**Сакэ**

Расцвет производства сакэ 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 сакэ 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 сакэ стали получать только в 12 веке. В промышленном же масштабе напиток стали производить с 17 века.

Для приготовления сакэ 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 сакэ, 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 сакэ. 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 сакэ – “сэйсю”. Он бесцветен и по вкусу напоминает херес, однако некоторые предпочитают более древнее неочищенное сакэ – “нигоридзакэ”, желтоватого цвета и несколько горьковатого вкуса.

В отличие от вин и другого спиртного сакэ 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, сакэ 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.

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, сакэ принято наливать непосредственно перед каждым тостом, а наполнять свою чашечку самому считается дурным тоном. Так что если вам случится идти по пути сакэ 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 – 33-55С. Для некоторых, нет ничего вкуснее, чем сакэ при комнатной температуре. Другие отдают предпочтение сакэ с кусочком льда. Специалисты говорят, что язык человека наиболее остро воспринимает вкус при температуре 15-30С.

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 сакэ. 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 сакэ 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 сакэ? Сакэ универсально: оно великолепно сочетается не только с ключевыми блюдами японской кухни, но и чипсами, сыром, орешками и легкими закусками. Ко всему прочему, сакэ 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 сакэ: специально обученные повара заливают сакэ обжаренные плавники этой рыбы.

Японцы говорят, что там, где пьют сакэ, рождается дружба. И это не декларация – церемония принятия сакэ действительно располагает к теплым чувствам. В искусстве пить сакэ воплощается японская вежливость. Сидя за чашечкой саке, собеседники говорят о чем угодно – а как только тема беседы вам надоест, возьмите графинчик с сакэ 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.

Сортов сакэ существует, образно говоря, бесчисленное количество. По официальной статистике, в стране насчитывается более 2400 заводов по производству этого напитка. На самом деле их много больше. Свое сакэ составляет предмет гордости местных жителей и нередко ассоциируется ими с одной из важнейших составных понятия «фурусато» — «малая родина».

История рисового вина в Японии уходит корнями в глубокое прошлое. Его употребляли в этой стране еще два тысячелетия назад и в быту, и в качестве подношения богам. В древней Японии сакэ изготовляли в винокурнях при императорском дворе или при синтоистских храмах. А сам напиток был обязательным компонентом различных религиозных праздников. Лишь с ХII в. многие деревенские общины освоили производство собственного вина, и оно постепенно стало неотъемлемой частью японской национальной культуры. Эту функцию сакэ выполняет и поныне, хотя в обычной жизни его заметно потеснили прочно укоренившиеся на японской почве пришельцы из-за рубежа — виски и пиво.

Раньше слово «сакэ» относилось только к рисовому вину. Но постепенно с появлением других алкогольных напитков этот термин стал употребляться шире — применительно ко всем напиткам, содержащим алкоголь. Под это название теперь подпадают и виски, и бренди, и та же водка. Свое же рисовое вино японцы чаще называют «сэйсю». Или же «нихонсю» (японское вино) в отличие от «ёсю» (европейского спиртного). Традиционными центрами национального виноделия являются префектуры Киото и Хиого, где издревле произрастал рис, из которого вырабатывались особенно вкусные сорта сакэ. Огромную популярность приобрела также продукция винокуренных заводов префектур Акита и Хиросима. Сакэ, производимое во всех других регионах страны, носит куда менее почетное название «дзидзакэ» (местные вина), хотя его качество зачастую не уступает более именитым фаворитам.

У сакэ помимо чисто вкусовых достоинств есть и статус так называемого официального подарка. Когда не знаешь, что подарить малознакомому человеку, бутылка сакэ придется как нельзя кстати. А еще лучше — бочонок сакэ. К открытию нового магазина соседи-лавочники обязательно скинутся на несколько бочек сакэ. Без них немыслима и процедура открытия очередного чемпионата по борьбе сумо.

Установленные друг на друга, оплетенные соломой бочата с рисовым вином украшают входы в театр Кабуки, на выставки традиционных национальных искусств, на многие торжественные мероприятия. Разработан целый ритуал открывания таких бочек. Несколько наиболее уважаемых гостей, ухватившись за длинную рукоять деревянного молотка, под одобрительные крики присутствующих разбивают верхнюю крышку, после чего идет коллективное опробование вина.

Чашечка сакэ — неотъемлемый атрибут отдыха в японской бане на горячих источниках. Расслабленно нежась в бассейне с горячей минеральной водой, японцы, особенно старшего поколения, обожают время от времени освежать горло глотком охлажденного сакэ. А как можно оценить прелесть цветущего вишневого сада, если под рукой нет бутылки рисового вина? Пить можно (и нужно) не спеша, растягивая удовольствие на целый вечер. Особый кайф японцы ощущают, увидя отражающийся в маленьком зеркальце наполненной чаши диск луны, а если в рюмку упадет опавший с ветки лепесток сакуры, счастье становится почти неописуемым. Даже начисто лишенный поэтических талантов японец пытается воспеть подобный момент в самодельных стихах. А сакэ на свадьбах — это не просто горячительный напиток. Без него немыслима сама традиционная свадебная церемония. Издревле заключение брака в Японии оформлялось не обменом кольцами или поцелуями, а церемонией «сан-сан кудо» («трижды три — девять раз»). Жених и невеста по очереди делали по три глотка из трех чаш с сакэ. Именно этот момент определял рождение новой семьи.

Различия существуют не только во вкусе, аромате, прозрачности каждого конкретного напитка, зависящих, в свою очередь, как от мастерства винокуров, так и от качества местной воды и риса. Различается и культура пития. Одни предпочитают вкушать сакэ из миниатюрных фарфоровых чашечек, другие — из стеклянных бокалов, третьи — из небольших квадратных кадушек, добавляющих к аромату сакэ приятный смолистый запах сосновой живицы. Выбор надлежащей посуды определяется не столько аппетитом пьющего, сколько сортом рисового вина. Все, кроме японцев, уверены, что сакэ надо пить только слегка подогретым (37-38оС), по-японски такой способ употребления называется "кан-заке". Для этого напиток наливают в специальный керамический сосуд ("токкури") и ставят на водяную баню. Сами же японцы, нередко пьют сакэ холодным, охлаждая его кубиками льда, и считают, что это позволяет более тонко почувствовать вкус напитка. Японцу способ возлияния диктует ситуация: в промозглый ветреный день он хорошо прогреет сакэ, чтобы почувствовать себя уютно. Но если сакэ горячее, чем следует, из него начинают испаряться ароматические вещества и алкоголь, и от этого пострадает вкус. Поэтому настоящий гурман все же станет пить сакэ холодным и в полной мере насладится его букетом и ароматом.