

Является основным ингредиентом японской кухни и основой питания в Японии вообще. В японском языке слово «гохан» (варёный рис), подобно русскому «хлеб», обозначает не только конкретный продукт питания, но и еду вообще.

Для японской кухни предпочтительны сорта риса, характеризующиеся повышенной клейкостью при разваривании — при приготовлении из такого риса блюдо имеет структуру небольших комков, которые удобно есть с помощью палочек. Рис готовится как отдельное блюдо и используется в качестве компонента при приготовлении множества «комбинированных» блюд.



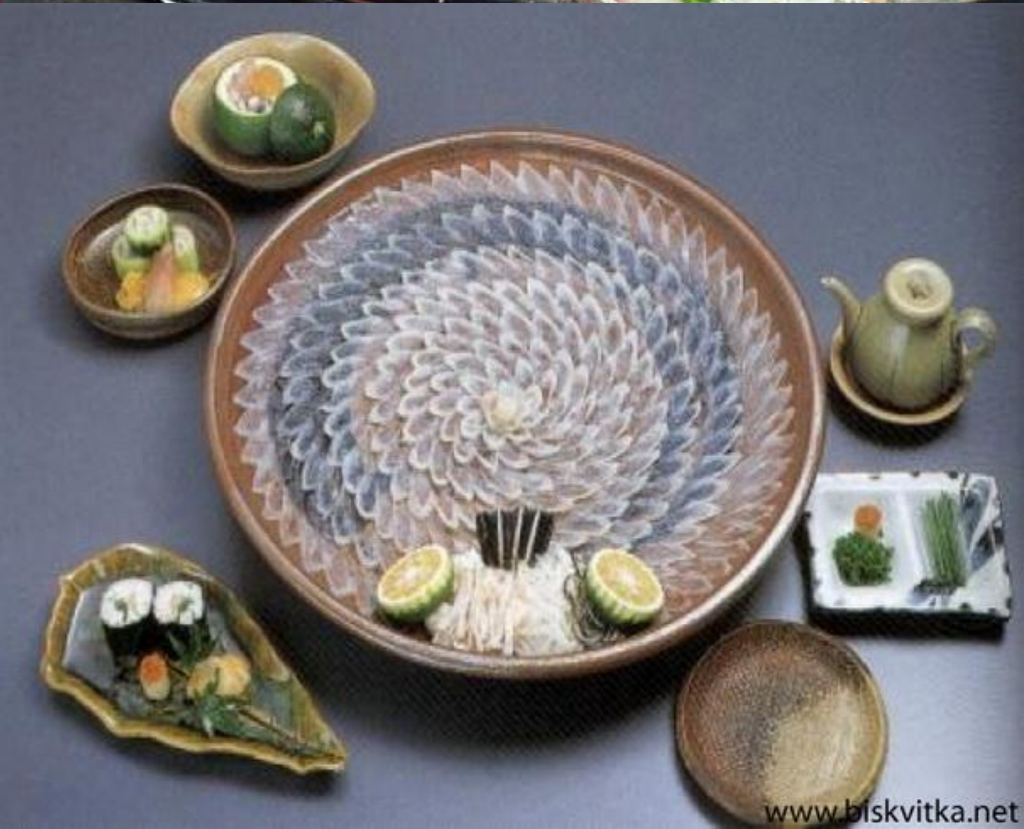
порции.

важной частью японской кулинарии является искусство сервировки. не удивительно, что японскую кухню иногда называют игрушкой для взрослых: японец "ест" глазами, так как для него очень важно оформление блюд. именно отсюда пошло представление, что нигде в мире глаза не принимают такое участие в еде, как здесь. возможно, так повелось с прежних времен, когда изящество и красота оформления восполняли



Рыба и морепродукты

- аверное, самое популярное блюдо в японии - сасими (сашими)- нарезанная на небольшие кусочки сырая рыба. чтобы подчеркнуть естественный вкус, сасими положено опускать в смесь из соевого соуса с разведенным в нем японским хреном - васаби.
- другое блюдо, популярность которого давно вышла за пределы японии - суси (суши). на родине любовь к нему объяснялась приятным вкусом и дешевизной. суси (суши) - традиционная японская закуска, состоящая из тонко нарезанного филе сырой (реже копченой) рыбы, морепродуктов или овощей, сваренного определенным образом риса, обернутых водорослями. есть в японской кухне и совершенно особый деликатес – фугусаши - блюдо из рыбы фугу. фугусаши - очень красивое и совершенно уникальное по вкусу блюдо. оно готовится из небольшой рыбы (иглобрюх, диодонт или фахак). перламутровые ломтики рыбки фугу, жареной или сырой, укладываются лепестками на круглом блюде и едят, окуная ломтики в смесь понзу (уксусного соуса), асацуки (крошеного лука-резанца), момиджи-ороши (тертой редьки дайкон) и красного перца. к блюду подают в стаканчиках для чая тяван с крышкой, куда в сакэ на 1-2 минуты опускают поджаренные на решетке до обугливания



мясо и молочные продукты.

мнение о том, что японцы строгие вегетарианцы ошибочно. под влиянием традиций китайской кулинарии в японской кухне встречались блюда как из говядины так и из свинины, однако, справедливости ради стоит отметить, что популярность их была невелика. если верить некоторым дошедшим до наших времен литературным источникам, запах свинины и говядины даже вызывал у некоторых японцев обморок. немногим лучше обстояло дело и с молочными продуктами, в особенности с сыром. число блюд из говядины и свинины значительно увеличилось в конце 19 века, когда в страну стало проникать все больше европейцев, впрочем, и тогда эти блюда чаще использовались как лакомство, чем как повседневная пища.

в современной японской кухне особой популярностью как среди японцев, так и европейцев числятся несколько мясных блюд. например, "набе", "сукияки", "сябу-сябу" или "шабу-шабу", названное так по тем звукам, которое издает тушащееся в соусе мясо. для этого блюда тончайшие мясные ломтики варят в кипящем бульоне или масле с водорослями, добавляют мисо, лук, морковь, сельдерей, овощами, а также саке. чтобы оттенить и усилить вкус блюда, к нему подают сою и сырое яйцо.

