

Le salse di soia



A partire dalla fermentazione della soia vengono preparate delle salse che servono per insaporire, condire verdure, legumi o qualunque altro alimento sia a crudo che durante la cottura.

La prima salsa di soia si narra che nacque nel dodicesimo secolo ad opera di un monaco buddhista che era solito utilizzare come condimento, il liquido che si formava in fondo ai fusti di fermentazione del miso: nasce così il primo tipo di salsa, meglio nota come "Tamari". Due secoli più tardi si cominciò a mettere sotto pressione la miscela in fermentazione, in modo da ottenere del liquido in maggiore quantità. Solo nel 1600 si iniziò a sperimentare l'aggiunta di grano tostato alla soia ed il sale: nasce il primo "Shoyu". Dal 1700 il prodotto ha le caratteristiche che si sono tramandate fino ad oggi, ma con lo sviluppo tecnologico seguito alla seconda guerra mondiale, la lavorazione è diventata sempre più industriale. Questo fa sì che la salsa di soia sia totalmente priva dei nutrienti derivati dalla fermentazione e dalla lavorazione manuale. Fortunatamente alcuni produttori giapponesi hanno mantenuto intatta la lavorazione tradizionale, che fa di shoyu e tamari due condimenti eccezionali dalle svariate proprietà nutritive: Contengono numerosi fermenti, che aiutano la digestione e la flora batterica intestinale, vitamine, sali minerali e numerose proteine vegetali, che per secoli hanno completato l'alimentazione prevalentemente vegetariana dei popoli orientali. Entrambe le salse vantano un notevole potere antiossidante (ben 10 volte quello del vino)

将 西 油



Volume 5 di "Koeki Kokusanko", cronaca agricola del periodo Edo, produzione della salsa di soia

Il shoyu offerto dal Vecchio Oriente è prodotto con soia e frumento da agricoltura biologica. E' realizzato secondo tradizione. La fermentazione avviene all'interno di contenitori in legno di cedro. Il Tamari del Vecchio Oriente viene prodotto utilizzando fagioli di soia biologici interi. In una bottiglia di tamari è contenuta soia pari a due volte quella contenuta in una bottiglia di soia generica. E' fatto secondo una ricetta di 500 anni fa che prevede l'utilizzo di processi e strumenti tramandati di generazione in generazione. E' fermentata naturalmente ed invecchiata in contenitori di legno di cedro per due estati. Questo prodotto è totalmente privo di glutine. Ha un sapore pieno ma mai sovrastante quello delle pietanze.

