

рёкан | 旅館  
ДОМ ПУТНИКА

---

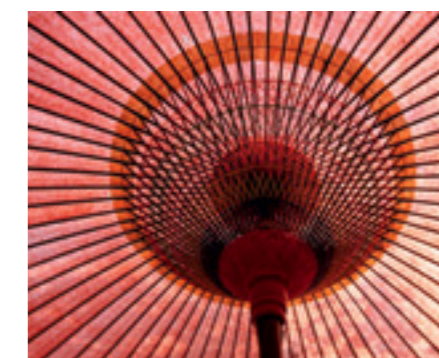




Japan.  
Endless  
Discovery.

# рёкан ДОМ ПУТНИКА

旅館



четвёртое издание  
2018

Японская  
национальная  
туристическая  
организация  
**JNTO**



## Содержание

Похвальное слово рёканам	4
От постоянного двора к super spa Из истории рёканов	6
Одинаковых не найти Виды рёканов	10
Гармония с природой Архитектура рёканов	16
Вселенная в миниатюре Сады рёканов	22
Жизнь на татами Интерьеры рёканов	28
Покой по-японски Бани рёканов	34
Империя вкуса Кухня рёканов	40
Любование как искусство Сезоны в рёканах	46
Встреча длиною в жизнь Философия рёканов	52
Ностальгия по рёкану	58





Устремитесь к морю, в горы, в места заповедные – в Дом Путника, в *рёкан*! Так поступают и сами японцы в поисках приюта для души, отдыха для тела.

Здесь можно отбросить условности, стать самим собой, каждой клеточкой почувствовать себя живым, любимым, обласканным. Расслабляться, медитировать, созерцать, творить... Много произведений японских писателей родилось в *рёканах* – обстановка располагает!

Японец приезжает в *рёкан* как к себе домой. Здесь всё отвечает его привычкам и вкусам. А для европейца такая поездка – переселение в некий фантастический мир, полный воплощенных в жизнь иллюзий, неповторимого очарования, самобытности.

*Рёканам* выпала роль хранителя традиций Японии, эталона художественности и изысканного стиля.



## Похвальное слово рёканам 発見

*Я в весенних горах  
Нашел пристанище на ночь –  
И всю ночь напролет  
В сновиденьях все так же кружилась  
Лепестки отцветающих вишен...*

Кино Цураюки, 866–945 или 946



*На ночлеге в пути  
Вдруг привиделось мне, как от саж  
Чистят бранный мир.*

Мацуо Басё, 1644–1694

**К**то не останавливался в *рёкане*, не знает традиционной Японии. Это общее мнение путешественников – от Вильяма Адамса, первого чужестранца на Японских островах, до современных блоггеров.

В Страну восходящего солнца устремляются за хрестоматийной экзотикой: обойти десяток храмов, отсидеть чайную церемонию и спектакль *кабуки*. Но совсем другое – испытать на себе подлинный японский быт: погрузить-

ся в воды *онсэна*, облачиться в *кимоно*, трапезничать, засыпать и просыпаться на *татами*. И осознавать: вокруг не бутафория, а та самая неподдельная Япония, знакомая прежде лишь по старинным гравюрам.

Владельцы гостиниц бережно хранят традиции. Не случайно лучшие, старейшие *рёканы* государство объявляет национальным достоянием.

Знакомясь со страной, иностранцы жаждут приобщения, просветления, очищения, восхождения духа.





Весенняя ночь.  
Перед сном обмываю ноги –  
Постоялый двор в Нара.

Куроянаги Сёха, ?–1771



От постоялого двора  
к super spa  
Из истории рёканов

歴史



Истории рёканов более тысячи лет. Старейшая японская гостиница «Хоси» на горячих источниках Авадзу в префектуре Исикава даёт приют путникам с 718 г. И все эти годы владеет им одна династия – 46 поколений потомков Гарё Хоси преданно служат семейному делу.

По легенде, рёкан возник там, где дух горы Хакусан явился во сне Великому учителю Тайтё Дайси и указал местонахождение онсэнна. К целебному источнику потянулись страждущие, и Тайтё Дайси повелел своему прислужнику Гарё построить здесь гостевой дом.

Путешествия в старину были нелегки и опасны. Поначалу на семи основных трактах Японии стояли постоялые дворы и почтовые станции, принимавшие гонцов

императорского дома да сборщиков налогов. Остальные путники могли рассчитывать лишь на приют в буддийских монастырях.

Со временем вдоль дорог стали строиться хондзин – постоялые дворы для предводителей феодальных кланов, вынужденных ежегодно идти на поклон ко двору сёгуна. Многочисленная свита размещалась в отдельных флигелях – вакихондзин. Для торговцев возникали подворья хатаго. А беднота довольствовалась китин ядо – дешёвой ночлежкой, где брали плату лишь за дрова для очага.

В 1601 г. по высочайшему указу на тракте Токайдо, объединявшем две столицы – Киото и Эдо (ныне – Токио), соорудили 53 станции. Художник Хиросигэ, мастер укиё-э, обессмертил их в своих гравюрах.



Чаще всего Хиросигэ находил приют в *рёкане* «Ми-нагуття», где хозяин ценил его талант и завещал своим наследникам никогда не отказывать художнику в постое. Нынешние владельцы *рёкана* гордятся знаменитым постояльцем и прекрасными видами окрестностей, запечатленными в работах мастера.

В 19 в. с началом строительства железных дорог, уведивших жизнь в сторону от Токайдо, появились гостиницы европейского типа. Опустели некогда людные постоялые дворы – для *рёканов* настали трудные времена.



*Токайдо* – Дорога Восточного моря – древнейший тракт, главный торговый путь Японии, соединявший города Токио и Киото.

*Утагава Хиросигэ* (1797–1858) – художник стиля *укиё-э*, запечатлевший на гравюрах все станции Токайдо после путешествия по этому тракту в августе 1832 г.

*Ядо* – кров, ночлег, постоялый двор, гостиница.



*Сёгун* – военный правитель в средневековой Японии. Падение власти сёгунатов в 1867 г. получило название «реставрации Мэйдзи».

*Китин ядо* – буквально – «кров с оплатой за дрова», иногда просто место под навесом у общего очага.

*Хондзин* – гостиница для благородных: особ, приближённых ко двору, глав феодальных кланов, посланцев и назначенцев сёгуна.

*Хатаго* – постоялый двор для торгового люда. Многие знаменитые *рёканы* класса люкс имели в прошлом такой статус.

*Ёма* – комнаты европейского образца с кроватями для тех, кто по возрасту или по комплекции не может спать на татами.



К 80-м годам прошлого века *рёканы* стали, по сути, рекреационными, культурно-этнографическими и паломническими центрами. Услуги их недёшевы, но почти любая японская семья может позволить себе поездку на воды или на природу в выходные. Многие фирмы ввели за правило корпоративные поездки с ночёвками в *рёканах*. Считается: проживание на *татами*, совместные прогулки, омовения и трапезы укрепляют корпоративный дух!

Сегодня *рёканы* – комфортабельные спа-комплексы. Наряду с давними традициями предлагают туристам массаж и тренажёры, парикмахерские услуги и косметологические процедуры. Для желающих есть номера европейского типа – *ёма*.

Дома Путника стали настоящими хитами японского туристического рынка!



**Онсэн рёкан** – рёкан, построенный в месте, где бьют природные термальные источники. Их посещение, как правило, становится главной целью остановки в таком рёкане.

**Ризото хотэру** – от английского *resort hotel*. Расположенные в популярных курортных местах высококлассные спа-отели, предлагающие комнаты и сервис в стиле рёканов.

**Тодзи** – лечение на горячих источниках или пребывание на водах с оздоровительной целью.

**Бисёкюядо** – рёкан, славящийся своей изысканной кухней. Ресторан при таком рёкане доступен не только для постояльцев, но и для всех желающих.

Ярко светит луна.  
На татами темнеет  
Тень огромной сосны.

Такараи Кикаку, 1661–1707

На роскошную ширму  
Залетают брызги дождя –  
Вихрь осенний.

