

生活千色

ЖИЗНЬ В ТЫСЯЧАХ КРАСОК

РАЗВЛЕЧЕНИЯ

ПОКУПКИ

ЕДА



АОИ МАЦУРИ в КИОТО



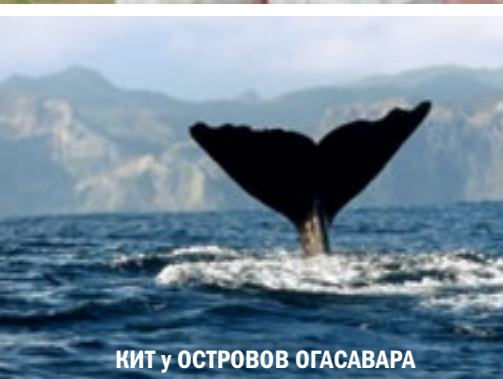
СУШИ-МАСТЕР



ТОКИЙСКАЯ ЛОЛИТА



УДАЧИ от МАНЭКИ НЭКО!



КИТ у ОСТРОВОВ ОГАСАВАРА



ЦВЕТУЩИЕ ГЛИЦИНИИ из ОКАЯМЫ



ВОДНЫЙ АВТОБУС «ХИМИКО»

生活百景

ЖИЗНЬ В ТЫСЯЧАХ КРАСОК

РАЗВЛЕЧЕНИЯ
ПОКУПКИ

ЕДА

Шестое
издание



JNTO

Japan National
Tourism Organization
2018

СОДЕРЖАНИЕ

Токио
Восточная столица



6

Канто
Токийская равнина



16

Киото
Культурная столица



24

Кансай
Сердце Японии



32

40



Тюбу
Японская глубинка

48



Тюгоку
Серединные земли

Сикоку
Заповедник старины



56

64



Кюсю
Огнедышащий остров

Тохоку
Снежная страна



72

80



Хоккайдо
Японская Сибирь

Окинава
Острова долгожителей



88



Краски туристической Японии

На что только не согласится человек ради ещё одного интересного воспоминания.

Харуки Мураками. Радио Мураками (2010)

Красный, оранжевый, жёлтый, зелёный... А сколько красок различаете вы? Сколько оттенков можете описать словами? Задумывались ли, какие цвета считаются традиционными для страны – России, Японии?

В Стране восходящего солнца есть официальный список «Традиционные японские цвета». 465 позиций включают только самые популярные натуральные оттенки. Таков базовый, минимальный перечень. Каждый цвет имеет название и передаётся несколькими иероглифами. Все слова переводятся на русский и вполне понятны.

Цвета «**перо ибиса**», «**водная хурма**», «**долгая весна**», **вишнёво-серый**, «**коричневый берег далёкой реки**»... Это лишь некоторые обозначения из группы «**красные**», в неё входит 45 красок. Важно не путать их с цветами **красно-фиолетовыми** или **жёлто-красными**.

Глаз японца различает больше **цветовых нюансов**, чем глаз европейца. Мир тот же, но японский взгляд замечает в нём больше оттенков прекрасного. И каждый, кто знакомится с Японией, расширяет **палитру чувств**, ощущений.

В этом издании мы покажем хрестоматийные (ну как же без них!) **достопримечательности Японии** – это те «**основные краски**» страны, которые знакомы большинству по книгам, кинофильмам. Но не только их – ведь существуют и тысячи других достойных внимания объектов! Поэтому для представления «**туристических цветов и оттенков**» Японии выбран жанр **калейдоскопа**.

Развлечения, покупки, еда... Три простых и приятных способа понять страну и полюбить её. Япония не исключение.

За каждым весёлым праздником – история, ритуалы, традиции. Трудлюбие – важная черта национального характера японцев. Именно поэтому интересно узнать, как отдыхают и развлекаются люди, у которых стоит многому поучиться. **Что же «заряжает» японцев**, придавая им столько сил, энергии, терпения?

Покупки, сувениры позволят увезти с собой частичку страны и потом долгие годы вспоминать о **«том самом»** путешествии. Японцы – страстные шопоголики, любят красивые вещи. Но едва ли стоит покупать здесь европейские или американские товары. **Палитра местных изделий** превращает шопинг в занятие столь же увлекательное, сколь и непредсказуемое. Русские привычно откладывают покупки на последний момент, думая, что сувениры по всей стране, как обычно, одинаковы. В Японии это ошибка. **Понравилось – покупайте сразу**. Скорее всего, это оригинальная и штучная вещь, характерная только для данной местности. Скажем, **веер из Киото**, **стекло островов Рюкю**, **керамика бидзэн** из Окаямы...

Изысканная и полезная японская кухня – а её границы простираются **далеко за пределы суши-баров** – делает нелепым само понятие «диета». Познакомьтесь с традиционным японским фастфудом – и ваши представления о быстром питании поменяются. Попробуйте самостоятельно сделать заказ в типичном для Японии кафе-автомате. Просто нажмите на картинку с приглянувшимся блюдом, и вы увидите: никакой автоматике в приготовлении пищи нет. Хотя **японский мастер и приготовит ваш обед** со скоростью робота. Сделайте заказ в ресторане, просто показав на макет блюда, и убедитесь, что российскому туристу здесь **комфортно даже без знания языков**. Или, может, не стоит искать простых путей – надо просто взять и отправиться на Хоккайдо отведать **волосатого и снежного краба**, а на острове Кюсю попробовать **ядовитую рыбу фугу**?!

Страна традиционных ценностей Япония разрушает стереотипы. **Сделайте решительный шаг**. Полистайте эту книжку, выберите приглянувшийся регион. **И может быть, это станет главным путешествием вашей жизни!**



ФЕЙЕРВЕРКИ ЯПОНЦЫ ОБОЖАЮТ, в этом мы похожи. Традиции ханаби, «огненных цветов», много веков. Фестиваль фейерверков в Токио на берегах реки Сумида проходит в последнюю субботу июля и собирает миллионы горожан и туристов. Ракеты и петарды выписывают на ночных небесах затейливые картины — не только традиционные хризантемы, зверей и простые иероглифы, но и целые пространственные композиции.

Восточная столица

トキヨ

東京

Все мы тоже несёмся на деревянных лошадках жизни, временами сталкиваемся со счастьем, но, не успев схватить его, проносимся мимо. А если хотим ухватить счастье, должны не раздумывая соскочить с лошадки.

Рюноске Акутагава (1892–1927), классик японской литературы



10 ВЕЩЕЙ, КОТОРЫЕ СТОИТ СДЕЛАТЬ В ТОКИО

- ПРОЕХАТЬСЯ в ТОКИЙСКОМ МЕТРО** без помощи гида и провожатого
- ПОБОЛЕТЬ за РУССКОГО** сумоиста на арене «Рёгоку Кокугикан»
- НАУЧИТЬСЯ ДЕЛАТЬ СУШИ** у шеф-повара или мастера суши
- ОТОРВАТЬСЯ** в кварталах ночной жизни в Роппонги и Синдзюку
- ВЗОБРАТЬСЯ НА НЕБЕСНОЕ ДЕРЕВО** и любоваться Токио с полукилометровой высоты
- СФОТОГРАФИРОВАТЬСЯ с ЛОЛИТАМИ** в Харадзюку
- ПРОГУЛЯТЬСЯ по ЗЕБРАМ СИБУИ** и навестить верного пса Хатико
- ПРОПУСТИТЬ СТОПОЧКУ САКЭ** с ниндзя, Чеширским Котом, Алисой или просто «убить Билла» в диковинных тематических ресторанах японской столицы
- ОБЛАЧИТЬСЯ в ЮКАТУ** и отправиться на фестиваль фейерверков
- ПОГЛЯДЕТЬ на АВТОМОБИЛИ БУДУЩЕГО** на Tokyo Motor Show

РАЗВЛЕЧЕНИЯ. TOKYO



ПОЕЗДА СИНКАНСЭН – символ современной Японии, они разгоняются до 300 км/ч и более. Их называют «поезда-пули», но у каждого есть и своё имя: «Свет», «Надежда», «Эхо»... Синкансэнны носятся по всей стране уже больше 50 лет. Первый состав отошёл от Токийского вокзала 1 октября 1964 года. Синкансэнны почти не опаздывают и не попадают в аварии. Подобные поезда есть и в других странах. Но японские – лучшие!



НЕБЕСНОЕ ДЕРЕВО. Sky Tree – новая токийская достопримечательность, построена в 2012 году. Она в два раза (634 м) выше своей старушки-предшественницы – бело-оранжевой Токийской телебашни (1958). На самой высокой в мире тв-башне можно прекрасно развлечься. Мало того, что в ясную погоду можно различить Фудзи, в Sky Tree 300 бутиков и ресторанов, аквариум, планетарий и театр. Ну и тысячи сувениров с «портретом» башни, даже небесные багеты есть!



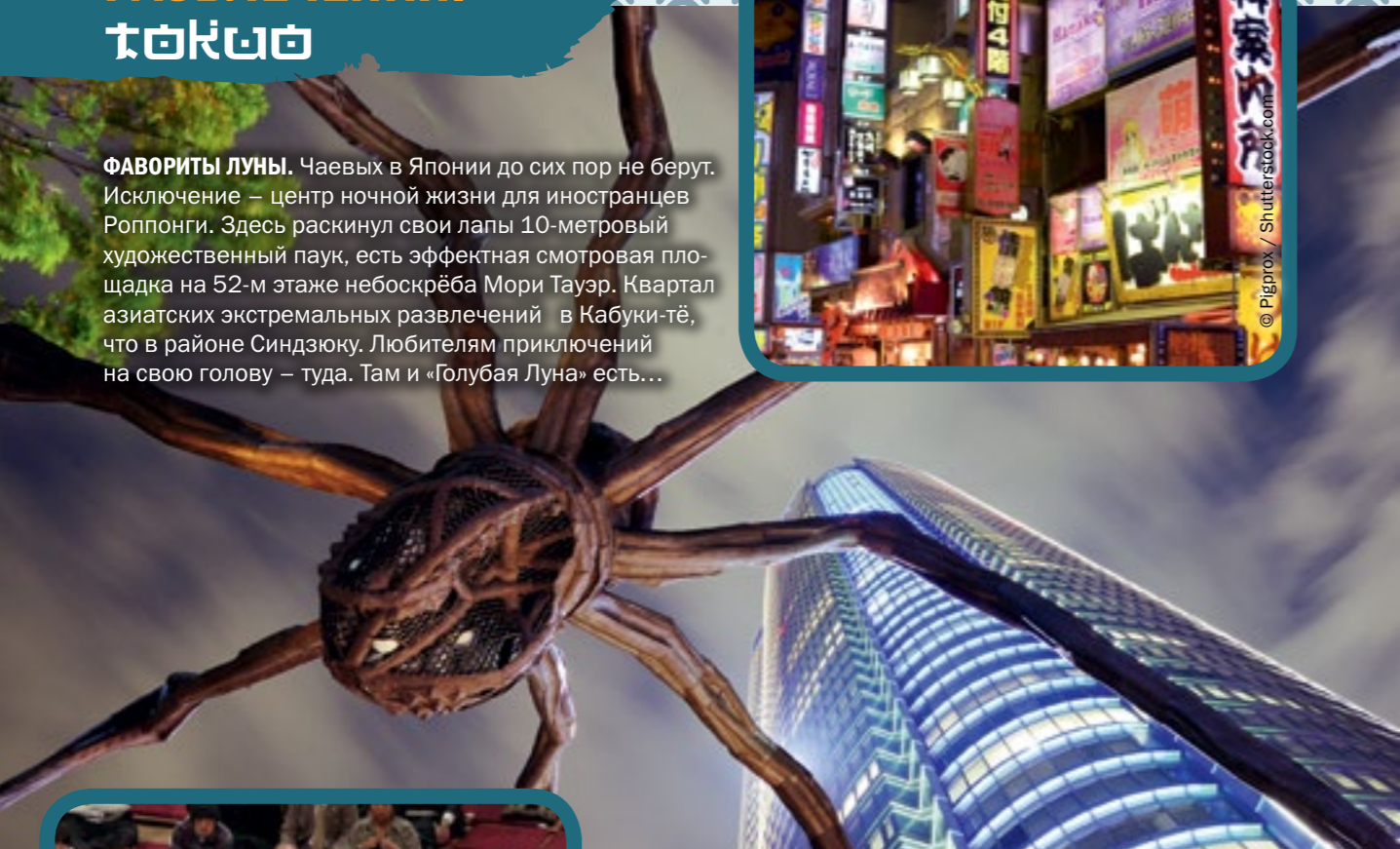
КАПУСЭРУ ХОТЭРУ. Хотите ощутить себя настоящим токийцем? Тогда надо непременно переночевать в капсульном отеле, где трудолюбивые японцы остаются на ночь, если, засидевшись в офисе, опаздывают на последний поезд домой. Такие гостиницы нередко совмещены с банями сэнто. Ночь в своей личной капсуле с телевизором, радио, будильником и кондиционером обойдётся примерно в \$50.

ПЕРЕКРЁСТОК СИБУЯ. Самый знаменитый в мире скрэмбл (все машины одновременно останавливаются, а пешеходы идут) часто снимают в кинофильмах. Если хотите понять, что же такое человеческий муравейник, пройдитеесь в толпе по диагональной зебре. Традиционное место встреч (как у нас раньше было в ГУМе у фонтана или «у Пушкина») – у Хатико. Бронзовый памятник верному псу поставили ещё в 1934-м. В войну переплавили, потом восстановили... Теперь много памятников собакам, немало фильмов снято. Но эта трогательная статуя в Сибую была первой.

© Pigprox / Shutterstock.com

РАЗВЛЕЧЕНИЯ. tokyo

ФАВОРИТЫ ЛУНЫ. Чаевых в Японии до сих пор не берут. Исключение – центр ночной жизни для иностранцев Роппонги. Здесь раскинул свои лапы 10-метровый художественный паук, есть эффектная смотровая площадка на 52-м этаже небоскрёба Мори Тауэр. Квартал азиатских экстремальных развлечений в Кабуки-тё, что в районе Синдзюку. Любителям приключений на свою голову – туда. Там и «Голубая Луна» есть...



ТОЛСТЫЕ, но СИЛЬНЫЕ. В борьбе 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. Любой сумотори может сесть на шпагат! Борец должен вести высоконравственный образ жизни. Возможно, потому у сумотори по-детски наивное выражение лица. Посмотреть на японских богатырей можно на токийской арене «Рёгоку Кокугикан». Не все сумотори теперь японцы. Появляются иностранцы, ну и, понятно, есть русские. А где их нет?



КОТОБУС. Музей Гибли в парке недалеко от Токио посвящён анимэ. Едва ли найдётся грамотный человек, который не знает имя его создателя. Хаяо Миядзакэ начинал как художник манги, был стажёром «Союзмультфильма», на его мультике «Мой сосед Тоторо» (1988) выросло уже несколько поколений японцев. Именно в этом фильме появился чудесный Котобус – кот и автобус одновременно!



В СТИЛЕ КАВАЙИ. Наряды, где переплетены самые разные эпатажные стили. Обилие рюшек, бантиков, буйство красок, эклектика невообразимых причёсок, спортивной обуви и балетных пачек. Это косплей (переодевание), стили фрутс или когяру (девочка). Лолиты, готы, принцессы и их разновидности тусуются в квартале Харадзюку и охотно позируют туристам. Бум ряженных, правда, уже миновал. Может, скоро вернётся?

