

Евгений Кручина

- **МОЯ ЯПОНСКАЯ ЕДА**

2001

- **ОТ АВТОРА**

Не буду лицемерить - люблю я страну Японию. Нравятся мне японцы. Они, конечно, бывают разные - трудоголики и разгильдяи, доброжелательные и не очень, душевные и сухие, люди обязательные и пустопорожные болтуны. Но как-то так сложилось, что среди моих японских друзей и знакомых больше тех, с которыми очень приятно иметь дело. И симпатия, которую вызывают эти люди, заставляет забыть об их недостатках (а у кого их нет?).

Япония у каждого своя. Мне она в первом приближении представляется большим зеркалом, в котором каждый туда приезжающий видит прежде всего самого себя. Да, может быть, зеркало это - далеко не идеальное и многое искажает, но пока практика контактов с японскими людьми убеждает меня в том, что, по большому счету, отношения с этой страной строятся по принципу: как ты к ней, так и она к тебе. Хочешь видеть в японцах коварных самураев, которые нет-нет, да и решатся на то, чтобы перейти границу у реки, - будут тебе самураи. Хочешь повстречать доброжелательных, тонко чувствующих красоту людей и замечательных собеседников - будут и такие, и в изобилии будут. Оно и понятно: в конце концов Япония не такая уж маленькая страна, как это кажется многим из туманного далека...

Хочется предупредить, что подход к теме, вынесенной на обложку этой книги, будет субъективным, но позитивным. Читатель не найдет здесь ни причитаний по поводу непонятной японской души, ни страдания японским милитаризмом, ни рассказов о том, как трудно живется за морем утомленным восходящим солнцем соотечественникам, вынужденным мириться с тем, что в японских магазинах нет ни черного хлеба, ни селедки отечественного посола... Нет, ничего такого в книге не будет. За подобными сведениями заинтересованным лицам придется обращаться к другим изданиям...

А мы просто проедем по Японии, посмотрим, как живут японские люди, что они едят.

Сейчас традиционная японская кухня в моде. Множество наших людей уже успело насладиться вкусом *суси*, *тэмпура*, зеленого японского чая. Но правда и то, что многие блюда нынешнего кулинарного половодья попали к нам из третьих рук. А как обстоит дело с японской едой в той стране, где она популярна не несколько лет, а десятки столетий - в самой Японии?

Традиционная японская кухня неотрывна от традиционного японского образа жизни. Ее нынешние формы определяются не только географией или историей страны, но, самое главное, психологией живущих на островах людей - японских людей.

Каков он, японский рис насущный? Что, где, как, когда и почему едят сами японцы? Как ведут себя за столом и вокруг него? Как найти японский ресторан и определить его класс? Чем отличается еда в столице и в глубинке современной Японии? Можно ли познакомиться с настоящей японской кухней за пределами Страны восходящего солнца? Что делать, если японский хозяин улыбается, но не наливает? Каковы вообще тамошние правила застольного этикета, и, собственно говоря, в какой руке японец должен держать палочки, если *суси* он держит в правой руке?..

Словом - о японской кухне, и не только о ней, с уважением и любовью.

И еще. Хотелось бы выразить благодарность огромному числу людей, которые помогли познакомиться с японской кухней и насладиться ее блюдами. И тут я оказался в затруднении: назвать всех - невозможно, не назвать кого-то - невежливо. Поэтому благодарность будет сформулирована так:

АВТОР ИСКРЕННО ПРИЗНАТЕЛЕН ВСЕМ, С КЕМ ЕМУ ПОСЧАСТЛИВИЛОСЬ РАЗДЕЛИТЬ РАДОСТИ ЯПОНСКОЙ КУХНИ

- **ДЕНЬ ПЕРВЫЙ. ПРИЕЗД**
- **Чисто японская страна**

Ну, вот мы и в Японии.

Не перестают меня в этой стране удивлять и радовать, по крайней мере, две (несомненно, взаимосвязанные) вещи. Во-первых, там чисто; во-вторых, живут там почти исключительно японцы.

Помню, еще в первый мой приезд в Японию двадцать лет назад отправились мы как-то на машине с сопровождающим, носившим неброскую фамилию Ямамура, в город Канадзава, который расположен на теневой стороне архипелага - той, что обращена к материковой Азии.

- Давайте, пока время есть, заедем на вокзал, в буфете перекусим, а там и за работу, - предложил заботливый Ямамура.

Лица наших (тогда еще советских) людей мгновенно подернулись зеленым. Я так сразу вспомнил любимое выражение нашего незабвенного взводного: «Ожидается провокация!» и тошнотворный запах, пропитавший все, даже самые изысканные (с точки зрения продавщицы Маши) блюда в буфете родного Савеловского вокзала...

Однако действительность канадзавского буфета оказалась, мягко говоря, иной: идеальная чистота, полумрак, белоснежный колпак повара, тихая японская музыка, мягкое шипение ледяного пива, которое там разливали в бокалы с изображением неведомого рогатого чешуйчатого зверя. Но, тем не менее, это был, действительно, буфет и, действительно, на вокзале...

Правда, потом долго не давала покоя мысль, что было там все-таки что-то не так. И только через несколько часов я понял, в чем было дело: каждый раз, вылепив небольшой рисовый колобок и украсив его сверху кусочком сырой рыбы, хозяин клал его перед гостем прямо на стойку. В буфете не было ни тарелок, ни салфеток! Но в стерильной чистоте никакого, даже самого слабого чувства внутреннего протеста гость не испытывал...

Вот с тех пор японская чистота и не перестает меня удивлять. Правда, в последнее время весьма регулярно и сами японцы, и иностранцы чохом всю страну с этой точки зрения критикуют, утверждая, что раньше было лучше, что слишком уж много стало на японских дорогах выбоин и колдобин, что многие парки оккупированы японскими бомжами, а вокруг японских урн там и сям виднеются живописно разбросанные окурки... Но меня по-прежнему не оставляет ощущение, что по большому счету в Японии все равно намного чище, чем... чем в любой другой стране, в которой мне посчастливилось побывать.

А что касается того, что в Японии живут почти только одни японцы... Мне кажется,

радоваться надо, что история так распорядилась. Где еще подавляющая часть человечества может почувствовать себя в гостях и сделать соответствующие выводы?..

Сразу после посадки самолета, уже в токийском аэропорту «Нарита», число неяпонцев на луче зрения действительно стремительно сокращается, и скоро гость Японии... наконец-то чувствует себя таковым. Ощущение — это сильное, но, согласитесь, ожидаемое: любой справочник скажет вам, что Япония - страна мононациональная. По данным самой точной в мире японской статистики, в конце XX века в стране постоянно проживало примерно 127 миллионов человек, из них неяпонцами были только 1 миллион 700 тысяч: 635 тысяч корейцев, 335 тысяч китайцев, 254 тысячи бразильцев, 145 тысяч филиппинцев, 46 тысяч перуанцев, 45 тысяч американцев... Почти в самом конце этого списка расположились наши соотечественники. Радостями постоянного места жительства в Японии на конец 2000 года наслаждалось всего 4893 человека, или 0,004% населения Японских островов.

А раз подавляющее большинство жителей страны - японцы, то, естественно, они думают, говорят и пишут по-японски; другие языки в Японии используются крайне ограниченно. Уверенность некоторых иностранцев в том, что уж английским-то языком обязаны хоть немного владеть все и во всем мире, здесь оказывается абсолютно несостоятельной. Японцы в Японии - у себя дома, а дома им английский, по большому счету, не нужен. Результаты тестов показывают, что японцы, действительно, знают английский хуже своих азиатских соседей: китайцев, корейцев, индонезийцев, не говоря уже о филиппинцах и индийцах. Так что на Иокогамщине с английским дело обстоит, мягко говоря, не очень, и к этому нужно быть готовым. Впрочем, и на Брянщине с английским не очень...

Но язык — это далеко не единственная экзотика, которая ждет каждого заморского гостя.

«... Их одежда, еда, обряды, поведение, обычаи так резко отличаются от того, что принято в Европе и у других известных нам народов, что создается впечатление, будто они специально все это придумали, чтобы только не походить ни на кого другого. Поэтому все мы, прибывшие сюда из Европы, оказались в положении малых детей, которым приходится учиться всему заново: как принимать пищу, сидеть, вести беседу, одеваться, демонстрировать хорошие манеры и тому подобное. Именно их самобытность и мешает нам, глядя на них из Индии или Европы, разобраться в проблемах этой страны. Невозможно даже представить, что здесь происходит, так как это совершенно иной мир, другой образ жизни, обычаи и законы. Многие из того, что в Европе считается вежливым и достойным, здесь воспринимается как невероятное оскорбление и обида. И наоборот, то, что здесь является общепринятым и без чего невозможно никакое светское общение с японцами, в Европе расценивается как нечто низкое и недостойное...»

Эти звучащие столь современно слова написал в августе 1580 года иезуит Алессандро Валиньяно, проживший в Японии свыше 25 лет...

• **Побродим по городу Токио**

Оказавшись в Японии, я в первый вечер стараюсь побродить по городу, почувствовать его атмосферу, попытаться понять, что изменилось за последнее время во внешних проявлениях японской жизни. Но такие прогулки нужны не только для того, чтобы пробудить ностальгические воспоминания. Они преследуют и другие, гораздо более прагматичные цели...

Разглядывая фотографии крупных современных японских городов и, прежде всего, Токио, европеец видит их как беспорядочное скопище зданий и строений. Первое же впечатление от реального города убеждает в том, что фотографии еще очень сильно эту картину упрощают. На самом деле небоскребы соседствуют с одноэтажными домиками, островки

скверов и парков - с каменными мешками, храмы - с кварталами развлечений. Человеку, освоившему более-менее упорядоченную планировку европейских столиц, в японском городе с непривычки очень трудно ориентироваться, также, как и привыкнуть к японскому ритму жизни. Впрочем, и с «привычки» тоже ориентироваться трудно, ибо даже недолгий отрыв от японских реалий осложняет это занятие до чрезвычайности.

Япония - страна-интраверт, в ней внутри всегда намного больше, чем снаружи. Справедливо это и в отношении городской планировки. Дело даже не в том, что она, наверное, самая плотная в мире. Самое страшное для новичка — это то, что у большинства японских улиц нет названий. Для японца главное в городе - не улицы, а районы и кварталы. Поэтому любой адрес строится по схеме: город, район, квартал, дом, квартира. А если учесть, что кварталы внутри района нумеруются, в нашем понимании, в абсолютном беспорядке, а, точнее, не по расположению, а по времени застройки, то понятно, что поиски нужной компании или нужного ресторана превращаются для гостя в очень большую проблему.

Поэтому важнейший атрибут рекламных проспектов, интернет-сайтов, спичечных коробков, предлагаемых в ресторанах, а иногда и визитных карточек служащих японских компаний - карта района, на которой дается четкая привязка к местности, а, точнее, к каким-нибудь известным ее точкам - например станциям электричек. Правда, нужно учитывать, что и карты эти помогают лишь тем, кто хоть чуть-чуть, но владеет японским...

Так что, оказавшись в Японии, не зазорно потратить некоторое время на то, чтобы понять, где именно ты находишься, где тут и какие есть магазины, рестораны, выходы из метро, наконец. Также, между прочим, не ради праздного любопытства... Есть, например, в славном городе Токио станция «Синдзюку», на которой сходятся множество линий электричек и метро, имеет не один, не два, а несколько десятков (!) выходов на четырех, кажется, уровнях. И если б эта станция одна такая была...

• **Японский общепит**

Сколько точно в Большом Токио ресторанов, кафе, закусочных, столовых, харчевен, баров и бистро - не знает, наверное, никто. Обычно путеводители оперируют большими и круглыми числами, например, 100000, но и они, по-моему, передают только порядок величины. Можно сказать проще: в Токио немыслимое число разнообразных заведений на самый разный вкус и кошелек, отражающих самые разные кулинарные традиции - от ганской до русской. Во множестве предлагаются, разумеется, блюда китайской и корейской кухни - стран-соседей Японии по азиатскому материку.

Но, согласитесь, как-то странно, оказавшись, например, во Франции, первым делом рваться в японский ресторан. Равным образом представляется вполне очевидным, что настоящую пиццу лучше все-таки пробовать не в Японии, а в Италии. Ну а в том, что касается японской кухни, лучше, конечно, положиться на искусство японских поваров.

Правда, Страна восходящего солнца на полном основании считается одной из самых дорогих в мире, и цены на еду здесь также очень высоки, но знатоки утверждают, что если научиться правильно ориентироваться в этой кулинарной вселенной, то и в Японии можно поесть вкусно и относительно недорого. Надо сказать, для этого также лучше всего подходят традиционные японские закусочные и ресторанички...

Целые кварталы вплотную стоящих друг к другу разнокалиберных и разностильных домишек, домов и домищ, буквально облепленных снизу доверху вывесками ресторанов и баров - так выглядит «обжорный ряд» по-японски. Европейскому глазу такое нагромождение представляется хаосом, японскому, по-видимому, - образцом удобства, ибо главное - предоставить максимум возможностей для выбора, а выбор здесь действительно

широчайший...

- **Голоден? - Спешите к вокзалу или храму**

Япония - страна специалистов и специализации. Это справедливо и для кулинарной области. Ресторанчики и кафе, как и вообще публичная еда и публичная жизнь, распределены в Японии неравномерно и концентрируются в более-менее строго очерченном пространстве. Поэтому в каком-то районе города можно буквально спотыкаться о всякого рода питейные и едальные заведения, а в каком-то - например, в офисном или «спальном» - пришельцу останется только слезно просить полицейского показать дорогу в ближайший продуктовый магазин. Тут, как говорится, нужно знать места...

Исторически сложилось так, что гостиницы, магазины и рестораны в Японии концентрируются прежде всего поблизости от железнодорожных вокзалов и станций - как крупных, так и мелких. Почему? - Просто еда идет за человеком.

В Европе основные транспортные магистрали построены вдоль дорог, проложенных еще римскими легионерами. В далекой от Европы стране Японии, две трети которой покрыты горами, основные узлы транспортной сети также определились еще в средневековье. Немного утрируя, можно сказать, что узлы эти с той поры меняли только свое техническое оснащение, но не расположение. Как в XVII веке японец добирался из города Эдо в город Киото по тракту Токайдо, шедшему вдоль тихоокеанского побережья главного японского острова Хонсю, так он и сегодня он проделывает тот же путь с той лишь только разницей, что сейчас тракт представляет собой скоростную авто- или железнодорожную магистраль, а город Эдо стал с 1868 года называться Токио.

То же справедливо и для внутригородских транспортных артерий. В отличие от стран Европы и Америки, в Японии велика роль того, что на казенном языке называется общественным транспортом. На электричках едут из пригородов в Токио, на метро добираются до места работы. А, значит, по старой японской традиции, у любой станции всегда найдется место, где можно хорошо поесть, - вспомним станционный буфет в Канадзава, который, кстати говоря, благополучно действует и поныне.

Другой центр сосредоточения традиционных магазинов, ресторанчиков, закусочных и передвижных лотков со снедью - крупные буддийские храмы. Особенно многолюдно там бывает накануне и во время общепонских и храмовых праздников, поэтому было бы странно не воспользоваться такой возможностью и не покормить страждущих.

Самой яркой иллюстрацией может служить сам город Токио, в котором наибольшее скопление ресторанов и развлекательных заведений наблюдается в районах Синдзюку, Икэбукуро, Уэно, Асакаса, которые одновременно являются крупными транспортными узлами. В районе Асакуса традиционные рестораны и лавки концентрируются вокруг самого известного в Токио буддийского храма, посвященного божееству милосердия Каннон. Несколько особняком стоит в этом смысле Гиндза - сложившаяся в основном в послевоенное время всемирно известная роскошная торговая зона с высокочеловеческими универмагами, ресторанами, европейскими и американскими бутиками и т.п. Однако и она расположена на месте несуществующего сейчас транспортного узла, «нулевого километра», от которого и поныне отсчитываются все расстояния в Японии...

- ***Сарариман идет в ресторан***

По японскому «ресторанному морю», как и по остальным таким «морям», время от времени прокатываются волны популярности. Обычно они имеют национальную окраску: сегодня в моде итальянские рестораны, завтра - индийские, послезавтра...

Боюсь обобщать, но мне кажется, что такая повальная «кампанейщина» и внушаемость довольно типичны для японского массового сознания. К примеру, недавно Японию на несколько лет накрыла волна моды на все, что связано с «Сируку родо», Silk Road, Великим Шелковым путем. Туристические поездки, телепередачи, книги, рестораны китайской и центрально-азиатской кухни - все подавалось не иначе, как под соусом «шелковой» экзотики. Снова и снова, опять и опять отовсюду только и слышно было, что о Шелковом пути. Историки рассказывали, турагентства завлекали, телевизионщики снимали, философы осмысливали, повара кормили, издатели издавали... Потом - р-раз! - и как отрезало. Спросишь сейчас знакомых японцев про «Сируку родо» - в ответ недоуменные взгляды и поднятые брови. Нет, и сейчас рассказывают, завлекают, снимают, осмысливают, кормят и издают. Только речь уже ведут о другом...

Но волны волнами, а что же все-таки составляет неизменную основу существования такого мира под названием «японский общепит»? Вряд ли только неистребимая привычка японцев каждый день есть... В других странах привычка есть тоже... есть, а вот с ресторанами...

Японские источники немаловажным фактором глобальной стабильности этого рынка называют традиции японского делового мира.

Есть такое слово *сарариман*, которое гибкий японский язык еще в 1920-х годах составил из двух английских слов - *salary* (зарплата) и *man* (человек, мужчина). В первом приближении *сарариман* — это постоянный служащий частной или государственной компании, «белый воротничок», который занимается в основном офисной работой. Но *сарариман* — это не просто служащий, это японский служащий. Типичный *сарариман* должен следовать правилам японской деловой этики: много работать и даже перерабатывать, ставить интересы компании выше личных, не требовать отгулов и не уходить в длительные отпуска. Вот это-то племя служащих-*сарариманов* и является основой процветания бесчисленных заведений общественного питания.

Когда в японском фильме или сериале на современную тему хотят показать что-то абсурдное, неожиданное или смешное, то нередко прибегают к излюбленному штампу, демонстрируя, как *сарариман* засветло возвращается домой, где его вопросительными взглядами встречают домочадцы. Это значит, что он лентяй и (или) уволен с работы. Смех и сочувствие к недотепе в зале обеспечены...

В реальности возвращение типичного японского кормильца домой раньше полуночи смеха, естественно, не вызывает, потому что это означает нарушение заведенного годами порядка и какие-то очень крупные неприятности.

Дело в том, что *сарариман* крайне редко отправляется с работы домой напрямую. Обычно этот путь куда более извилист. Рабочий день японских служащих растягивается до позднего вечера, а проводят они его с коллегами по работе и клиентами все в тех же заведениях под общим названием *рэсуторан* - ресторанах, барах, кафе и закусочных. *Рэсуторан* - важная часть политики японских кадровиков. Здесь, в неофициальной обстановке, еще раз проверяется характер человека, его общительность и закрепляются уже установленные деловые отношения. Да и для бизнеса по-японски подобное общение иной раз оказывается много результативнее официальных переговоров.

Немалое число таких встреч и вечеринок организуется на средства самих компаний, которые оприходуют эти затраты по графе «представительские расходы». Поэтому японский служащий вряд ли небрежно сунет ресторанный счет в карман или оставит его на столе: каждый счет в Японии — это важный финансовый документ, и - проследите! - обычно его очень бережно укладывают в бумажник.

- **Кафе по-японски**

Много японцев, особенно молодых, посещает кафе, в которых, конечно, можно не только выпить чашку кофе или чая и съесть пирожное. Кафе есть кафе - здесь встречаются с друзьями, ведут деловые переговоры, просматривают газеты, отдыхают после беготни по магазинам. Правда, стоимость кофе или чая в кафе несколько выше, чем в других заведениях, но зато в таких уютных местечках можно сидеть сколь угодно долго - здесь никто не будет намекать на то, что пора и честь знать и не заставит гостя сделать еще один заказ, ежели он сам того не пожелает...

Но существует и чисто японская разновидность кафе - *камикисса*. Гостям в них сначала предложат *отя* - зеленый японский чай, который пьют без молока, сахара или лимона. К нему подают японские сладости - чаще всего мармелад, который нужно понемногу отламывать прилегающей к нему бамбуковой палочкой и кусочек за кусочком отправлять в рот. У японской чайной чашки нет ручки, поэтому ее берут обеими руками, поддерживая за дно, и пьют чай маленькими глотками. Если гостю дали чашку с крышкой, приличия требуют аккуратно ее снять и, перевернув, положить на стол справа от чашки. Летом в *камикисса* подают также популярное японское лакомство *какигори* - мелко колотый лед, политый фруктовым сиропом.

Такие места пользуются особой популярностью у японских женщин, которые часто собираются там, чтобы поболтать с подругами. Иногда теплую компанию образуют жены работающих вместе японцев: они приходят сюда поговорить о том, о сем, пока их мужья находятся на службе. Может прийти в *камикисса* со своей подругой и молодой человек, а вот мужской компанией наведываться в такие кафе как-то не принято...

- **«Где тут хороший ресторан?»**

«В чужой монастырь со своим уставом не ходят», - предупреждает наша пословица. Есть у нее и японский эквивалент: «Придя в чужую деревню, подчиняйся ее правилам» («*Го-ни иттэ ва го-ни ситагаэ*»). Но, согласитесь, человеку трудно отказаться от своих привычек. Неистребимо хочется мерить все на свой аршин и делить на свое и неправильное.

Но в Японии это получается с трудом, настолько сильно различаются наша и их «деревни». В общем виде это правило сформулировал еще вышеупомянутый Алессандро Валиньяно. В конкретном же виде с ним сталкивается каждый, кто попытается в Японии вести себя так, как будто здесь лишь слегка «подправленная» Европа или материковая Азия.

Вот тому пример. В Европе издавна существует градация ресторанов и кафе. Есть среди них старинные, есть престижные, есть знаменитые, есть славящиеся своей кухней и т.п. Распространены разнообразные «звездочки», конкурсы и рейтинги, по которым можно судить об уровне ресторанов.

Но если вы попытаетесь таким старым «казачьим» способом определить рейтинг японских ресторанов в Японии, то вас постигнет неудача. У японцев совершенно другая социальная психология. Так, попытка выяснить у знакомого японца, какой ресторан в ближайшей округе самый лучший, приведет, по моему опыту, только к тому, что он в замешательстве начнет почесывать макушку и обратится за советом к специалистам. А специалисты проделают такие же, только, может быть, чуть более замаскированные манипуляции.

Дело не только в том, что каждый из них боится показать свою некомпетентность. Проблема, как мне кажется, более общая, и состоит она в том, что в Японии действуют свои этические правила. Если бы мне доверили сформулировать на русском устном главное из

них, то это правило можно было бы уложить в два слова, которые раньше писали на табличках, прикрепленных к окнам подмосковных электричек: «Не высовываться!».

Выделив один из ресторанов, вы невольно принизите другой, может быть, столь же заслуженный. Поэтому рассуждения о преимуществах того или иного из них строятся столь расплывчато, что даже самый изощренный наблюдатель не обнаружит в этих рассуждениях и следа пренебрежения к другим, столь же замечательным местам. В результате информационная ценность сообщения, полученного не в меру любопытным европейцем, оказывается близкой к нулю.

В понятии рейтинга есть и еще один момент. Знаменитые парижские кафе в немалой степени обязаны своей знаменитостью тем, кто в них сживал. В Европе до сих пор названия японских компаний известны больше, чем имена японских знаменитостей. И в силу того, что имена лидеров, например, местной художественной элиты мы знаем гораздо хуже, названия пивных или рестораников японских городов нам пока мало что говорят. Да и Вторая мировая война с ее пожарами и бомбардировками, в которых полностью выгорела деревянная застройка, тоже не способствовала популяризации старинных японских ресторанов.

- **За полотняным занавесом**

Да, но время-то ужинать... Не пора ли от теории переходить к практике? Программа-минимум сегодняшнего вечера исключительно проста: самому найти в окрестности гостиницы хорошую закусочную и поесть для начала самого демократичного блюда - лапши.

Заведение традиционной японской кухни легко найти по *норэн* - короткой полотняной занавеске над входом, свидетельствующей о том, что заведение открыто для посетителей. Именно так: если висит занавеска, значит - открыто, если занавески нет, то - извините, закрыто, или, как более тонко изъясняются японцы, «Мы готовимся к работе»...

На путеводной шторке, обычно окрашенной в синий цвет, может быть изображен фамильный герб владельца, приведены название и профиль ресторана, телефон и тому подобная ценная информация (все это, конечно, для удобства гостей дается исключительно на родном японском языке).

Если же над входом в заведение висит не полотняная шторка, а занавеска, сплетенная из шнурков (*нава норэн*), то перед вами традиционная японская рюмочная *иппай номия*. Сейчас плетеный занавес стал настолько неотъемлемым атрибутом распивочных, что слова *иппай номия* и *нава норэн* стали для японцев практически синонимами.

Нередко перед входом в японский ресторан средней руки устанавливается витрина с ценниками и мастерски сделанными муляжами предлагаемых блюд и напитков. Наверное, изготовление таких красочных и на вид очень аппетитных «обманчиков» представляет собой отдельную и весьма доходную отрасль японской индустрии, ибо блюда эти делаются на заказ и внешне очень напоминают те, что действительно подаются в ресторане. В частности, считается логичным, что цвет и размер блюд должен в точности соответствовать «оригиналу». Фотографии блюд на входе в закусочные тоже встречаются, но обычно выглядят не столь аппетитно. Однако самые продвинутые и серьезные рестораны нередко обходятся вообще без всяких витрин, ограничиваясь только изысканной вывеской - кому нужно, тот знает.

- **Горячо, но приятно**

Заходим в небольшую, круглосуточно работающую закусочную. Первое, что должен сделать

японский официант это вежливо крикнуть посетителю «*Ирассяймасэ!*» («Добро пожаловать!»), а потом обеспечить его тремя обязательными предметами: меню, стаканом воды и горячей влажной салфеткой.

Что касается меню, то будет оно, на радость посетителю, на японском языке, правда, чаще всего, с картинками.

Особо нужно сказать о воде. Это может быть и обычная охлажденная вода, и минеральная - но обязательно без газа. Без газа! Почему-то в глазах японцев минеральная вода с газом по степени полезности идет сразу вслед за цианистым калием...

А салфетка - она называется *осибори* - обычно нагрета до такой фантастической температуры, что едва не обжигает лицо и руки. Но зато как приятно таким образом освежиться (в жаркий день) или согреться (в холодный)! *Осибори* — это фирменный знак японской кухни, своего рода овеществленный иероглиф со значением: «Приступаем к еде!». Без нее, салфетки, немыслима трапеза ни в дешевой закуской, ни в дорогом ресторане. У японцев, как мне кажется, выработался даже какой-то общенациональный рефлекс на появление *осибори*: начали раздавать горячие салфетки — значит, скоро будут кормить.

• **Лапша, лапшю, о лапше**

В японской кухне немало традиционных блюд из муки. Как самостоятельное, относительно недорогое блюдо в горячем или холодном виде с соевым соусом употребляется *соба* - лапша из гречневой муки. Впрочем, *соба* может оказаться и на вершине кулинарной пирамиды - все зависит от сырья и мастерства поваров и местных традиций. Есть ряд префектур, славящихся качеством своей гречки и, соответственно, качеством *соба* - префектура Нагано, например.

Интересно, что японцы в большинстве своем представляют себе гречку именно в виде лапши, реже - муки, и во время путешествия по далекой заснеженной стране России бывают просто поражены видом гарнира из гречневой каши ...

В свою очередь многие японские застольные обычаи кажутся диковинными нам. Так, если отваренную и откинутую на дуршлаг *соба* едят холодной, то после окончания трапезы гостям в специальном чайничке подают горячий отвар, в котором варилась лапша. Доводилось ли вам когда-нибудь баловать себя кипяченой водой из-под свежесваренных макарон? А японцы, доливая этот гречневый отвар в чашку с соевым соусом, получают очень вкусный, по их понятиям, супец, которым они и завершают *соба*-обед.

Заметим, что японцы едят лапшу, шумно втягивая ее вместе с воздухом, и это может создать не самые приятные ощущения у непривычного к японским манерам иностранца. Представляете себе звуковой фон популярного ресторана, когда он полон людей, наслаждающихся этим кулинарным хитом? Зал просто переполнен разнообразными присвистываниями и причмокиваниями...

Лапша из пшеничной муки, лук, специи и приправы в умелых руках японских поваров превращаются в суп, который называется *удон*. Типичным блюдом этого класса считается *кицунэ удон*, в котором кроме лапши и прочих упомянутых компонентов плавают еще обжаренные до золотистого цвета кусочки соевого творога. Отсюда и название блюда: по-японски *кицунэ* значит «лисица».

Рамэн - еще один класс недорогих блюд из лапши на остром курином бульоне, сдобренном соевым соусом. Кроме лапши, в миске *рамэна* можно обнаружить кусочки ростков бамбука, свинины или сушеных водорослей *нори*, а иногда и все это одновременно. Не знаю почему,

но японская кулинарная традиция считает *рамэн* блюдом китайским. В последнее время они - к сожалению, в весьма упрощенном и массовом варианте - получили всемирное распространение благодаря изобретенной в Японии технологии «быстрорастворимых» супов, для приготовления которых достаточно залить уложенные в пластмассовые емкости полуфабрикаты крутым кипятком. Однако тот, кто решит делать выводы относительно традиционной японской кухни на основе варева из пачек, купленных в магазине, пусть даже в японском магазине, будет, мягко говоря, неправ...

Нелишне будет сказать и о способе поглощения супов из лапши. Если вам не дали ложку (а она иногда прилагается, особенно к «китайским» супам), то придется бороться с блюдом стандартным японским методом: вылавливать лапшу, лук, овощи и прочие твердые компоненты палочками для еды, а оставшуюся жидкость просто выпивать через край чашки. Так принято.

• **Чаевые в Японии: легко запомнить**

Если заранее не оговорено иначе, ресторанные счета японцы обычно оплачивают в складчину (по-японски это называется *варикан*). При этом сумма делится поровну на всех присутствующих - кто и сколько съел или выпил, считать не принято.

Оплата счетов в Японии тоже имеет свои особенности. Счет кладут гостю на стол, но и в забегаловке, и в самом дорогом ресторане он оплачивается в кассе у выхода.

Японские рестораны, кафе и универмаги — это множество *сабису*. Это слово происходит от английского *service*, но значит гораздо большее, чем просто обслуживание клиента. *Сабису* — это масса скидок, мелких подарков и множество других изощренных способов заманить и приятно удивить посетителей. Они могут быть самыми разными:

- Тех гостей, которые завтракают у нас до 7 часов утра, в качестве «*сабису*» бесплатно угощаем парой вареных куриных яиц!

- Для тех, кто, несмотря на дождь, пожаловал в наш магазин, в течение часа действует 30%-ная скидка на зонтики...

И еще об одном «родимом пятне» японской сферы обслуживания. Там у них... Не знаю даже, как выговорить такие кощунственные слова, но у них... Может быть, придется огорчить владельцев, менеджеров и официантов тех российских ресторанов японской кухни, что во всем стараются походить на своих заморских «родителей», но должен со всей ответственностью сказать, что чаевые в японских ресторанах, кафе, закусочных не приняты. Не приняты чаевые, и все тут! И сдачу отдадут вам до последней иены, и проводят вежливыми поклонами и приглашениями заходить еще.

На причинах этого удивительного явления социальной психологии я останавливаться не буду. Не знаю я причин! Считайте это простым экспериментальным фактом.

Хочу только попросить представить себя на месте японского туриста, оказавшегося в Европе. Как же он, бедняга, мучается, пытаюсь сообразить, когда, где и сколько чаевых давать! Сколько ему инструкций на эту тему нужно прочитать в японских путеводителях! Наверное, и книги специальные выпускаются по этому вопросу...

И насколько же проще запомнить простое японское правило: чаевые равны нулю!

• **Человек и автомат**

Каждый вечер по дороге в гостиницу я общаюсь еще с рядом «представителей» японского пищевого бизнеса. Тем более, что «представители» эти обычно так и встречаются на улицах - рядами. Речь идет о торговых автоматах. Говорят, что именно Япония их родина. Так или иначе, сейчас они водятся в этой стране в изобилии и ведут привольную жизнь: преступность в Японии, в нашем понимании, отсутствует, акты вандализма редки до чрезвычайности, так что никто не обидит сияющий подсветкой и никелем автомат.

Вот и стоят они, предлагая весьма широкий спектр товаров - от пива и сигарет до кофе и чая. Мне доставляет большое удовольствие общаться с представителями этого славного племени. Тот же кофе можно в одном автомате получить сотней разных способов: в банке и стаканчике, горячий и ледяной, со сливками и без, с сахаром и без него... Надо только суметь разобраться в хитросплетении кнопочек и рычажков, что само по себе представляет неплохой тест на сообразительность. Автоматы обычно с удовольствием принимают японские монеты (какие - на них написано) и некрупные банкноты (какие - на них указано), тихо и доброжелательно урчат и со звоном выбрасывают требуемое, не забывая, по заведенному в Японии обычаю, отсыпать в специальный лоток сдачу с точностью до иены.

Есть в японском железном друге и элемент непредсказуемости: никогда не знаешь, что он еще может «отмочить». Но сюрпризы эти приятны. Автомат может поблагодарить за покупку мягким женским голосом. Может, помигав гирляндой лампочек, сыграть на прощание какую-нибудь мелодию, а может вдруг объявить, что ты у него сегодня юбилейный покупатель и осчастливить по этому поводу каким-нибудь бестолковым, но милым пустячком на память о встрече...

Правда, на этот раз обошлось без сюрпризов. Но, собственно говоря, что еще нужно человеку, чтобы провести остаток вечера в номере японской гостиницы, кроме пива и легкой закуски?

• **Случай с ученым Голубевым**

Не нужно, наверное, искать злого умысла в том, что номера обычных японских гостиниц рассчитаны на людей, привыкших вести японский образ жизни. В них практически невозможно собраться с друзьями, принять гостей: в стандартный одноместный номер никто из посторонних просто не поместится. Предназначен номер главным образом для того, чтобы гость, вернувшись к себе в комнату, принял душ, а потом, прихлебывая вытащенную из холодильника баночку пивка и глядя одним глазом в телевизор, плавно отошел ко сну, ибо с самого утра гостю этому положено, сверкая чистотой, куда-то обязательно бежать по делам.

