

Фудзи-сан Никко
Окинава ханами
дзютай дзюдо
гайдзин тории
Осака Сикоку
рёкан сакура
ёкосо! идзакая
Кампай, 
Япония!
Йокогама момидзи
Аомори кимоно
Мацуо Басё
катакана сакэ унаги
сасими МОСИ-МОСИ
капусэру хотэру
Рэйва Хоккайдо
Кагосима
кабуки Кансай

Ямато
оригами
манга
ниндзя
Кабуки
сакэ
сэнсэй
дзори
караоке
Мэйдзи
укиё-э
бонсай
ронин
майко
КЭККОНСИКИ

сакура
Фудзи
икебана
будо
Гиндза
татами
рю
ОНСЭН
Нара
аригато
Кюсю
самурай
синто
фугу
Ниигата
сумо
Киото



Кампай, Япония!

краткий
туристический
гlossарий

четвёртое издание

Японская
национальная
туристическая
организация

2019

АНИМЭ и МАНГА



Средством японской культурной экспансии по всему миру стали *анимэ* и *манга*. Полный эмоций и динамики, рисунок *манга* с развитием кинематографа и появлением телевидения привёл к появлению *анимэ*.

Создатели первых экранизаций комиксов брали за образец мультфильмы Диснея с его глазастыми персонажами. Но сегодня герои *анимэ* – продукт уникальный именно за счёт своеобразных пропорций и эмоциональности.

Анимэ выпускают для всех возрастов в формате видео-игр, мультсериалов или полнометражных фильмов. О популярности некоторых *анимэ* можно судить уже по тому, что фанаты усердно копаются в поисках ошибок и ляпов в них, сами создают мифы о тайных смыслах сюжетов.

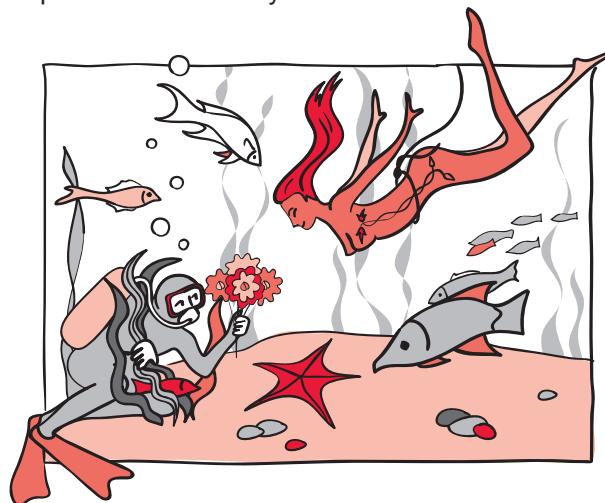
Особо знаменит режиссёр Хаяо Миядзаки. Он начинал как *мангака* (художник *манга*) и даже был стажёром «Союзмультфильма», где полюбил нашего «Ёжика в тумане». На фильме Миядзаки «Мой сосед Тоторо» (1988) выросло не одно поколение японцев, а мультфильм «Унесённые призраками» даже получил «Оскар».

История *ама* восходит к далёким временам, когда женщины занимались собирательством у моря. Уходя всё дальше от берега, они стали ныряльщицами.

Сегодня лишь некоторые *ама* работают с привязанными к поясу корзинами на мелководье, большинство с напарниками выходят в море и собирают добычу в лодки.

В посёлках, где общинами живут *ама*, традиционно царит матриархат, и кормилицы семейства по статусу получают за столом первую миску риса. Трижды в день с мая по сентябрь *ама* совершают до ста погружений на глубину 15–20 м. Начинают с пятилетнего возраста и работают лет до 80.

Романтический флёр эта профессия приобрела благодаря гравюрам *укиё-э* с изображениями обнажённых ныряльщиц. Волнующее зрелище – шоу *ама* – можно ежедневно видеть на Жемчужном острове. Здесь, на морских плантациях возле города Тоба префектуры Миэ на юго-востоке страны, выращивают и собирают жемчуг по технологии, разработанной предпринимателем и новатором Микимото Кикуюто.



АЙНЫ

Народ *айны* населял Японские острова тысячи лет назад. Происхождение его непонятно, родственных языков, похоже, нет. Была даже гипотеза, что эти белокожие люди с окладистыми бородами и усами могли иметь кавказские корни.

Айны не пахали, не сеяли, но охотились, ловили рыбу, собирали коренья, ягоды, мёд. Предки современных японцев, пришедшие на Японские острова с материка в середине первого тысячелетия, оттеснили часть коренных племён на север. Японцы называли их варварами – *эбису*. Наперекор этому древний народ стал звать себя *айны* – «достойный человек».

Айны были прекрасными воинами. Их боевые приёмы повлияли на самурайскую воинскую культуру. От *айнов* японцы переняли обряд *сэппуку* (*харакири*) и культ меча.

Сейчас *айны* живут на острове Хоккайдо, их около 25 тысяч человек. Большинство имеют японские имена, забыли родной язык.

Поселения *айнов* привлекают многочисленных туристов, особенно во время Медвежьего праздника, когда зверя убивают, чтобы освободить обитающее в его теле божество.

АКИХАБАРА

Безумный круговорот магазинов, торгующих всем, что есть в бытовой электронике и технике... Неоновая реклама, зазывалы, рвущаяся из динамиков музыка – будто нескончаемый карнавал! Если и не хочешь покупать, всё равно занятно посмотреть новинки – они появятся на прилавках других стран только месяцы спустя. Или найти раритет в магазинчике подержанных товаров.

История токийской «Горбушки» началась в 1950-е, когда по приказу правительства на

месте «чёрного рынка» электродеталей стали строиться магазины электротоваров.

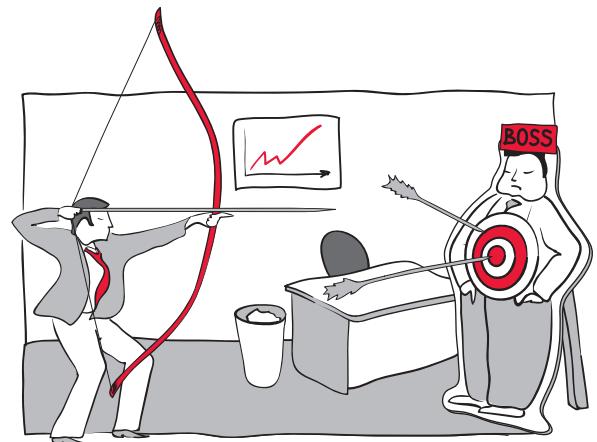
Рос уровень жизни, японцы покупали холодильники, телевизоры, стиральные машины. Товары поступали прямо с заводов, быстрее, чем в обычные универмаги, и стоили дешевле.

Когда пришли компьютеры, *Акихабара* стала раем и для покупателей «железа». С конца 1990-х здесь воцарилась индустрия *анимэ* – диски, видеоигры, фигурки мультяшных героев *манга*. Завсегдатаями этого токийского квартала стали студенты и школьники.

Б Бисёкуядо бими Банзай!
букэдзукури

БУДО

Путь воина – общее название десятков боевых искусств. Наиболее известные в мире виды борьбы без оружия – *дзюдо*, *каратэ*, *сумо*, *айкидо*. Уникально искусство владения мечом, посохом, цепями. Самый древний вид – стрельба из лука *кюдо*. Самый загадочный, адептами которого были *ниндзя*, – *ниндзюцу*, искусство оставаться невидимым.



Многие виды будо тесно переплетены, их объединяет нацеленность в первую очередь на воспитание духа и уж потом – на физическое совершенство. Если название вида борьбы оканчивается на *-дзюцу* – это искусство, если на *-до* – путь. Это указанный дзенбуддизмом путь духовного совершенства через достижение гармонии с окружающим миром, постижение себя, очищение сознания от посторонних мыслей, предельную концентрацию и преодоление страха смерти. Только такой путь может привести к победе.

Достойны похвалы и восхищения иностранцы, которые, занимаясь будо как спортом, пытаются приблизиться к пониманию философии боевых искусств.

БЭНТО

Эту коробочку японец часто берёт с собой, чтобы перекусить на работе, учёбе или в поездке. Не зазорно достать *бэнто* и в антракте спектакля *но* или *кабуки*. Содержимое зависит от сезона, личных пристрастий и кошелека едока. Обычно это рис, рыба или мясо, немного маринованных овощей и зелени.



Коробочки для *бэнто* самые разные – от пластиковых контейнеров до лакированных изделий ручной работы. Детские *бэнто* укладывают в красочные футляры с героями популярных мультиков. Готовые *бэнто* (палочки прилагаются) можно приобрести в продуктовых магазинах, ларьках на железнодорожных станциях.

Строгое соблюдение правил приготовления *бэнто* и сроков хранения исключают возможность отравиться этим «общепитом». Среди *бэнто* домашнего приготовления встречаются шедевры кулинарного дизайна – трапеза в коробочке должна не просто утолять голод, но и радовать глаз.

Даже если под рукой у хозяйки нет ничего особенного, она просто положит кружок моркови или маринованную сливу *умэ* на белый рис. И вот уже получилось *хиномару-бэнто*, символизирующее японский флаг.

БОНСАЙ

*Все сосны в горах
Уже обрели очертания,
И ветви видны
До самой последней иголки, –
Луна осенней ночи...*

Кагава Кагэки, 1768–1843

Выращивание миниатюрных деревьев в Японии возведено в ранг искусства. Растению высотой 2,5–120 см придаётся самая причудливая форма, но оно всегда похоже на реального большого собрата. Деревце растят в неглубоких керамических горшках, которые должны подчёркивать красоту и необычность всей композиции.

Не каждое карликовое дерево *бонсай*, а лишь то, которое отличает естественная изысканность и выверенная гармония. Обитающий в мегаполисе трудоголик-японец, решивший вырастить *бонсай*, привносит в свой

дом целый мир в миниатюре. Крохотное дерево преобразуется со сменой времён года, радуя сердце своего творца.

На создание настоящего бонсай уходят долгие годы. В Императорском дворце в Токио живёт шедевр, официально признанный национальным сокровищем Японии. Эту карликовую сосну начали культивировать как *бонсай* ещё в 1610 году!

В вакидзаси ватаси-тати
варибаси васабидзаси

ВАСИ

*Майский докучливый дождь...
Обрывки цветной бумаги
На обветшалой стене.*

Мацуо Басё, 1644–1694

Японцы узнали бумагу раньше европейцев (была завезена из Китая в начале 7-го века) и создали собственную, ручного изготовления – *васи*. Лучшие сорта по цене не уступали золоту. На свитках *васи* писали буддийские сутры, стихи, создавали шедевры каллиграфии, печатали гравюры *укиё-э*.

Васи была по достоинству оценена и европейцами – именно ей отдал предпочтение Рембрандт, создавая свои офорты. Нашла она применение и в быту. Японская бумага хорошо пропускает свет и держит тепло, поэтому из неё делали *сёдзи* – внешние раздвижные стены японского дома. Бумажные фонари освещали жилища и улицу.

В средние века *васи*, пропитанная благовониями, заменяла японским дамам духи. Из *васи* жены **самураев** сворачивали кукол *анэсама* для своих детей. Из *васи* и по сей день делают прочные и легкие веера, бумажники, визитницы.

В чём прелесть *васи*? Прочна, долговечна, созвучна природе... Прикосновение к *васи* даёт ощущение покоя, словно под рукой живой листочек.

Гамбаттэ кудасай! Гион
гимбура гайдзин

ГЕЙША

*Поведай, откуда
Пришла ты ко мне
Тропой сновидений,
Хотя на тропинке в горах
Сугробами путь преграждён?..*

Эйдзо Мамамото (Рёкан), 1758–1831



Женщина, обученная улаживать мужчин танцами, песнями, изысканной беседой, – это *гейша*, «человек искусства». Virtuозно флиртуя, но сохраняя дистанцию, она умеет заставить любого почувствовать себя самым желанным и любимым гостем.

Изящным искусствам будущие *гейши* (их называют *майко*) обучаются несколько лет в *окия* – домах *гейш*.

Майко живут вместе с *гейшами* и постигают секреты наложения сложного макияжа, облачения в многослойные шёлковые *кимоно* и тяжёлые парики *кацура*, приёмы «духовного обольщения».

В 20-м веке число *гейш* уменьшилось – их осталось теперь не более тысячи. В прошлом в *майко* продавались девочки из бедных семей: у них не было иного пути выжить.

Сегодня официально стать *майко* может лишь 15-летняя девочка с дипломом о среднем образовании. А у японских тинейджеров сейчас уже другие интересы. Да и мужчины предпочитают проводить время лишь с подобием *гейш* – хостессами – девушками, развлекательными клиентами в барах.

Заказать *гейшу* – дорогое удовольствие, его могут позволить себе лишь состоятельные люди. *Гейша* не имеет права оказывать за деньги сексуальные услуги, но у неё есть покровитель – *данна*, без которого она не сможет обеспечить свою весьма дорогую жизнь.

Для мужчины стать *данна* означает подтвердить свой статус, богатство и особое положение в обществе. Если же вы не готовы платить... остаётся просто любоваться последними настоящими *гейшами*, например в киотских районах Гион, Камиситикэн и Понто-тё, где утончённые красавицы часто прогуливаются.

Самая известная *гейша* для европейцев – безусловно, мадам Баттерфляй из Нагасаки. Она же – Чио-Чио-сан.

ГОХАН

Рис, *гохан*, для японцев – не только основа питания (65 кг на каждого в год, для сравнения в России – 3,5–4 кг), но и основа жизни. Он появился в Японии 5000 лет назад, и представить без него национальную кухню невозможно.

Японцы любят только свой рис вида *яропис*, отличающийся особой клейкостью и неповторимым вкусом. Приготовленный на пару без соли и без добавок, рис традиционно завершает трапезу. Заедают его маринованной сливой и редькой. Для японца отведать за границей приправленную маслом рисовую кашу на молоке – тяжелое испытание.

Из риса делают *сакэ*, сласти *окаси*, лепёшки *моти*. Рисовая соломка – материал для шляп, сандалий *дзори*, циновок *татами*. Список бесконечен.

На рис молятся: связанные из соломки священные веревки *симэнава* защищают храмы и жилища от злых духов. Один из главных синтоистских обрядов проводится ежегодно 23 ноября непосредственно императором – подношение богине Аматэрасу нового урожая, в первую очередь риса. Император сам пробует блюда, напоминая подданным, что именно он – прямой потомок богов и оплот религии *синто*.