ПОКУПКИ и ЕДА. tokyo

ОБЕД в КАРМАНЕ. На работу, учёбу, в поездки японец берёт бэнто – походный ланч в изящной коробочке. Обычно это рис, рыба или мясо, маринованные овощи и зелень. Упаковки для бэнто, особенно детские, очень затейливы. Креативно раскладывается и сама еда – кружочками, сердечками, фигурками. Подарите детям формочки для сервировки – меньше будут торчать у компьютера. Компактную трапеzu можно купить везде, но, конечно, самая лучшая еда – это та, что сделал и украсил для вас любимый человек.



КАБУКИ – ДЕЛО ТОНКОЕ

Традиционный театр – национальное достояние Японии, в 2005 году кабуки признан ЮНЕСКО шедевром устного наследия человечества. Спектакли – драматическое действо с песнями и танцами. Артисты в сложном гриме и костюмах, каждая деталь значима. Важные элементы – язык жестов и поз. Иностранцам, не знакомым с японским языком и традициями, представления театров Кабуки, Но, Бунраку не очень понятны. Большинство туристов ограничиваются просмотром одного акта спектакля и покупкой эмоциональных театральных масок.



двенадцатая



© Sean Pavone / Shutterstock.com

КРАСНОГЛАЗОЕ ТАКСИ. Водители в униформе, фуражках и белых перчатках очень не любят, когда иностранцы хлопают дверцами – ведь те работают автоматически! Таксомоторы не только жёлтые, есть разных цветов. Не перепутайте: горит зелёный огонёк – такси занято, красный – свободно. Плата за проезд, пожалуй, самая высокая в мире и, конечно, строго по счётчику. Но русские и тут пытаются договариваться. Не так давно в Японии пришёл Uber, но стоит проезд почти столько же, сколько и обычное такси. Едешь с ветерком – пробки случаются только по великим праздникам. Центральные улицы Токио непривычно пусты – у обочин лишь таксомоторы. Все прочие машины – в закрытых паркингах.



ГИНДЗА остаётся сердцем Токио и всей Японии. Улица возродилась из пепла и хорошела после пожара 1872 года, землетрясения Канто 1923 года и бомбардировок 1945-го. Сегодня это шоу-румы и бутики с немыслимыми интерьерами, рестораны на любой вкус, шикарные галереи и универмаги, поражающая воображение неоновая реклама. В выходные и праздники улица превращается в пешеходный рай. Тысячные толпы устремляются сюда, чтобы совершить «обряд гимбура», а попросту – праздного шатания по Гиндзе. Чем только не торгуют на Гиндзе! В солидном универмаге «Мицукоси», в продуктовом отделе, – упаковки с цветками орхидеи. Думаете зачем?



ЕДА И ПОКУПКИ. tokyo

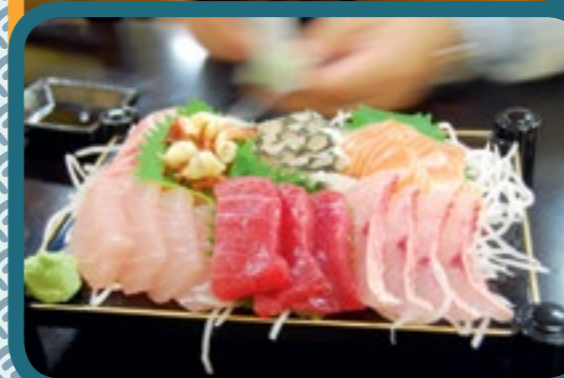
МЭЙД-КАФЕ. Электронику в токийском районе Акихабара русские туристы уже почти не покупают, местная изюминка – мэйд-кафе. Это безобидные заведения с кawaiiными официантками-горничными, встречающими гостей примерно так: «С возвращением домой, мой господин!» – и опускающимися на колени, чтобы размешать сахар в вашем кофе. Прикасаться к девушкам в школьных передничках и гольфах запрещено, фотографировать – тоже. Но гости со всего мира всё равно захаживают.



РЫБКА МОЯ!.. Нингё-яки – так называется популярное в Токио печенье из теста и сладкой бобовой пасты. Форма – самая причудливая. Птички, рыбки, цветки, лица, куколки – прекрасный сувенир из японской столицы!



ВЕНДИНГ-МАШИНЫ. Автоматы с газировкой за три копейки ушли из жизни старшего советского поколения вместе с молодостью. Хотя недавно в Москве появились торговые аппараты с напитками DuDo, приживаются они в России не быстро. Иное дело – Япония. Тут полно автоматов уличной продажи лимонада, соков, чая, пива, сигарет, батареек, игрушек, бананов, цветов, мороженого, а в деревнях – даже яиц! Можно и суп горячий в автоматах найти, и охлаждённый кофе. Умнее этих вендинг-машин только японские унитазы. Но об этом в другой раз...



ДЕНЬ ТУНЦА. Токийский рыбный оптовый рынок Цукидзи притягивает туристов, словно магнит. Торговые павильоны окружены сотнями лавочек, ресторанчиков и забегаловок. Считается, здесь самые свежие и вкусные суши, сашими, угорь унаги и прочие морепродукты. Ранним-ранним утром все спешат на аукцион тунцов. 300-килограммовые серые туши лежат рядами, словно авиабомбы. Торговцы от туристов давно устали, с трудом сохраняют хваленую японскую вежливость. Увидеть необычное зрелище удастся лишь первым 120-ти счастливицам. Но даже если не попали на аукцион, сможете похвастаться: я тоже был на Цукидзи!



ЙОКОГАМА. МИНАТО-МИРАЙ (ПОРТ БУДУЩЕГО)

на искусственном острове – место развлечений жителей и гостей второго по населённости города Японии. Здесь второй в стране по высоте (первый – в Осаке) небоскрёб Лэндмарк Тауэр, почти 300 м. Самый скоростной лифт в мире доставит на 69-й этаж за 40 секунд. По соседству – парк развлечений Costworld, два крупных шопинг-центра, Морской музей. Полтора столетия назад это был тихий пригород Токио, куда прибыл из России на дипломатическую службу молодой чиновник Эраст Петрович Фандорин, герой романов Бориса Акунина.

Токийская равнина

関東地方



Для нас, японцев, быть счастливым означает прежде всего, что в любом возрасте и в любой момент у нас есть чем заняться и чем нам нравится заниматься.

Такэси Китано.
Автобиография (2010)

関東地方

НИККО
ЙОКОГАМА
ТОКИО

10 ВЕЩЕЙ, КОТОРЫЕ СТОИТ СДЕЛАТЬ В КАНТО

1. **ВСТРЕТИТЬ РАССВЕТ на ВЕРШИНЕ ФУДЗИ** и крикнуть «Банзай!» вместе с восторженными японцами
2. **ПРОВЕСТИ НОЧЬ на ТАТАМИ** в традиционной японской гостинице рёкан на горячих источниках
3. **ПОГУЛЯТЬ в ПАРКЕ ЦВЕТОВ** Асикага, любясь глициниями
4. **РАСПРОБОВАТЬ** японские сладости оаки
5. **НАЙТИ среди ПРИЧУДЛИВОЙ РЕЗЬБЫ** по дереву храмового комплекса Тосёгу трёх обезьян «Не вижу, не слышу, не говорю»
6. **ПРОКАТИТЬСЯ на РИКШЕ и ЗАЛЕЗТЬ** внутрь Большого Будды в Камакуре
7. **ОТМЫТЬ ДЕНЬГИ** в источнике святилища Дзэниарай Бэнтэн в Камакуре и ждать, пока они приумножатся
8. **ПРОПлыть по ОЗЕРУ АСИ** в Хаконэ и увидеть Фудзи хотя бы издали
9. **ПОСЕТИТЬ ДЕРЕВНЮ БОНСАЙ** в сопровождении мастера по карликовым деревьям
10. **ПООБЕДАТЬ в КИТАЙСКОМ КВАРТАЛЕ** Йокогама

РАЗВЛЕЧЕНИЯ. KANTO

«НЕ ГОВОРИ КЭККО, ПОКА НЕ УВИДЕЛ НИККО»

Кэкко – по-японски «довольно», «достаточно», и смысл этой поговорки становится понятен. Поездка в городок Никко под Токио – прекрасное развлечение. Здесь и седая японская история, и красивейший в стране водопад Кэгон почти стометровой высоты в огромном природном парке с горным озером Тюдзэндзи, и тематический парк с настоящим домиком ниндзя. Храм Тосёгу охраняют рогатые боги войны, вовсе не страшные. А вокруг шумят на ветру криптомерии... Что это? Поезжайте в Никко – узнаете.

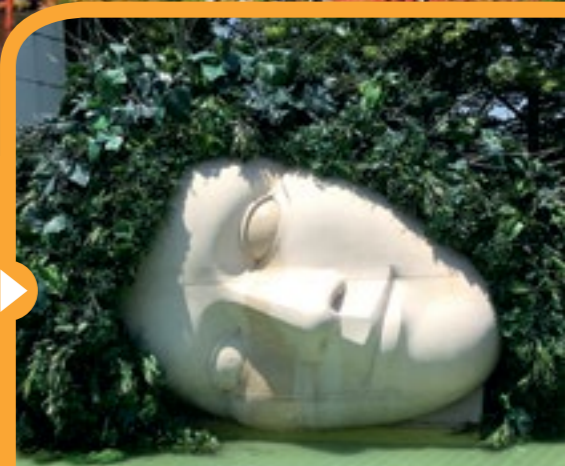


© Patryk Kosmider / Shutterstock.com



КАМАКУРА – ДРЕВНИЙ ГОРОД ХРАМОВ и оплот самурайской власти. Помимо осмотра святых мест и знаменитой статуи Большого Будды попытайтесь попасть на Ябусамэ – фестиваль всадников, стреляющих из лука. Он проходит 16 сентября в храме бога войны Хатимангу на Журавлином холме Цуругаока. На полном скаку надо поразить три небольшие мишени. Это непросто, попадают далеко не все стрелки.

ХАКОНЭ – ВСЯ ЯПОНИЯ В ОДНОМ ФЛАКОНЕ. Совершить спокойное восхождение на главную достопримечательность Японии Фудзи (3776 м) можно только в июле – августе. В другой сезон дорога вам в Хаконэ, природный парк в окрестностях великой вершины. Здесь лучшие рёканы, своя Долина гейзеров, озеро с пиратским галеоном, музей под открытым небом. Фудзи совсем рядом, но часто скрыта облаками. Увидеть купол вулкана удаётся не всегда. Но тому, кто приехал в Японию с чистым сердцем и открытой душой, точно повезёт!





ДОМ ПУТНИКА. В Японии почти 10 тысяч отелей западного типа и более 40 тысяч 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. На фото – один из номеров рёкана «Дзёною» на термальном курорте Юфуин в префектуре Оита.

ВПЕРЕД В ПРОШЛОЕ. В Японии вы часто будете слышать об эпохе Эдо. Исторический период с 1603 по 1867 год, время правления сёгунов Токугава. Для нас это почти как династия Романовых. Увидеть такой мир «живьём» можно в Никко Эдо Мура – пожалуй, самом интересном и популярном историческом парке Японии. Ниндзя, самураи, гейши – действующие персонажи. Такие одушевлённые «экспонаты» можно не только потрогать, с ними можно поговорить и поиграть.



БОНСАЙ. Кропотливое выращивание миниатюрных деревьев едва ли созвучно широкой русской душе. На создание подлинного бонсай уходят долгие годы. Но если вы пытаетесь коснуться японской культуры, попробуйте вырастить своё крохотное деревце. Для начала посетите музей в окрестностях Токио, в Сайтаме, где собраны несколько тысяч горшочков с растениями высотой от 2,5 до 120 см. Национальным сокровищем Японии признана карликовая сосна, которую начали культивировать как бонсай ещё в 1610 году!



ПОКУПКИ. KASHIHO



ЯПОНСКАЯ НЕВАЛЯШКА. Куклу называют дарума. Так по-японски звучит имя буддийского патриарха Бодхидхармы. Обычно красного цвета. Рук и ног нет, есть усы. Центр тяжести внизу – как у ваньки-встаньки. Говорят, дарума стал прообразом нашей матрёшки, это одна из версий. Принимая куклу в подарок, ей рисуют один глаз и загадывают желание. И пока дарума-сан желание не исполнит, второго глаза ему не видеть.

ТЕБУРАСЬКА АРЭРЭ! Ай да чебурашка! Любимец нашей детворы завоевал сердца миллионов японцев, главным образом японок 20–30 лет. Чебурашку часто называют русским покемоном. В 2001 году состоялся дебют «чебы» на фестивале российских мультфильмов, и 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. Хотя и своих девать некуда.



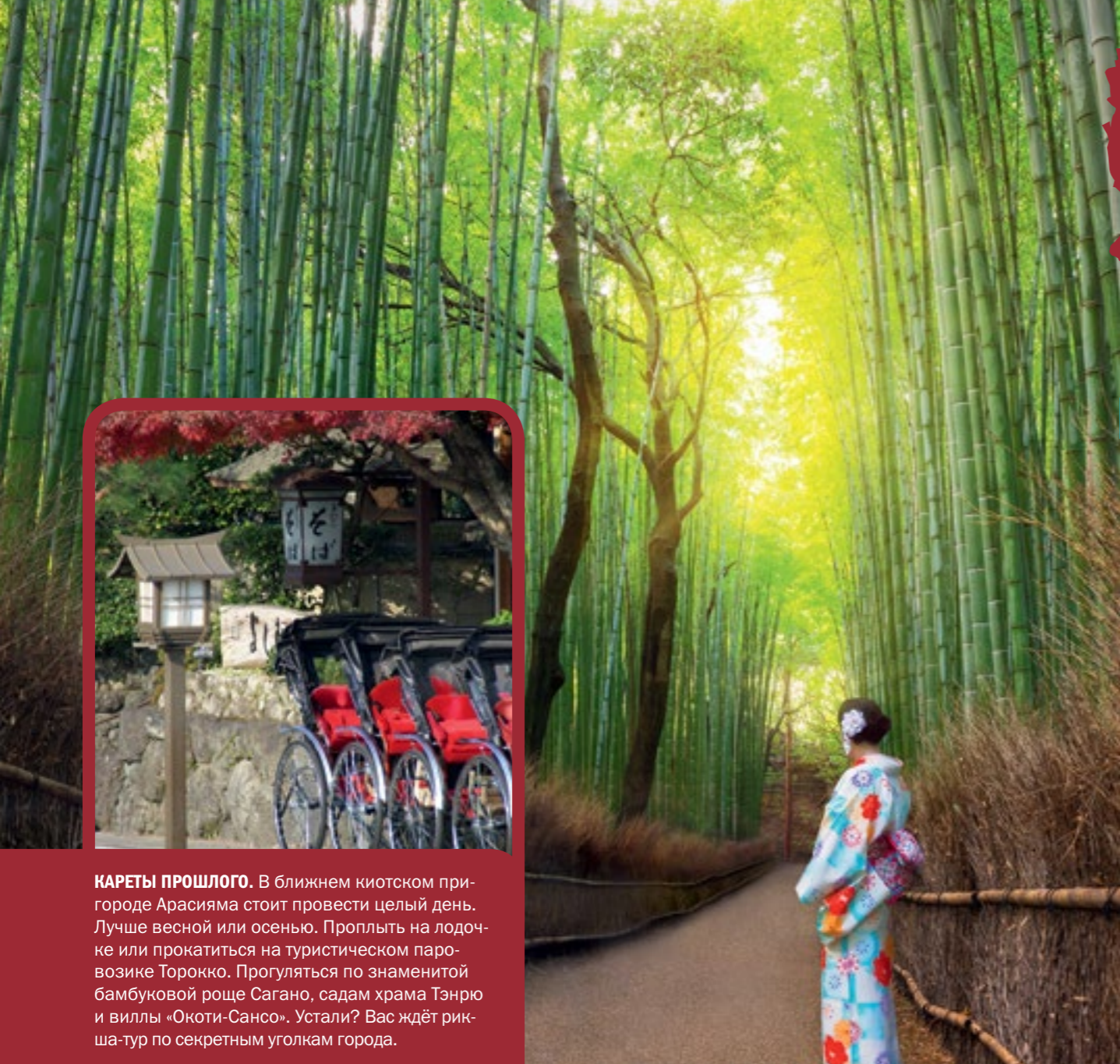
СКОЛЬКО НИ ГОВОРИ «ОКАСИ»... Выражение лица европейца, вкушающего японские сладости, меняется от восхищения их невероятной красотой до удивления и оторопи от их своеобразного вкуса. Ведь сделаны окаси из продуктов, которые ну никак не могут быть основой десерта: бобовой пасты, клейкого риса, батата, крахмала из корней растения кудзу, водорослей агар-агар. Поэтому иногда японские сладости не сладкие, а пресные, солёные и даже горьковатые. В Японии – вкуснейший шоколад. Но со странными названиями. Есть «Обезьяньи попки» и даже «Обезьяньи какашки». Пробовать на месте необязательно, смешнее друзьям привезти.

