**О саке**

Япония - удивительная страна. Здесь уникально все - города, язык и культура. Почему для нас в стране Восходящего Солнца столько необъяснимого очарования? Главная причина, наверное, заключается в том, что японцы всегда и во всем умели найти гармонию. Культура японского национального напитка "саке" - одно из важных проявлений этого умения. Саке - это не просто напиток, это наследие и многовековые традиции Японии, которые передаются из поколение в поколение уже не одно тысячелетие.

Саке - что это такое?

Японцы используют для обозначения этого напитка много слов, главные из которых - "саке", "осаке", "сейшу" или "нихоншу". В японском ресторане поймут любое из них. Часто приходится слышать в качестве синонима слова "саке" выражение "рисовая водка". Но здесь необходимо внести поправку. Саке - это не водка и не вино, это особый алкогольный напиток. Процесс его производства напоминает приготовление рома, где вместо сахарного тростника используется рис. Подавляющее большинство сортов саке имеет крепость от 14 до 20 градусов. По консистенции саке ближе всего к ликеру или густому вину. Хотя некоторые считают, что это просто некрепкий самогон. Главные достоинства этого напитка заключаются в том, что он низкокалорийный и производится исключительно из натуральных продуктов. Саке производится из риса и чистейшей родниковой воды.

Готовый продукт оценивают по четырем основным критериям: "сладкий/острый" и "легкий/крепкий". Как правило, легкость проверяется по степени сухости. То есть, чем крепче саке, тем суше и грубей его вкус. С таким показателем как "сладкий/острый" дела обстоят проще. Чем выше соответствующий номер, тем слаще саке. А высокий номер остроты значит, что этот напиток обожжет ваш язык как перец.

Культура пития

Что касается культуры потребления саке, то здесь существуют некоторые правила. Наливается саке из маленького керамического кувшинчика (токкури) в небольшие чашечки (чоко), рассчитанные всего на два-три глотка. По правилам, саке принято наливать непосредственно перед каждым тостом, а наполнять свою чашечку самому считается дурным тоном. Так что если вам случится идти по пути саке вместе с японцем, то ваш гость будет внимательно следить за наполненностью вашего бокала и будет очень рад, если вы, в свою очередь, обратите внимание и на его бокал. А если вы единственный из компании, кто пьет саке, то за вами могут поухаживать и налить напиток в чашку. В этом случае ее вежливее держать на весу.

Сакэ принадлежит к редким в мире напиткам, которые пьют и подогретыми и охлажденными. Сакэ обладает довольно широким температурным диапазоном пития - 33-55°С. Для некоторых, нет ничего вкуснее, чем саке при комнатной температуре. Другие отдают предпочтение саке с кусочком льда. Специалисты говорят, что язык человека наиболее остро воспринимает вкус при температуре 15-30°С.

Так как пить саке?

Здесь диктует ситуация: легкий и сладкий саке лучше пить охлажденным в жаркий летний день. А в промозглую ветреную погоду пьют крепкий и острый саке. Его подогревают в специальной емкости до комнатной температуры. Такой способ употребления напитка по-японски называется "кан-заке". Для этого его наливают в специальный керамический сосуд и ставят в водяную баню. Главное, чтобы саке не перегрели - в этом случае он теряет аромат.

Сами же японцы, нередко пьют саке холодным, считая, что это позволяет более тонко почувствовать вкус напитка. Профессиональные дегустаторы различают до 90 оттенков аромата. Саке отличает разнообразие насыщенных фруктовых нот.

С чем пьют саке?

Сакэ универсально: оно великолепно сочетается не только с ключевыми блюдами японской кухни, но и чипсами, сыром, орешками и легкими закусками. Ко всему прочему, саке применяется при приготовлении традиционных японских блюд. Так, если при жарке речной форели ее полить разбавленным напитком, то она приобретает своеобразный привкус, кроме того, отбивается речной запах. При приготовлении рыбы фугу также применяется саке: специально обученные повара заливают саке обжаренные плавники этой рыбы.

Японцы говорят, что там, где пьют саке, рождается дружба. И это не декларация - церемония принятия саке действительно располагает к теплым чувствам. В искусстве пить саке воплощается японская вежливость. Сидя за чашечкой саке, собеседники говорят о чем угодно - а как только тема беседы вам надоест, возьмите графинчик с саке и подлейте человеку рядом. Таким образом, вы логически завершаете его речь, и теперь можете высказаться сами, а он будет внимательно и участливо слушать вас. И не забывайте перед каждым тостом говорить "Компай", что значит до дна.

История саке

Давно ли японцы пьют саке?

