

## Саке? Нихонсю

История напитка, семьи и страны.

«Саке» по-японски — любой алкоголь, «спиртное». Здешний напиток называется по-другому: нихонсю. Корреспондент «РР» приготовила его вместе с мастерами и увидела в рисовой пене знакомый, вытянутый в длину архипелаг — Японию

Понять, как готовится нихонсю, можно только опытным путем. По-японски это называется тайкен — то, что ты должен испытать на себе, понять в ощущениях — мышечных, тактильных, температурных. Япония — страна тайкена. Боевые искусства, чайная церемония, гравюры, работа с лаками, икебана — все это основано на практике, воспроизведении мастерства предыдущих поколений.



Госпожа Тикако Иноуэ — управляющая сакагуры

В Японии у меня появилась знакомая по переписке Тикако Иноуэ, управляющая сакагуры (японской винокурни) в префектуре Оита, которая любезно пригласила меня в гости.

— Приезжайте, — звала Иноуэ-сан. — Весь процесс увидите собственными глазами и поучаствуете в нем. Нихонсю мы производим в деревне, в горах.

— Нихонсю?! О-о-о, у тебя сразу станут красивые руки и лицо! Рисовые бродильные пары очень полезны для кожи, — с завистью сказала коллега, специалист по Японии. — У всех сакеделов такие свежие, молодые лица. Они в пятьдесят выглядят на тридцать, а в семьдесят на пятьдесят.

### Метод возгонки: из сакагуры в Минфин

За день до моего отъезда японские сайты растиражировали текст Рейтер: «Ранняя смерть от водки: 25% русских мужчин не доживают до 55 лет». Шок для японцев, живущих в среднем 80 лет. Собственно, об этом со мной будут говорить все, кто причастен к изготовлению японского алкоголя. Водка, мороз и смерть. Потребление напитка такой крепости японцы оправдывают нашим климатом — многие по-прежнему отказываются верить, что в России бывают весна и лето и что русские пьют водку не только в мороз и с борщом, но также от жары и под арбуз.

Я еду на синкансэнэ через пол-Японии на Кюсю, до Хакаты. Разительный контраст с Токио: здешние люди обладают беспечным южным нравом и открытыми лицами, они медлительны в движениях и разговоре. В Хакате пересаживаюсь на автобус и больше часа еду в направлении Хиты — в горы, где меня на машине встречает Иноуэ-сан.

— В вашей комнате холодно, как в тюрьме Абасири на Хоккайдо! — со смехом сообщает она.

Хотя в день моего приезда вовсе не холодно: 18 градусов. И это, конечно, плохо для нихонсю. Идеальная температура — не выше 10 — обеспечивает лучшие условия брожения и, соответственно, качество напитка. К сакагуре мы подъезжаем в кромешной тьме.

Окрестности пусты и немы, хотя еще нет и семи. Я ничего не вижу: ни ворот, ни двора, ни здания, пока Иноуэ-сан, введя меня внутрь, не включает свет. И тут я попадаю в феодальную Японию.

Это огромная усадьба. В ее архитектуре и интерьерах живо все то, что утрачено культурой японских мегаполисов: портреты родителей, выполненные как свитки-какэдзюку, многоэтажная полка с коллекцией кукол для праздника девочек, отполированные балки-хасира и ширмы с каллиграфией. Часть дома отведена под музей Иноуэ Дзюнноскэ — одного из предков, единственного в японской истории трижды министра финансов. Тут есть его фотографии, письма, клюшка для гольфа и другие личные вещи. В витрине черное пальто с тремя отверстиями от пуль в области печени и поясницы. Вспоминаю простреленное пальто Ленина в Музее революции. Некрасивое, неяпонское убийство в духе новой, прозападной цивилизации.

