

## Интересная Япония глазами гидов

Ниже представляем Вашему вниманию статьи русскоговорящих гидов, которые работают с нашей компанией. Мы и в дальнейшем планируем печатать подобные статьи, так как информация гидов – профессионалов в сфере туризма всегда очень полезна и интересна.

### Фугу – вкусно или опасно?

Статья написана гидом MR. SATO Yoshiaki

Многие русскоговорящие туристы хорошо знают про фугу, а многие хотели бы попробовать блюдо из этой рыбы на память о посещении Японии. Но большинство из них переживают, не опасно ли это. В Японии есть такое выражение-хайку «В этом мире всегда так, - там, где луна, там и облака, а фугу - ядовитая». К великому сожалению, нет в мире совершенства, и очень вкусной рыбой фугу действительно можно отравиться.

Фугу содержит тетродотоксин – высокотоксичный яд, который в 500-1000 раз сильнее, чем цианистый калий. Всего 2 миллиграмма тетродоксина убивают взрослого человека, а при нагревании он не разрушается. Синдромом отравления является онемение сначала язык, а затем и всего тела. В случае, если доза смертельна, после продолжительной рвоты человек умирает от остановки дыхания через 6-8 часов после отравления. Противоядия не существует, и единственная врачебная помощь – это заставить отравившегося с помощью рвоты очистить организм от яда, а в случае необходимости сделать искусственное дыхание. Страшно?

Общеизвестно, что самой ядовитой частью рыбы фугу являются ее молоки, но в действительности разные виды фугу содержат яд в разных частях своего тела. Собака-рыба *kusafugu* ядовита полностью, в особо ценной глазчатой (красноногой) собаке-рыбе *torafugu* ядовитые вещества концентрируются прежде всего в печени и яичнике. Но в молоках этого подвида фугу яда нет, а вот у гладкой пятнистой собаки-рыбы *higanfugu* они ядовиты. Поэтому торговля и приготовление фугу в пищу строго регламентированы во всех административных округах и единицах Японии. Так, в 19-ти территориальных образованиях, начиная с Токио, Киото и Ямагути, для приготовления блюд из фугу необходим специальный сертификат, для получения которого необходимо сдать специальный экзамен. Таким образом, в местах, которые наиболее популярны среди иностранных туристов (Токио и Киото), обработкой этой непростой рыбы позволено заниматься только профессионалам, а во всех специализированных ресторанах на входе обязательно висят сертификаты, подтверждающие необходимую квалификацию персонала.

Кроме Японии эту рыбу употребляют в пищу в Египте, где от поваров в этом случае также требуется соответствующее разрешение. Причиной наличия яда в организме этой рыбы является

особенность ее питания; оказывается, что искусственно выращенная фугу не содержит никакого яда, в связи с чем в настоящее время некоторые повара пытаются получить разрешение на использование в пищу традиционно запрещенных частей этой рыбы. Некоторые виды фугу, такие как тигровая фугу *torafugu*, полосатый иглобрюх *shimafugu*, пятнистая собака-рыба *gomafugu* водятся и у берегов России, где их в пищу не употребляют. Насколько фугу не является диковинкой для жителей Дальнего Востока, можно судить по названию одного из многочисленных видов фугу, - «обыкновенная ёж-рыба»...

Многие случаи отравления этой рыбой широко известны. Так, в конце 16-го века *Тоётоми Хидэёси*, накануне отправки своих войск в военный поход на Корейский полуостров, недосчитался многих своих солдат после того, как они полакомились фугу в местечке Симоносэки, после чего в среде военных на эту рыбу было наложено табу (снятое лишь в 1888 году). Из более свежих примеров, - скоропостижная смерть известного актера театра кабуки *Бандо Мицугоро 8-го* в 1975 году после того, как в одном из токийских ресторанов он съел-таки печень фугу. В местах, где больше всего в Японии вылавливают и потребляют в пищу эту рыбу, в префектуре Ямагути и на о. Кюсю, на профессиональном сленге ее называют не *фугу* (что омонимично «невезенью»), а *фужу* (звучит также, как «удача»). В связи со всем вышеизложенным поспешим пожелать русскоговорящим туристам отведать в Японии *фужу* и поймать свою удачу.

В Японии есть самые разные способы приготовления фугу – набэ, в сыром виде (сасими), жарка в кипящем масле и т.д.. И в каждом случае получается чрезвычайно вкусное блюдо. Для приготовления сасими из фугу рыбу нарезают тончайшими прозрачными кусочками и раскладывают на большой тарелке (см. фото выше), так что через прозрачное рыбное филе можно любоваться узором на тарелке,- теперь Вы понимаете, что этой рыбой в Японии лакомятся не только традиционным способом, но и глазами. В заключение добавим, что зимой очень популярно набэ из этой фугу, а гурманы греются подогретым саке с сушеным плавником этой рыбы.