ПЕНКИ ИЗ СОЕВОГО МОЛОКА ЮБА. От одного этого названия многим наверняка захочется сразу выйти из-за стола. А в Японии – ничего, кушают и нахваливают. И в супе, и в салате, и сушёные, и просто с соевым соусом и васаби... Мало того – считают деликатесом. Особенно в Никко, где даже подают комплексные обеды из одной только юбы.

ЕДА. KASHIHO

ПЕЛЬМЕНИ ГЁДЗА. Чаще всего поджаренные до хрустящей корочки, но могут быть и варёными, и приготовленными на пару. Начинка – рубленая свинина, капуста, лук, красный перец, рисовый уксус. Более любопытный для нас вариант – с креветками. Гёдза появились в Японии не так давно – попали из Китая в 40-х годах прошлого века. Нашу солдафонскую шутку о том, что пельменями наелся, когда последний в тарелке, а на первом уже сидишь, в Японии пока не знают. Можете иметь успех.





КАРЕТЫ ПРОШЛОГО. В ближнем киотском пригороде Арасияма стоит провести целый день. Лучше весной или осенью. Проплыть на лодочке или прокатиться на туристическом паровозике Торокко. Прогуляться по знаменитой бамбуковой роще Сагано, садам храма Тэнрю и виллы «Окоти-Сансо». Устали? Вас ждёт рикша-тур по секретным уголкам города.

Культурная столица

京都



Мягко ступая босыми ногами по циночкам, в соседнюю комнату вошли несколько человек. Судя по голосам – женщины. Рассаживаясь, они долго препирались из-за мест, уступая друг другу самое почётное...

Всеволод Овчинников.
Ветка сакуры (1971)

京都市



10 ВЕЩЕЙ, КОТОРЫЕ СТОИТ СДЕЛАТЬ В КИОТО

1. **ПОРАЗМЫШЛЯТЬ** над **ЗАГАДКОЙ** 15-го камня сада Рёандзи
2. **ВЫБРАТЬ ЛЮБИМЫЙ** из множества садов и парков Киото
3. **ОСТАНОВИТЬСЯ** на **НОЧЬ** в **РЁКАНЕ** с многовековой историей, окунуться в термальный источник и поужинать кайсэки-рёри
4. **ПОПРОСИТЬ** об **УМНОЖЕНИИ КАПИТАЛА** в храме Фусими Инари
5. **ПРОЕХАТЬ** на **РЕТРОПОЕЗДЕ** и покататься на старинной лодке, любуясь сакурой или клёнами в Арасияме
6. **СФОТОГРАФИРОВАТЬСЯ** в **ОБРАЗЕ МАЙКО**, а мужчинам – поужинать в обществе гейши или хотя бы сфотографировать её на улице
7. **ПОУЧАСТВОВАТЬ** в **ЧАЙНОЙ ЦЕРЕМОНИИ**
8. **ПОСЕТИТЬ МАСТЕР-КЛАСС** по икэбане, смастерить сладости своими руками, научиться надевать кимоно
9. **СОВЕРШИТЬ ПАЛОМНИЧЕСТВО** на гору Курама
10. **НАКУПИТЬ ВКУСНОСТЕЙ** и **ПОДАРКОВ** на Нисики, антикварном Котто-ити, блошином и других киотских рынках

РАЗВЛЕЧЕНИЯ. Kyoto

ГИОН МАЦУРИ. По всей Японии круглый год шумят тысячи храмовых праздников и фестивалей. Самый грандиозный из них проходит в Киото в июле. Празднуют Гион мацури с 9 века в честь спасения богами города от чумы. Кульминация – парад колесниц и паланкинов микоси. Иные сооружения настоящие шедевры. После праздника их разбирают и хранят до следующего года.



САДО – ПУТЬ ЧАЯ. Ярko-зелёный чайный порошок матча заваривают, а точнее, взбивают в чашечке с кипятком до густой пены, на классической чайной церемонии. Маття, или растёртый зелёный чай, добавляют во многие блюда – конфеты, мороженое и даже лапшу.



ПУСТЬ ГОВОРЯТ. Настоящих гейш, владеющих искусством улаживать мужчин танцами, песнями и изысканной беседой, осталось не больше тысячи. Основное место их обитания – киотские районы Гион, Камиситикэн и Понтотё. Здесь утончённые красавицы иногда прогуливаются. За немалые деньги можно заказать ужин с гейшами. Правда, злые языки шутят: не знающий японского этикета и языка иностранец-гайдзин на таком вечере всё равно что обезьяна в библиотеке.

КАРПЫ КОИ. Рыба эта священная. Разведение карпов – любимое хобби японцев, приносящее к тому же немалую прибыль. Карп в Японии олицетворяет смелость, мощь, мужество. Туристы любят смотреть на кормление карпов в прудах храмов. Поскольку цветной карп, в отличие от обычного серого, – рыба для японцев неприкосновенная, отведать блюда из неё можно только в китайских и корейских ресторанах.



© Chiharu / Shutterstock.com

© Sean Pavone / Shutterstock.com

ПОКУПКИ. Kyoto

ГЛАЗА РАЗБЕГАЮТСЯ. Что привезти домой из Киото? Уж точно не магнитики! Древняя столица всегда славилась стильными товарами. Тонкий шёлк, ткани для кимоно нисидзин и юдзэн, острые и долговечные кухонные ножи, керамика, сладости. Купите миниатюрный зонтик и изящный веер, обуйте деревянные гэта – и ваши походка и осанка станут ещё грациознее. Если уж не решились на дорогое кимоно (иные стоят десятки тысяч долларов!), облачитесь в этот сложный и роскошный наряд на мастер-классе. Нарядитесь гейшей или майко, предстаньте воином-самураем – кучу «лайков» соберёте!



ВЕЕРМАСТЕР. Видов японских вееров множество, они попали в страну из Китая ещё в 6–7 веках. Утива – круглый, словно опахало, такие нередко раздают во время рекламных акций. Сэнсу и оги – складывающиеся. Есть и опасные боевые веера – гумбай. Раньше веера укрывали личики японских аристократок от солнца и нескромных взглядов, обозначали статус мужчин. Теперь это в основном художественный атрибут артистов, сумоистов и гейш. Ну и, разумеется, забава для туристов, особенно когда жарко.



КИМОНО японцы носят теперь только во время праздников, религиозных церемоний, свадеб, школьных и студенческих выпускных вечеров. Постоянно в национальной одежде ходят лишь некоторые консервативные бабушки. Правильно надеть многослойный наряд и повязать длинный широкий пояс оби – сложная задача. Причём не только для девочек, но и для их мам. Иногда для подготовки к «парадному выходу» даже приглашают опытных одевальщиц кимоно.

КЕРАМИКА КИЁМИДЗУ. Киото – ещё и центр японских ремёсел. Давние традиции у керамики. Стиль киёмидзу назван по имени знаменитого киотского храма, вокруг которого множество посудных лавочек с тарелочками, чашечками, кувшинчиками, супницами... Такая искусная керамика недёшева, но того стоит!



ЗЕЛЁНЫЙ ЯПОНСКИЙ ЧАЙ не так известен в России, как китайский. Самый популярный сорт сэнча бодрит посильнее крепкого кофе, особенно если выпивать по 5–6 чашек в день, как это делают японцы. Выбирая чай в подарок, не скупитесь, дешёвые сорта – иены на ветер.



ЕДА. Kyoto



КАМПАЙ! Японцы всё больше приобщаются к «западным» напиткам, но первенство по-прежнему за саке и его более крепким родственником сёто. Эти напитки из рисового спирта пьют и подогретыми, и охлаждёнными. Недалеко от Киото есть старинная «сакеварня» Гэккэйкан с 400-летней историей, здесь открыт музей и проводят дегустации. Главный и единственный японский тост: «Кампай!» – «Пей до дна!»



ЯЦУХАСИ – чемпион среди киотских сладостей. Треугольнички готовят из рисовой муки с сахаром и корицей. Традиционные начинки – кунжут, сладкие бобы, порошок зелёного чая матча. Для туристов делают яцухаси с более привычными наполнителями – шоколадными, фруктовыми.

КРЫТЫЙ РЫНОК НИСИКИ занимает пять кварталов в центре Киото. Уже пять веков здесь торгуют лучшим в городе – маринованными овощами цукэмоно и свежими каштанами, копчёной уткой и засахаренными фруктами, гигантскими устрицами и пресноводными креветками. Многим лавкам и магазинчикам рынка Нисики больше ста лет.



КАЙСЭКИ-РЁРИ – это японская высокая кухня, утончённая гастрономическая церемония. Безусловное первенство здесь за киотскими поварами. Значение имеет не только вкус десятков подаваемых на больших подносах блюд, но и их цвет, температура, форма тарелок, время года... Приобщаться к подлинному кайсэки-рёри лучше всего в хорошем рёккане.





ВОДОПАД НАТИ не очень большой, но довольно высокий (133 м) и завораживающий. Вокруг – священные места: здесь и буддийский, и синтоистский храмы. В водопаде обитает божество. 14 июля празднуют Оги мацури, один из трех самых крупных праздников огня в Японии.

Сердце Японии

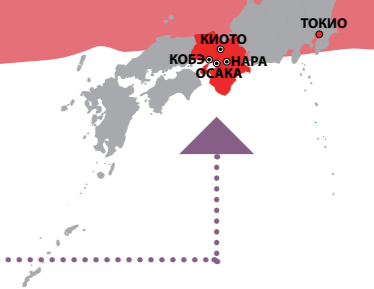
关西地方



Пока мы не делаем некачественные вещи, японский жемчуг будет украшать шею женщин всего мира.

Кокити Микимото (1858–1954), изобретатель искусственного жемчуга

关西地方



10 ВЕЩЕЙ, КОТОРЫЕ СТОИТ СДЕЛАТЬ В КАНСАЕ

- ПРОЛЕЗТЬ в НОЗДРЮ БУДДЫ**
в древней столице Наре
и угостить ручных обитателей Парка оленей
- ПОЧУВСТВОВАТЬ СЕБЯ ГЕРОЕМ**
всех голливудских фильмов сразу
в парке Юниверсал Студио в Осаке
- СТАТЬ НИНДЗЯ,**
покидать звёздочки-сюрикэны
и преодолеть полосу препятствий
в музеях «ночных воинов» в Ига-Уэно и Кога
- ПРОВЕСТИ НОЧЬ в МОНАСТЫРЕ**
на горе Коя и помедитировать
вместе с монахами
- РАЗОБРАТЬСЯ, чем ОТЛИЧАЮТСЯ**
осакцы от токийцев
- ВСПОМНИТЬ, в КАКОМ ФИЛЬМЕ**
видел Химэдзи, и понять,
почему его называют
замком Белой Цапли
- УВИДЕТЬ САМОЕ СТАРОЕ**
(Хорюдзи) и самое большое (Тодайдзи) в мире
деревянные строения в один день
- ПОБЫВАТЬ в САМОЙ ЮЖНОЙ**
точке острова Хонсю и полюбоваться причуд-
ливыми скалами Хасикуи-ива
- ПОДНЯТЬСЯ на КАНАТКЕ**
на гору Хиэй к монастырю Энрякудзи и увидеть
озеро Бива – самое большое в Японии
- СФОТОГРАФИРОВАТЬ НОЧНОЙ ПЕЙЗАЖ**
портового города Кобэ с горы Рокко –
«вид на 10 миллионов долларов»

РАЗВЛЕЧЕНИЯ. カゲキウ



ДОМ НИНДЗЯ КОГА – не единственный в Японии музей такого рода, но очень увлекательный. Кровожадные «ночные воины» ушли в историю. Их потомки, державшие до середины прошлого века в этом доме свою аптеку, передали в экспозицию принадлежности для приготовления снадобий, ядов и чудодейственных пилюль, наделяющих ниндзя сверхвозможностями. Туристам демонстрируют эффектные приёмы борьбы, оружие и шпионские аксессуары. Рядом в парке можно испробовать свои силы, пройдя полосу препятствий, используя технику ниндзя.



НЫРЯЛЬЩИЦЫ за ЖЕМЧУГОМ АМА, они же морские девицы. Это древнее ремесло дошло до наших дней. До сих пор ама живут общинами, где царит матриархат. Говорят, нырять начинают уже с пяти лет, иные работают чуть не до 80. Раньше ама погружались почти обнажёнными, но остров Микимото стали посещать европейцы, и непуганые ныряльщицы их смущали. Тогда ама приодели. Погружаться в белых одеждах не так привычно и удобно, как голыми. Зато девочки-туристки не краснеют. Работу ама, превращённую теперь в шоу, можно видеть на «жемчужном» острове Микимото. Со дна морские девицы достают не только жемчуг, но и всяких вкусных моллюсков.

ДРЕВНИЙ ПУТЬ КУМАНО – целая сеть дорог через сложные, иногда опасные участки. Преодолеть его – часть духовной практики. Паломники следуют живописным маршрутом по полуострову Кии уже больше тысячи лет. Это горный район с дремучими лесами и частыми дождями. Местами на дороге сохранилась старинная каменная кладка. Часть пути ушла в небытие со строительством городов и магистралей. Путь Кумано – объект культурного наследия ЮНЕСКО. Теперь по нему тянутся не только паломники, но и туристы, которых ждут приключения и неожиданные встречи.



ПОКУПКИ. КАНЕСА



ОБУВЬ ЧЕРЕПАШЕК-НИНДЗЯ

Дзика-таби – обувь ниндзя, а если точнее – черепашек-ниндзя. Называют её сейчас так, скорее, в рекламных целях. Теперь это уже не просто носки, где большой палец торчит отдельно, а весёленькие декоративные ботиночки на резиновом ходу. Дзика-таби носят как рабочую обувь строители, садовники, рикши. Можно для спорта и танцев. Если вы трейсер, то займётесь в них паркур. Ну а если таких новомодных слов в силу своего возраста не знаете, просто прогуляйтесь в дзика-таби и сфотографируйтесь. А потом подрастающим внукам подарите.



ЗВЕРЁК-ОБОРОТЕНЬ ТАНУКИ

– сказочный персонаж. Говорят, что это то ли енот, то ли барсук, то ли собачка. В общем, такой же гибрид как наш Чебурашка, только водится в Японии. На самом же деле это реальный зверь, имя которому енотовидная собака. Особенно много таких фигурок-оберегов, напоминающих садовых гномов, в городке Сигараки близ Киото. Тануки примечательны и своей большой, извините, мошонкой. Считается, умножает богатство.

