**История японской кухни**

В Японии очень своеобразная кухня. Первым переселенцам с континента в глубокой древности пришлось радикально изменить свой образ жизни и вместо мяса перейти на рыбу. Чтобы выжить, мигрантам не оставалось ничего иного, как обследовать около 2000 островов и островков в поисках каких-нибудь средств пропитания. Им удалось найти такие грибы, мхи и морские водоросли, которые до сих пор служат подспорьем в питании населения.

Нехватка продовольствия приучила жителей благоговейно относиться к повседневной пище, скромным кушаньям они старались придать по крайней мере эстетичный вид. Рыбу, овощи, морские водоросли и моллюски и теперь подают в искусном оформлении. Из редиски, огурца, моркови и зеленой японской горчицы васаби, побегов бамбука или корней лотоса изобретательные японские хозяйки создают на подносе изумительные натюрморты. Нехватка топлива заставила японцев делать упор прежде всего на сыроедение, а хлеба здесь не знали еще несколько десятилетий назад. Правда, в наше время он продается в каждом супермаркете, однако для японцев не является продуктом первой необходимости. Японец начинает день соевым супом, немного заправленным рисом, и некрепким чаем. Овощи и рыбу преимущественно жарят на жире. Жареные кушанья называются темпура и возникли в 1543-1637 годах, когда голландцы и португальцы основали на островах сеть миссионерских станов. Политика изоляции Японии вынудила иноземцев покинуть страну, но приготовление пищи жарением между тем получило распространение и среди японских хозяек. Португальцы научили японцев готовить и мясные блюда, но мясная пища укоренилась только среди эта - касты париев, которые еще до середины нашего века жили совершенно обособленно от остального населения. Японская кухня стала использовать сливочное масло и сало по сути дела только после Второй мировой войны.

В японской кухне нет десертных блюд и сладостей, кроме желеобразных конфет кегаси. Эти конфеты, представляющие собой своего рода художественное произведение, подаются, однако, лишь по праздничным дням. Обычно еда завершается фруктами. Когда в 1868 году

Япония перешла к политике открытости миру, в ее кухню начали проникать и элементы западной кухни. Огромное влияние на гастрономические традиции оказало поражение Японии в 1945 году. Страну наводнили западные продукты, и отечественная пищевая промышленность стала в массовом порядке производить готовые кушанья и мороженые продукты. Западный стиль питания сделался фактором престижа, а традиционный чай, розовое и сливовое вино начали уступать место пиву.

В японской кухне есть и философия, и поэзия. Проявляя уважение к природе, японцы стремятся максимально сохранить первоначальные свойства ее даров. Поэтому любимые блюда из риса готовят без специй, а рыбу едят сырой. На этот счет японцы любят повторять, что истинная красота - в простоте. Возможно, в этом и есть секрет их долголетия.

Датой рождения японской кухни считается момент, когда японцы стали возделывать рис. По легенде, он был принесен в Японию в посохе из тростника божеством риса Инари-сама. Случилось это 2500 лет назад. Рис был всем: пищей и деньгами. Вожди племен хранили его в специальных амбарах - окура. Сейчас в Японии Министерство финансов называется Окура-сё, то есть министерство амбаров.

Культ риса диктует строгие правила его приготовления. Японцы варят его без всяких специй, под крышкой. Есть и старая присказка: "Даже если ребенок плачет от голода, крышка не будет снята, пока рис не сварится". Рис (по-японски - гохан) в переводе значит еще и "еда". И это точное определение, поскольку из риса японцы умеют готовить приправы, соусы, сладости, пиво, сакэ и сетю. Сакэ напоминает по вкусу херес. Сетю - это крепкая рисовая водка, аналог нашего самогона.

Вторая важная часть японского стола - дары моря. Их здесь тушат или варят, но чаще подают сырыми. И даже живыми! Называются такие блюда одори. Рыбу ошпаривают кипятком, режут и тут же едят с соусом, хотя она еще шевелится. Особый деликатес - фугусаши. Это знаменитое на весь мир блюдо из ядовитой рыбы фугу. Ее яд в 25 раз сильнее яда кураре и в 275 раз токсичнее цианидов. Яд одной фугу может убить 40 человек, а противоядия от нее нет. Повара, готовящие это дорогое блюдо ( $250 - 750), оканчивают специальную школу, чтобы получить лицензию на открытие специализированного ресторана. Повар разделывает рыбу на глазах у гостей, удаляя ядовитые части и промывая куски. Высший пилотаж - оставить яда столько, чтобы у едоков появилось чувство эйфории, сравнимое с действием наркотика. Если повар допустит ошибку, гурмана ждет паралич, кома и смерть. Однако японская пословица гласит: "Тот, кто ест фугу, - глупец, но тот, кто не ест - тоже".

Однако самое любимое японское блюдо во всем мире - суши. В древности так называли способ хранения рыбы. Ее разделывали, укладывали слоями, пересыпая солью, а сверху придавливали каменным прессом. Через несколько месяцев рыба была готова к употреблению. В конце XIX века неизвестный повар придумал под тем же названием блюдо из сырой рыбы. Эта идея покорила весь мир.

Палочки - хаси - в Японию пришли из Китая в XII веке. Это повседневная личная вещь, которую не принято давать в пользование другим. По преданию, палочки приносят удачу и долгую жизнь. Их дарят молодоженам, желая быть неразлучными, как пара палочек, вручают младенцу на 100-й день жизни. Во время церемонии "Первые палочки" малышу впервые дают попробовать рис с его личных палочек.