ГЭТА



Деревянные сандалии в виде скамеечек (*гэта*) и *дзори* («вьетнамки» из соломы или кожи) носили и простолюдины, и аристократы. В высоких *гэта* было удобно выйти в поле или на прогулку, передвигаться в слякоть. Крестьяне предсказывали погоду, подбирая *гэта*. Упавшие «правильно», на свои подшвы-бруски, сулили ясную погоду, перевернувшиеся – дождь.

Эта крайне неудобная, с точки зрения европейцев, обувь популярна до сих пор. В традиционных японских гостиницах **рёкан** гостю непременно предложат *гэта* для прогулок. Жарким летом такие «башмаки» наиболее гигиеничны.

У японцев принято снимать обувь, входя в дом, и *гэта* позволяют сделать это быстро и без усилий.

Гэта – неперменный атрибут национального костюма, их носят **гейши** и актёры. Сочетание студенческой униформы и *гэта* породило молодежный стиль **банкара** (разгильдяй). Девушки всё чаще говорят, что *гэта* – это стильно, и находят особое очарование в их стуке при ходьбе – **каракоро**.

Если японец заявляет, что отдаёт *гэта*, он хочет сказать, что снимает с себя ответственность. А если дарит брелок в виде крошечных *гэта*, не сомневайтесь – он желает вам удачи.

ГОДЗИЛЛА

Назвать это создание «вымышленным гигантским ящером» – нанести японцам оскорбление. Годзилле – любимому персонажу фильмов, **анимэ**, комиксов и компьютерных игр – в центре Токио, где монстр по киносюжетам чаще всего и крушит дома, поставлен памятник.



Годзилла родился на киностудии «Тохо» в 1954 году. Это было 50-метровое чудище. В 21-м веке монстр подрос до 120 метров, но характер его не изменился к лучшему: Годзилла по-прежнему крушит всё без разбору. Причём логику его понять невозможно: то Годзилла борется против людей, то против монстров, защищая людей, то против Кинг-Конга и гигантской моли, то против НЛО.

Успех Годзиллы и невероятные прибыли породили в киноиндустрии монстроманию. В одном из фильмов крылатое чудище даже рушит башни Московского Кремля.

Создатели Годзиллы, полагая, что образ себя исчерпал, несколько раз пытались уничтожить своё детище. Но горячие симпатии японцев воскрешали монстра-любимца.

ГИНДЗА

Название главной улицы Токио означает «серебряное место» – здесь в 17-м веке чеканили монеты. Улицы и районы с таким названием есть почти во всех старинных городах Японии.

Токийская Гиндза, словно птица феникс, возрождалась из пепла и хорошела после пожара 1872 года, землетрясения Канто 1923 года и бомбардировок 1945-го.

На Гиндзе японцы знакомились с новшествами. В 19-м веке это были здания из красного кирпича, конка, газовые фонари. Сегодня это шоу-румы и бутики с немыслимыми интерьерами, рестораны на любой вкус, шикарные галереи и универмаги, поражающая воображение неоновая реклама.

Гиндза уже перестала быть географической серединой Токио. Город сильно разросся на запад, в нём определились и другие центры: административный – Маруноути, деловой – Синдзюку, молодежный – Сибуя, гламурно-развлекательный – Роппонги.

Но Гиндза остаётся сердцем Токио и всей Японии.

В выходные и праздники улица превращается в пешеходный рай. Тысячные толпы устремляются сюда, чтобы совершить «обряд *гимбура*», а попросту – праздного шатания по Гиндзе.



ДЗИГОКУДАНИ



Название «Адская долина» для Парка снежных обезьян Дзигокудани, наверное, придумали сами макаки, чтобы отпугнуть людей от заповедника с гейзерами, который они облюбовали. Это ущелье обнаружили не так давно, в 1964 году, в Японских Альпах (есть и такие!) на острове Хонсю недалеко от Нагано. Теперь здесь заповедник и место паломничества туристов.

Снежные макаки теплолюбивы: чтобы согреться в суровом местном климате, по шею забираются в горячую воду и проводят там большую часть светового дня. Наружу вылезают обсохнуть и подзаправиться перед очередным погружением. Вырывающийся из-под земли пар позволяет насладиться и настоящей баней.

Считается, эти источники нормализуют нервную систему, снимают головную боль. Видимо, поэтому у обезьян, сидящих в воде со снежными шапками на макушке, такой умиротворённый вид. Из равновесия их выводят только сородичи с окрестных гор, посягающие на территорию. Но макаки-чужаки неизменно с позором изгоняются. А на смену им приходят толпы оголтелых туристов.

ДИЗНИ-РАНДО

Открытый в 1983 году рядом с Токио Диснейленд в очередной раз убедил мир в способности японцев создавать шедевры, совершенствуя чужие изобретения.

Парков развлечений в мире – множество. Но «настоящие» Диснейленды только в Калифорнии, Флориде, под Парижем и в Гонконге. И все они блекнут на фоне японского, хотя «Дизни-рандо» в точности повторяет силуэты павильонов и аттракционы (условие использования бренда). Благодаря тому, что ежегодно на обновление тратятся гигантские суммы, краски в японском Диснейленде сочнее, мостовые чище, инфраструктура продуманнее. Игра с посетителями – не работа, а удовольствие!

В 2001 году рядом был открыт DisneySea, аттракционы которого выдержаны в морской тематике. Весь комплекс Tokyo Disney Resort создан на насыпных землях, отвоёванных у Токийского залива. И это ещё одно чудо!

Буйная фантазия японцев в полной мере реализована в шоу фейерверков во время ночных парадов. Японцы, использовав многовековой опыт (фейерверки – неотъемлемая часть культуры страны), создали феерическое зрелище.

ЁКОСО!

*Сад и гора вдали
Дрогнули, движутся, входят
В летний раскрытый дом.*

Мацуо Басё, 1644–1694

Ложные стереотипы: Япония очень далека, слишком дорога, там плохо знают английский, поэтому ничего не поймёшь и заблудишься. Но из Москвы лететь сюда не дольше, чем до популярных среди россиян Мальдив, Бали, Доминиканы или острова Хайнань, а с Дальнего Востока вообще рукой подать.

Если спросите дорогу, японец с радостью подскажет, хоть жестами, и нередко даже доведёт вас до места. Указатели на английском есть во всех городах, на станциях, у достопримечательностей – всюду, где бывают туристы.

Можно путешествовать по Японии – одной из самых спокойных, чистых и вежливых стран – по вполне доступным ценам. Даже консульский визовый сбор, что приятно, не взимается. Везде найдёте бюджетный ночлег, а уж недорогая, но невероятно вкусная еда – на каждом шагу. И вообще в Японии всё не так дорого, как часто пугают иностранных туристов.

Начнём с еды и напитков. Бутылочка минеральной воды ~ ¥100 (чуть меньше \$1), колы ~ ¥130. Обед в McDonalds ~ ¥680, чашечка капучино в кофейне ~ ¥375. Обед в недорогом ресторане ~ ¥800, порция суши в конвейерном ресторанчике ~ ¥100. Поллитровая кружка местного пива ~ ¥400, бутылка вина ~ ¥1300.

Остановиться в скромном отеле или самом простом **рёкане** (гостинице в традиционном японском стиле) можно от ¥6000.



Любители пожить местной жизнью должны непременно переночевать в капсульном отеле, где трудолюбивые японцы остаются на ночь, если, засидевшись в офисе, опаздывают на последний поезд домой. Такие гостиницы часто совмещены с общественными банями *сэнто*. Ночь в своей личной «капсуле» с телевизором, радио, будильником и кондиционером стоит от ¥5000.

Теперь о транспорте. Короткая поездка на метро стоит около ¥100. Билет на автобус из Токио в Киото – от ¥3000.

Хорошо сэкономить можно с проездным билетом Japan Rail Pass. Его могут приобрести только иностранные граждане и только за пределами Японии: ¥29110 на 7 дней в вагоны 2-го класса и ¥38880 – 1-го класса. Можно путешествовать почти на всех поездах и связанных с ними автобусах и паромов.

При покупке билета в Японию авиакомпания JAL можно совершить два бесплатных перелёта внутри страны. Есть и авиапроездной: до 5 перелётов по регионам в среднем по ¥10000 за рейс.

Ёкосо! Добро пожаловать!

ИКЕБАНА

Самобытность японцев проявилась и в искусстве аранжировки цветов – *икебана*. Два иероглифа в этом слове – «живые цветы».

Занятие *икебана* восходит к ритуальным цветочным подношениям в буддийских храмах: в Индии рассыпали лепестки у алтаря, в Китае – украшали его гирляндами, в японских храмах цветы стали ставить в вазах и на подставках. Не случайно основателем первой школы Икэнобо был буддийский монах.

Школ и стилей в этом искусстве множество. Классические следуют строгим правилам, современные оставляют простор для свободы. Но и те и другие в конечном счёте создают произведения искусства, в которых цветок олицетворяет собой природу в миниатюре и воплощает в себе Вселенную. В классической композиции три основные линии соотносятся с триадой «небо – земля – человек».

Мастер *икебаны* сродни скульптору, создающему с помощью живого хрупкого материала одухотворённое пространство. Главное – уловить ритм, дыхание природы и строго следовать закону сезонного соответствия.

Давно уже *икебана* утратила свой религиозный контекст, переселилась из храмов в чайные домики, во дворцы, а потом и в жилища простых японцев. Вот почему у невест свидетельство об окончании курсов *икебана* ценится не меньше, чем диплом кулинара.

ИЕНА

Денежная единица Японии, с 1953 года – мировая резервная валюта. Названная по своей форме (*эн* – круглый), *иена* была вве-



дена в 1881 году в эпоху *Мэйдзи*, избавив японцев от разнообразия феодальных денежных знаков.

Дух истории по сей день сохранён в монетах достоинством 5 и 50 *иен*. Отверстие посередине – напоминание о днях, когда в ходу был не металл, а ракушки, которые так удобно было нанизывать на нитку. На бумажных купюрах до Второй мировой войны красовались прославленные воины и придворные. Изображать императора на деньгах не допускалось. С принятием новой конституции в 1948 году бумажные *иены* стали украшать портреты поэтов и просветителей, на обороте – неизменные лики природы: гора *Фудзи*, журавли, фазаны.

Переняв у Запада многие элементы денежной системы, японцы сохранили спокойное отношение к деньгам. *Иена*, конечно, тоже счёт любит... Но без фанатизма. Часть средств откладывается на покупку дома, на образование, на старость. Немало тратится на досуг и подарки.

Испокон веков принято бросать монеты в храмах, осыпать ими императора во время его публичных выездов с пожеланиями процветания, дарить детям на Новый год *о-тосидама* – денежку на счастье.

КАМИ

Культ поклонения японским божествам *ками* зародился в глубокой древности. Всё живое – реки, озёра, камни, горы, деревья – есть *ками*.

Божествами в религии **синто** признаются и силы природы, и духи предков, и души воинов, сложивших голову за родину и императора. Да и сам императорский род имеет божественное происхождение и, согласно мифам, восходит к прямым потомкам великой богини солнца Аматаэрасу-омиками.

Когда во вселенском хаосе земля отделилась от неба, появились первые боги, и среди них боги-прародители – Идзанаги (Чарующий) и Идзанами (Чарующая). Они произвели на свет 8 больших и 6 малых островов, которые образовали Японию.

Три детища Идзанаги сотворил в одиночку: омыв левое око, – богиню Аматаэрасу, омыв правое, – бога луны Цукуёми, омыв нос, – бога ветра и бури Сусаноо.

Богине Аматаэрасу досталась от отца вместе с яшмовым ожерельем равнина высокого неба. Отсюда она послала править на землю своего внука Ниниги, снабдив его священной яшмой, зеркалом и мечом, добытым богом Сусаноо из хвоста восьмиглавого змея.

Эти реликвии по сей день бережно хранятся и служат регалиями императорского дома.

КАБУКИ

Спектакль театра *кабуки* – драматическое действие с песнями и танцами. Артисты – в сложном гриме и костюмах, каждая деталь значима. Важный элемент *кабуки* – язык жестов и поз.

Начало этому искусству, как считается, положила 300 лет назад фривольная пляска прислужницы одного из синтоистских храмов. Представление пришлось по вкусу, стали возникать женские труппы, культивировавшие чувственный танец, сопровождавшийся позднее драматическими сценками, не менее сомнительными.

Опасаясь за нравственный облик подданных, власти запретили женщинам участие в представлениях, нередко заканчивавшихся уж вовсе непристойно. *Кабуки* стал чисто мужским театром.

Следующий шаг – изгнание томных юных красавцев. К 1653 году в труппах остались только зрелые мужчины, большее внимание уделялось сюжету, акцент перенесли с чувственности на актерское мастерство. На этой волне в *кабуки* возник феномен непревзойденного драматурга Тикамацу Мондзаэмона.

В период реставрации **Мэйдзи** появилась опасность отказа от *кабуки* как искусства архаичного, но посещение в 1887 году спектакля императорской четой спасло театр.

Сегодня *кабуки* – национальное достояние Японии, а в 2005 году признано ЮНЕСКО объектом культурного наследия.

КАВАИЙ

Дословно – «милый», «забавный». Раньше так называли малышей, сегодня – всё что угодно. Толстенный сумоист, мобильник со сверкающим черепом, разноцветные бутсы – кавайи. Это ведь так прикольно!

В последние годы это слово побило рекорды по употреблению и дало название японской поп-культуре – *кавайи бунка*. Она охватывает **мангу**, **анимэ**, компьютерные игры, пародийные костюмированные шоу на их основе – косплей (от английского costume play – костюмированная игра).



Целый пласт составляет мода, где переплетены разные стили – «лолиты», «принцессы», «когяру», «фрутс»: обилие рюшек, бантиков, буйство красок, эклектика невообразимых причёсок, спортивной обуви и балетных пачек.

В музыке *кавай бунка* представлена направлением J-rock (джей-рок) – Japanese Rock. Его фанаты и внешне подражают кумирам.

И «лолит», и джей-роkers можно встретить на улицах, в метро. Самые отчаянные ходят в своих прикидах и на учёбу. Грандиозная тусовка собирается по выходным в токийском районе Харадзюку.