ЖЕМЧУГ МИКИМОТО. На морских плантациях префектуры Миэ больше ста лет выращивают жемчуг по технологии Кокити Микимото, предпринимателя и новатора. Он получил искусственный жемчуг из моллюсков. Пионеру устричного дела, прожившему в неустанных трудах до 94 лет, установили памятник: старик глядит в океанскую даль. Имя Жемчужного Короля носит остров. Японский жемчуг стал эталоном безупречного качества, всегда в цене. Жемчужные кольца, кольца, серьги, косметику из перламутра Микимото можно купить и в России. Но опасайтесь подделок!



ЕДА. KANSAI



КУХНЯ, УЛУЧШАЮЩАЯ СУЖДЕНИЯ

Её придумали монахи. Сёдзин-рёри – вегетарианский набор блюд. В простой рис клали бобы, фасоль, злаки – то, что подавали как милостыню. Теперь сёдзин-рёри стало повеселее – тофу, кунжут, много вкусных и красиво сервированных овощей. Но всё равно такая пища остаётся монастырской. Правильнее пробовать её в храмах, например на горе Коя-сан. Заночевать в монастыре, проникнуться высокими мыслями, а после утренней службы разделить трапезу с монахами.

ЯПОНСКИЙ РАССТЕГАЙ. Онономияки нередко называют и японской пиццей. В принципе это тоже жареная лепёшка с мясными, рыбными, овощными, сырными наполнителями, но может быть и лапша. Блюдо жарят на тэппане. Такая плита часто вмонтирована прямо в обеденный столик. И вот ты сам себе повар, ведь «онономи» в переводе – «то, что вы любите». Онономияки – гастрономическая визитная карточка Кансаё, но сильную конкуренцию составляет Хиросима.



МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА из КОБЭ – лучшая мраморная говядина в мире! Появился такой продукт лет 150 назад, когда в Японии мясо ещё вообще почти не ели. Бычка выгуливают на зелёных лужках, после аккуратно подвешивают в звуконепроницаемой камере, дают пиво с рисом. Дальше сказывают уж вовсе чудеса: включают нежную музыку, делают массаж. Обязательно спросите у японского шеф-повара: правда ли это? Следующий этап получения говядины пропускаем... И вот на вашем столе розовый мраморный узор! «Для мяса из Кобэ не нужно иметь зубов», – говорят в городе Кобэ.



УЛИЦА ДОТОМБОРИ в ОСАКЕ.

Жители третьего по величине города Японии что наши одесситы: шумные, весёлые, любят деньги и жизнь. Ну и, конечно, осакцы обожают хорошо и недорого покушать. Это ярко проявляется на Дотомбори, улице вдоль городского канала, с сотнями харчевен и ресторанов. Фасады самых старых и заслуженных заведений украшают огромные муляжи морских гадов. Обязательно отметьтесь у гигантской висячей рыбы фугу и шевелящегося монстрального краба.

ЖАРЕННЫЙ ОСЬМИНОГ. Тако – «осьминог», яки – «жареный». Румяные колобки с осьминожками внутри и есть такаюки. Добавляют также рубленую капусту, имбирь, сыр. Посыпают струганым сушёным тунцом, уместен соус наподобие майонеза. Такаюки – уличное блюдо, можно сказать, фастфуд. Да, чуть не забыли, для приготовления нужна ещё и такаючница – сковорода с ячейками.





ДОМИКИ в ДЕРЕВНЕ. Знаменитые крыши заброшенной в прошлом горной деревеньки Сиракава называют гассё-дзукури – «будто руки в молитве». Примерно так их держат буддийские монахи, молясь. Наклон крыши и толстый слой соломы защищают жилища от холода зимой, сохраняют прохладу летом. Место рекомендуется любителям этнографической экзотики, тем более что с 1995 года, вместе с другим похожим селом Гокаяма, оно стало объектом Всемирного культурного наследия ЮНЕСКО.



Японская глубинка

太田白田

Прежде чем сказать,
что вы не можете что-то сделать,
попробуйте это сделать!

Сакити Тойода,
основатель компании Toyota

中部地方

НИИГАТА
КАНАДЗАВА
НАГАНО
ГИФУ
ТОКИО

10 ВЕЩЕЙ, КОТОРЫЕ СТОИТ СДЕЛАТЬ В ТЮБУ

1. **ПОКАТАТЬСЯ на ГОРНЫХ ЛЫЖАХ**
в Нагано, столице Олимпиады-1998
2. **ПОБЫВАТЬ на ЗАВОДЕ**
и в музее Toyota в городе Тойота
3. **СТАТЬ ЗРИТЕЛЕМ «ФОРМУЛЫ-1»**
на автодроме «Судзука»,
недалеко от Нагои
4. **УВИДЕТЬ, как ДЕЛАЮТ**
самурайские мечи катана в Сэки
5. **ПОСТАРАТЬСЯ не СПОТКНУТЬСЯ**
и не упасть в парке
«Перевернутый мир» в Гифу
6. **ПРОКАТИТЬСЯ на БЕЗУМНЫХ ГОРКАХ**
в парках Nagashima SPA Land
и Fuji Q Highland с видом на гору Фудзи
7. **ПОГОСТИТЬ у САМУРАЯ**
в городе Канадзава,
заглянуть в чайный домик гейш
8. **НАЙТИ «КЛЮЧИ от РАЯ»**
в храме Дзэнко в Нагано
9. **ПЕРЕНОЧЕВАТЬ в ДОМИКЕ**
с соломенной крышей в Сиракава-го
или в деревне Гокаяма
10. **ПООБЩАТЬСЯ с МАСТЕРАМИ**
золотых и лаковых дел из Канадзавы
и купить что-нибудь на память

РАЗВЛЕЧЕНИЯ. 時間



ЖЕНАТЫЕ СКАЛЫ. Участок побережья Японского моря на полуострове Ното в префектуре Исикава изрезан бухточками и утёсами. Одна пара связана ритуальной соломенной верёвкой. Туристы, однако, усматривают здесь не только религиозную символику. Такие неразлучные каменные парочки можно видеть и в других местах Японии.



ОСОБЕННОСТИ НАЦИОНАЛЬНОЙ РЫБАЛКИ. Только не подумайте, что на этой фотографии японские браконьеры. Это традиционная рыбалка укай. Рыбу ловят бакланы, пристёгнутые к поводку. На шее у птиц кольцо, проглотить удаётся только мелюзгу. Крупные рыбы попадают в зоб. Как только он раздуется, баклана вытаскивают из воды, а из него – рыбу. Её привлекают огнём. Рыбалка укай упоминается ещё в поэзии VIII века. Более гуманной за прошедшие столетия она едва ли стала, но туристов привлекает.

САД ШЕСТИ ДОСТОИНСТВ. Один из трех самых больших и красивых парков Японии раскинулся у стен возрождённой крепости Канадзава. Кэнрокуэн – Сад шести достоинств. Простор и спокойствие. Проявление ума и духа старины. Пруды, мостики, островки и завораживающие виды. Символ парка – фонарь в виде детали кото – японских гуслей. Весной здесь буйствуют цветущие сливы и вишни. Летом – ирисы и азалии. Осенью – разноцветье жёлтых и красных листьев. Зимой – причудливые заснеженные деревья.



ПАРК СНЕЖНЫХ ОБЕЗЬЯН Дзигокудани находится в Адской долине Японских Альп, недалеко от Нагано. Это ущелье обнаружили 50 лет назад, теперь здесь заповедник и место паломничества туристов. Теплолюбивые японские макаки облюбовали местные термальные источники и охотно позируют со снежными шапками на макушке.



СНЕЖНЫЙ КОРИДОР в ЯПОНСКИХ АЛЬПАХ

Как видите, туристы едут по этой дороге не для того, чтобы скорее попасть из пункта А в пункт Б. Альпийский маршрут Татэяма – Куробэ идёт по национальному парку. По прямой – всего 25 км, но маршрут петляет, перепад высот – почти 2 тыс. метров. Чтобы расчистить 90 км трассы, дорожникам порой приходится углубляться в снег на 20 метров! Лопатами не обойдёшься, а чтобы техника в обвалы не «промазала», по обочинам вмонтированы радиопередатчики.



ПОКУПКИ. TIPS



ЛОЖКИ-ВИЛКИ не НУЖНЫ

Раньше палочки для еды в Японии делали из бамбука. Он-то и дал им название «хаси». Теперь хаси делают из разных сортов дерева, из кости, пластика. Японцы говорят: мы едим палочками, чтобы не царапать железками зубы. В сечении палочки бывают круглыми, овальными, квадратными, с закруглёнными краями. Для хаси есть подставки – хасиоки.



ТОНКОСТИ ПРОДАЖ.

С золотой фольгой надо тоже работать с улыбкой, считают в Канадзаве. Уникальность местной золотой фольги кимпаку в том, что она никогда не меняет свой цвет. Золотые крупинки добавляют в бутылочки саке, украшают ими выпечку, есть косметические золотые листочки... И где, как не в Канадзаве, быть музеем сусального золота!

ЯПОНСКИЕ РОДСТВЕННИКИ БУРАТИНО.

Куклы? Погремушки? Да, только деревянные. Такаяма славится изделиями из дерева – будь то мебель, брелоки нецукэ, игрушки...



ЧАПАЕВ БЫ ПОЗАВИДОВАЛ. Город Сэки – центр изготовления мечей катана, одного из главных самурайских символов. Катана – это длинный меч, тот, что покорооче, – вакидзаси. В чём же секрет этого смертоносного оружия? Форма и сбалансированность веса дают клинкам максимальную рубящую силу. Добавьте безупречное качество стали...



ТАРЕЛОЧКА с КАЁМОЧКОЙ.

Деревушка Кутани – один из центров японской керамики, главная её прелесть – в росписи. Это стиль госай – «пять цветов». Керамика, признанная браком, беспощадно разбивается. Так что покупка милой тарелочки кутани может стать неплохой инвестицией.

БАМБУКОВОЕ СЧАСТЬЕ. Японцы знают до 1400 способов применения этого удивительного растения. Из бамбука строят дома и водопроводы, делают мебель и флейты сякухати, веера, вазы, корзины, посуду, зонты, кисти для каллиграфии, утварь для чайной церемонии. По поверьям, бамбук приносит процветание, мир, долголетие.



ЕДА. 和食



ГОРНЫЙ БУТЕРБРОД. Хоба мисо – фаворит японской альпийской кухни. На лист магнолии кладётся паста из соевых бобов мисо, далее обычно добавляется нарезанный японский лук-порей и грибы шиитаке. Всё это готовится на печи. К хоба мисо рекомендуют пропаренный рис.



МИТАРАСИ ДАНГО – рисовые колобки, одна из самых популярных японских сладостей. Встретите их на каждом фестивале, на любом рынке. Несмотря на то что ханами, любованию цветущей сакурой, для японцев – святое, у них есть поговорка: «Колобки важнее цветов».

РИСОВЫЕ КРЕКЕРЫ СЭМБЭЙ теперь чаще запекают на решётке барбекю. Хорошо идут к зелёному чаю. Встречается сэмбэй с шоколадом, бывает и рыбный. Порой такие крекеры оборачивают в водоросли нори. В Книгу рекордов Гиннеса внесён самый большой сэмбэй – 1,63 м в диаметре.



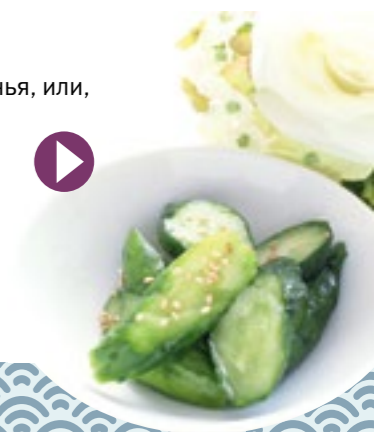
© cowardlion / Shutterstock.com

ХВОСТАТЫЕ СУШИ. Ама эби или сладкая креветка при варке свою сладость теряет. Иногда ама эби готовят как суши – на рисовом колобке. Так лучше проявляется её нежность и вкус. Идёт сладкая креветка и в салаты. Заказывая креветки в ресторане, просто скажите: эби.



ЧАЕТЕРАПИЯ. В префектуре Сидзуока выращивают почти половину японского чая. Как и во многих других местах, листочки чайных кустиков здесь собирают вручную. Впрочем, автоматизация добралась и сюда – стригут теперь автоматическими ножницами. Туристы любят почувствовать себя в роли сборщиков чая. Многие иностранцы признаются, что посещение плантаций успокаивает нервы, приносит радость.

ЦУКЭМОНО – это японские соленья, или, скорее, маринованные овощи. В старые времена такие разносолы были в домах круглый год. Есть японская поговорка: «Пока на столе есть рис и цукэмоно, еды достаточно». Ну что-то вроде: «Щи да каша – пища наша».





ТОРИИ – СВЯЩЕННЫЕ ВРАТА на пути к синтоистскому храму. Самые известные и фотографируемые – в святилище Ицкусима (Миядзима) на Внутреннем Японском море недалеко от Хиросимы. Тории – один из этапов очищения по дороге к храму. Во время прилива можно проплыть через врата на лодке, а в отлив – пройти пешком.

Серединные земли

中国地方

Спуская корабль на воду, нужно знать, что представляет собой вода.

中国地方

Кобо Абэ.
Женщина в песках (1962)



10 ВЕЩЕЙ, КОТОРЫЕ СТОИТ СДЕЛАТЬ В ТЮГОКУ

- 1. ЗАГАДАТЬ ЖЕЛАНИЕ,** проходя во время морского отлива под вратами-тории на Миядзиме
- 2. ПОБЫВАТЬ в СВЯТИЛИЩЕ** Идзумо Тайся, где в октябре собираются все боги Японии
- 3. ЗАБРАТЬСЯ в СОЛОМЕННЫХ САНДАЛИЯХ** к молельне Нагэирэдо высоко в скалах
- 4. НАРЯДИТЬСЯ для ПАРАДА САМУРАЕВ** у замка Мацуэ
- 5. ПРОПЛЫТЬ на СТАРИННОЙ ЛОДКЕ** по каналам Курасики
- 6. ПОДНЯТЬСЯ на ПЕСЧАНЫЕ ДЮНЫ** Тоттори и прокатиться на верблюде
- 7. ЗАЙТИ в ПЕЩЕРУ** Акиёсидо, одну из самых больших в Японии
- 8. СРАВНИТЬ ВКУС ОКОНОМИЯКИ** в Хиросиме с осакскими и попытаться разрешить давний спор: у кого вкуснее?
- 9. ПОДНЯТЬСЯ на ГОРУ МИСЭН** и окинуть взглядом островки Внутреннего Японского моря
- 10. СПУСТИТЬСЯ в СЕРЕБРЯНЫЕ РУДНИКИ** Ивами Гиндзан – старые и поросшие лесом