Всякое отклонение от такого распорядка чревато... Не знаю, чем чревато. Невозможно заранее знать. Но именно попытки проигнорировать японские традиции приводят к огромному числу казусов, которыми так богата жизнь тех, кто бывал в Японии.

Вот один из случаев, произошедших в первые постсоветские годы. Наш ученый, назовем его Голубевым, проснулся глубокой ночью в своем номере на седьмом этаже токийской гостиницы с желанием выпить чайку. Казалось бы, желание вполне естественное после 10-часового перелета и при наличии 5-часовой разницы во времени с Москвой...

Помнится, в «Похождениях бравого солдата Швейка» сказано, что человеку вообще свойственно ошибаться, а уж если он начнет размышлять, то ошибется почти наверняка. Не знаю, стоит ли обобщать эту сентенцию, но в Японии, как показывает опыт, лучше все-таки жить по японским правилам. Начнешь размышлять да стараться сделать как лучше - получится не как всегда, а гораздо хуже... Так случилось и с Голубевым.

Был у него с собой электрокипятильник типа «кружка со шнуром» - мечта каждого советского командировочного. Однако в номере он (кипятильник) почему-то воду греть, а тем более кипятить не желал - оно и понятно, напряжение в Японии - 100 вольт вместо наших 220.

Тогда ученый подумал (а вот этого и не надо было делать!), что можно набрать кипяточку этажом ниже, где, по уверениям рекламного проспекта гостиницы, находился титан. Голубев встал, надел полагающийся каждому постояльцу легкий халат-*юката*, шлепанцы, взял ключ от номера, повесил кипятильник на шею и храбро вышел в незнакомый гостиничный коридор. Тут он подумал (опять ошибка!), что лифт ночью в гостинице отключают, и ему придется спускаться вниз по лестнице. Придется - так придется. Идея казалась абсолютно правильной, но реализации не поддавалась: лестницы на этаже не было. Впрочем, педантично обойдя все уголки гостиничного коридора, Голубев все-таки наткнулся в его дальнем углу на дверь, за стеклом которой - ура! - белели заветные ступеньки. Лестница!

Голубев сделал шаг, дверь за ним захлопнулась, и он действительно очутился на лестнице. Но... снаружи дома. Лестница оказалась пожарной...

Кандидат наук подергал закрытую дверь, попытался открыть ее своим ключом - безрезультатно. Оставалось сдаться на милость японского порядка и начать спускаться в шлепанцах по скользким металлическим ступеням. Так он и сделал. Но, дойдя под внимательными взглядами редких японских прохожих до первого этажа, Голубев понял, что приключения его только начинаются: гостиница стояла на берегу канала, и для удобства пожарных ее ступеньки уходили прямо в воду...

В конце концов, собрав все свое самообладание, ученый все-таки ухитрился (не потеряв кипятильника!) перелезть через решетку, отгораживавшую вход на лестницу от парапета набережной, правда, измазавшись при этом какой-то гадостью, которой предусмотрительные хозяева щедро умастили ограждение...

Многое бы я отдал за то, чтобы увидеть глаза японского клерка, который в половине четвертого утра открыл входную дверь отеля грязному по уши европейцу в гостиничном халате с ключом от номера и с кипятильником на шее. А Голубев, счастливчик, видел эти глаза...

• ДЕНЬ ВТОРОЙ. СТОЛИЦА

• Европейский завтрак в Японии

Если на гостя Японии вдруг нападёт ностальгия по европейской еде, то первое средство для борьбы с ней — это позавтракать в ресторане европейской кухни, который есть в каждой уважающей себя японской гостинице европейского типа. Здесь будет вам все родное: подадут и омлет с беконом, и кофе со сливками, и тосты с джемом, и все другие привычные блюда.

Возьмем, к примеру, нашу гостиницу. Завтрак в ресторане подается с 7 часов утра, и уже с этого времени гости активно толпятся у шведского стола, который здесь называют *байкинг*. Не сразу поймешь, что имеется в виду «викинг» (viking). Как будто викингов едят... Ну да ладно, не будем придирааться. Предлагается же у нас в одном из заведений заведений фастфуда сезонный сэндвич под интригующим названием «Самурай». Следующим шагом наверное, будет салат «Интеллигент» в русском духе...

Кстати, сами японцы, особенно жители больших городов, тоже медленно, но верно склоняются к завтраку по-европейски. Согласно результатам последних опросов, уже 24%

жителей Токио и 33% жителей Осака никогда не едят на завтрак рис, а предпочитают ему йогурт, кукурузные хлопья с молоком и кофе с тостами.

Но вернемся непосредственно к завтраку. В Японии и европейский завтрак имеет свои особенности. Да, все безупречно: белоснежные скатерти, блеск вилок и ножей, густые сливки красивыми разводами расплываются в чашке кофе... Но присмотритесь (только незаметно для окружающих): вон японец ловко нарезает ножом и вилкой хлеб на маленькие кусочки и отправляет их один за другим в рот. Что делать? - привычка (еда по-японски обычно заранее нарезана на маленькие кусочки). Вот кто-то держит вилку зубцами вниз, заталкивая ножом на ее выпуклую часть кусочек омлета. Вот очередной гость не на шутку схватился с отвердевшей яичницей; если не попросить сделать scrambled eggs, то есть яичницу-болтунью, то можно получить в заказе нечто весьма и весьма пережаренное. Есть, есть в завтраке по-европейски японская специфика...

Но не будем строго судить и в который раз размахивать собственным уставом, вломившись в чужой монастырь. В конце концов, и у нас далеко не во всех (это еще слабо сказано - не во всех!) ресторанах можно насладиться блюдами японской кухни, приготовленными по всем японским правилам. И еще меньше людей знает эти правила...

- **Не опаздывать!**

Заглянем в главный для любого гостя Японии документ - программу пребывания. Что у нас на сегодня намечено? Судя по программе - с такого-то времени по такое-то - переговоры, с такого-то по такое-то - опять переговоры, а потом - снова переговоры. Но есть, есть в заветном документе и более приятные сердцу слова: вон ближе к вечеру виднеется хорошее слово «банкет», а чуть раньше - загадочное словосочетание «обед во время встречи».

А пока... Пока главное - не опоздать на переговоры и вообще постараться пореже ударять в грязь лицом. Пиджак, рубашка, галстук... Нет, наверное, все-таки лучше в другой последовательности: рубашка, галстук, пиджак...

Когда-то, много лет назад, я на свои первые переговоры в Японии опоздал. Точнее, группа наша опоздала на 15 минут. И сказано было нам, что у господина вице-президента срочное совещание. И поверили мы, ибо не знали тогда, что не бывает в стране Японии срочных совещаний, что всё планируется заранее и утрясается сотни раз. А «совещание» то продолжалось ровно 15 минут. И понял я, что нельзя в Японии опаздывать на деловые встречи, как, впрочем, и на приравненные к ним обеды и ужины. А, собственно говоря, где это можно? И с той поры стараюсь я в Японии никогда и никуда не опаздывать. Стараюсь, говорю...

- **«Вы такой... Вы самый-самый...»**

И вот, к счастью, без опозданий, начинается деловая встреча. Улыбки, рассадка на заранее отведенные места, знакомство, обязательный обмен визитными карточками. Пошло дело, пошло...

Пошло-то пошло, но - трудно, ибо нелегко дается нашим людям общение с японцами: мы совершенно по-разному понимаем правильные манеры поведения. В частности, с точки зрения европейца, японцам присуща повышенная озабоченность тем, как человек выглядит в глазах окружающих, не доставляет ли он им неприятности или неудобства своим поведением.

Эта черта была отмечена еще первыми европейцами, которым довелось общаться с жителями страны восходящего солнца. Помнится, еще Василий Михайлович Головнин (1776-

1831) в своих «Записках флота капитана Головнина о приключениях его в плену у японцев в 1811, 1812, 1813 годах» писал: «Мы никогда не видели, чтобы они бранились между собою или ссорились... Горячо спорить почитается у японцев за великую неблагопристойность и грубость. Мнения свои они всегда предлагают учтивым образом со многими извинениями и со знаком недоверчивости к своим собственным суждениям, а возражений никогда ни на что открыто не делают, но всегда обиняками и по большей частью примерами и сравнениями».

Действительно, в Японии и поныне полагается постоянно принижать свое мнение и возвышать собеседника. Считается, что это способствует созданию гармоничной, доверительной атмосферы, что, по мнению японцев, важнее для решения проблем, чем простая констатация позиций сторон.

При общении с малознакомым иностранцем эта особенность выражается еще более отчетливо. Поэтому не нужно принимать на веру слова японца о том, что зарплата у него маленькая, домишко - плохонький, жена - уродина, дети - шалопаи и т.п. Гость будет немало удивлен, когда на пороге принадлежащего «бедняку» особняка его встретит красавица-японка, а дети, как окажется, учатся в одном из лучших вузов страны.

Наверное, ко всему этому лучше относиться с должной долей юмора, который японцы тоже ценят, хотя и здесь следует отметить, что японский юмор весьма отличен от нашего. Поэтому пытаться рассказывать японцам наши анекдоты - занятие почти бесполезное. У них совершенно иная система ценностей и реалий, и потому наши намеки им непонятны.

Да и европеец не увидит намека там, где он есть в речи японца, и который легко поймут другие японцы. Изысканная похвала дочери соседа, которая начала заниматься музыкой, слова о том, что такая талантливая девочка, несомненно, многого добьется как пианистка в будущем, на деле является понятной каждому японцу жалобой на то, что всем соседям нет покоя от ее игры.

Неопытный иностранец легко может почувствовать себя в Японии великим оратором и мастером искусства убеждать собеседника в своей правоте. Сказал слово - и все согласно кивают! Заглянул в бумажку и с чудовищным акцентом произнес что-то «по-японски» - и ты уже прекрасно говоришь на трудном японском языке! Взял в руки палочки для еды - пусть столь же неумело, что и мэр города грабли на субботнике - и ты уже прекрасно управляешься палочками...

Эти комплименты - не более чем дань вежливости, как ее понимают японцы. И беда, коль гость воспринимает их всерьез - так недолго лопнуть от гордости и забрызгать хозяев...

- **«Да-да-да»**

А что кивают, так это... Да, действительно, уже после первых слов гостя японец входит в роль идеального собеседника, повторяя в ответ почти на каждое высказывание партнера слово *хай* («да») и постоянно кивая головой. Иностранец обычно воспринимает это как полное согласие со своей позицией, поскольку за время разговора японец ни словом не обмолвится о своей несогласии. Но в действительности дело может обстоять, как говорится, «с точностью до наоборот»: японец, может быть, ни с одной мыслью собеседника не согласен, но, не желая того огорчать, возражать ему не будет. Когда же в конце концов выяснится, что разногласия значительны, иностранец начинает сетовать: «Ну что за непонятные и не заслуживающие доверия люди эти японцы!» Причем японец столь же искренне не понимает, почему так рассержен собеседник...

Очень трудно привыкнуть к тому, что постоянные кивки, как и постоянное поддакивание, в Японии вовсе не означают согласия. Для японца это одно из минимальных проявлений

вежливости, способ дать знать собеседнику, что его еще слушают. Демонстрируя вежливость, японец в ходе разговора всегда кивает головой, причем делает это даже в том случае, если разговор идет по телефону...

Еще более интересна ситуация со словом «нет». В словарях оно, конечно, встречается, но в повседневной жизни японцы его практически не употребляют. Вместо этого они, всеми силами стараясь сохранить, хотя бы формально, атмосферу доверия и взаимопонимания между собеседниками, используют уклончивые выражения типа «надо подумать», «посмотрим, что можно сделать», «это будет трудновато». Японец сразу видит в этих словосочетаниях отказ, тогда как для иностранца, которого с детства учили называть все вещи своими именами, расшифровка таких иносказаний может стать непосильно трудной задачей.

• Обед в коробке

Но вот беседа подходит к своему концу, что видно и по японцам, среди которых начинается некоторое шевеление. Приближается пора обеда!

Обед в Японии с нашей точки зрения, ранний: вся Япония обедает с 12 часов до часу дня. Этот обычай также создает проблемы для японцев, путешествующих за границей. И проблем этих множество - начиная с того, что далеко не все приличные рестораны в Европе открываются в такую рань, и до непонимания простого русского «приходите после обеда». Для привыкшего к точности японца это пожелание слишком расплывчато, и даже если японец хорошо знает русский язык, он все равно придет ровно в час...

Еще одна область противоречий - объемы съедаемого. Когда-то, в седой древности, японцы ели дважды в день. В переводе на язык современных диетологов у них было что-то вроде легкого позднего завтрака и плотного раннего ужина. Потом уж в этот распорядок вклинился обычный завтрак, но все равно ужин в Японии — это гораздо более плотная еда, чем обед. «Ужин отдай врагу» — это не японская поговорка, и нет ей аналогов в японском языке. Свою честно заработанную вечернюю трапезу японцы врагам отдавать не спешат и любят отходить ко сну с полным желудком. Насколько можно судить, кошмары при этом - в национальном, по крайней мере масштабе — их не терзают. Поэтому если вы за обедом набираете себе и того, и другого, и третьего, будьте готовы к тому, что японцы вас искренне пожалеют. Известное дело - так изголодался в своей далекой заснеженной стране, что даже ужина не может дождаться, в обед наворачивает...

Да, но где же наш японский обед? А вот и он: открываются двери зала заседаний, и в дверях появляются девушки в форме с тележками, уставленными красивыми лакированными коробочками с японской едой. Именно это имелось в виду под «обедом во время встречи». Ну что же, идея здравая - продолжить переговоры в менее формальной обстановке, которая всегда создается вокруг любой еды...

По-моему, везут они нам *бэнто* - так называются специальные деревянные ящички, в которых японские служащие приносят свой обед на рабочее место, экономя таким образом время (а иногда и деньги).

Обеды в коробках являются неотъемлемой частью японской кулинарной традиции. Начиная с древних времен, когда рыбаки уходили в море, а дровосеки - в лес, все они брали с собой еду. С тех пор и поныне *бэнто* — это эффективная (и изящная) японская альтернатива ресторанам и закусочным. В средние века *бэнто* стали непременной частью обеда во время многочисленных праздников и фестивалей, будь то любование по весне цветами сакуры - японской вишни или созерцание осенью мелких алых листьев японского клена.

Одно из условий подготовки *бэнто* - использование только тех продуктов, которые быстро не портятся и не теряют своего вкуса и цвета. Поэтому в *бэнто* редко попадает свежая рыба - хит японской кухни (если только она не вымочена заранее в уксусе). Обычно в ящичек кладут вареный рис, маринованные овощи, хорошо пропеченные, проваренные или прожаренные кусочки рыбы или мяса. Кости из рыбы благоразумно удаляются, а продукты отделяются друг от друга листьями бамбука, чтобы не смешивать разные вкусы. Коробку принято наполнять доверху - иначе в дорожной тряске обед может перемешаться. *Бэнто* готовят дома или покупают в специальных лавках; можно заказать их и в ресторанах, как, по-видимому, и было сделано в нашем случае...

Хотя нет, с другой стороны, для *бэнто* наши коробочки несколько великоваты. Там, вижу, есть и чашки с супом, накрытые крышечками, и много еще всякого разного. Может, это ресторанный комплексный обед? По-японски он называется *тэйсёку*; *тэй* - «фиксированный, установленный», *сёку* - «пища, еда». Типичный *тэйсёку* состоит из главного блюда, например, жареной или свежей рыбы, чашки риса, легкого супа и блюдец с маринованными и свежими овощами.

Так что же это? Спросим-ка у японского соседа по столу: «Скажите пожалуйста, Вы не знаете, это *бэнто* или *тэйсёку*?». О ужас! Сосед в замешательстве! Не знает! Эх я не остерегся, поставил человека в неловкое положение! Теперь пойдет волна вопросов... И действительно, вот он подзывает официантку... Нет, все-таки, не официантку, а менеджера и, слава богу, почти сразу же следует квалифицированный ответ специалиста - не мальчика, но мужа: «Сегодня мы предлагаем Вашему благосклонному вниманию *тэйсёку* на основе *бэнто*». А?! Каково?! Гармония за столом, ко всеобщей радости, восстановлена...

• Японское застолье

Теперь можно без помех наслаждаться зрелищем вкушения пищи. Но и здесь нужно держать ухо востро: застольный этикет у японцев резко отличается от привычного нам, и потому во время трапезы может возникнуть ряд недоразумений.

Что бросается в глаза прежде всего? В традиционном японском обеде нет «первого», «второго» и «третьего»: обычно все кушанья подают сразу, разместив их в чашках, мисках и блюдах на подносе так, что гость может есть их в любой последовательности, переходя и возвращаясь от одного блюда к другому.

Зато строго фиксирована расстановка основных блюд. Прямо перед гостем кладут палочки для еды, за которыми ставят: слева - керамическую чашку с вареным рисом, справа - накрытую крышкой чашку легкого супа, который обычно делается из водорослей и сушеной рыбы.

Кстати, именно по расстановке блюд на столе учатся различать правую и левую стороны японские дети: правая сторона - там, где рука с палочками, левая - там, где чашка риса. Размеры чашек для риса и супа также фиксированы: их диаметр составляет примерно 12 сантиметров. Это не случайное число - именно такой круг образуют большие и средние пальцы обеих рук взрослого японского мужчины, и потому такие чашки им особенно приятно брать в руки (интересно, изменились ли эти стандарты за последнее время, японцы-то в среднем очень выросли?).

Выставив перед гостем весь набор блюд на маленьких тарелочках, японцы из боязни показаться слишком настойчивыми больше ничего не предлагают, полагая, что гость сам съест то, что ему понравится. Так что иностранцу, находящемуся за японским столом впервые и привыкшему к постоянным уговорам попробовать и то, и это, может показаться, что к нему проявляют мало внимания...

Японская трапеза, особенно трапеза коллективная, начинается с возгласа «*Итадакимас!*» — это нечто вроде благодарности богам за ниспосланную пищу, а заканчивается словами, обращенными к хозяевам: «*Готисо сама!*» - «Спасибо за угощение!»

- **Три кита японской кухни**

На примере нашего сегодняшнего обеда хорошо просматриваются три кита традиционной японской кухни. Вот они, родимые: рис, овощи, морепродукты, Да и может ли быть иначе в островной стране, где уже две тысячи лет выращивают рис, а окрестные моря изобилуют живностью?

Рис, рыба, овощи — это та самая троица, за которую европейцы вплоть до середины XX века потихоньку или в полный голос корили и жалели японцев и других жителей Азии, полагая, что они, бедные, питаются неправильно и недополучают белков и жиров животного происхождения. Жалели до тех пор, пока из лабораторий медиков не выползло пугающее слово «холестерин», пока не обнаружилось, что Япония вышла на самую высокую в мире среднюю продолжительность жизни - причем, не в последнюю очередь благодаря традиционному питанию.

- **Рис наш насущный...**

Для того, что мы называем единственным словом «рис», в японском языке есть великое множество слов. Рис на корню, рис в зернах, рис готовый на тарелке, рис, сваренный по-японски, все это для японцев понятия разные.

Рис — это «японский хлеб», без которого немислим традиционный стол, это альфа и омега множества блюд и главный солист японской кухни. Японцы едят рис круглый год, в любое время суток и, на наш взгляд, в большом количестве.

Ревнителю японских традиций с сожалением отмечают, что начиная с 1960-х годов потребление риса в Японии неуклонно снижается: японцы стали есть больше хлеба и мяса. Однако неподготовленного европейского наблюдателя цифры потребления этого продукта в Японии все равно впечатляют: так, по статистическим данным 2000 года каждый японец съедал в день 185 граммов рисовых зерен!

«*Гохан-о табэмасита ка?*», т.е. «Вы уже съели свой рис?» - можно спросить у японца, и в зависимости от времени суток это будет означать: «Вы уже завтракали? Вы уже обедали? Вы уже ужинали?».

Рис наш насущный... Именно так, наверное, нужно переводить японское слово «гохан». Префикс «го» означает здесь «каждодневный, распространенный», но по смыслу это именно «насущный», «такой, без которого не обойтись» ...

Заимствованная из Китая и Кореи культура возделывания риса стала в Японии частью национального мировоззрения; в старину рису поклонялись, как божеству. В средние века воины, находившиеся на службе у владетельных князей, получали свое жалованье рисом. Большинство традиционных праздников и фестивалей в Стране восходящего солнца также связано с календарем рисовода. Считается, что и сама традиция жить большими семьями под одной крышей и заниматься совместной работой, постоянно помогая друг другу, тоже связана с возделыванием риса - очень капризной культуры, выращивание которой требует огромного ручного коллективного труда и тщательно спланированного полива.

Долгое время рис в Японии считался стратегическим продуктом, и его производство и

продажа находились под контролем правительства. Сейчас в стране выращивают несколько тысяч сортов риса, многие из которых носят красивые и поэтические названия - есть, например, сорт, который называется «*сасанисики*» - «бамбуковая парча».

Кстати, все любимые японцами сорта риса принадлежат к семейству *Japonica*. Для него характерны белоснежные, плотные, почти круглые зерна с минимальным, очень тонким запахом; при варке они слипаются, так что их очень легко и приятно есть палочками. Популярны в остальном мире сорта риса с вытянутыми зернами, да и вообще импортный рис на Японских островах не жалуют, считая, что родной продукт гораздо вкуснее.

- **Вареный рис: советы мастера**

В Японии широко известно имя Сибусава Эйити (1840-1931). Нет, это не мастер японской кухни. Сибусава — это крупный промышленник, банкир и коммерсант, один из видных деятелей периода модернизации страны в конце XIX - начале XX веков. Выходец из крестьян, он сумел благодаря своему прагматизму и настойчивости пробиться к вершинам успеха и стать «отцом японского капитализма». Сибусава лично основал (вас поразит это число!) более 500 акционерных компаний, многие из которых стали флагманами японской экономики.

А вспомнился мне Сибусава за обеденным столом потому, что он в своей автобиографии «Беседы дождливыми вечерами» замечательно описал жизнь молодых японцев, которые ушли из родного дома и вынуждены были сами заботиться о своем пропитании:

«Теперь мы сами готовили себе завтрак и ужин, сами ходили на рынок за свежими овощами и маринованной редькой для супа. Лишь изредка мы могли позволить себе купить кусок говядины, завернутый в бамбуковые листья - мясо было для нас дорогим удовольствием».

Помню, как мы учились варить рис: ни я, ни мой двоюродный брат Кисаку до того никогда этого не делали, поэтому рис у нас то расплзался в жидкую кашу, то получался полусырым. Мы долго истязали себя этими кулинарными мучениями, пока методом проб и ошибок не пришли к такому методу: сначала рис нужно насыпать в кастрюлю ровным слоем, а потом накрыть его рукой и долить в кастрюлю столько воды, чтобы она смочила тыльную сторону ладони. Рис получался отменный! Скоро мы уже знали, как варить суп из бобовой пасты - *мисосиру*, научились готовить овощную похлебку и суп из соевых бобов...»

На самом деле число способов приготовления риса совершенно необозримо, но основа у них у всех одна: чаще всего японцы просто варят рис в воде и едят его без каких-либо приправ, масла и соли - считается, что у японского риса и так очень богатый и тонкий вкус.

Классический рецепт приготовления риса состоит в том, что его моют и заливают водой в пропорции 1:1,1, после чего замачивают в течение получаса и варят на медленном огне в закрытой крышечке посуде до тех пор, пока вода полностью не выкипит. Готовый рис оставляют на несколько минут, а затем подают к столу, раскладывая деревянной лопаточкой из деревянного же бочонка.

Из риса готовят также разнообразные сладости, печенье, лепешки. Немалое количество риса идет на приготовление традиционного японского рисового вина *саке*. Разнообразные рисовые колобки идут в традиционной японской кухне на перекус, самые известные из них, наверное, *онигири*, их делают из риса с добавлением маринованного имбиря и заворачивают в сушеные листья водорослей.

- **Мясо или...**

Сибусава не случайно пишет о говядине почти с трепетом. В течение долгого времени в Японии практически не разводили домашний скот и не истребляли зверей для пропитания: буддизм, заимствованный японцами из Китая и Кореи еще в VI веке, запрещал умерщвлять, а тем более употреблять в пищу животных и птиц, и эти запреты свято соблюдались веками.

Да и пейзажи страны, нередко напоминающие альпийские, от последних отличаются весьма существенно: склоны гор и холмов в Японии покрыты не мягкой травой-муравой, как на альпийских лугах, а низкорослым бамбуком, жестким, словно свежескупленная обувная щетка. Так что коров и коз в Японии в старину тоже не было...

С открытием страны для иностранцев в середине XIX столетия - а именно тогда ходили на рынок братья Сибусава - подобные ограничения начали понемногу сниматься, но процесс этот шел долго, медленно и вязко.

По иронии судьбы, едва ли не первым любителем западной кухни в Японии стал человек, которому по должности полагалось отстаивать исключительно традиционные ценности. Сёгун Токугава Ёсинобу (1837-1913), последний военный правитель Японии, любил европейскую еду и закупал у западных коммерсантов в Иокогаме для своего стола свинину и говядину, за что, говорят, оскорбленные в лучших патриотических чувствах придворные называли его «*Бутаити-сама*» - «Ваше Свиноейшество». За глаза называли, разумеется...

Процесс внедрения мясомолочных продуктов в повседневный рацион японцев часто носил приказной характер и чем-то напоминал петровские реформы в России XVIII века. Появились даже популярные книги и замаскированные руководства по европейской кухне под «шокирующими», как бы теперь сказали, названиями типа «Разговоры о том о сём вокруг сковородки с мясом».

По воспоминаниям европейцев, бывших очевидцами тех перемен, всего труднее было приучить японцев к молоку. Однако поскольку иностранцы его пили, то японцам приходилось волей-неволей следовать их обычаям. Пример в этом отношении подавали лица, занимавшие официальное положение. Каждый день в одиннадцать часов молочник объезжал все правительственные учреждения, и всякий служащий получал свою порцию молока и покорно выпивал его...

Уже сто пятьдесят лет прошло с тех пор, как в меню местных трактиров появились первые мясные блюда, но до сих пор японцы, по сравнению с европейцами и американцами, едят очень мало говядины и свинины, а также животных жиров, сливочного масла и других молочных продуктов. Так что любителям розоватого, с прожилками, сала, шипящих гусиных шкварок или наваристых супов из мозговой косточки на традиционной японской кухне делать нечего...

- **От домбури до короккэ**

Множество мясных блюд современной японской кухни было заимствовано из Европы, но за годы своего присутствия в Стране восходящего солнца они так «ояпонились», что европеец с трудом узнает в них свое, родное.

Среди наиболее типичных и привычных для европейцев мясных блюд современной японской кухни числятся *домбури* и *сукияки*. *Домбури* в своем классическом варианте представляет собой горшочек, заполненный вареным рисом, покрытым румяной, хорошо прожаренной свиной котлетой со слоем омлета, украшенным несколькими зелеными горошинами. Вообще-то само слово «*домбури*» значит «миска». И что здесь от европейского влияния? С точки зрения японцев — это, прежде всего, сам факт наличия в блюде свинины.

Сукияки (или *скияки*) готовится из мяса и овощей: очень тонко нарезанные куски свежей говядины слегка обжаривают в неглубокой сковородке в небольшом количестве растительного масла, после чего в ту же сковородку добавляют нарезанную китайскую капусту, длинный японский лук и другие овощи, небольшое количество смеси из соевого соуса, сахара и рисового вина *сакэ* и тушат все это до готовности. Едят *сукияки* палочками, выживая аппетитные кусочки и макая их во взболтанное сырое яйцо. Японцы считают *сукияки* «получившим всемирную известность исконно японским блюдом» (так, по крайней мере, написано в одном из японских толковых словарей), однако многие полагают, что на него оказали влияние кухни стран Юго-Восточной Азии. Так или иначе, блюдо это замечательно на вкус и с удовольствием поедается как японцами, так и иностранцами.

Тонко нарезанное мясо, сваренное с овощами в специальном котелке, очень напоминающем наш самовар — это основа другого национального блюда *сябу-сябу*. С японской точки зрения, это благозвучное название напоминает звук, издаваемой кипящей водой, когда в ней палочками полощут ломтики мяса, листочки китайского салата, куски лука, баклажанов, редьки - да мало ли чего еще. Незаменимое для дружеских вечеринок, *сябу-сябу* обычно варится самими гостями, которые рассаживаются вокруг «самовара» и за приятной беседой подкрепляются собственноручно приготовленным кушаньем, да и о спиртном не забывают...

Если вы думаете, что «рис» по-японски будет *гохан*, то вы ошибаетесь. *Гохан* — это не просто рис. Это вареный рис, приготовленный в соответствии с японскими кулинарными правилами и поданный к сервированному по-японски столу. Если же рис сварен по-европейски и выложен на тарелку европейского типа, то это вовсе не *гохан*, а нечто, называемое в японском языке иностранным словом *райсу* (от английского *rice*). За период новой истории Японии *райсу* стал компонентом множества блюд, которые в Японии проходят по разряду европейских, хотя, повторюсь, редкий европеец признает в них что-то свое. К таким блюдам относится, в частности, популярный *карэ-райсу* - гуляш из мяса и овощей под острым индийским соусом карри с гарниром из вареного риса. *Карэ-райсу* в свою очередь породил множество новых изысканных блюд вроде свинины с рисом, которая по-японски называется опять-таки иностранным словом *поруку-карэ* (англ. *pork carry*)...

Заимствование одной кухней блюд из другой - дело хорошее, но в этом процессе велик элемент случайности, и иногда самое рядовое иностранное кушанье воспринимается как нечто изысканное.. Это, по-видимому, случилось в Японии с блюдом под экстравагантным названием *пиросики* (пирожки), которые, как мне показалось, японцы числят почему-то хитом русской национальной кухни, без которого немислим праздничный стол. Еще один такой хит, с точки зрения японцев, — это экзотический бефстроганов...

Схожая судьба у блюда, которое теперь в японской кухне фигурирует под названием *короккэ* - в нем не сразу можно опознать французское слово «крокет». Это кушанье стало исключительно популярно в Японии в начале XX века и считалось символом красивой «заграничной» жизни. Тогда оно готовилось следующим образом: повара смешивали разнообразные протертые овощные и мясные ингредиенты с густым белым соусом, все это охлаждали и лепили из смеси пирожки, которые покрывали жидким тестом, взбитыми яйцами и хлебными крошками, а потом жарили во фритюре. Несмотря на все исторические, политические и прочие перипетии, блюдо дожило до наших дней. Нынешние японские *короккэ* больше всего напоминают некие микроразы: их готовят из картофельного пюре, смешанного с мясным фаршем и луком, обжаренным в небольшом количестве жира. Потом из этой смеси делают овальные пирожки и жарят во фритюре. Подают *короккэ* с подливой из сладковатого, густого соевого соуса, а на гарнир идет либо салат из шинкованной капусты, либо вареные спаржа и морковь, либо брюссельская капуста, либо зеленый горошек - либо все это сразу. Хрустящие сверху и мягкие внутри *короккэ* очень вкусны, и, наверное, поэтому японцы «вставляют» их во множество блюд европейской кухни, подаваемых в самых разных ресторанах. Встречал я их и в японских ресторанах русской

кухни. И то, ведь *короккэ* — это так по-русски...

- **Свежесть кулинарной традиции**

Для того чтобы компенсировать недостаток животных белков, жители японских островов кроме рыбы издавна потребляли много протеинов растительного происхождения, широко используя бобовые и продукты их переработки, например, соевый соус *сёю* или *мисо* - пасту из соевых бобов, риса, пшеничной муки и других компонентов...

Ну и, конечно, не забывали и не забывают они и морепродукты... Не просто абстрактную «рыбу», а именно морепродукты. Как и все народы, живущие на островах, японцы едят много самых разнообразных *уми-но сати* - даров моря.

Однако японская кухня имеет свои отличия от других приморских кулинарных традиций. Основной ее принцип заключается в том, что если японские повара и подвергают рыбное сырье тепловой обработке, то лишь самой минимальной. Высшее искусство повара в Китае - заставить гостя гадать, из чего приготовлено то или иное блюдо. Высшее искусство повара в Японии - сохранить в любом блюде природную свежесть и вкус исходных продуктов.

Зная это, нетрудно понять и другую, самую важную особенность японской кухни - в ней много блюд из сырой, а, точнее, из свежайшей, только что выловленной морской или речной рыбы. Для их приготовления не нужен огонь - достаточно острейших ножей *хотё*, которыми мастерски владеют японские повара...

Японская кухня кажется обманчиво простой. Здесь нет долгих кулинарных процессов, кипячений и томлений. Здесь практически не готовят на сильном огне, не тушат, не применяют сильно пахнущие и острые приправы, отдавая предпочтение более нежным специям типа мягкого японского хрена *васаби*, имбиря или мяты. Нет сложных, заранее приготовленных и законсервированных ингредиентов. Нет... Да, в общем, ничего почти нет.

Казалось бы, нарежь соломкой имеющиеся под рукой травы и овощи, раскладывай по небольшим чашечкам, добавляй рис и рыбу, не забудь соевый соус вместо соли - и вот они, готовы, блюда японской кухни! Но так кажется только на первый взгляд. Непроста, ой, непроста традиционная кухня Страны восходящего солнца! Немного утрируя, можно сказать, что это не кухня кулинарии, а кухня гастрономии. В этом-то и кроется ее изысканность и уникальность...

- **Дары моря**

Для иностранца знакомство с японской кухней нередко начинается с *сасими* - типично японского и одновременно самого экзотического для приезжих блюда, которое можно попробовать практически в каждом ресторане национальной кухни и в каждой гостинице японского типа. Сейчас уже многие любители японской кухни во всем мире знают, что *сасими* — это просто кусочки свежей рыбы и морепродуктов, которые едят, обмакивая в соевый соус с пастой из протертого хрена *васаби*.