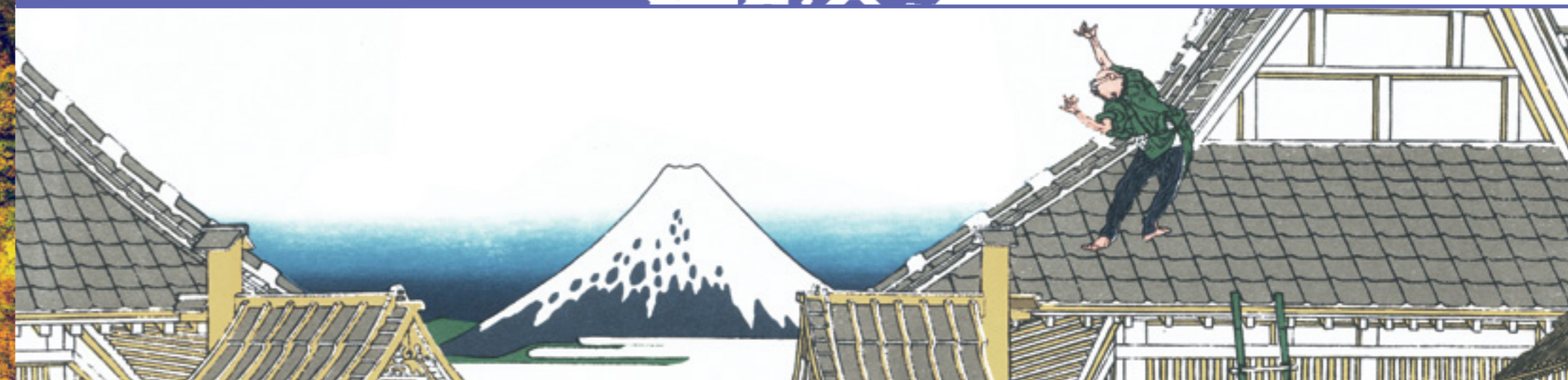
Осима Рёта, 1718–1787

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

Сида Яха, 1662–1740

## Одинаковых не найти Виды рёканов

多様性



**В** Японии около 10 тыс. отелей западного типа и более 50 тыс. *рёканов*. На 1 млн постояльцев в *рёканах* приходится 860 тыс. обслуживающего персонала! Именно это и обеспечивает неповторимую атмосферу домашнего уюта.

Если отели одного класса вполне предсказуемы, то двух одинаковых *рёканов* просто не существует!

Самый обычный *рёкан* предлагает гостям ночлег и завтрак. Это небольшое, часто бетонное, здание, похожее на обычную гостиницу эконом-класса. Комнаты в японском стиле, но предельно простые.

Современный *рёкан* по виду не отличишь от отеля. Все помещения в японском стиле, а удобства – европейского стандарта. Обычно такие *рёканы* не могут похвастаться богатой историей, привычный комфорт в них на первом месте.

А вот традиционный *рёкан* гордится историей: владельцы хранят первозданную атмосферу и само здание как памятник архитектуры. Жить в таком *рёкане* всё равно что в средневековом замке – настоящее приключение! В помещениях темновато и прохладно, но старое здание и прекрасный сад завораживают. Так и кажется: по коридору прошелестела красавица в *кимоно*, в саду притаился *самурай*...

Традиционный *рёкан* класса люкс непременно имеет свою легенду. Для постояльцев предусмотрены все современные удобства, сервис – выше всяких похвал. Старинные деревянные постройки окружены вековым садом. Комнаты и бани роскошны. Здесь гордятся превосходной кухней *кайсэки*, и многие удивляются вывески *рёри рёкан* (славящийся фирменными блюдами) или *бисёкуядо* (*рёкан* с изысканной кухней). Жить здесь – дорогое удовольствие.

Стилизованные под *рёкан* курортные гостиницы *ризото хотэру* не отличаются от отелей высокого класса: есть бар, караоке, сувенирные лавки, кафе, ресторан. Единственное отличие – комнаты и *офуро* в японском стиле. Ресторан, как правило, предлагает местную и западную кухню.



**Рёри рёкан** – *рёкан*, известный фирменным блюдом. Это может быть *рёкан*, где гостям наряду с другими блюдами предлагают приготовленный разными способами соевый творог тофу или блюда из крабов.

**Сёдзин рёри** – вегетарианская пища, приготовленная по канонам дзен-буддийской кухни, запрещающей употребление животной пищи. Получила распространение с 13 века. В основе её лежит использование только растительных сезонных продуктов и риса, причем используются практически все части овощей и других растений. Считается, что такая пища способствует очищению и развитию духа.

**Минсюку** – бюджетные гостиницы-пансионы, которые содержат одна семья, сдающая часть комнат. Популярны среди иностранцев, желающих приобщиться к японскому образу жизни или попрактиковаться в языке.

**Сюкубо** – гостиница при буддийском монастыре, аскетичная и зысканная одновременно. Особенно привлекательна для тех, кто интересуется философией дзен-буддизма. Сюкубо могут также называться гостиницы при синтоистских храмах.



*Рёканы* класса люкс и *ризото хотэру* сосредоточены в районах с горячими источниками *онсэн*, их в стране более двух тысяч. По составу источники сероводородные, соляные, железистые и газированные (с углекислым газом).

Большинство японцев не может позволить себе *тодзи* – долгое пребывание на лечебных курортах, и вынуждены довольствоваться *ития тодзи* – лечебным отдыхом с одной ночёвкой.

Уникальную возможность окунуться в настоящую японскую среду предоставляют буддийские монастыри. Наиболее известные *рёканы* при монастырях сосредоточены в Киото и у горы Коя в префектуре Вакаяма к югу от Осаки. Они называются *сюкубо* и изначально предназначались для паломников.

Бани *офуро* – неперенный атрибут аскетичного, но довольно утонченного пространства *сюкубо*. Постная кухня, *сёдзин рёри*, использует в вегетарианских блюдах только растительные ингредиенты, но мастерство повара изумляет: кусочек редьки *дайкон* поначалу можно принять за экзотическую рыбку! Предмет особой гордости *сюкубо* – красивейшие классические сады.

Любителям японского театра можно порекомендовать *рёканы* со сценическими подмостками для спектаклей *но* и *кабуки*. Садовые ландшафты, водная гладь пруда, бумажные перегородки здания становятся естественными декорациями для театрального действия.



С недорогими *рёканами* конкурируют другие виды гостиниц с традиционным сервисом.

В *минсюку*, своеобразном мини-пансионе, гостю за небольшие деньги предложат аккуратные комнаты в японском стиле, домашнюю кухню, дружелюбную атмосферу и заботу. Это, как правило, небольшой традиционный деревянный дом, принадлежащий одной семье. Секрет привлекательности *минсюку* – индивидуальный подход к постояльцам.

Любители этнографической экзотики могут остановиться в старом деревенском доме с толстой соломенной крышей – *гассё-дзукуруи*. Например, в деревнях Сиракава (префектура Гифу) и Гокаяма (префектура Тояма) – обе включены в список Всемирного культурного наследия ЮНЕСКО и расположены в горах, где выпадает много снега. Наклон крыши и толстый слой соломы защищают жилище от холода зимой и сохраняют прохладу летом. Дома построены без единого гвоздя. Внутри дома – очаг *ирори*, без дымохода.





# 多

Дым *ирори* закоптил и тем самым защитил все деревянные конструкции от вредителей, а заодно и придал жилищу колорит. Дымом должны согреваться куколки шелковичных червей, которые вырезают в рамах на верхних уровнях зданий. Комнаты в таких домах чистые, темноватые, всё достаточно примитивно, удобства самые простые. Но погружение в настоящий японский быт сродни тому, что можно теперь увидеть только в кино. Простая, вкусная домашняя еда также привлекает туристов.

Что предпочесть – дело вкуса, увлечений, кошелька! В каком-бы *рёкане* вы ни очутились, оставьте за порогом вместе со своей обувью западную предвзятость. Почувствуйте изящную, детскую простоту жизни на *татами*, прелесть *онсэнэна*, вкус блюд *кайсэки*.

Пройдитесь по саду, стуча деревянными сандалиями *гэта* по каменной дорожке, провожая взглядом бесшумно парящие лепестки *сакуры*.

И вот они – счастливейшие мгновения...





Что, если мимо меня  
Завлекла кого-то  
В заветную сень...

Сотё

Улица в старой столице,  
Уводящая в древность.

Соги, 1421–1502

Отрывки из рэнга  
«Три поэта с горы Юнояма»,  
сложена 20 октября 1491 года  
на горячих источниках Арума

## Гармония с природой Архитектура рёканов



建物



**А**рхитектурная интрига *рёканов* – эклектичность при сохранении типичных черт национального жилища.

*Рёкан*, как и любой японский дом, – каркасный. Он приподнят на опорных столбах, это предохраняет от сырости. На каркас опирается двухскатная крыша – по западным меркам, несоразмерно большая. Она защищает дом от палящего солнца, дождя и снега, но не мешает наслаждаться мягким утренним и вечерним светом.

Жилище не изолирует человека от природы. Выходящие во внутренний двор перегородки *сёдзи* раздвигаются, впуская в дом сад. Пейзаж становится частью интерьера.

Деревянные конструкции придают постройке теплоту, изящную простоту. У дерева есть фактура, цвет, запах, оно живет и стареет. На кровлю шла кора, дранка, бамбук, тростник, черепица. Стены-перегородки делали из бумаги. Деревянный пол застилался шелковистыми *татами*. Их желто-салатный цвет будто хранит солнечный свет.

