

Zsolt utazása: a látnivaló nélküli Japán város, ahol királyi lakoma vár ránk

Gasztro & Tourism

Promotions - 2018.10.23. 15:29

Kóbe kikötővárosa, ez a nemzetközi hangulatú, élettől lüktető japán metropolis, zamatos marhahúsáról és erős, tiszta szakéjáról híres. A szakékészítő szezon októbertől áprilisig tart, és ez a legjobb időszak a kurák (főzdek) meglátogatására. Látnivaló szinte alig van. A belvárosban egymás mellett több száz étterem található.



A fele a méltán híres kobei marháról szól, míg a másik fele kínai... Japánban (is) imádják az ételek műanyag mását kirakni az étterem elé, hogy tudja a vendég mire számíthat... Néha bizarr, de érdekes... A belvárosban mindenki folyamatosan eszik, az olcsó (már amennyire Japánban bármi is olcsó) étkezdéktől az egy-két-három csillagos kobei marha éttermekig, ahol nem ritka, hogy egy jó magyar átlag fizetés egyenértékű egy ízletes 300gr-os Chateaubriand-al, de erről bővebben holnap...

– írta kollégánk.

A beszámoló kapcsán gyorsan utánanéztünk, hogy mi is az a kobei marha?



A Japánból származó marhahús wagyu-nak nevezik, ami szó szerinti fordításban azt jelenti, hogy japán tehén. A wagyu négyféle szarvasmarha: a japán barna, japán fekete, japán Shorthorn és japán poll fajta leszármazottja. Az évezredekken igásmarhaként használt állat húsát csak a 19. század második fele óta fogyasztják a japánok: ekkora pedig kialakult a húsának az a speciális szerkezete, ami miatt ma olyan nagy becsben tartják a gasztronómiában. A zsírja ugyanis nem egy elkülönült rétegben rakódik a hússal, hanem átszövi azt (egykor így tartalékolt energiát a nagy fizikai igénybevételnek kitett állat). A wagyu marhák gondozása elsőre mindenkit meghökkent: a napjainkban is ápolt hagyomány szerint a szarvasmarhát sörrel itatják, utóbbiból nyáron állítólag egész tetemes mennyiséget (ezzel fokozzák a marha étvágyát a nagy melegben). A Japánra jellemző egyenetlen terepviszonyok miatt pedig az izomgörcsök megelőzése érdekében masszírozzák is az állatokat, valamint szakéval, egyes források szerint rizsborral permetezik őket – írja [Dining Guide](#).



A Japán marhahús legjobbjá a kobei marha. Ezt a minősítést csak a Kobe városában született, nevelkedett és feldolgozott japán fekete vagyú érdemes. Ahhoz, hogy egy vagyú megkapja ezt a hitelesítést, szigorú kritériumoknak kell megfelelnie, ilyen természetesen a hús sűrű márványozottsága, súlya, minősége. Minél magasabb a marhahúsban az IMF (közepes víztartalom) aránya, annál jellegzetesebb lesz a szerkezete és az íze. Ettől olyan finom és különleges ez a fajta marhahús.

Ez a marhafajta 1997 óta hivatalosan is Japán nemzeti kincse, éppen ezért a vagyú szarvasmarhákra kiviteli tilalmat vezeték be. Napjainkban a marhahús kilójáért akár több százezer forintot is elkérhetnek. Most már Magyarországon is találunk kobei marha tenyészetet mégpedig aBaranya és Tolna megye határán találhatóÓfalun, ahol Zichy Mihály jogi pályáját feladva vágott bele a japán marhák szaporításába.



Jurák Zsolt utazási tanácsadó 1980 óta a világ 112 országában járt, szinte mindenhol többször is, több mint 2 millió kilométert utazott, 11 hajóstársaság 46 útján volt, így több, mint egy évet töltött luxushajókon, 500 ezernél is több fénykép van a gyűjteményében, ami az utazásai során készült. Három éve megalapította a [World Travel Mastert](#). Élménybeszámolóival, írásaival rendszeresen jelentkezik oldalunkon.

(Promotions Media)

Borítókép: Jurák Zsolt