Наиболее впечатляющий для новичка вариант этого блюда - *икидзукури*. Готовится оно из красиво уложенной на тарелке еще живой рыбы, которая, однако, уже нарезана поваром так, что ее можно кусочек за кусочком разбирать палочками для еды. Такой экзекуции подвергаются, как правило, пресноводный карп *кои* и морской окунь *таи*. Бедного карпа при этом живописно украшают красными кусочками мяса японского тунца *магуро*, белыми ломтиками свеженарезанного кальмара *ика*, розоватыми креветками *эби*, открытыми раковинами моллюска *садзаэ*.

В менее «кровожадном» варианте *сасими - татаки* - кусочки малого тунца *кацуо* или японской ставриды *адзи* сервируют свежими овощами и травами. Заметим, что в качестве «аккомпанемента» к *сасими* идут растения, известные в японской кухне своей свежестью и антисептическими свойствами: это уже упоминавшийся хрен, местная разновидность лука *асацуки*, огурцы, мята, японская редька.

В любое время года популярны *суси* - своего рода японские бутерброды. Это продолговатые колобки из вареного риса, слегка сдобренного уксусом, на которые сверху укладывают кусочки сырой рыбы, кальмаров, других морепродуктов, икры, омлета. Иногда их также прокладывают тертым японским хреном.

Старое (и более правильное) название этого блюда - *эдомаэдзуси* - возвращает нас к началу XVII века, когда Токио еще не был императорской столицей Японии и назывался Эдо. На приготовление изобретенного здесь кушанья шли морепродукты, выловленные в местном заливе прямо перед городом. Собственно, «*маэ*» и означает «перед», «на глазах у».

Слово *эдомаэдзуси* относится также к неповторимо теплой, душевной атмосфере настоящих японских закусовых *сусия*, в которых повара готовят *суси* на глазах у посетителей, сидящих за длинной деревянной стойкой, и ведущих неспешные разговоры о последних событиях или о делах давно минувших дней.

Число разновидностей *суси* неисчислимо. Так, кроме классических *эдомаэдзуси* существуют *макидзуси* (буквально: «завернутые *суси*»), которые представляют собой рулетики из риса с начинкой из рыбы, завернутые в *нори* - листья сушеных водорослей. В западной части Японии популярны *хакодзуси*, которые делают из начинки (например, филе макрели, крабового мяса копченой спинки угря), спрессованной вместе с вареным рисом в деревянных ящичках (*хако*). Пред подачей к столу *хакодзуси* нарезают на маленькие порционные кусочки. Желающие всегда могут заказать и наборы из готовых *суси*, которые называются *мацу* («сосна»), *такэ* («бамбук») или *умэ* («слива»). Эти растения символизируют в Японии стойкость и долголетие.

Некоторые ныне распространенные сейчас в Японии рыбные блюда возникли под влиянием европейской кухни, но, как и многое другое в Стране восходящего солнца, тоже стали восприниматься как традиционное японское кушанье. Среди них *тэмпура* - погруженные в кляр, а затем обжаренные в растительном масле кусочки овощей, рыбы, грибов и т.п. Солирующее положение в кушанье обычно занимает обжаренная тем же способом креветка *эби*. Едят *тэмпура* с легким соевым соусом и маринованными овощами. От многочисленных вариаций этого блюда, которые теперь подаются в ресторанах всего мира, настоящая *тэмпура* отличается прежде всего тем, что в ней отсутствует вкус масла, который вообще нетипичен для блюд традиционной японской кухни. Технически это достигается тем, что готовые кусочки кушанья предварительно выкладываются на несколько слоев рыхлой японской бумаги, которая впитывает избытки растительного жира.

• ***Рэсэпусён***

За переговорами, разговорами и размышлениями о блюдах японской кухни в строгом соответствии с программой подходит к концу первый полноценный день нашего пребывания в Токио.

Вечером нас ждет банкет, или *рэсэпусён*, как он называется сейчас в Японии - и в этом слове не сразу распознаешь «ояпонившееся» английское *reception*.

Японцы считают, что лучшие места для больших приемов — это банкетные залы крупных гостиниц, и наш прием - не исключение. В меню таких фуршетов, как правило, обычно на

равных присутствуют европейские и японские блюда, но, конечно, может быть и так, что представленной окажется только одна компонента японского кулинарного разнообразия...

Даже на заурядном приглашении на прием можно обнаружить следы японского менталитета. Главное украшение документа — это, конечно, фамилия приглашенного (особенно для него самого). Однако, кроме этого, здесь обязательно будет указано, кто и по какому случаю устраивает торжество, где оно проходит и в какое время начинается. Для удобства гостей непременно будет обозначено и точное время окончания банкета...

Вот и вход в банкетную часть гостиницы. Вот распорядитель, который со всей возможной учтивостью встречает гостей и приглашает их в залы. Вот большое табло, которое содержит информацию о том, где проводится то или иное мероприятие...

- **Выберем счастливый день...**

А вот и сюрприз: в соседнем зале намечено свадебное торжество, и мы имеем счастье лицезреть невесту в умопомрачительном европейском платье и проплывающих мимо нас многочисленных гостей, среди которых особое внимание привлекают лица женского полу в роскошных многослойных *КИМОНО* - известной всем иностранцам национальной японской одежде, которая, к сожалению, встречается на улицах все реже и реже и которую можно увидеть теперь почти исключительно на торжественных, праздничных или официальных церемониях...

Кимоно - многослойное дорогое шелковое одеяние - постоянно получает упреки в непрактичности. Японкам виднее. Но то, что выглядят они в кимоно изящно и грациозно — этого, думаю, никто не сможет отрицать. Даже бегло взглянув на фигурку в *КИМОНО*, внимательный наблюдатель может многое сказать об обладательнице этого сокровища. Так, девушки и незамужние женщины носят *КИМОНО* с длинными рукавами, замужние японки предпочитают короткие рукава. Сверху женские *КИМОНО* подвязывают красочным поясом *оби*, который дополнительно крепится системой шелковых шнуров и образует на спине роскошный бант. Кроме всего прочего, шнурки говорят о том, куда собралась женщина: если оба конца шнура подняты вверх - ее ждет праздничное и торжественное событие, если вниз - то печальное.

В нашем случае все шнурки как один указывают на праздник. Да, нам повезло: почти на свадьбу попали. Случайность? Случайностей в этой стране почти не бывает. Украдкой смотрим на японский календарь - во многих из них помечены счастливые и несчастливые дни. Так и есть - против сегодняшнего числа стоит не только безликое слово «пятница», но и иероглифические знаки *тайан* - «великое спокойствие». Такие дни считаются исключительно благоприятными для свадеб. Худшие из всех возможных - так называемые «дни кончины праведников» (*буцумэцу*); они благоприятны для похорон, и только.

Знакомые японцы рассказывали, что на деловую, скажем, активность эти старинные приметы уже практически не влияют, а вот свадеб в *буцумэцу* в Японии по-прежнему никогда не увидишь несмотря на то, что при аренде залов и ресторанов в эти дни предоставляются весьма и весьма значительные скидки...

У японцев существуют также счастливые и несчастливые числа. К счастливым, например, относится число «восемь» (*хати*), может быть, потому, что оно произносится почти как «счастье, удача, дар» - (*сати*). Не повезло цифре «четыре»: она по-японски произносится «си», так же, как слово «смерть», и в Японии не принято покупать и дарить наборы из четырех однотипных предметов. Не встречается «четверка» и в японской сервировке. Бывает так, что в гостинице невозможно найти четвертый этаж, а в японских больницах нет не только четвертого этажа, но и четвертой палаты, ибо нумеруются они так: 1, 2, 3, 5...

- **Это должен знать каждый**

Ну да не будем о грустном. За банкетным столом нас ждет приятное общение с коллегами, которое знаменует собой завершение работы нашего пусть временного, пусть не очень трудового, но все же коллектива.

Дух корпоративности поддерживается и культивируется в Японии. Он подкрепляется самыми разнообразными, в том числе и внешними, атрибутами. Участникам симпозиумов, съездов, конкурсов, юбилеев, банкетов непременно прикрепляется на грудь одинаковая, красочно оформленная розетка, которая подчеркивает их общность, хотя бы даже на время непродолжительного мероприятия.

Вот и наши почетные гости, обласканные хозяевами и украшенные розетками, как подарки самим себе, уже выстраиваются на почетном месте у микрофона. Наполнены бокалы, и наступает торжественный момент: сейчас старейший и самый уважаемый участник встречи произнесет свое приветственное слово...

Меня всегда поражали метаморфозы, происходящие с тем (обычно очень и очень пожилым) человеком, который на банкете первым выходит к микрофону с бокалом в руке. Поначалу кажется, что его вообще мало интересует происходящее, что главное желание аксакала - спокойно подремать в мягком кресле.

Ан нет, ошибаюсь я, ой как ошибаюсь! Глаза старейшины вспыхивают и горят ровным огнем, тихий прежде голос гремит и окрашивается глубокими обертонами, краткая, но энергичная речь быстро набирает обороты и закачивается звонкой здравицей и громогласным, зычным, откуда-то из глубины души рвущимся возгласом:

- *Кампай!*

Считаю, что это японское слово достойно того, чтобы его знал и писал с большой буквы каждый. *Кампай* буквально означает «Осушим бокалы», но может переводиться как «Ваше здоровье!» или «Выпьем!», или еще как-нибудь. Суть не в значении этого слова, а в его назначении. И заключается оно в том, что в ответ зал должен дружно грянуть так, чтобы жалобно зазвенели бокалы и напряглись барабанные перепонки в ушах ко всему привычных официантов:

- ***КАМПАЙ!!!***

Вот тогда даже только что начавшийся банкет будет считаться, с японской точки зрения, полностью и окончательно удавшимся...

- **«Почему они нам не наливают?!»**

После удачного старта банкет быстро катится по накатанной колее: выбор блюд, раскладка, стопки тарелок - все здесь знакомо по европейским ресторанам. Разве что палочки для еды лежат рядом с ножами и вилками...

Но вот и первые проблемы: японские хозяева как-то очень уж аккуратно и одинаково наклоняют набок головы, когда в их поле зрения попадает маленькая группа наших, как говорят в Москве, «приезжих». Удивлены японцы, стало быть. Чем же? На первый взгляд, в облике гостей нет ничего необычного, и только внимательно присмотревшись, понимаешь, что могло так поразить хозяев. Вся группа, готовясь к официальному мероприятию, из самых лучших побуждений надела галстуки, причем черные! Эх, не предупредили мы

коллег, что черные галстуки надевают в Японии только на похороны... Свят-свят-свят!

Дальше - больше. Вот и иностранные гости раздражены... как бы это помягче сказать... необходимостью хозяев. Отфильтровав эмоции, в сухом остатке получаем что-то вроде «А почему они нам не наливают, трам-тарарам?!»

Приходится объяснять: если японец делает жест, напоминающий опрокидывание бокала, то он вряд ли предлагает собеседнику освежиться лимонадом. Но поведение японцев «на пиру» опять-таки отличается от принятого у нас. Самое главное, что должен запомнить каждый, приглашенный на японское застолье - в стоящую на столе рюмку спиртное не наливают никогда! Не принято. Невежливо наливать и себе самому.

Почему не наполняют стоящий на столе бокал? А потому, что в таком виде бокал наполняют только на поминальном обеде, да и то лишь в том случае, если он стоит на месте, символически отведенном для покойника (опять свят-свят-свят!). Вот потому-то живым в покоящуюся на столе рюмку и не наливают...

Итак, если гость хочет, чтобы ему наполнили бокал, то его (бокал, а не гостя) непременно нужно взять в руки. А хозяин, взяв в свои руки сосуд с живительной влагой, ждет, пока гость поднимет этот самый бокал. Если этого не последовало, бокал не наполняют. Для японца неподнятый бокал — это знак того, что гость больше не хочет, не может пить или вообще пришел сюда исключительно для того, чтобы посмотреть, как пьют другие...

Непосвященные иностранцы очень часто в таких ситуациях недоумевают и нехорошими словами поминают «коварных» японцев, которые только имитируют щедрость, а на самом деле решили на выпивке сэкономить...

Знающий же гость следует строго определенному порядку наполнения рюмки: если хозяин показывает, что он хотел бы гостю налить, а гость, представьте себе, не возражает, то полагается сначала с поклоном отпить из своей рюмки, а затем вернуть сосуд в рабочее положение и держать его на весу в руке (еще более учтиво - двумя руками), пока рюмку не наполнят. Потом следует сделать глоток и, не выпивая содержимое до конца, поставить рюмку на стол. Затем, согласно этикету, с помощью таких же манипуляций следует наполнить бокал партнера.

Сложно? - Тяжело в ученье, легко в бою!

И еще одна особенность японского этикета: во время застолья обычно женщины ухаживают за мужчинами, наливая им алкогольные напитки. Делать наоборот - поступать не японски...

• Знакомства и поклоны

Большой банкет — это хорошая возможность понаблюдать за манерами и особенностями общения японцев между собой и с иностранными гостями. Что изменилось в последнее время в поведении японцев? Бросается в глаза то, что они при встрече стали чаще пользоваться рукопожатием, причем не только при общении с иностранцами, но, и в своем кругу.

Еще несколько лет назад этого не было, и одна из первых «странностей», которую отмечали иностранцы, заключалась в том, что японцы при приветствиях почти никогда не пожимали друг другу руки, не целовали друг друга в щеку, не обнимались, не совершали никаких других подобных действий, и вообще старались не касаться друг друга.

В массе своей ничего подобного они не делают и теперь. Да и рукопожатия - они всего лишь в моде, но не в крови. Традиция рукопожатия пока практически отсутствует, и многие не умеют правильно (с европейской точки зрения!) подать партнеру руку, а то держат ее совершенно безжизненно, как снулую рыбу, не зная, когда и с какой силой нужно сжимать пальцы и когда настает время руку отвести.

Мне трудно сказать, привьется ли в Стране восходящего солнца новомодный для нее европейский обычай. Наверное, привьется. Но, по крайней мере, предыдущие две тысячи лет японцы при знакомстве и общении между собой прекрасно обходились поклонами (*одзиги*). Не отошли они в область преданий и сейчас. В некотором смысле поклон более удобен, чем рукопожатие. В Японии это совершенно универсальный способ общения, который может использоваться не только для приветствия или при прощании, но и для выражения благодарности, извинения, сочувствия и т.п.

Кстати, у персонала японских ресторанов пока, к счастью, не замечено привычки здороваться с посетителем за руку. Здесь по-прежнему в ходу поклоны, причем поклоны, выполняемые по самым строгим правилам.

Вариантов этого простого на первый взгляд движения огромное множество, и взрослый японец почти автоматически выбирает из обширного арсенала поклонов тот, который наиболее точно соответствует конкретной ситуации. Японцы, долго жившие за границей, жалуются, что теряют этот автоматизм, и, вернувшись на родину, вынуждены каждый раз мучительно думать, как именно нужно поклониться тому или иному человеку в том или ином случае.

Главное в поклоне - его амплитуда. Почтительный поклон по отношению к старшему и уважаемому лицу делается довольно глубоким; человек сгибается в поясе и наклоняет голову. Низко кланяется посетителям обслуживающий персонал в магазинах и гостиницах (только не нужно им подражать!). Обычный же поклон сводится к легкому наклону головы. Мужчины при этом держат руки прямо по швам, а женщины - скрещивают опущенные вниз руки. Приветствие старых друзей, конечно, менее формализовано — это может быть легкий кивок или неопределенный жест, только символизирующий поклон.

А иногда удастся увидеть и какое-то смешанное японо-европейское приветствие, которое представляет собой симбиоз поклона и рукопожатия.

Но следует еще раз подчеркнуть, что в Японии, даже при встрече самых близких друзей пока совершенно не приняты поцелуи «в уста сахарны», объятия, похлопывания по плечу, тычки в грудь и тому подобные знаки внимания. Все это у воспитанного в японской традиции человека не вызовет ничего, кроме чувства брезгливости.

Иностранцам разобраться в деталях японских поклонов не легче, чем японцам - в особенностях рукопожатий. Американские исследователи, которые немало занимались изучением особенностей общения с японцами, отмечают, например, что низкие поклоны японцев производят крайне неприятное впечатление на американцев, поскольку те расценивают их как проявление раболепия или желания что-нибудь выпросить. Американцы в большинстве своем считают, что уважающий себя человек не должен так кланяться. Даже японская традиция брать подарок только двумя руками, при этом почтительно склонившись, для американцев - проявление жадности. Впрочем, японцы, не меньше американцев себя уважающие, продолжают поступать согласно своим, а не иноземным привычкам и традициям.

- **Соблюдай дистанцию!**

Японский поклон несет в себе и еще одну нагрузку. Известно, что у разных народов и разных культур существуют свои меры ценностей, в том числе мера проявления вежливости. У японцев она выражается также в расстоянии, на котором допустимо общение друг с другом во время разговора. В Японии оно достаточно велико: вряд ли вы увидите беседующих японцев, близко стоящих друг к другу (и это обязательно нужно учитывать при общении с жителями Японских островов).

Дело осложняется еще и тем, что оптимальное расстояние между собеседниками не является установленной раз и навсегда величиной, а зависит от степени знакомства, служебного положения, возраста, пола, степени взаимного уважения и множества других факторов.

Как же быстро определить это расстояние? Вот для этого знающие люди и советуют использовать поклон: если японец начинает кланяться, то это и значит, что расстояние до собеседника стало оптимальным и дальнейшее сближение будет для партнера неприятным.

При разговоре на японском языке дополнительным критерием в определении этого расстояния служит степень вежливости речи. Применение собеседником тех или иных категорий вежливости немедленно сигнализирует японцу, на каком расстоянии от собеседника нужно остановиться. Однако не японцу, даже и знающему японский язык, это положение, как правило, остается неизвестным, что сильно затрудняет общение. На дипломатических приемах можно нередко наблюдать, как, скажем, латиноамериканец, беседующий с японцем, загоняет последнего в угол, поскольку вежливость и дружеское расположение в понимании латиноамериканца требуют от него стоять как можно ближе к собеседнику, а японец постоянно отступает, сохраняя оптимальную дистанцию с точки зрения японского этикета...

- **«Пить по лестнице»**

Нет, что ни говори, а приятно возвращаться «домой», в японскую гостиницу, после хорошего японского банкета! Приподнятое настроение, шумные улочки, иероглифы рекламы, крики зазывал, снующие группы подвыпивших японских *сарариманов*... Лепота...

Между прочим, это они снуют не просто так, а с глубоким смыслом. Это одна из особенностей поведения здешних подвыпивших компаний. Вместо того, чтобы спокойно расслабляться «до нуля» в одном месте, японцы неожиданно для иностранного наблюдателя в какой-то момент вскакивают, оставляя недопитые бокалы, и с возгласами «*Цуги-э ико!*» - «Пошли дальше!» - переходят всей компанией в другой ресторан, а чаще в бар, где процесс поглощения спиртного продолжается с новой силой.

Чего им на месте не сидится? Тайна сия велика есть. Но вечерами в Токио и других крупных городах очень и очень нередко можно наблюдать хаотические перемещения видеть групп мужчин, отдающих дань этой малопонятной для иностранцев традиции, которая называется *хасигодзакэ* - «пить по лестнице». Нередко эти компании перемешиваются, рассыпаются, обмениваются лидерами - словом, живут богатой внутренней жизнью.

Осуждаю? Отнюдь! Наоборот, следуя еще одной местной традиции. В целом японцы, как мне кажется, снисходительно относятся к своим подвыпившим соотечественникам, прощая им некоторую развязность, которую вряд ли потерпели бы, будь те в трезвом и твердой памяти. Да, собственно, и японцы «под шафе» крайне редко ведут себя агрессивно, чаще всего они источают радость и предаются сентиментальным воспоминаниям.

- **Уличные деликатесы**

Но сегодня *хасигодзакэ* - уже не для нас. Несмотря на постоянные уверения в том, что японцы едят мало, что они «едят глазами», то бишь для них важнее внешний вид блюд, нежели их объем, типичный ужин в Японии легким не назовешь. Другое дело, что он крайне быстро усваивается, и через некоторое время ты уже вновь готов к новым кулинарным подвигам...

Но пока воспользуемся моментом и познакомимся с еще одной неотъемлемой частью городского кулинарного ландшафта - уличными торговцами снедью. Во многих других странах общение с нарпитом — это игра в русскую рулетку с собственным желудком. Не то в Японии, где чистота — это национальное достояние. Вот и торговцы по большей части опрятно одеты, еду предлагают в чистой посуде, что невольно вызывает желание попробовать что-нибудь из уличных деликатесов, коих здесь великое множество.

Среди них - печеный сладкий картофель-батат, который продавец предлагает под собственные тягучие выкрики «*Якиимо... Оисий якиимо!..*» - «Печеный картофель... Вкусный картофель!»

Встречаются небольшие фургоны, в которых, распространяя аппетитный запах, жарятся на огне, как шашлык (да простят мне гурманы такое сравнение) початки кукурузы, политые густым сладковатым соевым соусом. Так же готовят *такояки* - поджаренные кусочки осьминога, *исобэяки* - рисовые пирожки, завернутые в листья морской капусты, *якитори* - слегка замаринованные шашлычки из кусочков куриного мяса на крохотных бамбуковых шампурах. Подаются эти блюда и во многих наших ресторанах, но у нас они расцениваются как элемент красивой японской жизни, в то время как на родине эти кушанья, как мне кажется, гораздо более доступны и демократичны.....

Ближе к вечеру внимание прохожих привлекает аппетитный запах, исходящий от ручных тележек с *одэн*. Это дешевый горячий, а потому особенно приятный холодными вечерами, отвар из рыбы, морской капусты, японской редьки, соевого творога, обязательно с крутым куриным яйцом. У тележки с *одэн* охотно останавливаются не спешащие домой служащие японских компаний, продавцы магазинчиков, студенты... Желаящие могут здесь же получить пиво или чашечку *сакэ*...

- **ДЕНЬ ТРЕТИЙ. ТОКИО-КИОТО.**

- **День железнодорожника**

Наверное, в прошлой жизни я был простым японским железнодорожником.

Мне нравится этот вид транспорта. Нравится доброжелательная обстановка японских вокзалов, их, если можно так сказать, незлобивая толчея, мелодичные голоса дикторш, не дающих пассажирам расслабиться и постоянно что-то повторяющих - хотя часто совершенно невозможно понять, что именно.

Мне симпатичны бравые контролеры, стоящие у входа на платформу и щелкающие компостерами, как кастаньетами - в часы пик эти люди работают быстрее автоматов.

Люблю несколько экзотичные для Японии ночные поезда, в которых пассажиры будто рассованы по индивидуальным капсулам, ориентированным по ходу движения поезда. Пластиковое окно во всю длину «пенала»... Халат, который дают в поезде, как во всякой уважающей себя японской гостинице... Банка пива и сушеные щупальца бедного кальмара, которые тихо колышутся на полке под твоим индивидуальным телевизором... Но интереснее любого телевизора - вид за окном, проплывающая мимо тебя Япония. Только жаль, что скоро кончается эта идиллия - быстро в Японии ходят ночные поезда...

Я радуюсь появлению контролера в вагоне электрички - не только потому, что всегда беру билет, но и потому, что предоставляется возможность увидеть настоящий спектакль - редкостный для меня и привычный для японцев. Войдя в вагон, контролер должен снять форменную фуражку, поклониться и в самых вежливых выражениях извиниться перед уважаемыми гостями за то, что он вынужден нарушить их покой проверкой проездных документов...

И сегодня с самого раннего утра мы попадаем под крылышко японских железнодорожников - едем скоростным поездом *синкансэн* из Токио в старую столицу Японии - город Киото (время в пути - 170 минут).

- **Турпоездка за едой**

Мягкое покачивание вагона, интерьер которого больше напоминает самолет (да и то, крейсерская скорость-то у него 200 километров в час). Дремлющие в креслах пассажиры. Кто они? Куда и зачем едут этим ранним субботним утром? Снова полистаем статистический справочник. Занятное это дело - японская статистика...

Вот интересно - при ответе на весьма витиеватый вопрос «Вам хотелось бы иметь больше свободного времени или достаточно того что Вы имеете сейчас, а может, Вы хотели бы сократить его?», предложенный в 1999 г. в анкете канцелярии премьер-министра, мнения японцев разделились следующим образом: увеличить количество свободного времени хотели бы 37 процентов, довольны имеющимся 58 (!), а 3 процента считают, что его у них слишком много и надо было бы даже сократить (!!).

А зачем они вообще путешествуют? Ответ на этот вопрос (он тоже фигурировал в анкете) показал, что 63 процента, т.е. большинство японцев, путешествуют для того, чтобы полюбоваться красотами природы (как-то: горы, реки, море, водопады, природные парки и т.п.), 53 процента хотят отдохнуть на местных курортах - горячих источниках; а вот 34 процента отправляются в путь за вкусовыми ощущениями - им хотелось бы попробовать наиболее знаменитые местные блюда, или, попросту, вкусно поесть!

Отдых для японца — это главным образом поездка по родной стране с одной ночевкой. Почему они предпочитают такие поездки путешествиям на более длительный срок? Финансовые ограничения? Нет, денежная проблема беспокоит лишь 28 процентов опрошенных. А вот 33,5 процента считают, что если отдых длится более указанного времени, то он становится утомительным, и японец уже не может отдыхать полноценно (33,5%). Нам бы их проблемы!

А почему бы за границу не махнуть? Почему отдыхать нужно именно на родине? И здесь ответы японцев просты и понятны (можно было приводить сразу несколько вариантов): наличие общественного порядка и гарантия необходимых санитарных условий в Японии (попросту говоря, в Японии - чище) - 34 процента, невозможность взять длительный отпуск (надолго на работе не отпускают) - 32 процента, финансовые ограничения (денег нет!) - 28 процентов, возможность наслаждаться вкусной пищей (хоть поесть!) - 23 процента и, наконец, незнание иностранных языков (22 процента). Интересно, что 20 процентов составил чистосердечный ответ: «Нет интереса к поездке за границу»...

- **Экибэн - еда в дороге**

«Возможность насладиться вкусной местной пищей» представится пассажирам нашего экспресса очень скоро. Вот уже несут по вагону горячие салфетки *осибори*. Не обманывает народная японская примета - и на этот раз будет чем позавтракать!

Можно было, конечно, пойти в ресторан гостиницы. Можно было перехватить чашку горячей лапши в привокзальном «стояке» (это не жаргон, по-японски такой способ называется *татигуи* - «еда стоя»). Можно было купить на вокзале все тот же разделенный на несколько секций ящичек с разнообразными закусками и рисом - *бэнто*. Тут все определяется желанием пассажира и теми реалиями, которые в анкете аккуратно названы «финансовыми ограничениями»...

В автоматически открывающихся дверях вагона появляется девушка в форме железнодорожной компании, толкающая перед собой тележку с долгожданными завтраками: «Предлагаем уважаемым пассажирам попробовать *бэнто* той местности, по которой сейчас проезжает наш поезд...».

Дорожный вариант *бэнто* называется *экибэн* - в это слово затесался иероглиф *эки* - «станция, вокзал». *Экибэн* всегда считался хорошим вариантом для тех, чье желание приобщиться к достижениям японского кулинарного искусства оказывалось неизмеримо больше содержимого кошелька. Многие привокзальные рестораны и буфеты продают подобные наборы, и поскольку их содержимое приготовлено по традиционной технологии, то даже в таком упрощенном виде вполне можно насладиться истинно «японским» вкусом.

Здесь вам могут попасться и отваренные в соленой воде конские бобы, и вареное корневище лопуха, и подсолненные кусочки морского леща, и что-то вроде кусочков омлета, и полосатые японские креветки, и корень лотоса, и ломтики осьминога, и тыква, и моллюск *аваби* (он же морское ушко), и сушеные грибы, отваренные в сладком бульоне. Все может быть в этой красивой коробочке, радующей глаз и возбуждающей аппетит...

Но... Эти красиво оформленные, изысканного вида коробочки, конечно, намного дешевле ресторанного обеда, однако местные остряки недаром утверждают, что в последнее время *экибэн* стали напоминать ювелирные наборы, причем не только по оформлению, но и по цене...

Впрочем, за все хорошее приходится платить. А в данном случае вы платите еще и за незыблемость железнодорожных традиций. Именно то, чем пассажиров угощали в Иокогаме, Нагое или Киото еще в 20-х - 30-х годах прошлого века, предлагают их внукам в виде *экибэн* и сейчас...

Девушки, которые торгуют этими коробочками в скоростных поездах, составляют какую-то отдельную касту. Что-то неуловимое их объединяет. Что? Аккуратный макияж, униформа, интонации голоса, похожие на пение птиц, или просто молодость?..

Но вернемся к заветной коробочке, возьмем палочками кусочек жареной рыбы, а потом ломтик маринованной редьки, а потом комочек вареного риса и будем долго следить за тем, как разливается по нёбу легкий мучнисто-соевый вкус, на фоне которого всплывает то кислота, то горечь, то легкая сладость. Сменяются ощущения, но сохраняется основа - так бесшумно мелькают за окном скоростной электрички изумрудно-зеленые рисовые поля, покатые холмы, черепичные крыши, но остается то неизменное, имя которому - Япония...

• **Все в наших руках - палочки для еды**

Пока мы вживаемся в действительность и наблюдаем за жизнью японцев, выясняется, что и за нами кто-то внимательно наблюдает. Этот кто-то - японский человек лет четырех-пяти, который изредка поднимает на чужестранцев свои темные глаза-бусинки. Он уже весьма ловко орудует палочками для еды и, наверное, искренне недоумевает, почему это взрослые иноземные дяди не могут толком ими пользоваться.

Не ударим в грязь лицом перед взыскательным японским критиком! Покажем, что мы тоже не лыком шиты и палочками есть умеем! Тем более, что японцы утверждают, будто это довольно просто - только привыкнуть надо...

Резонно полагая, что царапать зубы металлическими предметами по меньшей мере вредно и негигиенично, японцы свои палочки обычно делают из легкого, но твердого дерева, например, криптомерии или бамбука, а затем покрывают их лаком. Дома каждый японец ест своими «персональными» палочками, в ресторанах чаще всего подают сделанные из цельного нелакированного куска дерева одноразовые палочки, которые перед едой нужно расщепить. Вот и к *бэнто* прилагаются такие же...

Что и говорить, гость в Японии немало выиграет в мнении хозяев, если будет правильно пользоваться этим инструментом. По правилам хорошего тона, верхнюю палочку следует удерживать тремя пальцами правой руки - большим, указательным и средним. Нижняя - неподвижно лежит на согнутом безымянном пальце и придерживается основанием большого. Палочки держат по возможности горизонтально - так удобнее захватывать небольшие кусочки и отправлять их в рот.

Кстати, «небольшие кусочки» — это, напомним, традиционная форма подачи японского кушанья. А вот для европейской еды палочки не приспособлены - бифштекс палочками ковырять даже в Японии вас никто не заставит.

В «нерабочем» состоянии палочки должны покоиться на столе так, чтобы их тонкие концы оказались слева и легли на специальную подставку *хасиоки* (*хаси* - «палочки», *оки* - «класть»). Когда палочки понадобятся снова, - их надо взять за толстые концы правой рукой, перехватить ладонью левой, а затем снова взять пальцами правой - и инструмент готов к «работе».

Строго говоря, согласно требованиям японского этикета, только в этих положениях и могут находиться палочки за столом. Всякие другие манипуляции с ними показывают, что за японским столом оказался либо невоспитанный человек, либо иностранец. Нельзя втыкать палочки в блюдо наподобие вилки. Нехорошо двигать чашку с едой с помощью палочек. Недопустимо размахивать ими над столом или рыться в тарелке, выбирая самый лакомый кусочек. Не принято брать миску правой рукой, когда в ней зажаты палочки. Если же гость, не дай бог, воткнет палочки вертикально в вареный рис, это произведет самое гнетущее впечатление на присутствующих японцев: так ставят палочки только во время поминальной службы. Совсем плохо брать палочки в кулак: в таком состоянии они рассматриваются как холодное оружие...

• Страна, богатая природой

Скоро все (или почти все) пассажиры вагона обращаются к окнам или по крайней мере изредка в них поглядывают - кто явно и с восхищением, кто исподволь, с деланным безразличием. Обычно японцы в транспорте тихо дремлют, однако сейчас им не до дремоты: справа по ходу поезда на горизонте показался знакомый по множеству картин, стихов и открыток мягкий волнообразный профиль: гора Фудзи!

Не ждите ее описания: как гласит японская пословица, бумажным фонариком не уравновесить бронзового колокола...

На месте японцев я бы чаще смотрел в окна. Там, действительно, есть на что посмотреть. Япония - страна, бедная природными ресурсами, но богатая природными видами. Живописно изрезанная береговой линия моря, заснеженные горы, округлые холмы,

глубокие долины, зеленые рисовые поля... Нет, недаром прекрасная и разнообразная природа Японских островов издавна служила для их жителей прежде всего источником эстетических переживаний, а не источником минеральных ресурсов.

Особенно много в традиционной японской культуре связано с флорой страны.. Протянувшаяся на три с лишним тысячи километров Япония - настоящий рай для ботаников, которые насчитывают здесь от пяти до шести тысяч местных видов растений.. Японцы издавна высоко ценят многие из своих деревьев, трав и цветов, используя их для множества целей - от строительства зданий, которые в традиционной Японии всегда были деревянными, до изготовления лекарств, красок, бумаги и... блюд традиционной японской кухни. Но более всего растения ценятся не за полезность и даже не за цвет, красоту или вкус, а за переживания и ощущения, которые они вызывают в душе японского человека. Многие века основной темой японских литературы и искусства была красота природы, воплощенная в термине *катё фугэцу* (буквально - «цветы, птицы, ветер и луна»), и, наверное, не случайно иероглиф «цветы» стоит в нем на первом месте.

Самый известный пример отношения японцев к живой природе - любование по весне цветами местной вишни *сакуры* (с едой и напитками, разумеется). Цветет японская вишня недолго, всего два-три дня, и эстетическое удовольствие японцы получают именно от быстротечности этой красоты. Узкий фронт цветения *сакуры* движется по Японским островам с юга на север в течение месяца, и информация о его продвижении - неотъемлемая часть новостных программ ведущих телевизионных компаний.

Однажды мне довелось проезжать через полосу цветущей сакуры в поезде, который шел с севера на юг страны.. Быстрое движение сделало зрелище еще более мимолетным: несколько минут - и красотой цветущей вишни уже любоваются другие...