**Букэдзукури** – самурайский стиль в архитектуре.

**Сёиндзукури** – монастырский стиль.

**Синдэндзукури** – дворцовый стиль.

**Сукиядзукури** – стиль, восходящий к архитектуре чайных домиков.

**Иримоя** – двухъярусная крыша: верхняя двускатная, нижняя – четырехскатная.

**Гэнкан** – прихожая, портик.

**Энгава** – выносная веранда.

**Курумаёсэ** – примыкающее к зданию пространство, «паркинг» для паланкинов.

**Каомисэмадо** – решетчатые окна, унаследованные от архитектуры «веселых кварталов».

**Мукаэдори** – барельефы птиц, символ счастья.

**Сиби** – украшение в виде хвостов рыб, оберег от пожара.





Sean Ravone / Shutterstock.com



Стиль *синдэндзукури* привнес в японскую архитектуру открытость помещений, размыл границы между внутренним и внешним. С 12 в. он трансформируется в более приспособленный к жизни военного сословия стиль *букэдзукури* (жилище самурая).

Здания могли быть асимметричными, огораживались, комнаты располагались на разных уровнях.

В 15 в. возникает «кабинетный» стиль *сёиндзукури*. Его истоки – в кельях дзэнских монахов. Квинтэссенция этого стиля – Серебряный павильон Гинкакудзи в Киото.

Все эти материалы были не самыми долговечными, воплощали идею быстротечности красоты – *мудзё-но би*. С другой стороны, они были идеальны для Японии с её сезонными перепадами влажности и землетрясениями.

Ныне японские законы запрещают строительство деревянных *рёканов*, а сохранившиеся заставляют оборудовать противопожарными системами, покрывать деревянные стены известью. Эти ограничения – одна из причин исчезновения традиционной японской архитектуры. Тем привлекательнее возможность остановиться в настоящем старинном *рёкане*.

*Рёканы* не принадлежат к одному архитектурному стилю. Японское зодчество восходит к 6 веку, когда с проникновением буддизма стали возводить первые деревянные монастыри по китайским канонам. Знаменитые храмы того периода – в Киото и Нара.

С конца 9 в. возникает стиль *синдэндзукури* (постройка спальных дворцов). Его отличает строгая композиция всего архитектурного комплекса, просторные помещения, связанные галереями с решётчатыми деревянными ставнями. Их поднимали днём и опускали ночью и в плохую погоду. Фасад *синдэна* смотрел на юг и выходил в ландшафтный сад. Крытые коридоры связывали дворец со служебными строениями, обращёнными на север, восток и запад.

Идея объединения зданий в стиле *синдэндзукури* отразилась на архитектуре *рёканов*. Например, в *рёкане* Рюгон (префектура Ниигата) семь зданий соединены крытыми переходами. В гостинице Араи (префектура Сидзуока) галерея пролегла между строениями вдоль пруда. Еще один коридор, как принято в *синдэне*, заканчивается у пруда павильоном для ловли рыбы *цурудоно*.



館





Прямоугольные здания лишены фасада, свободно располагаются в пространстве, доступны с четырёх сторон, легки и изящны. Появляются окна сбумажными рамами, пропускающими слабый свет.

*Рёканы* перенимают у стиля *сёин* крышу, сочетающую прямые и изогнутые линии. Коньки и концы скатов крыш украшены *сиби* – оберегами от пожара в виде хвостов рыб. Навесы декорируют резными фигурками журавля и черепахи – символами благоденствия и долголетия. Популярны деревянные изображения лягушек – талисманов благополучного возвращения домой (слова «лягушка» и «возвращаться» по-японски звучат одинаково – *каэру*).

Стиль *сёин* привнес в *рёканы* окна необычной формы: *юкимимадо* – для любования снегом, *катамадо* –

с округлым верхом и изящной решёткой из бамбука или тростника. В *рёканы* Микавая (Хаконэ, префектура Канагава) есть круглое окно *марумадо* в виде плывущей в воде хризантемы.

Вход *гэнкан* превращается в портик внушительных размеров. *Гэнкан* – место очищения от «пыли дорог» и вместе с тем «визитная карточка» заведения. Его украшали барельефами птиц *мукаэдори* (встречающая птица) или семи богов счастья *ситифукудзин*. Если в «спальных дворцах» покои разгораживались ширмами, то теперь пространство делится раздвижными перегородками *фусума*.

Интерьеры в стиле *сёин* в соответствии с дзэнской эстетикой были простыми, но со временем комнаты для знатных особ стали богато декорировать.



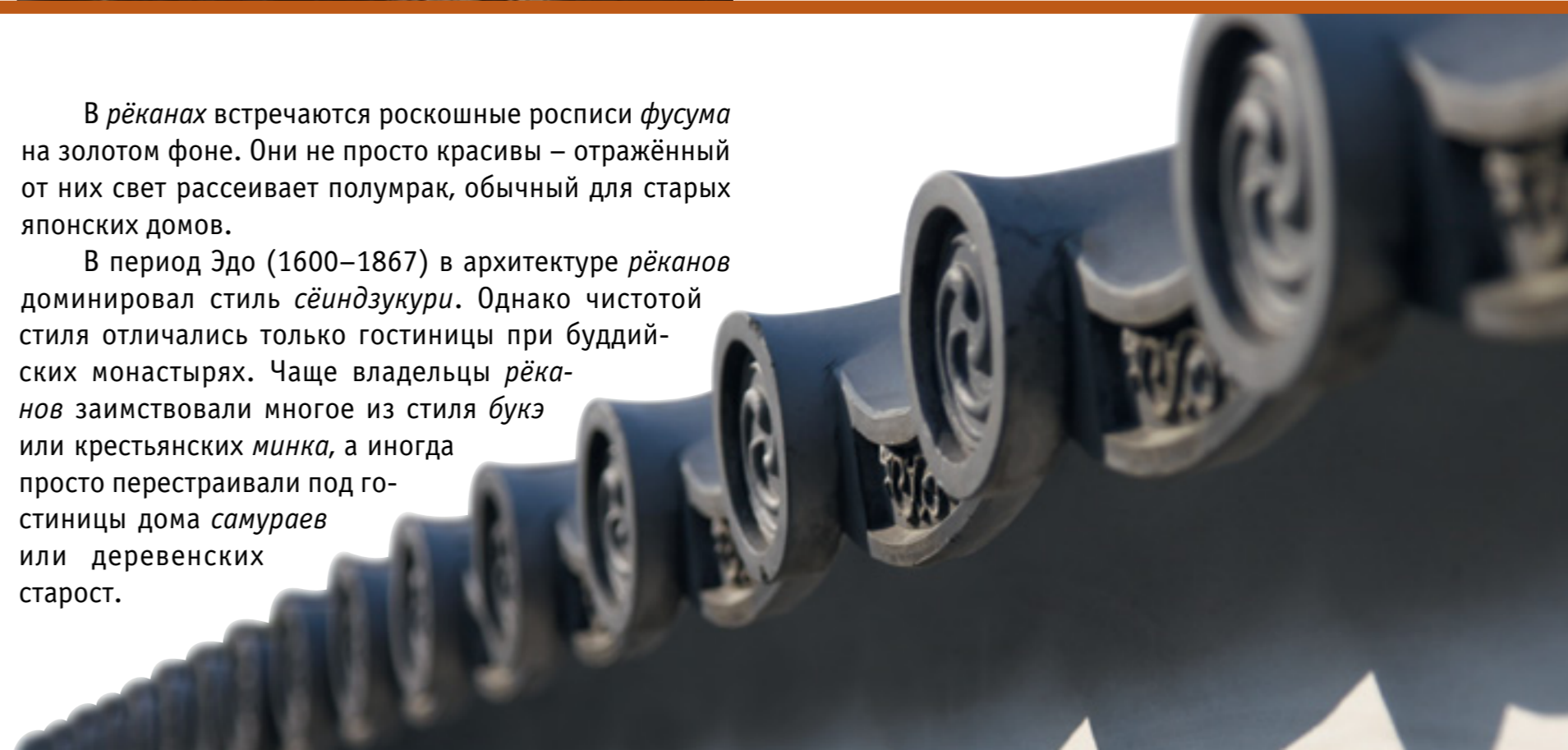
В *рёканах* встречаются роскошные росписи *фусума* на золотом фоне. Они не просто красивы – отражённый от них свет рассеивает полумрак, обычный для старых японских домов.

В период Эдо (1600–1867) в архитектуре *рёканов* доминировал стиль *сёиндзукури*. Однако чистотой стиля отличались только гостиницы при буддийских монастырях. Чаще владельцы *рёканов* заимствовали многое из стиля *букэ* или крестьянских *минка*, а иногда просто перестраивали под гостиницы дома *самураев* или деревенских старост.

Простой крестьянский дом *минка* вдохновил создателя чайной церемонии Сэн но Рикю построить в 1582 г. чайный павильон *сукия*, давший начало одноименному стилю. Это было небольшое сооружение из необработанных кедровых балок. Обтянутые бумагой окна разной формы располагались на разных уровнях.

Стиль *сукия* основывался на понимании красоты простых вещей. Это направление оказало огромное влияние на всю жилую архитектуру Японии. *Рёканы* в стиле *сукия* отличали уравновешенность внешнего и внутреннего пространства, утончённый вкус, допускающий яркие предметы в интерьере при общих сдержанных цветах и приглушённом освещении.

