



«Дорогое лакомство, которое нужно смаковать»

О САШИМИ

Шеф-повар караоке-ресторана «Ухо и медведь» Масакатси Тонай

— Из какой рыбы и морепродуктов готовят сашими?

— Сорта рыбы и морепродуктов для приготовления сашими могут быть самыми разными: тунец, лосось, карп, морской судак, форель, угорь, скумбрия, навага, сардина, омар, кальмар. Выбор в первую очередь зависит от сезона: японцы считают, что каждая рыба вкусна в определенное для нее время года. Но все-таки чаще всего сашими готовят из тунца. Это, во-первых, обусловлено большим разнообразием видов рыбы: тунец бывает итальянский, испанский, индийский, эквадорский и т. д. А, во-вторых, японцы считают эту рыбу самой лучшей и приятной на вкус. Поэтому в основном предпочитают питаться именно ею.

— Можно ли по каким-либо признакам отличить рыбу, которая плавала в море, от выращенной искусственно?

— Да, можно. Когда рыба плавала в море, ее мясо ярче по цвету и насыщеннее по вкусу. Это объясняется тем, что стихия моря заставляет рыбу бороться и выживать в достаточно суровых условиях. И структура мяса у такой рыбы значительно плотнее, чем у той, которая выращивалась искусственно.

— Почему, на Ваш взгляд, японцы предпочитают сырую рыбу?

— Вообще, сашими прекрасно отражает саму философию японской кухни. В отличие от мировой кулинарной традиции, в которой принято составлять комбинации из различных ингредиентов, японцы стремятся подчеркнуть вкус конкретного продукта. Самое глав-

ГЛАВНЫМИ ИНСТРУМЕНТАМИ ЯПОНСКОГО ПОВАРА ЯВЛЯЮТСЯ НОЖ С РАЗДЕЛОЧНОЙ ДОСКОЙ

ное — это его высочайшая свежесть. А когда рыба жарится, к тому же еще и с приправами, уничтожается ее натуральный, естественный вкус. На взгляд большинства японцев, этого не следует делать. Поэтому главными инструментами японского повара являются не сковорода или кастрюля, а нож с разделочной доской.

— Влияет ли на вкус и качество сашими тот или иной способ разделки рыбы?

— Да, самое важное в искусстве приготовления сашими — разделка и нарезка, которые существенно определяют вкус готового продукта. Филе рыбы, тщательно очищенное от костей, нарезается на тонкие дольки. При этом очень важно при разделке совершать как можно меньше хаотичных движений ножом, который должен быть очень острым. Нужно чтобы все манипуляции были плавными и аккуратными.

— Каким должен быть гарнир для сашими?

— На этот вопрос нет однозначного ответа. У каждого японского повара к сашими свой гар-

нир. Мое мнение, что наилучший вариант — свежий огурец и редис дайкон. И, конечно, обязательные хрен васаби и маринованный имбирь.

— Если трапеза состоит из нескольких блюд японской кухни, то когда подается сашими?

— Сашими, в принципе, едят не для того, чтобы утолить голод. Это дорогое лакомство, которое нужно смаковать, не торопясь. Оно служит как бы «прелюдией» ко всем последующим блюдам — всегда подается первым. После супа или салата человек уже попросту не сможет вкусить всю прелесть сашими. Дело в том, что рецепторы способны воспринять полностью многогранный вкус такого деликатеса при условии, если употребляют его раньше всех остальных блюд.

— Каков традиционный рецепт сашими?

— Нужна очень свежая рыба. Острым ножом разделяем ее на кусочки чистого филе. На тарелку выкладываем тонко нарезанный дайкон и пластики огурца. Сверху на них старательно и даже, можно сказать, живописно располагаем ломтики приготовленной рыбы. Блюдо обязательно оформляем имбирем и хреном васаби, которые обладают сильными антибактериальными свойствами. Это служит дополнительной защитой от отравления, что немаловажно при употреблении свежих морепродуктов. Дальше в ход идет фантазия повара: сашими на тарелке можно также подать с роллами и кусочками лимона.

Беседовала Надежда Зенкова