

ЖУРНАЛ О СОВРЕМЕННОЙ ЯПОНИИ

現代日本を紹介する雑誌

#12

2018



ГОСТИ НОМЕРА:

**БОРЕЦ СУМО**

**АКТЕРЫ НО И КАБУКИ**

**ХОЗЯЙКА ЧАЙНОГО ДОМА**

**ДИЗАЙНЕР КИМОНО**

# KIMONO

КУЛЬТУРА ♦ ОБЩЕСТВО ♦ СТИЛЬ ♦ ПУТЕШЕСТВИЯ

ТЕМА НОМЕРА:

## ТРАДИЦИИ

12+



9 772587 767003





# wamiles

COSMETICS



# ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЛЕЧЕБНАЯ КОСМЕТИКА ИЗ ЯПОНИИ

[www.wamiles.co.jp](http://www.wamiles.co.jp)



ЛИНИЯ  
**THE MINERAL**

Официальный представитель в Японии по дистрибуции в России, странах СНГ и Европы JSC AZUMA.

Контактный телефон в Токио: +81 3 3349-1222; email: [info@azuma-russia.com](mailto:info@azuma-russia.com)

[www.azuma-russia.com](http://www.azuma-russia.com)

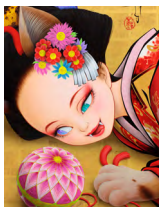




# CONTENTS

#12

2  
0  
1  
8



## Обложка:

Художник  
Ёсиясу Тамура,  
CAT-CH

Acrylic, gold leaf /  
canvas, panel

Kyas Art Salon

KYASARTSALON.COM

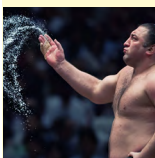
## DISPLAY



СОФЬА  
ПРОКОФЬЕВА

## 015 ИНТЕРВЬЮ

Мемуары гейши



НАСТЯ  
САТО

## 023 ПУТЬ ГЕРОЯ

По следам  
Тотиносин Цуёси



ТАТЬЯНА  
НАУМОВА

## 039 ВЫСТАВКА

В Японию дорогами  
Путятина

## ARTS



СОФЬА  
ПРОКОФЬЕВА

## 027 ТЕАТР

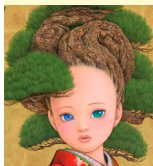
Кабуки или Но?



ТАТЬЯНА  
НАУМОВА

## 035 ИНТЕРВЬЮ

Барабанщики «Нобуси»



ЕЛИЗАВЕТА  
КИЗЫМИШИНА

## 045 ОБЛОЖКА

Кошки-мышки художника  
Ёсиясу Тамура



ИРИНА  
КОСТАРЕВА

## 032 ДИЗАЙН

Во имя несовершенства

## FASHION

## 049 ИНТЕРВЬЮ

Кимоно Дзётаро Сайто:  
вчера, сегодня, завтра



НАСТЯ  
САТО





АЛИНА  
ФЕРЧУК

## 065 ПОДИУМ

Япония вдохновляет

### BEAUTY



ЕЛИЗАВЕТА  
КИЗЫМИШИНА

## 075 БРЕНД

Косметика Yojiya: краски для гейши



ЛАНА  
МАЦУМОТО

## 081 ОБЗОР

Золотая лихорадка

### TRAVEL



ЕЛЕНА  
КАВАТЭ

## 089 ГИД

Префектура Киото: традиции как на ладони



ДАРЬЯ  
ЗАДОРЖНАЯ

## 103 ВЫБОР

Тайные улочки Токио

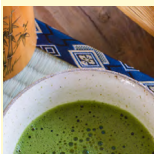
### FOOD



АКИ  
НАКАГАВА

## 111 ДЕЛИКАТЕС

Кайсэки-рёри: главный секрет японской кухни



ЕКАТЕРИНА  
ХИЖНЯК

## 119 РЕЦЕПТ

Чай маття

### СПЕЦПРОЕКТ



ДАРЬЯ  
ТЮПИНА

## 127

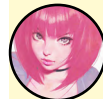
Маршрут по Токио: Нихонбаси

### КОЛОНКИ



## 073 ЯПОНСКИЕ ШТУЧКИ

Татьяна Наумова



## 085 НА ЗЛОБУ ДНЯ

Елена Каватэ



## 101 ОБУЧЕНИЕ В ЯПОНИИ

Анна Ременец



## 123 ВЕРА БУЛОЧКИНА

Ая Ватанабэ

### БЛОГ

## 063 @NELLY\_TANKI

Нелли Волкова

### Иллюстрации авторов:

Илья Кувшинов  
INSTAGRAM.COM/  
KUVSHINOV\_ILYA



ЖУРНАЛ О СОВРЕМЕННОЙ ЯПОНИИ

# KIMONO

№12, октябрь-ноябрь 2018

**Главный редактор:**

ЕКАТЕРИНА ВАЛЕРЬЕВНА СТЕПАНОВА

editorial@kimonoimag.ru

**Заместитель главного редактора по работе в Японии:**

АНАСТАСИЯ СТРЕБКОВА

**Шеф-редактор:**

АНАСТАСИЯ СОКОЛОВА

**Дизайн и верстка:**

САША ЛУШИН

**Фоторедактор:**

МАРИНА ТАКИМОТО

**Корректор:**

ГАЛИНА ШПИЛЁВА

**Менеджер по рекламе и связям с общественностью:**

АЛИНА ФЕРЧУК

телефон: +7 (915) 141-58-00;

email: a.ferchuk@kimonoimag.ru

---

**Авторы номера:** Софья Прокофьева, Лана Мацумото, Елена Каватэ, Дарья Тюпина, Дарья Задорожная, Екатерина Хижняк, Елизавета Кизымишина, Ая Ватанабэ, Настя Сато, Татьяна Наумова, Алина Ферчук, Ирина Костарева, Аки Накагава. **Фотограф номера:** Марина Такимото

---

Учредитель и издатель: ООО «Издательский центр «Кимоно». 125315, г. Москва, ул. Самеда Вургун, 5–1; телефон: +7 (499) 155-31-79. Свидетельство о регистрации средства массовой информации в Федеральной службе по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций ПИ № ФС 77-72054 от 26.12.2017. Отпечатано в России в типографии Polygraph Media Group, ООО «Типография ПМГ», 125315, г. Москва, Ленинградский проспект, д. 80, к. 30, комната 54, этаж 1; телефон: +7 (495) 120-02-79; email: info@pm-g.ru. Подписано в печать: 25.09.2018. Дата выхода в свет: 03.10.2018. Тираж: до 5000 экз. Рекомендованная цена: 300 р. 12+

Адрес редакции: 125315, г. Москва, ул. Самеда Вургун, 5–1; телефон: +7 (499) 155-31-79; email: editorial@kimonoimag.ru. Офис в Токио: Publishing Center Kimono, 160-0023, Japan, Tokyo-to, Shinjuku-ku, Nishishinjuku, 6–20–7, 3310. Контактное лицо в Токио: Анастасия Стребкова; телефон: +81 80 2067-6819; email: a.strebkova@kimonoimag.ru.

ООО «Издательский центр «Кимоно» ©2018

Все права защищены. Полное или частичное копирование, воспроизведение или иное использование статей, фотографий и иных материалов, опубликованных в издании, запрещено. Редакция не несет ответственности за присланные материалы. Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов. Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов. Для транскрипции японских слов в издании использована система Е. Д. Поливанова.

Примечание: в статье «Ибараки: между небом и землей» (#11, октябрь-ноябрь 2018) на с. 100 следует читать: На ночь советуем остановиться в лучшем отеле префектуры — Mito Plaza Hotel; здесь не раз останавливался сам император.

[www.kimonoimag.ru](http://www.kimonoimag.ru)



# SENDAGAYA JAPANESE INSTITUTE ИНСТИТУТ ЯПОНСКОГО ЯЗЫКА СЭНДАГАЯ



**ЛИДЕР ШКОЛ ПО ИЗУЧЕНИЮ  
ЯПОНСКОГО ЯЗЫКА В ЯПОНИИ**

161-0033 JAPAN, TOKYO, SHINJUKU-KU, SHIMO-OCHIAI 1-1-6  
WWW.JP-SJS.AC.JP/RU ● INFO@JP-SJI.ORG



## ПИСЬМО РЕДАКТОРА

Современная Япония все также традиционна: на улицах все еще можно встретить жителей, одетых в кимоно, турниры сумо все еще собирают тысячи зрителей, вековые рестораны не перестают удивлять гостеприимством, и даже в театре Кабуки — аншлаги каждый сезон. Связано ли это с модными тенденциями или с японской особенностью восприятия жизни? Мы постарались не просто написать об этом — мы расспросили выдающихся японцев о том, как им удастся сохранять древнее искусство и обычаи в наши дни. Именно поэтому KiMONO №12 почти весь состоит из интервью и авторских заметок, представляя собой уникальный сборник о традиционной Японии.

Побродите вместе с нами по старым улочкам Киото и тихим кварталам Нихонбаси, посмотрите на ту самую Японию, о которой слагают стихи, и обязательно загляните в затерянные закуские периоды Эдо, чтобы потолкаться локтями у маленькой стойки, попробовать рисовые шарики «данго» и лучшие в мире шашлычки «якитори»... Не буду перечислять все темы этого номера, вы скоро все увидите сами, он создан для вас!

Главный редактор:  
Е. С.



**РЕСТОРАН**

**КЛУБ**

**КАРАОКЕ**

**LENIN**

**G**

**GRAD**

**ФИЛОСОФИЯ КОМФОРТНОГО ОТДЫХА**

**WWW.CLUBLENINGRAD.RU**  
**МОСКВА, ЛЕНИГРАДСКИЙ ПРОСПЕКТ, 24а. ТЕЛ: +7 (495) 103-42-50**



A

L

E

N

D

A

R



### 5–7, 13–14 ОКТЯБРЯ Kimono Salone in Nihonbashi

Увидеть роскошные кимоно от дизайнера Дзётаро Сайто (интервью с ним читайте в этом номере), а также многих других, рассмотреть шедевры икебаны, поучаствовать в чайной церемонии и своими руками сплести мини-татами — все это можно будет на фестивале Kimono Salone, который пройдет в районе Нихонбаси. Мастера кимоно и традиционных ремесел соберутся вместе уже в седьмой раз — на радость туристам и жителям Токио.

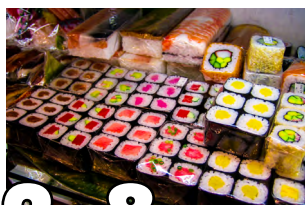


© kimonosalone

## 3 Ноября День культуры

8

октября  
День  
ФИЗКУЛЬТУРЫ



### 2–8 октября ЯРМАРКА НА КАППАБАСИ

Почувствуйте атмосферу настоящего, нетуристического Токио на фестивале в ремесленном райончике Каппабаси, известном муляжами блюд, удивительно похожими на настоящие. Здесь раз в год проводится ярмарка-распродажа под открытым небом — любой кулинар найдет нужный ему инвентарь для кухни. Также вы сможете познакомиться с символом района — японским водяным («каппа»), попробовать разные виды чая и сладости с маття, посмотреть музыкальный школьный парад и выступление местного центра обучения чирлидингу. Словом, это настоящий нерастиражированный токийский городской фестиваль, не пропустите!



МУЗЕЙ СОВРЕМЕННОГО ИСКУССТВА «ГАРАЖ» В ПАРКЕ ГОРЬКОГО

# ВЫСТАВКА

## «ТКАНЬ ПРОЦВЕТАНИЯ»

12 СЕНТЯБРЯ 2018 — 27 ЯНВАРЯ 2019

6+

ОСЕННИЙ ВЫСТАВОЧНЫЙ СЕЗОН

bauhaus imaginista

МАРСЕЛЬ БРОТАРС

АНРИ САЛА

ДАМИАН ОРТЕГА

МУЗЕЙ «ГАРАЖ»  
В ПАРКЕ ГОРЬКОГО

@GARAGEMCA

ДЕСЯТИЛЕТИЕ «ГАРАЖА»

# GARAGE

10TH ANNIVERSARY

+7 (495) 645-05-20  
GARAGEMCA.ORG

#МУЗЕЙГАРАЖ





© NMRL Co., Ltd. 2015

## 21 октября — 14 января

**«Лаборатория новых  
материалов: новые матери-  
и старые материалы»**

Выставка посвящена десяти-  
летию архитектурно-ин-  
женерной лаборатории,  
открытой фотографом-ми-  
нималистом Хироси Су-  
гимото, обладателем на-  
грады за заслуги в области культуры, и архитектором  
Томоюки Сакакида, в чьей копилке десятки проектов по  
организации пространства в торговых центрах и музеях  
Японии и Америки. «Старые материалы самые актуаль-  
ные» — исходя из этой концепции, лаборатория считает  
модным и современным использование традиционных  
материалов (дерево, стекло, камень). Также дуэт уве-  
рен, что будущее архитектуры — в подборе материалов  
для каждого строительного объекта, а не в использова-  
нии одних и тех же модных «под копирку».

## 27–28 октября Ikebukuro Halloween Cosplay Festival

Японцы обожают Хеллоуин — этот празд-  
ник по масштабности, пожалуй, затме-  
вает все остальные праздники в году.  
В Токио в эти дни весело: в магазинах  
и ресторанах — тематические сувениры  
и еда, на улицах — соответствующая му-  
зыка, там-сям мелькают люди в безумных  
образах. Если хотите прочувствовать  
именно японский «анимешный» Хеллоу-  
ин, отправляйтесь в район Икэбукуро, где  
любят собираться поклонники этого куль-  
турного направления. Готовьтесь увидеть  
весь набор персонажей из аниме!



**КОНЕЧНО, ОСЕНЬ В ЯПОНИИ** — это время  
прогулок по паркам и любования  
листвой. Одно из самых популяр-  
ных среди токийцев место — Jingu  
Gaen Ichō Namiki, аллея из почти  
150 ярко-желтых гинкго. Днем там  
настоящий осенний фестиваль —  
вырастают палатки и обеденные  
зоны, витают вкусные запахи, сну-  
ют телевизионщики с камерами...  
Во время проведения фестиваля  
аллею посещают почти два мил-  
лиона человек!