Японское правительство фанатов *кавай* очень даже поддерживает. Ведь бум японской поп-культуры среди зарубежной молодёжи привлекает интерес к самой Японии, её традициям, стимулирует изучение японского языка.

В 2009 году МИД присвоил представителям трёх разных направлений ранг *Кавай тайси* (Посол *Кавай*): разъезжая по миру, они создают «новый имидж» страны. Для молодых *кавай* живее и прикольнее хрестоматийных японских культурных брендов – *икэбаны*, *бонсай*, *оригами*.

Кавай бунка добралась и до России, а само слово «кавай» трансформировалось в просто «кавай». Проходят фестивали *манги*, открываются *анимэ*-кафе, тематические бутики.

КАЙСЭКИ РЁРИ

Вот оно, от чего
Всё на свете берёт начало, –
Простая жаровня!..

Уэдзима Оницура, 1661–1738

Кулинарная философия японцев отображается двумя словами. *Тимми* состоит из иероглифов «необычный, изысканный» и «вкус». *Бими* – «красота» и «вкус».

Считается, слово *кайсэки* пришло из лексикона буддийских монахов – так называли нагретый камень, который клали за пазуху, чтобы унять голод во время долгих молитв. Позже, в сочетании со словом *рёри* (блюдо), оно стало означать лёгкую закуску в начале чайной церемонии.

Слово *кайсэки* в другом написании означает совместную трапезу, банкет и восходит к средневековым поэтическим вечерам. Участники таких встреч, проголодавшись, хотели не только насытить желудок, но и получить эстетическое наслаждение от красиво поданной пищи.

Есть общий принцип составления *кайсэки рёри*, называемый *итидзю сансай*. Это суп (*итидзю*) и три вида закусок (*сансай*) – из сырого (*намасу*), жареного (*якимоно*), варёного (*нимоно*).

На подносе слева обычно стоит пиала с белым рисом (**гохан**), без него немислима японская трапеза. В Японии не принято поливать рис соевым соусом, он вкусен сам по себе. Справа – *футамоно*, прикрытая крышкой лаковая пиала с супом. Между ними стаканчик с **сакэ** и *сакидзукэ*, крошечное блюдечко с закуской для возбуждения аппетита, а также *мукодзукэ–сасими* или *о-цуцури*, дольки сырой сезонной рыбы с натертой тонкой стружкой белой редькой *дайкон*, японским зеленым хреном *васаби* и листиком похожего на крапиву декоративного растения *сисо*.

На том же подносе на отдельных тарелочках будут поданы *хассун* (**суши** с сезонным морепродуктом или рыбой), жареная сезонная рыба *якимоно*, отварные овощи *такиавасэ* с мясом, рыбой или соевым творогом *тофу*. Обязательна горячая закуска *сиидзакана*. К каждому кушанью – свой соус. Маринованные сезонные овощи *ко-но моно* на нескольких крохотных тарелочках помогут смягчить послевкусие и в полной мере насладиться каждым блюдом. Как внесезонную еду предложат лапшу из гречневой муки **соба** или из пшеничной – **удон**.

Завершается трапеза сезонным десертом: осенью – хурмой, летом – холодным желе с целыми сладкими бобами, которое должно напоминать в жаркий день горный поток с перекатывающимися по дну камешками...

Самый скромный перечень блюд *кайсэки* насчитывает 12 позиций! Всего понемножку, но будьте уверены: утолите голод и получите массу незабываемых впечатлений.

Принято описывать ощущения от каждого блюда. Чаще всего звучит оисий (вкусно!). Заканчивая, произносят «*Готисимо сама десита*» – благодарность за вкусную пищу.

Первая дыня, друзья!

Разделим её на четыре части?

Разрежем её на кружки?

Мацуо Басё, 1644–1694

КАРОСИ

Ка – сверх, *ро* – труд, *си* – смерть. Получается «смерть трудоголиков»: участвовавший диагноз, ставший приметой времени.

Трудолюбие японцев – притча во языцех, оно закладывается на генетическом уровне и подкрепляется развитым чувством долга и коллективизма. Трудолюбивы все народы, традиционно занимающиеся возделыванием риса – культуры весьма трудоёмкой.

Считается, японцы много работают и мало отдыхают. Получить отпуск больше чем на неделю трудно. Но есть почти неделя новогодних праздников, ещё столько же выходных в мае – «золотая неделя» и несколько дней в августе – День поминовения усопших.

Живут японцы, как правило, далеко от места работы: 3 часа в день на дорогу – норма. Работают на глазах у коллег и руководства, в общих залах. Уйти домой раньше начальника сотрудник себе не позволит. После работы нередко посиделки всем коллективом в ночных барах. Для тех, кто не успевает вернуться домой, есть гостиницы-капсулы (на английский манер – *капусэру хотэра*), причём на крупных предприятиях там можно получить и бесплатное койко-место.

Семья – на втором плане. Выйдя на пенсию, кормилец обнаруживает, что он чужой в своём доме. Огромно число разводов среди шестидесятилетних пар. Прожив всю жизнь в браке, супруги так и не привыкают друг к другу.

И всё же трудоголик не обязательно трудолюбив. Как утверждал писатель Кайко Такэси, японский чиновник озабочен лишь тем, чтобы «НЕ опаздывать, НЕ отдыхать и НЕ работать».



Не проронят ни слова –
И хозяин безмолвен, и гость,
И белая хризантема.

Осима Рёта, 1717–1787

Хризантемы любимы в Японии не меньше **сакуры**. Эти цветы (*кику*) почитаемы как символ солнца, символ долголетия. Хризантема в 16 лепестков украшает герб императорского дома.

Ещё недавно носить одежды с изображением хризантем позволялось только членам императорского семейства. Но никому не запрещалось с приходом осени воспевать их в стихах, украшать ими дома, ставить **икэбана**, освятить осеннюю трапезу цветами *кику* и рассыпать лепестки хризантем в чашах с **сакэ** нового урожая.

Культ хризантемы породил сакральный праздник – *кику-но-сэку*. Он утратил статус государственного, но по традиции празднуется в 9-й день 9-го месяца.

Совершается ритуальное подношение хризантем в храмах, из живых цветов в садах и парках выстраиваются трёхмерные картины на исторические и мифологические темы, устраиваются цветочные выставки. Здесь можно увидеть **бонсай** – сформированный в виде карликового деревца куст хризантемы или пятиярусные концентрические шапки из сотен соцветий, растущих от одного ствола.

Создатели этих шедевров поистине достойны высшей награды японского государства – ордена Хризантемы.

КАРАОКЕ

Опрос японцев дал неожиданные результаты: **караоке** (пустой оркестр) – на втором месте среди культурных достижений 20-го века! На первом... лапша быстрого приготовления.



Секрет феноменальной популярности **караоке** – любовь к пению и правило, которое правит нацией: не причинять людям **мэйваку** (беспокойств, неудобств).

Приученные считаться с окружающими, японцы не могут позволить себе распевать даже в своих частных домах. Эту потребность они удовлетворяют в барах **караоке**, где поначалу предлагалось аудиосопровождение лишь для певцов-любителей. Теперь уже можно прямо в баре записать видеоклип на фоне облюбованных декораций, растиражировать шедевр и порадовать друзей оригинальным сувениром.

КИМОНО

Сегодня кимоно ежедневно носят лишь те, кто связан с изящными и боевыми искусствами: артисты театров **но** и **кабуки**, **гейши**, борцы **сумо**.

В повседневной жизни японцы перешли на европейскую одежду. Однако парадные **кимоно** до сих пор почти обязательное одеяние (особенно для женщин) во время национальных праздников и торжеств. В них совершают новогодние паломничества в синтоистские храмы, отмечают окончание школы и института, ходят на свадьбы и похороны.



Правильно надеть многослойное парадное *кимоно* – задача сложная не только для девушек, но и их мам. Поэтому для подготовки «к большому выходу» нередко приглашают опытных одевальщиц. Ткань, цвета и роспись *кимоно* много скажут о владельце.

Ярко декорированное, с длинными рукавами – девушка не замужем. Чёрное шёлковое мужское *кимоно* с фамильными гербами говорит о статусе и родословной.

Особое украшение *кимоно* – *оби*: широкий пояс, несколько раз обёрнутый вокруг тела и завязанный сзади сложным бантом (спереди *оби* завязывают только женщины лёгкого поведения). Очень важен орнамент – цветы сливы символизируют конец зимы, пионы и *сакура* – весну, белый лотос – лето, хризантема *кику* – осень.

Стоимость шёлковых *кимоно* и *оби* ручной работы доходит до десятков тысяч долларов. Более простые (но не менее красивые) *кимоно* шьют из сатина, хлопка и даже полиэстера.

В любой гостинице предложат легкий вариант *кимоно* – *юката*, европейцы с удовольствием надевают его вместо халата. Постоянно *кимоно* носят лишь пожилые японки. Умиление вызывает старушка в *кимоно*, снявшая *гэта* и взобравшаяся на сиденье вагона метро, по-японски поджав ноги в белых носочках *таби*.

КИСЭЦУКАН

Какая радость! –
Вот он, первый укус комариный
в нынешнем году.

Кобаяси Исса, 1763–1827

Удивительная особенность японцев – обострённое чувство сезонности – *кисэцукан*. Вряд ли есть нация, так много внимания уделяющая смене времён года.

Этот культ связан с исконно-японской религией *синто*, основанной на обожествлении природы. Для японцев смена сезонов – свидетельство вечности, неизбежности мироздания.

В зависимости от сезона меняются блюда, их сервировка, *икэбана*, рисунок *кимоно*, предметы интерьера. В прошлом отступление от установленного порядка – например, несоответствие времени года и изображения на свитке в комнатной нише *токонома* – свидетельствовало: в дом пришла беда.

Каждый сезон в Японии хорош по-своему. Зима на севере страны и в горах снежная. Это время *юкими* – любования снегом как символом чистоты.

Больше всего гостей – весной. Едут на *ханами* – любоваться цветением *сакуры*. Апрель и май – лучший туристский сезон, погода в основном мягкая, ласковая.

Лето начинается с дождливого июня, июль и август – жаркие и влажные. Японцы облачаются в лёгкое *кимоно* – *юката* и развешивают над окнами колокольчики. Нежный звон на ветерке чуть смягчает жару. Куда бы вы ни поехали, особенно в середине августа, увидите колоритные фестивали и праздники – *мацури*, знаменитые японские фейерверки.

Самый комфортный и любимый японцами сезон для путешествий – осень. Октябрь и ноябрь – время *момидзи*, любования клёнами. В огненно-красные цвета окрашивается даже

центр Токио. Но самым красивым местом Японии в сезон *момидзи* считается гора Ара-сияма в окрестностях Киото.

«Аппетитный сезон», так японцы называют осень, приносит массу деликатесов – морепродукты, овощи, японские груши, хурма, мандарины... Попробуйте блюда из риса нового урожая, лесные деликатесы – каштаны и плоды *таро*. Угоститесь грибами *мацутаке*, дорогим деликатесом. Один грибок в деревянной коробочке на хвойной подстилке обойдется почти в \$100.

Осень – это и храмовые праздники, толпы паломников. Сентябрь – время *цукими* – любования полной луной. В древности после сбора урожая, благодаря богов, крестьяне при лунном свете устраивали трапезы с песнями и танцами. Традиция сохранилась, но теперь *цукими* – это и возможность одному в тишине полюбоваться луной, пригубив *сакэ*, подумать о превратностях бытия.

Луна-проводник

Зовёт: «Загляни ко мне».

Дом у дороги.

Мацуо Басё, 1644–1694

КОИ

Ныне священная рыба карп завезена в Японию китайцами еще 2500 лет назад. Вначале *кои* был просто едой, но со временем выращиванием цветных карпов с ярким орнаментом увлеклись не только купцы и знать, но и крестьяне.

Сегодня разведение карпов – любимое хобби японцев, приносящее к тому же немалую прибыль. Карп в Японии олицетворяет смелость, мощь, мужество.

Легенда гласит, что *кои*, преодолевая течение реки и поднимаясь вверх по водопаду, превращается в сильного, мудрого дракона.

Мощь этой рыбы настолько велика, что, достигая вершины, она не может остановиться и взмывает в небо.

В День детей, 5 мая, над домами, где живут мальчики, на высоченных шестах вывешивают бумажных и матерчатых *кои*. Богов просят наделить будущих мужчин силой карпа и указать им правильный путь.



Туристы любят смотреть на кормление карпов около Императорского дворца и в прудах храмов. Заслышав колотушки зрителей, карпы, отпихивая друг друга, устремляются к мостикам и в нетерпении выпрыгивают из воды. Поскольку *кои* – рыба для японцев неприкосновенная, отведать блюда из неё можно только в китайских и корейских ресторанах!

КАНДЗИ

Иероглифика пришла в Японию из Китая. Сначала это были просто картинки, как теперь говорят – пиктограммы. Позже они стали знаками письменности – иероглифами, *кандзи*. Вот шагающий ЧЕЛОВЕК – 人, вот струится РЕКА – 川, вот участок, разделённый на чеки, РИСОВОЕ ПОЛЕ 田. Все основные реалии окружающего мира получили по своему знаку. Всего их 214.

Первый предельно прост: — «один»; последний насчитывает 17 черт: 龠 «флейта». Это иероглифические ключи. От их комбинаций рождаются новые *кандзи*.

Вот ДЕРЕВО 木, РОЩА 林, ЛЕС 森. Человек прислонился к дереву 休 — ОТДЫХ. Вот ЖЕНЩИНА — 女, женщина под крышей 安 — МИРНЫЙ, СПОКОЙНЫЙ, ДЕШЁВЫЙ. Женщина и ребенок 好 означает ЛЮБИТЬ, а три товарки собрались вместе 姦 — получился ШУМНЫЙ, КРИКЛИВЫЙ, СКАНДАЛЬНЫЙ. Ребёнок под крышей 学 — ШКОЛА, УЧЕНИЕ. Сила на поле 男 — МУЖЧИНА. И бесконечное количество комбинаций уже из иероглифов.

Но не пугайтесь: считаться образованным и читать газеты вы сможете, освоив всего 1945 иероглифов и две слоговые азбуки — *хирагана* и *катакана* — по 51 знаку в каждой!

КУРУМА

Для большинства японцев автомобиль — *курума* — всего лишь средство передвижения, а не показатель жизненного успеха и социального статуса.