В средневековой Японии в качестве денежного эквивалента выступал рис. По количеству риса оценивалось состояние дайма, феодала. Дзинуси — хозяином земельного надела — всегда был старший брат и наследник дома в японской семье. Состоявшему на вторых ролях младшему брату часто отводилась роль курамото — хозяина кура, отдельно стоящего огнеупорного здания, где хранился прежде всего стратегический запас риса на случай голода. Богатая семья начинала помещать в кура и фамильные ценности. Выражение «построить кура» как раз и означает «разбогатеть». Младший брат получал в распоряжение избыток риса и использовал его для производства нихонсю, чтобы содержать себя, продавая алкоголь. Часть нихонсю продавалась за живые деньги, оседавшие у курамото. Их почти не тратили — кому нужны деньги при аграрном феодализме?

Так продолжалось до реставрации Мэйдзи в 1868 году, когда Япония стала перестраиваться. Пришло новое правительство, а вслед за ним новая армия, промышленность и финансовая система: страна не может не иметь банков, обеспечивающих реформы материально. И курамото с их оборотным капиталом сделали первыми банкирами нового времени. Догадываетесь, как будет по-японски «министерство финансов»? Оокура — «большая кура».

Мы ужинаем овощами с огорода и местной рыбой под разговоры о Дзюнноскэ, 180-летней истории дома Иноуэ. И — о да! — пьем за встречу sake нового урожая, бутилированное в декабре. У него чудесный вкус, легкий и сладкий; оно лимонного цвета. Оно вкуснее всего, что я пробовала до сих пор. Оказывается, это самый обычный сорт — он даже не фильтруется, на дне можно обнаружить рисовую пыль. Я пью вторую отеко (специальная рюмочка для нихонсю) и не могу поверить, что только вода, рис и бродильный грибок могут дать такую глубину вкуса.

— Что же такое элитное нихонсю? — думаю я вслух.

Моя хозяйка смеется и обещает, что завтра я приложу руку к изготовлению нихонсю действительно высокого класса.

## Тодзи и кодзи

Я просыпаюсь в шесть утра, как это принято в сакагуре. Одеваюсь и прихожу завтракать уже в специальном белом наголовнике, выданном мне с вечера.

Каждое утро в рисоварке варится свежий рис, и первая его ложка подносится предкам — на семейный алтарь традиционного японского дома.

— Без молитвы ничего не сделаешь! — говорит Иноуэ-сан. — Если вдруг произойдет ошибка, нихонсю не получится — все, сакагура не выживет. Качество упало, вкус не тот — клиенты, магазины все вернут!

Да, 180 лет без права на ошибку — суровое испытание.

Еще до восьми все встречаются в маленьком офисе тут же на территории предприятия и — это неизбежно — исполняют короткий корпоративный гимн следующего содержания: «И сегодня тоже, дорожа клиентом, // Безопасное умиротворяющее нихонсю создадим!»

Этот текст победил в конкурсе сочинений сотрудников.

Супруг Иноуэ-сан, прямой наследник семьи Иноуэ, — кайте, президент компании. Философский склад природы не позволяет ему заниматься ежедневными рутинными делами: он теоретик и исследователь. Сама Иноуэ-сан — сяте, директор компании. Она общается с поставщиками и клиентами, мотается по командировкам, участвует со своим нихонсю в национальных конкурсах. Кайте царствует, сяте правит.



Работники сакагуры выглядят молодо и всегда одеты с иголки

Меня представляют работникам кура. Это команда из шести человек, два из них особенные — тодзи Гото-сан и Сато-сан. Тодзи — главная фигура в производстве нихонсю: он знает все секреты, связанные с промыванием, пропариванием и сбраживанием риса при помощи специального грибка кодзи. Без хорошего тодзи создать качественное sake невозможно. Гото старше, но сэнсэй — Сато. Гото, можно сказать, фамильный тодзи — работает в доме Иноуэ уже тридцать лет. Он почти великан — около 185 сантиметров, сухощавый и очень благожелательный: на каждом этапе объясняет мне подробности процесса. Сато — его антипод: небольшого роста, мускулистый и замкнутый. Скажет фразу — как тысячу иен подарит.

### Из огня да в полымя

Нихонсю готовится почти как меч куется. Забродивший с вечера рис ночует в душной парной, где и стены дощатые, как в сауне, и всегда от 29 до 31 градуса, а замачивают и просушивают его в холодном цеху. При распаривании в чане опять жара, при охлаждении снова стужа. Тут работают в футболках, там в ватниках. Тодзи постоянно переодеваются.