**МАНАВО ПОМОГАЕТ КАЖДОМУ  
ОСУЩЕСТВИТЬ «ЯПОНСКУЮ  
МЕЧТУ»:**

- Поступить в вуз, колледж  
и получить востребованную  
специальность
- Трудоустроиться  
в компании
- Открыть свой бизнес
- Завести новые знакомства
- Лучше узнать японскую  
культуру

# МАНАВО

**Мы предлагаем:**

- Подбор учебного заведения
- Помощь в оформлении  
документов
- Подбор вариантов  
проживания
- Поддержку на протяжении  
всего периода обучения
- Помощь при заключении  
договоров аренды
- Трансфер из аэропорта
- Индивидуальная помощь  
при регистрации в мэрии
- Консультации по поиску  
подработки

**ОБУЧЕНИЕ В ЯПОНСКИХ ЯЗЫКОВЫХ ШКОЛАХ  
ОТ 1 НЕДЕЛИ ДО 2-Х ЛЕТ**



**MANABO**  
NIHONGO-MANABO.COM

**ИСПОЛНЯЕМ МЕЧТЫ ЛЮДЕЙ СО ВСЕГО МИРА!**

MANABO Ltd • Адрес: 160-0023, Japan, Tokyo, Shinjuku, Nishishinjuku 7-4-7, 5F • Тел. +81-3-3365-8818  
manabo.jp@gmail.com • nihongo-manabo.com

# В РОССИИ

## 7–20 октября

Москва, кафе «Художник»

Выставка «Тонкий аромат японской каллиграфии».

К 10-летию школы каллиграфии Каори Исидзима (Кейка) в России»

[cafeartist.business.site](http://cafeartist.business.site)

Каори Исидзима окончила институт каллиграфии в городе Ито и получила сертификат мастера каллиграфии. В 2009 году она переехала в Москву и стала преподавать в отделе японской культуры Japan Foundation во Всероссийской государственной библиотеке иностранной литературы имени М. И. Рудомино и проводить мастер-классы по каллиграфии по всей России. На выставке вы сможете не только посмотреть ее работы, но и поучаствовать в тематических мастер-классах. Вход свободный.



**17–30 ноября** Москва, Галерея классической фотографии  
Сны о Японии. В Японию дорогами русского адмирала [classicgallery.ru](http://classicgallery.ru)

Русский адмирал Е. В. Путятин сегодня известен прежде всего тем, что в 1855 году подписал первое дипломатическое соглашение между Россией и Японией, Симодский трактат. История соглашения довольно примечательна: в 1855 году корабль Путятина затонул из-за цунами и русские военные поселились на несколько месяцев в префектуре Сидзуока, за это время прониклись Японией, подружились с местными жителями... Авторы выставки в Галерее классической фотографии — востоковед Татьяна Наумова и фотограф Владимир Асмирко — хотят познакомить любителей Японии не только с историей адмирала и интересными фактами российско-японской дружбы, но и с очарованием повседневной жизни городов полуострова Идзу. Гостей выставки также ждут лекции и мастер-классы от специалистов в области японской истории и культуры, программа будет опубликована на сайте галереи. Следите за анонсами!



Используется в значениях «искусство», «мастерство», «умение». Современный иероглиф — упрощенный вариант: раньше он записывался не двумя, а тремя элементами — между «травой» сверху и «облаком» снизу был еще один, изображавший человека в наклоне, который ухаживает за растением. Так, считается, что изначально иероглиф употреблялся как садоводческий термин.

---

芸子 («гэйко») — «гейша» 芸術 («гэйдзюцу») — «искусство»





I  
S  
P  
L  
A  
Y



# М е м у а р ы

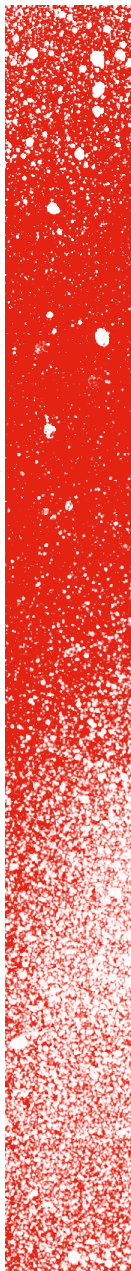
Кто такие современные гейши?

И куда идти, чтобы их увидеть?

ТЕКСТ: СОФЬЯ ПРОКОФЬЕВА    ФОТО: МАРИЯ МИХАЙЛИЧЕНКО

**ПРОФЕССИЯ ГЕЙШИ** — одна из самых загадочных даже для японского обывателя. Общение с ними могут себе позволить только влиятельные бизнесмены, постоянные гости традиционных банкетов с участием гейш, «одзасики». За последнее столетие из-за распространения западной культуры количество гейш в Японии сократилось в несколько десятков раз. Чтобы сохранить профессию, которой уже 400 лет, правила приема девушек в чайные домики (гейши там живут и работают) заметно демократизировались. К примеру, в Киото, где настоящими «гэйко» (так на самом деле японцы называют гейш) признавались лишь уроженки этих мест, теперь принимают желающих со всей страны. По просьбе KiMONO хозяйка чайного домика из Киото в третьем поколении Рэйко Томимори, а также «майко» (начинающая гейша) Томитиэ рассказали нам, что значит быть гейшей в XXI веке.

# г е й ш и



## В чем главное отличие «майко» от «гэйко»?

**томитиэ:** Слово «майко» записывается иероглифом 舞 («май» — «танец»), поэтому мы в основном танцуем перед гостями, а «гэйко» — иероглифом 芸 («гэй» — «искусство»), то есть она может играть на сямисэне и других инструментах перед гостями.

## Как проходит ваш день?

**томитиэ:** Утром с десяти до двух мы изучаем традиционные танцы и песни, чайную церемонию, учимся игре на инструментах. Потом обед, после него мы одеваемся и к шести идем на работу — она длится до двенадцати или до часу ночи. Дважды в месяц у нас выходной: «майко» в это время распускают традиционную прическу, надевают обычную одежду и идут в город, по магазинам, концертам — все как у обычных людей.

## Кто становится «майко»?

**томитиэ:** В последнее время приходят японки, которые посмотрели фильм или передачу о гейшах — и загорелись мечтой овладеть этой профессией. Я сама именно так сюда и попала. Вообще «майко» может стать любая девушка в возрасте 15 лет, окончившая среднюю школу, — но нужно пройти отбор. В течение года «майко» учится танцам и другим традиционным искусствам, после чего начинает выступать перед гостями. Гейшей она становится в возрасте примерно 20 лет. К слову, у гейш нет пенсии, поэтому есть и 80-летние гейши.

## Сколько времени занимает костюм и грим?

**томитиэ:** Макияж мы делаем сами около часа, а кимоно за 15 минут помогает надеть профессионал. А вот прическа делается в специальной парикмахерской и держится около недели — «майко», в отличие от «гэйко», нельзя носить парик.

## В чем заключается работа гейши сегодня?

**хозяйка томимори:** Прежде всего — развлечение гостей, которые приходят в чайный домик. Иногда нас приглашают в ресторан — после официальной части наступает время неформального общения. Еще мы рекламируем товары — традиционную одежду, саке, а однажды даже участвовали в презентации геймпада Sony! Также гейши участвуют в городских праздниках, танцуют





Подготовка к дебюту «майко» Томити в 2017 году





Макияж шеи и спины «майко» Томитиэ в день ее дебюта

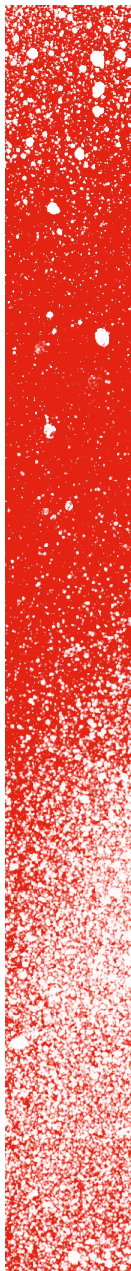
в храмах. В ноябре мы выступаем в театре с танцами. В эти моменты нас можно увидеть на улице. В Киото много ненастоящих «майко» и гейш, но их легко распознать: даже «майко» носят парик, а на поясе-«оби» нет эмблемы чайного домика — это легко заметить. С одной стороны, это неплохое развлечение для тех, кто не может прийти в чайный домик, а с другой — не хочется, чтобы люди видели плохие манеры ненастоящих «майко» или думали, что настоящие «майко» тоже носят парики.

### **Много девушек бросают профессию гейши?**

**хозяйка томимори:** Многие отсеиваются еще на этапе отбора, конкурс — пять человек на место, всего мы принимаем лишь десять девушек в год. Но из тех, кто поступил на учебу, многие уходят в течение десяти лет — потому



Ежегодная чайная церемония  
в храме Китано-Тэммангу в Киото



что хотят успеть выйти замуж до 40, а гейшам нельзя выходить замуж, хотя романы разрешены. Примерно половина остается и работает до старости.

### **Как проходит экзамен на «майко»?**

**хозяйка томимори:** Девушки должны станцевать два традиционных танца, продемонстрировать знание азов чайной церемонии и иметь хорошие манеры: уметь сидеть в традиционной позе «сэйдза», уважать старших. На собеседовании я спрашиваю, почему хотят стать гейшей, и стараюсь получше узнать характер будущей «майко»: узнаю, какие предметы в школе нравились, в какие кружки она ходила. Важно объяснить, что «майко» не получают зарплату, только деньги на карманные расходы.

### **Что-нибудь изменилось в искусстве гейши за последние сто лет?**

**хозяйка томимори:** Основы, конечно, не меняются, но, например, попасть в чайный домик стало легче. Раньше можно было прийти только по приглашению постоянного клиента, а теперь гостей приводят турфирмы или рестораны. Еще раньше было больше учебы: девушки учились игре на инструментах, каллиграфии, искусству чайной церемонии. Сейчас многие учатся выборочно и параллельно с традиционными видами искусств изучают английский или другие иностранные языки.

### **Иностранка может стать «майко»?**

**томитиэ:** В Киото таких случаев не было, но в Токио есть гейши-иностранки. В Киото «майко» учатся с более раннего возраста, к тому же у нас требуют умения разговаривать на киотском диалекте. К внешности тоже много требований: обязательно черные волосы, невысокий рост, не слишком худая или полная фигура. У каждой хозяйки чайного домика обязательно будут еще и свои критерии. Даже японки не все подходят, поэтому иностранкам еще сложнее. Но запрета на прием иностранок нет.

### **А среди гостей много иностранцев?**

**томитиэ:** В последнее время много европейцев, включая и русских. Они, кстати, ведут себя очень деликатно. Удивляет, что иностранцы часто знают о японской культуре больше самих японцев. Всегда задают много вопросов, любят поговорить и очень интересуются традициями.





Первый выход Томитиз из дома гейш «окия» в качестве «майко»



Фото для буклета к осеннему танцевальному фестивалю «Гион Одори»



Где в Токио танцевать?

И где в Японии пробовать

«опасный деликатес» — рыбу фугу?

Рассказывает гурман,

знаток ночной жизни

и звезда сумо родом из Грузии

Тотиносин Цуёси.

ТЕКСТ: НАСТЯ САТО

# По следам ТОТИНОСИН ЦУЁСИ

**В ПОСЛЕДНЕЕ ВРЕМЯ ИМЯ ТОТИНОСИН ЦУЁСИ** в Японии на слуху. С начала года боец одержал ряд побед, которые в июле принесли ему статус «одзэки». Это второе по значимости звание в сумо, в этом году кроме него такой статус в стране имеют всего лишь два сумоиста. Вместе с титулом к спортсмену пришла всенародная слава — его снимают в рекламе, показывают по телевизору. Да что уж, на главной странице сайта Ассоциации сумо Японии — его фотография! И это при том, что Тотиносин Цуёси родом из Грузии, его настоящее имя — Леван Горгадзе. Не удивляйтесь: в сумо, как и в футболе, выше всего ценится талант, а откуда пришел легионер — значения не имеет. Мы попросили Тотиносин Цуёси рассказать свою историю, а заодно поделиться парочками и явками любимых мест в Японии.

## ТОТИНОСИН ЦУЁСИ:

Мой дедушка был самбистом и даже пару раз становился чемпионом Советского Союза. Именно он привел меня в спорт — с семи лет я занимался самбо и дзюдо. В Японию я впервые приехал в 2004 году участвовать в мировом турнире юношеского любительского сумо. Потом еще дважды приезжал сюда в статусе любителя — и в итоге остался и решил заниматься сумо профессионально. В «хэя» (это что-то наподобие коммуны, где тренируются сумоисты, —

каждый из нас принадлежит к какой-нибудь «хэя») все новички поначалу живут вместе в одной комнате, на них уборка, готовка еды для старших и вся черная работа по дому. Примерно за два года я поднялся до «сэкитори» (так называют борцов, принадлежащих к двум высшим дивизионам) и тогда уже получил отдельную комнату на втором этаже. Отныне можно было бытовыми вопросами не заниматься, а думать только о тренировках. Сейчас я живу в отдельной квартире, у меня три помощника, которые занимаются моим расписанием и другими делами.