В Японии более 70 миллионов автомобилей при 126-миллионном населении. Тем не менее пробок — *дзютай* — в будни нет. Они случаются только во время общенародных праздников, например *О-Бон*, когда миллио-

ны японцев устремляются на малую родину поминать предков.

Земель для новых шоссе нет. Автостреды на бетонных опорах города не красят, но дороги разгружают. Ночью световые потоки многоярусных развязок создают фантастические пространства.

Россиянина удивит порядок на дорогах, отсутствие припаркованных на улицах машин. Это результат эффективной пропаганды, высокой сознательности японцев, ну и штрафов, конечно. Да и мест на многочисленных многоэтажных наземных и подземных стоянках хватает. И все без исключения машины — чистые. Завидуйте, господа водители!

КЭККОСИКИ

Японцы вступают в брак поздно: женщины — в 28–32 года, мужчины — после 30 лет. Прежде женились по сватовству, нынче выбирают спутника «по сердцу». Регистрация в мэрии может пройти и без молодожёнов — на основании заявлений.

Главное событие — *кэкконсики*, свадьба. Новобрачные в национальных облачениях отправляются в храм. У невесты — белый головной убор и накидка. Допускается и цветное кимоно, рисунок подобран по сезону, с длинным до пола рукавом — *фурисодэ* и *утикакэ* — верхней накидкой на тяжёлом подбое. На церемонии собираются только самые близкие.

Но это только начало! Далее молодожёны иногда следуют в... католический храм: жених — в смокинге, невеста — в белом подвенечном платье. В этих же нарядах пара появляется в банкетном зале и разрезает свадебный торт. К концу вечера невеста вновь переодевается — теперь уже в обычное платье, в знак того, что отныне готова к будничной замужней жизни. Молодым принято дарить деньги,

а новобрачные вручают гостям перед уходом подарки на память.

Практичные японцы приспособили под брачные церемонии гостиничные комплексы. Во многих отелях есть свадебный этаж с прокатом нарядов, магазинами подарков, салонами красоты, банкетным залом, синтоистским святилищем и часовней с алтарем.

При повторном браке размах гуляний уже на усмотрение молодых. Всё обычно скромнее: свадьбу можно устроить в бассейне, на пляже, даже на круизном судне, пришвартованном в порту.

КИН'ЭН!

Курят многие японцы, но эта дурная привычка, как и везде, быстро выходит из моды. Категорически не курят на рабочих местах. Перерывов для этого не предусмотрено. Если вы всё же решили выйти подышать, сделать это, как у нас – на ближайшей лестнич-



ной площадке – не удастся. Придётся долго идти к специально оборудованным местам. Как правило, это крохотный стеклянный бокс, выставленный на всеобщее обозрение – «обе-

зьянник для курящих». Находиться там в рабочее время психологически крайне дискомфортно. Чувствуешь себя изгоем, выпадаешь из коллектива.

Растет число офисов, предприятий, ресторанов, где вообще не курят; в поездах всё больше вагонов для некурящих – *кин'энся*.

Борьба с курением выплеснулась на улицы. Токийские *Гиндза*, Юракутё и другие городские районы объявлены «свободными от табачного дыма». Надписи *кин'эн* (здесь не курят) впечатаны красным в асфальт. В таких местах и урны не найдёшь.

Но японцы приспособились: носят в карманах портативные пепельницы. Кстати, это чудесный подарок для курящего человека из Страны восходящего солнца.

КОКОРОДЗУКЭ

Чаевые в Японии совсем не приняты, и это поначалу сильно поражает иностранных туристов. Стоимость обслуживания в размере 10-15% обычно включена в счета ресторанов и гостиниц. Поэтому не пытайтесь вручить 100-иеновую монетку или пару евро служащему отеля, поднесшему ваш чемодан, – вежливо откажутся.

А вот в традиционных гостиницах в японском стиле – *рёкан* – чаевые дают. Постоянные клиенты-японцы торжественно вручают хозяевам отеля конверт ещё до заселения. Но это не столько правило, сколько прихоть обласканного гостя – *кокородзукэ* (буквально – «сердечная признательность»).

Последнее время чаевые стали входить «в моду» в некоторых европеизированных местах. Например, в увеселительном районе Токио Роппонги, где в барах и ночных клубах тусуются иностранцы. Но если вы не просите о каких-то дополнительных услугах, о чаевых в Японии забудьте.

Отметим, как и во многих странах, включая Россию, в Японии все же наличные любят больше, чем «пластик». Но только **иены**. Так что туристам не стоит рассчитывать только на свою кредитку и оставлять свой кошелек совсем уж пустым...

КАМПАЙ!



Тост на все случаи жизни: означает «пей до дна!», а подразумевает приглашение выпить вместе. Японцы щепетильны: не принято пить, пока не раздался призыв *Кампай!*

На важных приёмах проходит *кагамибираки*: почётные гости открывают бочку **сакэ**, разбив крышку деревянным молотком, – дань традиции подношения богам.

Кампай делит застолье на официальную и неофициальную части. Традиции многократно произносить пышные тосты за каждого из гостей, как скажем у кавказцев, нет. Японец всегда старается первым налить соседу, тот должен держать бокал в руках. Затем они меняются ролями, выказывая почтение друг другу.

Японцы уважают алкоголь и восторгаются умением русских пить водку залпом. Сами они пьют крепкие напитки «по чуть-чуть» и могут просидеть весь вечер над одним стаканом виски со льдом.

На следующий день, поднявшись спозаранку, японец отправится на работу. Природа наделила его организм завидным свойством – почти не бывает похмелья, не наступает привыкания. Среди японцев почти нет алкоголиков. И после работы они вновь отправляются по своим любимым барам-*идзакая*...



АЙ РАБУ Ю, РАРИСА!

В японском языке отсутствует звук Л. Отсюда сложности в освоении иностранных языков. Среднестатистический японец не отличает на слух Р от Л, как дальтоник – красное от зелёного.

Лондон произносит как «Рондон», Ленин – «Рэнин», **Годзилла** – «Годзира», а если случится объясняться в любви на английском, скажет: «Ай рабу ю!» Чтобы объяснить японцу правильное написание имени, например Лариса, придётся сказать: «Меня зовут Рариса, но первое Р пишется, как в слове «Лондон», а второе – как в слове «Рим».

И никак иначе не объяснишь.



МЭЙДЗИ ИСИН

Реставрация *Мэйдзи* – ярчайшее событие в истории Японии. В 1867–1869 годах завершилось почти семивековое правления *сёгу*

ната – военного правительства, при котором император обладал лишь номинальной властью. Окончились и 300 лет добровольной изоляции Японии.

Военная, экономическая и политическая элита свергла власть *сёгуна*, реставрировала императорскую власть и объединила страну. Император (*тэнно*) Мацухито принял имя *Мэйдзи* – «просвещённое правление». Период с 1868 года до окончания его правления в 1912-м называют эпохой *Мэйдзи*, а события 1867–69 гг. – реставрацией *Мэйдзи*.

Развитие веками умение японцев перенимать и совершенствовать способствовало быстрому проникновению извне научно-технического прогресса. К началу 20-го века Япония превратилась в мощную экономическую и военную державу. При этом удалось избежать культурной и идеологической экспансии Запада, не потерять национальные праздники, изящные искусства, например театр *кабуки*, и почти все виды боевых искусств *будо*, несмотря на то что они были объявлены архаичными и подлежали уничтожению.

Сохранить культурное наследие помогло не только заступничество самого императора, но и национальное самосознание японцев, их приверженность традициям.

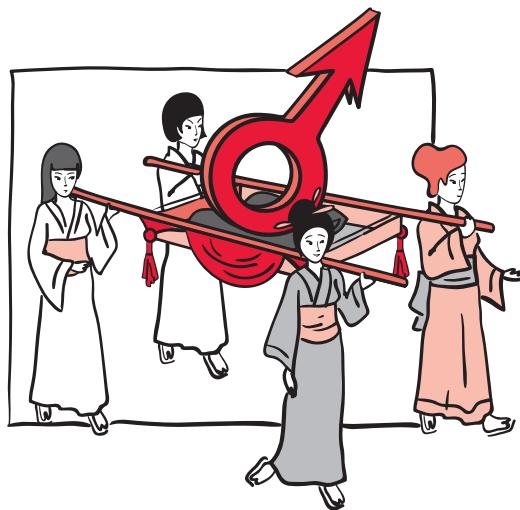
МАЦУРИ

Множество традиционных синтоистских храмовых праздников и фестивалей – *мацури* – круглый год проходят по всей Японии. *Мацури* – время общения японцев с далёкими предками – богами. Их благодарят и умоляют. Очень важно развеселить богов, тогда можно попросить и о новых милостях.

Классическим считается апрельский *Гион Мацури*, его празднуют в Киото с 9-го века в честь спасения богами города от чумы. Кульминация – шествие паланкинов *о-микоси*, куда временно переселяются духи богов.

Самый весёлый праздник – *Сэцубун мацури* (3–4 февраля) – повсеместное изгнание демонов из домов и храмов чудодейственным разбрасыванием бобов.

Самый необычный – *Канамара мацури* – чествование фаллоса (*тинко*) как символа плодородия и изобилия. Праздник проходит в апреле в городе Кавасаки рядом с Токио. После молитвы, с благословения настоятеля храма, выносятся паланкин, на котором установлен *тинко* как символ божества. Повсюду продаются обереги, сувениры и сладости в форме *тинко*.



Особенность *мацури* – многомесячная подготовка к праздникам, в торжества вовлечены почти все японцы. Это укрепляет общинный дух и сближает нацию!

МОТИ

Рисовая лепёшка – квинтэссенция японского традиционализма. *Моти* готовят из клейкого риса – *мотигомэ*. Государство дотирует производство, чтобы сохранить национальную привычку дважды в год (в конце

декабря и перед Днём поминовения усопших в августе) заниматься *мотицуки* – приготовлением теста из отварного риса.

Ещё дымящийся рис вываливают в огромную деревянную ступу и отбивают тяжёлым деревянным молотом до тестообразной массы. Этот нелегкий труд под силу только мужчинам. Неслучайно на ежегодный ритуал мотицуки перед Императорским дворцом в Токио приглашают *рикиси* – прославленных *сумоистов*. Готовое рисовое тесто разделяют женщины. Его раскатывают, нарезают и высушивают про запас. Именно такие лепёшки берут в дальний путь герои японских сказок.

Из рисового теста делают сладости *вагаси* и *данго* – нанизанные на палочку колобки, обильно приправленные сиропом.

МИНКА

*Ещё на острие конька
Над кровлей солнце догорает.
Вечерний ветер холодок.*

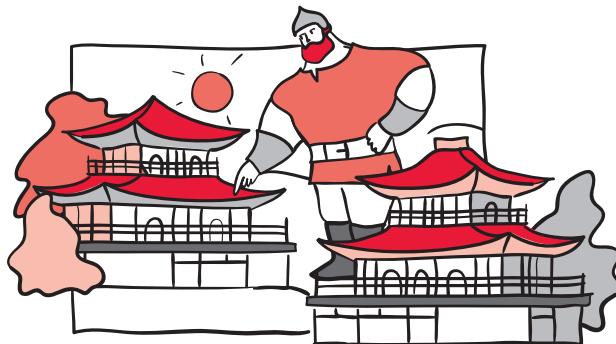
Мацуо Басё, 1644–1694

Любого европейца, впервые увидевшего японский традиционный дом *минка* (они сохранились в основном в деревнях), сразу охватывает чувство умиления, потом – недоумения. Аскетизм, миниатюрность, скромность...

Архитектура подчинена сейсмике и климату: при землетрясении домики разваливались, не причиняя хозяевам особых ушибов. Раздвижные стены *сёдзи* объединяют интерьер дома с окружающей средой. Лёгкие съёмные перегородки *фусума* меняют внутреннее пространство. Мебели почти нет. Скарб складывают в закрытые стенные ниши.

Эстетический центр дома – ниша *токонома* с живописным или каллиграфическим свитком *какэмоно*, цветочной композицией

икебана или некой семейной реликвией. Сидеть в обуви на *татами* – циновки из рисовой соломы, на которых сидят, едят и спят, – равносильно оскорблению. Любопытные туристы предпочитают останавливаться в гостиницах японского типа – *рёкан*.



Удобно ли спать и сидеть на полу? Ответ очевиден: перебравшись в сейсмостойкие многоквартирные дома, японцы окружили себя стульями, столами, кроватями, а в *токонома* ставят теперь... музыкальные центры.

Особо приверженные традициям, если, конечно, позволяет жилплощадь, стараются сохранить *васики* (японский стиль) хотя бы в одной из комнат. Знаменитый архитектор Кэндзо Тангэ в своё время создал такую комнату в петербургском особняке своего друга – виолончелиста Мстислава Ростроповича.

МАТОРЁСИКА

Матрёшка – самый популярный у японцев русский сувенир. Порадует и студента, и солидного бизнесмена. Японские фирмы, уловив интерес к матрёшке, заказывают в России целые партии кукол – как традиционных, так и экзотического дизайна, например в камуфляже. Возможно, один из секретов успеха матрёшки – японские корни.

О её происхождении известно мало. Говорят, прообразом послужила деревянная фигурка одного из «семи богов счастья», бога мудрости Фукурокудзю. Его изображают добродушным стариком с большой лысой головой. Иногда фигурку Фукурокудзю делают полой и разъемной, вкладывая в неё одного за другим всё божественное семейство.



Именно такой заморский сувенир, проехав полмира, якобы и оказался в Абрамцеве, подмосковной усадьбе промышленников и меценатов Мамонтовых. Там её увидел художник Малютин и решил сделать русскую версию. Нарисовал эскиз первой матрёшки. Токарь Звёздочкин выточил её в мастерских Мамонтовых.

В 1900 году матрёшка получила медаль на Всемирной выставке в Париже, начав победное шествие по миру.

МЭЙВАКУ

Считаться с окружающими – главный постулат японского уклада жизни. Основное правило: не создавать людям *мэйваку* (беспокойства, неудобства), не давать повода для раздражения.



