити компоненти феномену всесвітньої популярності впливового шеф-кухаря Matsuhisa Nobuyuki який визначає категорії нової азійської їжі як концепцепт мультикомпонентності та мультинаціональності з огляду на явище глобалізації японської кухні.

Вважаємо, що феномен Nobu набув особливої актуальності в контексті популярності японської кухні з двох основних причин.

По-перше, його креативний та оригінальний підхід до приготування їжі, те що визначається як «стиль Nobu», грунтується на його підготовці як суші-кухаря в Японії, а також на його значущому та багатому досвіді, здобутому в різних регіонах Південної та Північної Америки. Поєднання та вплив цих чинників визначають та характеризують його кухню як форму американізованої японської їжі.

По-друге, заслуговує на увагу той факт, що ресторани Nobu розташовані у мегаполісах Сполучених Штатів Америки та інших країн світу, його головні ресторани функціонують у великих містах, таких як Нью-Йорк, Лос-Анджелес, Лондон, Гонконг, Дубаї, Катар, Токіо. Ці світові міста існують як вузли в глобальному просторі потоків і взаємодії між людьми, матеріальним світом та інформацією. Nobu створив власну кулінарну мережу в цих вузлових світових містах, і саме у зв'язку з цією глобальною географією світових міст він створив відчуття автентичності своїх страв.

Стиль приготування Nobu сильно відрізняється від тих, які обговорюються в багатьох тематичних дослідженнях етнічної їжі, таких як дослідження культури харчування Donna Gabaccia, спрямовані на вивчення взаємозв'язку між етнічністю та культурою харчування окремих етнічних груп у Сполучених Штатах. Відповідно, щоб дослідити феномен Nobu, необхідно прийняти іншу перспективу, особливо з точки зору автентичності. Таким чином, для окреслення феномену Nobu, нами було виокремлено два ключових поняття: по-перше, світові міські мережі; по-друге, автентичність [1].

Коли ми вивчаємо феномен Nobu у контексті глобалізації, яку часто розуміють як широкомасштабний процес, який має вертикальну спрямованість руху зверху вниз, та в кінцевому підсумку має вплив на окремих людей і місцевості, випадок Nobu та його закладу виявляє кулінарну мережу, орієнтовану на особистість, яка показує, як глобалізація може рухатися одночасно у взаємодоповнювальному зворотньому напрямку знизу вгору.

Коли ми вивчаємо феномен Nobu у контексті автентичності, то тут ми маємо справу з їжею Nobu, автентичність якої базується на основі місця й часу походження тієї чи іншої страви (включно з способом приготування та інгрідієнтами) та на позитивній ідентифікації митця (у даному випадку шеф-кухаря).

Глобальне поширення ресторанів Nobu, сприяли тому, що його японські страви набули впізнаваного, американізованого смаку. Це в свою чергу призвело до визнанню японської їжі в усьому світі, цю тенденцію, можна описати як

особливий випадок глобалізації японської кулінарної культури. Саме поєднання цих компонентів дозволяє говорити про унікальність Nobu та зростаючий інтерес до його особи та діяльності. Намагаючись пояснити феномен шеф-кухаря Matsuhisa Nobuyuki, ми звернулися до його першої кулінарної книгт «Nobu: The Cookbook», яка починається з детальної біографії, яка на наш погляд є ключем для розуміння його особистої історії [6].

Згідно з джерелами, Matsuhisa Nobuyuki, відомий як Nobu, народився в 1949 році і виріс у Сайтамі, Японія. Після закінчення середньої школи він пройшов навчання на суші-кухаря в Matsuei Sushi в Синдзюку, Токіо. Будучи учнем, він мріяв про те, що колись він багато подорожуватиме та працюватиме у різних країнах, ця мрія була натхненна цікавим та строкатим життям його батька. Після закінчення семи років навчання в 1973 році він скористався шансом попрацювати шеф-кухарем суші в Лімі в Перу, згодом працював у Буенос-Айресі в Аргентина. Досвід роботи в Південній Америці протягом трьох років, багато в чому, був вирішальним для його подальшого успіху як шеф-кухаря в Сполучених Штатах. Однак початок роботу у США був досить драматичним, Nobu пережив пожежу свого першого власного ресторану в Анкоріджі на Алясці, тому йому довелося починати все спочатку.

Нарешті в 1987 році, після багатьох років наполегливої роботи, він відкрив свій ресторан «Matsuhisa» у Беверлі-Хіллз у Лос-Анджелесі, і зрештою досяг величезного успіху [2,с.304].