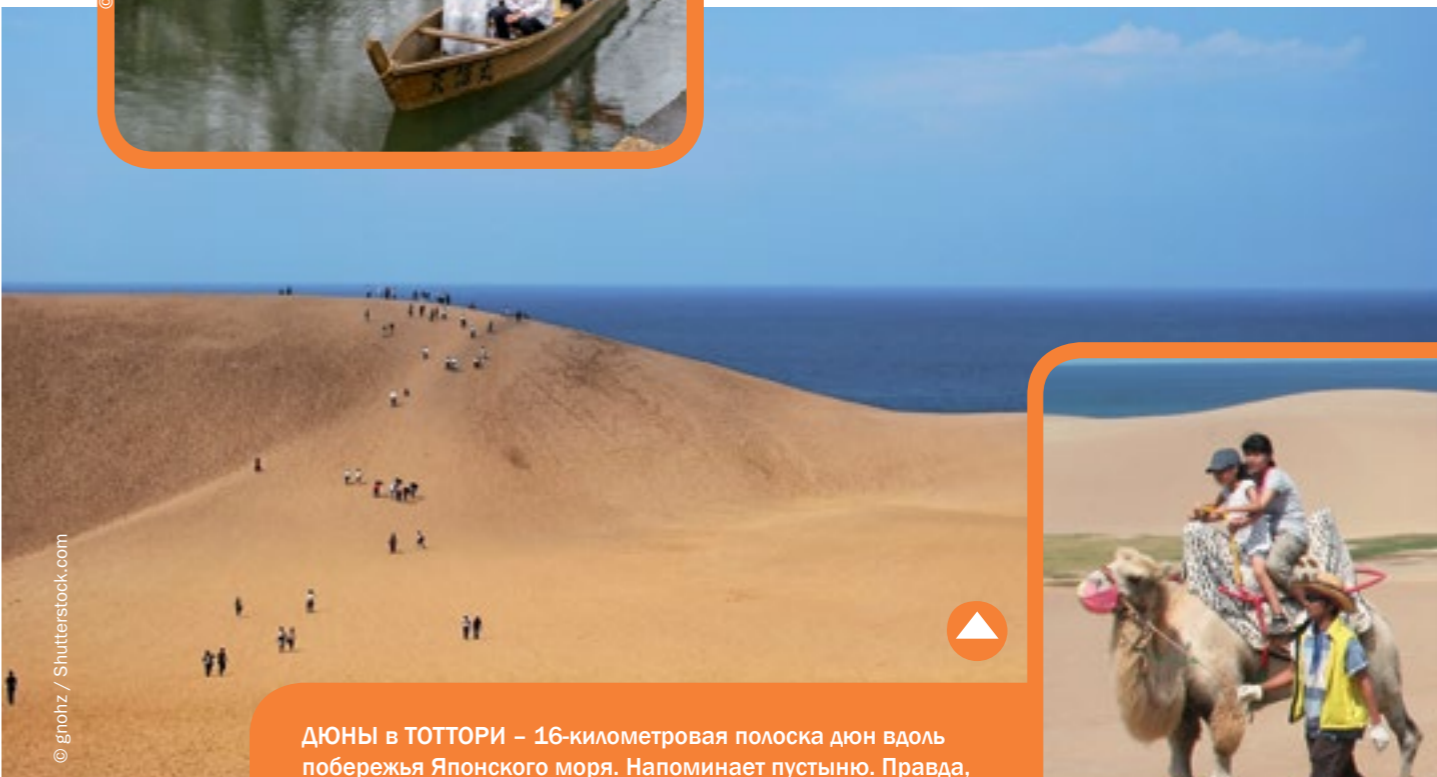


ПРАЗДНИК РИСА в Мибу мало пока известен иностранным туристам. Проходит он в первое воскресенье июня в префектуре Хиросима. Это настоящий карнавал риса. На залитое водой поле выходят радостные наряженные «крестьяне». Барабанщики, разукрашенные быки, красивые девушки... Праздник внесён в Список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО.

УЛИЦА МУЛЬТЯШНЫХ ПРИЗРАКОВ и монстров, вовсе, впрочем, не страшных, есть в городке Сакаиминато на берегу Японского моря. Автор этого паноптикума – Мидзуки Сигэру, уроженец здешних мест. Он признанный мастер традиционных японских ужасиков, прославившийся мангой про одноглазого «Китаро с кладбища».



КУРАСИКИ – очаровательный туристический городок. Если хотите окунуться в атмосферу средневековой Японии – вам сюда, в исторический квартал Бикан. Каналы, узкие улочки, кукольные мостики, крошечные деревянные строения, иным не одна сотня лет. Большая часть подлинны, а не бутафорские, как в большинстве современных этнографических парков.



ДЮНЫ в ТОТТОРИ – 16-километровая полоска дюн вдоль побережья Японского моря. Напоминает пустыню. Правда, с туристами, в основном японскими, для них верблюд – экзотика. Иные песчаные холмы достигают нескольких десятков метров, с них стартуют в небо разноцветные парaplаны, вниз скользят на досках сэндбордеры. Говорят, именно здесь разворачивались события довольно мрачного, полувековой давности романа Кобо Абэ «Женщина в песках».

ПОКУПКИ. tips & tricks

СЯМОДЗИ – традиционная деревянная лопаточка для перекалывания риса. Говорят, её придумал монах с острова Миядзима. Сямодзи считается символом хозяйки дома, а теперь и симпатичным сувениром. Можно, конечно, по-прежнему накладывать рис простой металлической ложкой, но тогда кто же поверит, что вы побывали в Японии?



БИДЗЭН входит в «шесть древних печей» – центров японской керамики. Так что если уж вас занесло в Окаяму, совершите приятный и выгодный шопинг «от производителя». Посуду, вазочки, безделушки делают из обогащённой железом красной и оранжевой глины. Заодно посетите и музей бидзэн-яки.



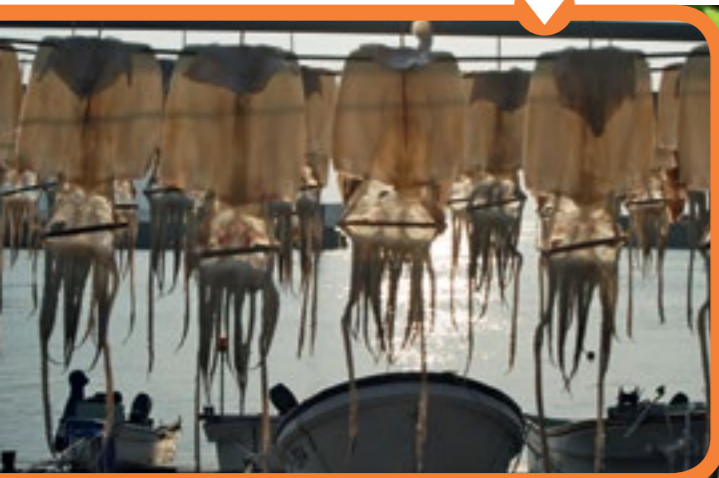
НАГАСИ-БИНА – куклы, спускаемые по реке 3 марта, в День Змеи. Этой традиции тысяча лет. В древней Японии таких куколок из соломы и бумаги отправляли в плетённых корзинках по течению к морю. Считалось, вместе уплывают болезни и невзгоды, родители молились за благополучие детей. Теперь ритуал сохранился лишь в немногих местах, например в Тоттори. А по всей стране он объединился с праздником девочек Хина мацури. Конечно, такое торжество, один из главных праздников страны, немислимо без красивых кукол. Это прекрасный сувенир и трогательный подарок из Японии.



МОМИДЗИ – клёны с мелкими листочками, ярко краснеющие осенью, – столь же любимы японцами, как и сакура. Листья клёнов даже едят. Не сырыми, конечно, а в кляре. Традиционные сладости часто имеют форму листочков этого дерева. Кленовые печенья момидзи сэмпэй, а также хиросимские пирожки момидзи мандзю с начинкой из сладких бобов, шоколада, миндаля или изюма – чудо как хороши!

РЫБНОЕ МЕСТО. В порту Сакаиминато – крупнейшая в Японии рыболовная база. Типичный зимний деликатес – снежный краб. Вместе с другими морскими моллюсками (устрицами, кальмарами, гребешками) хорошо идут под знаменитое местное саке. Отдельная история рыба фугу и аго-тикува – жареные палочки из летучей рыбы.

ГРУШИ НЕСУТ в СЕБЕ ДЫХАНИЕ и вкус японской осени. В Тоттори груша – королева фруктов. Самый популярный сорт, предмет гордости местных садоводов – «двадцатый век». Иногда такие груши попадают на прилавки наших дальневосточных супермаркетов. Но знаменитые фрукты, а также грушевый чай из Тоттори лучше пробовать на месте. Сходите и в огромный музей груш. Главный экспонат – 74-летнее дерево высотой в три этажа. Груша-чемпион давала каждый сезон 4 тысячи плодов!



КАКИДОН – УСТРИЦЫ в ЧАШКЕ. Другие компоненты – рис с яйцом и луком. Это блюдо – кулинарный хит острова Миядзима. Здесь же можно посетить устричную ферму на бамбуковых понтонах и посмотреть, как моллюски плодятся и растут.



РАДУГА в КАСТРЮЛЕ. У японцев множество видов самой разной лапши. На острове Сикоку очень любят тонкую – госики сомэн. Её часто окрашивают в пять цветов – отсюда и название «пятицветная», – добавляют в супы и салаты. Делают лапшу на специальной машинке, но могут и вручную. Во многих ресторанах и на мастер-классах можно попробовать сделать госики сомэн своими руками.

Заповедник старины

시코ку

Танцующие глупцы и глупцы, на них
взирающие, смотрятся одинаково глупо.
Так почему бы тогда не потанцевать?

四国地方

Шутка сикокских
танцоров ава-одори

ТОКИО
ТАКАМАЦУ
МАЦУЯМА
КОТИ
ТОКУСИМА

10 ВЕЩЕЙ, КОТОРЫЕ СТОИТ СДЕЛАТЬ НА СИКОКУ

1. **ПОСЕТИТЬ ХОТЯ БЫ ОДИН**
из 88 храмов великого
паломнического маршрута
2. **ПРОЕХАТЬ на ПОЕЗДЕ,**
машине или велосипеде по мостам,
соединяющим острова
Внутреннего Японского моря
3. **ПОЧУВСТВОВАТЬ СЕБЯ ЯПОНСКИМ РЫЦАРЕМ**
в самурайском замке Коти
4. **ЗАЛЕЗТЬ в ГОРЯЧУЮ ВАННУ**
на древнем курорте Дого-Онсэн
5. **ПРОВЕСТИ НОЧЬ в МУЗЕЕ**
современного искусства на острове Наосима
6. **РАЗГЛЯДЕТЬ КИТА**
в круизе у города Коти
7. **СПЛАВИТЬСЯ на РАФТЕ**
по реке Ёсино
8. **ПРИМКНУТЬ к ВОЛОНТЁРАМ,**
восстанавливающим старинные
домики в долине Ия
9. **ПОСМОТРЕТЬ БЕСКРОВНЫЕ БОИ БЫКОВ**
в Увадзиме
10. **ПРОКАТИТЬСЯ по МАЦУЯМЕ**
на паровозике «Боттян»

РАЗВЛЕЧЕНИЯ. お祭り



ПАРКУ РИЦУРИН в городе Такамацу у подножия лесистой горы Сиун три с половиной века. Создавали его почти сто лет. Это шедевр ландшафтного дизайна – один из лучших классических парков Японии.



ПЕТУХИ ОНАГАДОРИ – национальное достояние Японии. Родина породы – префектура Коти, птиц здесь разводят более трёх столетий. Раньше петухи украшали дворы состоятельных людей и синтоистские святилища. Чтобы уберечь изящное оперение, к птице приставлялся слуга, он носил за петухом его красоту. Хвост-рекордсмен достигает 13 м, длиннее нет ни у кого из пернатых нашей планеты!



ГРАНДИОЗНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ ТАНЦЕВ Ава-одори проходит с 12 по 15 августа в городе Токусима в честь праздника Обон, посвящённого духу предков. По легенде, на праздновании завершения постройки замка горожане были так пьяны, что даже плясать не могли, выходили лишь нелепые движения. Поэтому «Ава» называют и «Танцем дураков». К вечеру толпа исполняет «бешеный танец» дзомэки. Туристы охотно присоединяются. Популярность фестиваля столь велика, что похожие плясовые гулянья проходят по всей Японии.

© Artem Mishukov / Shutterstock.com



НАРУТО – ГИГАНТСКИЕ ВОДОВОРОТЫ в проливе шириной 1,3 км между Сикоку и островом Авадзи. Воронки закручиваются при столкновении приливных течений Внутреннего Японского моря и Тихого океана. Такое стихийное явление не опасно. К чуду природы постоянно подруливают туристические кораблики. Боязливые же могут взглянуть на воронки, достигающие 20 м в диаметре, с моста Онаруто.



СИКОКСКАЯ ПРЕФЕКТУРА ЭХИМЕ славится не только цитрусовыми и бумажным производством. Здесь проходит красочный Фестиваль грязи, в нём может участвовать любой желающий. Предварительная регистрация не требуется.

РАЗВЛЕЧЕНИЯ. עאקעקע

ВЕЛОСИПЕДОМ через МОРЕ. Гигантские мостовые переходы нарушили патриархальную тишину небольшого Сикоку. Четверть века назад его связали с «материковым островом» Хонсю. 12-километровый Сэто-Охаси проходит по пяти островкам Внутреннего Японского моря. До сих пор Сэто-Охаси – символ строительной мощи страны, хотя построены и другие не менее впечатляющие мосты и тоннели. Помимо шоссе и железнодорожных путей есть и тротуары. А по 60-километровому маршруту Симанамикайдо можно проехать на велосипеде.



ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПАРК СИКОКУ МУРА – воссозданная средневековая японская деревня. Традиционные хозяйственные строения – склады, сарайчики, мастерские, маяк – собраны со всего острова Сикоку. Примечателен подвесной мост из виноградных лоз. В парке действует театр кабуки, проходят представления и выставки.

СИКОКУ ПИС. В живописной долине Ия в глубине острова Сикоку есть на что посмотреть. Водопады, подвесные мосты, затейливые строения... Но от этих привычных красот туристов тянет к крайне эффектно писающему с высокой скалы мальчику. В скульптуре проглядывает знаменитый брюссельский Маннекен Пис. Впрочем, в Японии подобные заимствования вовсе не считаются зазорными. В Токио, например, красуется копия нью-йоркской статуи Свободы. Главное – привлечь туристов. Чтоб вы знали, таких писающих мальчиков в мире полно. Есть и у нас – в Анапе, Питере и даже в одном московском музее.





МИДЗУХИКИ – японское искусство завязывания декоративных узлов. Их вяжут из крепкой бечевки и спрессованных шнурков из плотной бумаги васи. Верёвка может быть накрахмаленной или содержать шёлковые нити. Мусуби (по-японски – узел), как и в русском, – множественное понятие. Означает также и связь между родственниками, друзьями, партнёрами. Отсюда особый философский смысл каждого узла и узора украшений мидзухики. Передать его – подлинное мастерство.

ВОСКРЕСНЫЙ РЫНОК НИТИЁИТИ в городе Коти – самый большой на Сикоку. Пять сотен рядов прилавков буквально «накрывают» улицы. Конечно, полно свежих фруктов, особенно мандаринов и других цитрусовых, которыми славится остров. На лотках среди овощей встречаются... суши. Есть промтовары, антиквариат и просто забавное старье, сувениры. Рекомендуем местную симпатичную глиняную посуду.



КОРОЛЕВСТВО УДОНА. Так, именем толстой лапши, называют префектуру Кагава и город Маругамэ. Отсюда и пошла множиться популярная в стране и мире сеть ресторанчиков, которые в Москве называются «Марукамэ». Кухня, как и положено, открытая, готовят на месте на «удонной машинке». С мясом, овощами, рыбой или птицей удон ещё вкуснее!

О, БОНИТО! Таким блюдом вас обязательно угостят в городе Коти. Кацу-но татаки – быстро обжаренная на открытом огне и порезанная на куски рыба бонито, скумбриевидный тунец. Получается аппетитная поджаристая корочка снаружи и нежное сырое мясо внутри. Подаётся на блюде с зелёным луком, имбирём и чесноком. Приправлена солью или соевым соусом с уксусом и цитрусовым соком. Кацу-но татаки чаще готовят на улице, чем в ресторанах.





