**История появления сакэ**

Сакэ в переводе с японского обозначает «алкогольный напиток» - совершенно любой, но в глазах, а точнее, языках, всего остального мира сакэ стало обозначать только один вид алкогольной продукции из Японии, а именно – рисовое вино. Причем, рисовым вином сакэ (далее мы будем использовать этот термин как привыкли – т.е. применительно только к рисовому вину) называть также неправильно, т.к. сакэ получается в ходе брожения риса, а этот процесс более характерен для получения пива, нежели вина. Кроме того, в разных провинциях Японии сакэ также отличается друг от друга, в частности, раньше в Южном Кюсю сакэ дистиллировали из картофеля, а на Окинаве – из сахарной свеклы. В настоящее же время сакэ, в основном, делается из длиннозёрного риса.

Существует как минимум две теории происхождения сакэ. Первая теория гласит о распространении производства сакэ в Китае, в районе реки Янцзы приблизительно в 4800 до н.э., а затем экспорте сакэ и технологии его изготовления в Японию. Вторая теория отсылает нас к возникновению в Японии влажного культивирования риса, произошло это в III-м столетии н.э. Первое сакэ называлось «kuchikami no sake» - «жёванным-во-рту-сакэ», а «производилось» оно следующим образом: люди жевали рис, каштаны, просо и желуди вместе, а затем плевали образовавшуюся смесь в общую бадью. Ферменты, содержащиеся в слюне, способствовали образованию сахара. В полученную смесь добавлялись свежеприготовленные зёрна риса, затем всё это предоставлялось естественному брожению. Это первое сакэ содержало очень низкий процент алкоголя и употреблялось в пищу в качестве своеобразной жидкой каши.

По прошествии нескольких веков был открыт новый способ приготовления посредством kojikin – плесенного грибка, за счёт которого рисовый крахмал превращался в сахар. Таким способом производятся также мисо и соевый соус. Рис при добавлении kojikin превращается в рисовый солод, а при добавлении дрожжей (shubo) сахар преобразуется в этанол, что заметно увеличило градус получаемого «напитка». Такой способ приготовления сакэ был открыт случайно: споры грибка и дрожжи всего лишь опустились на выставленную «кашу»-сакэ. Собственно, такой метод приготовления по сути мало чем отличался от первоначального, существенный же плюс заключался в том, что теперь для приготовления сакэ не нужно было жевать зёрна всей деревней, да и опьянение после порции сакэ заинтересовало тогдашних японцев.

Дальнейшие эксперименты в области производства сакэ принадлежат китайцам, которым удалось создать более качественный продукт, завоевавший в конечном счёте такое признание в Японии, что своя «сакэварня» была открыта в императорском дворце в Киото. Это позволило японцам и дальше совершенствовать мастерство в области изготовления этого благородного напитка: в эпоху Хэйан (794-1185) в технологию изготовления сакэ добавился третий этап, в течение которого количество алкоголя повышалось, а степень скисания будущего сакэ – снижалась.

В течение последующих 500 лет значительно улучшились методы изготовления сакэ и, как следствие, само сакэ. Сакэвары уже были в состоянии управлять процессом брожения, также методом проб и ошибок была открыта пастеризация: прокисшее за лето сакэ заливали в резервуары и нагревали. Однако пастеризованное сакэ имело неприятный вкус, что являлось для древних японцев не совсем понятным (технологию пастеризации и способы наилучшего хранения продуктов Луи Пастер откроет только спустя ещё 500 лет).

В течение Реставрации Мейдзи по всей стране было открыто множество сакэварен: приблизительно 30 000 сакэварен открывалось в течение года. Правительство не замедлило обложить владельцев сакэварен налогами и в постепенно их число сократилось до 8 000. Большую часть из выживших сакэварен составляли заводы, находящиеся в собственности у богатых землевладельцев: в конце урожайного сезона они поставляли на свои заводы излишки риса дабы тот не пропадал впустую. Многие из этих заводов работают и сегодня.

В течение XX века индустрию сакэварения изрядно поддерживало государство: в 1904 году был открыт НИИ сакэварения, а в 1907 году прошла первая дегустация/соревнования среди изготовителей сакэ. Правительство также приветствовало использование для брожения сакэ новейших стальных танкеров, покрытых эмалью. Утверждалось, что старые деревянные танкеры якобы содержат микробы и являются антисанитарными, а на деле же правительство всего лишь хотело получить побольше налогов, т.к. деревянные танкеры сами по себе впитывают около 3% изготовляемого сакэ, что никак не может облагаться налогом, который бы составил внушительную сумму.

В течение русско-японской войны (1904-05 гг.) японское правительство запретило варить сакэ в домашних условиях. Причиной для этого послужило следующее: в то время налоги с сакэварения составляли 30% от всех взимаемых налогов. Следовательно, если запретить варить сакэ дома, то его продажа (а, следовательно, и налоги) увеличится. Домашнее сакэварение остается под запретом и в настоящее время, несмотря на то, что статья дохода уменьшилась до 2%.

Начало Второй мировой войны стало сильным ударом для сакэварения, т.к. весь рис правительство поставляло в армию. Также было замечено, что улучшить вкусовые качества сакэ возможно посредством добавления чистого спирта в маленьких количествах. В то же время был издан правительственный декрет, согласно которому количество риса в закваске для сакэ значительно уменьшалось, а количество спирта и сахара – значительно увеличивалось. Все это позволило увеличить собранную сумму налога в 4 раза. Естественно, что качество сакэ от таких нововведений значительно пострадало, к тому же находились «умельцы», варившие сакэ, в котором вообще риса не было.

Ситуация с сакэварнями стала было приходить в норму после войны, но тут на сцену вышли европейские напитки: пиво, вино и другие, что заметно снизило потребление сакэ. Но, как ни странно, качество сакэ, наоборот, улучшилось. В настоящее время потребление сакэ в Японии продолжает снижаться и как бы оно не увеличивалось во всём остальном мире, вряд ли это спасёт оставшиеся сакэварни – сейчас их в Японии около 1 500, а в 1988 г. насчитывалось около 2 500.