Среди любимых цветущих растений японцев также глициния *фудзи*, темно-лиловые ирисы *аямэ*, азалия *адзисай*. Осенью любят *момидзи* - мелкими алыми листьями японского клена.

Стоит отметить, что если в Европе гербы знатных людей украшали «воинственные» символы, скажем, меч, щит, хищные животные и птицы, то в японских гербах эту роль чаще всего играли растения. Так, официальным гербом японской императорской фамилии служит стилизованное изображение цветка хризантемы о шестнадцати лепестках, а, так сказать, домашним гербом - цветущая японская павлония *кири*.

Традиционная литература и изобразительные искусства в Японии предполагают умение художника выразить свои чувства к природе в форме простых, небольших и изящных творений. Цветы и птицы как нельзя лучше подходят для этой роли, и японские поэты и художники бесконечное число раз воспевали их в своих стихотворениях, изображали на картинах, тканях, лакированной посуде.

В целом любовь к естественным, природным формам оказала большое влияние на развитие всех традиционных японских искусств, включая *икэбана*, разбивку садов и, конечно, высокую японскую кухню.

• **Четыре времени года японской кухни**

Известно, что японцы видят особое очарование в смене времен года, в вечно меняющейся и вечно прекрасной природе своей страны. Можно сказать, что любование этими постоянными изменениями составляет неотъемлемую черту японского образа жизни. Традиция поклонения прекрасному передается в Японии из поколения в поколение и является одним из способов, позволяющих ощутить себя японцем. При этом многие из них считают, что

присущее жителям Страны восходящего солнца особое чувство красоты — это их национальное достояние, а иностранцам остается только им восхищаться: ни понять, ни разделить его иноземным жителям не дано.

В Японии, в отличие от тропических стран, очень четко выражена смена четырех времен года. Свои многочисленные «поправки» вносят в климат горы, занимающие две трети территории страны, и омывающие ее моря, поэтому здесь, действительно, можно увидеть, как говорят японцы, «тысячу изменений и десять тысяч перемен» (*сэмпэн банка*).

Весна в центральной части Японии начинается в марте с сильных порывов южного ветра, который носит поэтическое название «первый весенний» (*хару итибан*). Вслед за этим начинается таяние снегов в горах. В начале апреля зацветает *сакура*.

Лето делится на два сезона. Сначала наступает время так называемых «сливовых дождей» (*байю* или *цую*), которые непрерывно моросят примерно с 7 июня по 20 июля. Потом дожди внезапно прекращаются, и наступают ужасающие жара и духота, которые длятся до середины августа.

Вторая половина августа - начало сентября - время тайфунов, мощных циклонов с сильными ветрами и осадками. Они возникают в южной части Тихого океана и один за другим обрушиваются на тихоокеанское побережье Японии. Наряду с землетрясениями, тайфуны и связанные с ними оползни - неизбежное зло природы Японских островов. Только в октябре тучи над Японией рассеиваются, и наступает тихая и ясная осенняя погода *акибарэ*, или японская пурпурная осень.

Зима начинается с сильных северо-западных ветров, которые дуют из Сибири, Они приносят глубокие снега на обращенную к материку сторону Японии и холода - на ее тихоокеанское побережье. Минимум температур приходится на 25 января, но уже начало февраля, несмотря на продолжающиеся холода, считается в Японии преддверием весны.

Словом, Япония — это страна, в которой природа не дает о себе забыть. С одной стороны, - сильнейшие разрушения, которые вызывают тайфуны, землетрясения, извержения вулканов. С другой - постоянно меняющиеся море, горы, леса, реки, изумительные по красоте пейзажи, причем в любой точке страны...

Многое меняется в Японии вслед за временем года.. Четко выраженный сезонный характер имеет и местная кухня. То, что японцы едят летом, они вряд ли станут есть зимой, хотя нынешний уровень технологий позволяет японской хозяйке в любое время года купить разнообразные свежемороженые деликатесы. Но если есть выбор между замороженным и свежим, то японцы предпочтут свежее, а еще лучше свежайшее.

По весне особенно популярны блюда из свежих ростков бамбука *такэноко*, малого тунца *кацуо*, ягод клубники, зеленой фасоли. Лето - время свежих овощей: помидоров, огурцов, баклажанов, а также экзотических для европейца морепродуктов типа моллюска *аваби* (морское ушко). Осенью едят грибы, коренья, орехи, свежую и жареную сайру, твердые японские груши *наси*. Зима - пора солений, длинной местной редьки *дайкон* (что значит «большой корень»), китайской капусты, моркови, яблок, мандаринов, блюд из крабов и красного морского окуна *таи*...

- **«Здесь горы лиловые, а воды светлы»**

Двигаясь из Токио в Киото, мы не только перемещаемся в юго-западном направлении. Можно сказать, что скоростной экспресс идет против течения времени...

Есть в этой стране места, не посетив которые, нельзя понять душу Японии. И одно из таких мест, если не главное — это город Киото, старая столица Страны восходящего солнца. Именно здесь зарождались религиозные и философские учения, оказавшие огромное влияние на культуру и искусство дальневосточной страны, здесь сосредоточено большинство ее архитектурных памятников и культурных сокровищ. Говоря высоким стилем, здесь хранится душа традиционной Японии...

Как известно, первая постоянная столица Японии была основана в Нара в начале VII века (до этого времени каждый раз после кончины императора столица переносилась в другое место). Но уже в конце того же столетия император Камму (правил с 781 по 806 г.) решил подобрать место для новой столицы.

Как обычно возникают столицы? Помните: «Здесь будет город заложен назло надменному соседу!»

В Японии было немного по-другому. Облюбовав живописное место в прекрасной долине, император Камму в двадцать второй день десятой луны 794 года (день, по утверждению астрологов, очень благоприятный для всякого рода начинаний), соизволил во всеуслышание произнести: «Горы и реки — это ворот и пояс этих земель, благодаря им они являют собой крепость, созданную самой природой». И еще произнес император строку из старого китайского стихотворения: «Здесь горы лиловые, а воды светлы».

Простые слова, за которыми для современного человека не кроется ничего, кроме констатации топографических особенностей киотосской котловины, определили историю этого места, да и историю Японии вообще, по крайней мере, на ближайшие десять веков: город Киото оставался резиденцией японских императоров на протяжении почти 1100 лет - до 1868 года, когда столица была перенесена в Токио.

• **Столица Мира и Покоя**

Старое название Киото - *Хэйан-кё* («Столица мира и покоя») - дало название эпохе Хэйан, длительному периоду японской истории, который продолжался с 794 по 1192 год. Хэйан — это время величайшего взлета японской культуры и искусства. Именно тогда был создан ряд непревзойденных шедевров, среди которых вершина японской литературы - «Повесть о принце Гэндзи», первый роман в мировой истории, написанный придворной дамой Мурасаки Сикибу около 1000-го года.

Жизнь знати в столице отличалась чрезвычайной утонченностью и изысканностью. Но в то время как императорский двор развлекался и наслаждался искусствами, его авторитет среди воинственных родов в провинции становился все более шатким. Постепенно борьба за власть захлестнула и столицу, где приняла форму сначала противостояния, а затем и жестокой военной схватки между двумя знатными родами Тайра и Минамото, закончившейся победой семейства Минамото.

Триумф Минамото привел к отстранению императорской фамилии от реальной политической власти и ознаменовал собой начало семивекового господства военных правителей Японии, *сёгунов*. Первым *сёгуном* стал Минамото Ёритомо, разместивший свою ставку в небольшом селении Камакура, неподалеку от нынешнего Токио. Было это в 1192 году. В противовес изнеженному аристократическому Киото, в период Камакура поощрялись аскетизм, дисциплина и военные искусства *бусидо*, которые особенно рьяно культивировались в среде воинов-самураев. Безусловно, это наложило очень заметный отпечаток на искусство и культуру Японии, для которых стали характерны сдержанность и простота...

Одним словом, Киото долгие годы был центром бурной жизни страны. Несмотря на то что вскоре власть от клана Минамото перешла к их родственникам - клану Ходзё, первая система военного правления просуществовала до 1333 года, доказав свою эффективность в борьбе с внешней агрессией: южный остров Кюсю дважды, в 1274 и 1281 годах, подвергался набегам монголов, но оба раза японские войска успешно отразили их атаки.

На некоторое время, с 1333 по 1338 год, власть императора была восстановлена, однако вскоре она снова была захвачена военными, на этот раз представителями семейства Асикага, которые наследовали титул сёгуна. Резиденцией военного правительства на этот раз стал район Муромати в Киото. Период Муромати длился более двух веков.

Конец Муромати ознаменовался чередой междоусобных схваток феодалов, которые в конце концов вылились в «войну каждого против всех». Порядок в стране был восстановлен лишь к началу XVII века благодаря последовательным усилиям «трех великих объединителей Японии» - военачальников Ода Нобунага (1534-1582), Тоётоми Хидэёси (1536-1598) и Токугава Иэясу (1542-1616).

- **«Открыто» - «закрыто»**

Прочно захватив власть в стране, Токугава Иэясу объявил себя новым *сёгуном* и вместе со своим правительством обосновался в городе Эдо (нынешний Токио). Этот период в истории Японии так и называется - период Эдо или период Токугава. Киото остался резиденцией императоров.

Стремясь сохранить в неприкосновенности свою власть и законсервировать существующую в стране систему правления, сёгунат Токугава пошел на такой решительный шаг, как закрытие страны для контактов с внешним миром. Жителям Страны восходящего солнца под страхом смерти запрещалось покидать Японию, иноземцам - въезжать в страну. Множество иностранцев, в том числе купцов и проповедовавших в Японии с середины XVI века католических миссионеров, были изгнаны с островов. В итоге страна оказалась закрыта для всех европейцев, кроме горстки голландских купцов, пребывание которых в Японии было ограничено территорией крошечного островка Дэдзима вблизи порта Нагасаки. Эта фактория в течение двух с половиной веков была фактически единственным связующим звеном между Японией и остальным миром.

В результате этих мер междоусобные войны в стране действительно прекратились, и более двух с половиной веков японцы жили в мире - и отдельно от других народов. Десять поколений японцев не имели возможности даже мельком увидеть ни одного, хоть самого завалящего иностранца!

В период Эдо в стране бурно расцвела своеобразная городская культура. Много из того, что стало для иностранцев визитной карточкой Японии - например, театр Кабуки, цветная гравюра *укиё-э* или такие традиционные блюда японской кухни, как *суси* - появилось именно во времена правления *сёгунов* Токугава.

Только к середине XIX века, когда социальная структура, заложенная Токугава Иэясу, уже полностью одряхлела и не могла противостоять внешнему давлению, Япония была вынуждена открыть свои границы. В 1853 г. американская эскадра из четырех кораблей под командованием командора Меттью Перри вошла в Токийский залив и предъявила японским властям ультиматум с требованием открыть страну для внешней торговли. Дав японскому правительству год на размышление, Перри вернулся в Эдо в 1854 году и добился заключения договора о мире и дружбе между США и Японией. Вскоре подобные договоры были заключены с Россией, Англией, Голландией, Францией. В течение следующих десяти

лет в стране происходили крупные волнения и беспорядки, которые, в конце концов, привели в 1867 году к падению феодальной системы сёгуната и восстановлению в 1868 году полной власти императора, известном в японской истории как *Мэйдзи исин* - «Реставрация Мэйдзи».

При императоре Мэйдзи, который правил страной с 1868 по 1912 годы, Япония смогла в течение нескольких десятилетий добиться того, на что многим западным странам потребовались столетия: создания современной промышленности, а также новых государственных и политических институтов. Японцы бросили все силы на усвоение достижений современной им западной цивилизации и немало в том преуспели.

Таким образом, японская культура знала периоды взаимодействия с внешним миром, когда Япония активно поглощала достижения материковой цивилизации, и периоды «схлопывания», когда привитые на японском дереве заимствования не только приживались, но и давали совсем уж неожиданные плоды. Правда, с ними можно было познакомиться лишь во время следующего «открытия» страны.

Вместе с культурой подобным же образом трансформировалась и японская кухня. В частности, период XVII-XIX веков, когда в самых разных странах формировались традиции нынешней «высокой кухни», для Японии был временем минимальных контактов с внешним миром. Это и стало причиной расцвета редкостной, своеобразной, если не сказать экзотической, местной кулинарной традиции. Впрочем, экзотичной она кажется только европейцам...

- **Сто лиц старой столицы**

После переноса в 1868 году столицы Японии в Токио Киото, став провинциальным городом, не смог долго лидировать в охватившей всю страну гонке модернизации и постепенно уступил свое место бурно развивавшемуся Токио. Зато, к большому удовольствию ценителей японской старины, город сохранил за собой славу центра традиционной культуры. Впрочем, не превратился Киото и в заповедник прошлого: теперь это полнокровный современный город со своими городскими заботами и проблемами. И несмотря на воздействие времени, нивелирующее следы древней культуры, и повторяющиеся по крайней мере последние сто лет причитания ревнителей старины о том, что Киото уже не тот, что он безнадежно утратил свою индивидуальность, старая столица продолжает балансировать между полуторамиллионным урбанистическим колоссом и тихим, радующим сердце своей особой атмосферой провинциальным городом.

Да и во внешнем облике старой столицы сохраняется немало своеобразных черт, многие из которых нельзя обнаружить в Японии нигде, кроме как в Киото. Некоторые из них, скажем, огромное даже по японским масштабам количество храмов, сами бросаются в глаза, другие - открываются исподволь. К последним относится, например, нетипичная для Японии четкая планировка города, которая восходит еще к эпохе Хэйан, когда на севере Столицы мира и покоя находился императорский дворец, а ее территория была поделена на большие прямоугольники идущими с запада на восток проспектами и пронизывающими город с севера на юг улицами.

- **Под крышей дома твоего**

Перед каждым, кто приезжает в Японию, встает совершенно неразрешимая задача - втиснуть в свой краткий визит знакомство с тысячелетней историей страны. Более того, сразу же становится ясно, что любые сроки пребывания в стране, будь то сутки, двое, месяц или год, равным образом ничтожно малы в сравнении с обилием обрушивающейся на гостя информации, большую часть которой приходится перерабатывать на подсознательном

уровне. Сложность состоит еще и в том, что каждый попавший, например, в Киото начинает в полном противоречии с ритмом самого города метаться по старой столице и ее пригородам, осматривать, фотографировать, есть и пить в страшной спешке, пытаясь объять необъятное. И эта суета может стать причиной того, что будет упущен шанс увидеть то самое - настоящее и самое японское...

А наша первая, да к тому же, еще и приятная задача - пообедать в старом киотосском ресторане, расположенном в старом же японском доме, насладиться не только изысканным вкусом кушаний, но и столь же изысканным интерьером дома и красотой окружающего ресторан небольшого японского сада.

Давно замечено, что традиционная японская архитектура — это оптимальный отклик японцев на окружающую их среду. Японцы истари не противопоставляют себя природе, а пытаются ужиться с ней. Вот и японский дом не отгораживается от среды, а, напротив, свободно пропускает ее внутрь себя.

Иными словами, в традиционной японской архитектуре нет резкого противопоставления внешнего и внутреннего, интерьера и экстерьера. Особенно это заметно, когда дом или ресторан окружен пусть небольшим, но садом. Найти зрительную точку, где заканчивается дом и начинается двор или сад, крайне непросто, поскольку переход этот осуществляется очень плавно. Иллюзию единства создает и веранда *энгава*, опоясывающая японский дом. Это своего рода переходная область между самим домом и его внешним окружением. Так как внутри дом выстлан мягкими, аккуратно сплетенными циновками, а снаружи окружен камнями и землей, то и материал для веранды японцы используют «промежуточный» - чаще всего нелакированное дерево, представляющее, с их точки зрения, нечто среднее между мягкими составляющими интерьера и грубыми материалами природного окружения...

Как и многое другое, конструкция традиционного японского дома уникальна и свидетельствует о том, что жилище человека может обойтись без очень многого, к чему привыкли люди европейской культуры. К примеру, японский дом — это дом без чердака, фундамента, погреба, камина, печей, труб - да фактически даже без дверей, окон и мебели.

От палящего солнца и летних ливней японцы спасаются под тяжелой, плотной, выступающей далеко за пределы дома черепичной крышей. Такая конструкция также частично предохраняет деревянные опоры и стены от порчи. Выполняет она и еще одну функцию: защищает от солнца в жаркие месяцы и пропускает его зимой, когда солнца недостаточно. Солнечное отопление издавна применяется в японских домах и значительно дополняет современные методы обогрева (центральное отопление в стране по традиции отсутствует напрочь).

Лучшее же средство от летней духоты — это, как известно, кондиционеры и сквозняки. Сквозняки в Японии пока все еще дешевле, а, главное, полезнее для здоровья, нежели кондиционеры. Поэтому стены японского дома представляют собой легко сдвигающиеся или вовсе снимающиеся деревянные решетчатые щиты, обтянутые бумагой или картоном, а крыша покоится не на стенах, а на столбах и опорах. В японском доме редко встретишь больше двух капитальных стен, все остальное - ширмы и перегородки. Кроме того, капитальные стены не скрепляют конструкцию, а лишь заполняют пустоты между столбами: между ними протягивается сетка из бамбуковых планок, которую с обеих сторон покрывают смесью из глины, извести и песка.

Японцы предпочитают структуру живой древесины любой другой защитной оболочке, поэтому деревянные части домов шлифуются, но никогда не покрываются лаком или краской. Часто остаются необработанными боковины бумажных ширм, слегка обструганные деревянные потолки, бамбуковые перегородки. Не стоит пугаться и голых, без обоев, стен:

традиционная эстетика требует, чтобы оштукатуренные стены также не были защищены ничем ни снаружи, ни изнутри.

Здания обычно приподняты над землей, и потому проветриваются и снизу. В качестве строительного материала используется дерево, которое лучше себя чувствует в условиях большой влажности и менее опасно при землетрясениях. Кроме того, дерево не так промерзает зимой. Но промерзает же... Иногда кажется, что цель японского строителя - предоставить ветру возможность гулять в доме там, где ему только заблагорассудится...

Да и строится японский дом по-своему, по-японски. Строительство начинается не с закладки фундамента, как в Европе, а с установки основных колонн на плоских камнях-основаниях. После этого возводится деревянный скелет дома, включая перекрытия крыши, и, наконец, стены.

Интересно, что в открытой глазам деревянной конструкции дома редко можно увидеть диагональные балки и распорки, которые, кажется, должны придавать дополнительную жесткость сооружению. Основным структурным элементом дома является не жесткий треугольник, а мягкий, подвижный прямоугольник. Дело в том, что, по мнению японцев, жесткость - не единственный способ защиты от внешних воздействий. Японские архитекторы противопоставляют им упругость и податливость дерева. В бурю или при землетрясении дом качается и скрипит, как дерево под тяжестью плодов, но не падает: деревянные балки достаточно свободно перемещаются друг относительно друга и гасят удары стихии.

• «Спальни для угрей»

Общий вид городских кварталов, считающихся теперь японской классикой — это ряды невысоких, потемневших от времени двухэтажных деревянных домов *матия* под черепичными крышами, притертых вплотную друг к другу и выстроившихся вдоль прямых и очень нешироких улиц. Такой облик сложился в XVII веке и своим появлением обязан типичной для многих средневековых городов налоговой политике властей, взимавших пошлины в зависимости от длины фасада дома.

В Киото того времени оптимальный размер фасада, доставлявший владельцу дома минимум финансовых затруднений, составлял всего лишь около трех *кэн* (примерно 5,5 метра). Это и определило в конечном счете форму домов богатых японских горожан, в результате они стали представлять собой очень вытянутые и змеевидные, если можно так сказать, строения, уходящие в глубь кварталов: местные остряки недаром называли такие дома «спальнями для угрей» (*унаги нэдоко*).

За дверью традиционного жилища, а теперь и традиционного ресторана, обычно начинаются не главные помещения, а мощенная каменными плитами извилистая дорожка, уводящая в недра дома, к его настоящему порогу. По пути посетитель может неожиданно для себя выйти к небольшому саду, занимающему внутренний дворик, который не только радует хозяев зеленью высаженного здесь бамбука или элегантно каменным сосудом для омовения рук, но выполняет полезную функцию, рассеивая во внутренние покои дома падающий на него сверху солнечный свет. Бывают в сложной планировке *матия* и комнаты для чайных церемоний, отдельные флигели, соединенные с основной частью строения крытыми переходами, запирающиеся чуланы и другие подсобные помещения, охватывающие находящиеся в самой глубине дома кухню и жилые комнаты. На второй этаж обычно ведет очень крутая «коробчатая лестница» (*хакодан*), называемая так потому, что под ней расположено множество ящичков и шкафчиков для домашней утвари...

• Решетки, форточки и шторы

Помните: «Горы и реки — это ворот и пояс этих земель...»? Киото, как и многие другие японские города, окружен невысокими горами. Это не только создает уникальные возможности для любования городом с высоты птичьего полета и придает мягкую округлость практически каждому городскому пейзажу. Благодаря «вороту гор» Киото имеет свой микроклимат, отличающийся ярко выраженной сменой времен года. Именно эта черта города снискала ему славу одного из лучших мест в Японии для любования природой.

Но есть у этой медали и оборотная сторона: весьма сильный по здешним меркам зимний холод и поистине удушающая жара, которая стоит в Киото летом. От нее не спасают ни сады, ни парки предгорий, ни неширокие реки, протекающие по территории города, ни низко свисающие крыши, ни веера, ни кондиционеры. Ничто не спасает.

В то же время именно эта особенность местного климата привела к появлению одного из самых изысканных и распространившихся потом по всей Японии элементов городского пейзажа - многочисленных декоративных решеток и жалюзи, которые не только скрывают внутренние части домов и ресторанов от любопытных глаз, но и позволяют их хозяевам устраивать летом в длинных «спальнях для угрей» хоть какие-то освежающие сквозняки. Особенно красивы наружные решетки окон, выполненные из большого количества вертикально стоящих деревянных планок. Схожую с решетками роль играют и жалюзи *сударэ*, сделанные из множества горизонтально расположенных щепок бамбука; с наступлением лета ими снаружи занавешивают наиболее уязвимые для палящего солнца окна вторых этажей. Впрочем, в Киото они висят круглый год, а не только летом. Японские источники утверждают, что *сударэ* - не просто занавески, они несут главным образом эстетическую нагрузку: густые поперечные полосы для человека, находящегося внутри дома, облагораживают любой, даже самый заурядный вид. Век трепещущих под ветром и дождем *сударэ* недолог - от силы год-два, поэтому бамбуковых дел мастера не скоро останутся без работы, и обновленные *сударэ* снова и снова будут придавать городским кварталам такой домашний и чисто японский вид.

Еще одна из примет старых японских домов - камышовые шторы, с помощью которых жители закрывают от солнца и ветра высаженные в горшки комнатные цветы: в Японии никогда не было много места для разбивки обширных садов и парков. Самые лучшие шторы и стойкие против ветра и дождя жалюзи делаются из широколистного рогоза, который больше всего напоминает наш камыш и отличается от него разве что большим количеством узелков на стебле, что существенно повышает прочность штор.

К старинным ухищрениям, облегчающим жизнь японских обывателей, относятся также небольшие зарешеченные «форточки от комаров» (*мусикомадо*), сделанные на вторых этажах. Традиция сохраняет и потерявшие свою надобность специальные бамбуковые изгороди *инуярай*, защищавшие в старину стены и углы домов от сюрпризов, которые могли преподнести бродячие собаки или лошади проходивших по улицам столичного города всадников.

Сейчас традиционный японский городской пейзаж немислим без тронутых временем домов, декоративных решеток и изгородей, игра света и теней на которых придает улицам удивительное своеобразие. Неповторимое впечатление производят и потемневшие стены цвета старого серебра, которые удачно сочетаются с вымощенными каменными плитами переулками, благодаря чему создается неповторимая атмосфера почти ушедшего от нас прошлого...

- **Татами**

И вот мы у входа в ресторан. Хлопочет хозяйка. Судя по тому, что удастся понять из ее

профессионально-сбивчивого монолога, вся ее жизнь вплоть до настоящего момента была не более чем приготовлением к долгожданной встрече с многоуважаемыми гостями, которые наконец-то изыскали возможность оставить ненадолго свои неимоверной важности дела и осчастливили своим появлением ее скромное и недостойное заведение...

Вот знаешь же, что девяносто девять процентов этой речи - дежурно-вежливые фразы, а ничего с собой не можешь поделать - губы сами расплываются в самодовольной улыбке...

Чтобы не вносить в дом пыль, в прихожей хозяева и гости обязательно снимают обувь и переобуваются в предложенные шлепанцы, в которых и ходят по деревянным полам. (Да, трижды были правы те, кто перед моей первой поездкой в Японию советовал купить туфли без шнурков и радикально обновить гардероб в той его части, которая касается носков - вполне, вполне может приключиться с нашим человеком в японском ресторане какой-нибудь чулочно-носочный казус...)

Хорошо воспитанный гость, сняв туфли, поставит их у порога каблуками к дому. Хорошо воспитанный хозяин не даст гостю этого сделать и проведет эту операцию либо сам, либо с помощью обслуживающего персонала...

В ресторане нам отведен отдельный кабинет в японском стиле.. Это значит, что в центре его стоит низкий японский столик, а пол устлан соломенными циновками- *татами*. Другой мебели в зале нет и не предвидится. По сверкающим чистотой *татами* принято ходить в носках, ибо под кожаными или деревянными подошвами циновки быстро стираются. А это, в свою очередь, значит, что снова придется снимать только что обутые шлепанцы и оставаться в носках, чулках или колготках, одним словом, в том, что кого есть - главное, чтобы были они безупречной свежести. Шагать по *татами* в ботинках или даже в тапочках — это для японца... ну просто не знаю, на что это похоже. Это немыслимое святотатство - все равно как для русского человека лежать в грязных кирзовых сапогах на пуховой перине...

К слову сказать, японские циновки — это, наверное, самое multifunctional изобретение в мире. Они одновременно служат изоляционным материалом, ковром, кроватью, стулом, диваном, а в некотором случае и обеденным столом.

Сегодня многие японцы спят в кроватях. Однако пространство дома используется гораздо экономнее при традиционном подходе, когда его обитатели спят прямо на циновках- *татами*. Из ниши вынимается матрас- *футон*, который кладется на пол, застилается простыней, сверху кладется одеяло и постель готова. Утром она столь же мгновенно убирается.

Татами легко проветривать, подметать, снимать. К тому же делаются они стандартных размеров, и поэтому используются в качестве единицы измерения при планировке домов и комнат...

- **Сижу у ниши *токонома*...**

После недолгой (и заведомо обреченной на мое поражение) борьбы с гостеприимными хозяевами, предлагающими занять самое почетное место за столом, приходится-таки занять это самое место и сесть лицом к выходу в красном углу дома или ресторана - рядом с нишей *токонома*, в которую по традиции ставят вазу с цветами, а также вешают свиток с каллиграфически начертанными иероглифами или картину в японском стиле..

Впрочем, «занять» — это слабо сказано. По правилам, после приглашения гость перемещается на лежащую на циновках подушку *дзабутон* или *дзабутон* с прикрепленной спинкой - *дзаису*. Но чтобы воспользоваться таким сиденьем, нужно опуститься на колени и затем сесть на пятки. Это официальная поза - *сэйдза*. Если в комнате появился новый гость,

вы по правилам этикета должны, не вставая, сползти с подушки *дзабутон* и остаться в той же позе, но обязательно на циновке. Однако сидеть на собственных пятках - занятие довольно утомительное для непривычного иностранца, и потому по прошествии некоторого времени, после настоятельных просьб хозяев можно несколько расслабиться и усесться поудобнее: мужчины садятся, скрестив ноги спереди, а женщины, оставаясь на коленях, смещают обе ноги вбок. Что строго запрещает японский этикет, так это вытягивать ноги в сторону других участников встречи...

У меня сложилось впечатление, что нарушители этих, да и большинства других принятых у японцев правил никогда не получают в Японии одобрения; в лучшем случае за ними закрепится репутация неотесанных мужланов, не знающих элементарных правил приличия.. «Ну, дикий иностранец, что с него взять?» Хотя, конечно, в лицо вам этого никто никогда не скажет...

Выход из-за обеденного стола - даже кратковременный - тоже связан с множеством тонких и непривычных для неапонца условностей. К примеру, нежелательно вставать на порог комнаты или на края матов-*татами*. Нельзя резко сдвигать и раздвигать скользящие перегородки между комнатами: они сдвигаются намного легче, если взяться за них двумя руками, сидя по-японски на пятках. Крайняя степень невоспитанности - сдвигать перегородки ногами. Совершенно недопустимо вставать или садиться в нише *токонома*, а также заглядывать, хотя бы даже краешком своего пытливого глаза, в вазу с цветами, пытаюсь понять, как закреплена изящная композиция. Если вас не пригласили на кухню, не стоит проявлять к ней повышенного интереса: кухня в Японии не предназначена для постороннего глаза.

И еще. Находясь в японском ресторане, приходится постоянно переобуваться. Так, для посещения туалета предусмотрены специальные тапочки, которые желательно снять при выходе из него: вид гостя, возникшего на пороге ресторанный кабинета в ярких туалетных шлепанцах, несомненно, произведет неизгладимое впечатление на ваших японских хозяев...

• Праздные размышления в японском интерьере

С места для почетных гостей явственно видно, что интерьер традиционного японского ресторана отличается тем, что лучше всего он смотрится именно отсюда - с позиции человека низко сидящего. Встанешь на ноги - и что увидишь? Скользкие с непривычки циновки, низкий, нависающий потолок, полумрак, невысокий, где-то у лодыжек поблескивающий деревянный столик с плоскими чашками. Сядешь по-японски - и вид совершенно иной: далекие, красивые, теплого светлого дерева балки потолка; домашние, шершавые песочные поверхности стен; столик, удобно приходящийся под локти; рассеянный свет, падающий на цветок в нише *токонома*...

Что характерно для этого интерьера? По каким эстетическим принципам он создается? На мой взгляд, их как минимум три: асимметрия, чистота и непрерывность. Базируются эти принципы (тут я не побоюсь высокого штиля) на восприятии природы как олицетворения совершенства, красоты и гармонии.

Чистота — это не только отсутствие грязи и пыли. Чистота - в том, чтобы вещи и явления проявляли свою суть. Не случайно в японском ресторане нет занавесок на окнах и скатертей на столах - они бы только закрыли естественную фактуру деревянных деталей интерьера...

Никогда не поставит японка вазу с цветами в центр полки. Никогда в японском сервизе не будет четного числа одинаковых предметов. Асимметрия как проявление естественности стала одним из основных композиционных приемов японского искусства. Оно и понятно: ведь ветви на деревьях растут так, как распорядилась природа, а, цветы расцветают там,

куда попадало семя, Изгибы русел японских рек также непредсказуемы, камни и скалы не имеют правильной формы, да человек ходит по идеальной прямой только на армейском параде.

Естественность предполагает и непрерывность форм. Тому есть масса подтверждений и в японской поэзии, и в японской живописи, и, наконец, в японской архитектуре. В поэзии этот принцип наиболее ярко выражен в стихотворных цепочках *рэнга*, которые слагались на поэтических собраниях несколькими участниками, дописывая строфы к только что сочиненному предыдущим участником. Ширмы также расписывались таким образом, чтобы рисунок на каждой створке являлся бы продолжением предыдущего и началом последующего. Рисунок на посуде также наносился так,, чтобы с разных углов зрения он виделся по-разному. Например, фрагмент рисунка, открывающегося сбоку, мог быть сюжетно и композиционно законченным и в то же время плавно переходить в другой, столь же законченный, если смотреть на него сверху.

Взгляд человека, оказавшегося в комнате японского дома, свободно скользит по соломенным циновкам *татами* к нише *токонома*, в которой висит свиток - каллиграфический или живописный с рисунком по сезону - и стоит ваза с цветами. Однако при этом не создается впечатления, что цветы или свиток заключены в рамку, или что ниша резко ограничена и четко выделяется в интерьере. Напротив, ее границы как бы размыты в пространстве комнаты, и глаз посетителя может свободно продолжить свое скольжение к *сёдзи* - раздвижным стенкам, за которыми, по старинным правилам, должна находиться выложенная досками полированного дерева узкая веранда, выходящая в сад. Так традиционное миропонимание плавно выстраивает в один ряд человека, жилище, природу.

В традиционном японском интерьере не возникает, если можно так сказать, чувства законченности или навязанности формы. Здесь, как и в природе, наблюдается тот же постепенный, естественный переход одного в другое, и в результате создается впечатление плавности и непрерывности...

Спору нет, большинство японцев вряд ли задумывается над тем, почему именно так они рисуют, строят, конструируют, но мне почему-то кажется, что вошедшая в плоть и кровь и ставшая естественной потребностью в ощущении непрерывности, взаимосвязанности с предшествующим и последующим играет у японцев не последнюю роль в решении эстетических и практических задач.

Для людей, выросших в другой культурной традиции, иногда легче «переписать» японские эстетические категории, чем попытаться понять их. Так, чистота линий интерьера и отсутствие излишеств нередко воспринимаются как отстраненность и холодность, а отсюда - один шаг до того, чтобы приписать традиционному японскому дизайну совершенно ему не свойственные минимализм и технократизм.....

- **Идем по тракту макрели?**

Желающего попробовать блюда традиционной японской кухни в старой столице ждет непростой выбор. Кулинарное искусство Киото всегда было более отточенным, нежели в других областях страны: жители столичного города, где на протяжении более чем тысячи лет отбиралось и шлифовалось все самое лучшее из имевшегося в Японии, не могли, конечно, пройти мимо достижений национального кулинарного искусства и довели многие традиционные японские блюда до пределов совершенства.

С другой стороны, на кухне Киото не могли не сказаться местные природные особенности. Поскольку в далеко отстоявшей от моря старой столице никогда не было избытка столь любимых японцами свежей рыбы и морепродуктов, киотосские повара обычно пользовались

рыбой, заготовленной впрок. Со временем ее использование стало неотъемлемой чертой столичной кухни и привело к возникновению большого числа уже чисто киотосских блюд, популярных там и поныне. Впрочем, почему только там? Эти блюда оказали влияние и на кулинарию всей страны. Сейчас традиционные киотосские блюда можно попробовать во всех уголках Японии, но, согласитесь, лучше все-таки иметь дело с первоисточником...