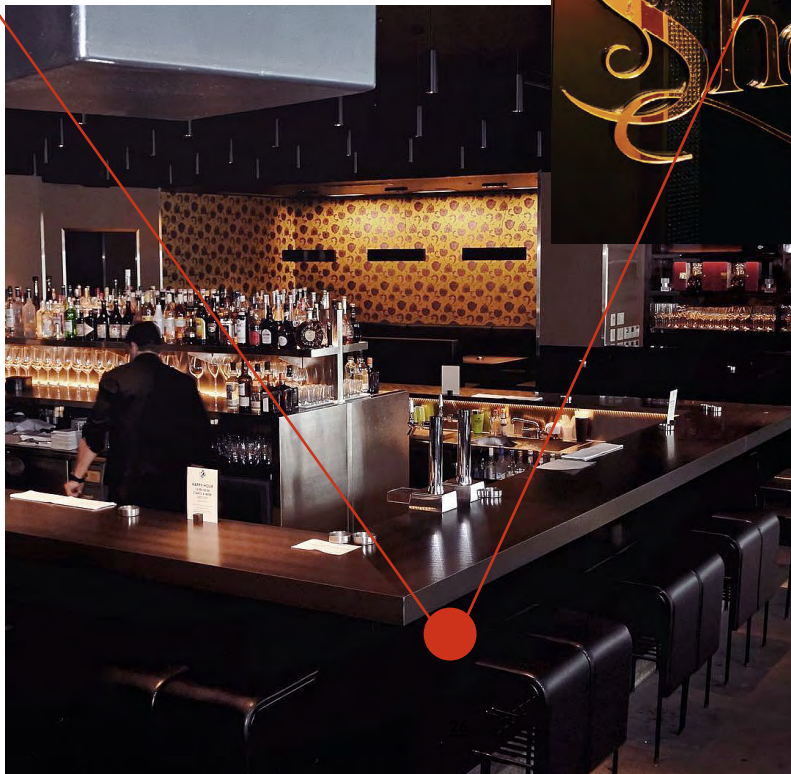
**КАЖДОЕ УТРО** я встаю в 6 утра: в 6:30 надо быть уже в «хэя» на тренировках, выходных у нас почти не бывает. В год у нас шесть соревнований — три в Токио, а еще в Осака, Нагоя, Фукусика. Соревнования длятся по 15 дней. После, если повезет, отдыхаем неделю, если нет — отправляемся в своего рода турне, «дзюнгё»: на автобусе колесим по японским городам и весьям, проводим показательные выступления и прочие мероприятия по продвижению сумо. За 13 лет, что я живу в Японии, я, наверное, объездил ее всю — нет города, где бы я не был, нет блюда, которое бы я не ел. Поэтому если у меня выдается неделя отпуска, я никуда не еду, остаюсь в Токио и веселюсь на полную катушку.

## ТОП-4:

**R2 Supperclub, ТОКИО**

**ИЗУЧАТЬ НОЧНУЮ ЖИЗНЬ СТОЛИЦЫ** лучше всего в районе Роппонги — это главное в городе место скопления баров и клубов. Мое любимое место — R2 Supperclub. Уже много лет именно отсюда я начинаю вечерний выход в свет. Диджей, интернациональная кухня, эффектный интерьер привлекают сюда знаменитых спортсменов, творческих людей и хорошо знающих Токио экспатов. Интернационализм продиктован управляющими заведения: уроженец Ганы Эдди Баффо отвечает за международный стандарт гостеприимства, австралиец Мэттью Крэбб — за кухню, новозеландец Натан Смит продумывает алкогольную карту.

**TOKYO-TO, MINATO-KU, ROPPONGI 7-14-23**

**Sheyda Bar, ТОКИО**

**ЕЩЕ ОДНО МЕСТО НА РОППОНГИ** — лаундж-бар Sheyda Bar. Сюда все идут, чтобы покурить кальян под любимый саундтрек: диджеи играют и сальсу, и арабскую, и латинскую, и поп-музыку. Владелец бара родом из Ирана, так что кальян тут отличный!

**TOKYO-TO, MINATO-KU, ROPPONGI 3-11-6, TAIMEI BUILDING, 3F**



Sheyda Bar, Tokyo @ sheydabar by Instagram

R2 Supperclub, Tokyo @ R2 by Instagram





Gunpachi, Нагоя © Kakaku.com, Inc.

© Josh Berg, joshberg.myportfolio.com

## Gunpachi, НАГОЯ

**СОРЕВНОВАНИЯ СУМОИСТОВ** проходят не только в Токио, но и в Нагоя — центре префектуры Айти, одном из крупнейших городов в Японии, он примерно в пяти часах от Токио на машине. Если будете там, обязательно зайдите в Gunpachi — на вид это неброская «идзакая» (этакий японский «трактир», где можно не спеша посидеть с друзьями-коллегами и выпить и закусить), но меню просто поражает воображение! Тут и свежайшие сасими, и морские ежи, и красная икра, и огромные устрицы, и суп из черепахи! Алкоголь тоже на любой вкус — одного только сливового ликера («умэсю») здесь больше двадцати видов. Есть даже такой напиток, как сырая кровь черепахи с красным вином!

**AICHI-KEN, NAGOYA-SHI, KITA-KU,  
KINJO 2-3-3**

Oimatsu, Фукуока © 2018  
Oimatsu Association

## Oimatsu, ФУКУОКА

**ФУКУОКА** — крупнейший город на южном острове Кюсю — известен по всей стране свежайшими морепродуктами. Атмосфера традиционного японского дома с садиком, изысканная подача блюд в стиле «кайэски» — ресторан Oimatsu пользуется популярностью среди бизнесменов, политиков и знаменитостей. Он был основан в 1927 году бывшей гейшей — и до сих пор трапеза ВИП-гостей здесь сопровождается выступлением гейш. Здесь я всегда заказываю блюда из рыбы фугу — это отличное место, чтобы сыграть в «японскую рулетку», как называют этот опасный деликатес.

**FUKUOKA-KEN, FUKUOKA-SHI, HAKATA-KU,  
NAKASUNAKASHIMAMACHI 4-1**





Сэндзяку Накамура в роли Охан —  
возлюбленной наследника магазина  
поясов «оби» Тёэмон в пьесе Кабуки  
«Обия», © Фумио Ватанабэ



Нобору Кацуми в пьесе Но  
«Гэндзай Ситимэн»  
в роли Дракона

S



ГОД ЯПОНИИ  
В РОССИИ 2018

**Кабуки или Но?**

# НАЙДИТЕ СВОЙ ЯПОНСКИЙ ТЕАТР

Этой осенью Россию посетят сразу два традиционных японских театра — Но и Кабуки. KiMONO рассказывает, почему их выступления нельзя пропустить, и знакомит с актерами, которые помогут вам проникнуть в тайны обоих жанров.

ТЕКСТ: **СОФЬЯ ПРОКОФЬЕВА**

**Первый раз театр Кабуки** приезжал в Россию аж в 1928-м — 90 лет назад! В честь юбилея **9–15 сентября** в Театре имени Моссовета в Москве и **19–22 сентября** на сцене БДТ имени Г. А. Товстоногова в Санкт-Петербурге пройдут спектакли труппы Тикамацу-дза. А в октябре любителей Японии ждет еще один подарок: во Владивостоке, Находке, Холмске и Южно-Сахалинске можно будет увидеть спектакли театра Но. **Не знаете, что это? Мы это исправим!**

**Театр Но** возник в период Муромати (1336–1573) — то есть почти за 300 лет до появления театра Кабуки. И разница между ними огромная! Театру Но покровительствовали аристократы, его репертуар был строго регламентирован, а сюжеты — традиционные: семейные проблемы, **борьба добра и зла**. Так как актеры выступают в масках, все чувства они выражают символическими жестами, декораций почти нет — чтобы смотреть спектакль Но, нужна подготовка. **Театр Кабуки — совсем другой.** Он возник в эпоху Эдо как противопоставление **забаве аристократов**. Чтобы насладиться Кабуки, подготовка не нужна, несмотря на то, что все пьесы идут на старояпонском. Это **сейчас в театре играют только мужчины** — изначально это были женские танцевальные представления. **Яркие красочные костюмы и декорации, юмористические постановки** сделали Кабуки одним из самых известных японских брендов. **Что еще нужно знать о двух театрах? Расскажут наши герои!**





**Сэндзю Накамура,**  
 актер театра Кабуки в третьем  
 поколении, лауреат премии  
 Японской академии искусств  
 Фото: Алексей Гладков

### — В чем принципиальное отличие театра Кабуки от Но?

— Кабуки — это театр для всех, плюс мы не так жестко привязаны к традициям, в то время как искусство Но не менялось столетиями и было предназначено только для знати. Сейчас название нашего театра пишется иероглифами 歌 («ута» — «песня»), 舞 («май» — «танец») и 技 («вадза» — «мастерство»), но название произошло от глагола «кабуку» (傾く) — «делать необычные вещи». Япония была закрытой страной, западная культура не проникала, поэтому у талантливых людей из простонародья не было другого выбора, как идти в Кабуки. Лучшие актеры играли на сцене, лучшие художники оформляли ее, а лучшие писатели писали пьесы.

### — Как менялся театр с течением времени?

— Мы никогда не отрицали новшеств, а наоборот — старались использовать их, сохраняя традиции. Поэтому в эпоху Мэйдзи (1868–1912), когда в Японию проникло западное искусство, стали использовать европейскую одежду, появились новые жанры и пьесы. В эту эпоху на япон-

ский перевели Шекспира, немного переделав под самурайские темы, — и поставили в Кабуки. Так что да, мы меняемся, причем довольно сильно.

### — Кто может стать актером Кабуки?

— И раньше, и сейчас актером Кабуки может стать любой желающий, как киноактером или певцом. Есть и те, кто становятся по наследству, но дело не в долге, а в том, что мы воспитываем детей так, чтобы они стали актерами. Дети актеров участвуют в постановках, учатся традиционным танцам и постоянно находятся в окружении людей искусства. Мы не говорим детям: «Будь актером», но делаем так, чтобы они сами этого хотели. Я сам актер в третьем поколении и понимаю, что с возрастом хочется передать свою профессию детям.



### — Где обучаются актеры?

— В школе при Национальном театре. Поступить может кто угодно начиная с 17 лет, обучение длится два года, каждый год выпускается примерно десять актеров. Иногда актерами становятся помощники, которые не обучались на актера, но были приглашены. Все достаточно свободно, единственное условие — в театре одни мужчины.

### — Как готовят актеров для женских ролей?

— Для женской роли важно уметь танцевать традиционные танцы «нихон-бүё», но нельзя учиться мастерству у женщин, иначе будет не Кабуки, а женское выступление. Голос «оннагата» — то есть мужчины в женской роли — тоже отличается от голоса настоящей женщины, поэтому играть такую роль — больше, чем подра-

жать женщине. Я, к примеру, сосредотачиваюсь, стараюсь вжиться в образ, как в кино. Есть два способа — самому приблизиться к роли и приблизить роль к себе. Я приближаюсь к роли сам. Кстати, понятие «оннагата» осталось только в Кабуки и Пекинской опере.

### — Реакция иностранцев отличается от японской?

— Способы насладиться игрой у японцев и иностранцев разные. Японцы просто получают удовольствие от ярких выступлений и всегда хлопают, а иностранцы сосредоточены на каждой детали, потому что не привыкли к такого рода зрелищам. В Кабуки объединены опера и балет, это удивляет зарубежного зрителя. Однако довольны остаются все, ни разу не видел человека, которому не понравилось бы. В России мы показали постановку об отношении супругов и танец, в котором один актер — человек, а другой — лис-оборотень. Были субтитры и брошюры, но в Кабуки можно даже не понимать слов — атмосфера передает смысл.





**Нобору Кацуми,**  
актер театра Но Нобору  
Кацуми, обладатель званий  
«Всемирное нематериаль-  
ное достояние ЮНЕСКО»  
и «Выдающаяся личность  
в области пропаганды не-  
материальных культурных  
ценностей Японии»  
© Марина Такимото

**— В чем принципиальное отличие театра Но от Кабуки?**

— Хотя с периода Мэйдзи представления Но открыты для широкой публики, даже сейчас он считается элитарным искусством: посетители в основном богатые люди в возрасте, билеты стоят от 5 до 15 тысяч иен, иногда и больше. Отличается и способ подачи. В Кабуки актерская игра дополняется декорациями, а в Но остается только самое важное, скелет сюжета, на который зритель сам наращивает смысл.

**— Что изменилось в театре с момента создания?**

— Все делается так же, как и раньше. К примеру, я использую маску и костюмы, которым 300 лет! Пьесы тоже старые, но темы не устаревают: отношения мужчин и женщин, родителей и детей, свет и тьма. Весь текст написан на старояпонском языке, но пьесы понимают люди любой эпохи, религии или культуры. Именно поэтому мои выступления успешны за границей. Иногда тысяча человек приходит. Часто выступления проводятся бесплатно при поддержке японских посольств. Я выступал в Америке, Индии, России, Франции и даже Африке — везде были полные залы.

**— В маске играть тяжелее или, наоборот, легче?**

— Сложно держать маску под правильным углом. Если на один сантиметр поднять или опустить ее, это будет символизировать радость или гнев. Чувства Но не увидишь глазами, их надо видеть душой. Когда плачет актер Кабуки, он делает это утрированно, как младенец. Чтобы понять, что плачет актер Но, нужно знать традиционное движение, которое символизирует сдерживание слез. Если зритель знает это, то он поймет настроение героя. Во время постановки я концентрируюсь на сюжете, становлюсь главным героем — «ситэ». Будь то император или поэтесса Оно-но Комати, я ими становлюсь.

**— Женщинам не запрещено играть на сцене Но — много ли в театре актрис?**

— Их почти нет — только 1% от



Нобору Кацуми в пьесе  
«Хагоромо» в роли  
Небесной феи

числа актеров-мужчин. Женщинам просто не хватает сил в течение двух-трех часов носить костюм, состоящий из нескольких кимоно, парика, головного убора и маски — все вместе весит около 20 килограммов. К тому же, мужчинам сложнее играть женские роли, поэтому смотреть на их работу интереснее.

**— На спектаклях реакция иностранцев отличается от реакции японцев?**

— Конечно, для иностранного зрителя все в новинку. Но я стараюсь сделать постановки понятнее, разбавив традиционные инстру-

менты, которые кажутся современному человеку одинаковыми, привычными: пианино, скрипкой, гитарой. Иногда мы раздаем зрителям брошюры, иногда — как в опере — запускаем субтитры. Однако я стараюсь свести текст субтитров к минимуму: если объяснений слишком много, люди уделяют им много внимания. Так нельзя, Но надо чувствовать.

