

NABEMONO (VAŘENÉ)

鍋物

„Nabemono“ označuje kategorii jídel, která se vaří v jednom hrnci (*nabe*) a poté se společně sdílí.

Do hrnce se nalije voda nebo dashi a postupně se přidávají další vařené nebo syrové ingredience. Hrncel se postaví na přenosný plynový hořák a umístí se doprostřed stolu. Všichni strávníci v něm pak ve velmi přátelské a neformální atmosféře suroviny společně vaří.

Jednotlivé ingredience se nabírají hůlkami (*hashi*) a před konzumací se mohou ochutit různými druhy omáček na bázi sójové omáčky, misa, citrusů nebo sezamových semínek. Díky směsi mnoha chutí dashi postupně nabývá na hustotě a lahodnosti. Na konci vaření se obvykle do vývaru přidává rýže a vejce, takže si lze celé jídlo vychutnat až do posledního sousta.

V závislosti na typu vařené suroviny lze použít hrnce z různých materiálů. Nejčastěji se setkáme s hrnci tra-

dičními, které jsou hliněné (*donabe*) či železné nebo litinové (*tetsunabe*). V moderní době se objevují také hrnce z oceli (*kinzokunabe*), hliníku (*hakunabe*) nebo ze speciálního ručně vyráběného ohnivzdorného papíru, který umožňuje vaření stejným způsobem jako v běžném hrnci (*kaminabe*).

Nabemono se podává zejména v zimě a jeho tradice sahá až do období Edo (1603–1868), kdy se v japonských domech používala dvě ohniště zvaná *irori*, jedno v kuchyni na vaření a druhé ve společných prostorách pro osvětlení a topení. Rodiny se shromažďovaly u ohniště, které bylo zdrojem světla a tepla, vařily nabemono v keramických hrncích, a o jídlo z jednoho hrnce se společně dělily.

V Japonsku existuje mnoho specializovaných restaurací, které nabemono nabízejí. Od severu k jihu země navíc najdeme řadu regionálních verzí, které využívají místní nebo sezónní suroviny.