В средние века от ворот столичного города разбегались во все стороны страны Японии старинные тракты. Один из них, начинавшийся от ворот Охарагути, миновав пригородное селение Охара, уходил на север в провинцию Вакаса (ныне префектура Фукуи), к ближайшему к Киото Японскому морю, до которого от старой столицы примерно 17 *ри* (около 75 км). Официально эта дорога носила название «Тракт Вакаса» (*Вакаса кайдо*), но жители Киото чаще всего называли «Тракт макрели» (*саба кайдо*) - именно по нему в основном и поступала в столичный город засоленная морская рыба, причем, конечно, не только макрель, но и сладковатая местная треска *амадай*, камбала *карэй* и другие дары моря. Процесс их заготовки сложностью не отличался: чаще всего выловленную на берегу залива Вакаса рыбу тут же разделывали, засыпали солью, складывали в специальные носилки, и быстرونogie носильщики немедля отправлялись с тяжелой поклажей в столицу. Проходя в среднем один *ри* в стражу, или за два часа, они тратили на дорогу до Киото не более полутора суток. Говорят, что рыба к этому времени как раз успевала в меру просолиться...

- ***Имобо и нисин соба***

Вероятно, самой большой славой из рыбных блюд Киото пользуется известное каждому японцу *имобо*, которое, в свою очередь, готовится из *бодара* - так называется присоленная треска (*тара*), сушенная на шестах (*бо*). Вяленая рыба варится вместе с «картофельными рачками» *эбиимо* - местной разновидностью сладкого картофеля-батата, небольшие кривоватые клубни которого, испещренные темными поперечными полосками, действительно несколько напоминают океанических креветок. Так получается *имобо*, название которого составлено из частей названий его компонент.

Другое очень популярное в Японии киотосское кушанье, *нисин соба*, также появилось в результате ухищрений гурманов, желавших отведать блюда из морской рыбы в удаленном от моря столичном городе. Выловленную в северных морях и высушенную тихоокеанскую сельдь *нисин* отваривали до такой мягкости, когда ее можно было размять палочками для еды, и добавляли вместе с другими заготовленными заранее морепродуктами и водорослями в гречневую лапшу *соба*, получая ни на что более в японской кухне не похожее, чисто киотосское блюдо. Сейчас оно заметно изменилось. В него теперь добавляют куриное яйцо, овощи, другие компоненты, и все эти изыски можно попробовать практически в каждом ресторанчике Киото. Отдаленные «потомки» этого блюда разбрелись по свету в виде многочисленных полуфабрикатов лапши быстрого приготовления, чашку с которой достаточно просто залить кипятком и оставить на несколько минут. Только не надо отождествлять их с достойнейшим киотосским кушаньем! Яблоко на этот раз упало от яблони крайне далеко и продолжает откатываться...

- ***Суси по-старостоличному***

Удаленность Киото от моря сказалась и на характере таких традиционных японских блюд, как *суси* (рисовые колобки со рыбой). В отличие от колобков, которые готовят из свежей рыбы в приморских городах Японии, местные *суси* с соленой рыбой требуют для своего приготовления немалой сноровки и определенных затрат времени. Популярные в старой столице варианты *суси* очень разнообразны, Это могут быть «сдавленные» *суси* (*осидзуси*) - их готовят из вареного риса, плотно уложенного в коробочку и накрытого ломтиками рыбы, а могут быть и усыпанные мелкими кусочками овощей и рублеными яйцами *тирасидзуси*,

которые традиция рассматривает и как самостоятельное блюдо, и как заготовку для приготовления зимнего киотосского кушанья *мусидзуси*. Последнее готовится незамысловато: *тирасидзуси* подогревают над паром на деревянной решетке и тут же, теплые, подают к столу. Много ценителей и у другого киотосского кушанья - *тимакидзуси*, которое представляет собой *суси*, завернутое в лист низкорослого японского бамбука.

Но все же если говорить о типично киотосском *суси*, то, по общему мнению знатоков местной кухни, это *сабадзуси* - *суси* с присоленной макрелью *саба*, мякоть которой кладут на тонкий слой вареного риса, приправленного уксусом, и заворачивают все это в листья сушеной морской капусты *комбу*. Полученные колбаски укладывают вплотную друг к другу и выдерживают под гнетом: летом два, зимой - четыре дня. Затем заготовки нарезаются на небольшие кусочки - и деликатес готов!

• Ростки бамбука и соевый творог

Гармоничное сочетание уюта с вкусом и цветом подаваемых блюд, возможность разделить эти радости с друзьями и близкими привлекает множество людей в ресторанчики киотосского района Сагано, славящиеся вегетарианскими блюдами из ростков бамбука (*такэноко*) и вареного соевого творога (*юдофу*).

Бамбуковые ростки как-то внезапно и разом появляются в рощах западной части Киото с наступлением мая. Приготовленные местными поварами, эти молодые побеги заслуженно считаются самыми вкусными в Японии. Особенно нежны и приятны на вкус ростки, появившиеся ранним утром. Количество блюд из них неисчислимо велико, но наибольшей популярностью пользуются свеже сваренные побеги в натуральном виде и ростки, отваренные в ушнице из сушеного малого тунца *кацуо*.

Не вызывают никаких споров в Стране восходящего солнца и вкусовые качества киотосского соевого творога *тофу* - по общему мнению, равного ему в Японии просто нет. Уникальность этого продукта объясняют тем, что, во-первых, при приготовлении киотосского *тофу* производят самый тщательный отбор соевых бобов, а, во-вторых, его готовят на чистой местной воде. В Киото можно попробовать самые разные блюда - и мелкие нежно-белые кусочки натурального *тофу*, сервированные цветами, и *тофу* с молодыми побегами бамбука *такэноко*, и *дэнгаку* - тот же соевый творог, приготовленный с пастой *мисо*.

Славится район Сагано и блюдами из *юба* - высушенных пенек бобового молока. Тонкий, желтоватый слой пенок образуется при варке бобового молока, как и при варке обычного. Богатый белками и жирами, этот растительный продукт широко используется в вегетарианской кухне. Расстилая на ткани собранный с помощью бамбукового черпачка верхний слой вареного бобового молока и чуть просушивая его, получают очень вкусный свежий продукт *намаюба*, сохраняющий чисто «киотосский» вкус используемой при его варке воды. Однако свежие пенки хранятся не более суток, и потому для длительного хранения, а также для перевозки в другой город их высушивают, часто в свернутом наподобие рулетов виде.

Рассказывают, что в Киото за вкуснейшим *тофу* приезжают гурманы даже из Токио. Не берусь судить, действительно ли столь вкусен здешний творог, однако следует напомнить, что как легкая закуска *тофу* до последнего времени употреблялся практически в каждой японской семье, и потому такая единодушно высокая оценка соевого творога Киото уже должна говорить о его действительно отменном вкусе, способном удовлетворить прихоти самых тонких ценителей традиционной кухни.

• Черепаха и угорь

Говоря о традиционной киотосской кухне, нельзя не упомянуть об уникальных для Страны восходящего солнца блюдах из местной безпанцирной черепахи (*суппон рёри*). Интересно, что Киото славится не самими черепахами, которых здесь мало, а именно кушаньями из них, особенно супами, а также безумной дороговизной этих блюд.

Считающийся исключительно полезным для здоровья, черепаховый суп готовится просто: нарезанное крупными кубиками мясо черепахи варят при сильном кипении в большом котле. Весь секрет приготовления супа - во вкусной киотосской воде, правильной технологии и дозировке специй; в их число входят небольшое количество рисового вина *сакэ* и маринованный имбирь *сёга*, слегка сглаживающие жирный, густой вкус вареного мяса, которое в результате правильной обработки должно буквально таять на языке. Мясо едят отдельно от бульона, а сам бульон выпивают, заедая вареным рисом и овощами. Теперь мясо черепахи едят в любое время года, но кулинарная традиция считает его кушаньем зимним.

Всегда высоко ценились местными гурманами кушанья из морского угря *хамо*, который издавна привозят в Киото с побережья расположенного на юг от старой столицы Внутреннего Японского моря. Угорь - единственная морская рыба, которую в старину удавалось доставлять в Киото живой: огромный запас жизненных сил позволял ему даже без воды переносить долгий путь к столу киотосских ценителей. Среди блюд из угря более всего были распространены *суси (хамодзуси)* и жареный угорь (*якихамо*). Впрочем, оба блюда из-за своей дороговизны долгое время не были повседневными: так, *хамодзуси* было принято есть летом, в дни главного киотосского праздника *Гион мацури*, и вкус угря настолько слился с атмосферой этого праздника, что местные остроловы называли торжество «*Хамо мацури*» - «Праздник угрей».

Были отмечены и кушанья, готовившиеся к другим большим праздникам - например, на Новый год, как и во всей Японии, ели *одзони* - особым образом приготовленный рис с овощами, а в весенние праздники лакомились уже упоминавшимися рисовыми колобками с соленой макрелью *сабадзуси*. Подобные праздничные блюда назывались *харэ рёри* (буквально «еда при всех») и отличались от обычной домашней еды (*кэ-но рёри*), которая, впрочем, тоже не была монотонной; по традиции, 1 и 15 числа каждого лунного месяца - именно они в старину считались выходными днями - даже в домах простых горожан ели специальным образом приготовленные бобы и уже упоминавшееся *имобо*.

• **Еда при всех: японские праздники**

Современным японцам также предоставляется немало возможностей попробовать праздничные блюда или, по крайней мере, предложить их богам.

В Японии очень короткие отпуска, и праздники жают хорошую возможность для отдыха и перемены занятий. Правда, большинство этих дней остаются рабочими. Здесь же заметим, что многие из праздников правильнее называть фестивалями, поскольку они представляют собой череду культурных действий, восходящих к религиозным церемониям. Как правило, такие праздники (их называют *мацури*) привязаны к определенным датам, часто по старинному лунному календарю.

Самый популярный праздник в Японии — это, конечно, Новый год, наступление которого с 1873 года отмечается 1 января. К этому дню японцы украшают свои жилища *кадомацу* - праздничными композициями из бамбука, сосновых веток, рисовой соломы - символов стойкости, долголетия, благоденствия. Композиции ставят парами у главного входа в дом. Традиция предписывает также вывешивать над входом в дом *симэнава* - плетеный жгут из рисовой соломы, который должен охранять жилище от зла и приносить в дом счастье. Перед домашними алтарями ставятся символические снопики риса в благодарность за урожай,

дарованный в прошедшем году и с надеждой на новый урожай. Еще одно подношение богам - *кагамимоти*. Это две уложенные друг на друга рисовые лепешки *моти*, которые ставятся на специальную подставку в нише *токонома* - самом главном и наиболее почетном месте дома.

Год для японской семьи начинается с *хацумодэ* - первого посещения храма и первой молитве о здоровье и благополучии в наступившем году, что, по традиции, нужно сделать до 7 января. Это старый и самый распространенный обычай, и потому известные храмы и святилища в первые дни наступившего года буквально захлестывают волны посетителей. В популярные храмы, например, Мэйдзи дзингу в Токио, уже в первые три дня нового года приходят несколько миллионов человек. Вознося молитву, принято позвонить в храмовый колокольчик, держа его веревку правой рукой, затем дважды поклониться, после чего дважды хлопнуть в ладоши и отвесить еще один поклон. Тогда пожелания обязательно исполнятся.

Новогодние праздники - радостное время для детей. В эти дни они получают от родителей и родственников новогодний подарок - чаще всего деньги на карманные расходы (*отосидама*), положенные в красивый конверт. На Новый год принято играть в традиционные игры. У мальчиков — это запуск воздушных змеев, у девочек - японский бадминтон *ханэцуки*, в который играют деревянными ракетками. Популярны такие забавы, как срезание подвешенных на ниточках подарков или рисование с завязанными глазами. Все японские дети почему-то именно в это время любят запускать волчки, которые в Японии приводятся в движение с помощью шнурков, намотанных на корпус игрушки.

Третьего февраля - *сэцубун*, конец зимы по лунному календарю. В этот день принято покупать жареные бобы и разбрасывать их по дому, приговаривая «*Они ва сото, фуку ва ути*» - «Черти - вон, счастье - в дом!» Такие же обряды проходят в храмах при большом стечении народа; считается, что тот, кто поймает разбрасываемые бобы, обязательно вскоре поймает и удачу. По старинному поверью, в этот день каждый человек должен съесть столько соевых бобов, сколько ему лет. Впрочем, сейчас дети перед февральским праздником весны чаще едят не реальные бобы, а конфеты в виде бобов, которые, как считается, не хуже своих «прародителей» служат для защиты от всякого рода нечисти.

Праздник девочек или праздник кукол *хинамацури* празднуется 3 марта. В этот день маленькие японки выставляют на красочной подставке наряженных в традиционные кимоно кукол, которые изображают императора и императрицу, придворных, слуг, музыкантов, игрушечные церемониальные повозки и т.п. Девочки, также одетые в нарядные *кимоно*, любят куклами, которых они снова увидят только через год, едят праздничные «бриллиантовые» печеня *хисимоти*, а взрослые пьют белое праздничное *сакэ*.

Многие праздники связаны с цветением тех или иных растений. Всемирную известность получил обычай любования цветами *сакуры* - *ханами*. В центральной Японии *сакура* цветет в конце марта - начале апреля, и в пик ее цветения и днем и вечером можно увидеть множество японцев, сидящих под цветущими деревьями с друзьями и коллегами. Тут уж едят и пьют все. Наплыв посетителей в популярные для *ханами* места столь велик, что многие компании отряжают с самого утра молодых сотрудников, которые занимают места для остальных.

5 мая в Японии выходной день - вся страна празднует День детей (*кодомо-но хи*), прежде известный как День мальчиков. В семьях, где растут сыновья, в преддверии этого дня поднимают на специальных флагштоках развевающихся на ветру матерчатых карпов (*коинобори*). Карп в Японии - символ мужества и силы. Плывая против течения, он смело преодолевает омуты и пороги. Мальчики должны брать пример с карпов и мужественно противостоять трудностям и тяготам жизни.

Как и в День девочек, в День мальчиков во многих домах выставляют специально украшенные помосты с игрушками, но теперь это, конечно, игрушки для мальчиков: старинные самурайские доспехи, большие боевые барабаны, веера - неизменная принадлежность традиционного мужского официального костюма, те же изображения карпов. Незадолго до праздника появляются в продаже *тимаки* - конусообразные рисовые колобки, завернутые в листья низкорослого японского бамбука, который придает простому-то в общем лакомству неповторимый аромат. С давних времен считается, что *тимаки* отворачивают злых духов и сохраняют здоровье детей. Раньше их даже вывешивали в качестве оберегов перед домами, а также разбрасывали с украшенных колесниц во время грандиозных киотосских праздников.

В начале лета множество людей собирается на популярные местные праздники *кавабираки*, посвященные духам рек. Они часто сопровождаются фейерверками. Желающие увидеть эти эффектные зрелища осаждают мосты над реками-имениницами. Многие приходят в легких халатах *юката* - и непременно берут с собой *бэнто* - уже известные нам коробочки с закусками.

Седьмого июля празднуется *танабата*, праздник встречи звезд. Согласно старой китайской легенде, в древности родители запретили встречаться молодым влюбленным пастуху и ткачихе, превратив их в звезды Альтаир и Вега и разделив их даже на небе Небесной рекой - Млечным путем. Только раз в год добрые птицы сороки строят мост через реку, даруя влюбленным недолгую встречу. Это происходит в седьмой день седьмого месяца года. Считается, что если в этот день на листе красивой бумаги (*танцуки*) написать свое желание и повесить листок высоко на бамбуковом шесте, то желание обязательно исполнится.

Если весна в Японии - время любования цветами *сакуры*, то осенью японцы любят красными листьями клена и луной. Особенно красивой считается полная сентябрьская луна. Для любования луной (*цукими*) выбирается обычно веранда традиционного японского дома, которую украшают осенними плодами и травами, специальными рисовыми пирожками (*цукими данго*), а также красиво изогнутыми метелками японского ковыля *сусуки*.

15 ноября - *сити-го-сан* (7-5-3) - или праздник японских детей, которым в этом году исполняется или исполнилось три, пять или семь лет. Если же быть более точным, то, по традиции, полное право на праздник имеют мальчики и девочки трех лет, пятилетние мальчики и семилетние девочки. Наряженные в праздничные *кимono*, они вместе со своими родителями идут в ближайший храм, где их папы и мамы молятся о счастье и здоровье своих чад. Для детей этот день запоминается еще и тем, что они получают в подарок большие пакеты со сладкими красными и белыми палочками (*титосэ-амэ*), которые, считается, гарантируют десять тысяч лет счастья.

Большинство японцев имеет обыкновение отмечать Рождество, которое по-японски называется *курусумасу*, хотя этот день не является официальным праздником или выходным даже для тех, кто исповедует христианство. Для японцев Рождество — это скорее повод для того, чтобы посетить многочисленные распродажи и полакомиться традиционными рождественскими тортами.

Издавна в Японии в конце года принято готовить из риса нового урожая специальную пасту *мотицуки* для приготовления праздничных новогодних блюд. Делается она очень просто - в деревянную бочку насыпают вареный рис, который толкут большой деревянной же колотушкой. Этот старинный обряд часто можно видеть не только в храмах, но и в компаниях, детских садах, школах и т.п. Сейчас он символизирует приближение конца года.

Заканчивается год в Японии, как и во многих других странах, 31 декабря. В этот день едят специальную длиннейшую гречневую лапшу *тосикоси соба*. Напомним, что *соба* — это

лапша из гречневой муки, а *тосикоси* значит «прошедший год»; длинная лапша всегда символизировала в Японии долголетие.

Вечером последнего дня уходящего года вся Япония слушает 108 ударов колоколов во всех буддийских храмах - считается, что с каждым ударом уходит одно из зол, терзающих человека.

Кроме всеобщих праздников, в Японии - еще недавно стране аграрной, ежегодно проходит тысячи местных фестивалей и праздников *мацури*. Многие из них, раньше были связаны с сельскохозяйственными работами, выращиванием и возделыванием риса. Так, в каждой префектуре есть свои осенние праздники урожая, во время которых благодарят местных божеств за урожай этого года и молятся о еще большем урожае в году будущем. Многие фестивали сопровождаются шествиями, представляющими персонажей японской истории. Часто во время храмовых праздников местные жители, одетые в традиционные короткие куртки *хантэн*, выносят на плечах богато украшенный переносной алтарь *микоси*, в который, как считается, переселяется на время праздника дух божества местного храма. Иногда во время праздников вместо *микоси* выкатывают и возят по городским улицам богато украшенные колесницы *даси*.

Крупнейший местный праздник *Гион* отмечается ежегодно в июле все в том же городе Киото, бывшем в течение тысячи лет столицей Японии, в память об избавлении этой местности от морового поветрия в VIII веке. *Гион* празднуется в течение целого месяца, но самые впечатляющие события, включая парад колесниц, происходят 17 июля. *Гион* — это тот самый праздник, который в сознании киотосцев неразрывно связан с блюдами «летнего призыва», в том числе знаменитыми кушаньями из морского угря. Другой знаменитый киотосский праздник *Дзидай мацури* - «Праздник эпох» - отмечается ежегодно в октябре в память о том дне, когда основатель Киото император Камму изволил заметить: «Здесь горы лиловые, а воды светлы...».

- **Блеск карминного лака**

Не подвержена сезонным изменениям лишь одна особенность японской кухни: в ней в любое время года очень большое внимание уделяется внешнему виду блюд. Часто говорят, что японцы едят глазами. Вид, вкус и цвет кушаний, размеры, форма и фактура посуды - все должно гармонично сочетаться и доставлять сидящему за столом высокое эстетическое удовольствие. Кстати, о времени года японскому гурману напоминают не только продукты, но и стоящая на столе посуда: так, приборы из стекла и бамбука сигнализируют о том, что за окном лето...

Заказывая блюда традиционной кухни, нужно помнить о том, что их никогда не подают в одиночку. Поэтому выбрав, скажем, кушанье из соевого творога *тофу*, не следует ожидать, что его принесут горкой насыпанным на одной тарелке. Нет, как правило, заказанный изыск является своего рода солистом, выступающим под аккомпанемент закусок, разложенных на отдельных, красиво расставленных чашках и блюдах глубокого черного или карминного цвета, который хорошо оттеняет сложную цветовую гамму кулинарного шедевра.

Японской посудой можно - и нужно! - любоваться отдельно. Особенно это касается лакированной посуды, которая и сейчас нередко используется в старинных ресторанах. Работа по лаку с давних времен была распространена по всему Дальнему Востоку и Юго-Восточной Азии. Сок лакового дерева использовался для покрытия и украшения предметов и в древней Японии, однако, как и многие другие ремесла, лаковая техника испытала новый импульс во время проникновения в страну буддизма из Китая. Впоследствии лаком стали покрывать самые разные предметы: мебель, оружие и доспехи, предметы домашнего обихода, детали интерьера, музыкальные инструменты, седла, веера.

При этом методы работы с лаком, заимствованные из Китая и использовавшиеся при изготовлении скульптур для буддийских храмов, постепенно забылись, а на смену им пришли другие, созданные уже на японской почве. Так, в XI веке, в апогее эпохи Хэйан, излюбленной техникой стала *макиэ* (дословно «разбросанный рисунок»): на основу с помощью кисти, смоченной лаком, наносили рисунок, который еще до того, как лак высохнет, посыпали золотым и серебряным порошком. Эта техника в разнообразных вариантах развилась до необычайных высот, и позднее, в период возобновления контактов с материком, произведения *макиэ* высоко ценились как в Китае, так и в Европе.

В эпоху Хэйан (IX-XII вв.) сменился и, так сказать, основной заказчик мастеров лака. Если раньше это были буддийские монастыри, то теперь основная часть утвари делалась по заказу императорского двора. Насколько можно судить, аристократы выше всего ценили в лаковых изделиях богатый, но изящный декор и тонкую фактуру. Эти качества японские лаковые изделия сохранили и до настоящего времени.

Основа для такой росписи представляет собой несколько слоев глубоко-черного, очень насыщенного по цвету лака, на который наносятся характерные рисунки (главным образом осенние мотивы) и сложные узоры из золотистых цветов хризантем и листьев дерева японской павлонии.

Искусство мастеров лака периода Эдо (XVII-XIX вв.) оттачивалось в основном на ножнах для мечей и миниатюрных лаковых коробочках *инро*, которые стали носить за поясом самураи, а потом и представители купечества...

Для создания произведения лакового искусства требуется многочасовой труд и виртуозная техника большого числа специалистов, причем не только художников, делающих роспись, но и столяров, резчиков, грунтовщиков; процесс изготовления лакированного изделия исключительно трудоемок и насчитывает до 36 операций.. Словно проступающий из глубины мягкий блеск, которым отличаются изделия японских мастеров и который так поклонниками этого искусства, рождается в результате кропотливейшей работы по нанесению и шлифовке многих тончайших слоев лака.

В самых ценных изделиях насчитывается более 40 слоев лака, и поэтому не удивительно, что даже лаковые мелочи стоят весьма дорого. К тому же и сегодня мастера, как и их далекие предшественники, работают только с ценной древесиной каштана, кедра или японской криптомерии *суги*.

- **Тепло японской криптомерии**

Без тщательно отполированной древесины криптомерии - теплой, янтарно-желтой или, напротив, сероватой, тронутой годами - невозможно себе представить ни солидного японского ресторана, ни традиционной гостиной, ни сцены японского театра, ни комнаты для чайной церемонии...

Заготовку и обработку *суги* местная традиция тоже относит к художественным промыслам. И недаром: это нехитрое в глазах стороннего наблюдателя дело достигло усилиями японских мастеров таких высот, что как-то язык не поворачивается назвать его «заготовкой» - скорее оно напоминает пестование любимого ребенка.

Лучшие в Японии криптомерии растут в окрестностях северного киотосского пригорода Китаяма, который славится изумительно красивыми видами этих тонкоствольных деревьев, избегающих по склонам холмов и образующих ближе к вершинам единую темно-зеленую крону. *Суги* - дерево прочное и благородное, и потому растет медленно: за сорок лет

стройный ствол едва достигает в диаметре 12-15 сантиметров. Именно такие деревья, подпилив, бережно опускают на землю в середине сентября каждого года. Прежде всего с них снимают верхний слой коры и делают неглубокие продольные разрезы, чтобы древесина при сушке не потрескалась. Затем 4-5 дней криптомерию сушат на открытом воздухе, а потом вручную аккуратно снимают оставшуюся кору и переносят древесину в помещение, где она медленно и спокойно досыхает. Этот процесс обычно занимает 1-2 месяца; только самые короткие стволы высыхают за две-три недели. Затем наступает черед шлифовки: бревна, опять-таки вручную, полируют речным песком, причем песок обязательно должен быть здешний, из Китая же; только он в силу своей исключительной мягкости не оставляет царапин на поверхности дерева. После этого древесину снова отмывают и окончательно сушат.

От рубки дерева до окончания его последней сушки проходит несколько месяцев; лишь миновав все эти стадии, заготовка превращается в безупречно гладкую, тонкую и светлую деревянную колонну. Интересно, что все конечные стадии обработки - от снятия последнего слоя коры до отмывки и сушки - традиционно считаются в Японии женским делом. А потом, обычно с конца октября по март, идет неспешный, но гораздо более трудоемкий процесс окончательной полировки древесины речным песком, которым по традиции занимаются уже мужчины.

Идеально ровная, что называется, без сучка и задоринки, древесина криптомерии из Китая ценится буквально на вес золота и используется только в особо значимых в художественном отношении местах традиционного интерьера; из нее делают опорные столбы стеновых ниш *токонома*, открытые глазу стропила японского дома, декоративные поперечные балки...

Было бы весьма неразумно потерять хотя бы малую толику драгоценного материала, на которого затрачено столько труда, и потому остатки криптомериевых балок обычно идут на изготовление деревянных кукол, вееров или столовой утвари.

• **Веера для настоящих мужчин**

В жаркий летний день в ресторане или офисе нередко можно увидеть людей, которые, несмотря на наличие в зале кондиционера, усиленно обмахиваются веерами. В Японии традиции использования этих эффективных персональных вентиляторов - многовековые. С веерами умеют и могут управляться не только хрупкие девушки в кимоно. Солидным японским бизнесменам тоже не чуждо искусство умелого обращения с веером - конечно, не розовым или лиловым женским, а солидным, мужским, обычно выполненным в темно-синих тонах. Это объясняется тем, что веер был частью традиционного самурайского костюма и использовался не только по своему нынешнему назначению - им, например, отдавали команды в бою. Так или иначе, без веера действительно невозможно себе представить ни японского денди, ни участника чайной церемонии, ни буддийского монаха; веера являются неотъемлемыми атрибутами японских праздников, спектаклей традиционного театра, танцевальных представлений. Словом, веера в ресторане избегать не стоит — это очень стильно и очень по-японски...

В отличие от круглых вееров *утива*, родиной которых считается Китай, складные веера на бамбуковой основе *сэнсу* рассматриваются традицией как чисто японское изобретение, сконцентрировавшее в себе национальное понимание красоты. Утверждают, что искусство изготовления *сэнсу* сохранилось в практически неизменном виде еще с IX века, так что даже на современных веерах лежит тень эпохи Хэйан.

Главным местом производства вееров более тысячи лет остается Киото - и сегодня девять десятых от общего количества японских вееров производится в старой столице, мастера

которой досконально изучили многовековые традиции и досконально знают, какие именно бамбуковые планки нужно привезти из префектуры Сига - лучшего места заготовки сырья для этих изделий, как выбрать и нарезать бумагу для веера, как покрыть планки лаком, как насадить на бамбуковый скелет тонкую, но прочную бумажную заготовку, как расписать готовый веер. Одним словом, они блестяще владеют более чем 30 операциями, которые необходимы для изготовления настоящего веера. Знатоки ценят веера с большим числом бамбуковых планок в каркасе - они значительно прочнее, но, конечно, и дороже других. Популярны веера с буддийскими изречениями и даже текстами сутр. А такие уникальные виды вееров, как *синаи оги*, используемые в танцевальных номерах театра Но, веера для гейш или шелковые веера не делают в Старне восходящего солнца нигде, кроме Киото.

Несмотря на повсеместное распространение кондиционеров, потребность в складных веерах продолжает оставаться в Японии очень высокой - их ежегодно изготавливают свыше 10 миллионов. Большая часть вееров используется по прямому назначению или как элемент традиционного костюма, однако в последнее время их все шире применяют и для украшения: яркие бабочки раскрытых вееров, установленных на подставках, нередко можно увидеть в самых разных местах японского интерьера - от ниши *токонома* до коробки телевизора.

- **Ностальгия по кухонной утвари**

На фоне изысканной лаковой посуды или классических японских вееров традиционная японская деревянная утварь - все эти чашечки, кадочки, лопаточки для раскладывания вареного риса, палочки для еды - выглядят достаточно скромно: авторы обычно отказывают им в пышном декоре, тонкой росписи или изящной резьбе, они просты по форме, не сильно отличаются от исходного материала по фактуре и цвету. Но и эта бесхитростная утварь несет на себе отпечаток тысячелетних традиций Японии, где многие поколения мастеров делали не просто красивые вещи, а вещи, которые удобны для рук и легки в работе - а изготовить такую вещь ничуть не менее трудно, чем создать богатый узор или роспись.

При традиционном образе жизни эти вещицы не спешили сменить на новые, и многие предметы служили нескольким поколениям японцев. Сегодня, когда такой уклад в городах уже сильно размыт, эти изделия можно увидеть только в старинных ресторанах или в лавках, где продаются старые вещи, и для ценителя большая радость набрести на какую-нибудь обласканную временем коробочку для завтрака, по плавным, мягким обводам которой просто невозможно скользнуть равнодушным взглядом, найти плетеные из металлической проволоки шумовки *суйно* или в буквальном смысле потерянные японские терки .

Кому-то японские терки напоминают шершавые совки для мусора, кому-то - пилку для когтей тигра. Так или иначе, эти металлические пластины, утыканые острейшими зубцами, вырубленными с помощью молотка и остроконечного зубила, представляют собой подлинные произведения искусства - и вместе с тем редкостные по своей функциональности предметы. На них замечательно трется и мягкий японский хрен *васаби*, и волокнистая редька *дайкон*. В своем нынешнем виде японская терка появилась в XVIII веке и быстро вытеснила своих глиняных сестер, которыми пользовались в Японии с незапамятных времен.

А шумовки *суйно* сейчас дороги в основном старшему поколению японцев: они олицетворяют для них далекое детство, помогают вспомнить, как приятно было наброситься на общигающе-горячий вареный соевый творог *юдифу* в промозглые зимние дни. Именно с помощью шумовки готовый творог снимают с поверхности кипящей воды, и потому у японцев нехитрый этот черпачок вызывает целую цепь ассоциаций, связанных со старым родительским домом, морозным зимним утром и вкусными завтраками... В лавках и теперь можно изредка встретить старые шумовки самых разных видов: круглые, квадратные,

сделанные лопаточкой. Изредка - потому что этот товар покупался, что называется, однажды и на всю жизнь, и потому объемы производства *суйно* невелики: фактически их выпускали поштучно.

- **Настоящий бамбук**

Чрезвычайно насыщенная художественная жизнь в старой столице привлекала сюда множество художников и ремесленников. Отсюда их изделия расходились по всей Японии. Впрочем, в стране восходящего солнца искусство и ремесло никогда не различались, и Мастер почитался Мастером независимо от того, блестяще ли расписывал он лаковую посуду для роскошных трапез или делал великолепные бамбуковые ковшики. Косвенное подтверждение этому можно найти уже в самом японском слове «художественные промыслы» (*когэй*): оно состоит из двух иероглифов со значениями «ремесло» и «искусство», которые входят в него на равных...

В истории изготовления в Японии изделий из бамбука очень трудно найти какие-либо выделенные даты: кажется, что с бамбуком здесь работали всегда. Изделия из бамбука или бамбуковой соломки находили применение уже в хэйанском императорском дворце. Впоследствии они широко распространились во всех слоях общества, став неотъемлемой частью жизни японцев. Гибкость и твердость бамбука позволяют делать из него простые, но в высшей степени изящные вещи, особенно ценимые любителями чайной церемонии или *икэбана*. Впрочем, сегодня в Киото изготавливают не только предметы, необходимые узкому кругу знатоков, но и большое количество вещей повседневного обихода. Японцы сразу узнают бамбуковые изделия из старой столицы по тонкой выделке и филигранной обработке поверхности, а некоторые вообще считают, что высококачественные изделия из бамбука производятся только в западном киотосском пригороде Сагано.

Трудно отдать предпочтение какому-либо одному виду изделий, будь то крохотные, в ладони уместяющиеся сувенирные безделицы, или крупные вещи, такие, как вазы или корзины... Лучшими сортами для поделок считаются произрастающий в том же Сагано так называемый «настоящий» бамбук *мадакэ*: крепкий, с красивой желто-зеленой цветовой гаммой, он, кроме всего прочего, характеризуется большой длиной колена, что удобно при плетении изделий из соломки. И хотя местные бамбуковые заросли, как говорят, заметно поредели в последние годы, самые лучшие изделия из бамбука, без которых немислима сервировка традиционных ресторанов, по-прежнему ассоциируются с Киото.

- **Овощная сюита**

Оказавшись в столице японской высокой кухни, нельзя не приобщиться к местным гастрономическим хитам - блюдам из свежих киотосских овощей. Именно они солируют здесь в общеяпонской триаде «рыба, рис, овощи». Киотосский стол - все равно, вегетарианский ли он или скромный, традиционный японский или выдержанный в китайском духе - просто немислим без овощей, свыше 50 видов которых вызревают в жарком и влажном климате киотосской котловины. В Киото не бывает просто баклажана или моркови «вообще». Для изысканного столичного города это было бы... слишком банально, что ли. Практически для каждого городского района характерны собственные овощные деликатесы. На всю страну известны достигающая шести килограммов репа и гигантская редька *дайкон* из окрестностей храма Сёгодзи, другой вид редьки *сугуки* и чуть ли не метровых размеров баклажаны из района, прилегающего к храму Камо, так называемый лук с Девятого проспекта, «столичная» морковь *кё ниндзин*, тыква и лопушник с огородов, тянущихся вдоль реки Хорикава.