**— Что посоветуете новичку?**

— Настроиться на работу: на сцене Кабуки задействовано около 55 цветов, а в Но — всего три или четыре. В случае с Но нужно воображение. В Но много тем, которые зритель как бы «забирает домой», чтобы обдумать. Поэтому начать знакомство с Но я советую с чего-нибудь простого — например, спектакль «Цутигумо», где я играю роль паука и пускаю по сцене бумажную паутину.

Бешеная энергетика

и магия первозданных ритмов, отточенная пластика

и суровая красота

ТЕКСТ: ТАТЬЯНА НАУМОВА

тренированных мускулистых тел

выступления японских барабанщиков

Лидер группы «Нобуси» Кунихиро Кавахара © Nobushi

всегда производят неизгладимое впечатление.



# Я пон ские бара бан щи ки

**ИЗДРЕВЛЕ БАРАБАНЫ «ТАЙКО»** — или дословно «толстые барабаны» — считались в Японии священными инструментами, в равной степени почитаемыми как в синтоизме, так и в буддизме. «Тайко» можно было увидеть и в натруженных руках крестьянина, и в изящных руках актера театра Кабуки — его присутствие украшало различные стороны традиционной жизни Японии. Непременный атрибут религиозных мистерий и праздников, японский барабан вплоть до середины XX века использовался в основном солино. Второе дыхание и новую жизнь «тайко» неожиданно обрели во второй половине XX века. Именно тогда появился первый ансамбль барабанщиков — «куми-дайко» — коллектив из нескольких человек, каждый из которых исполнял свой собственный ритм на барабане определенного тембра. Игра «куми-дайко» звучала одновременно традиционно и новаторски. Вскоре волна популярности ан-

самблей захлестнула Японию — сегодня в ней, по разным оценкам, от трех до восьми тысяч групп «тайко». Многие из них становятся настоящими звездами своего жанра, обретая все новых поклонников не только у себя на родине, но и далеко за ее пределами.

Одна из таких групп — «Нобуси»: они пользуются заслуженной известностью в Японии, а москвичи запомнили их по фееричному выступлению на недавнем фестивале J-Fest в парке Горького. По заданию редакции Татьяна Наумова поговорила с лидером группы Кунихиро Кавахара о тонкостях профессии и впечатлениях от России.

## ИСТОРИЯ НАЗВАНИЯ

В названии нашей группы «Нобуси» мы хотели заложить провокационность, неоднозначность, бунтарский дух. На английском значение «нобуси» лучше всего передает такое словосочетание, как *Wild Samurai* («Дикие самураи»). Нас часто спрашивают, течет ли в наших жилах самурайская кровь. Об этом я доподлинно сказать не могу, но не удивлюсь, если это правда.

## ОБ УЧАСТНИКАХ

Сейчас в составе группы 12 человек, все мы родом из префектуры Фукуока, средний возраст участника — около 28 лет. Среди нас есть только одна девушка. У «Нобуси» в Японии уже сложился образ мужской группы, и мы хотели бы и впредь сохранить свою традицию.

**О ТОМ, КАК ВСЕ НАЧИНАЛОСЬ**

Мы отделились от хорошо известного в наших краях традиционного фестиваля барабанщиков «Барабаны дракона» (龍太鼓). Не будет ошибкой сказать, что основателем группы «Нобуси» являюсь именно я. Сколько я себя помню, моя жизнь была связана с музыкой. С юности играл в вокально-инструментальных группах европейского толка. Начал с барабанов, потом занялся вокалом, увлекся созданием кавер-версий и аранжировок и в конце концов

пришел к написанию собственной музыки. Постепенно вызревала идея создания оригинального ансамбля барабанщиков, и в 1998 году на свет появилась группа «Нобуси».

**МИССИЯ**

Как композитор, я начинал с европейской музыки — и очень остро ощущаю разницу культур Востока и Запада. Больше всего хочу передать в нашем творчестве японское начало, дух мистической Азии, а также изящество и подлинную красоту особых, трудно уловимых черт, которые составляют суть японской культуры, — «ваби», «саби», «ики». Миссия нашей группы — выражение через игру на барабанах «тайко» сущ-



Выступление «Нобуси» в концертном зале  
«Кахо Гэкидзё», г. Идзука © Nobushi



Концертный зал «Кахо  
Гэкидзё», г. Идзука  
@ Nobushi

ности японской культуры, так, как мы ее видим и понимаем. У нас есть DVD-альбомы, а вот CD мы решили не выпускать, в силу того, что красоту монохромной, лишенной мелодической основы музыки барабанов, которую можно сравнить с живописью тушью — «суйбокуга», очень сложно передать в аудиозаписи.

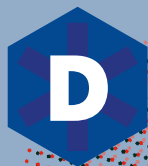
#### ВЫСТУПЛЕНИЕ В МОСКВЕ

Мы много гастролируем за рубежом. Нас очень тепло принимают везде, куда бы мы ни приехали. Мы очень этому рады и благодарны нашим зарубежным слушателям, но такого теплого приема,

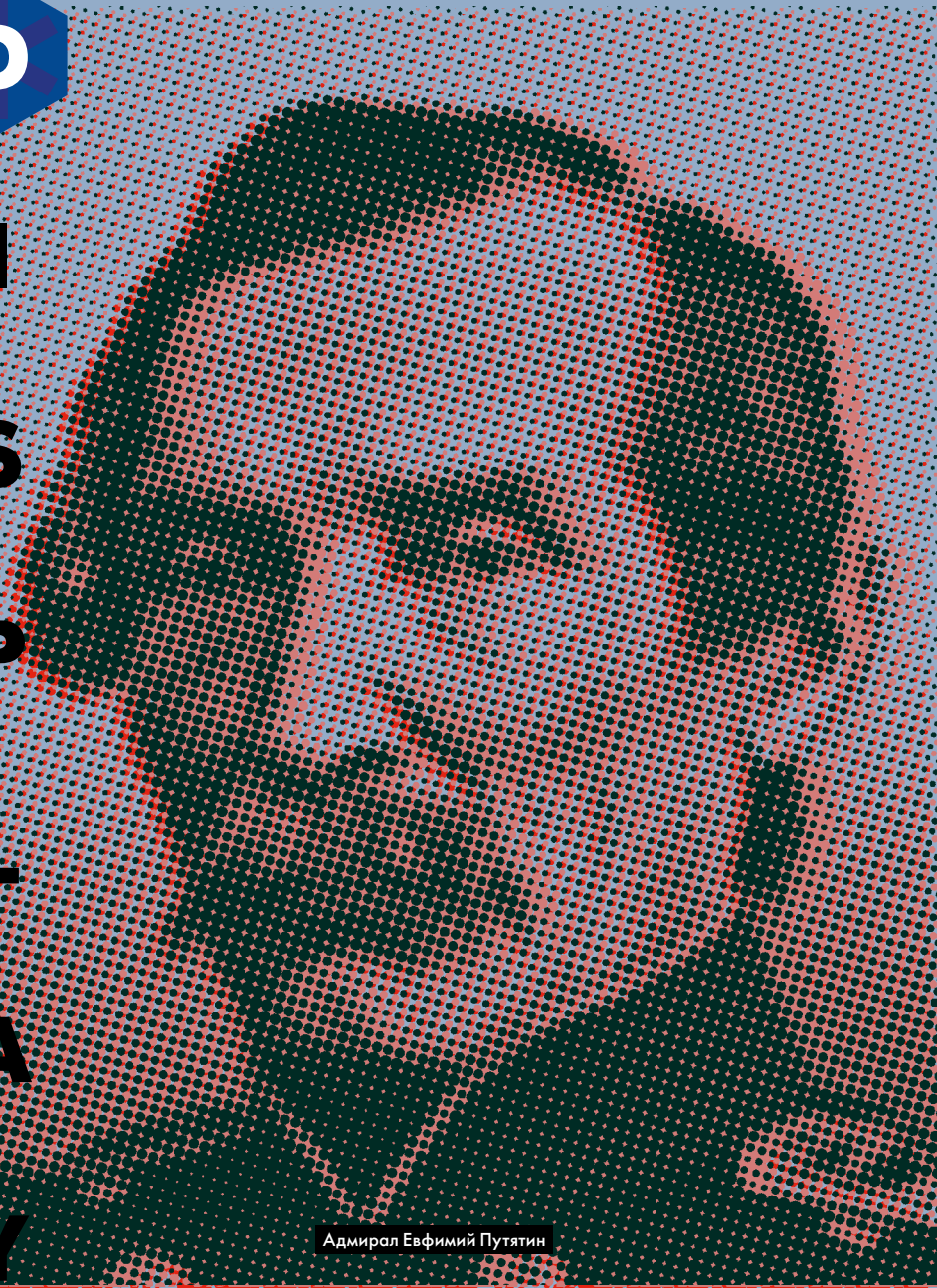
как в России, не встречали нигде. Мы влюбились в вашу страну! Единственное, о чем я сожалею, так это о том, что нам не удалось познакомиться с русской кухней. Даже пиво и знаменитую русскую водку не довелось попробовать: мы ели на бегу из-за репетиций и позднего окончания выступлений, а употребление алкогольных напитков во время гастролей в нашем коллективе всегда строго запрещено. Вот так и получилось! Грею себя надеждой, что это не последний визит в Россию и в следующий раз мы обязательно все успеем. До приезда в Россию мы мало знали о ней и были покорены всем, что увидели. Понравилось абсолютно все — люди, город! Все произвело очень сильное впечатление. А еще мне нравится музыка Чайковского, и я помню, как в детстве, на занятиях музыки в школе, мы учились петь русские народные песни, переведенные на японский язык.

«Ваби», «саби» и «ики» — базовые понятия японской традиционной эстетики. «Саби» — патина времени, печать благородной старины. «Ваби» — внешняя скромность, сдержанность формы при глубине и богатстве внутреннего содержания. «Ики» — вкус к жизни, спонтанность, изысканность и оригинальность.





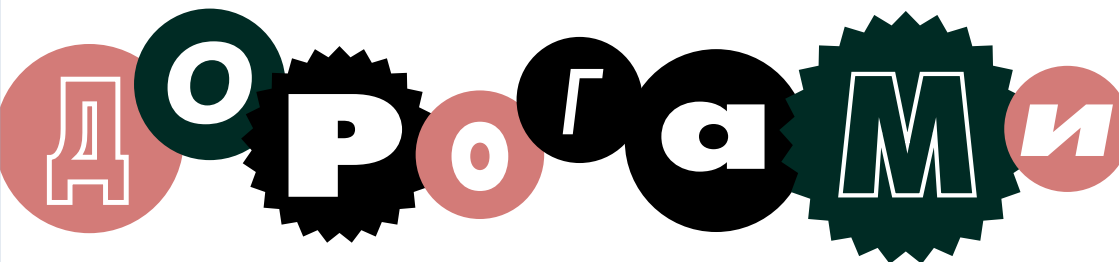
# D I S P L A Y



Адмирал Евфимий Путятин

Японист Татьяна Наумова об экспедиции на полуостров Идзу, где зародилась русско-японская дружба, и выставке, которую она организует в Москве.

**В Я П О Н И Ю**



**П У Т Я Т И Н А**

ТЕКСТ: **ТАТЬЯНА НАУМОВА**  
ФОТО: **ВЛАДИМИР АСМИРКО**

**Э**то лето выдалось в Японии особенно жарким. Все новостные каналы передавали данные о погоде как сводки с полей боевых действий: изнуряющая летняя жара каждый год уносит в Японии немало жизней, а тут температура была все рекорды. В один из таких влажных душных дней мы с фотографом Владимиром Асмирко приземлились в аэропорту Нарита и сразу отправились к месту нашей первой локации — городу Фудзи, расположенному у подножия самой известной японской горы. Мы надеялись, что сможем увидеть саму Фудзи-сан, но не повезло — летом из-за высокой влажности вершина горы почти все время скрыта завесой пара.

**М**ы приехали в Японию в это не самое комфортное время года с важной задачей — найти и запечатлеть исторические следы, связанные с именем нашего выдающегося соотечественника адмирала Евфимия Васильевича Путятина и его фрегата «Диана». Этот человек стоял у истоков дипломатических отношений между Россией и Японией, подписав в 1855 году первый договор о дружбе между нашими странами. Однажды мне довелось побывать в местах, где базировалась миссия русского адмирала, и я до глубины души была тронута бережным и внимательным отношением японцев к его памяти. Мне захотелось поделиться своими впечатлениями как можно с большим количеством людей — так родился этот фотопроjekt.

**В**ообще география российской миссии под предводительством адмирала Путятина довольно запутанная. Дело в том, что процесс заключения договора занял почти полтора года, за время которых россиянам пришлось претерпеть немалые испытания. Вначале у берегов Симода, где стоял фрегат «Диана», произошло мощное цунами, которое повредило судно. Однако окончательно под воду оно ушло близ нынешнего города Фудзи. Местом временного проживания и строительства нового судна японские власти назначили бухту Хэда, откуда российская команда и вернулась на родину. Но само подписание исторического документа произошло в стенах буддийского храма города Симода, к счастью сохранившегося до наших дней. Мы же в своей работе решили сосредоточиться на трех важнейших для миссии Путятина точках — городах Фудзи, Симода и Хэда, расположенных в относительной близости друг к другу.







Ворота-тории в бухте города Симода

Выставка пройдет с 16 по 30 ноября 2018 года в Галерее классической фотографии в Москве  
Адрес: Саввинская набережная, 23, стр. 1. [classicgallery.ru](http://classicgallery.ru)





Сортировка красноперего леща на рыбном рынке в городе Симода



Танец «кагура» в сельском храме в окрестностях города Фудзи







Татьяна Наумова с Тиэко Накао и Акио Като  
у памятника «Дружба» в городе Фудзи



**Г**отовились мы основательно, почти целый год. В осуществлении наших планов нам помогали активисты местных обществ дружбы, члены делового сообщества России и Японии, равнодушные к страницам этой истории люди обеих стран. Их поддержка неоценима и заслуживает слов искренней благодарности.