Простота, гармония, естественность стиля *сукия* отзываются в человеке, это соответствует духу чайной церемонии. Те же чувства пробуждает в душе и *рёкан*. Путник должен обрести душевное равновесие, проникнуться духом красоты. И если всё это вам удастся пережить в *рёканы* – так ли важно в каком стиле он построен?





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

Кая Сирао, 1738–1791

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

Мацуо Басё, 1644–1694



## Вселенная в миниатюре Сады рёканов

庭園



Гордость любого *рёкана* – японский сад *тэйэн*. Отправляясь на прогулку, настройтесь: это не променада, а место совершения обряда.

Сады в *рёканах* разные: где-то обширные, как парки, где-то миниатюрные, в один квадратный метр – для созерцания из окна комнаты или с галереи *энгава*.

В прогулочном саду, ступив на дорожку *родзи*, сразу ощутите: сад значительно меньше, чем казался. Это одно из его таинств.

Культуре японских садов более 1300 лет. Сначала они возникали вокруг прудов: знать эпохи Хэйан любила картины природы во время катания на лодках. В 10–12 вв. появляются изысканные дворцовые сады в усадьбах японских аристократов. К 14 в., в эпоху *сёгунатов*, культ утонченности и изысканности вытесняется культом силы, мужественности, аскетичности.

Буддизм становится официальной религией, монастыри – центрами культуры. Сады храмовых комплексов основаны на философии *дзэн*: общение с природой стало способом постижения мира и осознания места человека в нём.





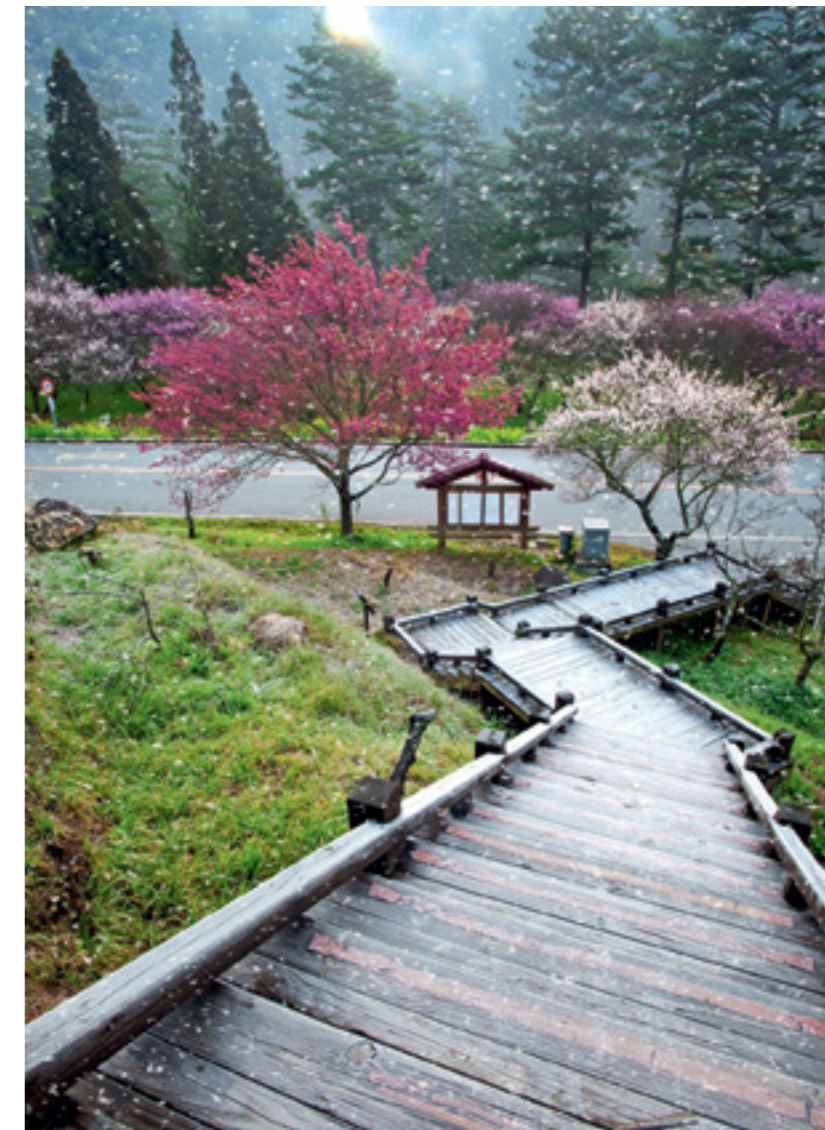
**Тэйэн** – японский сад, воссоздающий пейзаж в миниатюре.

**Икэ** – пруд. Главный из шести неперенных достоинств сада рёкана: пространство и уединенность, водная гладь и панорама, искусность и древность. В ландшафтной архитектуре олицетворяет океан.

**Кибаси** – деревянные мостики, как правило, горбатые, нередко лакированные. С них кормят карпов.

**Кои** – священные карпы, символ стойкости и выносливости, мужества и упорства. Главное украшение садов рёкана.

**Таки** – водопад. В садовой архитектуре – символ грозной силы.



14-16 вв. – время сближение двух культур, породившее расцвет искусства садов: философия *дзэн-буддизма*, постулаты традиционной религии *синто*, обожествляющей природу вещей и явлений окружающего мира, и сегодня движут фантазией творцов японских садов.

В *рёканах* чаще всего встречается «сухой пейзаж» – *карэ сансуй*. Горы, реки, озера и даже водопады *таки* – композиции из камней, песка и гравия. Почти в каждом рёкане есть *сэкитэй* – аскетичный сад камней: борозды вокруг живописных валунов на гравии, как круги на воде. Что это, морские приливы и отливы? Или символ бесконечной смены дня и ночи?





Вот дорожка, выложенная камнями. Начало Пути – шаг к отрешению от мирской суеты, подготовка к погружению в природу. Дорожка развернёт перед идущим Пространство. Художник-творец создавал сад как модель микрокосма, и каждый ракурс открывает его новые грани.



Главное в саду – камни и вода. Представьте: дорожка приведет к пруду *икэ* с миниатюрными берегами и заливами – и перед вами безбрежный простор океана. В середине – островок с одиноким деревцем. Если «океан» слишком мал, «островом» станут камни или живописный валун. Ручеёк обратится величавой рекой или бурным потоком...

**Карэ сансуй** – «сухой пейзаж» из камней, песка, гравия, как правило монохромный.

**Сэкитай** – сад камней, исполняется в технике «сухого пейзажа». Самый знаменитый – созданный дзэн-буддийским монахом Соами сад 15 камней при храме Рёандзи в Киото.

**Родзи** – прогулочные дорожки, выложенные каменными или деревянными плитами. Могут тянуться из сада в помещения, расширяя пространство.

**Гэта** – деревянные сандалии, предлагаются в рёканах для прогулок по саду. Удобны в дождливую погоду. Легко скидываются у порога.



Видеть в малом большое – вот главное!

Не ищите цветы: их мало. Но красота царит в саду круглый год. Подбирая деревья, кусты, травы, его творец знает всё об изменчивой палитре времён года.

Покинув сад, взгляните на *бонсэки* – крохотные композиции из мелких камней, гальки и песка, украшающие интерьеры *рёкана*.

Сможете разглядеть в них Вселенную?





**Татами** – циновка из рисовой соломы 0,9 x 1,8 м. В сыром влажном климате татами быстро плесневеют, поэтому их регулярно меняют на свежие. В обуви по татами не ходят.

**Гэнкан** – вход в рёкан с навесом от дождя и солнца, прихожая, где оставляют мокрые зонты и обувь. При входе путник традиционно произносит: *Го-мэн кудасай* – и дожидается встречающих. В современных крупных рёканах гэнкан мало отличается от привычного гостиничного фойе.

**Дэбуто** (буквально – футон для сидения) – плоская подушечка, её кладут под колени, усаживаясь на татами в традиционной позе. Последнее время в рёканах всё чаще можно встретить *ису-дэбуто* – стул без ножек.

## Жизнь на татами Интерьеры рёканов

日本間

Ярко светит луна.  
На татами темнеет  
Тень огромной сосны.

Такараи Кикаку, 1661–1707

На роскошную ширму  
Залетают брызги дождя –  
Вихрь осенний.

Осима Рёта, 1718–1787

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

Сида Яха, 1662–1740



Входишь в *рёкан* – попадаешь в обитель древних традиций, не подвластных быстрому бегу времени. Поначалу всё может казаться декорацией, но с каждым шагом вас поглощает реальность далекая от бутафории. Жизнь на *татами* меняет ракурс, открывает новый взгляд на мир, рождает свежие ощущения.

Прихожую *гэнкан* прикрывает плотная занавеска *норэн* с названием заведения и его эмблемой. Первоначально она защищала от пыли, но постепенно стала символом, брендом *рёкана*.

В прихожей, откликаясь на приветствие, прибывшего гостя встречает хозяйка – *оками-сан*. Здесь снимают обувь и надевают гостиничные тапочки.