Обилие овощей и высокое качество местной воды привело к закреплению замечательной кулинарной традиции - для приготовления блюд и повседневной, и высокой кухни здесь

используются не просто свежие, а свежайшие овощи. Отличаясь тонким вкусом, в котором не погашены оттенки вкуса исходного сырья, и богатой цветовой гаммой, присущей свежим продуктам, красиво разложенные по тарелкам киотосские овощные блюда действительно доставляют подлинную радость глазу и языку гостя - но, надо сказать, не его кошельку...

Как водится, на свежайших киотосских овощах сформировалась целая каста знатоков, разбившаяся на несколько школ, которые ведут между собой бесконечные дискуссии о преимуществах (не о недостатках - их просто нет!) тех или иных овощных изысков. Впрочем, все знатоки сходятся в одном: пробовать эти овощные изыски лучше всего в старинных, свято сохраняющих традиции ресторанчиках, которые обозначаются в японском языке специальным словом *синисэ*. Самое главное достоинство *синисэ* - в том, что они на самом деле строжайшим образом придерживаются девиза «Давать самое лучшее», который в японском варианте давным-давно принял вид поговорки «Тыква - так из Хорикава, баклажаны - так из Камо». Рестораны десятилетиями поддерживает связи с поставщиками самой высококачественной продукции, тем самым ухитряясь удерживать за овощным столом своих завсегдатаев несмотря на умопомрачительные цены некоторых блюд, которые для неподготовленного наблюдателя кажутся самыми простыми и повседневными салатами.

• Соленья к чаю

Высочайшие качества местных овощей предопределили и большую распространенность солений *цукэмоно*, заготовка и хранение которых остается одним из самых важных компонентов и традиционного домашнего хозяйства, и традиционного рестораторства.

Классический пример киотосских солений дает «тысячелистье» (*сэммайдзукэ*). Правильное «тысячелистье» готовится только из репы *кабура*, выращенной в окрестностях буддийского храма Сёгоин. Репу нарезают поперек корня с помощью шинковки на тонкие ломтики, выдерживают их в рассоле под гнетом, а потом, добавив туда сахар, сладкое *сакэ* под названием *мирин*, отвар из рисовых высевок, уксус и приправы, прокладывают листами морской капусты *комбу* и оставляют мариноваться. Морская капуста и рисовое вино придают соленью чуть сладковатый привкус, в результате чего и образуется уникальное по полутонам вкусовое сочетание, столь высоко ценимое японскими гурманами. Редька такого засола часто используется как начинка для *нигиридзуси* - одного из видов рисовых колобков *суси*, представляющих собой рис с маринованными овощами, завернутый в листья водорослей. Но вкусна она и, так сказать, *сономама*, в чистом виде, лишь чуть-чуть сбрызнутая соевым соусом.

Северный киотосский пригород Охара знаменит *сибадзукэ* - непривычно лиловыми по цвету, но очень вкусными маринованными овощами. Делают их в Охара давно. Очень давно. Рассказывают, что их преподносили еще императрице Кэнрэймон-ин, урожденной Тайра Токуко, когда после поражения клана Тайра в борьбе с семейством Минамото в конце XII века она укрылась в Охара в буддийском храме Дзяккоин. В те времена *сибадзукэ* называли мелко нарезанные баклажаны *насу*, замаринованные с имбирем и лиловыми листьями мятного растения *сисо* - именно оно придает деликатесу густой фиолетовый цвет. Теперь *сибадзукэ* готовят из большего числа компонентов: кроме баклажанов и мяты, в них присутствуют огурцы и зеленый перец. Мелко нарезанные овощи сначала вымачивают в рассоле, а затем подвергают брожению. Вкус деликатеса - островато-кислый; сейчас его обычно подают в смеси с горячим, только что сваренным рисом, однако кулинарная традиция предписывает есть *сибадзукэ* в натуральном виде -- только так, согласно японским источникам, можно в полной мере прочувствовать его глубокий вкус.

Район храма Камигамо славится моченой репой *сугуки*. Процесс ее приготовления весьма сложен: сперва репу выдерживают под гнетом в рассоле, а потом раскладывают в специальных погребах, где она дополнительно заквашивается и приобретает резкий

приторный аромат и кисловатый вкус, которые хорошо сочетаются со вкусом соевого соуса. Перед подачей на стол овощ нарезают полукруглыми ломтиками. Репа считается зимним деликатесом - ее едят с октября по май.

Далеко за пределами Киото известны соленья *касудзукэ* - овощи, маринованные в выжимках, остающихся после приготовления *сакэ*. Чаще всего так готовят огурцы или бахчевые культуры, а славится этим деликатесом киотосский район Фусими - знаменитый на всю страну центр, так сказать, сакэварения. Выдержанные в барде овощи аппетитно хрустывают на зубах, радуя ценителей характерным спиртовым запахом и солоноватым вкусом.

Сфера использования солений в японской культурной традиции гораздо шире, нежели в европейской. В отличие от европейских стран, нарезанные мелкими кусочками маринованные или соленые овощи здесь иногда принято подавать к чаю. Зеленый японский чай, пикули и рис составляют также основу типично японских закусок *отядзукэ*, что буквально значит - «к чаю». В самом традиционном варианте — это сухой вареный рис, который сдабривают соленьями и специями и запивают или заливают чаем, хотя вариантов *отядзукэ*, как и рестораников, в которых подают это вкусное и недорогое блюдо, существует великое множество.

Соленые или маринованные овощи издавна считаются хорошим столичным сувениром - что может быть лучше вкусного столичного гостинца, который без боязни попортить в дороге можно довести до самого дальнего уголка Японии? К слову сказать, высоко ценились соленья и самими путешественниками как средство, хорошо помогающее снять усталость с дороги...

• **Разговорчики за столом**

Серьезный и красивый обед по-японски, конечно, устраивается не для того, чтобы быстро набить желудки и разойтись. Нетипично, как мне кажется, для японцев и бурное веселье за столом, а тем более бесшабашное ухарство. Обед с японскими друзьями — это скорее способ гармоничного, душевного общения. Но и гармония эта строится по своим законам и правилам, которые могут сильно отличаться от наших.

Так, например, японец часто избегает смотреть прямо в глаза собеседнику. Это принято считать наследием проклятого феодализма, когда подчиненные не смели поднять глаза на властелина. Прямо смотрели в глаза сопернику только враги в смертельном бою. Хотя... Уж сколько лет прошло без феодализма, а даже добрым знакомым по-прежнему буравить друг друга глазами и по сей день считается не очень приличным, особенно если они оказались оказавшись вблизи друг друга, как это и происходит за обеденным столом. Вместо этого собеседники обычно вместе смотрят на что-то приятное. Незаменимую услугу в этом смысле оказывает *икэбана*: любуясь вместе композицией из цветов, можно реже глядеть друг на друга, что сильно облегчает японцам беседу.

Ужас в том, что такое поведение, вежливое и правильное с точки зрения японца, по большей части непонятно иностранцам. Представьте себе ситуацию: в ходе серьезной беседы деловой европейский человек видит, что японский партнер все время старательно отводит взгляд. Что будет? А будет то, что иностранец немедленно начнет подозревать японца в неискренности или, как минимум, в невнимании к себе.

Еще менее понятно иностранцам поведение извиняющихся японцев. Принося извинения, они также имеют обыкновение кланяться и отводить глаза для того, чтобы скрыть собственное смущение. Иностранцами же такая манера поведения часто понимается как проявление неискренности и формальности извинений, и чем больше японец кланяется и

улыбается, тем более подозрительным кажется все это иностранцу.

В ходе любой беседы глаза и брови европейца постоянно находятся в движении, давая собеседнику дополнительную информацию о его настроении, впечатлениях от разговора и т.п. Лицо же японца остается почти бесстрастным.

Не верьте тем, кто будет говорить, что все эти «азиатские» церемонии канули в лету, что теперь это - «дела давно минувших дней, преданья старины глубокой». Вот совсем недавний случай. Молодая японская студентка, изучающая русский язык, в течение года занималась в Москве с нашим преподавателем. С точки зрения учительницы занятия проходили успешно, но формально: японка приходила минута в минуту, мило и благожелательно улыбаясь, совершенно бесстрастным голосом зачитывала предлагавшиеся ей тексты, односложно отвечала на вопросы и с таким же окаменевшим лицом уходила сразу после окончания урока. Несмотря на все усилия и опыт учительницы, более «человеческие» контакты установить не удавалось. Каково же было удивление преподавателя, когда в ходе одного из уроков, который внешне ничем не отличался от десятков предыдущих, японка безо всяких видимых причин разрыдалась, поведав, что никогда не встречала такого душевного собеседника, что она тронута тем вниманием, которое ей оказано, что ей будет горько расставаться и т.п. Оказывается, ее давно переполняли чувства благодарности, но, воспитанная в японской традиции, девушка не могла их открыто продемонстрировать.

Дело в том, что самообладание и сдержанность в выражении чувств с древних времен считались у японцев главными признаками учтивости и правильного поведения. Но то, что японцы не привыкли выражать внешне свои чувства и переживания, отнюдь не означает, что эти чувства бедны. Наоборот, в ходе разговора японца обуревают целая гамма чувств - тут и внимательное отношение к тому, что он слышит, и желание быть понятым, и боязнь обидеть собеседника резким суждением, боязнь перебить его и т.п. Понимая, что передать все это на лице невозможно, японец и отказывается от таких попыток, придавая лицу в буквальном смысле слова безличное выражение вежливого внимания с загадочной полуулыбкой.

Эта «японская улыбка» - несколько отстраненное выражение безмятежного счастья, которое создается лишь прищуром глаз и уголками губ и никогда не сходит с лица японского собеседника, - особенно раздражает иностранцев. Для европейского собеседника улыбка — это выражение счастья и удовольствия. Японец же может скрывать за ней непонимание, смущение или даже горе, и это знает и умеет делать каждый воспитанный по-японски человек.

Но то, к чему японцы привыкли как к само собой разумеющемуся и что объединяет при контактах японца с японцем, начинает разъединять, как только место одного из собеседников занимает иностранец. Мало того, что улыбка ему кажется неуместной, но и вид у нее какой-то «не такой», постоянная застывшая улыбка японца кажется постороннему наблюдателю неуместной, «приклеенной». Отсюда уже недалеко до обобщений и обвинений японцев в скрытности и коварстве.

В Японии открытая демонстрация своих чувств, особенно негативных - в лучшем случае признак наивности, в худшем - грубости. Дать волю своим чувствам — это, с точки зрения японца, как-то по-детски, это может быть простительно для малого дитяти или приятной во всех отношениях особы женского пола, но совершенно неприемлемо для взрослого мужчины.

Поскольку японцы редко «теряют лицо» и открыто выражают гнев или раздражение, даже если испытывают крайнюю степень недовольства, они на любого вышедшего из себя человека смотрят с чувством некоторого снисхождения и собственного превосходства: «Ну

что поделать, слабоват, бедняга!» Чтобы успокоить раздраженного собеседника, они могут на словах даже признать свою неправоту и извиниться перед ним, но при этом остаться при своем мнении. Хотите поспорить с японцем - продемонстрируйте свою раздраженность, и Вы сразу достигнете самого полного и абсолютного непонимания.

Противоречия во взглядах очень редко снимаются в Японии простой конфронтацией и бурным выяснением отношений с ударами кулаком по столу. Собеседники предпочитают для смягчения ситуации вести долгие, иногда весьма тягучие беседы «ни о чем», либо совместно проводить время за бутылочкой рисового вина *сакэ*. И лучшее место для такой психотерапии — это все те же японские рестораны.

Впрочем, нередко противоречия «рассасываются» вообще без переговоров. Японцы довели до высокого уровня интуицию и умение «говорить без слов»; слова часто оказываются «уже» чувств и не в силах передать всю гамму эмоций, охватывающих человека. Дать понять другому, что ты чувствуешь, с помощью жеста, в крайнем случае, намек — это вершина человеческого общения, от совместного покорения которой японцы получают подлинно эстетическое удовольствие. Но, к сожалению, столь высоко ценяемая японцами система коммуникации без слов, *иссин-дэнсин*, «от сердца к сердцу», плохо подходит для обмена более рациональной информацией и для общения с иностранцами, воспитанными в другой системе ценностей.

В целом общение с японцами таит множество загадок для иностранца, который скоро убеждается, что японцы очень сдержанны в выражении своего мнения и желаний, а высказывания жителей страны восходящего солнца часто очень далеки от их прямого значения. Подобные «зазоры» могут быть настолько велики, что вызывают у иностранцев подозрения в лицемерии. В частности, совершенно невозможно добиться от японца явного отказа. Вместо него обильно используются фигуры умолчания, неожиданный перевод разговора на другую тему, расплывчатые высказывания и тому подобные средства.

- **«На том конце замедленного жеста...»**

Когда собравшиеся за столом люди из разных стран недостаточно понимают друг друга, они пытаются помочь себе с помощью жестов. Ой, напрасно они это делают! Нередко создается заблуждение, что наши привычные жесты должны быть понятны японцу. А это далеко не так. Как и многое другое, система жестов у японцев совершенно своеобразна, так что пользоваться языком телодвижений в общении с японцами приходится крайне осмотрительно. Примеров недопонимания на этой почве существует великое множество.

Так, если в ответ на гостеприимство японца провести ребром ладони у горла, показывая, что ты уже совершенно сыт, то это произведет на него самое тягостное впечатление, так как этот жест у японцев может означать только обезглавливание, или, в более мягком современном варианте, увольнение с работы. Поставьте себя на место японского хозяина, увидевшего такой жест в исполнении иностранного гостя. Кормил он Вас, поил, и что же заслужил? Благодарность типа «гнать тебя надо за такое угощение»! В этой ситуации лучше провести ребром ладони не под подбородком, а над головой - тогда японец с большей вероятностью поймет, что Вы уже угостились «выше крыши».

Жест приглашения у японцев в точности совпадает с нашим жестом прощания - ладонь обращают от себя и раскачивают ею вперед и назад. А наш жест приветствия - ладонь, обращенная к собеседнику, раскачивается влево-вправо - истолковывается японцами как жест прощания. Говоря «я», европейец укажет на собственную грудь, японец приложит указательный палец к своему носу. Поза задумчивости в европейской традиции - ладонь у лба. Японец в задумчивости скрещивает руки на груди.

Когда мы хотим намекнуть, что кто-то не в своем уме, то вертим пальцем у виска. Японец в этой ситуации подносит к виску кулак и внезапно разжимает пальцы. Когда японец приставляет указательные пальцы к голове наподобие рожек, то это значит, что кто-то третий, например, начальник, зол, как черт. Поднося сжатый кулак к носу, японец показывает, что некто похож на длинноносого японского лешего *тэнгу* - он такой же злой, тупой и мстительный. Ударяя скрещенными указательными пальцами, демонстрируют, что два человека, что называется, «на ножах».

Если мы захотим выразить, что нам не нужно чего-то много, а только «вот столечко», показав при этом мизинец, это тоже будет истолковано неправильно, даже если разговор идет на хорошем японском языке, поскольку поднятый мизинец в японской системе жестов означает «женщина». Равным образом жест «большой палец вверх, остальные - сжаты в кулак», означающий в европейской традиции «отлично, молодец», вызывает смущенные полуулыбки женской части и одобрительные возгласы мужской половины японской аудитории. В их системе это означает «мужчина». А уж если этот жест делает симпатичная представительница российской делегации...

Правда, кое-какие японские жесты все-таки совпадают с нашими, но их буквально единицы. Так, и наш человек, и японец одинаковым образом почесывают макушки, когда они чем-то озабочены или сконфужены. Приходится признать, что при контактах друг с другом обе стороны пользуются этим жестом довольно часто...

- **Легко разрушить хрупкую гармонию...**

Трудно объяснить словами очарование настоящей японской трапезы, описать затененный столик, на котором стоят темные же чашки, чуть светящиеся рассеянными бликами, рассказать об обволакивающей атмосфере прекрасной жалости к заказанному обеду — этому чуду гармонии в цвете и вкусе, которое вскоре будет безжалостно уничтожено, но доставит непередаваемую радость участникам трапезы...

Единым неосторожным словом можно нарушить (иногда даже не подозревая об этом) складывавшуюся усилиями многих гостей обстановку согласия вокруг обеденного стола...

И опять воспоминание. Дорогой ресторан, отдельный кабинет, свежайшие циновки-*татами*, тени от изысканных цветочных композиций на шероховатой поверхности стен. Откуда-то издали звучат тихие аккорды японского струнного инструмента *кото*, в отдалении замер обходительнейший, но без навязчивости персонал - все ждут решения дорогих гостей. А они в предвкушении предстоящего пиршества вполголоса обсуждают взаимные преимущества прекрасных блюд этого славящегося на всю округу своими рыбными шедеврами ресторана, надеясь выбрать такое их сочетание, которое доставило бы подлинную и незабываемую радость почетным иностранным гостям и главному из них - известному филологу, считающемуся знатоком японского языка...

И вдруг нежданно-негаданно в гармоничную атмосферу собрания врывается скрипучий голос самого главного гостя, своею громкостью далеко перекрывающий и музыку, и голоса всех японцев, вместе взятых:

- *Ватакуси ва сакана га кирай!*.. Да я рыбу терпеть не могу!

И всё. Гармония - вдребезги. Опешившие хозяева так и не смогли прийти в себя до самого завершения обеда...

- **О роли баклажанов в японской истории**

Некоторые достопримечательности страны восходящего солнца кажутся далекими от привычных глазу туриста образцов прекрасного, но тем не менее сохраняются в памяти жителей города как его неотъемлемая принадлежность. Среди таковых - сосна, растущая в Киото неподалеку от буддийского храма Сисэндо. В старину в этих местах проходила дорога из старой столицы в землю Оми (современная префектура Сига), и приметная сосна у ее обочины стала постоянным местом дуэлей и поединков. Среди многих храбрецов, которые отстаивали под этой сосной свою честь, были знаменитый бретер и мастер фехтования на мечах Миямото Мусаси (1584-1645), сражавшийся здесь с именитым самураем Ёсиока Сэйдзуро, и даже будущий сёгун Асикага Такауэда (1305-1358), смертельно ранивший в развернувшемся здесь в 1336 году бою военачальника Кусуноки Масасигэ.

От знаменитой сосны начинается длинный пятикилометровый путь к вершине священной горы Хиэй, на вершине которой расположен огромный буддийский монастырь Энрякудзи. Дорога идет по склону, который издавна называют Кирарадзака («Рождаящий облака»), поскольку когда ни помотришь на склон, на нем обязательно белеют несколько тучек.

В сотне метров выше знаменитой сосны на склоне Кирарадзака находится еще одна местная достопримечательность - ресторанчик «Хонодэ синисэ», где посетителей потчуют фирменным блюдом *кирарацукэ* - маленькими кусочками японского баклажана *насу*, маринованными в белом соусе из бобовой пасты *сиромисо*. И нехитрый вроде продукт, но благодаря ему эта лавка, где секрет приготовления баклажанов передается от отца к сыну, существует вот уже лет триста, и за это время многие и многие паломники и монахи, поднимавшиеся на гору Хиэйдзан или спускавшиеся в сырой промозглый день с ее вершины, смогли подкрепиться здесь кусочками баклажана к выпить чашку горячего чая. Аромат *сиромисо* и сочно хрустящие ломтики баклажана и сегодня собирают многочисленных желающих вкушать от простых радостей старинной киотосской кухни...

- **В переулке Любования цветами**

В каждом японском городе есть район, где особенно сильно бурлит жизнь, где самые яркие витрины, самая бойкая торговля, самые голосистые зазывалы, привлекающие гостей в ресторанчики с самыми умопомрачительными запахами кулинарных изысков... В Киото такой центр активности расположен вблизи Четвертого проспекта, проходящего с запада на восток через центральную часть старой столицы. Ну, а самый оживленный перекресток города — это, несомненно, место пересечения Четвертого проспекта с улицей Кавараматидори, вытянувшейся с севера на юг вдоль реки Камогава. Именно сюда к вечеру стягиваются стойкие завсегдатаи многочисленных питейных заведений.

Если жителю Киото нужно поужинать с друзьями - к его услугам один из неисчислимого множества тамошних ресторанчиков. Вечером здесь столь оживленно, что приходится почти протискиваться среди любителей славно провести вечерок, переходя из одного заведения в другое. Популярны рыбные рестораны, многие из которых работают здесь с незапамятных времен, используя для охлаждения скоропортящихся продуктов прохладную воду протекающей неподалеку реки Такасэгава. Особенно живописны кварталы вечером, когда в мерно бегущем речном потоке отражаются неоновые огни вывесок и реклам...

Самая знаменитая из здешних улочек, Переулок Любования цветами (Ханами кодзи) выходит на юге к одному из часто посещаемых иностранными туристами мест Киото: так называемым сценическим площадкам. Ежегодно в апреле на этих подмостках более 100 местных гейш и их юных учениц *майко* дают красочные представления *Мияко одори* (буквально «столичные танцы»). По японским масштабам эта традиция не столь древняя - начало ей было положено во время промышленной выставки, которая проходила в Киото в 1872 году.

Не менее интересна для гостей Киото и северная часть переулка Любования цветами: она доходит до реки Сирогава, вдоль которой тянутся потемневшие деревянные стены старинных домов. Здесь, на узких улочках, бывает особенно приятно услышать стук деревянных сандалий-*гэта* по каменным плитам и неожиданно увидеть мелькнувшую вдалеке фигурку, подобную очертаниями легкому облаку — это *майко*, живое произведение искусства, слегка подобрав левой рукой длинный рукав *кимоно* с низко свисающим поясом *оби* и спрятав густо набеленное личико за бамбуковым зонтиком, куда-то семенит по своим делам. Знать, еще не все японцы могут обойтись без традиционных песен и танцев этих молодых красавиц, развлекающих гостей увеселительных заведений...

- **ДЕНЬ ЧЕТВЕРТЫЙ. В ОКРЕСТНОСТЯХ СТАРОЙ СТОЛИЦЫ.**

- **Сохраняя жизнь карпам и черепахам**

Огромный пласт традиционной японской кулинарной культуры обычно укрывается от глаз праздных туристов и любителей японской экзотики. Я имею в виду изыски вегетарианской кухни, которые подаются в трапезных буддийских монастырях и прилегающих к ним ресторанчиках, каких немало в разных районах Японии и, особенно, вокруг ее старой столицы.

Особую прелесть вегетарианским трапезам придает то, что они чаще всего происходят в старинных буддийских обителях или рядом с ними, и гости могут любоваться видами на прекрасные монастырские сады...

Множество старинных буддийских монастырей гордятся своими прихрамовыми садами, традиция разбивки которых восходит к XIV веку. Японские сады не приносят материальных плодов, их назначение в другом: выявив сокровенную красоту природы, подтолкнуть человека к напряженной работе мысли, дать радость от слияния с природой.

Существует несколько разновидностей традиционных садов, но ни в одном из них нет прямых аллей и дорожек - принципы естественности и асимметрии соблюдаются здесь столь же свято, как и в других видах традиционного японского искусства, меняются лишь способы выражения этих принципов: если в садах стиля *тисэн кайю* можно бродить по дорожкам, любуясь силуэтами дальних гор и прекрасными пейзажами, созданными из реальных камней и травы, слушая журчание протекающих через сад ручьев и плеск небольшого искусственного водопада, то строгие сухие сады стиля *карасансуй* имеют более абстрактный характер: чаще всего они состоят только из валунов, представляющих горы, и мелкой белой гальки, символизирующей водные потоки. В такие сады входить не принято; ими любуются извне.

Как мы помним, на протяжении более чем тысячи лет в стране из религиозных соображений официально запрещалось употреблять в пищу мясо, и потому естественно, что одно из главных мест в местной кухне занимает ее вегетарианская ветвь *сёдзин рёри*, сложившаяся в местных буддийских монастырях, обитателям которых строжайше возбранялось не только мясо убиенных животных, но и рыба. «Готовить еду, прерывая жизнь карпам и черепахам, - гласит старая буддийская максима, - значит за каждым обедом справлять тризну по убиенному».

Само название кухне дал буддийский термин *сёдзин*, который имеет смысл «отринув злое, всем сердцем стремиться к доброму». Слово *рёри* означает «еда, кухня». Монастырская гастрономия имеет долгую историю: она восходит к китайской кухне, завезенной на японские острова первооснователями буддийских монастырей более 1200 лет тому назад и полностью переработанной за это время на основе местных кулинарных традиций. Среди используемого в ней исходного сырья - многочисленные свежие и маринованные овощи и

травы, грибы, тот же соевый творог *тофу*, крахмал, пенки бобового молока *юба*, а также соевый соус, бобовая паста, имбирь. Монахи замечательно умеют готовить из этих продуктов самые экзотические, в том числе и мясные на вид и вкус блюда, в которых, конечно же, нет ни грамма мяса.

Несколько в стороне от основного направления кулинарного искусства стоит своеобразная местная вегетарианская кухня *футя рёри*. В отличии от основателей *сёдзин рёри*, имена которых затерялись в веках, патриарх *футя рёри* известен — это выходец из Китая, буддийский монах по имени Ингэн (1592-1673). Его настоящее имя - Луньцзи (в японском чтении - Рюки). По преданию, святой отец в течение долгих лет был настоятелем храма Маньфусы в китайской провинции Фучжоу. В 1654 году находившийся уже в преклонном возрасте Ингэн переехал для проповеди святого учения в Японию, а в 1661 - построил в киотосском пригороде Удзи первый зал будущего монастыря Мампукудзи дзэнской школы Обаку, который был полностью завершен и стал, как говорится, «обителью о семи залах» в 1679 году, уже после кончины его основателя. Первые тринадцать настоятелей монастыря были китайцами, поэтому отголоски китайского влияния и поныне сохраняются в архитектуре, ритуалах и образе жизни монахов Мампукудзи, и для многих гостей монастыря, в том числе и японцев, визит сюда напоминает путешествие в малознакомую и несколько экзотическую страну.

Ингэн и завез в Киото *футя рёри* - вегетарианскую кухню, привычную китайским буддийским монахам того времени. Сначала она развивалась как чисто китайская, и только позднее обитатели монастыря стали готовить местные травы и корни, которые они находили в окрестных горах. Однако в отличии от *сёдзин рёри*, которая со временем полностью натурализовалась, *футя рёри* и доныне сохранила ярко выраженный китайский характер: как и для всей китайской кухни, для нее характерна глубокая переработка продуктов (так что бывает очень трудно узнать, из чего в действительности приготовлено то или иное блюдо), а также широкое использование различных приправ и растительного масла, в результате чего у блюд возникает специфический маслянистый привкус, резко отличающий их от кушаний чисто японской вегетарианской кухни. Китайская по происхождению кухня сохраняет и китайские наименования блюд, и просматривая меню ресторана *футя рёри*, можно споткнуться об иероглифы пышных названий типа «Клочки облаков» или «Блестки», за которыми скрываются соответственно нарезанные кусочками овощи в крахмальной пасте и кушанье из цветов орхидеи. Определенной известностью пользуются такие блюда *футя* как вареные ростки бамбука, мелко нарезанный соевый творог, соленья. Своеобразно готовятся фрукты - так, одно из блюд представляет собой обжаренные в масле острые на вкус бананы.

Происхождение слова *футя* (в дословном переводе оно означает «повседневный чай» или «чай для всех») связано с распространенным в секте Обаку обычаем после окончания службы собираться всей монашеской братией за чаем и простой монастырской пищей. В этом контексте *футя рёри* можно перевести как «угощение для равных», «обед за круглым столом». Последнее выражение не является натяжкой, рассчитанной на читателя, выросшего в европейской культурной традиции: монахи действительно обедали за круглым столом, деля на равных общие блюда, разложенные на больших мисках. Именно поэтому и в ресторанах блюда *футя рёри* ставят на вращающийся круглый столик большими порциями, рассчитанными не менее чем на четверых гостей; они сами раскладывают понравившиеся кушанья на свои, меньшие тарелки - так, как это и сейчас делается в Китае...

- **Свежесть зеленого чая**

Словно пятна туши на картинах старых мастеров растворяются в дымке очертания округлых холмов. Неумолчно шумит чистый поток, разнося по окрестностям пьянящий аромат хвои и

листьев. Зелень гор, свежесть воздуха и чистота вод — это Удзи, южный пригород старой столицы.

Местная река Удзигава всегда изобиловала рыбой, и сегодня, как и встарь, можно увидеть на ее берегах рыбаков, забрасывающих удочки в надежде поймать на стремнине форель *аю* или подсечь в заводях серебряного карася, карпа или совсем уже экзотического черного троегуба *хасу*.

Но более всего известна долина Удзи тем, что она как нельзя лучше приспособлена для выращивания чая.

С китайским чаем японцы были знакомы еще с VIII века. В Японию первые чайные кусты завез из того же Китая буддийский монах по имени Эйсай (1141-1215), основатель одного из течений в учении дзэн-буддизма, и прижились эти первые чайные кусты в храме Рэйсэндзи, что находился в обращенной в сторону материка провинции Этидзэн (современная префектура Сага). Позднее другой буддийский монах, преподобный Мёэ (1173-1232) высадил несколько таких кустов у своей простой хижины в киотосском пригороде. Еще позднее чайные кусты появились в Удзи, после чего чай попал к императорскому столу и вскоре стал неотъемлемой частью самых изысканных угощений.

Так что чайные кусты в Японии возделывают, в разных местах и с незапамятных времен, но изо всего немыслимо большого числа сортов зеленого японского чая, созревающего на самых разных плантациях, и поныне более других ценится знатоками как раз *удзитя* - чай, выращенный в Удзи, особенно новый чай урожая нынешнего года. А самый тонкий аромат и неповторимый вкус приписывают местному чаю сорта «Гёкуро» («Жемчужные капли росы»), заваренному на кристально чистой воде, взятой из реки Удзигава.

Как это часто случалось в Японии, чужая культура, привитая к японскому дереву, дала совершенно удивительные и ни на что не похожие плоды. Обыденный процесс приготовления и угощения чаем был здесь возведен в ранг искусства со своими тщательно разработанными каноническими правилами, с простой на вид, но изысканной в этой своей простоте чайной утварью. Знания и опыт чайных мастеров - а были это, в основном, буддийские монахи - стали передаваться из поколения в поколение, от учителя к ученику в процессе постижения глубоких духовных, философских, эстетических и моральных принципов. Сегодня в Японии чайная церемония - такая же неотъемлемая часть живой культурной традиции, как искусство *икэбана*.

Смысл чайной церемонии вовсе не в том, чтобы угостить гостя чаем, совместно отдохнуть или насладиться красотой окружающей обстановки. Чайное действо — это особое высокое искусство. Относить его, скажем, к гастрономии — это все равно, что приравнять искусство живописи к умению выдавливать краски из тюбика. Цель настоящего чайного действия намного более масштабна и достойна: помочь людям отрешиться от суеты, достичь внутреннего равновесия, а в идеале - ощутить гармонию и взаимосвязь всего сущего во Вселенной...

Пройдя по пронизывающей небольшой сад дорожке, составленной из отдельных утопленных в густой траве камней, омыв руки водой из каменной лохани, взглянув на изысканной формы каменный фонарь, человек, приглашенный на чайную церемонию, буквально за несколько шагов, отделяющих калитку сада от двери подчеркнуто скромного чайного домика, отрясает со своих ног прах преходящего и настраивается на общение с Вечным - а именно в этом и состоит назначение чайного действа.

Оставив обувь за порогом дома, гость попадает в крохотную, мягко освещенную комнату в японском стиле. Его взгляд свободно скользит по соломенным циновкам и деревянным

рейкам из живого, теплого, нелакированного дерева к нише *токонома*, в которой обычно висит каллиграфический свиток или рисунок по сезону и стоит ваза с цветами, а, чаще всего, с единственным цветком. Здесь царят простота, чистота и естественность - основные принципы как эстетики чая, так, наверное, и японского понимания красоты вообще...

Мягкий шорох воды, закипающей в старинном бронзовом сосуде на тихо потрескивающих древесных углях, свежий изумрудный цвет размолотого в порошок чая, шершавая поверхность тяжелой, теплой, самой просящейся в ладони керамической чашки, завораживающие движения рук мастера, взбивающего для Вас тонкой бамбуковой метелочкой чай в густую пенистую массу, плавные полутени, окружающие уложенные на деревянной дощечке традиционные японские сладости - чаще всего это будет единственная конфета из подкрашенной рисовой муки либо тонкий ломтик мармелада, завязанный изысканным узлом, а, может быть, просто немного сладкой бобовой пасты, завернутой в живой зеленый лист с тонкими прожилками...

Уже первые европейские путешественники, вернувшиеся из Японии, рассказывали о диковинных чайных церемониях, на которых они пробовали необычный напиток ярко-зеленого цвета с горьковатым привкусом. Тогда же в Европе впервые услышали и имя величайшего мастера чайной церемонии Сэн-но Рикю (1521-1591), который привнес изысканное благородство в сложившиеся в дзэнских монастырях ритуалы чаепитий и довел их до уровня подлинного высокого искусства. Именно ему принадлежит самый весомый вклад в развитие чайного ритуала и распространение духовных идеалов чая.

И именно здесь, с удивительно красивого моста Удзибаси, по традиции окрашенного в мистический розовый цвет, часто брали воду для чайных церемоний, которые проводил в XVI веке под руководством Великого мастера Сэн-но Рикю военный правитель Японии Тоётоми Хидэёси. Письмо-заказ Хидэёси к Канбаяси, одному из мастеров приготовления чайных листьев, в котором высоко оценивается качество местного чая, и сейчас хранится среди старинной чайной утвари, противней для сушки листьев и рецептов приготовления чая в доме-музее семейства Канбаяси - скрытом за внушительными воротами здании, которое вот уже более 400 лет стоит среди других чайных лавок у моста Удзибаси.

Много воды утекло с тех пор в реке Удзигава, но по-прежнему самый вкусный чай Удзи подают в многочисленных лавочках и чайных домиках, выстроившихся вдоль ее берегов. Переводя взгляд с зеленых холмов и вихрящихся вод Удзигава на густой изумрудный напиток, почти физически ощущаешь, как осыпается шелуха мимолетного, как спрессовывается время и не столь уж далекой кажется с нависающей над рекой веранды та эпоха, когда спешили сюда гонцы Хидэёси из разоренной войнами столицы за необыкновенной водой, и текла мимо них чистая река Удзигава, окруженная округлыми холмами, так похожими на пятна туши на картинах старых японских мастеров...