**С**амым сложным во время экспедиции оказались климатические условия. Мы, конечно, предполагали, что будет жарко, но не настолько! Так как съемки проходили в основном на свежем воздухе, а после обеда пребывание на улице напоминало посещение сауны, мы старались максимально использовать утренние часы. Для этого вставляли в пять утра, в шесть уже были на точке намеченной съемки, снимали до обеда, потом приходили в себя под кондиционерами гостиницы, охлаждаясь ледяным душем и мороженым, а после четырех снова выходили на съемку. Даже японцы поражались, откуда черпает силы Владимир, без усталости таскающий на себе тяжелую технику. Оказалось, секретом его энергии был холодный зеленый чай!.. В один

из последних дней, как награда за все испытания, совершенно случайно, когда мы уже и не ждали, капризная гора Фудзи открыла нам свой горделивый лик.

**Р**езультаты нашей экспедиции можно будет увидеть на фотовыставке, которая откроется в Москве 16 ноября в Галерее классической фотографии на Саввинской набережной. На выставке вы не только познакомитесь с историей нашего замечательного соотечественника адмирала Путятина, но и увидите красоту и экзотику обыденной жизни современных японцев, живущих в этих местах. На снимках Владимира Асмирко еще и сбор ветвей священного буддийского дерева «сикими», синтоистские танцы («кагура») в небольшой деревеньке, оптовая торговля свежей рыбой на портовом рынке, семейный цех по изготовлению сушеного тунца («кацуо-буси»), вечерняя репетиция к празднику ансамбля барабанщиков, мастерская художника масок из панцирей длинноногих крабов-пауков и многое, многое другое, чего не увидишь на обычных туристических маршрутах. Приходите, будет интересно!





Matsukaze (inspired by Genji Monogatari, Vol. 16). Acrylic, sumi, gold leaf / canvas, panel. 72,7x60,6 cm © 2013–2015 Yoshiyasu Tamura

# Кошки-мышки Есиясу Тамура художника

ТЕКСТ: ЕЛИЗАВЕТА КИЗЫМИШИНА

**Автор обложки этого номера, Ёсиясу Тамура, давно не живет в Японии. Однако он — идеальный проводник в мир современного японского искусства, где магия, традиция и повседневность слились в уникальный коктейль.**

**TAMURAYOSHIYASU.COM**

**Г**ероини японца Ёсиясу — идеальные сущности. На первый взгляд, они прекрасны той утонченной японской красотой, которую мы знаем по старинным гравюрам. Вот образ лисы-искусительницы — «кицунэ», вот лики буддийских и индуистских святых, а здесь угадываются черты исторических персонажей, например знаменитой танцовщицы при императорском дворе Сидзука Годзэн. Но если приглядеться, понимаешь: во всех них есть что-то, что напоминает красавиц с итальянских полотен XIII–XIV веков.

**Р**исовать Ёсиясу Тамура научился сам, без учителей и художественных курсов. И хотя сначала он пошел по стопам родителей — на педагога, свое призвание не бросил и вскоре опубликовал первые комиксы в издательстве Shueisha. Параллельно с учебой и «манга» Ёсиясу писал картины в западном стиле — в 2002 году в галерее Ginza Gallery Forest состоялась его персональная выставка Genesis. Пожалуй, только пытливый взгляд мог определить, что представленные там прозападные картины и комиксы рисовал один и тот же человек.



Zero Moment Point. 2014. Acrylic, gold leaf / canvas, panel. 60×88,4 cm © 2013–2015 Yoshiyasu Tamura





Raigou-zu. 2014. Acrylic, gold leaf / canvas, panel. 162x152 cm © 2013–2015 Yoshitaka Tamura

**В**скоре оба эти направления слились воедино — художник стал использовать в работе одновременно приемы из «манга» и японской гравюры «укиё-э» и техники западных мастеров. Свои рисунки он пишет акриловыми красками, а фон декорирует сусальным золотом — драгоценный металл Тамура накладывает с помощью клея из кожи кролика, которым пользовались еще в эпоху Возрождения.

**В** 2011 году жизнь Тамура кардинально изменило знакомство с мегазвездой японского искусства Такаси Мураками. Гуру помог молодому автору

выставить работы за границей — в США, Швейцарии, на Тайване. После успешного турне Тамура принял неожиданное решение — покинуть родную Японию, чтобы лучше изучить западную культуру и популяризировать дух «манга». С тех пор художник трудится с японским усердием: участвует в выставках, создает картины в режиме реального времени на перформансах, проводит мастер-классы. В его копилке также сотрудничество с модным брендом Alexander McQueen — для осенне-зимней коллекции 2014 японец создал принты с зайцем-самураем, который сражается с монстрами в Токио. Гипер-



болизированно большие уши призваны показать наличие у персонажа слабостей. Именно это, по мнению Тамура, характеризует японские комиксы и культуру в целом: все мы уязвимы, нам нужно опираться на помощь друзей и за счет этого расти как личности.

**Р**азмышления о человеческом духе занимают важное место в творчестве художника. В 2016-м, в пятую годовщину трагедии на «Фукусиме» и тридцатилетие аварии на Чернобыльской АЭС, Тамура совместно с украинским фотографом Марфой Васильевой запустил

проект «Такамагахара», названный в честь небесного мира японских богов синто. В ходе проекта художник наносил на тело модели рисунки в стиле японских комиксов, а фотограф фиксировал результат. В итоге зритель как бы видит глубинные эмоции человека, обычно скрытые за повседневной маской. Так дуэт пытается найти ответ на вопрос: где искать опору перед лицом ужасных трагедий, которыми наполнен мир? Ответ Тамура прост: рай рождается из наших надежд, в каждом человеке обитает божество, которое стремится к гармонии. И именно это он и рисует.

Samurai Bunny, 2014. Acrylic, gold leaf / canvas. 87x79,6 cm © 2013–2015 Yoshiyasu Tamura





A

S

H

I

O

N





К

**Дзётаро Сайто —**  
самый звездный  
дизайнер кимоно  
из Японии. Стоимость  
его одежды может  
достигать миллиона иен,  
в его творениях выходила  
в свет сама Леди Гага!  
О том, что такое  
кимоно сегодня, мастер  
рассказал Насте Сато.

И

М

ТЕКСТ: **НАСТЯ САТО**  
ФОТО: **МАРИНА ТАКИМОТО**

О

### — Как вы стали дизайнером?

— Кимоно занимался мой дед, потом отец, а потом и я — в этом году нашему семейному делу исполнится 85 лет. Учился я у отца; тут же, в нашем ателье, приобретал практические навыки. Я родом из Киото — там наш дизайн всегда считали новаторским. Конечно, я в молодости задумывался о чем-то своем — даже создал бренд европейской одежды. У меня не было желания бросать семейное дело, но хотелось попробовать что-то новое. Кстати, этот опыт помог привнести новшества: я научился применять разные виды материй, и для кимоно, которое традиционно делается из шелка, — я, например, использую джерси и деним.

Н

О

**вчера, сегодня, завтра**



### — В чем специфика работы дизайнера кимоно?

— В отличие от обычной одежды, фасон кимоно остается неизменным веками. Поэтому получается, что новый образ — это в общем-то новые детали или узоры. Так что я, как правило, отталкиваюсь от деталей: иногда отправной точкой в дизайне становится пояс «оби», а иногда и мелкие элементы — «обидзимэ» (тонкий шнурок, который повязывается поверх пояса «оби») или «обиагэ» (шарф из тонкой материи, которым закрепляют подушечку под узлом «оби», — повязывается по верхнему краю «оби» и практически прячется в него, видимой остается лишь небольшая кромка).

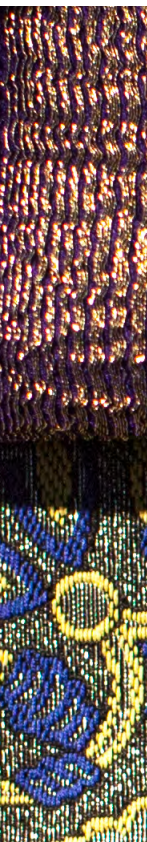
### — Откуда вы черпаете вдохновение?

— Меня воодушевляет повседневная жизнь в Киото — которая наверняка для японцев из других городов как раз таки «антиповседневная»: «гэйко» (на самом деле так по-японски называют

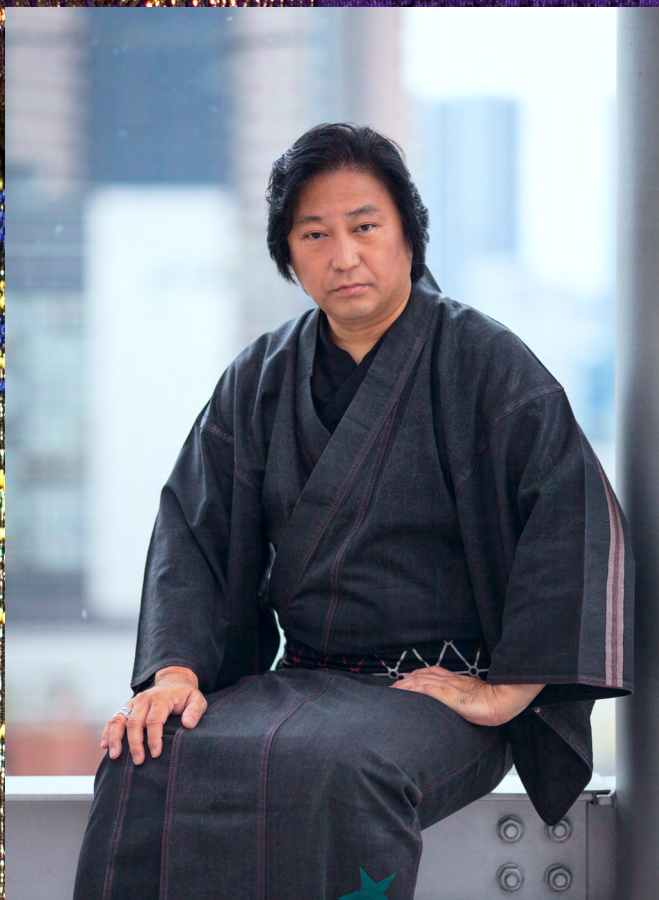
гейшу), «майко» (ученица «гэйко»), район гейш Гион, где тесно переплетены традиции и современность. Вот тринадцатилетняя девочка зависает в телефоне, а вот ей уже шестнадцать, она стала «майко» и теперь должна соблюдать старые традиции. Например, сидеть с клиентами до часу ночи и выпивать с ними, если предложат. Неважно, что она несовершеннолетняя, здесь действуют другие законы, по-японски это называется «тигайхокэн» (治外法権 — «экстерриториальность»), то есть на территории чайного домика — свои нормы и полиция в них не вмешивается, потому что это — традиции. В телевизоре «майко», конечно, показывают только со стаканом сока — но на самом деле это не так. И поэтому в чайный домик нелегко попасть, и все приходит только по приглашениям.

### — Вы выступаете за то, чтобы японки носили кимоно и в повседневной жизни. А каким должно быть современное кимоно?

— Зачастую в шопинг-моллах стоят вот эти традиционные кимоно, которые уже и не носит никто, потому что времена не те уже, их некуда носить. Такие наряды уже не нужны, им место в музее, а не в магазине. Задача современных дизайнеров и моя в том числе — показать, что кимоно — это модно, актуально, сексуально (я не имею в виду оголенные части тела,









в искусном сокрытии есть своя сексуальность). Поэтому мы делаем кимоно простые и стильные, которые можно носить каждый день, — то есть не перебарщиваем с дизайном.

**— О чем должна помнить девушка, выбирая цвет и узор кимоно?**

— Раньше на этот счет были строгие правила. Например, в старину цвет кимоно зависел от сезона или от возраста и пола. Для зрительного ощущения прохлады летом носили бледно-синие «водные» цвета, мотивом зимних кимоно могли быть клубы пара (который будто бы исходит от горячего чая). Девочки носили красные и розовые кимоно, девушки — светлые оттенки, женщины в возрасте — темные неброские. Сейчас этого уже нет — можно и нужно носить любые цвета, экспериментировать. Правильное сочетание традиций и возможности экспериментировать — в этом современное кимоно. И задача дизайнеров — уметь совмещать традиции и современность в образе.

**— Как правильно носить кимоно?**

— Я считаю, что главное — это вкус. Например, нахлест на груди у кимоно: если сильно открыть его, то будет выглядеть вульгарно, если сильно закрыть — по-деревенски. Так же и оголенная шея сзади: если сильно показать шею — снова вульгарно (это приемлемо только для гейш), если сильно закрыть — то создается впечатление, что человек новичок, не умеет

носить кимоно. И мы в бутике работаем еще и как стилисты — помогаем подбирать образ и учим, как вещь преподносить.

**— Где, по вашему мнению, кимоно будет выглядеть наиболее уместно? Куда его надевать современной женщине?**

— Я был бы рад, если бы женщины надевали мои творения на какие-то, пусть даже небольшие, мероприятия, например встречи с друзьями или домашние посиделки, — это красиво, когда хозяйка выходит встречать гостей в традиционном костюме. Кстати, японцы воспринимают человека, одетого в кимоно, по-другому. Например, когда какой-нибудь дедушка-таксист, которому и дела нет до моды, везет девушку в кимоно, во время дождя он обязательно остановится под крышей, чтобы она не промокла, выходя из машины. В европейской одежде такое редко случается.





# КИМОНО ДЗЁТАРО САЙТО

Designer / Director Masahide Hoshihara (states)

Photographer Sunao Ohmori (table rock)

Hair stylist Inomata

Make up Sachiyo Narita (&'s)

Model Evelin Weber Julien













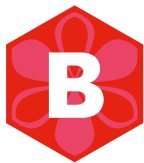












В каждом номере мы рассказываем вам  
об инстаграм-блогерах, которые пишут  
о Японии. Наша новая героиня —  
**Нелли Волкова, автор @nelly\_tanki.**



[INSTAGRAM.COM/NELLY\\_TANKI](https://www.instagram.com/nelly_tanki)

**Л** **ЯПОНСКИЙ ЯЗЫК** я начала изучать во время учебы в Челябинском государственном университете, по специальности я востоковед-регионовед. Вообще-то большого интереса к Японии у меня не было, я даже хотела учить другой язык, арабский, но потом по совету преподавателя передумала: она сказала, что японский — очень красивый.