Саме цей ресторан став основою для його подальшої всесвітньої експансії. Поступово госями ресторану стали голлівудські кінозірки, які стали постійними клієнтами, і цей зв’язок зі знаменитостями став дуже важливим ключем до його подальшого успіху. Коли голлівудський актор Роберт Де Ніро відвідав ресторан і спробував страви Nobu, він став відданим шанувальником, запропонувавши Nobu разом розпочати ресторанний бізнес у Нью-Йорку. Протеа Nobu знадобився деякий час, щоб прийняти пропозицію Де Ніро, зрештою вони відкрили ресторан «Nobu New York» в районі Трайбека в 1994 році, після цього Де Ніро став його діловим партнером у відкритті інших ресторанів. Бізнес

розширився за кордон США з відкриттям такими ресторанами, як «Nobu London», який відкрився в 1997 році, і «Nobu Tokyo», який відкрився в 1998 році. Nobu поступово розширив свій бізнес до точки, коли станом на березень 2009 року він керував понад двадцятьма ресторанами по всьому світу, також він керує дванадцятьма філіями в Північній Америці та іншими ресторанами у великих містах світу, наприклад у Мілані, Гонконзі та Мельбурні, а також ресторанами на острові Міконос у Греції та на Багамах. Крім того, Nobu отримав багато нагород і був визнаний багатьма світовими рейтингами. Про нього з'вилися публікації у ЗМІ та сюжети на телебаченні, його популярність росла особливо в Сполучених Штатах і Великобританії [7,с.184].

Прцюючи шеф-кухарем Nobu написав кілька кулінарних книг, починаючи з його першої публікації «Nobu: The Cookbook» (2001 року) [6], яка вийшла англійською й згодом була перекладена на японську в 2003 році. Цю роботу, по праву можна вважати його шедевром. Книга включає його детальну біографію разом із його оригінальними та дуже популярними рецептами, які подають у його ресторанах. Після цієї публікації в 2004 році була випущена ще одна кулінарна книга під назвою «Nobu» (японською мовою) разом з англійською версією під назвою «Nobu Now» [3]. Потім виникла ідея спільно з головними кухарями різних ресторанів «Nobu Tokyo» опублікувати японську книгу про японську їжу з кухні «Nobu Tokyo», яка була опублікована в 2006 році. Після цього вийшла «Nobu West» у співавторстві з шеф-кухарями ресторану «Nobu London» у 2006 році, та «Nobu Miami: The Party Cookbook» була опублікована в 2008 році [4].

Його стиль приготування – це, так би мовити, нова японська кухня, яку він визначає як «стиль Nobu». За його власними словами, це стиль, який «твердо заснований на японській кухні – в основному суші – але з впливом Північної та Південної Америки». Він також пояснює: «Моїм наміром завжди було використовувати найкраще з японської кухні в моєму індивідуальному стилі». Тому стиль Nobu, як він робить висновок, полягає в тому, щоб «виявити найкраще з найсвіжіших морепродуктів та витягти природну солодкість і текстуру овочів». Ця книга отримала високі відзнаки як від звичайних читачів

так і від професійних кухарів, тисячі примірників було продано по всьому світу не лише в США та Великобританії, але й у Європі та Азії. Завдяки цій кулінарній книзі він і його страви привернули ще більше уваги не лише людей, які бували в його ресторанах, а й людей з усього світу, які знають про його книгу.

Шеф-кухар Matsuhisa Nobuyuki виділяє свій власний стиль приготування як «стиль Nobu», Його новий стиль японської кухні заснований на японських традиційних та звичаях, з якими він виріс і яких він навчався. У той же час, він використовує різноманітні спеції, соуси та інгредієнти, засвоєні ним під час роботи в Латинській Америці, у поєднанні із західними способами приготування їжі, які він сприйняв, працюючи в США та Європі. Якщо розглядати рецепти та страви, які створив Nobu, з точки зору смаків, інгредієнтів та методів приготування, то можна простежити вплив традицій та звичаїв запозичених ним у Перу, де він провів близько двох з половиною років. Він використовує багато інгредієнтів, спецій і трав, адаптованих у місцевих рецептах. Наприклад, кілька смаків чилі, лимона та кінзи, усі вони з'являються в його фірмових стравах, таких як Ceviche, Anticucho та Tiradito [6,с.16-17].

Крім того, він використовує європейські аромати як акцент, щоб зробити стиль Nobu ще більш виразним, зокрема оливкова олія, олія виноградних кісточок та бальзамічний оцет. Він також створив нові форми страв, такі як паста з кальмарами та різотто, на італійський манер, або фуагра та трюфелі, як це роблять французькі кухарі. Що стосується десертів, тут слід підкреслити, що ці десерти дуже вестернізований. Деякі приклади включають cremes baileys, парфе та морозиво, які завжди супроводжуються, японським ароматом або акцентом.