В многоквартирных домах не заводить зверьё, любители кошек и собак вынуждены подыскивать жильё, где живность разрешается официально. Обходить с подношениями всех соседей перед приходом гостей, перед ремонтом, переездом и прочими шумными событиями. Музыцировать на «беззвучных» инструментах. Не заливать себя агрессивным парфюмом, отправляясь в людные места. Не ждать, что тебе уступят место в общественном транспорте. Не перескакивать при вождении с полосы на полосу.

Принято включать на мобильнике вибровзвон, его японцы называют *мана-кору* (от английского *pager-call*), вместо звукового, и не только в театрах и библиотеках. Болтать по телефону в общественном транспорте – верх неприличия.

Вот бы нам, русским, поучиться! Чтоб никогда никаких друг-другу *мэйваку*...



НИХОНДЗИН

Народ, живущий под лозунгом «одна страна – одно сердце», по составу однороден и не ведает национальных конфликтов. В представлении русских японцы – это «тру-

долюбие плюс вежливость». Но сами японцы в своём национальном характере выделяют прежде всего *симагуни кондзё* – «островной менталитет». И спишут на него как сильные, так и слабые стороны своей натуры.

Нихондзин исторически дистанцировались от мира не только за счёт островного расположения, но и за счёт трёх веков самоизоляции. Да и японские предания говорят: мы единственный народ, живущий на созданной богами земле и ведущий свою историю от их потомков. В мифах о происхождении Японии внешний мир даже не упомянут.

Японцы законопослушны, избегают самостоятельных решений, считаются с окружающими, любят поступать «как все», жить в гармонии с природой. И страшатся «потерять лицо» – *као-цубуси*.

После Второй мировой войны именно коллективное чувство стыда приведёт экономику страны к «японскому чуду». Возможно, причина в том, что *нихондзин* легко обучаемы и любят следовать за надёжными ориентирами.

Если считать, что человек хоть раз в жизни должен сходить на концерт классической музыки, послушать оперу, посмотреть балет, средний японец безошибочно выберет 9-ю симфонию Бетховена, «Травиату» Верди и «Лебединое озеро» Чайковского.

НИНДЗЯ

Окутанные ореолом мистики и восхищения бесстрашные воины, с детства посвящавшие себя овладению *ниндзюцу* – искусству скрытности. На деле – шпионы, диверсанты и убийцы, которых в эпоху средневековых распрей нанимали для выполнения, часто кровавых, заданий.

Сила *ниндзя* – в виртуозном владении боевыми искусствами, умении превратить в

оружие любую вещь. С помощью металлических стержней – *госун куги* (ногти длиной пять *сунн* – около 15 см) они могли передвигаться по стенам и потолкам. С помощью трубок – дышать под водой. Металлические звёзды – *сякэн* (или *сюрикэн*), брошенные точной рукой, превращались в страшное оружие. *Ниндзя* отличались отсутствием сострадания и порядочности.

Слово «честь» означало преданность клану



и выполнение задания любой ценой. При угрозе захвата в плен *ниндзя* срывал кожу с лица, чтобы не выдать принадлежности к клану. Связанный мог умертвить себя, откусив язык.

В 17-м веке междоусобные войны стихли, спрос на *ниндзя* упал. Власти, опасаясь их необузданной силы, начали гонения, однако тайные общества *ниндзя* сохранялись до 20-го века

Считается, что в Японии *ниндзя* не осталось. Их слабая тень – адепты *ниндзюцу*. В городе Ига-Уэно префектуры Миэ сохранился храм, где обучались *ниндзя*, есть музей с экспонатами, переданными потомком одного из кланов.

*Молодая листва...
Ах! Три тысячи воинов
Спрятаны в ней!*

Масаока Сики, 1867–1902

ОНСЭН

*Горячий источник.
Чётко вижу на дне ноги свои.
Осеннее утро.*

Ёса Бусон, 1716–1783

В Японии более 27 тысяч онсэн — на трёх тысячах курортов и в малодоступных пока туристам горных районах. Старейшим считается онсэн Дого в префектуре Эхимэ.

По легенде, в его водах нежились первые императоры (*тэнно*). Открытый в 2003 году гигантский комплекс *О-Эдо онсэн моногата-ри* в токийском районе **Одайба** знакомит с онсэн-историей Японии.



Состав воды в источниках разный. Так, в онсэне Тамагава в префектуре Акита есть даже соляная кислота, и если туда погрузить стальной нож, через 12 часов от лезвия останется половина. Но если в эти воды окунуться на 3–4 минуты, можно излечиться от серьёзных хворей.

Чаще всего на отдых отправляются компанией. Доступ к бассейну предваряется ритуалом, общим для японских бань: общественных (*сэнто*) и домашних (*фууро*). Нужно тщательно вымыться и окатиться водой и уж затем погрузиться в целебную теплоту. Ваше блаженно расслабленное тело становится похожим на любимое японцами блюдо *юдэ-дако* – варёного осьминога.

Купальня бывает большой или маленькой, вода в ней – кипящая или чуть теплая, мутная или прозрачная. Особая прелесть – *ротэн-буро*, бассейны или бочки-ванны (*фууро*) под открытым небом с видом на сад, лес, горы, море.

Иногда можно заказать в онсэн бутылочку **сакэ** на плавающем подносе. А вот ныряние и курение запрещены. Как и татуировки, которые считаются знаком мафии *якудза*. Хотя в последние годы всё больше и больше термальных курортов начинают пускать татуированных купальщиков.

*Некуда воду из ванны
Выплеснуть мне теперь...
Всюду поют цикады!*

Камидзима Оникура, 1661–1738

ОРИГАМИ

Складывание фигурок из бумаги без ножиц и клея может стать настоящим искусством! В древности *оригами* присутствовало в храмовых обрядах. Японские аристократы в знак пожелания удачи украшали подарки фигурами из сложенных бумажных лент. *Оригами-бабочки* на свадьбе символизировали жениха и невесту. Знатные семьи даже включали изображение бумажных фигурок в свои гербы и печати.

С конца 16-го века *оригами* становится любимым развлечением японцев. Именно

тогда появилось большинство классических фигурок. В середине 20-го века была создана «кнотная азбука» *origami*, это позволило записывать последовательность операций.

Самая знаменитая фигурка *origami* – журавлик. Есть поверье: надо сделать тысячу бумажных журавликов, и желание исполнится. В 1955 году пережившая атомную бомбардировку, больная лейкемией девочка-хибакуси Садако надеялась сложить тысячу журавликов и выздороветь. Но не успела.

После её смерти в парке Мира в Хиросиме установлена статуя девочки с журавликом в руках, и дети со всей Японии продолжают приносить ей своих бумажных птиц.

ОДАЙБА

Название одного из районов Токио – Одайба – переводится как «форт». Город будущего, «реализованная утопия» современности действительно находится на месте шести артиллерийских фортов, возведённых в середине 19-го века на берегу Токийского залива. В 30-х годах прошлого века 3-й форт перепланировали в парк, а часть территории отдали порту.

Около 25 лет назад облик района решили изменить, ведь основной его «достопримечательностью» стала колоссальная мусорная свалка. На насыпных землях через 10 лет выросла из воды новая Одайба – высшее достижение современных градостроительных технологий. Гигантские торгово-развлекательные комплексы, Музей морских наук, расположенный в здании в виде круизного лайнера, демонстрационный зал Toyota Mega Web, главный выставочный центр страны Tokyo Big Sight, 115-метровое колесо обозрения, одно из крупнейших в мире, парк горячих источников, пляжи, даже уменьшенная копия статуи Свободы...



В Одайбе находится один из шедевров современной японской архитектуры – здание телекомпании «Фудзи», детище знаменитого архитектора Кэндзо Тангэ.

Красивейший подвесной Радужный мост с монорельсом соединяет искусственный остров с центром Токио.

ОКАСИ

Выражение лица европейца, вкушающего во время чайной церемонии японские сладости, меняется от восхищения их невероятной красотой до удивления и оторопи от их своеобразного вкуса. Ведь сделаны *окаси* из продуктов, которые ну никак не могут быть основой десерта: бобовая паста, клейкий рис, батат, крахмал из корней растения кудзу, водоросли агар-агар. Поэтому чаще всего японские сладости не сладкие, а пресные, солёные и даже горьковатые.

Окаси созвучно слову «*окасии*» – «забавный», «удивительный». Традиция придавать десерту игривую или изысканную форму с обязательным намёком на связь со временем года или знаменательным событием относится ещё к периоду Хэйан (9–12 века). Весной это обычно нежно-розовые «лепестки» *сакуры*, осенью – красно-желтые «листья» клёнов.

Особенно ценятся *окаси* с эффектом неожиданности, послевкусием: когда сладковатый колобок уже почти съеден – во рту разливается кисло-вяжущая свежесть...

Понтоё патинко

ПАТИНКО

Любимый досуг японцев – игра в *патинко*, подобие вертикального пинбола, где шарики загоняют в призовые лунки. Расцветенные рекламой, залы игровых автоматов привлекают внимание издалека. Перед открытием выстраиваются не характерные для Японии очереди.

Секрет популярности *патинко* прост – заведения демократичны, доступны по ценам, отвечают главной потребности одинокого горожанина: забиться в толпе. В крупных залах может быть до 1000 автоматов. Клубы табачного дыма, грохот динамиков, треск металлических шариков, выкатывающихся при удачной игре...

Название игры происходит от звукоподражательного слова «*патин-патин*». Выигранные шарики можно оставить до следующего раза, можно поменять на призы, а те – на деньги в специальных лавках на задворках заведения.

Азартные игры в Японии запрещены, приходится прибегать к конспиративным способам выдачи денег.

Бизнес *патинко* сверхприбылен, сопоставим лишь с автомобилестроением. Владельцы крупных сетей неизменно оказываются в списках 40 богатейших людей страны. Среди завсегдаево появились профессионалы, живущие за счёт выигрышей.

Азарт овладел и домохозяйками: для них предусмотрены отдельные «дамские дни»

и привлекательные призы – косметика, сумки, аксессуары.

Рэйсю ронин родзи Роппонги рамэн

РЁКАН

*Где найду я приют,
Пристанище в суетном мире?
В этом долгом пути
Будет каждый ночлег случайный
Для меня желанным приютом.*

Неизвестный автор

В Японии около 10 тысяч отелей западного типа и в пять раз больше *рёканов* – гостиниц в традиционном стиле.

Японец приезжает в *рёкан* (в переводе – «дом путника») как в храм своей мечты. А для европейца это переселение в фантастический мир Востока, воплощённая иллюзия. Здесь можно отбросить условности, расслабиться, медитировать, созерцать... Кто не останавливался в *рёкане*, не знает традиционной Японии.

Переступив порог дома путника, гости вверяют себя заботам хозяев. Будьте уверены: все желания будут предвосхищены – с полуслова, с полувзгляда. Вам подскажут лучшее время для прогулки в саду, купания в ванночке *о-фуру*, любования луной.

Иностранцу такой сервис может показаться чрезмерным. Но поверьте: хозяева, владея многовековым, поколениями передаваемым опытом, знают, как надо провести несколько дней или всего несколько часов в их *рёкане*.

Обильные трапезы *кайсэки рёри* – неременные и захватывающие эпизоды жизни в доме путника. Повара нередко священнодействуют прямо в номерах.

Переодевшись в традиционное японское одеяние, изнежив тело в купальне, избавив-

шись от мирской суеты, прогулявшись в деревянных сандалиях *гэма* по дорожкам сада, приезжий готов насладиться ролью дорогого гостя, испробовать деликатесов и после ужина сладко уснуть на мягком матрасе-*футоне*, расстеленном прямо на *татами*.

Рёканы – настоящие хиты японского туристического рынка. Услуги их недёшевы, но почти любая японская семья может позволить себе поездку на воды или на природу в уик-энд или на праздники. Многие фирмы ввели за правило корпоративные поездки на выходные с ночевками в *рёканах*. Считается, что совместные прогулки, омовения и трапезы укрепляют корпоративный дух!

Какой бы *рёкан* вы ни избрали, оставьте за порогом вместе с обувью западную предвзятость. Почувствуйте изящную детскую простоту жизни на *татами*.

На ночлеге в пути

Вдруг привиделось мне, как от сажи

Чистят бранный мир.

Мацуо Басё, 1644–1694

РЮ

Дракон в японской мифологии – божество воды, олицетворяющее чаще добрые силы. Его изображения украшают буддийские храмы.

Рю не чужды человеческие эмоции. Полюбив богиню Бэнтэн и став её супругом, дракон тоже обрёл божественную сущность и преобразился в Рюкомэйдзин – Светлое Божество Дракона.

Основное место поклонения ему – буддийский храм Рюкодзи в древнем городе Камакура, в часе езды от Токио. Ежегодно в конце марта – начале апреля там проходит церемония воссоединения супругов – двух священных реликвий: скульптуры Дракона и статуи богини Бэнтэн.



Раздражать *рю* нельзя: он превращается в злобное существо. Восьмиголовый дракон Ямата-но Ороги восемь лет пожирал дочерей одного семейства. И только вмешательство бога Сусаноо, опившего его рисовой водкой и отрубившего все восемь голов, спасло последнюю из сестёр.

Где родина дракона – вопрос принципиальный. Японцы уверены: это их страна. Доказательство – три пальца на лапе дракона, в отличие от корейского (четыре) и китайского (пять). Оказывается, по мере продвижения на запад у дракона просто отрастали пальцы.

Китайцы же убеждены: появившись у них, дракон, двигаясь на восток, напротив, терял пальцы. Спор продолжается...

РЁАНДЗИ

Знаменитый на весь мир сад камней создан при буддийском храме *Рёандзи* (Храм Покоящегося Дракона) в Киото в 15-м веке. Сад разбит в технике «сухого пейзажа» (*карэ сансуй*).

На площадке 30 на 10 метров, засыпанной мелкой светло-серой галькой, расположено 15 чёрно-бурых разновеликих камней, окаймлённых мхом. Камни лежат так, что один всегда остается невидимым. С трёх сторон сад

огорожен невысокой глинобитной стеной, с четвёртой – верандой храма. Любоваться садом и пытаться разгадать его тайны надо сидя именно на веранде.

Все, кто приходит в *Рёандзи*, безуспешно ищут точку, с которой откроется взору все 15 камней. В конце концов посетители сада вынуждены признать бессилие.

Каждому видится в камнях своё: горный пейзаж, плывущие в небе облака, острова в море. Любое из таких толкований верно, хотя ни одно не будет единственно правильным.