• **Сокрытые воды**

Почитание природы и благоговейное отношение к ней сложилось у японцев в незапамятные времена и стало одним из начал *синто* - исконной религии, а, лучше сказать, мироощущения японцев. В основе синтоистского миропонимания лежит поклонение *ками*. Обычно слово *ками* переводят как «божество», но это не только верховное существо, участвующее в сотворении мира, а нечто иное, гораздо близкое к повседневной жизни и ее проблемам, поскольку по синтоистским понятиям *ками* не только обитают на небесах, но и присутствуют повсеместно.

Пришедший позднее на японскую землю буддизм не вытеснил *синто* из сознания японцев, и теперь эти два учения в Японии сосуществуют, как сосуществуют буддийские и синтоистские храмы.

Если в западной традиции храм — это прежде всего здание, то в Японии под храмом подразумевается вся священная территория, на которой размещены отдельные, как правило, деревянные строения, по традиции именуемые залами. Обычно внешний вид синтоистских храмов более строг и прост, и располагаются они в рощах священных криптомерий *суги* или камфарного лавра *кусуноки*. Своего рода символом синтоистского храма являются похожие на птичий насест карминно-красные ворота *тории*, отделяющие его территорию от внешнего мира, и небольшой павильон *тёдзюя*, у которого с помощью ковшика нужно водой ополоснуть руки и рот перед тем, как воззвать к божеству храма.

Иногда *тории* выстраиваются вплотную целыми галереями, как, например, в Великом храме Инари в Фусими (*Фусими Инари тайся*), посвященном Инари - синтоистскому божеству риса.

Особенность южного киотосского пригорода Фусими - замечательного качества вода, бьющая из самых разнообразных источников. Вообще вода в Японии гораздо мягче привычной нам, но уникальное геологическое строение киотосской котловины, давным-давно образовавшейся из занесенного морским песком мелководного залива, делает местную воду вкусной вдвойне.

Впрочем, почему - воду? Правильнее, наверное, говорить в множественном числе - самыми разнообразными водами славится этот район.

Так, на территории синтоистского храма Гоконмия бьет из земли источник уникальной минеральной воды с очень сильным специфическим запахом, который и дал название храму: «Гоконмия» значит «Храм божественных ароматов». Ключ столь же резв и шумен, как и тысячу лет назад, когда, по преданию, закладывался храм. В те времена вода в источнике была еще более пахучей, и ее аромат распространялся далеко вокруг. Хотя сейчас аромата у воды поубавилось, ее по-прежнему причисляют к числу лечебных вод и включают в число *мэйсуйхяку* - ста самых знаменитых вод Японии.

Говорят, что название «Фусими», которое теперь записывается иероглифами со значением «Потупя взор», в прежние времена писалось знаками, которые означают «Сокрытые воды», напоминая о том, что долина Фусими собирает воды со всех окрестных холмов. Так или иначе, в японском сознании слова «Фусими» и «вода» были так же неразделимы, как и «Фусими» и «рис» - ведь недаром Великий храм Инари, от благосклонности божества которого зависит урожай риса во всей стране, тоже находится в Фусими.

А где есть в Японии хороший рис и чистая вода - там непременно готовят рисовое вино *сакэ*. И действительно, уникальные по составу подземные воды Фусими сделали его признанным центром производства этого национального напитка. Здесь удобно и хранить готовый продукт: окруженная с трех сторон горами долина Фусими выполняет зимой роль естественного холодильника, своего рода «погреб Киото».

Прогуливаясь по улицам Киото у станции электрички Фусими-Момояма, за деревьями плакучей сакуры, ветви которых свисают до самой воды проложенного здесь канала, можно увидеть ряд крытых черепицей старинных зданий с потемневшими от времени деревянными стенами. От стен идет сильный солодовый дух. Именно здесь уже много лет подряд готовят и хранят *сакэ*. Особенно широко слава *сакэ* Фусими распространилась в конце XIX века, когда в стране стал складываться всеяпонский рынок этого, как, впрочем, и многих других видов продуктов.

Ну а дегустировать *сакэ* лучше всего, конечно, в старых ресторанчиках, где его вкус выгодно оттеняет неповторимая атмосфера, царящая в этих заведениях. Один из таких ресторанчиков с громким названием «Лавка драгоценностей» (Тамая) расположен в классической позиции «за углом» прямо рядом с главными воротами храма Фусими Инари

тайся. Здесь практически непрерывно с начала XVII века потчуют гостей подогретым *сакэ* и местной разновидностью *суси* под названием *тиридзуси* - колобками из вареного риса с добавлением кунжутного семени, на которые кладутся кусочки сырой рыбы...

Традиция предписывает возвращать часть *сакэ* синтоистским богам, и бочонки с этим напитком можно часто увидеть во дворах многих японских храмов. Есть в Японии и отдельные синтоистские божества, «отвечающие» за процесс изготовления *сакэ*. Одно из них, божество чистых горных потоков Оямагуи-ками, издавна почитается особо. Более того, считается, что для того, чтобы *сакэ* получилось особенно приятным на вкус, в него обязательно нужно добавить чистую воду из какого-либо храмового источника. Огромное количество бочек со хмельным напитком, пожертвованных тому или иному храму - лишнее доказательство того, что моления местных sakeваров к их покровителям не пропадают втуне.

• **Напиток японских богов и японских людей**

Несмотря на изобилие пива и более крепкого хмельного западного типа в местных ресторанах и магазинах, *сакэ* продолжает пользоваться у японцев неизменной популярностью. Сейчас в Японии насчитывается свыше 3000 производителей этого народного напитка.

Говорят, что лучшее *сакэ* делают в центральной Японии, в префектурах Хёго и Киото. Выше других ценится среди знатоков густой аромат и тонкий, специфический вкус *сакэ* из Киото под название «Венок из лунного лавра» (*Гэккэйкан*) - хотя в последнее время все отчетливее слышны и голоса тех, кто считает, что «Гэккэйкан» сильно коммерциализовался... Широко известно также *сакэ* из префектур северной префектуры Акита и южной - Хиросима, да, собственно говоря, каждая местность славится своим сортом *сакэ*, которое в этом случае и называется «местным» (*дзидзакэ*). Хотите услышать, как мягко и ненавязчиво пикируются между собой уроженцы разных префектур Японии - спросите у них, где *сакэ* лучше...

При производстве *сакэ* не используется ничего, кроме рисовой закваски, сухого риса и воды. Смесь этих продуктов бродит в чанах в течение примерно 20 дней, после чего ее отжимают, фильтруют и разливают по бочкам или бутылкам. Как сообщают японские справочники, из двух стандартных для Японии 60-килограммовых мешков риса получается примерно сотня стандартных же 1.8-литровых бутылок напитка. Отходов при этом почти не бывает: сухой остаток идет, как мы помним, на маринады для овощей, которые японцы любят заготавливать впрок на зиму.

Никаких перегонных аппаратов при производстве *сакэ* не используется, так что, строго говоря, *сакэ* — это не рисовая водка, как иногда называют этот продукт, а рисовое вино: крепость настоящего *сакэ* никогда не превышает 16 градусов.

Поклонники нашего чистого как слеза российского национального напитка японское спиртное обычно не жалуют: ведь *сакэ* — это весьма густой продукт с явно выраженным запахом. В нем, согласно традиционным японским взглядам, должны гармонично сочетаться пять вкусов: сладость, кислота, горечь, острота и терпкость. А первый вкус, который ощущает попробовавший напиток — это вкус чистейшей, мягкой японской воды.

У японцев принято пить *сакэ* подогретым. В ресторанах его и приносят в нагретых керамических бутылочках *токкури*. *Токкури* непрозрачны и довольно тяжелы, и определить, осталось в них *сакэ* или нет, в подвыпившей компании бывает довольно трудно, поэтому опустошенные гостями бутылочки кладут на столе набор, что удобно для официантов и радостно для собравшихся - «Эк сколько мы их положили!»...

Напитками рисового происхождения рынок национального спиртного не ограничивается. Так, другой популярный алкогольный напиток *сэтью* обычно делают из зернового спирта. Его также пьют подогретым (!), доливая в прямо рюмки (!!) горячую воду (!!!). Этот изыск называется *оювари* («разбавленный кипятком»).

Многим иностранцам подобные обычаи кажутся... как бы это сказать - весьма странными, что ли, но японцы, похоже, не очень интересуются мнением зарубежных дилетантов и продолжают придерживаться исстари заведенных правил, из которых, впрочем, бывают и исключения: так, некоторые сорта *сакэ* (так называемые *хиядзакэ*) принято пить неподогретым из небольших деревянных рюмок, а, точнее, коробочек *масу*.

В любом случае традиция предписывает, поднимая рюмку *сакэ*, обнимать ее ладонью так, чтобы свободным оставался лишь маленький участок края сосуда, который и прикладывают к губам...

Говоря о японских традициях питья, нелишне напомнить о национальных способах преодоления похмелья. К ним японская молва относит употребление на следующее утро после неумеренных возлияний крепких солений и маринадов, особенно круто маринованных слив *умэбоси*, а также большого количества японского зеленого чая с вареным рисом. Помогает...

• Японские сладости

В Японии нет необходимости думать над тем, что привезти друзьям в подарок. Лучший сувенир — это самое знаменитое лакомство того места, из которого Вы приехали. Вот и сейчас, направляясь в гости к моим старым и добрым знакомым в префектуру Гумма, я должен привезти им что-то вкусное и типичное из России и что-то такое же вкусное и типичное - из Киото.

Насчет традиционного русского лакомства все ясно, тут и думать нечего. Припасено, уже четвертый день в чемодане булькает. А что везти из Киото? Поступим по-японски, то есть прислушаемся к мнению знатоков и рекомендациям путеводителей. А те в один голос утверждают, что лучший подарок из Киото — это японские сладости *вагаси*.

И то правда. Никакие другие лакомства не сравнятся по числу и разнообразию с классическими японскими сладостями. Тем более, что Киото - родина *вагаси*: считается, что традиции изготовления таких конфет зародились именно в столичном городе, а свое начало они берут с легких закусок, подававшихся к чаю.

Вскоре после того, как чай попал к японскому императорскому столу, к нему решили подавать изысканной формы и вкуса сладкие закуски, которые и стали прототипом всех японских сладостей вообще. Возникновение же закусок чаще всего связывают с происшедшей при дворе модификацией на японский лад старой китайской традиции перебивать основные кушанья долгой трапезы легкими блюдами. В Японии эту роль первоначально играли супы, а также пельмени, но по-видимому, для японского желудка они оказались не слишком легкими, и постепенно их заменили сладости из рисовой муки. Во времена контактов с европейцами определенное влияние на *вагаси* оказали и появившиеся в стране диковинные для японцев кексы и печенья этих, как их тогда называли в Японии, «южных варваров»...

Словом, история японских сладостей достаточно туманна, но бесспорно то, что прошедшие апробацию авторитетом кухни императорского двора, изысканные по оформлению, несущие отпечаток придворной жизни киотосские сладости быстро и навсегда распространились по

всей стране.

Магазины сладостей в изобилии разбросаны по старинным киотосским кварталам. Разглядывая их окна, иногда испытываешь такое чувство, будто попал в другое время года - как и в икэбана, в композициях из сладостей, украшающих витрины, нередко видны цвета и приметы того сезона, который еще только на подходе.

В январе витрины украшают яркие, святящиеся радостью сладости под названием «лепестки цветов».

С наступлением осени раньше, чем заалеют кленовые листья, вспыхивают в магазинах всеми красками напоминающие их конфеты...

Словом, немислимые по разнообразию форм и расцветок сладости всегда напоминают о смене времен года, о текучести вечного. Их хочется взять в руки даже когда нет никакого желания поесть сладкого.

Цветовая гамма и оформление *вагаси* столь изысканны, что постороннему наблюдателю не хочется верить в очевидное: большинство этих маленьких шедевров вкуса выполнено из самого обыкновенного, чуть подкрашенного рисового теста или бобовой пасты...

Более всего распространены в Киото *намагаси* - свежие сласти, которые лепят из рисового теста вручную, так что каждое изделие сохраняет тепло человеческих рук. Подкрашенное тесто раскатывают в разноцветные полупрозрачные листы размера салфеток, из которых уже и делаются многочисленные сладости, ласкающие глаз фактурой и цветом. Едят такие конфеты не двумя палочками, а с помощью одной специальной бамбуковой шпильки с заостренным концом.

Еще более красивы сухие сладости, выполненные в виде цветов, фруктов, геометрических фигур. Впрочем, перечислять разновидности местных сладостей можно до бесконечности: здесь и *мотигаси*, которые делаются на основе рисовых лепешек, и пирожки, и пастила и прочие деликатесы, готовящиеся над паром на деревянной решетке или выпеченные на открытом огне, и жареные *якигаси* - пряники из рисовой муки с начинкой, которые часто делаются в форме фигурок рыб или животных, приносящих счастье...

В море сладостей лишь немногие деликатесы сохраняют, что называется, имена собственные, являясь своего рода классическими представителями всего многообразия японских конфет и печений. Первое место среди них, несомненно, занимают «бобы пяти цветов». В любом магазине сувениров обязательно продаются эти красивые разноцветные «горошинки» из сахара и рисовой муки, расцвеченной добавками: белоснежные шарики из чистого риса соседствуют в нем с густо-чайными, окрашенными корицей, зелеными - с темными морскими водорослями, красными - от периллы *акадзисо*, и желтыми, подкрашенными цедрой местного цитруса *юдзу*.

В ресторанчиках и лавках, где подают гречневую лапшу *соба*, можно полакомиться *собахору*, которое делается из гречневой муки. В нее добавляют сахар и яйца и выпекают из такого теста маленькие печенья в форме цветков сливы.

Широкой известностью пользуется набор сухих сладостей, который называют «четыре с половиной *татами*». В четырех продолговатых секциях одной коробки разложены разноцветные, приятные для глаз сладости, выполненные в цветах зимы, весны, лета и осени. Название набора связано со способом укладки отдельных секций в общую коробку, который напоминает расположение циновок-*татами* в традиционной японской комнате - четыре циновки образуют квадрат, как бы охватывающий центральный участок, где

располагается очаг.

Знаменитым киотосским лакомством считается шедевр под названием «Ветер в соснах» - напоминающие европейские бисквиты большие толстые слои хорошо пропеченного сладкого теста. Продаются они в коробках, так что перед угощением их надо разрезать на части. Для традиционной кухни это имеет определенный привкус экзотики, поскольку японские сладости, как правило, делаются небольшими по размеру...

Так что же выбрать?..

Один из сортов ломкого, сухого киотосского печенья *сэмбэй* носит название *ракуган*, дословно «дикий гусь из Киото». Дикий гусь издавна считался на Дальнем Востоке символом вести или письма, так что скорее это название нужно переводить как «послание из столицы». Именно на него и падает в конце концов с таким трудом сделанный выбор...

• ДЕНЬ ПЯТЫЙ. ВДАЛИ ОТ СТОЛИЦ.

• Гумма - пупок Японии

Есть в центре главного японского острова Хонсю горная гряда, равно далекая и от Тихого океана, и от разделяющего Японию с Азиатским материком Японского моря. Здесь сходятся границы нескольких префектур, часть из которых хорошо известна вне страны восходящего солнца - как, например, Нагано, а часть носит названия, которые обычно ничего не говорят иностранцам. Так получилось, что большое число моих японских друзей живет именно здесь - вне старой и новой столиц, в глубокой японской провинции, где другой ритм жизни, другой менталитет, другие разговоры и шутки, другая кухня.

«Ты в Токио работай, а к нам отдыхать и подкрепиться приезжай. У нас с этим легче», - говорил мне мой хороший знакомый, директор школы при университете в префектуре Гумма. Следуя советам *сэнсэя*, я так и стараюсь делать. Вот и на этот раз мне предстоит злоупотребить его гостеприимством.

Своеобразная кухня Гумма — это сочетание общепонских блюд и более «домашних» кушаний и издавна прижившихся здесь кушаний наподобие перебродившей массы из соевых бобов под названием *натто*. Собственно говоря, в Западной Японии тоже едят *натто*, и никого там это не удивляет. А здесь... Покрытые липкой слизью бобы имеют пикантный вкус, но крайне неаппетитный вид, который усугубляется специальным полужидким соусом горчичного цвета, поэтому даже многие японцы *натто* брезгуют. Переборов понятные чувства, я однажды попробовал *натто* и с тех пор с удовольствием его ем к вящему удивлению моих друзей из префектуры Гумма: «О! Он может есть любую японскую еду! И даже *натто!*»

Название японской префектуры «Гумма», лежащей в двух часах езды поездом к северу от Токио, мало что говорит неяпонцу. Здесь нет промышленных гигантов, нет выдающихся памятников архитектуры, нет протоптанных зарубежными гостями туристических маршрутов. Гумма — это не голова страны, как Токио, и не ее сердце, как Киото. Жители Гумма нашли для своей префектуры куда более прозаический эпитет. Ее нередко полушутя-полусерьезно называют пупком Японии - и в этом названии не только намек на то, что она расположена в самом центре страны. Даже памятная стела со словами «Вот здесь расположен пупок Японии» стоит в одном из городов.

Но для японцев Гумма - место хоть несколько и провинциальное, но известное. И известность эта связана, не в последнюю очередь, с обилием в этих землях горячих минеральных источников. Есть они, конечно, в каждой японской префектуре, но местные,

гуммовские, отличаются какой-то неповторимой домашней атмосферой. Недаром здесь так любили бывать многие знаменитые японские писатели, поэты и художники - и Вам обязательно расскажут, кто, когда и с кем останавливался в той или иной гостинице. Таков уж местный колорит. Наверное, нужно быть готовым к тому, что любой гость может в будущем стать героем курортных рассказов и пересудов...

Гостиницы эти образуют небольшие городки из нескольких улиц, карабкающихся по склону той или иной горы, которая и дает начало местным источникам. Впрочем, иногда склоны эти бывают настолько круты, что улицы вырождаются в лестницы, как это произошло, например, на знаменитом местном курорте Икахо.

Курорт — это особый образ жизни. Вы никогда не встретите здесь бегущего японского человека в костюме и при галстукe - разве что он только что приехал и лихорадочно спешит переодеться. Обычно там и сям виднеются лишь группки людей в легких летних кимоно, которые вышли побродить по улочкам городка после принятия ванн и ведут неспешные беседы либо разглядывают в местных лавках великое множество сувениров, призванных сохранить у гостя память о коротком, но таком приятном периоде отдыха...

- **«Камень за пазухой»**

Впрочем, до того времени, как мы по извилистой горной дороге доедем на машине до гостиницы, мне еще раз предстоит отблагодарить своих хозяев, которые на обед приготовили роскошный подарок - камень за пазухой. Нет, речь не идет о каком-то вероломстве. Иероглифами с таким значением пишется название высокого кулинарного искусства *кайсэки рёри*. *Кайсэки* и означает «камень за пазухой», причем имеется в виду реальный камень, своеобразная каменная грелка, которую в старину прикладывали к животу нищенствовавшие дзэнские монахи, стремясь согреться и заглушить чувство голода.

В традиционной чайной церемонии это слово используется для обозначения способа приготовления и подачи легких закусок, позволяющего сильнее оттенить вкус и аромат предлагаемого гостю чая. Каноны *кайсэки*, как и самого искусства чайной церемонии, были заложены усилиями великого мастера дзэн Сэн-но Рикю, который внес изысканное благородство в сложившиеся в дзэнских монастырях ритуалы чаепитий и вкушения пищи, доведя их до уровня подлинного «искусства трапезы». Именно так, наверное, и нужно переводить термин, который по традиции пишется иероглифами, означающими «камень за пазухой».

Согласно традиционному толкованию, суть *кайсэки* состоит не в том, чтобы насытиться подаваемыми легкими овощными и рыбными блюдами, а в том, чтобы создать у вкушающего их особое чувство причастности к высокому и подлинному. Все мастерство повара и гостеприимство хозяина должны помочь гостю почувствовать не только вкус блюд, но и аромат вечно уходящего времени.

Основной прием для достижения этой цели нам уже известен. Это - использование сезонных овощей, которое позволяет оттенить присущее японцам ощущение потока жизни, намекая сидящим за столом на печальную неизбежность смены времен года и вообще на течение времени. Общее - и достаточно простое - правило, сформулированное основоположниками *кайсэки*, состоит в расстановке вкусовых акцентов этой высокой кухни: «весной нужно вкушать горькое, летом - кислое, осенью - острое, а зимой есть побольше растительного масла».

Другие безусловные требования к блюдам *кайсэки* - умеренность в количестве и высочайшее качество продуктов, изысканная цветовая гамма кушаний и красивое расположение их на тарелках. Однако искусство *кайсэки* не сводится просто к сервировке,

пусть даже самой изысканной. Тщательный отбор сырья, большие затраты времени и сил на приготовление блюда пойдут прахом, если не подать его в тот единственно нужный гостю момент, который определяется годами оттачиваемым мастерством кулинара и хозяина заведения: тут учитывается множество факторов - от состояния духа пришедшего и хода беседы до времени года и погоды. Чувствовать настроение собеседника, обстановку трапезы - именно в этом состоит психологическая сторона *кайсэки*.

Внешняя сторона трапезы *кайсэки* строго регламентирована. Сначала перед гостем ставят небольшой столик *орисики*. Затем подают легкий суп и сухой вареный рис. После этого следует жидкий овощной суп *мукодзукэ* (буквально - «то, что напротив»). Название его связано с тем, что поднос ставят на дальний, противоположный гостю край столика. Потом снова приносят насыпанный горкой в корзинке сухой рис. Центральным блюдом трапезы является чаще всего *якимоно* - жареная с большим количеством соли речная рыба. Следующая перемена - *суимоно*, что значит просто «суп», и это действительно суп в маленькой чашке, накрытой крышкой. Его сменяет небольшое количество «даров гор и даров моря», то есть овощей и морепродуктов. Это блюдо называется *хассун* («восемь *сун*» или «восемь вершков»), поскольку используемый для его подачи подносик действительно представляет собой квадрат со стороной 24 см или, по старым японским меркам, восемь *сун*. Закljučают трапезу сладости и, естественно, зеленый японский чай... .

Изысканная кухня *кайсэки* - предмет законной гордости японцев, еще одно из высших достижений японской культуры, и вполне очевидно, что гость страны восходящего солнца только выиграет, если посетит одно из немалого числа заведений, предлагающих эти блюда. Но здесь он или его хозяева должны быть готовы к весьма внушительным тратам: рестораны *кайсэки* - не из дешевых. Стоит еще раз подчеркнуть, что главная задача заведений высокой кухни - вовсе не накормить клиентов, их назначение лежит совершенно в другой, эстетической плоскости.

- ***Онсэн* как стиль красивой японской жизни**

Вплоть до последнего времени японцы редко тратили свои традиционно короткие отпуска для того, чтобы полежать на пляже. Традиционный тип отдыха в Японии - совершенно другой. Если японцу предоставляется возможность осуществить свою мечту об отдыхе, то поедет японец не к морю, а, наоборот, в горы. Там всегда есть шанс хоть на краткий срок отключиться от всех проблем, и этот шанс предоставляют гостиницы японского типа, расположенные на горячих источниках - *онсэн*.

Он - значит «горячий», *сэн* - «источник». Но значение слова *онсэн* для японца гораздо шире того, что содержится за первыми значениями этих двух иероглифов. *Онсэн* — это обычно замечательный климат, вкусная местная еда и, наконец, возможность понежиться в обжигающе горячей воде минерального источника, после которой кажется прохладной любая летняя жара.

Японцы очень следят за чистотой своего тела, каждодневно принимая ванну, и многие связанные с этим привычки давно и прочно вошли в повседневную жизнь. Так, например, в XVII-XIX веках люди носили банные принадлежности завернутыми в квадратные куски материи под названием *фуросики*. Сейчас подобные красивые платки служат для упаковки подарков и сами являются хорошими сувенирами на память о Японии.

Стоит отметить, что и дома, и на отдыхе японцы в ваннах не моются. Ванны японцы принимают. А моются японцы вне ванной, рядом с ней: обычно пол комнаты устлан решетками, прикрывающими сток для воды. Для того, чтобы помыться по-японски, нужно намылиться, зачерпнуть деревянным ушатиком горячей воды из наполненной ванн и окатить всего себя, затем снова намылиться и снова окатить, и так несколько раз, пока тело

не станет абсолютно чистым. Только после этого японец забирается собственно в ванну, чтобы понежиться в горячей, а чаще всего - в очень, невыносимо горячей для европейца горячей воде. Традиционные японские ванны *фуро* по сравнению с европейскими ваннами более узкие, но менее глубокие, так что в них нельзя лежать, а можно лишь сидеть на корточках по шею в воде. Но главная особенность японской бани - именно в том, что вода в ванне заранее подогревается до совершенно немыслимой для неподготовленного гостя температуры...

Так же проходит и процедура купания на горячих источниках. Сначала - тщательное намыливание и неоднократное ополаскивание с помощью шаек и душей, и лишь потом гости забираются в общий бассейн с горячей водой, где и расслабляются, лениво переговариваясь с другими посетителями. Ну, а напоследок - дегустация блюд местной кухни и традиционных японских напитков у себя в комнате, в соседнем зале, или в ближайшем ресторане японского типа, кои водятся на курортах в изобилии.

Отдых в *онсэнэ* - не в коем случае не буйный, люди-то и приехали сюда для того, чтобы насладиться тишиной и покоем. Надолго в *онсэнэ* задерживаться не принято: одна, максимум две ночи - и снова в суету жизни. Но даже кратковременный отдых на таком японском курорте дает больше, чем иное двухнедельное лежание на раскаленном пляже. Уже после первых заходов в бассейн всплывают в голове какие-то приятные воспоминания из счастливого детства, отступают в туманную даль проблемы и кажутся далекими и бессмысленными волнения и спешка, которым ты предавался когда-то, давным-давно, может быть, еще в прошлой своей жизни (а на самом деле - всего-то несколько часов назад). И уж совсем запредельное наслаждение - сидеть по горло в горячей воде в открытых ваннах из природного камня *ротэнбуро*, разглядывая крупные, нависающие прямо над головой японские звезды...

А когда соберешься за вечерней трапезой с друзьями в своей просторной, покрытой циновками-*татами* комнате под названием «Цветок сливы», когда откроются перед тобой силуэты дальних гор... Нет, правильный обычай заведен в японских гостиницах - не нумеровать комнаты безликими числами, а давать им имена собственные...

Ужин в *онсэнэ* — это теперь обычный классический японский ресторанный ужин с обилием «даров гор», а также общепонских блюд из сырой рыбы, запиваемых большим количеством пива и *сакэ*. На завтрак постояльцы тоже с удовольствием уплетают свежие местные овощи, сами жарят на маленьких жаровнях мини-яичницы из одного яйца да ловко разделяют палочками выловленную в местных горных реках и по традиции зажаренную почти «на сухарь» форель *аю*, которая стала своего рода опознавательным знаком кухни горных японских курортов...

• Пиво по-японски

Пиво — это ныне в Японии самый обычный неременный компонент дружеского ужина, официального приема и домашнего времяпровождения перед телевизором, и трудно себе представить, что совсем не так давно житель Японских островов понятия не имел о том, что существует на свете такой напиток.

В те времена, когда Япония была закрыта для иностранцев, в сознании японцев весь западный мир олицетворяла собой Голландия - единственная страна, купцы которой напрямую торговали со страной восходящего солнца через крохотную «форточку» фактории в Нагасаки. Соответственно, все зарубежное назвалось по-японски «голландскими»: была «голландская» астрономия», «голландская» география, «голландская» медицина. Вот по ведомству «голландской»-то медицины впервые и была получена информация о существовании в Европе некоего напитка из ячменя, которому приписывались самые

чудодейственные свойства. Но только в 1853 году некто Кавамото Комин, доктор «голландской» медицины, впервые попытался приготовить этот напиток на японской земле, следуя инструкциям, изложенным в каком-то голландском руководстве, и только в 1872 году осакский житель Сибутани Сёдзабуро первым из японских негоциантов получил разрешение производить и продавать пиво. В 1886 году открылась крупная пивоварня на севере Японии, в городе Саппоро. Судя по фотографиям, процедура ее открытия сильно напоминала церемонию в каком-нибудь синтоистском храме, только там обычно громоздятся жертвоприношения в виде бочек с *сакэ*, а в данном случае в пирамидку составили бочонки с пивом. С той поры район Осака и север страны остаются крупными центрами пивоварения...

Ходят слухи, что решение о приоритете пивного производства над производством других алкогольных напитков европейского типа было принято в Японии едва ли не на государственном уровне. Говорят, что одна из миссий, которую японцы направили в Европу после открытия страны, пришла к выводу, что французы, которые пьют вино, в целом народ менее рослый, чем немцы, которые пьют пиво, и потому ставка была сделана именно на пиво, и его даже стали принудительно давать солдатам японской армии...

Не знаю, правда это или нет, но во всяком случае японские сорта пива сильно напоминают немецкие. В 1886 году производство местного пива впервые превысило закупки импортного, а в конце XX века японцы вышли на почетное пятое место после США, Китая, Германии и Бразилии по суммарному потреблению пива, заглотнув его в 2000 году аж 7150 миллионов литров. Правда, по потреблению на душу населения японские достижения выглядят гораздо скромнее и их 56 литров янтарного напитка на японскую душу в год не идут ни в какое сравнение со 160 литрами у чехов или 128 - у немцев...

Долгое время производство пива полностью находилось в руках государства, и только в 1949 году государственный пивоваренный монстр был разделен на две компании - в интересах конкуренции и к вящей радости любителей пива, которые получили возможность вести бесконечные споры о том, какая марка пива лучше.

Трудно сказать, почему именно пиву была уготована в Японии такая счастливая судьба. Может быть, оно идеально подошло по вкусу к морепродуктам, может, хорошо утоляет жажду жарким японским летом, может... Да мало ли какие еще причины могут быть. Кстати, следует сказать, что пиво в Японии по традиции подают в буквальном смысле ледяным, его температура близка к точке замерзания.

Недавние реформы японского законодательства о производстве пива привели к возникновению большого числа мелких компаний, яростно сражающихся за место под солнцем, но, по большому счету, японские пиволюбы по-прежнему делятся на два лагеря: тех, кто предпочитает пиво со звездой на банке или бутылке, производимое заводом в Саппоро, и тех, кто горой стоит за «Кирин». Мне как-то более симпатично пиво с Хоккайдо, хотя и о «Кирине» сохраняются самые благоприятные воспоминания: в конце концов, именно *кирин*, этот легендарный чешуйчатый единорог, был изображен на этикетке той первой бутылки японского пива, которое я много лет назад попробовал в привокзальном буфете далекого японского города Канадзава...

- **ДЕНЬ ШЕСТОЙ. ДОМОЙ**
- **Не живут японцы за границей**

Десятичасовой полет по маршруту Токио-Москва дает вполне достаточно времени для того, чтобы поразмышлять о многом, в том числе и о том, можно ли попробовать настоящую японскую кухню за пределами страны восходящего солнца.

Из общих соображений ясно, что сделать это достаточно сложно. Ведь почему в мире много, скажем, китайских ресторанов? Не в последнюю очередь - потому, что велика китайская диаспора. В самых разных городах Европы, Америки и Азии есть чайнатауны - районы компактного проживания китайцев со своим образом жизни, своей инфраструктурой, своими ресторанами, наконец. Есть они и в Японии - китайский квартал в Иокогаме, например.

Понятно, что вне соответствующей инфраструктуры сложно создать высококласное заведение, как невозможно построить рай земной в отдельно взятой и отгороженной от всего мира стране или пятизвездочный отель в глухом хуторе Захиреево.

Наверное, и за границей Японии можно было бы всегда попробовать близкую к первоисточнику японскую кухню, если бы за рубежами, или, как говорят в самой стране, «за морем», можно было найти соответствующую среду.

Но ни в одном городе мира Вы не встретите японских кварталов, и даже слов для их обозначения нет. Не любят, не хотят и не умеют жить японцы за границей, и в 2000 году их по всей Земле вне Японии насчитывалось всего-то 812 тысяч человек, причем только 285 тысяч жили на чужбине постоянно и добровольно, а остальные - по долгу службы. Между прочим, уже из этих данных ясно следует, что львиная доля подаваемой на столы множества зарубежных ресторанов японских кушаний — это не японская еда, это, так сказать, еда из вторых рук...

Один мой знакомый хочет решить проблему постоянного снабжения себя, любимого, хорошей японской едой просто - жениться на японке. Но и этот путь мне тоже почему-то кажется малоперспективным. Попались мне тут недавно на глаза статистические данные, свидетельствующие о том, что в 2000 году аж 7937 японок вышли замуж за иностранцев. Так что, конечно, можно пожелать успехов товарищу в его трудном начинании, но и этот путь знакомства с настоящей японской кухней не скоро станет массовым...

- **Вопрос - общий, мнение - частное**

Сколь не извивался ужом автор, но логика изложения все-таки подвела его к такому моменту, когда волей-неволей приходится высказывать свое мнение по ключевому вопросу: можно ли познакомиться у нас с настоящей японской кухней или нет?

Хочу только заметить, что будет глубоко неправ тот, кто увидит в этих записках какие-то пожелания, предпочтения или, упаси боже, рекомендации. Все то, что ненароком можно принять за рекомендации, есть не более, чем мое сугубо личное и субъективное мнение. О японской кухне, как и о любой другой, можно спорить до бесконечности, стараясь навязать свою точку зрения. Только нужно ли? Ведь, скорее всего, именно из кулинарных дискуссий выросла старая поговорка «На вкус, на цвет товарищей нет» (или, в японском варианте - «На десять человек - десяток цветов»).

Давать какие-то рекомендации имело бы некий (и то - весьма сомнительный) смысл только в том случае, если бы история японской кухни в нашей стране исчислялась десятками лет, а рынок этих услуг был старым, развитым и стабильным. В России же, насколько можно судить, нет ни того, ни другого, ни третьего, и ситуация со снабжением «дорогих россиян» произведениями японской кухни претерпевает постоянные и динамичные изменения. Единственное, на что остается надеяться - что изменения эти идут к лучшему.

