

## Откуда к нам пришли суши?

Автор: Administrator

02.08.2014 13:17 - Обновлено 10.06.2016 19:32

---

Родиной первых появившихся суши можно назвать Южную Азию. В те времена рыбу разделявали и укладывали слоями, которые пересыпались солью. После этого создавали пресс из камней. По прошествии некоторого времени камни заменяли на какой-то легкий пресс.

Родиной первых появившихся суши можно назвать Южную Азию. В те времена рыбу разделявали и укладывали слоями, которые пересыпались солью. После этого создавали пресс из камней. По прошествии некоторого времени камни заменяли на какой-то легкий пресс. После нескольких месяцев такого «брожения рыбы» готовый продукт доставали и ели. В Токио и сейчас есть рестораны, которые подают такие первоначальные суши из речного карпа. Данные суши имеют острый запах и саму рыбу, из чего они сделаны, определить сложно.



В дальнейшем повара стали отказываться от такого долгого процесса приготовления рыбы. И впервые в начале прошлого века рыбу в суши стали подавать в сыром виде. Новинка обрела популярность, и новый стиль стал распространяться. Это были различные стили Кэнсей, Эдо и так далее, которые распространялись из Осаки, Токио и других городов. Осака является торговым центром страны восходящего солнца и здесь зародилась традиция подмешивать к рыбе специальным образом приготовленный рис. Кроме того, все эти ингредиенты стали помещаться в различные съедобные упаковки. В Токио, например, зародился вид nigirizushi. Это небольшой кусок рыбы на катышке приготовленного риса. Примерно, в таком виде суши дожили до наших дней. Теперь вот здесь по ссылке [sushi33.com.ua/sets/](http://sushi33.com.ua/sets/) глаза разбегаются от разнообразия суши. Да и, к тому же, заказать их можно круглосуточно. Раньше такого сервиса, конечно, не было. История суши из Осаки является более продолжительной. Да и в приготовлении эти суши значительно сложнее, но об этом догадываются немногие, даже среди японцев. Стоит сказать, что первоначально рис, который использовался при готовке суши, не ели вместе с рыбой. Китайский иероглиф, которым обозначается суши, вообще в переводе значит «замаринованная рыба». В древности рис для китайцев не просто был едой, но с его помощью еще и хранили рыбу. Готовили смесь соли и риса, а затем оборачивали в нее рыбу. У риса была естественная ферментация, что сохраняло рыбу на протяжении года. Как только возникала необходимость рыбу вынимали из такой маринадной смеси и ели. Оставшийся рис или выкидывали или применяли для новой засолки новой порции.