Доминанта интерьера – *татами*. Площадь комнат определяется их числом – 6, 8, 12. Не бывает только комнат на 4 *татами*, ведь слово «четыре» звучит так же, как и слово «смерть», – *си* и считается несчастливой. Четкая графичность *татами* задает ритм, диктует цветовую гамму помещений. Дерево, керамика, перегородки из рисовой бумаги – глаз отдыхает на гармоничном сочетании природных материалов.





**Токонома** – декоративная ниша в интерьере японского дома, где выставляют семейные реликвии, антиквариат, например каллиграфические свитки, традиционную живопись. Частый атрибут токономы – икебана.

**Икебана** – цветочная композиция в керамической вазе. Искусство аранжировки цветов восходит к традиции цветочных подношений в буддийских храмах.

**Какэмоно** – каллиграфический или графический свиток на рисовой бумаге. Это может быть один иероглиф или целый текст – поэтический, исторический или сакральный.

**Нэмаки** – кимоно со строгим графичным рисунком и простым ленточным поясом. В нэмаки позволительно раззуливать по всем помещениям рёкана, в бане и по саду.

**Ирори** – очаг в полу. Как правило, над ним свешивается котелок. Часто ирори сохраняется для экзотики, но иногда используется для гриля.

**Юката** – легкое цветное кимоно, подпоясывается бантом. Традиционный наряд для летних прогулок, фестиваля фейерверков и храмовых праздников.

**Футон** – постельная принадлежность, в старину служил и одеялом, и матрасом. Теперь на татами раскладывают сикибутон, накрываются какэбутоном. Днём футоны убирают в стенные шкафы.



Убранство комнат лаконично: *татами*, встроенные ниши для постельных принадлежностей, низкий столик для чаепитий и единственное украшение – *токонома*, ниша в стене с живописным или каллиграфическим свитком, с керамической реликвией или цветочной композицией *икебана*. *Токонома* – парадная часть комнаты, и поэтому почетных гостей принято сажать напротив, чтобы они могли любоваться ею.

За столиком постояльца будет ожидать чай и лёгкое угощение. Вокруг стола – *дзабутоны*, плоские подушки-сиденья, разместиться на которых с непривычки непросто. Во многих *рёканах* иностранцам предлагают более привычные сиденья *ису-дзабутон* – со спинкой. Очень полезная вещь для долгих застолий!



Вас проводят в комнаты, где иностранца удивляет отсутствие нумерации. Комнаты имеют поэтические обозначения – *сансуй* (вода и горы), рассвет, закат, названия цветов и растений. Вместо таблички с номером над входом – иероглифы: сосна, ива, сакура... Выбирая комнату, попробуйте подобрать себе символ по настроению или характеру: сосна олицетворяет силу, долголетие, целеустремленность; бамбук – негибаемость и стойкость, чистоту стремлений; *сакура* – эфемерную красоту и нежность; хризантема – воплощение простоты и творческого начала. Покои, в которых когда-либо останавливалась императорская чета, получают особое название – *миюки*.



Обильные трапезы – неперенные и захватывающие эпизоды жизни в *рёкэне*. Завтрак и ужин подают горничные. В *рёканах*, которые славятся кулинарными изысками, повара нередко священнодействуют прямо в номерах. Существует и традиция устраивать банкеты с особым меню *кайсэки-рёри*.



Переодевшись, самостоятельно или с помощью горничной, в традиционный халат *юката*, прогулявшись в деревянных сандалиях *гэта* по дорожкам сада, понежившись в традиционной бане *офуро*, постоялец готов насладиться ролью дорогого гостя, отведать деликатесов и после ужина заснуть на мягких *футонах*. Спать укладываются в лёгких *кимоно* – *нэмаки*. В дорогих *рёканах* предложат полный набор: *нэмаки* – вместо пижамы, *юката* – для прогулок в саду, трапез и бани, и *хаори* – плотную короткую куртку для прохладной погоды.

Разумеется, в современных *рёканах* вам не придется мёрзнуть: всюду есть обогреватели и прочие прелести цивилизации – телевизор, телефон... Но истинные любители японской экзотики предпочтут старинные интерьеры со встроенным в пол очагом *ирори*. Как чудесно перед сном посидеть семьей или теплой компанией у немеркнущего огонька!

И дух истории, и ощущение вечности пребудут с вами в гостеприимных стенах *рёкана*.



Jef Wodniack / Shutterstock.com



部屋





Горячий источник.  
Четко вижу на дне ноги свои.  
Осеннее утро.

Еса Бусон, 1716–1783

Источник, воспетый Сайгё,  
Роняет росинки – ток-ток –  
Смыть бы мирскую грязь!

Мацуо Басё, 1644–1694



## Покой по-японски Бани рёканов

温泉



Лауреат Нобелевской премии писатель Ясунари Кавабата (1899–1972), приезжая в Киото, всегда останавливался в рёкане «Хиирагия» и отзывался о нём с благодарностью: «Дышит японским покоем...»

Главное в атмосфере «японского покоя» – возможность совершить *мисоги* – обряд очищения души и тела. Лучшего места, чем рёкан на горячих источниках, не найти.

Термальные источники *онсэн*, знаменитые своими целебными свойствами, разбросаны по всем японским островам: и в горах, и на побережье. Чаще всего – в сельской глухомани, и это особенно привлекает уставших от городской суеты людей.

Поездку на *онсэн* не сравнить с заурядным посещением общественных бань, это особый ритуал. Летом большей популярностью пользуются *рёканы* с открытыми купальнями – *ротэн-буро* или *тэйэн-буро*, в холодное время предпочтение отдаётся крытым.

**Мисоги** – обряд очищения водой, восходит к синтоистской традиции. По преданию, Бог Идзанаги, покинув страну скверны, совершил омовение в реке. От этой традиции происходит культ чистоты, испокон веков укоренившийся в Японии.

**Онсэн-буро** – бани на горячих источниках. Есть общественные, муниципального подчинения по типу городских бань и частные при рёканах.

**Ротэн-буро** – купальни под открытым небом, в живописных местах. Особая прелесть – купание среди сугробов.

**Дацуидзё** – раздевалка, здесь оставляют одежду. Прежде чем вернуться в раздевалку после бани, полагается вытереться насухо.

**Кёдо-буро** – совместные купальни. Посетители, как правило, скрыты клубами пара. Естественными ширмами служат декоративные кустарники, крупные камни-валуны, другие элементы садовой архитектуры.

**Тэйэн-буро** – купальни в японских садах, откуда можно любоваться всеми его живописными уголками.





*Рёкан* выбирают либо «ближе к дому», либо по популярности места (японцы – примерные паломники), либо по целебным свойствам источника. Вода в купальни поступает прямо из горячего ключа, в современных *рёканах* она подается и в отдельные номера.

В Японии тысячи *онсэн*ов: от крохотных *асию* – для ног, до небольших озёр, искусно вписанных в пространство сада. В горных районах усталый путник всегда может прогреть ноги, присев на скамейку у микро-*онсэна*.

Купальни на *онсэнах* традиционно устраивались совместными – *кёдо-буро*. В последнее время всё чаще мужчины и женщины пользуются ими в *рёканах* поочередно, в отведённые часы. В *рёканах* побогаче есть отдельные купальни, а нередко и целый комплекс купален с разной температурой и разным минеральным составом.

Например, в местечке Арима на горе Рокко префектуры Хёго *рёканы* предлагают два комплекса: серебряный и золотой. Серебряный – с мутноватой водой – рекомендуют для поддержания всех систем организма. Золотой – с ярко-коричневой, густой, солоноватой водой – делает кожу шелковистой, укрепляет иммунитет.



Убежденность в пользе купания в источниках в стране долгожителей породила культ *онсэн*ов. В каждой местности справляют свой *онсэн-мацури* – праздник, связанный с легендами о происхождении местных источников или о чудесных исцелениях.

Культура посещения *онсэна* – дело тонкое. Для японцев поездка на источники – именно культурный досуг. Здесь они не просто оздоравливаются, а отдают дань древним традициям. Потому поведение в *онсэне* строго регламентировано, и правила надо знать.

В *рёкане*, отправляясь в *онсэн*, переодеваются в халат *юката*. Ступая на циновки в раздевалке *дацуидзё*, тапочки оставляют за порогом. Одежду положено аккуратно сложить в корзинку. В помывочную *араиба* входят полностью раздетым с одним лишь маленьким полотенцем *тэнугуи* в руках.





**Ариба** – помывочная. В современных рёканах может быть разделена на кабинки. Здесь есть всё необходимое – шампуни, мыло, увлажняющие кремы. По правилам хорошего тона в ариба принято экономить воду.

**Юбунэ** – ванна, купель. Особенно ценятся купели из дерева хиноки, дающего эффект ароматерапии. Во многих рёканах есть отдельные ванны-купели для молодожёнов, для семей.

**Онсэн мацури** – праздник благодарения божествам горячих источников, проводится почти в каждом курортном городке. Многие онсэны в такие дни объявляют свободный вход.



Такая уравнилельная обнажённость придаёт новый импульс человеческому общению: обычно довольно закрытые, в бане японцы становятся проще, их пресловутая сдержанность постепенно улечувачивается.