И здесь есть хорошие признаки. Многие годы отечественным любителям восточной кухни приходилось привозить из командировок «нажитые непосильным трудом» японские продукты, раз за разом объясняя дотошным таможенникам, что белый бесцветный порошок — это вовсе не то, что они подумали, а японская приправа *адзи-но мото* («корень вкуса»),

что маслянистая коричневая жидкость есть ни что иное, как соевый соус, а в запаянном полиэтиленовом пакетице плещутся не контрабандные золотые рыбки, а маринованные ломтики имбиря.

Сегодня этих проблем уже нет, а вместо них есть несколько - по крайней мере, столичных - магазинов, в которых весьма велик выбор японских продуктов и приправ к ним. По крайней мере, японский рис, некоторые сорта сушеных водорослей - *нори*, концентраты супов, маринованный имбирь, тертый хрен *васаби* и еще кое-какие специи, да и бутылочку-другую *саке* в Москве купить можно. Другое дело, по каким ценам...

От «Сакуры» до «Камакуры»

Сложнее ситуация с ресторанами.

История японского общественного питания в нашей стране началась еще в позднее советское время, когда в московском Центре международной торговли открылся ресторан с самым японским из всех возможных названий - «Сакура». Мне это совместное предприятие запомнилось как островок красивой и недоступной заграничной жизни.

Единственное, что контрастировало с безупречным интерьером — это фигуры наших высокорослых официанток, затянутых в японские *кимono*, сшитые на совершенно иные формы и размеры. Помнится, знакомые японцы тогда не без удовольствия разглядывали эти формы, но жаловались на то, как трудно было переучить «этих европейских женщин» надевать традиционную одежду так, чтобы ее левая пола ложилась на правую. Девушки упорно не хотели надевать кимono на «мужскую» сторону. Долго им пришлось объяснить, что в Японии и мужчины, и женщины носят *кимono* одинаковым образом, а правая пола на левую может заходить только в том случае, когда обряжают покойника...

Увы, увяла «Сакура», приказал долго жить очень стильный и по-японски изысканный «Тосахан» на Рождественке... Из ресторанов той первой волны, начинавших работу под японским менеджментом, до наших дней сохранились лишь очень и очень немногие...

Так, в ресторане «Токио», расположенном в гостинице «Россия», до сих пор подают отличное *тэппан-яки* - нежное мясо с овощами, которые жарят на стальной плите на глазах у заказчика. Высокий уровень кухни и японского искусства управления сохраняет ресторан «Саппоро» на проспекте Мира, чего не могу сказать о расположенном по соседству японском супермаркете «Джапро», который испытывает постоянные взлеты и падения ассортимента. Очень нравится многим своей «домашней» японской кухней и уютном неброский ресторанчик под совершенно неазиатским названием «Бега», укрывшийся на одном из этажей обычного здания неподалеку от московского ипподрома. Пожалуй, это одно из лучших «японских» мест в российской столице по отношению цены к качеству, если под качеством понимать похожесть блюд на японские...

Нынешняя популярность японской кухни играет двоякую роль: с одной стороны, число японских ресторанов и суши-баров стремительно растет, с другой - в заведениях «новой волны» наблюдается колоссальный разброс качества блюд и сервиса, и посетителям при выборе места встречи с японской кухней остается полагаться на мнения своих знакомых или просто на удачу...

Так можно ли попробовать в Москве аутентичную японскую кухню или нет? Ответ - «Да», но «да» с оговорками.

Если говорить о критериях, то я - может быть, и неправильно - стараюсь оценивать рестораны японской кухни по тем блюдам, которые знаю и люблю больше всего: *суси*,

тэмпура, сасими. И в этом смысле мне кажется, что очень похожими на японские делают эти блюда в ресторане «Камакура» - наверное, там хорошо работает не только японский повар, но и поставщики продукции из Японии, и потому эти блюда сохраняют вкус, очень напоминающий мне настоящий японский.

Очень близок к японскому вкус классической троицы блюд в ресторане «Старый Токио» на Петровке. К тому же их подают красиво и по-японски сервированными. Нравится мне пробовать их и в «Якиториях», из которых лучшей считаю ту, что у находится у Белорусского вокзала. Впрочем, отличная «Якитория» с большим выбором японских блюд и небольшим магазинчиком японских продуктов обосновалась и вблизи метро «Менделеевская»... Хорошо «пошли» тестовые кушанья в головном ресторане «Идзуми», хотя в «идзумительных» кафе блюда эти уже нередко отдают смесью «японского с нижегородским».

И, кстати говоря, независимо от места сохраняется одна удивительная и непонятная для меня тенденция: обычно *суси* у нас делают лучше, чем *сасими*, а *сасими* - лучше, чем *тэмпура*, хотя вроде бы именно *тэмпура* - обжаренные в кляре креветки и овощи - проще всего в приготовлении...

Почему-то несколько хуже *суси* мне показались именно в тех заведениях, которые декларируют свою приверженность этим блюдам и пользуются всякими ухищрениями типа конвейеров *кайтэн дзуси* - своего рода шведскими столами, по которым непрерывной чередой идут тарелочки с рисовыми колобками и другими закусками. Видимо, управление этими *суси-конвейерами* — это непростое искусство, которое может отвлекать организаторов нашего японского питания от решения других задач...

• **Какими не должны быть японские блюда**

Проблемы «наших» японских ресторанов легко понять. Вообще-то их владельцам не позавидуешь - в том только, разумеется, случае, если они действительно хотят накормить людей настоящими японскими блюдами, а не потешить тщеславие посетителей, приобщающихся на очередной волне изменчивой моды к японской экзотике. Японская кухня в Японии — это японское сырье, японские методы готовки и японские инструменты. Что из этого можно воспроизвести у нас, даже если пригласить японского повара? Далеко не все.

Главная трудность - выбор сырья. Те же вошедшие нынче в моду *суси* и *сасими* — это прежде всего *уми-но сати* - свежайшие дары моря. В программу пребывания туристов в японской столице нередко включают посещение рынка Цукидзи. Огромный рынок морепродуктов, своего рода «Чрево Токио», за ночь перерабатывает тысячи тонн таких даров; к раннему утру все они будут расфасованы и развезены по ресторанам, а к вечеру того же дня - решительно и без остатка съедены японскими трудящимися. И в этот гигантский ежедневный гастрономический цикл вовлечены в Японии миллионы людей - от рыбаков с тихоокеанского побережья до деревенских старушек, которые по утрам, совсем как где-нибудь в Дмитрове, продают собранные ими корешки на гарнир к рыбным блюдам...

У нас же в большинстве случаев можно получить только некоторое впечатление о том, как эти блюда должны выглядеть. Самая распространенная ошибка при приготовлении *сасими* и *суси* — это, насколько можно судить по моему московскому опыту, использование тупых ножей, повреждающих структуру тканей. Нельзя рубить рыбу для *сасими* или *суси* топором или есть вилкой - всякая деформация этого кусочка губительна для его вкуса.

Характерный для многих иностранных заведений японского типа привкус уксуса в *суси* также нельзя даже сравнивать с тем что в действительности должно оттенять вкус риса.

Если говорить в терминах живописи, то это должна быть не тень и даже не полутень, а легкая, едва уловимая дымка, лишь едва заметно затуманивающая основной вкус.

Совершенно недопустимо использование в японских кушаньях такой сырой рыбы, которая уже пустила сок. У себя в магазинах японцы придирчиво ворочают коробочки с «дарами моря» и смотрят, не появится ли вдруг под ними предательская капля жидкости. Мокрые *сасими* — это уже и не *сасими* вовсе. А такие «кушанья» подаются у нас нередко.

Словом, говорить о полном соответствии всех наших ресторанных блюд из свежей рыбы их японским аналогам пока, мне кажется, преждевременно...

Но - повторяю - настоящий японский вкус и у нас, по-моему, ощутить можно. Гораздо больше доверия вызывают у меня отечественные блюда «второго эшелона» японской кухни, многие из которых готовятся из привезенных из Японии полуфабрикатов. Эти блюда предлагают у нас многие японские рестораны среднего ценового уровня, и, надо сказать, что некоторые из кушаний уже мало отличаются от своих японских «родственников». К ним относятся, например, легкие супы из бобовой пасты с водорослями *мисосиру*. Они и в Японии все чаще готовятся «из пакетов», поэтому тут мы с японцами находимся в равных условиях.

Близки к японским аналогам многие приготовленные у нас мясные блюда. Очень хорошие местами (в тех же «Якитория») делают куриные шашлычки *якитори*. Правда, в московских ресторанах *якитори* из белого куриного мяса заметно вкуснее шашлычков из, так сказать, куриных субпродуктов, тогда как в Японии нередко бывает наоборот.

Неплохо делают у нас говядину, жареную на металлической плите, которая фигурирует в меню многих ресторанов под названием *тэппан-яки* и даже знаменитое мраморное мясо из Кобэ, отличающееся исключительной мягкостью - японцы говорят, что оно должно быть мягче подаваемой к нему лапши... О бычках из японского города Кобэ, которых держат на специальной диете и даже пивом отпаивают, в свое время не написал только ленивый. Обычно, правда, авторы забывали отметить, что стоит это мясо и в Японии, и у нас столько, что создается впечатление, будто не пивом, а шампанским отпаивают бедных животных...

Очень похожи на первоисточник подаваемые у нас салаты из свежих овощей, которые японски называются узнаваемым словом *сарада*. Главная их особенность - небольшое количество растительного масла, которое обычно в равных пропорциях смешивается с легким соевым соусом.

Особый разговор - о рисе. Непривычная консистенция вареного японского риса остается камнем преткновения для многих российских поваров. Излишне говорить, что японский вариант этого нехитрого блюда должен готовиться только из рисовых зерен и воды - никакой соли, никакого масла, никаких специй. Да еще нужно ухитрится сварить рис так, чтобы он склеивался и легко поедался с помощью палочек. Цели эти становятся совершенно недостижимыми, если в качестве сырья взять длиннозерный рис. К тому же он обладает запахом, который напрочь убивает тонкий аромат японских блюд.

Характерный - и не самый «японский» - привкус японским кушаньям московского разлива придает столичная вода, которая гораздо жестче и богаче по химическому составу, нежели вода в большинстве регионов Японии...

- **Самурай с рушником**

Уже говорилось о том, что хороший интерьер - неотъемлемая часть японского ресторана. Более того, рискну предположить, что безупречное внутреннее убранство — это именно то,

что наряду с едой делает японский ресторан японским. У нас умелое использование традиционных элементов прикладного искусства в интерьере японских ресторанов - пока скорее исключение, чем правило. Правда, художники постепенно отходят от украшения стен коряво написанными иероглифами или их имитацией, а также перерисовывания в меню картинок из популярных книг и энциклопедий о Японии.

Если говорить о тех московских ресторанах, в которых мне удалось побывать, то Мне по душе интерьеры «Саппоро», «Камакуры», «Идзуми», ресторана «Фудзи» на Дмитровке, выдержанные в классическом духе. Меньше нравятся новомодные «минималистские» концепции, от которых нередко отдает чем-то слишком медицинским. Но, опять-таки, «на десять человек - десяток цветов...»

Нередко злую шутку с дизайнерами играют окна, а, точнее, вид, открывающийся из окон «околяпонского» заведения: согласитесь, кремлевские купола или, допустим, памятник Ленину - не лучшее визуальное дополнение к традиционным японским блюдам...

Еще одна головная боль - внешний вид персонала. Приятно, когда тебя встречает милостивая девушка в *кимono*, пусть даже и не японской наружности (я о девушке). Но удивительно, когда размашистым шагом подходит официант, внешний вид и наряд которого ярко свидетельствуют о том, что не салат из морской капусты тебе сейчас принесут, а тебя самого в самом ближайшем будущем порубят в капусту острым самурайским мечом...

В некоторых наших ресторанах уже начали встречать гостей возгласами, отдаленно напоминающими традиционное японское приветствие «*Ирассяймасэ!*» («Милости просим!») или «Добро пожаловать!») и провожать словом «*Саёнара*» («До свидания»). Однако над произношением и интонацией таких высказываний нужно постоянно работать, чего, кстати говоря, не чураются владельцы ресторанов и в самой Японии: многим гостям местных заведений доводилось слышать, как перед открытием оттуда доносятся нестройные крики «*Ирассяймасэ!*» — это менеджеры отработывают рабочие навыки с персоналом...

Посещение многих наших японских ресторанов и закусочных заставляет встряхнуться людей, хоть немного знающих японский язык и японские реалии. Здесь их ждет много удивительного. Так, в меню одной сети московских кофеен, предлагающей, в числе прочего, угоститься хорошим японским или китайским чаем, сопроводительные картинки аккуратно перепутаны: напротив названия уже знакомого нам японского чая «Гёкуро» (там он почему-то фигурирует под псевдонимом «Гоикуро») красуется картинка с китайским видом, а напротив названия китайского чая - фотография всемирно известной статуи Большого Будды в японском городе Камакура...

Удивляет набор иероглифов, украшающих стены некоторых «Якитория». Так, на Белорусской бросаются в глаза огромные знаки, которые, как не крути, не складываются в осмысленную надпись. Видимо, на посетителей со знанием японского здесь не рассчитывают...

Весьма тонкую ошибку допустили при оформлении «Старого Токио». Здесь повсюду сделаны в глаза надписи иероглифами, которые складываются в слова «Старая столица». Формально все кажется правильным: иероглиф «старый» плюс иероглиф «столица» должны в сумме давать «Старый Токио». Только дело все в том, что для японцев Токио — это не старая, а новая столица, столица страны с 1868 года. А слова «старая столица» прочно и навсегда закрепились за Киото...

- **Японский язык за обеденным столом**

Вообще хотя бы минимальное знание японских слов может очень пригодиться при посещении японского ресторана. Дело еще и в том, что обычно в ресторанных меню перечисляется уйма названий блюд, большинство из которых для непривычного уха звучит почти одинаково - создается впечатление, что ресторан предлагает невероятный выбор японских кушаний. В действительности же дело может обстоять совсем не так, и за словесным разнообразием будет скрываться достаточно ограниченный «репертуар».

Названия многих японских блюд состоят из двух компонентов, один из которых описывает исходное сырье, а другой - способ приготовления или класс, к которому принадлежит блюдо. Так, например, *магуро* - тунец, *така* - кальмар, *суси* (или *дзуси*) — это суси, поэтому *магуродзуси* — это суси с тунцом, *такадзуси* - соответственно, с кальмаром.

Названия кушаний часто включают компонент *яки* - «жарить». *Якитори* - буквально значит «жареное мясо птицы» (*тори* - птица, курица), *якинику* - жаркое (*нику* - мясо животных), *тэппан-яки* - нечто жареное на металлической плите и т.п.

Популярные компоненты слов *маки* (сверток) и *нори* (тонкие листочки сушеных водорослей) породили множество названий типа *макидзуси* (это рис с приправой, завернутый в тот же листочек водорослей) или *норимакидзуси* - вареный рис с начинкой, завернутый в *нори*...

• Так на кого же равняться?

Достойный японский ресторан выбрать у нас сложно еще и потому, что для большинства посетителей главным ограничителем интереса к японской кухне был и остается собственный кошелек - а это, согласитесь, не всегда лучший советчик.

Российско-японское сотрудничество в кулинарной области также еще не вышло из младенческого возраста, учат наших поваров японской кухни редко, а переучивают и повышают квалификацию - еще реже.

Некоторую гарантию качества кушаний может дать присутствие в российском ресторане японского повара. Японские кулинары - пока еще редкие гости в Москве, и обычно рестораны сообщают о приглашении японского шефа на самых видных местах своих рекламных проспектов.

Ну, и наконец, есть такая народная примета, как... сами японцы. Если Вы регулярно встречаете в облюбованном Вами ресторане японских людей - считайте, что ресторан этот не самый худший из претендующих на звание японского. Японцы обычно сильно ностальгируют по своей кухне и стремятся туда, где их могут накормить чем-то хотя бы отдаленно напоминающим что-то родное. Впрочем, с таким же постоянством они регулярно журят иностранцев, неспособных приготовить даже самые простые японские блюда.

Их можно понять. Своеобычное японское кулинарное искусство вошло в плоть и кровь жителей страны восходящего солнца и составляет важнейший элемент японской культуры и вообще японского образа жизни, который, смею думать, скрывает еще очень много интересного и поучительного для любого заинтересованного человека. Японская кухня - бесконечна. И мы только слегка приоткрыли скрывающую ее завесу...

Указатель японских слов и выражений, встречающихся в книге

А

аваби - морское ушко, съедобный моллюск

адзи - японская ставрида

адзи-но мото - букв. «корень вкуса» - глютаминат натрия, традиционная японская приправа

адзисай - азалия
акадзисо - разновидность периллы *сисо* с красноватыми листьями
амадай - треска
асацуки - японская разновидность лука
аю - речная форель
аямэ - японский ирис

Б

байкинг - от англ. *viking* - шведский стол
байю - букв. «сливовые дожди» - время года примерно с 7 июня по 20 июля, когда в Японии моросят мелкие дожди
бодара - присоленная треска, сушеная на шестах
бусидо - военные искусства
Бутаити-сама - «Ваше Свинейшество», прозвище последнего военного правителя Японии Токугава Ёсинобу
буцумэцу - «день кончины праведников», неблагоприятный для начинаний день традиционного японского календаря
бэнто - коробочки с закусками, которые берут с собой на работу или на отдых

В

вагаси - традиционные японские сладости
Вакаса кайдо - тракт Вакаса, в старину вел от Киото к Японскому морю
варикан - оплата счета в складчину в равных долях
васаби - мягкий японский хрен

Г

Гёкуро - букв. «Жемчужные капли росы» - сорт высококачественного зеленого чая
Гион мацури - традиционный летний киотосский фестиваль, крупнейший местный праздник
Го-ни иттэ ва го-ни ситагаэ - «Придя в чужую деревню, подчиняйся ее правилам» или «В чужой монастырь со своим уставом не ходят»
Готисо сама - «Спасибо за угощение!»
гохан - вареный по-японски рис
Гохан-о табэмасита ка? - «Вы уже съели свой рис?», те «Вы уже пообедали?»
Гэккэйкан - «Венок из лунного лавра», сорт *сакэ*, производимый в Киото
гэта - деревянные сандалии

Д

дайкон - букв. «большой корень» - японская редька
даси - богато украшенные колесницы, атрибут храмовых праздников, в частности, *Гион мацури*
дзабутон - подушка для сидения
дзаису - подушка для сидения с прикрепленной к ней спинкой
Дзидай мацури - букв. «Праздник эпох» - крупный киотосский праздник, отмечается ежегодно в октябре в память о дне основания Киото
дзидзакэ - местные сорта *сакэ*
домбури - горшочек, наполненный вареным рисом и укрытый хорошо прожаренной свиной котлетой

И

ика - кальмар
икидзукури - вариант *сасими*: блюдо готовится из еще живой рыбы
икэбана - японское искусство аранжировки срезанных цветов
имобо - киотосское блюдо, которое готовится из трески и местной разновидности батата
Инари - синтоистское божество риса

инро - миниатюрные лаковые коробочки, принадлежность традиционного костюма
инуярай - бамбуковые изгороди, которые в старину защищали стены и углы домов
иппай номия - традиционная японская рюмочная
Ирассяймасэ! - «Добро пожаловать!»
исобэяки - рисовые пирожки, завернутые в листья морской капусты
иссин-дэнсин - букв. «от сердца к сердцу» - способность понимать друг друга без слов
Итадакимас! - возглас перед началом трапезы

К

кабура - японская репа
кавабираки - летние местные праздники, посвященные духам рек
кагамимоти - две уложенные друг на друга рисовые лепешки *моти*, новогоднее подношение богам
кадомацу - новогодние праздничные композиции из бамбука, сосновых веток и рисовой соломы
кайсэки рёри - название стиля высокого искусства трапезы
кайтэн дзуси - конвейерная лента, с помощью которой осуществляется автоматизированная доставка тарелочек с *суси* гостям ресторана
какигори - мелко колотый лед, политый фруктовым сиропом
ками - божество *синто*
камикисса - японская разновидность кафе
кампай! - «Осушим бокалы!» или «Ваше здоровье!» Универсальный японский тост
карасансуй - «сухие сады», которые состоят из валунов и мелкой белой гальки
карэй - камбала
карэ-райсу - гуляш из мяса и овощей под острым соусом карри с гарниром из вареного риса
касудзукэ - овощи, маринованные в выжимках, остающихся после приготовления *сакэ*
катё фугэцу - букв. «цветы, птицы, ветер и луна» - красота природы
кацуо - малый тунец
кё ниндзин - «столичная» морковь, сорт моркови, издавна выращиваемый в Киото
кимono - национальная японская одежда
кирарацукэ - кусочки баклажана, маринованные в соусе из бобовой пасты; традиционное блюдо
кири - японская павлония (дерево)
кирин - единорог, мифологическое животное
кицунэ - лисичка
кицунэ удон - суп из пшеничной лапши с кусочками обжаренного соевого творога
когэй - художественные промыслы
кодомо-но хи - День детей, национальный праздник, отмечается 5 мая
кои - речной карп
коинобори - матерчатые карпы, которых поднимают на флагштоках в преддверии Дня детей
кодомо-но хи
комбу - морская капуста
короккэ - крокеты
кото - японский струнный музыкальный инструмент, напоминающий большие гусли
курисумасу - Рождество
кусуноки - камфарный лавр
кэ-но рёри - букв. «еда дома» - повседневная еда в отличии от *харэ рёри*

М

магуро - японский тунец
магуродзуси - *суси* с тунцом
мадакэ - сорт бамбука, так называемый «настоящий» бамбук
майко - ученицы киотосских гейш
маки - сверток

макидзуси - букв. «завернутые *суси*» - рулетики из риса с начинкой из рыбы
макиэ - букв. «разбросанный рисунок» - техника изготовления лаковых изделий с использованием золотого и серебряного порошков
масу - деревянные коробочки, из которых пьют неподогретое *сакэ*
матия - традиционный для средневековой городской застройки двухэтажный деревянный дом
мацу - «сосна», название набора *суси*
мацури - японские фестивали, представляющие собой череду культурных событий, восходящих к религиозным церемониям
маэ - «перед», «на глазах у»
микоси - переносной алтарь, в который, как считается, переселяется на время праздника дух божества храма
мирин - сладкое *сакэ*; используется, главным образом, в кулинарии
мисо - паста из соевых бобов, риса, пшеничной муки и других компонентов
мисосиру - легкий суп из бобовой пасты
Мияко одори - букв. «столичные танцы» - традиционные киотосские женские танцы
момидзи - мелкие алые листья японского клена
моти - лепешка из клейкого риса
мотигаси - сладости на основе рисовых лепешек
мотицуки - специальная паста для изготовления праздничных новогодних блюд, которая готовится из риса нового урожая
мукодзукэ - жидкий овощной суп, подаваемый во время трапезы *кайсэки*
Муромати - период в истории Японии с 1338 по 1573 гг.
мусидзуси - традиционное зимнее киотосское кушанье, подогретые *тирасидзуси*
мусикомадо - букв. «форточки от комаров» - небольшие окна под крышей традиционного японского дома
Мэйдзи - период в истории Японии с 1868 по 1912 гг.
мэйсуйхяку - сто самых знаменитых подземных вод Японии

Н

нава норэн - занавеска над входом в рюмочную, сплетенная из шнурков
намагаси - японские сладости, изготавливаемые вручную из рисового теста
намаюба - свежие пенки бобового молока *юба*
наси - твердая японская груша
насу - баклажан
натто - кушанье из перебродивших соевых бобов
нигиридзуси - один из видов *суси*, представляющий собой вареный рис с маринованными овощами, завернутый в листья водорослей
нику - мясо животных
нисин - тихоокеанская сельдь
нисин соба - блюдо из гречневой лапши с вареной сельдью
нори - сушеные листья водорослей
норимакидзуси - колочки из вареного риса с начинкой, завернутые в *нори*
норэн - короткая полотняная занавеска над входом в японский ресторан

О

оби - красочный пояс, которым повязывают *кимono*
одзиги - поклон
одзони - новогоднее праздничное блюдо, особым образом приготовленный рис
одэн - горячий отвар из рыбы, морской капусты, японской редьки, соевого творога с крутым куриным яйцом
Оисий! - «Вкусно!»
Они ва сото, фуку ва ути - «Черти - вон, счастье - в дом!» пожелание на праздник конца зимы *сэцубун*

онигири - колобки из вареного риса с добавлением маринованного имбиря
онсэн - горячий минеральный источник
орисики - столик, используемый в трапезе *кайсэки*
осибори - горячая салфетка, которую подают перед едой
осидзуси - букв. «сдавленные суси» - блюдо из вареного риса, плотно уложенного в коробочку и накрытого ломтиками рыбы
отосидама - новогодний подарок детям от родителей и родственников, чаще всего - деньги на карманные расходы, уложенные в красивый конверт
отя - зеленый японский чай
отядзукэ - букв. «к чаю» - разновидность японских закусок, готовятся из пикулей и вареного риса
охаги - специальные рисовые колобки, подношения духам предков
оювари - букв. «разбавленный кипятком» - *сётю*, разбавленный горячей водой
Оямагуи-ками - синтоистское божество чистых горных потоков

П

пирисики - пирожки
поруку-карэ - от англ. *pork carry* - блюдо из свинины с вареным рисом под соусом карри

Р

райсу - от англ. *rice* - рис, приготовленный по правилам европейской, а не японской кухни
ракуган - букв. «дикий гусь из Киото» - сорт сухого печенья
рамэн - блюдо из лапши на остром курином бульоне
рёри - еда, кухня
ри - старинная мера расстояния, 1 *ри* = 4,4 км
ротэнбуро - открытые ванны из природного камня
рэнга - стихотворные цепочки, которые в старину слагались на поэтических собраниях несколькими участниками
рэсуторан - ресторан
рэсэпусён - от англ. *reception* - прием

С

саба - макрель
саба кайдо - см *Вакаса кайдо*
сабадзуси - *суси* с присоленной макрелью *саба*
сабису - от англ. *service* - система скидок и привилегий для клиентов
садзаэ - морской моллюск
Саёнара - «До свидания»
сакура - японская вишня
сакэ - японское рисовое вино
сарада - салат
сарариман - постоянный служащий компании, «белый воротничок»
сасанисики - букв. «бамбуковая парча» - японский сорт риса
сасими - кусочки свежей рыбы и морепродуктов; традиционное японское блюдо
сати - счастье, удача, дар
сёга - маринованный имбирь
сёгун - военный правитель страны в XII-XIX вв
сёдзи - раздвижные стенки японского дома
сёдзин рёри - вегетарианская кухня, сложившаяся в японских буддийских монастырях
сётю - алкогольный напиток из зернового спирта
сёю - соевый соус
си - может значить и «четыре», и «смерть»
сибадзукэ - овощи, маринованные с мятой, имеют характерный лиловый цвет
симэнава - плетеный жгут из рисовой соломы, который призван охранять жилище от

проникновения зла и приносить в дом счастье
синисэ - старинный, свято сохраняющий традиции японский рестораник
синкансэн - линия скоростных поездов, действующая в Японии с 1964 г.
синто - исконная религия японцев
сиромисо - белый соус, приготовленный из бобовой пасты
Сируку родо - Великий Шелковый путь
сисо - перилла, растение с лиловыми листьями, напоминающее мяту
сити-го-сан (7-5-3) - праздник тех японских детей, кому в этом году исполняется или уже исполнилось три, пять или семь лет; отмечается 15 ноября
соба - лапша из гречневой муки
собахору - печенье из гречневой муки
сономама - так, как есть, в чистом виде
суги - японская криптомерия
сугуки - вид редьки
сударэ - бамбуковые жалюзи
суимоно - суп
суйно - металлическая шумовка
сукияки (или скияки) - блюдо из тонко нарезанных кусочков говядины и овощей, обжаренных в небольшом количестве растительного масла
сун - вершок, мера длины 1 *сун* - около 3 см
суппон рёри - блюда из безпанцирной черепахи
суси - японские бутерброды, продолговатые колобки из вареного риса, слегка сдобренного уксусом, на которые сверху укладываются кусочки сырой рыбы, кальмаров, других морепродуктов, икры, омлета
сусуки - японский ковыль
сэйдза - официальная поза
сэмбэй - сухое печенье из рисовой муки
сэммайдзукэ - букв. «тысячелистье» - одно из киотосских солений
сэмпэн банка - букв. «тысяча изменений и десять тысяч перемен» - изменчивость природы
сэнсу - складной веер
сэцубун - праздник конца зимы, отмечается 3 февраля
сябу-сябу - тонко нарезанное мясо, сваренное с овощами в специальном котелке

Т

таи - морской окунь
тайан - «великое спокойствие», название самых благоприятных дней в календаре
такадзуси - *суси* с кальмаром
такояки - поджаренные кусочки осьминога
такэ - «бамбук», название набора *суси*
такэноко - молодые побеги бамбука
танабата - Праздник встречи звезд, символизирующий воссоединение влюбленных; отмечается 7 июля
танцуки - японская открытка; атрибут праздника *танабата*
тара - треска
татаки - вариант *сасими*
татами - соломенные циновки
татигуи - букв. «еда стоя» - закусочная быстрого обслуживания
тёдзуя - павильон на входе в синтоистский храм, у которого полагается ополоснуть руки и рот
тимаки - конусообразные рисовые колобки, завернутые в листья низкорослого японского бамбука
тимакидзуси - *суси*, завернутое в лист низкорослого японского бамбука
тирасидзуси - *суси*, усыпанные мелкими кусочками овощей и рублеными яйцами
тиридзуси - разновидность *суси*, колобки из вареного риса с добавлением кунжутного

семена, на которые кладутся кусочки сырой рыбы
тисэн кайю - традиционные японские сады, допускающие нахождение человека внутри сада
титосэ-амэ - японские сладости в виде красных и белых палочек, которые дарят детям на праздник *сити-го-сан*
токкури - керамические бутылочки, в которых подают *сакэ*
токонома - «красный угол» японского дома, комнатная ниша, в которую ставят вазу с цветами, а также вешают картину
Токугава период - время с 1603 по 1868 гг., когда власть в стране принадлежала военным правителям - сёгунам из династии Токугава
тории - ворота синтоистского храма
тосикоси соба - «лапша долголетия» - новогоднее блюдо из гречневой муки
тофу - соевый творог
тэйсёку - комплексный обед
тэмпура - погруженные в кляр, а затем обжаренные в растительном масле кусочки овощей, рыбы, грибов и т.п.
тэнгу - длинноносый японский леший
тэппан-яки - мясо с овощами, жареные на стальной плите

У

удзита - высококачественный чай, выращенный в Удзи, пригороде Киото
удон - лапша из пшеничной муки
укиё-э - цветная японская гравюра
уми-но сати - букв. «дары моря» - морепродукты
умэ - «слива», название набора *суси*
умэбоси - маринованная слива
унаги - угорь
унаги нэдоко - букв. «спальни для угрей» - вытянутые извилистые строения, типичные для средневековой застройки японских городов
утива - круглый веер

Ф

фудзи - японская глициния
фуру - традиционная японская ванна
фуросики - квадратные куски материи, используемые для переноски мелких вещей
футон - матрас
футя рёри - одна из ветвей вегетарианской кухни; характерна для буддийских монастырей течения Обаку

Х

хай - да
хакодан - крутая лестница, ведущая на второй этаж традиционного японского дома
хакодзуси - *суси* из начинки, спрессованной вместе с вареным рисом в деревянных ящичках (*хако*)
хамо - морской угорь
Хамо мацури - букв. «Праздник угрей» - шутивное название фестиваля *Гион мацури* в Киото
хамодзуси - *суси* с морским угрем *хамо*
ханами - японский обычай любования цветами *сакуры*
хантэн - короткая куртка
ханэцуки - японский бадминтон, традиционная новогодняя забава девочек
хару итибан - первый весенний ветер
харэ рёри - букв. «еда при всех» - праздничная пища
хаси - палочки для еды
хасигодзакэ - букв. «пить по лестнице» - постоянные переходы из одного питейного заведения в другое

хасиоки - подставка, на которую кладут палочки для еды
хассун - блюдо из овощей и морепродуктов в трапезе *кайсэки*
хасу - черный троегуб (рыба)
хати - число «восемь», счастливое число
хацумодэ - первое посещение храма в новом году
хиган - две недели в году, охватывающие день весеннего равноденствия и день осеннего равноденствия; дни поминовения усопших
хинамацури - праздник девочек или праздник кукол, отмечается 3 марта
хисимоти - праздничное печенье в форме бриллиантов, которое едят на праздник девочек
хинамацури
хиядзакэ - разновидность *сакэ*, которую принято пить неподогретым
хотё - острый японский нож
Хэйан - период японской истории с 794 по 1192 гг
Хэйан-кё - букв. «Столица Мира и Покоя» - старое название Киото

Ц

Цуги-э ико! - «Пошли дальше!» - возглас, сопровождающий переход из одного увеселительного заведения в другое
цукими - японский обычай любования осенней луной
цукими данго - рисовые пирожки, которые готовят в дни осеннего любования луной *цукими*
цукэмоно - соленья
цую - см *байю*

Э

эби - общее название креветок
эбиимо - букв. «картофельные рачки» - разновидность сладкого картофеля-батата
Эдо - название Токио до 1868 г
Эдо период - см. Токугава период
эдомаэдзуси - старое название *суси*
эки - станция, вокзал
экибэн - коробочки с закусками *бэнто*, которые продают на вокзалах
энгава - веранда, окружающая традиционный японский дом.

Ю

юба - высушенные пенки бобового молока
юдзу - цитрус, имеет ярко-желтые плоды
юдофу - вареный соевый творог *тофу*
юката - легкий халат

Я

якигаси - пряники из рисовой муки с начинкой
якиимо - печеный сладкий картофель-батат
якимоно - жареная с большим количеством соли речная рыба, непременный компонент трапезы *кайсэки*
якинику - жаркое, жареное мясо
якитори - шашлычки из кусочков куриного мяса на бамбуковых шампурах
якихамо - жареный морской угорь *хамо*
яма-но сати - букв. «дары гор» - овощи, корни и травы