Оказывается, японцы варят саке примерно с того самого времени, когда стали выращивать свою главную на сегодня сельскохозяйственную культуру - рис. И 300 лет до новой эры этот напиток уже был частью повседневного быта. По легенде впервые саке было сварено как напиток, предназначенный в жертвенное подношение богам, чтобы задобрить их и обеспечить таким образом урожай на период возделывания риса.

Известно, что в хронике "Нихонги" 720 году нашей эры упоминается о подданных императора Сюдзин, поклонявшихся божеству рисового вина "Омива-но ками". Кроме этого божества в японской мифологии существовало еще несколько мифических персонажей, связанных с рисовым вином - "Мацуо дзиндзя" и "Умэми дзиндзя". Им посвящено несколько храмов в Нара и Киото.

Вначале правом изготовления саке обладали только члены императорской семьи, позднее это умение переняли буддийские монахи и только в средние века этот напиток для собственного потребления стали производить крестьянские хозяйства. И хотя сегодня технология производства саке усовершенствована, в ней используются секреты, которые применялись мастерами саке на протяжении тысячелетий.

Процесс производства.

Расцвет производства саке пришелся на период Эдо (1600-1868). Центром его изготовления стал местность Кинки, территория нынешних префектур Киото, Осакак и Хего. Считалось, что наиболее благоприятное время для изготовления напитка - январь и февраль, поэтому первое время его изготовляли именно в эти месяца. Такое саке называлось "кударидзакэ". Способ получения напитка в те далекие времена был очень живописен, но не очень гигиеничен. Рисовые зерна просто жевали и сплевывали в деревянные емкости, где без всяких затей и проходила ферментация. Более чистое саке стали получать только в 12 веке. В промышленном же масштабе напиток стали производить с 17 века.

Для приготовления саке берут крупный рис и обрушивают его. Причем в результате от первоначального количества может остаться совсем немного. В случае приготовления самых элитных сортов - всего тридцать процентов, обычно же - около семидесяти. После этого рис промывают, замачивают, а потом подвергают воздействию пара. Около четверти подготовленного риса идет на создание закваски, которую остужают до 30 градусов, а потом в течение приблизительно 35 часов выдерживают в жарком и влажном помещении - чтобы внесенная туда грибковая культура чувствовала себя вполне комфортно. Затем получившееся сусло смешивают с дрожжами и пропаренным рисом, и все это заливают водой. Процесс ферментации занимает около трех месяцев. Потом напиток очищают, фильтруют и пастеризуют.

В итоге из двух составляющих - воды и риса - получаются тысячи видов саке, рознящихся тончайшими оттенками цвета, вкуса, густотой, "бархатистостью", прозрачностью, крепостью (максимум - 20 градусов). Как известно, саке полагается иметь намек на золотистую туманность - хотя тут есть множество вариантов. Молодое саке должно обладать еле заметным лимонным, почти зеленоватым отливом. Некоторые старые сорта саке имеют оттенок почти янтарный. Но до сих пор величайшей загадкой остается, как в напитке появляются фруктовые нотки.

В пределах даже маленького городка обычно производится с сотню разных видов саке. И хотя старшее поколение японцев жалуется на то, что производителей становится год от года все меньше, официальной статистикой учтено более 2 тысяч. Наибольшее распространение получили сорта очищенного саке - "сэйсю". Он бесцветен и по вкусу напоминает херес, однако некоторые предпочитают более древнее неочищенное саке - "нигоридзакэ", желтоватого цвета и несколько горьковатого вкуса.

В отличие от вин и другого спиртного саке различается не по годам урожая, а по категориям - "иккю" (первый класс) и "никкю" (второй класс) - в зависимости от ставки налога (эта классификация введена в 1992 году). Как правило, саке разливают либо в стеклянные бутыли по несколько литров, либо в небольшие бутылочки (720, 500 или 300 мл) и даже алюминиевые банки.

Как и несколько столетий назад, сегодня существует три важных элемента, необходимых для приготовления саке: качественный рис, хорошая вода и прохладный на протяжении всего года климат. Если для вина первостепенное значение имеет качество винограда, то для саке - естественно, качество риса.

Саке полезно для мозга

Японцы любят повторять, что саке принадлежит их стране ровно настолько, насколько страна принадлежит саке. Так или иначе, саке - это напиток, отразивший особенности японских традиций и культуры. И в настоящее время этот напиток способен вызвать настоящие страсти. К примеру, в Токийском национальном институте долгожительства саке очень любят. В смысле изучать. Ученые установили, что у людей, ежедневно пьющих саке, показатели IQ в среднем на 3 пункта выше, чем у трезвенников. Так что пейте саке, на здоровье.