Создатель сада дзен-буддийский монах Соами даёт нам хороший урок постижения себя и мира: невозможно познать истину, но стоит пытаться сделать это.

Как же это, друзья?

Человек смотрит на вишни в цвету,

А на поясе длинный меч!

Мукаи Кёрай, 1651–1704

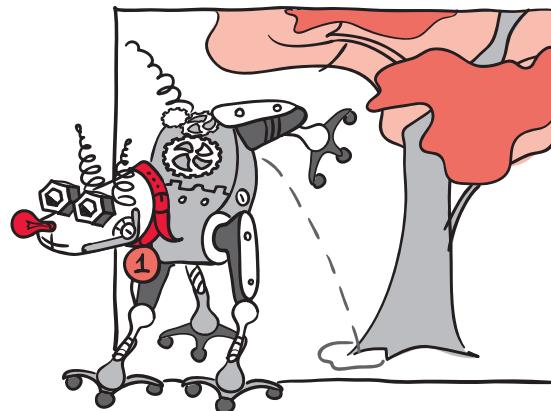
РОБОТТО

Говоря красиво, Япония – колыбель цивилизации роботов. И простые манипуляторы, и говорящие роботы с двумя миллиардами фразеологических комбинаций – сегодняшние реалии.

Роботы – пожарные, сапёры, тренеры, санитары, поводыри – просто незаменимы в стремительно стареющем обществе. Робот-художник хотя и не передаст пока ваш богатый внутренний мир, но черты лица воспроизведёт довольно точно.

Самым востребованным всего несколько лет назад был робот-собачка Айбо – игрушка, потеснившая популярного в 1990-е годы *тамагочи*.

В Японии уже вплотную работают над человекоподобными роботами. Они обладают мимикой, реагируют на изменения окружающей среды, умеют общаться. Роботы-жёны



уже не только решают некоторые несложные бытовые проблемы, но, возможно, когда-нибудь станут для хозяина мудрым советчиком, невозмутимым собеседником, верным другом.

С Синдзюку сэппуку
Саппоро сёдзи

СИНТО

«Путь богов» – *синто* – исконно японская религия. Синтоизм испытал большое влияние буддизма, он парадоксальным образом уживался со всеми религиями, которые извне проникали в Японию. Но ни один японец не скажет, что он убеждённый синтоист.

Проблема «или-или» не стоит: синтоистские и буддийские обряды сопровождают человека всю жизнь и японцы посещают поочередно как синтоистские храмы *дзиндзя*, так и буддистские *о-тэра*.

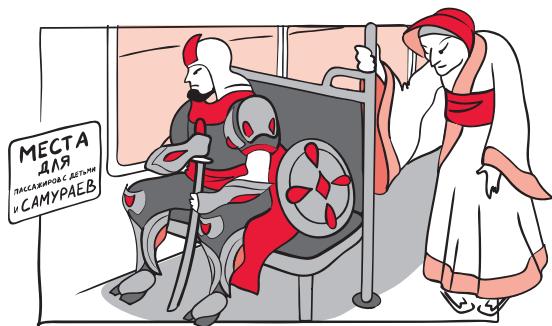
Внешняя ритуальная сторона синтоизма – часть традиционной культуры, она не требует от верующих религиозного фанатизма. Веротерпимость японцев столь велика, что допускает венчание по католическому обряду сразу после свадебной церемонии в синтоистском храме. Это простая дань моде.

Никого не смущает, что новобранцы не крестились – ведь так хочется покрасоваться в подвенечном наряде! И не беда, что в роли священника чаще всего выступает студент-иностранец, подрабатывающий на пристрастии японцев к красивым ритуалам.

САМУРАЙ

Воины-самураи появились в Японии в 8-м веке. В 12–14-м веках сформировалось военно-феодалное сословие самураев, которое было ликвидировано во второй половине 19-го века в ходе реставрации *Мэйдзи* (восстановление императорского правления). За сухими строчками – огромный пласт японской истории и культуры, ключ к пониманию духа японской нации.

«Самурай» – производное от глагола *самурау* – служить, охранять. Кому служить – расписано в кодексе самурайской чести *бусидо* (буквально – путь воина). Преданно служить императору, заботиться о благе страны, беспрекословно подчиняться тому, кто имеет право отдавать тебе приказы...



Самураи блестяще владели оружием, держивали в себе непоколебимый дух. Выше жизни дорожили честью. Особой привилегией было умереть за страну, за повелителя. Бесчестие смывалось кровью, для этого существовал ритуал *сэппуку* (или *харакори*).

Самураи – воины-философы. Они самосовершенствовались, постигая *дзен* и изящные искусства.

В Японии, ставшей на путь капитализма, самураям места уже не было, но выходцы из этого сословия всегда занимали ключевые позиции в обществе и привнесли в него свою мораль и этику.

Японцы высоко чтят самураев. В память об их подвигах проходят праздники *мацури*, их изображения – на гравюрах *укиё-э*, им посвящены стихи, театральные и телевизионные постановки.

Именно «путь воина» привёл Японию к сегодняшнему успеху и процветанию.

СОБА, УДОН, РАМЭН

*Варят на ужин лапшу.
Как пылает под котелком огонь
В эту холодную ночь!*

Мацуо Басё, 1644–1694

Лапша – одно из любимых блюд японцев. Её подают в дорогом ресторане и в забегаловке, готовят дома и едят ночью у тележки уличного торговца бредущие с работы клерки.

Японская лапша обычно длинная, её не принято резать. Едят палочками *хаси*, с клюпаньем и свистом смачно втягивая её целиком. Это не считается нарушением этикета.

Лапшу подают жареной, с горячим бульоном и приправами, а в душные летние дни – охлаждённой. В поисках вкусной лапши надо ориентироваться не на вывеску заведения, а на очередь – чем длиннее, тем лучше.

В большом почете лапша из гречневой муки – *соба*. Японцы обожают её вкус и совсем не понимают прелести русской гречневой каши. *Собу* принято есть в канун Нового года – длинная лапша символизирует долгую жизнь.



Лапша *удон* готовится из пшеничной муки. Сколько поэзии в *цукими-удон*! Так считают многие японцы. *Цукими* – значит «любование луной». Тарелка с супом-лапшой и яйцом и впрямь напоминает маленький пруд с отражением луны.

В начале 20-го века в Японии распространяется *рамэн*. Этот вид лапши пришёл из Китая и считается дальним родственником среднеазиатского лагмана. После изобретения в конце 1950-х годов *рамэна* мгновенного приготовления (залил кипятком – и готово!) вокруг него поднялся бум. В 1990-е годы в Йокогаме близ Токио открыт Музей *рамэна*.

СИНКАНСЭН

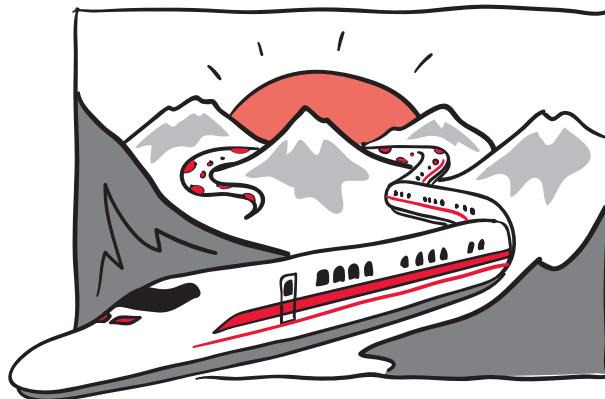
Символ современной Японии – поезда *синкансэн*, они легко разгоняются до 300 км/ч. Средняя скорость – не менее 200 км/ч. Эти «поезда-пули» имеют названия: «Свет», «Надежда», «Эхо» – и носятся по всей стране уже больше 40 лет.

Первый состав отошёл от Токийского вокзала 1 октября 1964 года, уже тогда он мог развивать скорость около 250 км/ч.

Железные дороги Японии – это надёжность и безопасность. На *синкансэнах* никогда не случалось серьёзных аварий. Поезда отходят с интервалом 5–6 минут и перевозят огромное количество пассажиров.

В пути полагается побаловать себя *бэн-то* – походным ланчем в изящной коробочке.

Его можно купить в поезде, а можно во время остановки прямо на платформе, где предложат станционный *эки-бэн* с местными кулинарными изысками.



Ещё одна особенность железных дорог Японии – сверхточное соблюдение расписания. Если авиалайнер приземлится с опозданием на час, в новостях вы об этом, конечно же, не услышите. Но если обычная электричка или, что уж совсем невероятно, суперэкспресс *синкансэн* опоздают всего на 15 минут, это уже событие.

Очень строги внутренние правила компании JR (Japan Railways), которая обслуживает *синкансэн*. Опоздание любого поезда более чем на 30 секунд документируется как чрезвычайное происшествие. Причина опоздания – чаще всего снегопад. 10 см снега, выпавшего на железнодорожные пути, – стихийное бедствие национального масштаба.

САКУРА

Цветение *сакуры* – особое время года в японском календаре. Время совершать *ханами* – любование цветами, вернее, созерцание (*хана* – «цветок», *ми* – «смотреть»). Как только зацветают первые вишни в южных

провинциях, сводки погоды сообщают, где сегодня ещё зацвела *сакура*.

Бело-розовая волна катится по стране с марта по апрель, пока не дойдет до севера острова Хоккайдо. Толпы нарядных людей устремляются к местам совершения *ханами*, усаживаются под цветущими деревьями и пьют *сакэ* в окружении родных и сослуживцев.



Традиция эта зародилась при императорском дворе в эпоху Хэйан (794–1185). У аристократов сопровождалась ещё и непременными поэтическими состязаниями. Скоротечность цветения *сакуры* навеивает раздумья о бренности человеческого существования.

Но японцы созерцают не только *сакуру*. Первой расцветает слива, летом – ирисы, осенью взор услаждают хризантемы *кику* и красные листья клёнов. А ведь есть ещё не менее достойные восхищения ночные светлячки, полная луна и лишь народившийся месяц, первый снег и вершина священной горы Фудзи в ясную погоду. И всё это будет *ми* – «иди и смотри и забудь до следующего года».

Попробуйте спросить японцев, как выглядят плоды *сакуры*, – никто и не ответит...

*Камнем бросьте в меня!
Ветку цветущей вишни
Я сейчас обломил.*

Такараи Кикаку, 1661–1707

СУШИ

Любимое национальное блюдо японцы называют почтительно *о-суси*, с префиксом вежливости. Русское «суШи» – просто калька с английского. Идея блюда проста: на рисовом колоске – кусочки сырой рыбы и морепродуктов, приправленные японским хреном *васаби*, подаются с соевым соусом и маринованным имбирем и хорошо сочетаются с зелёным чаем, *сакэ* или пивом. Рис на *суши* идет клейких сортов, при варке сдабривается уксусом и сахаром.

Готовят *суши* и из овощей, с омлетом. Завёрнутые трубочкой в сухие водоросли и разрезанные на порции *суши* называются *норимаки*, роллы же – придумка западной цивилизации, пристрастившейся к японским деликатесам.



В России *суши*-бум породил такую несуразицу, как *суши*-бары в китайских харчевнях и *суши*-меню в ресторанах европейской и русской кухни. Японские мастера *сусия* тяжело переносят подобное и, вернувшись из-за границы, вызывают к своей профессиональной ассоциации с требованием запатентовать само название и строго лицензировать «сусечные» по всему миру. Их можно понять: чтобы стать мастером, японец тратит годы, а в России повар становится к стойке после 2–3 недель обучения.

Суши полагается класть в рот рыбой на язык, их едят палочками *хаси*, но можно и руками. Считается, что самые вкусные *суши* – на знаменитом рыбном рынке Цукидзи в Токио.

СЭНСЭЙ

Значение этого слова – Учитель (буквально – «рождённый раньше») – отсылает нас к традиции почитания старших в японском обществе.

Старше – значит, опытнее, мудрее. Это не только почётное звание, сродни уже прижившемуся у нас индуистскому гуру. Обращение *сэнсэй* в Японии распространено и в более широком обиходе.

В первом значении, с лёгкой руки предстателей школ боевых искусств, слово «*сэнсэй*» стало интернациональным. Но как обращение в японском языке оно применимо не только к тренерам, наставникам и преподавателям всех рангов, но и к людям уважаемых профессий: учёным, врачам, писателям, политикам.

Добейтесь в жизни успеха, и вас назовут *сэнсэй*.

СЭЙКАН, СЭТО-ОХАСИ, АКАСИ-КАЙКЁ

Современная Япония немислима без мостов и тоннелей, соединяющих острова. Один из символов страны – мост Сэто-Охаси (открыт в апреле 1988 года) через Внутреннее Японское море (Сэто), от острова Хонсю до острова Сикоку. Элегантно проходя через 5 островков, трасса растянулась на 12 км.

Есть в Японии и мост-рекордсмен – Акаси-Кайкё, известный и как Жемчужный мост. Среди подвесных мостов у него самый длинный центральный пролёт – 1991 м при общей длине 4 км. В 1998 году он соединил город Кобэ на острове Хонсю с островом Авадзи, пересе-

кая пролив Акаси. Глубина пролива 110 м, но опоры уходят еще на 60 м под дно. Во время прилива мост висит над водой на высоте 65 м.

Мост через реку Аракава – первый в мире, генерирующий электрический ток за счёт вибраций от проезжающих машин. Эта энергия освещает сам мост.

Между островами Хонсю и Хоккайдо японцы к 1988 году построили и самый длинный в мире железнодорожный тоннель – Сэйкан (53,85 км). Из них 23,3 км лежит в грунте в ста с лишним метрах под морским дном, а глубина моря здесь 240 м.



Автоматрираль «Аквалайн», идущая через Токийский залив, – целая система мостов и тоннелей. Это тоже мировой рекордсмен – самый длинный в мире автомобильный подводный тоннель!

САКЭ

Традиции питья в Японии за последние полвека весьма изменились. Японцы уже не ограничиваются рисовыми напитками, а производят и пиво, и вино, и виски. Но ведущие позиции остаются за *сакэ* и его более крепким родственником – *сётю*.

Иностранцы, часто не пробовавшие качественного *сакэ*, сравнивают его с самогоном и даже бражкой. Но как продукт брожения и ферментации *сакэ*, скорее, рисовое вино крепостью от 8 до 21%. Пьют его и подогретым, и охлаждённым.