ИЗ КРАТЕРА ВУЛКАНА АСО, говорят, вылетают десятикилограммовые камешки. Потому здесь найдёте бетонные убежища. Другая опасность – ядовитые газы из жерла. Когда система оповещения зажигает красный свет, туристам надо переждать или отойти подальше, чтобы не вдыхать дьявольские испарения. В воздухе стоит запах серы. Ни дать ни взять запасной выход из ада! Похожая картина и на адских прудах курорта Бэппу – недаром Кюсю называют огнедышащим островом.

Огнедышащий остров

九州地方

Не делай бесполезного.
Прозревай невидимое.
Обращай внимание даже на заурядное.

九州地方

Из «Книги пяти колец»,
написанной легендарным
мастером меча Миямото
Мусаси в пещере неподалеку
от Кумамото

10 ВЕЩЕЙ, КОТОРЫЕ СТОИТ СДЕЛАТЬ НА КЮСЮ

- 1. ЗАГЛЯНУТЬ в КРАТЕР**
вулкана Асо
- 2. ПРОГУЛЯТЬСЯ по ПОДВОДНОМУ ТОННЕЛЮ**
Каммон между островами Кюсю и Хонсю
- 3. ПОЧУВСТВОВАТЬ СЕБЯ ДЖЕЙМСОМ БОНДОМ**,
глядя на безлюдный город-призрак
острова Гункадзима
- 4. ПРОЙТИ «ДЕВЯТЬ КРУГОВ АДА»**
в Бэппу
- 5. ПОПРОБОВАТЬ СМЕРТЕЛЬНО ЯДОВИТУЮ**
рыбу фугу
- 6. ВЫЯСНИТЬ, ЖИЛА ли в НАГАСАКИ**
Чио-Чио-сан,
она же мадам Баттерфляй
- 7. ИСПЫТАТЬ СВОИ СИЛЫ**
во время трекинга по лесу
реликтовых кедров на острове Якусима
- 8. ПОЗНАКОМИТЬСЯ с ПОТОМКАМИ**
самураев в местечке Тиран
- 9. УВИДЕТЬ ТАНЦЫ КАГУРА**
в Такатихо, где пряталась в пещере
сама богиня солнца Аматаэрасу
- 10. ПОПАРИТЬСЯ в ПЕСЧАНОЙ БАНЕ**
сунамуси на курорте Ибусуки



РАЗВЛЕЧЕНИЯ.

Кюсю



НА АДСКОМ ПАРУ. В Бэппу, на самом известном курорте Кюсю, как и в других местах Японии или у нас на Камчатке, пар геотермальных вод находит путь на поверхность прямо сквозь грунт. Земля так прогревается, что приготовить морские деликатесы, овощи или грибы на «адском пару» займёт не больше времени, чем на обычной печке. Зато сколько экзотики!



ЗАОДНО и ПОМОЕМСЯ. На Кюсю лучший способ расслабиться – просто закопаться по шею в прогретый подземными водами песок на пляже у города Ибусуки. Это называется принять песчаную баню сунамуси. Сделать это можно и в отелях по соседству. Курорт Ибусуки посещал и Борис Ельцин. У рёкана «Хакусуйкан» он посадил дерево дружбы между Россией и Японией.

шестьдесят
шестая



ПО БОНДОВСКИМ МЕСТАМ. Это был обычный риф. В 1810 году фирма «Мицубиси» начала добывать здесь со дна моря уголь. Риф превратился в искусственный остров. К середине 20 века на нём жило 5300 человек. Они хвастались: «Нет ничего на свете, чего нет здесь у нас». Но в 1974-м добычу прекратили, и на острове не осталось ни души. А знаменитым город-призрак Гункандзима стал недавно – как прообраз логова главного злодея из очередного фильма про агента 007 «Скайфолл». На кораблях сюда возят туристов.

ЭЙ, ПРИБАВЬ-КА ХОДУ, МАШИНИСТ! Лозунг местной железнодорожной компании – «Никакой унификации!». Подвижной состав потому здесь весьма разношёрстный. Мчатся, как и по всей Японии, суперсовременные синкансэн. А случается, паровоз-трудяга тянет ретровагоны. Ехать в таких не менее приятно: благородное дерево, натуральная кожа... Есть поезда с детскими игровыми площадками, библиотеками, панорамными салонами, роскошные, как «Восточный Экспресс». К новым приключениям спешим, друзья...



шестьдесят
седьмая

ПОКУПКИ. Kyo Kyo



© Kumamon Happyland

МИША-КУМАМОН

В Японии символы-талисманы распространены всюду, даже у таксистов и полицейских. Талисман (или, по-новомодному, маскот) префектуры Кумамото – чёрный мишка с красными щёчками, прозванный Кумамон. Это самый популярный региональный маскот в Японии. Как некогда наш олимпийский Миша, он смотрит на покупателей с упаковок печенья и риса, одеял в шикарных отелях, самолётов местной авиакомпании. Кумамон оккупировал целые магазинные отделы. Мишка с Кюсю и в Токио давно прописался.

ПОДЕЛКИ из БАМБУКА – традиционное местное ремесло. Такой музей есть в городе Бэппу. Там не только экспонаты, но и интерьер бамбуковый. Присмотритесь к мебелиной фурнитуре из необычного для нас материала. Не поленитесь оценить изящество и тепло восточного растения и сходите на бамбуковый мастер-класс. Поверьте, это «совсем не напрягает». К тому же после никто уже не осмелится сказать, что вы «московский», да еще «пустой».



КЕРАМИКА – ЛУЧШИЙ ПОДАРОК. Расписные глиняные куклы хаката – традиционное искусство города Фукуока. Каждую делает один мастер, это дорогая, штучная работа. Можно заказать куклу и одеть её, например, в кимоно с точно таким же рисунком, как у будущего владельца. Старую куклу хаката нельзя выбрасывать, она становится одним целым с душой хозяина. Её приносят в храм, заказывают специальную церемонию и кремируют. Керамикой славится и другой город острова Кюсю – Карацу. Это изысканная посуда для чайных церемоний.



© pang_oasis / Shutterstock.com

ФУКУОКА – РАЙ для ГУРМАНОВ! Не проходите мимо ятай – местных палаток и ларьков с едой. Они расположены рядами вдоль улиц этого большого южного города. Помимо знаменитых маленьких пельменей отведайте здесь сложный зимний суп, сваренный в котелке одэн, шашлычки якитори, тэмпура (морепродукты и овощи в кляре). Внутри палаток места немного, сильно не засидишься, уличный фастфуд всё-таки. Но переброситься парой фраз с соседями, если знаешь хоть несколько слов на японском, вполне можно. Дружба ведь проходит и через желудок!



ЭТО не РЫБАЛКА. И вареное яйцо может быть деликатесом! Мало того, вместо повышения холестерина в организме будет польза здоровью. Опущенное в таких сетках-садках в термальную воду (около 70 градусов) яйцо сохраняет природный антибиотик энзим лизоцим. Японцы говорят: эти яйца прибавляют 7 лет жизни. В иных термальных онсэнгах получается совершенно чёрная скорлупа. Название этому кулинарному явлению: онсэн тамаго.



ВКУС ЯДОВИТОЙ РЫБЫ ФУГУ,

или иглобрюха, напоминает картины на шёлке: нечто утончённое и притягивающее. Морская, а не с рыбной фермы фугу обладает наркотическим действием, иначе бы не стала такой знаменитой. Яд накапливается из-за рациона фугу – ядовитых морских звёзд и моллюсков. Это единственное блюдо, которое запрещено есть императору. Готовить его разрешено только обученным и опытным поварам, умеющим вырезать из рыбы железы с ядом. Так что бояться этого деликатеса не стоит. Фугу может плавать хвостом вперед, а если испугать её, то она раздуется и станет шаром, утыканным острыми шипами. Вот вам и прекрасный сувенир!

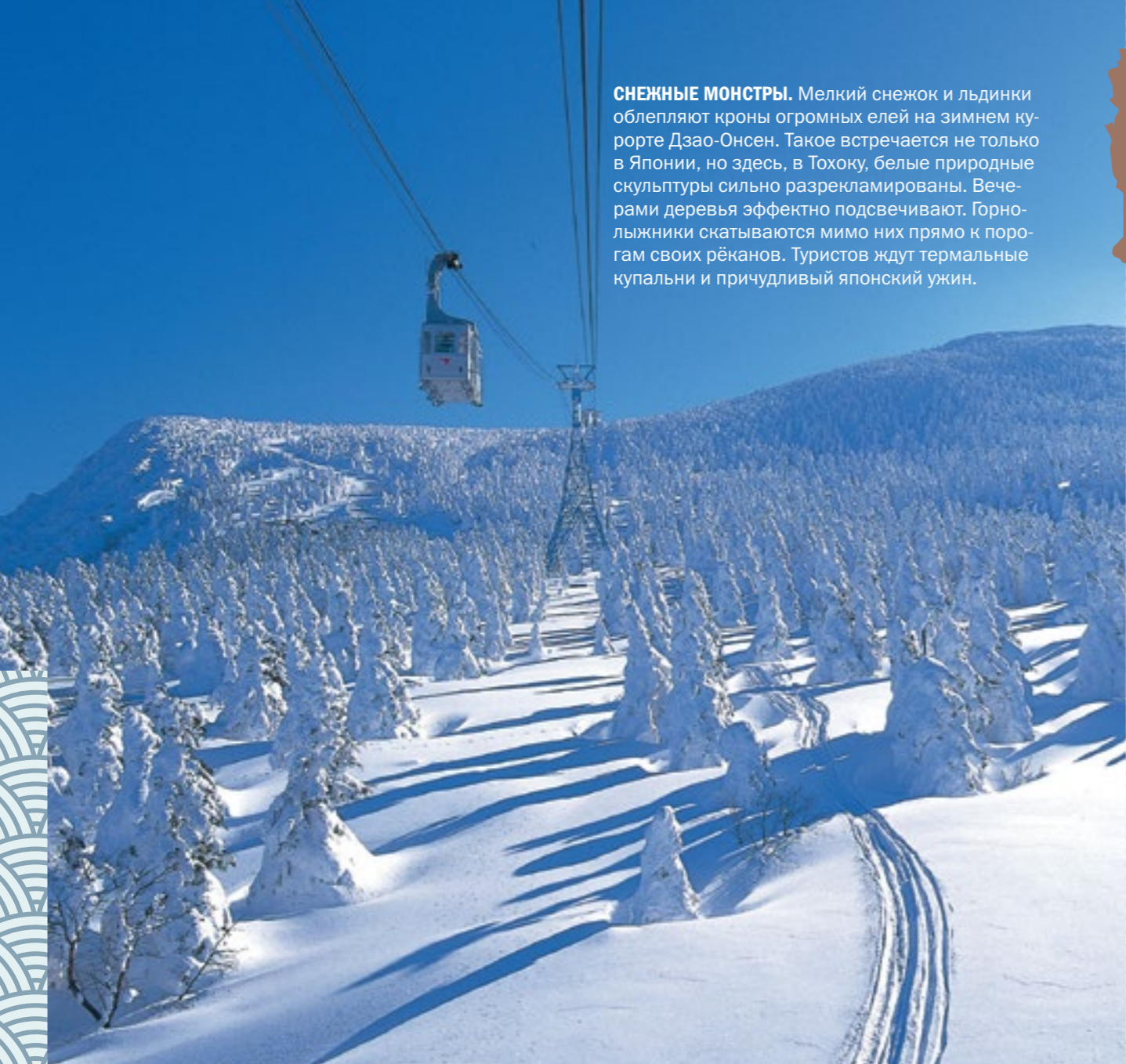


ФИОЛЕТОВО. Цвета для японцев не просто краски радуги, это символы. Фиолетовый оттенок мурасаки ассоциируется с аристократичностью и изысканностью. Единственные цветы, которые можно было дарить самураю, – пурпурные ирисы. Фиолетовое мороженое приятно для глаз жителей Кюсю, это подтверждение хорошего вкуса. Делается на основе цветной сладкой картошки – батата.

Несамураям и туристам такой местный десерт тоже нравится.



МЯСО ЦВЕТА САКУРЫ – сакура-нику. Так японцы называют конину. Для тонко нарезанной сырой конины есть своё название – басаси. И немало интересных рецептов. Например, тонкие сырые кусочки, завернутые в душистые, с чуть горьковатым привкусом пряные листья сисо, похожие по форме на сердечки. Лучший гарнир к басаси – свежий тёртый имбирь и нарезанный кубиками лук. У японцев есть даже десерт из конины – это мороженое. И тоже называется басаси.



СНЕЖНЫЕ МОНСТРЫ. Мелкий снежок и льдинки облепляют кроны огромных елей на зимнем курорте Дзао-Онсен. Такое встречается не только в Японии, но здесь, в Тохоку, белые природные скульптуры сильно разрекламированы. Вечерами деревья эффектно подсвечивают. Горнолыжники скатываются мимо них прямо к порогам своих рёканов. Туристов ждут термальные купальни и причудливый японский ужин.



Снежная страна

トウホク

*Путник в дальней стране!
Вернись, тебе покажу я
Истинные цветы...*

Мацуо Басё.
Из лирических путевых дневников
«По тропинкам Севера» (1689)

東北地方



10 ВЕЩЕЙ, КОТОРЫЕ СТОИТ СДЕЛАТЬ В ТОХОКУ

1. **ПОЛЮБОВАТЬСЯ ЦВЕТУЩЕЙ САКУРОЙ**
у замка Хиросаки
2. **БИТЬ в БАРАБАНЫ**
на Нэбута мацури в Аомори
3. **ВЗГЛЯНУТЬ на МАЦУСИМУ** –
один из трёх лучших ландшафтов Японии
и, подобно поэту Басё, воскликнуть «Ах!»
4. **ЖОНГЛИРОВАТЬ ШЕСТОМ с ФОНАРИКАМИ**
на фестивале Канто в Аките
5. **ВЗОБРАТЬСЯ по 1015 СТУПЕНЯМ**
к стоящему на утесе храму Ямадэра
6. **ОТКУСИТЬ КУСОЧЕК**
знаменитого яблока Аомори
7. **ПОБЫВАТЬ в САМУРАЙСКОЙ ДЕРЕВНЕ**
в Какунодатэ
8. **ПОГЛАЗЕТЬ на СНЕЖНЫХ МОНСТРОВ**
на горнолыжном курорте Дзао-Онсен
и заглянуть в Лисью деревню
9. **УВИДЕТЬ «СОБАКУ ПУТИНА»,**
посетив Акиту
10. **НЕ ПОСТЕСНЯТЬСЯ ОКУНУТЬСЯ**
в горячие источники Ньюто-Онсэн
с общими ваннами для женщин и мужчин

РАЗВЛЕЧЕНИЯ. toXokU

ФЕСТИВАЛЬ НЭБУТА в АОМОРИ. Огромные платформы на колёсах катят по городу тысячи поющих, играющих на барабанах и дудочках и одновременно подпрыгивающих горожан. У каждой команды свой ритм, свои «речёвки» и униформа, но главное – гигантская бумажная конструкция. В жарком августе улицы города Аомори заполняют фантастические персонажи – сказочные герои, звери, прославленные актёры и великие самураи.



© Vassamon Anansukkasem / Shutterstock.com

РИСУЕМ РИСОМ. Такие картинку делают на полях фермеры Инакадатэ. Секрет – в цветных сортах риса. «Не ждть милости от природы», а привлечь туристов и зарабатывать на этом! Так решил мэр этого «художественного посёлка» около 20 лет назад. Осенью, правда, рисовая живопись с полей исчезает. Уборку урожая пока никто не отменял...

АХ, МАЦУСИМА!

Две с половиной сотни будто парящих над заливом островков... Пейзаж входит в тройку лучших видов Японии. Стоит добраться до самого большого острова Фукуура по длинному деревянному мостику и устроить пикник в ботаническом саду в окружении величественных сосен.