І, звичайно, на нього вплинули американські кулінарні уподобання. Він використовує авокадо як символ Каліфорнії у всіх своїх суші-ролах, а також подає яловичину Кобе, омарів та устриць, усе що відомо і популярно серед американців. Окрім цих інгредієнтів, він завжди стежить за тим, які страви та смаки будуть найбільш прийнятними для його американських гостей через постійну безпосередню взаємодію з ними.

Nobu також помітив, що багатьом американцям подобається поєднання

соєвого соусу та васабі, тому він створив нові різновиди соусу, наприклад, перцевий соус васабі. Таким чином, його рецепти підкреслюють його новаторство та спробу перетворити традиції японської кухні на гастрономічний роман і творчий «стиль Nobu». Nobu представив американцям новий концепт японської кухні, який вони прийняли як інноваційний, модний та витончений стиль. Іншими словами, його стиль можна охарактеризувати як певний мікс, або вестернізовану японську їжу, точніше сказати американізовану японську їжу, яка поєднує вплив як південноамериканської, так і північноамериканської кулінарної культури [5,с.79].

Інформація про стиль і методи приготування страв Nobu популяризуються як самим шеф-кухарем такі його співробітників. Зауважимо, що він особисто навчав усіх співробітників своїх перших трьох ресторанів («Matsuhisa», «Nobu New York» і «Nobu London»), і зрештою вони навчилися його методам гостинності та обслуговування, а також його філософії, працюючи та взаємодіючи з самим Nobu. Він продовжує щотижня подорожувати, щоб перевірити свої ресторани, розкидані по всьому світу [1].

Очевидно, нам слід розгялдати феномен Nobu в контексті змін у сприйнятті Японії та японської культури. Зі зростанням економічної могутності Японії після Другої світової війни діяльність Nobu можна розглядати як один із прикладів зростання світової популярності японської кухні, пов’язаної з поширенням інших елементів японської популярної культури, таких як електронні пристрої та прилади, фільми та мультфільми, мода. Іншим важливим фактором є здоровий імідж японської їжі, особливо суші, який склався серед американців. Проте очевидно, що у випадку Nobu є ще і географічні фактори, які сприяють його унікальності. Його стиль приготування дуже креативний і новаторський, заснований на його досвіді життя і творчості в різни країнах, де він працював. Крім того, спосіб управління ресторанами та його кулінарні витвори мистецтва заслуговують на особливу увагу тому, що його світовий успіх засвідчує про різноманітні гастрономічні культури, які він відкриває в усій повноті. Його кулінарні творіння базуються в основному на японській кухні,

підкресленої смаками, інгредієнтами та кулінарними звичаями Південної та Північної Америки, отриманими завдяки його досвіду роботи в цих країнах [5,с.101].

Створивши нову японську їжу в стилі Nobu, Matsuhisa Nobuyuki розвинув і зафіксував відчуття автентичності своїх страв. Насправді їжу в стилі Nobu можна розглядати і як яскраву самобутню форму глобалізації японської гастрономічної культури, опосередковану через досвід і бізнес-стратегії популярного шеф-кухаря. Вважаємо, що діяльність та творчість Matsuhisa Nobuyuki, безсумнівно, яскраво демонструє та розкриває найважливіші аспекти культурного процесу глобалізації японської їжі.

Список використаних джерел

1. Imai S. Nobu and After: Westernized Japanese Food and Globalization. In Food and Social Identities in the Asia Pacific Region, ed. James Farrer. Tokyo: Sophia University Institute of Comparative Culture: URL: http://icc.fla.sophia.ac.jp/global%20food%20papers/html/imai.html (дата звернення 31.09.2022)
2. Imai S. The Authenticity of Celebrity Chef Nobu: Performance, Taste and Text. Asian Food Study Conference. 2017. 7. P.304-304
3. Matsuhisa Nobuyuki. Nobu Now. London: Gardners Books; First UK Edition. 2004. 256 p.
4. Matsuhisa Nobuyuki, Edwards Mark. Nobu West. Andrews McMeel Publishing. 2007. 256 p.
5. Matsuhisa Nobuyuki. Nobu: A Memoir. Ney York; London; Toronto; Sydney; Ney Delly: Emily Bestler Books–Atria. 2017. 224 p.
6. Matsuhisa Nobuyuki. Nobu: The Cookbook. Quadrille Publishing Ltd. 2001. 192 p.
7. Matsuhisa Nobuyuki. World of Nobu. Ney York; London; Toronto; Sydney; Ney Delly Pacific Image Electronics International. 2019. 416 p.