**Хадака-но цукиай** – общение обнажёнными – как средство устранения преград между людьми, достижения взаимопонимания ценится в Японии не меньше, чем у любителей париться в русской бане.

Мыться полагается до входа в общую купель юбунэ. Мочалкой служит принесённое с собой полотенце. В купальне его кладут на макушку.

В онсэнэ не принято шуметь. Лучше всего последовать примеру японцев и медитировать или созерцать природные красоты. Ведь на Востоке баню считают терапией для души, а не только для тела.

Японца редко увидишь в открытой одежде на улицах даже в жаркий летний сезон. Но в онсэнэ одежды слетают без стыда и принуждения. Понаблюдайте, как естественно и свободно чувствует себя местный житель в общественной бане или онсэнэ – вы поймете, насколько ценны для человека моменты свободы и обнаженности, особенно в обществе строгих канон.





## Империя вкуса Кухня рёкана

料理

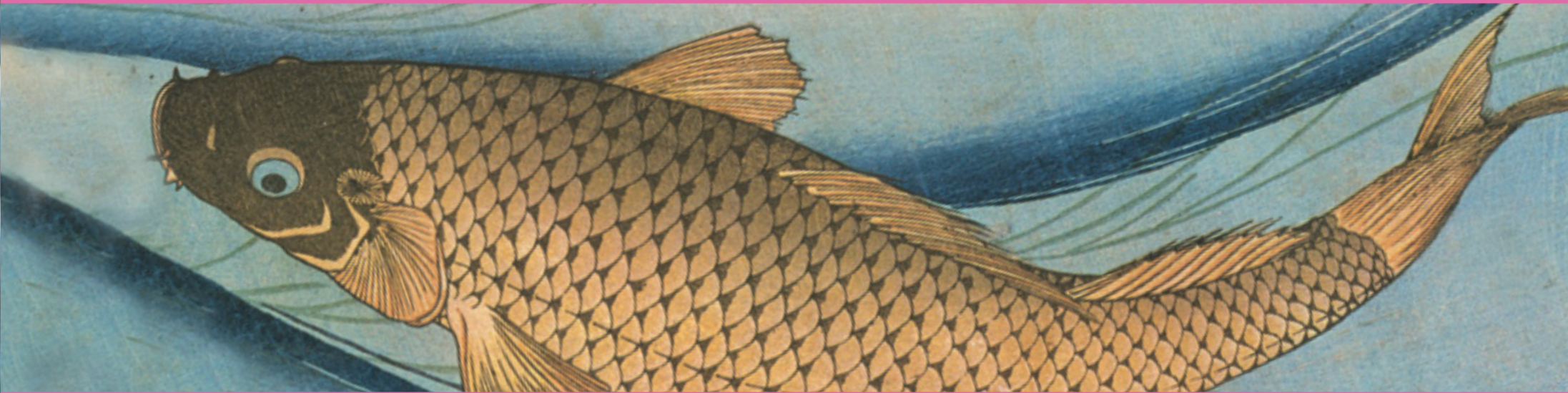
Полакомились  
Отменно пожаренной фузу –  
А тут и снег пошёл.

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

Уэдзима Оницура, 1661–1738

Первая дыня, друзья!  
Разделим её на четыре части?  
Разрежем её на кружки?

Мацуо Басё, 1644–1694



**В**ажное, порой решающее при выборе *рёкана* – кухня. Кулинарная философия японцев отображается двумя словами. Одно – *тимми* – состоит из двух иероглифов: «необычный, изысканный» и «вкус». Другое – *бими* – «красота» и «вкус».

Кухня *рёканов* – *кайсэки рёри*. 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. Её предлагают, чтобы гости не пили крепкий чай на пустой желудок.

Отделившись от чайной церемонии, кухня *кайсэки*, сохранила изысканную простоту небольших по размеру порций, но число подаваемых блюд увеличилось. В итоге мастера чайной церемонии, отстаивая чистоту жанра, стали называть свои закуски *тякайсэки*, то есть «*кайсэки* для 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. Кушанья на таких банкетах часто подавали с *сакэ*.



И в том и другом случае *кайсэки* предполагает изысканную еду. *Рёканы* высокого класса готовы предложить *кайсэки* и для «одинокого путника» и для банкета. В любом случае гарантируются многообразие, свежесть, утончённость сервировки.

В *рёканах*, как правило, нет обычного меню, не принято спрашивать, сколько стоит блюдо. Ужин и завтрак включены в стоимость проживания. Дополнительно платят лишь за напитки к ужину.

Гость должен доверять повару: тот предложит самое лучшее. Повар не готовит на ужин одни и те же блюда дважды. А поскольку наилучший вкус каждого кушанья проявляется при определённой температуре, в *рёкане* непременно спросят, когда вы хотели бы поесть. Постояльцы едят у себя в комнатах, но можно сделать это и в большом зале вместе с другими гостями.

## 食



Блюда *кайсэки* всегда меняются в зависимости от региона. Японские повара готовят лишь из сезонных ингредиентов – таким образом, каждая еда становится частью природного цикла, напоминанием об осени, лете, весне или зиме.

И всё же есть общий принцип составления *кайсэки рёри*, называемый *Итидзю-Сансай*. Это суп (*итидзю*) и три вида закусок (*сансай*) – из сырого (*намасу*), жареного (*якимоно*), вареного (*нимоно*).

Допускается пять способов кулинарной обработки продуктов – жарить, готовить в раскалённом масле, варить в воде, готовить на пару и подавать пищу в сыром виде. Еда должна соответствовать одному из пяти вкусов *гоми* – быть сладкой (*амаи*), солёной (*сиокарай*), острой (*карай*), кислой (*суппай*) или горькой (*нигай*). Вид её должен вызывать тоже пять ощущений (*гокан*): радовать глаз, слух, обоняние, иметь вкус и определённую температуру, раскрывающую вкус.



**Кайсэки-рёри** – традиционный обед: закуска, холодные и горячие вареные, тушёные и жареные блюда, десерт. Часто подаётся на одном большом подносе.

**Сёдзин-рёри** – вегетарианская пища, приготовленная по канонам дзэн-буддистской кухни, запрещающей животную пищу. В основе – только растительные сезонные продукты и рис. Считается, такая пища способствует очищению разума и развитию духовных способностей.

**Тя кайсэки** – набор вегетарианских блюд *кайсэки*, подаваемых перед чайной церемонией. Отличается более скромным набором и, как правило, отсутствием мясных блюд, хотя рыбные теперь допускаются.

**Намбан-рёри** – кухня «южных варваров» (европейцев).

**Тябудай** – низкий столик для чая и еды.

**Хаси** – палочки для еды, священный символ для японца. Хаси не принято передавать другим.

**Сакэ** – рисовое вино крепостью от 8 до 21%. В обиходе словами *сакэ* или *о-сакэ* называют любой вид алкогольных напитков.

**Набэ-рёри** – такие блюда едоки готовят сами на газовой горелке. Мясо, лук, китайская капуста, грибы *сиитаке*, соевый творог *тофу*, лапша *удон* либо жарятся на сковороде *сукияки*, либо варятся в глубокой кастрюле с соусом *сябу-сябу*.

**Бими** или **тимми** – деликатесы.

**Уми-но сати** – дары моря: рыба, моллюски, икра, крабы. Основа японской кухни, но в основном в прибрежных районах.

**Яма-но сати** – дары гор: рис, овощи, плоды диких деревьев, корнеплоды, мясо диких животных и птица. Основа кухни в горных районах, удаленных от морского побережья.





лима японская трапеза. Не принято поливать рис соевым соусом, он вкусен сам по себе. Справа – *футамонно*, 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-цукури*, сырая сезонная рыбы с тонко натертой белой редькой *дайкон*, японским зеленым хреном *васаби* и листиком похожего на крапиву декоративного растения *сисо*.

На отдельных тарелочках подают *хассун* (чаще всего сезонные *суси*), *якимоно* (обычно рыба на гриле), 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 крохотных тарелочках помогут смягчить послевкусие и в полной мере насладиться каждым блюдом. Как внесезонную еду предложат лапшу: гречневую (*соба*) или пшеничную (*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 минимум 12 позиций. Всего понемножку, но будьте уверены: утолите голод и получите массу незабываемых впечатлений!

Перед трапезой гостю подносят влажную салфетку *осибори*, чтобы обтереть руки. Зимой, весной и осенью салфетка будет подогретой, в жару – холодной.

*Кайсэки рёри* едят палочками *хаси*, они лежат на подставке *хасиоки* перед гостем. К супу могут подать фарфоровую ложку. Но не стоит просить нож и вилку, ведь каждого кушанья – на один укус, да и резать ножом на маленьких тарелочках сложно.

Освоить палочки достаточно просто, как и запомнить некоторые правила. Не принято водить *хаси* над подносом в раздумье, что взять. Надо сначала решить, а потом уже тянуть руку. Нельзя накалывать еду на палочки. Недопустимо втыкать палочки в пиалу с рисом или опускать концы *хаси* в пустую пиалу – плохая примета. Не стоит зажимать палочки в кулаке – это воспринимается японцами как угрожающий жест.