► семьдесят четвертая

ГОРНЫЙ ХРАМ ЯМАДЭРА впечатляет своей крутизной в прямом смысле этого слова. Основанный больше тысячи лет назад, в 17 веке он воспет в хайку великим Басё и с каждым годом привлекает всё больше фотографов и художников-пейзажистов. Не поленитесь преодолеть 1015 ступеней до вершины. Вам откроется вся ширь долины Ямагата.



ГИРЛЯНДЫ БУМАЖНЫХ ФОНАРЕЙ в форме проросших зёрнышек – это Канто. На празднике урожая в городе Акита жонглируют конструкциями на десятиметровых шестах весом до 50 кг. Настоящий цирк! Можно поупражняться и самим, начинать проще с небольших «учебных» канто-гирлянд.



ПОКУПКИ. toho ky

КУКОЛКИ КОКЭСИ – такой же популярный японский сувенир, как матрёшка в России, которая, как известно, имеет восточные корни. Кокэси не полые, обычно они вытачиваются на токарном станке, иногда вырезаются из цельной деревяшки. Раскрашиваются в самые разные цвета и одёжки, продаётся много дизайнерских кукол. Родина такой деревянной игрушки – регион Тохоку. Конечно же, здесь есть соответствующий музей. Традиционные кокэси – девочки. У некоторых поворачивается головка, и куколка словно плачет. Может, потому, что ни рук, ни ног у игрушки нет?



ИЗ ЖИЗНИ ЧАЙНИКОВ.

Провинциальный город Мориока знают в Японии в том числе и благодаря намбу тэцубин, железным промыслам. Местное литьё – колокольчики, а особенно узорные чайники – прекрасный сувенир и семейный подарок. Представляете, как обрадуется теща, когда услышит: «Мама, а я вам чайничек чугуный из Тохоку привёз!»



семьдесят
шестая



ВОЗДУШНЫЕ ЗМЕИ – ещё одно традиционное японское развлечение. Их называют тако (осьминог) или ика (каракатица). У каждой префектуры свои секреты изготовления змеев-кайтов, свои формы и раскраски. В Аомори, например, любят «шумные», с изображениями воинов. Очень распространены надувные священные карпы кои. Фестивали с боями тако – яркое зрелище, привлекающее сотни тысяч туристов. Змееводы стремятся сбить конкурентов, путая стропы, подрезая их закреплёнными на кайтах бритвочками. Грандиозных воздушных змеев можно видеть в первый день Нового года и во время праздника детей 5 мая.

ИГРУШКА КЭНДАМА.

Если нервы у вас расшатались, займите эту классическую японскую игрушку. Тогда и узнаете, что такое тама и кэн и чем отличаются одзара, кодзара и тюдзара. Поймать деревянный шарик точно на шип – искусство, а не просто развлечение. Неудивительно, что есть даже соревнования по кэндаме. В России игрушкой тоже увлекаются, есть даже сайт kendama.ru. Кэндама – самый разъяпонский сувенир. Случалось, игрушку дарили на государственном уровне как символ страны важным особам, например тибетскому далай-ламе.



ШАРЫ ТЭМАРИ. Такое рукоделие пришло из глубины веков и, как многое в Японии, – из соседнего Китая. Раньше «мяч принцессы» – тэмари – служил для игр, подобных современному футболу или соксу. Со временем с любовью вышитые шары стали декоративной игрушкой. Особенно этим увлекались дочери самураев. Мячики набивали обрезками кимоно, теперь чаще рисовой шелухой, но по-прежнему расширяют шёлковыми нитями. В Японии есть музей и Ассоциация тэмари. Фанаты этого искусства встречаются по всему миру.





ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК ГЮТАН – гордость Сэндая, главного города Тохоку. На центральном вокзале есть целая кулинарная линия-улица – гютан-дори. Языки жарят на углях, подают с рисом, тёртой японской редькой дайкон, в супе мисо и даже посыпанные сахаром. «Гю» – по-японски «говядина», а «тан» – от английского слова «язык».



РИСОВЫЕ КОЛБАСКИ КИРИТАМПО особенно хороши в городе Акита. Свежесваренный рис отбивают колотушками до состояния пюре, скатывают в колбаски, нанизывают на бамбуковые шпажки и втыкают вокруг горящего очага. Подрумяненные киритампо можно кушать прямо с пылу с жару, не забыв смазать сладкой пастой мисо. А некоторые тохокцы кладут жареные рисовые колбаски в суп – такие вот галушки по-японски.

ГОРНЫЕ ОВОЩИ. Именно так с японского переводится слово «сансай». Сансай рёри – горная кухня – включает в себя десятки съедобных трав, корешков и цветочков, собранных в лесу, а не выращенных «в неволе». Так по крайней мере было в старину. А сегодня японцы весьма успешно культивируют некоторые из лесных деликатесов на фермах.



ЯБЛОЧНЫЙ КРАЙ. Вот ещё один туристический бренд Тохоку и префектуры Аомори. Здесь яблони сняты на фоне горы Иваки. Симпатичные японские яблочки можно встретить и в дорожных московских супермаркетах с наклейками FUJI на боках. Это не название горы, а сорт яблочка, выведенный в городке Фудзисаки. Именно от него, а не от знаменитой Фудзи-сан и пошло название яблочек из Аомори. В Японии такие тоже недёшевы – могут стоить тысячу иен, примерно \$10. Ну а если захотите яблочки такие, как на фото, когда на растущие плоды наклеивались трафареты с именем будущего покупателя или добрыми пожеланиями, то и больше сотни долларов выйдет.

ЦВЕТОЧНЫЕ ПОЛЯ ФУРАНО.

Разводить цветочки в довольно прохладном климате – дело рискованное и малоприбыльное. Искусственные масла в парфюмерии вытесняют натуральные. Но однажды лавандовые поля фермера Томита попали в популярный календарь Японских железных дорог. Тут и пришла слава: сначала национальная, а потом и мировая! Туристы не только любуются цветочными радугами, но и охотно покупают лавандовое масло, свечи, мыло, семена. А лавандовое мороженое запивают лавандовой газировкой.



Японская Сибирь

北海道



Если по дороге собирать цветы
и смотреть на голубое небо,
то идти совсем несложно.

Из дневника Ая Кито (1962–1988)

北海道

ФУРАНО
ОТАРУ
САППОРО
ХАКОДАТЭ

ТОКИО

10 ВЕЩЕЙ, КОТОРЫЕ СТОИТ СДЕЛАТЬ НА ХОККАЙДО

1. **СФОТОГРАФИРОВАТЬ СНЕЖНЫЕ СКУЛЬПТУРЫ** праздника Юки мацури в Саппоро и ледяные фигуры на озере Сикоцу
2. **УВИДЕТЬ БРАЧНЫЕ ТАНЦЫ** редких японских журавлей в Кусиро
3. **ПРОЙТИСЬ по КВАРТАЛУ НОЧНЫХ РАЗВЛЕЧЕНИЙ** Сусукино и по торговой улочке Танукикодзи в Саппоро
4. **ПОВЕСЕЛИТЬСЯ на ТАНЦЕВАЛЬНОМ ШЕСТВИИ** Ёсакои Соран
5. **ВСТРЕТИТЬ ЯПОНЦЕВ с ОКЛАДИСТОЙ БОРОДОЙ** и узнать, кто же такие айны
6. **ВЫДУТЬ ИЗЯЩНЫЙ БОКАЛ** в одной из стеклодувных мастерских Отару
7. **ПОСЛУШАТЬ ИСТОРИЮ СВ. НИКОЛАЯ ЯПОНСКОГО** и первых православных японцев, прогуливаясь по Хакодате
8. **ПОБЫВАТЬ у МЕДВЕДЕЙ** в парке в Ноборибэцу
9. **ПРОЙТИ на ЛЕДОКОЛЕ** среди дрейфующих льдов в Абасири и прогуляться по льдине
10. **ВЫПИТЬ ПИВА в МУЗЕЕ** на заводе Sapporo и пожарить «чингисхан»

РАЗВЛЕЧЕНИЯ. 北海道



СНЕЖНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ В САППОРО.

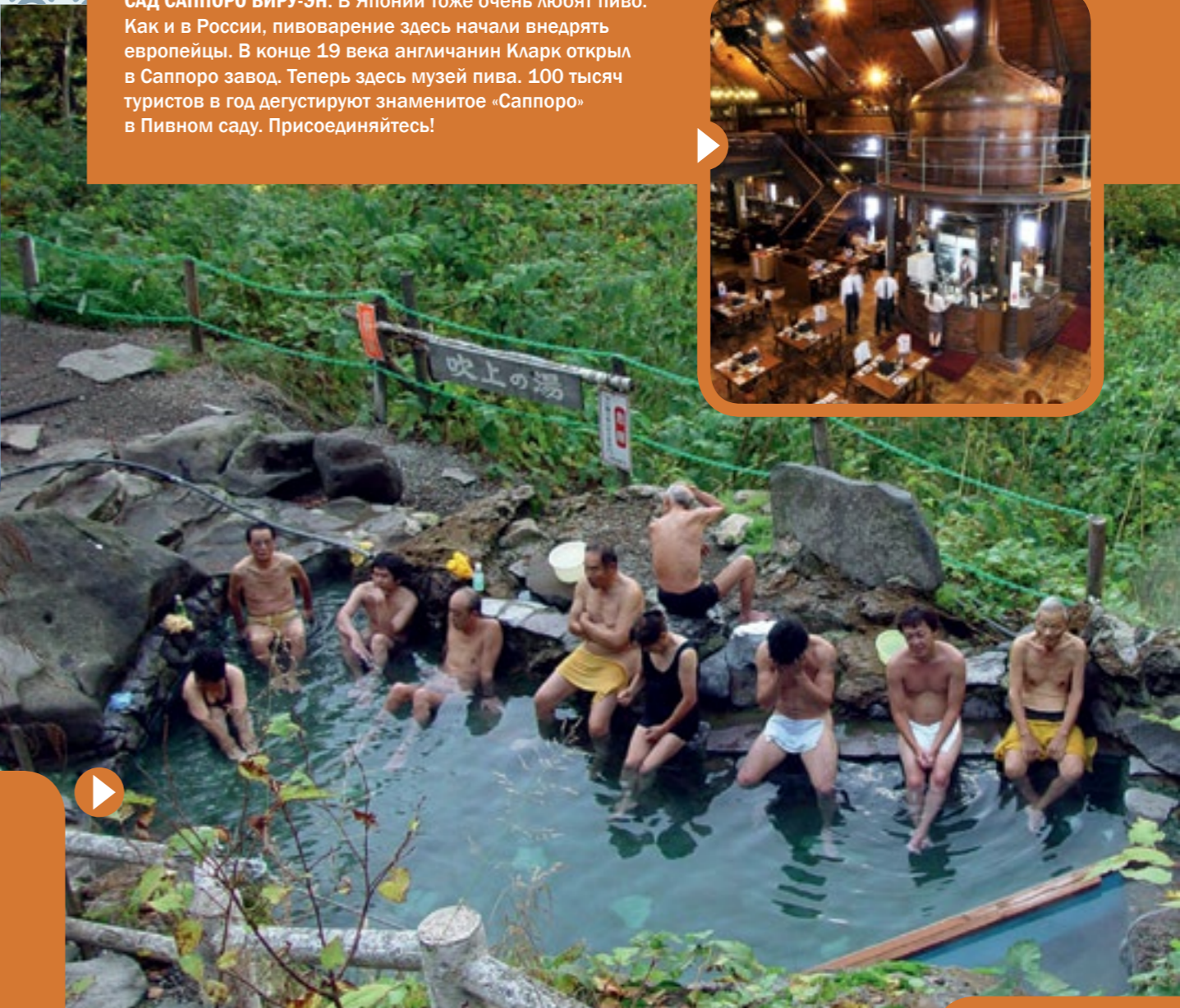
Снегом россиян удивить трудно, и всё же... В начале февраля 2018 зимний праздник прошёл в столице Хоккайдо уже в 69-й раз. Чтобы сделать сотни скульптур, завезли несколько тысяч грузовиков снега. Как всегда было представлено всевозможное ледяное зверьё, мировые архитектурные шедевры. Фестиваль посещает более 2 млн туристов. А началось всё в 1950 году, когда школьники слепили в парке Одори шесть снежных зверьков.



ПУХЛЯК ХОККАЙДО. Курорт Нисэко примечателен изумительным видом на гору Ётэй, симметричный конус напоминает Фудзияму. Хоккайдо считается одним из самых снежных мест на планете. Японцы гордятся своим уникальным powder snow, снежной пудрой. На жаргоне русских лыжников это «пухляк». Неслучайно маленькая Япония приняла уже две зимние Олимпиады, в 1972 году это было как раз в Саппоро на Хоккайдо.

ОНСЭН ФУКИАГЭ. В Японии более 2 тысяч онсэн (термальных источников). Это и бани, и спа, знаменитые своими целебными свойствами. Онсэн разбросаны по всем японским островам: в горах и на побережье, в столице и глухомани. Купание в источниках — ритуал. Недопустимо шуметь, курить, нырять. И не вздумайте явиться в онсэн в татуировках, могут подумать, что вы из мафии. Либо заклеивайте свою «Третьяковку» пластырем, если она невелика размером, либо мойтесь в персональной купальне в своём номере.

САД САППОРО БИРУ-ЭН. В Японии тоже очень любят пиво. Как и в России, пивоварение здесь начали внедрять европейцы. В конце 19 века англичанин Кларк открыл в Саппоро завод. Теперь здесь музей пива. 100 тысяч туристов в год дегустируют знаменитое «Саппоро» в Пивном саду. Присоединяйтесь!



ПОКУПКИ. 北海道土産



СТЕКЛО из ОТАРУ. Сакаимати – симпатичная торговая улица с атмосферой Хоккайдо конца 19 века. Тут и музей музыкальных шкатулок, и музей японского банка, и даже музей венецианского искусства. Есть несколько любопытных стеклотрубочных мастерских, где можно попробовать самому выдуть для себя что-то красивое. Обычно получается, особенно если мастер-продавец поможет.

ГАЛЕРЕЯ КАЛЕЙДОСКОПОВ. «Лишь сделаю рукой движенье – и новое в глазах явлень!» – писал русский баснописец Измайлов в 1818 году. Трубочка, несколько зеркалец внутри, горстка цветных камешков... Этот игрушечный приборчик изобретен 200 лет назад. Попав в город Отару недалеко от Саппоро, обязательно зайдите в галерею калейдоскопов, чтобы подобно другим туристам впасть в детство и собственноручно сделать свой собственный калейдоскоп. Японцы обожают калейдоскопы. Причудливый павильон был устроен в Нагое на выставке Экспо-2005. Посетители 150-метровой башни чувствовали себя будто внутри гигантского калейдоскопа.



ПОДЕЛКИ АЙНОВ. Они не пахали и не сеяли. Но охотились, ловили рыбу, собирали корни, ягоды. Айны – словно наши чукчи. Этот народ населял Японские острова тысячи лет назад. Сейчас айнов осталось около 25 тысяч, почти все на Хоккайдо, многие в турбизнесе. Посещения этнографических селений теперь в моде. Чего только не предлагают в этой айнской лавочке в национальном парке на берегу тихого озера Акан! Даже деревянный портрет по вашему фото вырезать смогут.

РАМЭН. Китайская пшеничная лапша давно прижилась в Японии и в зависимости от региона имеет свою специфику. В Саппоро вас угостят лапшой в супе мисо, в городе Хакодате – в прозрачном солёном бульоне. Обязательно попробуйте и сирэтоко рамэн из свинины, курятины, морепродуктов в бульоне с соевым соусом.