Время промывки риса рассчитывают по секундомеру. «Десять... пять, четыре, три, два, один! Вынимаем!» И такие тонкости во всем: взвешивание до полуграмма, измерение до одной десятой градуса.



Рис пропаривают в душной парной

Температура — ключевое слово на всех этапах. В сауне, где мы работали утром, лежит небольшой мат. Температуру пересыпанного грибком кодзи риса нужно каждый час измерять и регулировать. Поэтому тодзи ночует прямо тут, просыпаясь каждый час, как к младенцу.

В бродильном чане часть воды заменяется кубиками льда. Удивительно, как меняется рис, его внешний вид и

вкус на каждом этапе обработки. Рис для нихонсю не такой, как, скажем, для плова. Самые дорогие сорта готовят на одном крахмальном ядре, отшлифовывая до 70% оболочки. Напиток, который я вместе со всеми готовлю два дня, — это дзюммай гиндзе, то есть нихонсю, произведенный только на рисе и кодзи без добавления спирта. Такие элитные сорта требуют ручного труда и постоянного контроля.



Опытный работник определяет качество продукта на ощупь

При обработке рис становится все более рыхлым и липким, изменяясь внутренне и внешне. Наконец, вылежав ночь и забродив, он начинает источать специфический аромат нихонсю — вдыхая его, я почти хмелею.

— А всего в год сколько получается марок и названий? — спрашиваю я.

— Всего... шестьсот, — отвечают мне.

— Минуточку! Неужели все это может выпустить одна сакагура?

— Конечно, — смеется Иноуэ-сан, — разный градус напитка, разная сухость или сладость. Рестораны просят сделать только для них напиток с таким-то названием и параметрами. В этом нет ничего необычного.

К полудню приезжают журналисты, в том числе с телеканала NHK, которые подозрительно мало интересуются изготовлением нихонсю, зато, перебивая друг друга, задают массу вопросов мне. Наконец я понимаю, что все они здесь по мою душу: сюда за тайкеном русские еще не заезжали. Коллеги-японцы фотографируют, как я с тодзи вручную охлаждаю распаренный рис. Услышав, что я буду работать здесь еще два дня, завистливо говорят: «Обычно такое не разрешают».



Ручной труд,  
доведенный  
до

автоматизма... Нет — до совершенства

## А теперь борщ!

Не век, не полтора, а всего 10–15 лет назад в стране не было ни одной женщины-курамото. Тикако Иноуэ трудилась на благо семьи своего мужа всеми способами, но к кура не приблизилась ни разу за тридцать с лишним лет. Она поняла, что хочет сама делать нихонсю, будучи уже за пятьдесят, — и пошла японским обходным путем: сначала получила диплом сомелье, потом училась у тодзи в других сакагурах. И в один прекрасный день с командой из трех женщин уже в качестве тодзи создала свое первое нихонсю.

Что тут началось! На Иноуэ-сан ополчилась цеховая элита мужчин-курамото. «Женщина вошла в кура — это конец напитка, конец профессии!» — слышалось со всех сторон.



Настоящее чудо происходит в бродильном чане

К счастью, параллельно Иноуэ-сан получала множество звонков и писем от людей, горячо одобрявших ее решение. Такое впечатление, что десятки и даже сотни японок только и ждали момента, чтобы заняться производством нихонсю, а также ту, кто откроет им дорогу. Уже к концу года Иноуэ-сан получила приглашение выступить в Токио перед аудиторией женщин, намеренных сделаться курамото. Сама она приближалась к шестидесяти, а слушать ее пришли двадцати-тридцатилетние.

Медиа всех мастей тоже охотно приезжали к ней, пусть и за скандалом. Так или иначе они все же поспособствовали формированию в японском обществе мысли о возможности существования женщин-курамото. Так что сегодня их число перевалило за 25 — процесс медленный, но упорный.