Характер *сакэ* зависит от качества воды: из жёсткой получаются сухие и более крепкие «мужские» напитки, мягкая придает *сакэ* сладость.

Не менее важен рис. Подходят сорта, выращиваемые на склонах гор, где велик перепад дневных



и ночных температур. Лидер по производству *сакэ* – префектура Ниигата. Это японские Бордо и Бургундия.

Сакэ не хранится долго, поэтому нет погребов с запасами; идеально подходит к блюдам японской кухни, особенно оттеняя вкус *суши* и *сашими*.

Испокон веков приняты подношения богам бочек *сакэ*, и иногда по его аромату можно найти дорогу к храму.

Во время синтоистского свадебного ритуала жених и невеста троекратно обмениваются чашей с *сакэ*. В праздники *сакэ* пьют, опуская в него лепестки цветов, например ириса, в знак пожелания здоровья. Упавший в стаканчик с *сакэ* лепесток *сакуры* – к успеху и благополучию.

СУМО

По легенде, первыми в поединке *сумо* сошлись боги. В Средние века турниры *сумо* проходили в праздник урожая и были частью религиозных обрядов *синто*.

Расцвет *сумо* наступил в 17–19-м веках: сложились правила турниров, борцовская

иерархия. Популярность была невероятной: в театре *кабуки* шли спектакли о борцах, в гравюре *укиё-э* выделилось направление *сумо-э*.

В конце 19-го века Японию захлестнула волна увлечения Западом, *сумо* оказалось не у дел. Из борцов была создана... пожарная команда. Но сегодня *сумо* – гордость Японии, а ведущие борцы – национальное достояние.

Рост *сумотори* должен быть не ниже 173 см. Однажды *сумоист* ростом 170 см набил себе на макушке шишку, чтобы его допустили к поединку.

В *сумо* нет весовых категорий – не меньше 70 кг, но возможны и все 200! Великие *сумотори* последних лет при росте 180–190 см весят около 130 кг.

Борцы много едят, им разрешено пить пиво и *сакэ*, но их диета держится в секрете. Любому *сумотори* может сесть на шпагат! Жизнь их строго регламентирована: запрещено садиться за руль, нужно носить только *кимono* и особую причёску, собирая волосы на темени в узел.

Борец должен вести высоконравственный образ жизни. Возможно, поэтому у *сумотори* по-детски наивное выражение лица.

Репутация должна быть незапятнанной. Расторжение помолвки едва не стоило карьеры любимцу всей Японии Таканохана (Благодарный Цветок).

Стоит ли говорить, что *сумотори* – лучшие женихи Японии!



ТЭННО

Хотя император в Японии реальной властью не имеет, он не просто символ единства нации, как записано в Конституции.

До 1947 года прежняя Конституция предписывала почитать *тэнно* (раньше его называли *микадо*) как живого бога на Земле – прямого потомка богини Аматаэрасу.

Отсюда и неприкосновенность жилища бога – Императорского дворца. Он доступен для посещения простым смертным лишь дважды в год – в День рождения императора, 23 февраля, и после новогодних праздников – 2 января.

В Японии, наряду с общепринятой, до сих пор действует традиционная система летоисчисления по годам правления императоров.

В мае 2019 с восхождением на Хризантемовый трон 126-го императора Нарухито в Японии завершилась эпоха *Хэйсэй* (длилась с 1989 года) и началась новая – *Рэйва*. Название составлено из двух иероглифов: 令 – «приказ, воля» и 和 – «мир, гармония»

Старший сын императора Акихито и императрицы Митико родился в 1960 году. Закончил университет Гакусюин в Токио, затем уехал учиться в Оксфорд.

Как и отец, в жёны Нарухито взял девушку некоролевских кровей. Кстати, в детстве 126-я японская императрица Масако, дочь японского дипломата, несколько лет жила в российской столице.

ТЭЙЕН

*Дремлет сад ночной.
Под покровом мрака бесшумно
Расцветают пионы...*

Кая Сирао, 1738–1791

Отправляясь на прогулку в тэйен, настройтесь: это не променад, а место свершения обряда.

Культуре японских садов более 1300 лет. Они возникали вокруг прудов: знать эпохи Хэйан любовалась картинками природы во время катания на лодках. В 10-12-м веках

появляются изысканные дворцовые сады в усадьбах японских аристократов.

Сады в Японии встретишь самые разные: где-то обширные, как парки, где-то миниатюрные, в один метр квадратный – для созерцания из окна комнаты или со старинной галереи *энгава*.

Тэйен – сад, воссоздающий пейзаж в миниатюре. Часто встречается «сухой пейзаж» – *карэ сансуй*. Горы, реки, озёра и даже водопады *таки* – это искусные композиции из камней, песка, гравия.

Сэкитэй – аскетичный сад камней. Самый знаменитый – созданный дзен-буддийским монахом Соами сад 15-ти камней при храме *Рёандзи* в Киото.

Главное в японском саду – камни и вода. Дорожка *родзи* приведет к пруду *икэ* с миниатюрными берегами и заливами. Его постоянное украшение – *кои*, священные карпы.

Не ищите цветы: их мало. Но красота царит в саду круглый год.

ТОРИИ

На пути к синтоистскому святилищу вас встречают священные врата *тори* (птичий насест). Их форма соотносится с древними мифами.

Огорчённая братом, богиня Аматаэрасу укрылась в грот, погрузив мир во мрак. Боги пытались выманить её оттуда, чтобы вернуть в мир свет и порядок. Первое, что они испробовали: собрали на насесте петухов и заставили их кричать разом, чтобы разбудить спящую богиню.

В память об этой легенде *тори* сделали неизменным атрибутом всех синтоистских святилищ. Врата могут стоять целым коридором, как в храме Инари в Киото. А могут и на воде, и к ним подплывают на лодках, как в *Ицукусима* на острове Миядзима



во Внутреннем Японском море к юго-западу от Хиросимы.

Тории – первый этап очищения по дороге к храму: за этим порогом положено оставить все мысли о бренном.

Следующий этап – священный колодец, где совершают символическое внешнее омовение. И третий – курительня: вдыхая аромат курительных палочек, совершают внутреннее освящение. После этого уже можно приблизиться к алтарю, бросить монетку, помолиться о сокровенном и ударить в колокол в надежде, что боги услышат.

ТАКЭ

Японцы знают до 1400 способов использования этого удивительного растения. Бамбуковый фестиваль в местечке Такэхара (Бамбуковая долина) привлекает множество туристов. Довольно популярен бамбуковый чай.

Из *такэ* строят дома и водопроводы, делают мебель и флейты *сякухати*, веера, вазы, корзины, посуду, зонты, кисти для каллиграфии, утварь для чайной церемонии.

В мае готовят блюда из ростков бамбука – *такэноко*. Бамбуковые пластины в доспехах защищали воинов, а бамбуковые шести

служили оружием в поединке. Бамбуковые рощи вокруг храмов создают заслон от злых сил.

По поверьям, *такэ* приносит процветание, мир, долголетие. Чтобы привлечь удачу и счастье, японцы в Новый год украшают вход в свои дома *кадомацу* (буквально – «сосна у дома») – связками бамбука с ветками цветущей сливы и сосны.

В дзен-буддизме *такэ* олицетворяет волю и стойкость. Сильный и гибкий, он может «прогнуться под изменчивый мир», но сломаться – никогда! Долгие века *такэ* вдохновлял поэтов и художников.

*Бамбука ростки –
Сколько в детстве их для забавы
Рисовать довелось!..*

Мацуо Басё, 1644–1694

ТАНКА и ХАЙКУ

*Станут ли те,
Кому нас пережить суждено,
Читать эти строки?
Пусть даже кистью начертанное
И остается в мире навечно.*

Мурасаки Сикибу, 978(?)–1014(?)

Пятистишия и трехстишия – поэтические жанры, неизменные со Средневековья. Основой стихосложения выступает ритм: в *танка* комбинация 5–7–5–7–7 слогов, в *хайку* 5–7–5. В эпоху наивысшего расцвета танка в 10–11-м веках Придворное Ведомство по делам поэзии составляло поэтические антологии, проводило конкурсы. Даже личную переписку придворные предпочитали вести в стихах.

В 13–14-м веках участники поэтических собраний, поочередно нанизывая по три и две строки, составляли стихи-цепочки – *рэнга*. Именно так *хайку* отпочковалось от *танка* в отдельный жанр. Абсолютный

количественный рекорд принадлежит Ихаре Сайкаку (1642–1692), сочинившему за сутки 23 500 *хайку*!

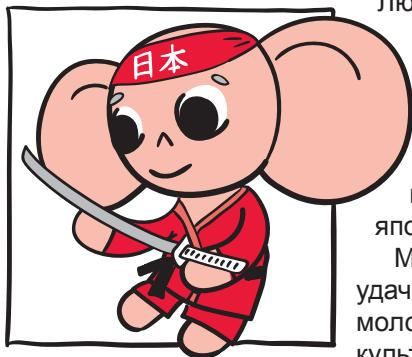
Творчество Мацуо Басё (1644–1694) – вершина поэзии *хайку*. Он возвёл непритязательные поэтические экспромты в категорию высокой лирики, сформулировал эстетические каноны стихосложения.

Японская поэзия – не только литературное творчество, это образ мышления, часть дзенского бытования, способ достижения гармонии с миром. *Танка* учит чувствовать, *хайку* – видеть мир. И открывает путь к *сатори* – мгновенному озарению и постижению сути вещей.

*Весенний дождь.
Печалюсь я о тех,
Кто не умеет писать стихи.*

Ёса Бусон, 1716–1783

ТЕБУРАСЬКА АРЭРЭ!



Любимец российской детворы Чебурашка завоевал сердца миллионов японцев, главным образом японок 20–30 лет.

Милашка Чебу удачно вписался в молодёжную субкультуру – он настоящий *кавайи*! И хотя Чебурашку часто называют русским покемоном, он очаровывает японцев, скорее, непохожестью на технически более прорисованные персонажи западной и японской анимации. Можно сказать: они его за душу полюбили.

С 2001 года, когда состоялся дебют Чебурашки в рамках фестиваля российских мульт-

фильмов, он стал в Японии доходным брендом. Выходят книги, DVD, майки, бейсболки, косметика, сумочки, кошельки, сладости с его именем. Открываются тематические бутики и кафе. Каждый японский турист везёт из России вместе с матрёшкой и Чебурашку (правда, в основном китайского производства).

В 2009 на канале TV Токуо вышел 26-серийный мультфильм «*Тебураська арэрэ!*» (Это что за Чебурашка?). Как тут не вспомнить его бессмертную речь – она теперь звучит и по-японски: «Мы строили-строили, и наконец построили! Ура!!!»

ТАТАМИ

*Ярко светит луна.
На татами темнеет
Тень огромной сосны.*

Такараи Кикаку, 1661–1707

Шелковистые циновки из рисовой соломы размером 910 на 1820 мм застилают деревянный пол старинного японского жилища. Их жёлто-салатный цвет будто хранит солнечный свет. В сыром влажном климате *татами* быстро плесневеют, и их регулярно меняют на свежие. Упаси вас бог зайти на *татами* в обуви – это страшное нарушение японского этикета!

Площадь комнат определяется числом *татами* – 6, 8, 12. Не бывает только комнат на 4 *татами*, ведь слово «четыре» звучит как и слово «смерть», *си*, и считается несчастливый.

Чёткая графичность *татами* задаёт ритм, диктует цветовую гамму помещений. Дерево, керамика, перегородки из рисовой бумаги – глаз отдыхает на гармоничном сочетании природных материалов.

Убранство комнат лаконично: кроме *татами* – встроенные ниши для постельных принадлежностей, низкий столик для чаепи-

тий и единственное украшение – *токонома*, ниша в стене с живописным или каллиграфическим свитком, с керамической реликвией или цветочной композицией *икэбана*.

За столиком гостя ожидает чай и лёгкое угощение. Вокруг стола раскладывают *дзабутоны* – плоские подушки-сиденья, разместиться на которых с непривычки непросто. Иностранцам предлагают более привычное сиденье – *дзабутон* со спинкой. Очень полезная вещь для долгих застолий!

Истинные любители японской экзотики предпочитают старинные интерьеры со встроенным в пол очагом *ирори*. Как чудесно перед сном посидеть тёплой компанией у немеркнувшего огонька.

Жизнь на *татами* меняет ракурс, открывает новый взгляд на жизнь. Будете в Японии – попробуйте!

*Как же прохладно!
Прикоснулся горячим лбом
К новенькой циновке...*

Сида Яха, 1662–1740

ТЯДО

Путь чая, искусство проведения чайной церемонии *тя но ю*. Далеко не каждому дано обрести себя на этом пути. Посвятившие жизнь искусству чайной церемонии стремятся обрести особое состояние духа – *тяки*: покой и умиротворение, исполненное поэтической созерцательности.

Тядо требует познаний и в архитектуре, и в ландшафтном и интерьерном дизайне, живописи и каллиграфии, понимания тонкостей гончарного дела. Мастера *тядо* создают чайные сады вокруг чайных домиков, определяют убранство, ставят цветочные композиции, подбирают свиток для украшения *токонома*.



Вход в чайный домик, как правило, очень низкий: приглашённым приходится проникать внутрь, согнувшись в три погибели. В этом – особый сакральный смысл: идущий по пути чая должен оставить за порогом гордыню и суетные мысли.

Чай для церемонии готовят порционно из особого зелёного порошкового чая, взбивая его с кипятком в густую пену. Чашу с терпким ароматным напитком передают гостям по кругу.

ТАКО

Создание и запуск воздушного змея *тако* было раньше частью религиозных обрядов. Так благодарили богов за заботу, просили о богатом урожае, о процветании общины.

Со временем запуск змея превратился в забаву для детей знати, позже – и простолюдинов.

Тако применяли и в военных целях – для передачи сигналов, устрашения противника и даже переброски шпионов – словно на современном дельтоплане. Создание *тако* требует особого мастерства и вдохновения.

Простые формы сменяются объёмными силуэтами птиц, рыб, мифических животных. У каждой префектуры свои секреты изготовления и свои любимые сюжеты.

На гравюрах *укиё-э* 19-го века изображались люди, запускающие воздушных змеев. Сегодня *тако* расцвечены изображениями *гейш*, *сумоистов*, актеров театра *кабуки*.