**О** **ВПЕРВЫЕ Я ПРИЕХАЛА В ЯПОНИЮ** летом в 2010 году — и влюбилась. После окончания университета в марте 2014 года взяла билет в один конец: вначале училась, потом нашла работу в японской компании, в которой отработала более трех лет. Сейчас я работаю в иностранной компании,

которая специализируется на создании и размещении видеорекламы на крупных сайтах — Forbes, Asahi, Elle и так далее. Я занимаюсь настройкой, ведением от начала до конца и анализом проведенной кампании.

**Г** **Я СТАЛА АКТИВНО** пользоваться инстаграмом только год назад — захотелось поделиться опытом жизни в Японии, показать страну изнутри. Обычно стараюсь выбирать фото из путешествий или с каких-то запоминающихся для меня событий. К примеру, с сезонных выставок или из арт-музея teamLab, где я недавно была, — там главными экспонатами являются темные комнаты и световые проекции в виде водопадов, цветов, моря и леса.

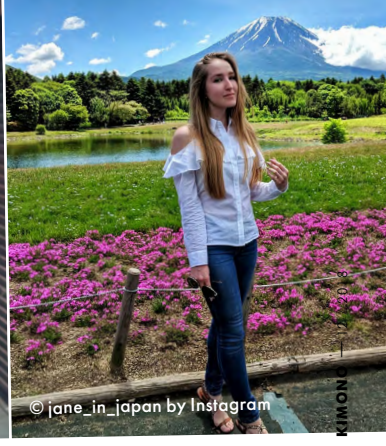


**КОГДА Я ВПЕРВЫЕ ПРИЕХАЛА В ЯПОНИЮ,** удивляло все. Улицы Харадзюку и Сибуя казались нескончаемыми, и товары в магазинах просто манили (случалось, улетала домой с перевесом в 15 кг). Тут и правда все устроено совсем по-другому. Культура в офисе, стиль жизни, менталитет, мода! Идешь по городу и видишь: вот спешит белый воротничок, обгоняет девушку в кимоно, мимо проходит мужчина на высоких платформах с волосами цвета радуги — это многообразие поражает. Или взять, к примеру, деловой этикет. В традиционных японских компаниях уделяют излишнее внимание деталям, включая внешний вид, то, как человек строит предложения, есть ли порядок на его столе. При малейшей ошибке работника могут «вызвать на ковер» или провести множество совещаний только для того, чтобы человек прочувствовал свою вину... Никогда к этому не привыкну.

### **...А ВООБЩЕ Я ОЧЕНЬ УВАЖАЮ ЯПОНЦЕВ**

за их терпение и отзывчивость. Нигде не встречала людей, которые настолько стремились бы помочь окружающим! Еще мне нравится природа Японии, после Уральских гор и лесов, к которым я привыкла, она кажется чем-то запредельным.

**ТУРИСТАМ, КОТОРЫЕ ХОТЯТ** увидеть не только известные достопримечательности, советую город Такаяма в префектуре Гифу — его еще называют маленьким Киото, и префектуру Исикава — там вкусная еда и красивые пейзажи рисовых полей на берегу Японского моря. Если ваша поездка запланирована на лето, рекомендую город Симода: море там чистое, к тому же это близко, отдых будет стоить дешевле, чем на курортной Окинаве. А если едете зимой — посетите горячие источники в префектуре Гумма или Гифу. И не забудьте по прилете в Японию взять в аренду карманное устройство с wi-fi — будете чувствовать себя как дома!



© jane\_in\_japan by Instagram



# ЯПОНИЯ

Пышные хризантемы, «ушки» из аниме, декаданс в стиле «Хиросима-шик» — Япония не раз становилась темой коллекций русских дизайнеров.

## ВДОХНОВЛЯЕТ

ТЕКСТ: АЛИНА ФЕРЧУК

### MASHA TSIGAL

БЕСТСЕЛЛЕРАМИ МАРКИ МАШИ ЦИГАЛЬ в 2000-е были спортивные костюмы с ушками на капюшоне — отсылка к популярным персонажам аниме и «манга» «Кэмономими». С тех пор Маша повзрослела, но Японии не изменила: за вдохновением для летней коллекции 2017 года она ездила в Токио. Результат — неожиданные сочетания спорта и шика, гиперобъема и сексуальности.

фото: Алексей Сулима © Masha Tsigal Official





Эрнест Яковлев © 2018 Vika Gazinskaya

VIKA gazinskaya

**ВО МНОЖЕСТВЕ МОДЕЛЕЙ** московского дизайнера чувствуется и смиренность гейш, и твердость мирного воина. Так, в коллекции осень-зима 2010/11 Газинская вдохновлялась костюмами японских самураев. А платья в прошлогодней коллекции напоминают кимоно.



Эрнест Яковлев © 2018 Vika Gazinskaya



© terekhovofficial by Instagram

## ALEXANDER terekhov

**МОРСКИЕ ПРИНТЫ ЛЕТНЕЙ КОЛЛЕКЦИИ 2016**

Александра Терехова не сразу дают разглядеть восточную тематику. Однако сложно не увидеть силуэт японского «хитозэ» — летнего кимоно без подкладки. Легкое, летящее, с широкими рукавами... Восток — дело тонкое.



# DOKUCHAEVA

**УРОЖЕНКА КИСЕЛЕВСКА** Анастасия Докучаева живет и работает в Питере, а недавно открыла бутик в Москве в Столешниковом переулке. Детали японского национального костюма — давняя любовь модельера. В коллекции весна-лето 2018 о кимоно напоминают и короткие атласные жакеты, и объемные платья-халаты. Оттенки в основном сдержанные — словно с японской гравюры.



VALENTIN



yudashkin

© Valentin Yudashkin

\* Мнение автора может не совпадать с мнением редакции.

**ЗА ГОДЫ ТВОРЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ** Валентин Юдашкин не раз обращался к японской теме. Громче всего она прозвучала в 2002-м в кутюрной коллекции «Япония». Во время работы мастер, по собственному признанию, творил «из головы», учебники по истории японского костюма не открывал: ему хотелось сделать образ традиционной японской красавицы своей мечты — элегантной, роскошной и очень современной.



Блюдо «кинцуги» бренда  
Seletti © Seletti 2018

ТЕКСТ: ИРИНА КОСТАРЕВА

# Во имя несо- вершен- ства

Традиционные  
японские ремесла —  
новая любовь  
дизайнеров.





# В

**ВЕК ТЕХНОЛОГИЙ** нам все чаще хочется чего-то живого и настоящего — чтобы избавить свои творения от выверенной фабричности, ощущения штампованности, дизайнеры берут на вооружение традиционные ремесла. Последний тренд — увлечение японскими техниками «кинцуги» и оригами. В каждой из них, как и в японской культуре в целом, во главе угла стоит концепция «ваби-саби». «Ваби» означает безыскусность, а «саби» — это патина времени. По сути, «ваби-саби» призывает смириться с тем, что совершенство неуловимо, а красоту нужно искать именно в его отсутствии. В искусстве реставрации керамики — «кинцуги» это выражается в том, что трещины на чашках и вазах украшают заплатками из чистого золота.

**ЯРЧАЙШИЙ ПРИМЕР** использования «кинцуги» — коллекция «битой» посуды бренда Seletti, которая была представлена на последней парижской выставке Maison & Objet. Фарфоровые тарелки и кружки дизайнер Маркантонио будто собрал из осколков других сервизов — узоры не совпадают. В традициях «кинцуги» он соединил их с помощью лака, смешанного с порошком из 24-каратного золота.

**КОНЦЕПЦИЮ «ВАБИ-САБИ»** берет за основу и молодая испанская художница Карла Каскалес Алимбау. В этом году она стала финалисткой престижного конкурса ArtsFAD Awards 2018 и представила свои работы на выставке в Музее дизайна Барселоны. Ее коллекция Kintsukuroi (2018) — это серия скульптур из розового мрамора, все дефекты которых подчеркнуты в лучших традициях «кинцуги».

**«Кинцуги» — это японское искусство реставрации керамики с помощью лака, смешанного с золотым порошком, получается такая золотая заплатка. Японцы уверены, что в поломках и трещинах сама жизнь и история предмета, поэтому их нужно не маскировать, а подчеркивать.**



Карла намеренно использует испорченный материал — мраморные пластины со сколами или даже разбитые на куски. Она говорит, что «ваби-саби» позволяет ей избавиться от страха перед течением времени, который так свойственен жителям западных стран. Трещины рассказывают историю предмета точно так же, как морщины — историю человека, их нужно не прятать, а любить.

**ИСПОЛЬЗУЮТ ИДЕИ «КИНЦУГИ»** и для более масштабных проектов. В 2017 году американская художница Рэйчел Сассман заполнила золотым клеем трещины тротуара в Сохо. Сейчас некоторые из ее работ в жанре «кинцуги» — фотографии тротуаров с золотой краской на месте трещин — находятся в постоянных коллекциях уважаемых Akron Art Museum (Акрон, Огайо) и Des Moines Art Center (Де-Мойн, Айова).



◀ Скульптура Kintsukuroi художницы Карлы Каскалес Алимбу © carlacascales



Инсталляция Sidewalk Kintsukuroi Рэйчел Сассман  
© Rachel Sussman ▶





▼ Оригами-сумка  
Rae бренда Finell  
© 2018 Finell Co

▲ Стул из коллекции Ogu  
дизайнера Альджуд  
Лутах © aljoudloutah



Павильон-ананас от Studio Morison в Херефордшире  
© Studio Morison 2018

**ДРУГОЙ АКТУАЛЬНЫЙ ИСТОЧНИК** вдохновения — оригами. Для дизайнера обращение к этому хрупкому искусству — ведь в основе лишь лист бумаги — метафорическая попытка уйти от установленных промышленным производством стандартов. Посмотрите на коллекцию мебели Ogu арабского дизайнера Альджуд Лутах, которую она представила на Дубайской неделе дизайна. Стул, зеркало, столик и невысокий шкаф с полками вполне могли бы быть сложенными из бумаги, но сделаны из панелей тика. Два предмета серии Ogu сегодня находятся в коллекции Национальной галереи Виктории и Мельбурне — Лутах стала первым дизайнером из Эмиратов, чья работа оказалась в международной галерее.

**СВЕТИЛЬНИК IN-EI** известного любому архитектору итальянского бренда Artemide (2012) — одного из лидеров на рынке светового оборудования — тоже кажется сложенным из бумаги, но выполнен из инновационного пластика. Автор проекта — японец Иссэй Миякэ, больше известный как дизайнер одежды. Название серии переводится с японского как «тень, затемнение»: основной темой становится игра света и тени.

**ОРИГАМИ — БЛАГОДАТНАЯ ТЕМА ДЛЯ ТВОРЧЕСТВА.** В стиле оригами сегодня делают сумки (ищите их у техасцев Finell, чьи изделия продаются в крупных бутиках по всему миру), шифоновые платья (немецкий модельер Юле Вайбель, выпускница престижного Королевского колледжа искусств в Лондоне) и даже здания. Характерный пример последнего — розовый павильон-ананас художников британской Studio Morison в Херефордшире (2017), чьи инсталляции находятся в частных и публичных коллекциях в Великобритании, Канаде, США, Голландии, Дании. Зачастую не давая своему обращению к японскому искусству истолкования, дизайнеры, тем не менее, негласно заявляют: не только прошлое дизайна базируется на ремеслах, но во многом и его будущее!

**Оригами — искусство складывания фигурок из бумаги.  
За основу берется квадратный лист, который символизирует  
вселенную и огромные возможности для созидания.**



© 2015 Design for Industry

# Большее В меньшем

Знакомьтесь: дизайнер Дайсукэ Китагава —  
гуру японского промдизайна.

**Я**понская эстетика в дизайне — это всегда лаконичные формы, природные материалы, элегантность и простота. А еще — многофункциональность. Все эти качества, на мой взгляд, идеально отражены в творчестве токийца Дайсукэ Китагава. Его компания Design for Industry известна во всем мире творениями в области промышленного дизайна: они делают все — от электроники и бытовой техники до мебели и посуды.

## ЯПОНСКИЕ ШТУЧКИ



Точилка из коллекции Rename  
Photo: Hisashi Kudo © 2015  
Design for Industry

Одна из его коллекций носит название «Переименование» (Rename): в ней привычные вещи с помощью крайне простых приемов вдруг предстают перед нами в новом свете. К примеру, стеклянные стаканы дизайнер дополняет «крышкой» из натурального дерева — и вот это уже не стакан, а точилка для карандашей. Этот предмет — квинтэссенция стиля Китагава, который в одном интервью признался, что в дизайне ему хочется передать «большее в меньшем».

Еще одна интересная «штука» из коллекции Китагава — шкатулка в форме традиционной японской куклы («кокэси»). Разбив цилиндр «кокэси» на несколько отделяемых друг от друга и снова собираемых секций, дизайнер предлагает изобретательный вариант хранения мелких предметов — от сладостей до швейных и канцелярских принадлежностей. Вещица мне так понравилась, что я обязательно куплю себе такую!



Шкатулка из коллекции Doll  
Photo: Hisashi Kudo © 2015 Design for Industry





Е

А

У

Т

У

# КОСМЕТИКА УОЈИҮА:



# Краски для гейши

Хотите привезти японский сувенир, который не будет валяться дома без дела? Изучите историю и ассортимент косметики Yojiya!