Иноуэ-сан с супругом — шестое поколение курамото, седьмым станет ее старшая дочь Юри. Была надежда, что один из зятьев проявит интерес к семейному бизнесу и станет «еси» — приемным сыном и официальным продолжателем дела. Но не сложилось, так что в семье Иноуэ будет вторая женщина курамото.

Вечером я варю в огромной кастрюле борщ, для которого привезла с собой из Токио свеклу, — мои хозяева ее никогда не видели. Должна же и я угостить национальным блюдом Иноуэ-сан и тодзи!



Раньше чаны делали из дерева — на манер бани офуро

— Это мечта, — говорит она, наблюдая за мной на кухне, — сколько лет уже мне никто не готовил.

К счастью, борщ удался, и Иноуэ-сан — ура! — просит о-кавари (добавки), а позже под шумок еще раз наливает себе сама. В кура борщ тоже имел успех. Все едят его впервые: вылавливают палочками овощи, а потом выпивают жижу. Похоже, вкус борща сочетается с нихонсю.

## Большие перемены



Чистота на предприятии — прежде всего

На второй день я замечаю, что и тодзи, и помощники уж слишком часто берутся за веник и тряпку — всякий раз по окончании очередного этапа, — и предлагаю свои услуги в уборке тоже. Выясняется, что наведение чистоты — 40–50% всего объема работ. Там, где не используются консерванты и другая химия, чистота посуды и помещений — главная гарантия «безопасного умиротворяющего нихонсю».

Гото опять ночевал возле риса. Оказывается, так может продолжаться от десяти дней до двух недель в сезон, и дневное время тодзи проводит как сомнамбула — в перерывах пытаюсь прикорнуть там и тут.

Памятуя об отечественных реалиях, интересуюсь у Гото-сан, много ли тодзи спиваются?

— В старину да: смена кончалась, и в стельку пьяный тодзи тут же падал и засыпал рядом с чанами. Сейчас такого, конечно, нет. Ну вот мы с Сато, — приосанившись, говорит он, — пьем хорошо. А молодые тодзи практически не пьют, только готовят.

— А водку вы когда-нибудь пили?

«Хорошо пьющий» великан Гото говорит:

— Нет: я тут же умру. Сорок градусов! Это же сразу разъест желудок!

К вечеру холодает, я сплю под грузом тяжелых одеял, включив электрическую простыню; наутро за окном плюс пять, у меня в комнате плюс семь, изо рта идет пар — я радуюсь, что нихонсю наконец будет вызревать при нужной температуре.

Прощаюсь со всеми — сначала в офисе, потом иду в кура благодарить за опыт.

Гото проверяет большой бродильный чан, который мы засыпали вчера, лицо у него удовлетворенное. Он зовет меня посмотреть напоследок. В чане произошли большие перемены. Он благоухает и живет под неровной поверхностью. Рисовая пена взбухает, как магма, поднимается и опадает, на глазах меняя очертания. Я смотрю на это с недоверием, благоговейным ужасом и восторгом: из недр чана всплывает знакомый, вытянутый в длину архипелаг — Япония.

Автор: Юлия Стоногина © Русский репортер В МИРЕ, МИР 👁 5609 27.05.2014, 08:23 📌 789

URL: <https://babr24.com/?ADE=126148> Bytes: 14956 / 13887 Версия для печати

[👍 Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

*Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:*

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

*Связаться с редакцией Бабра:*

[newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)

Автор текста: **Юлия  
Стоногина.**

#### **НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:**

Телеграм: @babr24\_link\_bot  
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

#### **ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:**

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

#### **КОНТАКТЫ**

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь  
Телеграм: @bur24\_link\_bot  
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова  
Телеграм: @irk24\_link\_bot  
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская  
Телеграм: @kras24\_link\_bot  
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская  
Телеграм: @nsk24\_link\_bot  
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин  
Телеграм: @tomsk24\_link\_bot  
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

#### **ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:**

Рекламная группа "Экватор"  
Телеграм: @babrobot\_bot  
эл.почта: eqquatoria@gmail.com

#### **СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:**

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)