*Кайсэки рёри* можно есть в любом порядке, но принято начинать с риса, а затем можно отведать супа, попробовать кусочек рыбы и опять вернуться к супу. Его можно выпить, а содержимое доест палочками. Тем более, что пиалу с рисом или супом можно, держа в левой руке, поднять на уровень груди. Неприлично подносить тарелку ко рту, наклоняясь. Закончив есть, положите палочки на подставку, а те пиалы, которые подавались накрытыми крышкой, снова закройте.

Кстати, пока рис остаётся в чашке, гость не завершил трапезу. Вставать из-за стола, оставив рис, неприлично.

Приступая к еде, японцы произносят: «*Итадаки-мас!*» Это не пожелание аппетита окружающим, а выражение благодарности богам за посланную пищу.

Во время еды гости описывают ощущения от каждого блюда. Слово *оиси* (вкусно!) произносится с таким восторгом, что исчезают всякие сомнения в том, что данное кушанье надо попробовать.

Заканчивая, произносят «*Готисо сама дэсита*» – благодарность за вкусную пищу.



44 Империя вкуса

Наконец, цветовая палитра должна включать пять цветов (*госёку*) – белый, черный, желтый, красный, зелёный. Строгая регламентация разных кулинарных аспектов пятью принципами говорит о буддийских корнях *кайсэки*: в буддизме «пять» – священное число.

Японская кухня требует определённой посуды: поднос *кайсэки* уставлен разными по размеру, форме и цвету тарелочками и пиалами. В этом кажущемся хаосе есть и логика, и гармония – все блюда уравновешивают друг друга.

По взгляду на посуду японец поймёт и скажет многое. Так, для лета характерны тарелки с зелёным рисунком, орнамент с изображением бамбука и листьев. Для осени – темно-красные и жёлтые тона опавших листьев, рисунок набухшего колоса риса. Зимой

можно часто увидеть белые тарелки с синим орнаментом, символизирующим падающий снег. Весной почти всегда присутствуют светло-розовые тона цветущей *сакуры*.

Еда круглой формы подаётся на квадратных тарелках, а прямоугольной – на круглых. Для жареных и варёных блюд – углубленные тарелки с загнутыми вверх краями. Миниатюрные блюдечки, часто в виде веера, листочка или ракушки – для приправ. Тарелки никогда не заполняют до краев, угощение и его украшение не закрывают фактуру керамики или фарфора, лакового блюда или плетёной бамбуковой корзиночки. Цвет тарелки должен оттенять кушанье.

Представим поднос, на котором, обычно слева стоит пиала с белым рисом (*гохан*), без него немис-

45 Империя вкуса





Лето в горах.  
Соловья, фазана, кукушку  
Слышать отрадно...

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

Кобаяси Исса, 1763–1827

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

Камидзима Оницура, 1661–1738



## Любование как искусство Сезоны в рёканах

季節



**У**дивительная 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, незыблемости мироздания.

С новым сезоном меняют не только блюда, но и сервировку, *икебана*, рисунок *кимоно*, предметы интерьера. В прошлом отступление от установленного

порядка, например несоответствие времени года изображению на свитке в *токонома* свидетельствовало: в дом пришла беда.

Горожанам, живущим в квартирах, сложно соблюдать эти правила. Попадая в *рёкан*, они услаждают своё утончённое чувство сезонности.

Наблюдая японцев вблизи, понимаешь: они не просто видят, они ощущают. Иностранец, упуская нюансы и детали, замечает лишь очевидное. Но и этого бывает достаточно, чтобы понять, какое место занимает «чувство сезонности» в жизни японца.





Весной в *рёкане* вас повсюду сопровождает образ *сакуры*. Белая занавеска у входа – символ чистоты и пробуждения природы. В комнатах – нежно-розовые *дзабутоны*, в *токонома* – свиток с изображением распускающихся цветов. К чаю подадут *сакурамоти*, к ужину – сезонные *сасими*, блюда из местных весенних овощей, ростков бамбука, съедобных диких растений, пресноводной рыбы. В дизайне посуды, в оформлении блюд угадывается тот же образ. В саду *рёкана* постояльцы вершат священный ритуал *ханами*. Розовым облаком цветущая *сакура*, парящие в воздухе лепестки, живой розовый ковёр под деревьями – не реальная красота!

Летом в *рёкане* можно ощутить очарование сезона дождей, укрыться от изнуряющей жары. Именно летом, когда много праздников, семьи устремляются в Дом путника. Здесь всё создает ощущение прохлады: сбрызнутые водой жалюзи у входа, бамбуковые ставни и ширмы в комнатах. Пол устилают прохладные циновки, кругом подушки из пеньки или тростника. Облачившись в *юкату*, с бумажным зонтиком и неизменным веером пройдите в сад послушать стрекот цикад.

Часто в *рёканах* над водоёмами возводят настилы для любования садом в относительной прохладе. Блюда подают на льду в посуде из бамбука, ротанга, стекла. Хит летнего меню – блюда из морского угря *унаги* с охлажденным *сакэ рэйсю*.

**Ханами** – традиция «любования цветами». С наступлением весны в новостях сообщают о продвижении «розовой волны» с юга на север – начале цветения сакуры. На ханами выезжают с семьями и сослуживцами.

**Сакурамоти** – розового цвета сладости из рисового теста и бобовой начинки, часто завернутые в вишнёвый лист.

**Рэйсю** – охлаждённое, иногда до 5 градусов, сакэ. По мнению японцев, идеально сочетается с блюдами из угря *унаги*.

**Унаги** – японский угорь, основа меню рестораников *унагия*.

**Таро** – японский «деревенский картофель». Клубни варят, готовят на пару. В некоторых районах натирают и едят сырыми.

**Набэ-рёри** – похлёбка, варится в котелке *набэ* из овощей, мяса, морепродуктов – всего, чем славится местность. Часто блюдо готовится прямо перед гостями. Сколько участников застолья – столько и рецептов.





**Цуками** – осенний праздник «любования луной». В древности – после сбора урожая. Это возможность одному в тишине полюбоваться луной и, пригубив саке, подумать о превратностях бытия.

**Юкими** – «любование снегом» как символом чистоты, олицетворением дремлющей, но готовой к пробуждению природы.

**Момидзи** – листья клёна и японского плюща огненно-красного цвета. Сезон момидзи по популярности не уступает цветению сакуры. Одно из красивейших мест Японии в этот период – гора Арасияма около Киото.



**Мацутаке** – вид грибов, дорогой деликатес. Ценятся за сосновый аромат и изысканный вкус. Один грибок в деревянной коробочке на хвойной подстилке обойдётся почти в 100 долларов.



Осень – самое комфортное и любимое японцами время для путешествий. Предпочтение отдается рёканам в горах. Палитра осени: красные листья клёнов (*момидзи*), отливающая серебром пампасная трава, рыжевато-коричневые листья дерева *гинкго*.

Природа – гениальный живописец и великий Учитель Прекрасного. Неотъемлемая часть осеннего интерьера в *рёкане* – дикие цветы и растения.

В осеннем меню – молодое *саке*, блюда из риса нового урожая, лесные деликатесы: каштаны и плоды *таро*. Обязательно отведайте грибы *мацутаке*.

Осень – это и храмовые праздники, толпы паломников. В сентябре стоит отметить в рёкане День любования полной луной – в горячих водах онсэна, потягивая *саке* и размышляя о таинствах мироздания.

## 春夏秋冬

Зимой в особую, почти мистическую атмосферу погружаются *рёканы* в снежных регионах Японии. Хозяева не упускают ни единой мелочи для обеспечения тепла и уюта зимними вечерами: подсвечивают бумажные фонарики у входа, ставят в гостиной *котацу* – низкий деревянный стол с подогревом.

Вокруг *котацу* собираются друзья. Спрятав ноги под *футоном*, долгими зимними вечерами потягивают горячее *саке*, ведут неспешную беседу... Непременно готовят в котелке *набэ-рёри* – наваристое блюдо из сезонных овощей, крабов, мяса. Раздвинуть шторы – и сказочный серебристый сад дополнит пространство комнаты.

Среди заснеженных деревьев в клубах пара для любителей *юкими* – открытые купальни *ротэн-буро*.  
...Каждый сезон в *рёкане* неповторим.





Пришел на ночлег, гляжу –  
Зачем-то народ суетится...  
Обметают копоть везде.

Нет! Не увидишь здесь  
Ни единой пылинки  
На белизне хризантем.

Мацуо Басё, 1644–1694



## Встреча длиною в жизнь Философия рёкана

人間



**П**оездка в *рёкан* – возможность окунуться в атмосферу традиционности, она так близка японцам, и её так недостаёт в окружающем мире!

Переступив порог *рёкана*, гости целикомверяют себя хозяевам в уверенности, что все их желания будут предвосхищены: ни думать, ни заботиться ни о чём не надо. Персонал определит время для прогулки по саду, купания, любования луной и *сакурой*. Подадут вовремя ужин по выбору шеф-повара, уберут по утру постель.