ТЕКСТ: ЕЛИЗАВЕТА КИЗЫМИШИНА

Сложно поверить, но поначалу основателю Yojiya Сигэо Куниэда приходилось самому обходить покупателей, волоча за собой огромную повозку, груженную средствами для сценического грима. Вряд ли тогда он мог себе представить, что стоит у истоков одного из самых узнаваемых в Японии брендов. В 1904 году Куниэда наконец удалось накопить капитал для открытия собственного магазина. На первых порах ассортимент состоял из «осирои» — белой пудры на восковой основе, «бэни» — красной помады из дикого шафрана, красителя «охагуро» для чернения зубов (этот обычай в то время еще сохранялся в артистической среде) и других средств для традиционного японского макияжа. Для Киото — центра культуры гейш и родины театра Кабуки — такие товары были как нельзя актуальны.

**Н**азвание бренда Yojiya (читается как «ёджия») буквально означает «магазин зубочисток». И у этого есть логичное объяснение! Во второй половине XIX века, после долгого периода самоизоляции, Япония наконец «открылась» миру — тогда из-за границы буквально хлынул поток импортных товаров. В их числе были и зубные щетки. Первое время для них не могли придумать специального слова, а потому называли просто зубочистками, так как ранее именно это приспособление использовалось для ухода за полостью рта. На волне моды «Лавка Куниэда» (так компания называлась сначала) тоже начала продажу зубных щеток — с ворсинками из шерсти енота, обезьяны и других животных — всего более 50 видов. В итоге у жителей Киото марка стала ассоциироваться именно с «зубочистками», прозвище постепенно прижилось — и в 1915 году компания стала называться Yojiya.

**В** начале 1920-х годов за Киото закрепился статус столицы японского кинематографа. Местным актрисам приходи-

лось часами носить многослойный макияж под светом прожекторов — естественно, от этого портилась кожа, появлялся жирный блеск. Тогда-то и возник бестселлер Yojiya — салфетки для снятия жирного блеска из традиционной японской бумаги («васи»). Идею подсмотрели у японских аристократок, которые использовали для этих целей побочный продукт производства сусального золота — тончайшие листы бумаги, помещаемые между пластинами драгоценного металла при его отбивке прессом. Под давлением волокна бумаги меняли свою структуру — и в итоге могли убирать жирный блеск, не повреждая макияж. Даже нынешний логотип компании — лицо модницы из Киото, отраженное в зеркальце, — изначально можно было увидеть только на знаменитых салфетках.

**С**реди товаров Yojiya отдельного внимания заслуживает палитра для макияжа. Каждый из оттенков имеет свое неповторимое название: цвет вяжущего

Вариации салфеток для снятия жирного блеска, 1960–1975  
© Yojiya Inc.





сока хурмы, молодого бамбука и тому подобное. А уж по палитре помад можно выучить названия всех растений Страны восходящего солнца! Дело не только в желании подчеркнуть японский характер средств, но и в том, что, по одной из версий, японцы различают больше цветов, чем европейцы, — и всем им они дают свои названия. Упаковка также очень аутентичная — напоминает лакированные коробочки «сикки», знаменитые своим мягким блеском и лаконичным дизайном.

**С**егодня Yojiya — это не только косметика, популярная среди знаменитостей, но и огромное множество других товаров и услуг, начиная с косметологических кабинетов и заканчивая тематическими кафе в традиционном японском стиле. Самое атмосферное из них расположено в окрестностях буддийского храма Гинкакудзи в Киото. Здесь посетители могут отдохнуть в тишине японского сада камней, потягивая маття-капучино со знаменитым логотипом Yojiya, попробовать традиционные японские десерты с бобовым джемом и зеленым чаем. С марта 2019 года в кафе начнется большая

реконструкция, ведь заведение расположено в историческом особняке первой трети XX века.

**К**ак и любая фирма с долгой историей, Yojiya переживала свои взлеты и падения. Особенно тяжелым был период после Второй мировой войны, когда пришлось включить в ассортимент товары других компаний. Нынешнему директору Ясухио Куниэда удалось возродить бренд, и сейчас в магазинах Yojiya продаются только оригинальные товары из натуральных компонентов. Если вы хотите узнать о марке побольше, загляните в магазин, расположенный в отеле Okura в Киото. Этой осенью в связи с обновлением магазина здесь появится еще и открытое выставочное пространство, посвященное истории японской косметики, где можно будет увидеть ценные фотографии, первые товары бренда, а также познакомиться с особенностями традиционного японского макияжа. Это будет одна из лучших экскурсий поездки!

Вид на японский сад из кафе  
Yojiya у храма Гинкакудзи  
в Киото © Yojiya Inc.



Помада «бэни» и косметические  
пигменты для макияжа © Yojiya Inc.

# Что купить?



1. Салфетки для снятия  
жирного блеска

## Aburatorigami

ПОМИМО КЛАССИЧЕСКОГО ВА-РИАНТА, сегодня в Yōjiya выпускают лимитированные сезонные: с экстрактами сакуры — весной, зеленого чая — летом и цитруса «юдзу» — в зимние холода. В магазинчиках при аэропортах Ханэда и Нарита можно отыскать салфетки с алоэ.



2. Хлопковый  
мешочек для массажа

## Nukabukuro

ВНУТРИ — ЭКСТРАКТ РИСОВЫХ ОТРУБЕЙ, крахмал и бентонитовая глина, которые активизируются при контакте с водой. Позволяет сохранить упругость и молодость кожи, не пересушивая ее. Кстати, мешочек достаточно большой — его можно использовать для массажа всего тела!

3. Помада **Kyobenī**

СДЕЛАНА ИЗ НАТУРАЛЬНОГО ДИКОГО ШАФРАНА — редкий товар даже в Японии. Чистота состава подтверждается легко — в твердом состоянии помада отливает характерным зеленым цветом. Наносится на губы кисточкой, смоченной в воде. За счет этого высвобождается естественный красный оттенок шафрана. В зависимости от количества жидкости помада меняет свой цвет от мягкого персикового до глубокого алого.

Упаковка заслуживает отдельной похвалы. Коробочка, перевязанная красным шнуром, чем-то напоминает «масу» — японский сосуд для саку.

# Где купить?

ЛУЧШЕЕ МЕСТО, ЧТОБЫ ВПЕРВЫЕ ПОЗНАКОМИТЬСЯ СО СРЕДСТВАМИ МАРКИ, — Киото, именно там находится штаб-квартира марки, а магазины расположены возле главных достопримечательностей: храма Киёмидзу-дэра, в квартале Гион и около бамбуковых рощ Арасияма. Что важно, в первых двух магазинах персонал говорит по-английски. За декоративной и уходовой косметикой также можно отправиться в район Сандзё, торговый центр Daimaru и отель Okura. Другой вариант — найти Yōjiya в дьюти-фри при аэропортах Ханэда и Нарита в Токио.

# INTIME ORGANIQUE

ЗАБОТА О ДЕЛИКАТНЫХ ЗОНАХ  
в любых ситуациях, в любом месте  
и в любом возрасте





Японская индустрия красоты

умеет удивлять — каких только

ингредиентов здесь нет!

**З о л о т а я**

И все-таки

одним из самых любимых

**л и х о р а д к а**

остается золото.

Почему?

ТЕКСТ: ЛАНА МАЦУМОТО

**БУМ НА ЗОЛОТУЮ КОСМЕТИКУ** случился в Японии лет двадцать назад, когда были научно подтверждены сведения об удивительных свойствах этого металла — активировать клетки кожи, замедляя старение. Взяв на вооружение древние знания и современные инновации, производители начали активно использовать золото в антивозрастной косметике. Сейчас в Японии косметику с золотом можно купить в любом косметическом отделе, причем по доступной цене. О самых популярных золотых бьюти-средствах из Японии — наша подборка.



### Гель для душа **Lac Cosmetics Body Shampoo** / HORIKIN

**В ЯПОНИИ ЗОЛОТЫЕ БЬЮТИ-ПРОДУКТЫ** выпускают в основном не косметические компании, а фирмы по производству сусального золота. Одна из старейших — Horikin — работает вот уже 300 лет. В этом геле для душа кусочки золотой фольги (и для пищевой промышленности, и для косметической она делается по одним стандартам без примесей) дополнены увлажняющими растительными экстрактами.

**ЦЕНА БЕЗ УЧЕТА НАЛОГА: ¥3000 (500 МЛ)**  
**ОФИЦИАЛЬНЫЙ САЙТ: HORIKIN.CO.JP**

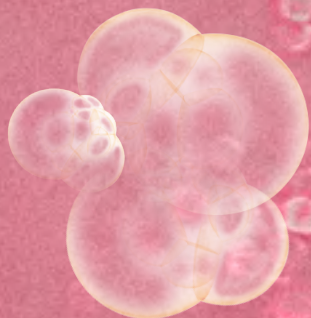
### Маска для лица **Via Lacty Nano Gold Face Mask** / IFOS

**БЛАГОДАРЯ ЗАПАТЕНТОВАННОЙ ТЕХНОЛОГИИ** вакуумного напыления тончайшая золотая пыльца ровным слоем покрывает тканевую маску — оно выступает как проводник, который помогает гиалуроновой кислоте и аллантоину проникать глубже. Эффект: увлажнение, защита от морщин. При этом массовая доля драгоценного металла здесь настолько мала, что не влечет за собой завышенной стоимости продукта.

**ЦЕНА БЕЗ УЧЕТА НАЛОГА: ¥1000 (1 ШТ., 20 МЛ)**  
**ОФИЦИАЛЬНЫЙ САЙТ: IFOSBIZ.COM**



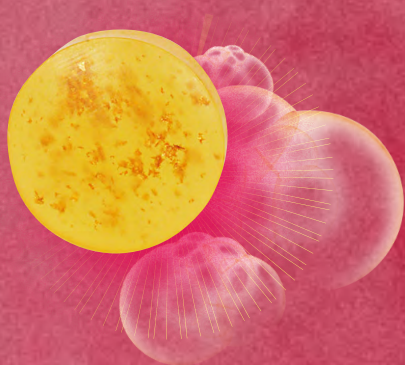




### Мыло **Premiere Placenta Effect** **Gold Placenta Soap** / DR. PROLABO

**В САМОМ ПОПУЛЯРНОМ ПРОДУКТЕ БРЕНДА** — мыле для умывания — сразу два дорогих ингредиента: частицы золотой фольги и плацента. Вообще компания Dr. Prolabo известна в Японии как крупный экспортер свиной и лошадиной плаценты — богатая витаминами и микроэлементами, в составе средств она активно питает кожу и замедляет процессы старения.

**ЦЕНА БЕЗ УЧЕТА НАЛОГА: ¥3200 (90 г)**  
**ОФИЦИАЛЬНЫЙ САЙТ: DRPRO-ECLAT.CO.JP**



### Маска-пленка **Gold Peel Off** **Pack** / ASTY

**ЭТО СРЕДСТВО — НАСТОЯЩАЯ ПАЛОЧКА-ВЫРУЧАЛОЧКА** для современной деловой девушки: она одна способна заменить собой целый бьюти-ритуал интенсивного восстановления кожи. Маска-пленка от компании Asty и очищает, и питает и увлажняет. Ключевой ингредиент — частицы 24-каратного золота, которые помогают усилить действие эластина, коллагена и гиалуроновой кислоты.

**ЦЕНА БЕЗ УЧЕТА НАЛОГА: ¥1400 (90 г)**  
**ОФИЦИАЛЬНЫЙ САЙТ: ASTY-COSME.COM**



## Золотая фольга Kinka Gold Leaf for Beauty / HAKUICHI COSMETICS

**ЯПОНСКИЙ БРЕНД KINKA, НАИБОЛЕЕ ПОПУЛЯРНЫЙ В ЯПОНИИ** среди любителей «золотого ухода», продает тончайшие листы сусального золота в различных упаковках — японки любят накладывать их на лицо как маску и делать селфи. При соприкосновении с кожей ионы золота оказывают комплексное омолаживающее воздействие: улучшают синтез коллагена и эластина, стимулируют обменные процессы, усиливают саморегуляцию.

**ЦЕНА БЕЗ УЧЕТА НАЛОГА: ¥5400 (20 ШТ., 5×5 CM)**  
**ОФИЦИАЛЬНЫЙ САЙТ: [VINA-KU-CLUB.JP](http://VINA-KU-CLUB.JP)**



## Гаджет для ухода за кожей лица Beauty Bar 24K Golden Pulse / MC BIKEN INC.

**ПРИМЕНЕНИЕ ЗОЛОТА ДЛЯ ОМОЛОЖЕНИЯ** не ограничивается только косметикой. Его свойство высвобождать отрицательные ионы взяли на вооружение и производители быти-гаджетов. Под действием вибраций (6000 оборотов в минуту) ионы золота, которым покрыт наконечник устройства, ускоряют доставку кислорода в глубокие слои кожи, стимулируя обменные процессы. Такая процедура способствует уплотнению, разглаживанию и подтягиванию кожи.

**ЦЕНА БЕЗ УЧЕТА НАЛОГА: ¥19 000**  
**ОФИЦИАЛЬНЫЙ САЙТ: [BEAUTYBAR.CO.JP](http://BEAUTYBAR.CO.JP)**



Колонка ЕЛЕНА КАВАТЭ

# ЗА Японская жизнь: кулисами



За каждой красивой церемонией и четко организованным мероприятием в **Японии** скрываются суровые правила. Какие? Рассказывает **жительница Токио Елена Каватэ**, певица, журналист, преподаватель японского языка.



**ПОНЯ ВВСЕГДА УМЕЛА  
ОЧАРОВЫВАТЬ** турист-  
тов. Посетив тра-  
диционные фести-  
вали, гости востор-  
гаются культурой

этой страны и слаженностью этой нации. Японская красота и загадочность буквально манят к себе, но мало кто знает, что спрятано за кулисами. Вот пришла я, например, на свадьбу. Да, все супер продумано и красиво. Но мне хочется веселиться, общаться и танцевать. А тут все строго: гости рассажены по группам (родственники, коллеги, друзья со школы), нельзя вдруг встать и крикнуть «горько», здесь все решено заранее — кто говорит, какие слова и в какое время. Как правило, речи произносят отец жениха или невесты, кто-то из друзей и вышестоящие по должности сотрудники фирм, в которых работают молодожены. Да, японцы обязательно приглашают своих коллег, и это одна из причин, почему мероприятие проходит в спокойной атмосфере. Для меня японские свадьбы по настроению почти ничем не отличаются от похорон, где также все проходит по расписанию вплоть до раскладывания по очереди цветов на тело для фото.