Фестивали с боями *тако* – яркое зрелище, привлекающее сотни тысяч туристов. А самых грандиозных воздушных змеев можно увидеть в первый день Нового года и во время праздника детей 5 мая, когда японцы просят богов защитить малышей и принести им удачу.

ТЮРАУМИ

Окинава – это более полутора сотен тропических и субтропических островов архипелага *Рюкю*, лишь около трети из них – обитаемы. Префектура простирается на 1000 км с запада на восток и на 400 км – с юга на север.

Знаменита *Окинава* не только бирюзовым морем, захватывающими дух пейзажами, искренним гостеприимством местных жителей и вкусной едой. Есть здесь особое очарование, заставляющее туристов со всего мира возвращаться на острова вновь и вновь.

Тюрауми (прекрасное море) – так окинавцы называют свой благословенный край. Так же называли и знаменитый на весь мир океанариум в северной части главного острова архипелага. *Okinawa Churaumi Aquarium*, расположенный в огромном парке у океана, демонстрирует флору и фауну течения *Куросуо*. Это единственное место в мире, где разводят акул и гигантских скатов манта, или морского дьявола. Китовой акуле здесь вообще уделяется повышенное внимание: например, у входа в океанариум установлена её огромная статуя. Интересны бассейн с ламантинами,

шоу в дельфинарии. А всего океанариумов в Японии больше сотни!



УТИВА, СЭНСУ, ОГИ, ГУМБАЙ

Видов японских вееров – великое множество. *Утива* – круглый, наподобие опахала, *сэнсу* и *оги* – складывающиеся.

Веера появились в Японии в 6–7-м веках. Они защищали лица японских аристократок от солнца и нескромных взглядов, у мужчин указывали на положение и ранг.

Применение веера строго регламентировалось: обмахивание им при встрече с человеком более высокого положения расценивалось как попытка скрыть лицо, неуважение.

Особая роль отводилась веерам в военном деле. Если деревянные спицы заменить на железные и укрепить рёбра, *утива* превращается в боевой веер – *гумбай*, а складной веер – в смертельное оружие *тэссэн*.

Движением веера военачальники отдавали приказы. Герой эпоса 12-го века полководец Тайра Киёмори взмахом веера скорректировал движение солнца, чтобы осветить путь войскам.

В сложенном виде *тэссэн* превращался в короткую дубинку. В развернутом им можно защититься от метательного оружия и даже перерезать заточенными краями горло про-



тивнику. Легендарный фехтовальщик 16-го века Сасаки Кодзио победил группу вооруженных воинов, имея в своем арсенале лишь *тэссэн*, а сам остался без единой царапины.

Тэссэн положил начало новому боевому искусству – *тэссэндзюцу*, оно до сих пор преподаётся в Японии. С боевым веером *гумбай* тренируются борцы *айкидо* и *кэндо*, а судьи **сумо** им корректируют схватку и указывают на победителя.

УКИЁ-Э

Буддийский термин *уки-ё* (плывущий мир) обозначает земную человеческую жизнь. Но есть искусство *укиё*, черпающее темы из городской повседневности. На Западе наиболее известна цветная ксилография *укиё-э* (картинки брэнного мира). Европа познакомилась с ней во второй половине 19-го века после «открытия» Японии.

Эстетика японской гравюры повлияла на импрессионистов, оставила след в творчестве кинорежиссёра Эйзенштейна. Япония оценила *укиё-э* как искусство много позже благодаря Западу. В Японии первенствовала информативность и развлекательность, а вовсе не художественные достоинства *укиё-э* – своего рода рекламы того времени. Это портреты красавиц из весёлых кварталов (*бидзинга* Утамаро), актеров театра *кабуки* (*якуся-э* Сяраку), пейзажи Хиросигэ и Хокуся (*фукэйга*).

Ценятся и эротические *укиё-э*. Много их собрал офицер русского флота Сергей Китаев во время плаваний к берегам Японии. Накануне свадьбы он раздал большую часть своих сокровищ холостым друзьям – не счёл возможным держать их дома при молодой жене. Уцелевшая, «пристойная», часть его коллекции легла в основу собрания японской

гравюры Музея изобразительных искусств им. А.С. Пушкина в Москве.



Фукусима Фукурокудзю
футон Фурано

ФУГУ

*Полакомились
Отменно жаренной фугу –
А тут и снег пошёл.*

Уэдзима Оницура, 1661–1738

Печально знаменитая, почти мистическая деликатесная рыба обладает уникальными вкусовыми качествами, но... содержит сильнейший природный яд.

Разделять и готовить блюда из *фугу* могут лишь специалисты, прошедшие многолетний курс обучения и сдавшие экзамены. В токийских ресторанах цены доходят иногда до \$750 за порцию на четверых, однако желающих пощекотать себе нервы и отведать восхитительные блюда предостаточно.



После обработки в рыбе не должно оставаться яда. Такая ошибка ресторатора наказуема законом. Тем не менее ежегодно от отравления *фугу* погибает около 30 человек.

ХАСИ

Деревянными палочками едят в Китае, Вьетнаме, Корее, Японии. И везде они разные! В Японии называются *хаси*. Блюда готовят мелкими кусочками, а супы подаются в чашах: жидкость выпивают, гущу добирают палочками.

Хаси для японца – не только личная вещь (их не принято передавать другим), но и священный символ.

Хаси дети получают на сотый день после рождения вместе с первой рисинкой. С года они начинают активно осваивать палочки, развивая мелкую моторику. Ученые выяснили, что пользующиеся ложкой дети уступают по интеллектуальному развитию тем, кто ест палочками.

За год в Японии потребляют около 25 миллиардов *хаси* разного пользования. Заботясь об экологии, японцы закупают древесину для *хаси* в России и Китае и серьезно занимаются утилизацией. В домашнем обиходе приняты многоразовые палочки из дерева, кости, пластмассы, богато инкрустированные, настоящие произведения искусства.

Есть детские, мужские, женские *хаси*, комплекты для супругов и для всего семейства, подарочные наборы для молодоженов. *Хаси* для чайной церемонии *тядо*, для сладостей, только для приготовления блюд...

Освоить палочки достаточно просто, как и запомнить некоторые правила. Не принято водить *хаси* над подносом с едой в раздумье, что взять. Надо сначала решить, а потом уже тянуть руку. Нельзя накалывать еду на палочки. Старайтесь, чтобы не капал соус, после того как в него макнули еду. Недопустимо втыкать палочки в чашку с рисом или опускать концы *хаси* в пустую миску – это

Все они либо готовили рыбу в домашних условиях, либо доверились повару-дилетанту.

Настоящим шоком для японцев стало сообщение о том, что учёные вывели неядовитую разновидность *фууу*. Это известие было воспринято как посягательство на национальное достояние. Недаром ведь говорят: «Глупец тот, кто ест *фууу*, но тем более глуп тот, кто её не ест».

ФУДЗИ-САН

*Ветер со склонов
Фудзи в город забрать бы,
Как бесценный дар.*

Мацуо Басё, 1644–1694

Священную гору Японии боги, по легенде, создали в 286 г. до н. э. Совершенство её формы и гармония с природой воспеты поэтами. Виды Фудзи запечатлены 200 лет назад великим художником Хокусай в гравюрах *укиё-э*.

Из века в век японцы поднимаются на Фудзи-сан (3776 м, около 150 км на запад от Токио) и приобщаются к святыне. Раньше это позволялось лишь жрецам, и только мужчинам.

Сегодня каждый японец хоть раз в жизни совершает паломничество, встречает на вершине новогодний рассвет.

Разработаны безопасные маршруты. Для тех, кто готов лишь лицезреть гору, у подножья создан туристический оазис с парком развлечений. Можно и просто «отметиться», доехав до определенного уровня на автобусе.

Самые решительные, в год их набирается до 400 тысяч, идут пешком до вершины. Ведь считается: восхождение на Фудзи – не просто испытание сил, а очищение духа.

Увидеть из окна поезда или машины полный силуэт Фудзи-сан, которая часто прячет верхушку в тумане, означает, что сегодня боги вам благоволят.

плохая примета. Не стоит зажимать палочки в кулаке – это воспринимается японцами как угрожающий жест.

Длинными ритуальными палочками родные перекладывают прах в урны после кремации. Правила траурного этикета тоже очень строги.

А вот **суши** можно есть и без палочек. Руками ещё вкуснее!



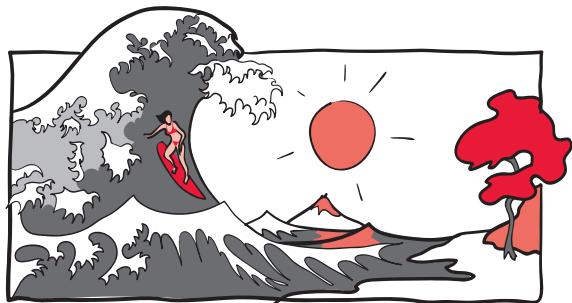
Цукидзи цукими
Цусима Цураюки Кино

ЦУНАМИ и ДЗИСИН

Слабые и умеренные землетрясения (дзисин) для Японии – обычное дело. Как и небольшие цунами, возникающие при землетрясениях. Гигантские цунами могут достигать 300 км в длину и нескольких десятков метров в высоту.

Именно такая волна (больше 10 метров) двинулась на северо-восточное побережье острова Хонсю 11 марта 2011 года. Это 9-балльное землетрясение стало крупнейшим в истории Японии.

Сегодня спутниковые системы способны засечь цунами далеко в океане и определить время подхода волны к берегу. Более тысячи сейсмографов по всей стране следят за активностью недр планеты. Системы оповещения в Японии работают



чётко. Предупреждение о землетрясении 2011 года передали по японскому ТВ за минуту до самого мощного подземного толчка. И это спасло много жизней – ведь эпицентр находился всего в 130 км от берега!

Японцы стоически относятся к природным катаклизмам: план эвакуации тщательно разработан и постоянно репетируется. Каждый ребёнок знает, что делать при землетрясении. Но главное – вера в технический прогресс, который, конечно же, поможет смягчить удары стихии. Иначе чем объяснить то, что японцы возводят целые кварталы высотных домов и лелеют амбициозные планы строительства



800-этажного небоскрёба в форме горы Фудзи?!

Ю юбуна юката
юки юми

ЮКИГУНИ

*С треском лопнул кувшин,
Ночью вода в нём замёрзла.
Я пробудился вдруг.*

Мацуо Басё (1644–1694)

«Поезд выехал из туннеля на границе двух провинций. Отсюда начиналась снежная страна...» – первые строки романа «Снежная страна» («Юкигуни») Ясунари Кавабата, лауреата Нобелевской премии 1968 года.



ЯМАТО – НИППОН – НИХОН

Япония для древних китайцев была крайней точкой на востоке, и они назвали её Страной восходящего солнца. Точнее, *Нихон* – «корень, основа солнца». Но древнее самоназвание страны – *Ямато*, по имени Ямато Иварэбико, правнука богини Аматэрасу, легендарного императора Дзимму, который начал поход с юга на север за объединение страны и основал государство в 660 году до н. э. Такая версия преподавалась в школах до конца Второй мировой войны.

Современные историки относят эти события к 4–5-му векам н. э. Тем не менее день восхождения на престол мифического императора Дзимму (11 февраля) и сегодня празднуется в Японии как день основания государства.

Название *Ямато* до сих пор бытует в обрядах *синто*, в литературе – как поэтически-возвышенное, сродни нашему «Русь». А вот довленное *Ниппон* встречается всё реже, ибо ассоциируется с годами милитаристского угара.

Государственный флаг Японии *хиномару* как нельзя лучше иллюстрирует идею восходящего солнца, в качестве государственной символики он утверждён в 1870 году, после реставрации *Мэйдзи*.

*Глубину сердца
Распознать не дано мне,
Но на родине
Аромат сливы тот же,
Что и в юные годы.*

Ки-но Цураюки, 868–945

Хоккайдо (этот остров называют японской Сибирью), север острова Хонсю, всё западное побережье и деревушки в горах зимой заваливает снегом. Останавливаются поезда, блокируются дороги, под тяжестью мокрого снега разваливаются старые деревенские дома. Команды волонтеров помогают одиноким старикам расчищать крыши. Тут уж не до *юкими* – любования снегом. Но какое раздолье для горнолыжников!

Олимпийские объекты Нагано и Хоккайдо стали горнолыжными центрами. Почти на всех зимних курортах (крупнейшие – Нисэко, Хакуба, Сига-Коген, Миоко) бьют из-под земли горячие источники – *онсэн*. Традиционные бани, национальная кухня, японское качество сервиса, экзотические пейзажи – вот из-за чего немало любителей зимнего отдыха предпочитают Японию альпийским горнолыжным курортам.

В феврале туристов ждёт потрясающее зрелище – Снежный фестиваль в Саппоро с самыми большими в мире скульптурами из снега и льда!

Кампай, Япония!

Издание четвёртое, дополненное

По заказу Японской национальной
туристической организации

www.visitjapan.ru

www.japan.travel



Japan.
Endless
Discovery.

JNTO



**Издательство
Российского союза туристической индустрии**

101000, Москва, Мясницкая, 47, офис 106
+7 495 769 03 10, 499 972 48 45
www.p.justrussia.ru a@rata.ru

Редактор и координатор проекта «За тебя, страна!»

Алексей Чесноков

Художник – Ольга Кузина

Вёрстка – Никола Чесноков

Препресс – Александр Крапоткин

Корректор – Ирина Дьячкова

ISBN 978-5-904692-07-0

Отпечатано в Москве, Россия
Тираж 5000 экз.

© Japan National Tourism Organization, 2019

© Издательство РСТ, 2019

оками-сан
анимэ Хонсю
Рёандзи иена
ниндзя гейша
синкансэн
ками кои
Тэнно патинко
каратэ айны
гэта Годзилла
цунами бонсай
Нихон мацутаке
минка
синто кавайи
Одайба цукими
танка гинкго
Итадакимас!

МИНСЮКУ Нара

Хэйсэй мацури

МЭЙВАКУ Осака

Аригато Кобо Абэ

КОНБАНВА
сукияки

ЯКИТОРИ рамэн

рёкан сябу-сябу

Кюсю Якусима

Саппоро сумимасэн

харакири

хайку татами

Сайонара!

Хокусай юката

рю

банзай!

JNTO

Japan National
Tourism Organization

www.visitjapan.ru

кагамибираки