БЕЛЫЙ ВОЗЛЮБЛЕННЫЙ. Так переводится название шоколадной фабрики и популярного сладкого сувенира Хоккайдо. В цехах и тематическом парке компании «Сирои коибито» можно увидеть, как делается такое шоколадное печенье. Оно не тает ни во рту и ни в руках и очень вкусное.

ЖАРЕННЫЙ ЧИНГИСХАН. Тонко нарезанные овощи обжариваются с нежной бараниной в чугунной кастрюльке набэ. На Хоккайдо очень распространена «монгольская версия» этого блюда, говорят, рецепт появился в 30-е годы прошлого века. Чугунок для чингисхана иногда имеет форму шлема.



ЯПОНСКИЕ КРАБЫ. Каких только не бывает: снежные и волосатые, конские и дубильщики. Королевские, красные, голубые... Размах клешней у гигантов может достигать 4 метров, вес – 20 кг и более! Хоккайдо знаменит крабами, их муляжи дарят здесь в знак уважения на торжествах. Ну и кушают, конечно. Деликатес – он и на Хоккайдо деликатес.

УНИ – ИКРА МОРСКОГО ЕЖА. Этот специалитет Хоккайдо напоминает по виду баклажанную икру. Не смущайтесь, смело закусывайте уни, лучше прямо на рыбных рынках острова, например в городе Хакодате. Попробуйте здесь и домбуримэси – выложенное на белый рис с уксусом ассорти из рыбы и морепродуктов: гребешков, лосося, сайры, сельди, крабов и тех же ежей.





ЗАЛИВ КАБИРА на окинавском острове Исигаки входит в сто самых красивых ландшафтов Японии. Купаться здесь запрещено из-за сильных течений, но можно наблюдать за подводным миром во время прогулки на лодке с прозрачным дном. Залив Кабира – одно из двух мест культивирования чёрного жемчуга в Японии. Здесь можно посетить небольшой музей и купить украшения из жемчуга.

Острова долгожителей

向長回岸天白天

沖縄県

Есть два секрета долголетия островитян. Икигаи – то, что дает человеку смысл жизни. Хаара хачи бу – ешь, пока не насытишься на восемь десятых, но не больше!

Из книги о секретах долгожителей «Программа Окинава»



ТОКИО

10 ВЕЩЕЙ, КОТОРЫЕ СТОИТ СДЕЛАТЬ НА ОКИНАВЕ



ナハ

1. **РАЗГЛЯДЕТЬ ПОДВОДНЫЙ МИР** в океанариуме через самое большое и толстое в мире акриловое стекло
2. **ПОНЫРЯТЬ С КИТОВЫМИ АКУЛАМИ** и морскими дьяволами и доплыть до руин затонувшей цивилизации
3. **ВЗЯТЬ УРОК КАРАТЭ** на ЕГО РОДИНЕ и научиться защищать свою девушку (или парня) от хулиганов
4. **НАРЯДИТЬСЯ В КОСТЮМ ОКИНАВЦА**, потанцевать и сфотографироваться с окинавской красавицей
5. **КУПИТЬ ВЕСЁЛУЮ РУБАШКУ КАРИЮСИ**, тут же надеть её и выпить с друзьями хабусю – водки с ядовитой змеей
6. **ПОПРОБОВАТЬ КУХНЮ ДОЛГОЖИТЕЛЕЙ** и узнать секреты вечной молодости
7. **ПОКАТАТЬСЯ НА ПОВОЗКЕ С БЫКОМ** под окинавские народные песни и игру на диковинном музыкальном инструменте сансин
8. **НАЙТИ «ЗВЁЗДЧАТЫЙ ПЕСОК»** на пляже острова Такэтоми, улечься на нём и думать о вечных каникулах
9. **ВСТРЕТИТЬ ДИКУЮ КОШКУ**, приносящую счастье, на острове Ириомотэ, а не только разглядывать её портреты на сувенирах
10. **ПОРИСОВАТЬ ПО ТКАНИ КОРАЛЛАМИ**, слепить из глины фигурку сиса и выдуть бокал из рюкюского стекла

РАЗВЛЕЧЕНИЯ. お祭り

НА ЗАПРЯЖЁННОЙ ВОДЯНЫМ БЫКОМ ПОВОЗКЕ очень любят кататься на маленьком окинавском островке Такэтоми. Прогулка сопровождается байками, песнями и игрой на традиционном музыкальном инструменте сансин в исполнении извозчика.



КАРАТЭ РОДОМ С ОКИНАВЫ

До конца 19 века этот вид борьбы запрещали, но окинавцы тренировались в секретных местах и под покровом ночи. В 1901 году каратэ стали обучать в школах. Популярность боевого искусства снова стала быстро расти, и теперь каратэ увлекаются около 50 млн человек в 140 странах.



девятьдесят



ПОГЛАДИТЬ КИТА. Окинава почти неизвестна иностранным дайверам, а зря! Тысячи видов кораллов, обрывающиеся на немыслимую глубину коралловые стены, пещеры и даже древние руины на дне... Лето – лучшее время для наблюдения за гигантскими скатами мантами и редким зрелищем нереста кораллов. Зимой смельчаков ждёт встреча с акулой-молотом и горбатыми китами.



ОКЕАНАРИУМ «ТЮРАУМИ» демонстрирует флору и фауну течения Куроисио. Это единственное место в мире, где разводят китовых акул и гигантских скатов манта, или морского дьявола. Интересны бассейн с ламантинами, шоу в дельфинарии. Океанариум расположен в огромном парке.

ЭЙСА, или БОН, – народный танец под ритмичный бой барабанов. Раньше его исполняли молодые люди ради увеселения духов предков. По поверьям, те посещают свои семьи в сезон праздника поминовения усопших Обон.

ПОКУПКИ. おきなわ屋



БИНГАТА – искусство окраски и рисунка по ткани; возникло благодаря расцвету торговли с Китаем, странами Юго-Восточной Азии и Индией в 14–16 веках. Благоволил этому сам король Рюкю. В каждом районе префектуры своя культура окраски текстиля.

СОБАКА + ЛЕВ. Окинавцы размещают его фигурки на крышах домов или на воротах. Часто рядом сидят пары собакольников – «сиса-мальчик» и «сиса-девочка», причём одну фигурку изображают с закрытым ртом, а другую с открытым. Первая удерживает всё хорошее в доме. Вторая, с выпученными глазами и большой пастью, застывшей в грозном оскале, отпугивает всё плохое от домашнего очага. Сиса – едва ли не главный окинавский сувенир.



ЕСТЬ УЛИЦЫ ЦЕНТРАЛЬНЫЕ. Кокусай Дори – двухкилометровый бродвей города Наха. Здесь лучшие бутики, сувенирные лавки, бары и рестораны. По воскресеньям с полудня до 6 вечера улица становится пешеходной. Не забудьте купить окинавские сувениры – морскую соль, тростниковый сахар, керамику и всё, что видите на соседних страницах. Отметьте покупки, выпив прекрасного местного пива «Орион» в баре по соседству с рыбным рынком.



КАРИЮСИ. Окинавская версия гавайских рубашек. Даже банковские клерки и чиновники на Окинаве ходят в них, а не в костюмах. Карююси яркие и лёгкие, тело дышит и в сильную жару.

РЮКЮСКОЕ СТЕКЛО. Технология его изготовления появилась после Второй мировой войны, когда стали перерабатывать стеклотару с американских военных баз. Красное солнце, синее небо и море... Яркие краски Окинавы в сочетании с изящной формой делают рюкюское стекло прекрасным сувениром.



ЕДА.

白州の食文化



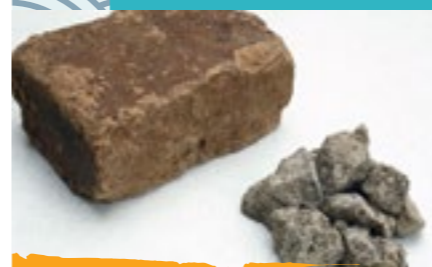
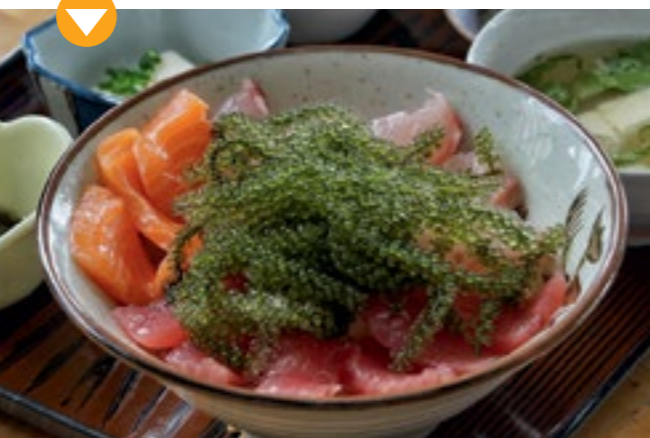
ЖИДКАЯ ВИАГРА. «Хабу» – змея, «сю» – алкогольный напиток. С древних времен хабусю ценили жители Окинавы как целебное питье. Готовят, смешивая водку авамори, 13 лекарственных трав Окинавы и мёд. Змея сохраняется в напитке, пока бутылка не опустеет. Хабусю называют виагрой Окинавы, но употреблять её надо осторожно – рюмку-другую в день, не больше.



КУРОРТНАЯ ХРЮШКА
Свинина попала на Окинаву из Китая и сделала островную кухню не только рыбной, но и мясной. Свиные потроха, уши, ножки, кровь – всё идёт в дело для приготовления самых неожиданных и вкусных блюд.

ГОРЬКАЯ ДЫНЯ ГОЯ, или момордика, регулирует обмен веществ, нормализует уровень сахара в крови, содержит много витаминов. Применяется при гастрите, малокровии, пониженном иммунитете.

КУШАЙТЕ на ЗДОРОВЬЕ. Окинавские старики, когда говорят о еде на местном диалекте, используют слова «кусуимун» (лекарство) или «нутигусуи» (лекарство жизни). С древних времён на островах считают, что едой можно вылечиться так же, как и лекарством. Окинавские кулинарные рецепты включают полезные травы и водоросли, например «морской виноград» умибудо.



Чёрный тростниковый сахар



Сикваса – окинавский лайм



Вот он какой, змеиный супчик!



РЫБНЫЙ РЫНОК МАКИСИ

Здесь можете отведать блюда из только что купленных вами свежих продуктов: красочных тропических рыб и моллюсков, богатырской свинины, местных причудливых овощей...

По заказу
ЯПОНСКОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ
ТУРИСТИЧЕСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

www.visitjapan.ru

www.japan.travel



Издательство Российского союза туриндустрии

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

Редактор – Алексей Чесноков
Консультанты – Елена Коханова, Динара Липинская
Дизайн – Андрей Кулагин
Бильдиредатура и вёрстка – Никола Чесноков
Препресс – Леонид Молчанов, Александр Крапоткин
Корректор – Ирина Дьячкова

Иллюстрации из архива JNTO, Pixta.jp, Shutterstock.com,
Елены Кохановой, Марии Голомидовой, Сергея Юрлова,
Алексея Чеснокова, Виктора Подшивалова

ISBN 978-5-904692-10-0



9 785904 692100 >



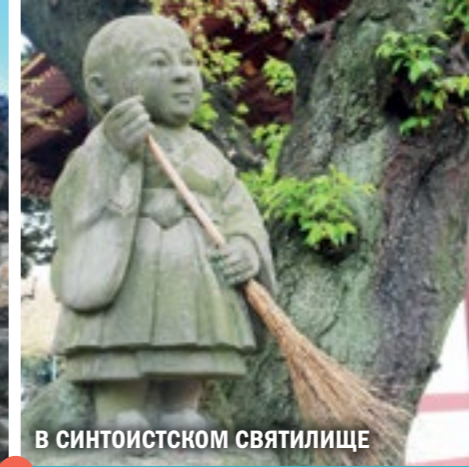
Отпечатано в России
Тираж 5000 экз.

ISBN 978-5-904692-10-0
ТО ТК MOW 5000-0318

© Japan National Tourism Organization, 2018
© Издательство РСТ, 2018



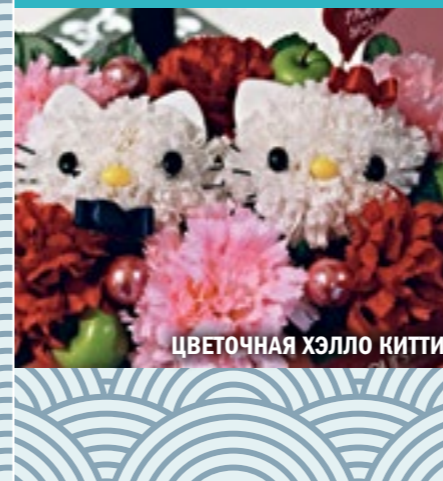
ПОКОРИТЕЛИ ФУДЗИ



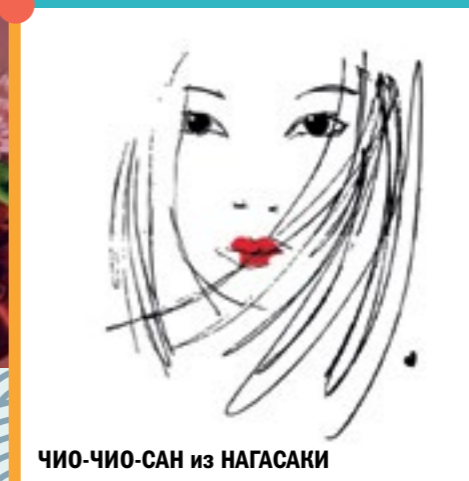
В СИНТОИСТСКОМ СВАТИЛИЩЕ



СЪЕДОБНЫЙ СИНКАНСЭН



ЦВЕТОЧНАЯ ХЭЛЛО КИТТИ



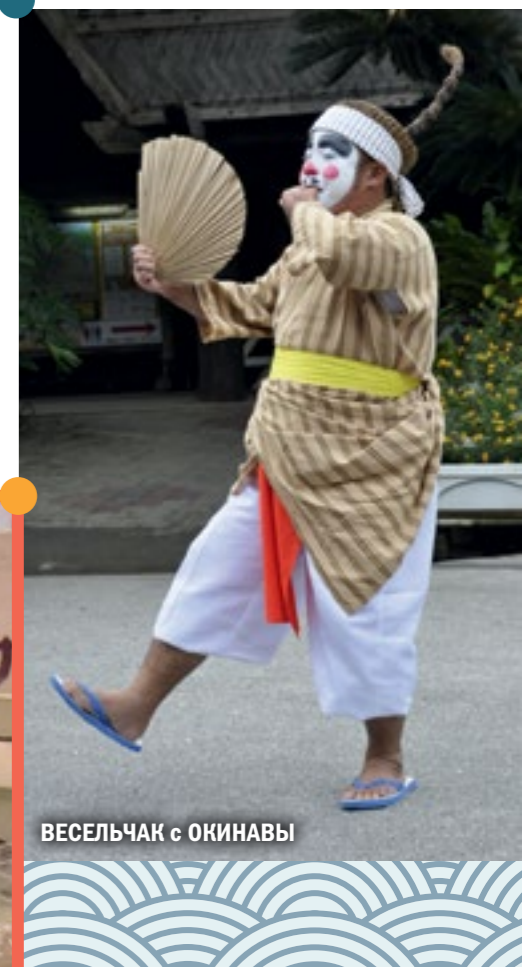
ЧИО-ЧИО-САН из НАГАСАКИ



МАЙКО в ГИОНЕ



В ОВОЩНОЙ ЛАВКЕ



ВЕСЕЛЬЧАК с ОКИНАВЫ



JNTO

Japan National
Tourism Organization