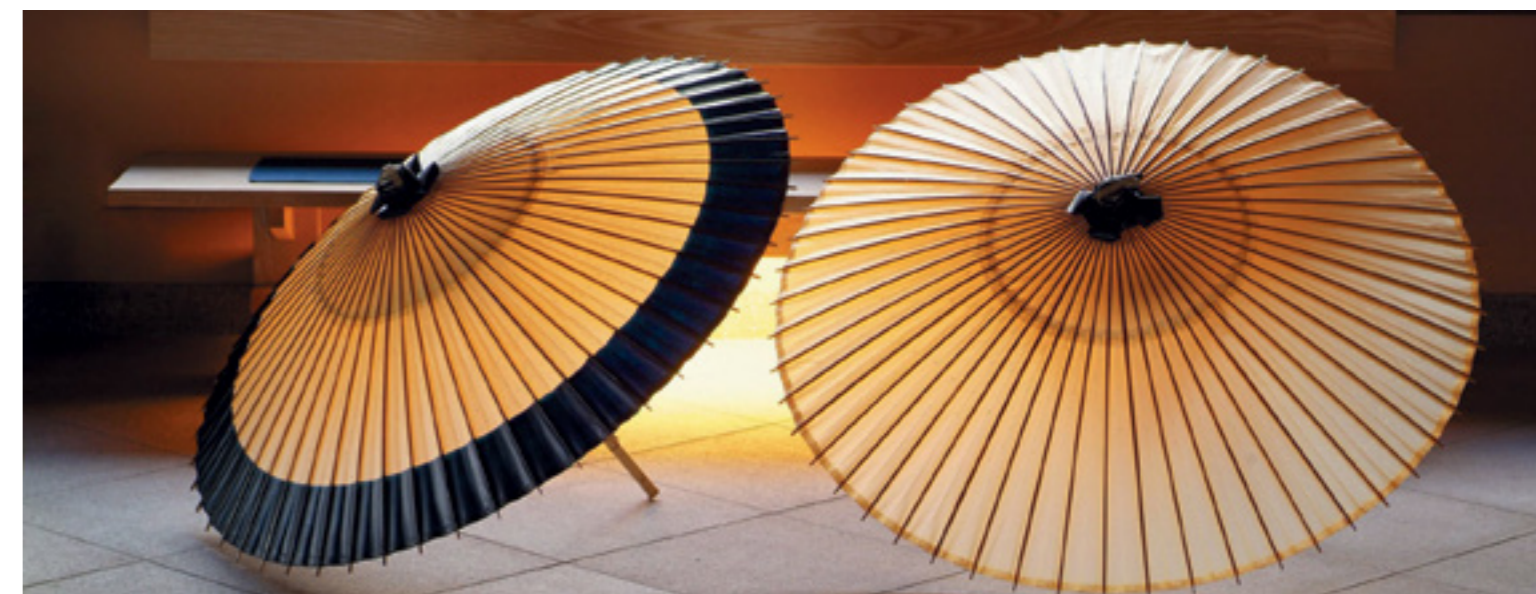
Иностранцу такой сервис может показаться чрезмерным, но многовековой опыт подскажет хозяевам, как их гостям лучше возродиться духовно и физически, как уловить очарование сезона в этой местности.

*Рёкан* обычно семейный бизнес и хозяева трудятся наравне с наёмными работниками, а порой и больше. Стиль заведения определяет *оками* (хозяйка), ревностный хранитель традиций. В старинном *рёкане* гостей встречают три поколения хозяек: бабушка *о-оками* (большая оками), дочь *оками* и внучка *вакаоками* (молодая оками).





Принцип её работы – «успеть все не спеша». Именно *накаи* проводит до комнаты, с дороги приготовит освежающий чай, покажет весь *рёкан*. Она с удовольствием обсудит с вами программу пребывания, проводит до сада, познакомит с купальнями. Позже принесет ужин в комнату, объяснит, что и как надо есть, почему эти блюда выбраны поваром сегодня. На ночь разложит постели.



*Оками* сама каждый день ходит в горы за грибами, дикими травами и корешками, чтобы попотчевать гостей местными деликатесами. Она пойдет в горы и когда в *рёкане* нет гостей. Традиция свята, и её надо соблюдать...

Служащих *рёкана* не видно, но они вездесущи. Гостиница – эталон чистоты, но застать горничных за уборкой практически невозможно – все делается быстро и незаметно.

Самая большая нагрузка ложится на *накаи* – горничную, чья постоянная, но ненавязчивая опека поможет освоиться в *рёкане*.

Во многом от *накаи* зависит, проникнетесь ли вы духом *рёкана*.

Можно отблагодарить *оками* и *накаи* денежным подношением *кокородзукэ* (буквально – «сердечная признательность»). Но это не столько правило, сколько прихоть обласканного гостя.

В Японии чаевые давать не принято, поэтому будьте готовы: от подношения могут вежливо отказаться.





При выборе *рёкана* часто исходят из того, какими блюдами славится регион, поэтому шеф-повар *ита-тё* занимает в иерархии персонала особое место. Он не просто определяет меню на каждый день, соотносясь с сезоном и погодой, он создает настроение.

Вам, наконец, удастся удовлетворить свое любопытство и узнать много интересного о японских национальных горячительных напитках, пообщавшись с *кики-дзакэси* – местным сомелье, отвечающим за подбор *сакэ*.

Любителям старины с гордостью покажут «музей» семейных реликвий, собранных несколькими поколениями владельцев. Старинные свитки, гравюры, вазы, шкатулки обретают место в интерьерах *рёкана* с наступлением каждого нового сезона – в этом их ценность и уникальность. Бережно хранятся расписные ширмы, *самурайские* доспехи, куклы, утварь.

Доброжелательность, любовь, уважение к клиенту – главный принцип *рёкана*. Не сомневайтесь: вы самый желанный здесь гость. Сделают всё, чтобы первое знакомство с *рёканом* обернулось для вас *итиго итиэ* – встречей длиною в жизнь.



**Омотэнаси** – гостеприимство.

**Оками-сан** – хозяйка.

**Гомэн-кудасай!** – приветствие прибывшего гостя.

**О-цуки-но каси** – угощение, сладости для прибывшего гостя.

**Накаи** – прислуга в номерах, служанка-горничная.

**Маття-сабису** – зелёный чай, угощение для постояльцев.

**Кокородзукэ** – чаевые для персонала *рёкана*.

**Кики-дзакэси** – сомелье *рёкана*, отвечающий за подбор *сакэ*.

**Ита-тё** – шеф-повар *рёкана*.

**Итиго итиэ** – «Встреча длиною в жизнь».



Луна-проводник  
Зовёт: «Загляни ко мне»,  
Дом у дороги.

Мацуо Басё, 1644–1694



## Ностальгия по рёкану

### 再会



**Сайонара!** – Прощайте! Так говорят при долгом или вечном расставании.

**Дэ ва мата!** – До скорой встречи! (буквально: Ну что ж, пока!). Так говорят близким при короткой разлуке.



### 惜



**П**окидаем Дом путника. Весь персонал маленькой гостиницы выстроился у порога. Низкие поклоны, благодарность за посещение, пожелание счастливого пути.

Не говорите им «Сайонара!» – скажите «Дэ ва мата!»

Долго ещё будут вспоминаться неповторимые ароматы и звуки этого Дома. Тело будет хранить бла-

годатное тепло *онсэн*. Будете прислушиваться к шуму ветра и звону цикад за окном и пытаться уловить в них приглушённые шорохи сада, всплески рыбы в пруду, журчание воды в бамбуковых желобках и далёкий перестук чьих-то *гэта* по деревянному настилу.

Придёт день и ностальгия вновь приведёт вас сюда – в Дом путника, в обитель традиций – *Рёкан*.

*Ёкосо!* Добро пожаловать!

По заказу  
Японской национальной туристической организации

[www.visitjapan.ru](http://www.visitjapan.ru)  
[www.japan.travel](http://www.japan.travel)



Издательство Российского союза туристической индустрии

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

Редактор – Алексей Чесноков  
Дизайн – Вера Леонидова  
Бильдредактура и вёрстка – Никола Чесноков  
Цветокоррекция и препресс – Леонид Молчанов, Александр Крапоткин

Фотографии – JNTO, Shutterstock.com, Japan Ryokan Association,  
Мария Голомидова, Марина Голомидова, Алексей Чесноков

В оформлении альбома использованы репродукции гравюр  
Утагава Хиросигэ (1797–1858) из серии «53 станции дороги Токайдо»,  
Кацусика Хокусай (1760–1849) из серии «36 видов горы Фудзи»  
и Ёсимицу Номура (1870–1958) из серии «Достопримечательности Киото»

Издательство благодарит доктора искусствоведения Юрия Кужеля  
за предоставленные материалы

ISBN 978-5-904692-06-3



9 785904 692063 >

Отпечатано в Москве, Россия  
Тираж 1000 экз.

ISBN 978-5-904692-06-3  
TO RDM MOW 1000-0318

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