**ДРУГАЯ ПРИЧИНА ДЛЯ ВОСТОРГА В ЯПОНИИ** — удивительная чистота на улицах. Как это возможно, ведь нигде нет урн? Просто японцы забирают мусор домой. А дальше сортируют: сгораемый, несгораемый, пластик, алюминий и так далее. Конечно, прилежность, с которой они это делают, заслуживает уважения, но мне иногда от этого хочется выть. Я в принципе в силу взрывного темперамента всегда не особо любила правила и какие-то ограничения. А тут тяжело не взорваться — даже в такой простой, казалось бы, бытовой вещи, как вывоз мусора, свое расписание. У каждого района оно свое, но в нашем — самое жесткое. Например, пластиковые бутылки мы можем выбрасывать лишь раз в две недели, так же как и несгораемый. А сгораемый и быстро-портящийся — два раза в неделю. Вот стоит дома пакет, пахнет,



а выбросить просто так нельзя, приходится ждать нужной даты. И не дай бог проспичь момент! Я уже не раз, вспоминая все нехорошие слова, выбегала на улицу в одной пижаме с криками «Подождите, пожалуйста!» — и еле-еле успевала вручить пакет мусоросборщикам, которые уже собирались уезжать. стыдно? Да, но страх не успеть и завалить дом мусором сильнее стыда. Кстати, если вынесешь мусор в обычном пакете, его не заберут — нужно покупать специальные мешки почти за 1000 иен.

**вообще, такая дисциплина** прививается японцам с детства. В некоторых государственных школах всех, у кого волосы не черного цвета, даже иностранных детей, которые блондины от природы, заставляют перекрашиваться. В спортивных кружках учеников муштруют почти как в армии: ежедневные изнурительные тренировки и беспрекословное подчинение не только учителю, но и старшим ученикам. Такое же отношение продолжается и на работе, будь то офис или продуктовый магазин. А бывает, что обычные работники фирмы на несколько дней выезжают тренироваться на настоящую базу японских сил самообороны. Друг мужа, который работает в компании, занимающейся недвижимостью, рассказывал, как сотрудников и сотрудниц наравне заставляли отжиматься и выполнять все упражнения строевой подготовки. Отказываться не принято, потому что золотое правило в японском обществе — «все делают, значит и ты делай». Благодаря этому система работает идеально и сбои бывают крайне редко.

**но, пожалуй, основное воспитание** начинается в кругу семьи, и именно здесь японцы привыкают к строгой иерархии — все в семье должны слушаться и почитать старших. Хотя традиции стали постепенно уходить, в некоторых семьях их до сих пор придерживаются. Моя семья относится именно к таким. Никогда не забуду мое знакомство с бабушкой мужа, главой всего нашего большого клана. Мы вместе с мужем и его отцом сели перед ней на колени на татами, и папа, представляя меня, извинялся за то, что мы так быстро расписались и не спросили ее разрешения. В тот момент я почувствовала себя героиней какого-то японского сериала! Но, внимательно выслушав, пристально глядя на меня, бабушка не стала кланяться, как принято у японцев, а по-европейски протянула мне руку и сказала: «Рада знакомству!» И хотя она управляет всей семьей и имеет также большое влияние в нашем районе, ко мне она с тех пор относится очень доброжелательно, всегда зовет в гости и задаривает подарками. С тех пор я знаю: какой бы ни была строгой японская система, в ней есть место истинным чувствам — нужно только дотянуться до них.







T

R

A

V

E

L







# Префектура КИОТО: традиции как на ладони

ТЕКСТ: ЕЛЕНА КАВАТЭ

Гейши, храмы, чайные церемонии,  
а еще скрытые жемчужины региона —  
в нашем гиде по префектуре Киото.

# Киото — древняя столица Японии

TOKYO STATION — KYOTO STATION (TOKAIDO-SANYO SHINKANSEN),

В ПУТИ 2 ЧАСА 15 МИНУТ



Золотой храм в Киото © Марина Такимото

**Т**ысяча лет — огромный срок. Почти столько Киото был столицей Японии, и память о том времени уже, кажется, невозможно стереть. Пока императорский двор жил в Киото (почти до конца XIX века), под влиянием дзэн-культуры сформировались известные сегодня на весь мир японские бренды — театр Но, чайная церемония, традиции любования сезонами и другие. А еще были построены важнейшие шедевры архитектуры — 14 из них сегодня относятся к объектам Всемирного наследия ЮНЕСКО. Среди них — Золотой храм (Золотой павильон) Кинкакудзи. Украшенное сусальным золотом здание расположено в саду у пруда, и его отражение в воде так любят снимать туристы. Внутри — картины, статуи и буддийские реликвии. (Чтобы попасть сюда, нужно проехать на автобусе 101 или 205 от станции Kyoto до остановки Kinkakujimichi около 40 минут. **Храм открыт с 9:00 до 17:00, вход ¥400.**)



**В**пяти минутах езды на автобусе от Золотого павильона находится храм Рёандзи и его знаменитый сад камней (от Kinkakuji-mae до Ryoanji-mae Bus Stop, автобус 59). Казалось бы, на небольшом горизонтальном участке — белый песок и 15 камней, что тут особенного? Однако увидеть их едут со всего мира; гостем была даже Елизавета II. Вокруг этого сада много загадок и теорий: не известны ни имя создателя, ни точное название (кто-то зовет его по группам камней «сад 7, 5, 3», кто-то — «сад тигрицы, переби-

рающейся с тиграми через реку»: композиция из камней напоминает их, если смотреть сверху). Одни говорят, что, где бы в саду ни сидел человек, ему будут видны лишь 14 камней. Другие — что где-то чуть правее от центра все же есть место, откуда можно наблюдать одновременно все камни... Помедитировав в саду и поразмыслив о природе дзэна, идите обедать в рестораны при храме. В меню выбирайте тофу, не ошибетесь.

**Храм открыт с 8:00 до 17:30 (зимой с 8:30 до 16:30), вход ¥500.**



Сад камней в храме Рёандзи



**Д**ругое обязательное к посещению место в Киото — «храм Чистой Воды», Киёмидзу-дэра, в историческом районе Хигасияма на горе Отова. У основания главного здания находится водопад Отова-но-таки. Его воды разделяются на три струи: левая, согласно легенде, дарит долголетие, центральная — любовь, а правая — успехи в учебе. Последуйте примеру японцев, зачерпните воду и выпейте (лучше из какой-то одной струи, иначе магия может не сработать). Затем произнесите свое желание вслух и поблагодарите богиню милосердия Каннон, которой посвящен храм. Также туристов влечет сюда возможность прогуляться по живописным улочкам: деревянные домики кафе и магазинов с чаем, посудой, изделиями из шелка и сувенирами — и, как в старину, никаких электрических проводов. Если будете добираться от Рёандзи, лучше воспользуйтесь такси. **Часы работы: с 6:00 до 18:00, вход ¥300 (в сезон сакуры и осенних кленов открыт до 21:30, плата за вход — ¥400).**

Киёмидзу-дэра — храм Чистой Воды в Киото







**З**авершите прогулку в самом главном районе Киото — Гион (в двадцати минутах пешком от храма Киёмидзу). Здесь можно приобрести традиционные сувениры и, если улыбнется удача, сфотографироваться с гейшей («гэйко») и ее ученицей («майко»). Гион делится на пять основных кварталов (или сообществ) гейш, представительницы каждого из них раз в год устраивают танцы и проводят выступления для всех желающих. Например, с 1 по 10 ноября одно из таких сообществ, Хигаси, проводит мероприятие «Гион Одори» («Танцы Гиона») — **увидеть девушек можно ежедневно в 13:30 и 16:00, стоимость — ¥4000.**

**Р**есторанов в квартале Гион множество, особенно популярны те, откуда открывается вид на реку Камо. Но мы советуем пообедать в необычном месте Issen Yoshoku. Здесь подают популярное в регионе Кансай блюдо «окономияки» — это жареная лепешка с капустой и множеством других ингредиентов. За сто-

ликами — одетые в кимоно манекены. Это сделано для того, чтобы пришедший в одиночку посетитель не чувствовал себя одиноко, — как это по-японски! В пяти минутах от него находится отличный пятизвездочный отель Hotel Alza Kyoto с гидромассажной ванной и видом на реку. **Цена за ночь — от ¥34 000.**

**В**ообще в Киото нужно приезжать на несколько дней — только тогда сможете увидеть все самое-самое. Это и замок Нидзё с «поющими лапами», и святилище Фусими-Инари-Тайся со знаменитым «туннелем» из красных ворот, и священная гора Курама, куда паломники и туристы приходят за особыми энергиями, и текстильный центр «Нисидзин», где устраивают показы кимоно... Также посетите соседний городок Удзи на юге: полюбуйтесь пейзажами из классического произведения «Повесть о Гэндзи», поплавайте по реке, посмотрите храм Бёдоин, который изображен на монете в 10 иен, и попробуйте знаменитый чай «удзи».



Район Хигасияма



# Горная жизнь в городке Мияма

SANJO STATION — NIJO STATION — HIYOSHI STATION (TOZAI LINE — SAN-IN LINE),

ПОТОМ НА ТРАНСФЕРЕ, В ПУТИ 1,5 ЧАСА

**С**тоит проехать пару часов от Киото на северо-запад — и пейзаж сильно изменится. Начинается центральная, возвышенная часть префектуры. Среди здешних гор спряталось местечко Каябуки-но-Сато в городке Мияма (сейчас он часть города Нантан). «Каябуки» — это традиционные хижины с соломенными крышами, которые когда-то были распространены в Японии. Возьмите напрокат велосипед и окунитесь в японскую сель-

скую жизнь в горах, рассматривая домики с открытым очагом, где поджаривают сладкую рыбу «аю» из местной реки Юра.

**КАК ДОБРАТЬСЯ:** имеет смысл сначала приехать в гостиницу Ryokan Kigusuriya и пройти регистрацию, так как там вам предложат трансфер до станции Hiyoshi и до самой деревни. Сама гостиница в японском стиле находится в живописном месте, внутри есть онсэн.

# Море, лодки и Небесный мост

HIYOSHI STATION — AYABE STATION — NISHI-MAIZURU STATION

(SAN-IN LINE — MAIZURU LINE), в пути 1,5 часа

**Е**сли продолжить путешествие в северо-западном направлении, то можно увидеть еще один облик префектуры, а именно морские пейзажи. Среди прибрежных городов выделяется крупный международный порт Майдзур (вечером от станции Hiyoshi можно доехать за час на скоростном поезде линии Hashidate до станции Nishi-Maizuru). Местные достопримечательности: парк «Акарэнга» с историческими зданиями из красного кирпича или парк «Майдзур Синкай» с планетарием в форме корабля. Обязательно посетите смотровую башню Goro Sky Tower на горе Горогатакэ (五老岳): любители составлять рейтинги, японцы признали открывающийся там вид одним из лучших видов всего района Кансай. Кстати, неподалеку от башни, на территории парка «Горогатакэ» есть площадь Находки, города-побратима Майдзур. Башня открыта с 9:00 до 19:00 по будням и до 21:00 по выходным и праздникам, в зимнее время — до 17:00. Вход ¥200. Заночевать рекомендуем в Hotel Mare Takata недалеко от залива (от ¥10 000 за ночь).

**Н**а следующее утро отправляйтесь к местечку Аmanoхасидатэ, что переводится как «Небесный мост» (от станции Nishi-Maizuru на поезде линии Tansetsu Miyamai-Miyatoyo до станции Amanohashidate, в пути 40 минут). Эта узкая песчаная полоска, соединяющая два берега залива Миядзу, также признана

одним из трех лучших видов Японии. Любуются на нее крайне необычно: на обзорной площадке Аmanoхасидатэ японцы, а вслед за ними и иностранцы встают спиной к пейзажу и... нагибаются и смотрят на него между ног. Такой экстравагантный способ («матанодзоки») японцы в старину использовали для того, чтобы «увидеть» призрака. А теперь это «фишка» Аmanoхасидатэ: если смотреть вниз головой, то песчаная коса выглядит будто парящий в небе дракон. Другие развлечения: покатайтесь на круизной лодке по заливу под пешим мостом Кайсэн (廻旋橋), который поворачивается на 90 градусов, погулять по песчаной косе среди тысяч сосен, о которых когда-то писал поэт Мацуо Басё, и пообедать в ресторане Ama Terrace с панорамным видом (закажите сет с супом и блюдом «кайсэндон» из риса и свежайших сезонных морепродуктов).

Идеальным завершением дня станет прогулка по рыбацкому городку Инэ фактически в самой северной части префектуры (Amanohashidate Bus Stop — Ine Bus Stop, в пути 1 час). Деревушка славится прежде всего бухтой, где вдоль берега выстроились 230 рыбацких домиков «Инэ-но фуная». Воспользуйтесь предложением местных моряков и совершите полчасовую экскурсию по заливу (¥1000 с человека). Увидите, что такое Венеция в японском стиле: вместо гондолы — рыболовецкие суда, вместо пиццы — сасими.

1. «Небесный мост» Аmanoхасидатэ. Залив Миядзу
2. Рыбацкий городок Инэ на севере префектуры Киото





1



2



## Кухня

**З**а высокой японской кухней нужно ехать именно в Киото, где она зародилась вместе с чайной церемонией и другими искусствами — привилегией аристократии. Основное достояние киотской кухни — не сто звезд «Мишлена», которыми в совокупности наделены ее рестораны, а «кё-кайсэки», то есть киотское «кайсэки» (подробнее о «кайсэки» читайте в другом материале этого номера). Если вкратце, то это способ приготовления и подачи блюд по законам высочайшего гостеприимства и дзэн-фи-

лософии. «Кайсэки» возможно только в очень качественном и, как правило, дорогом ресторане традиционной кухни.

**В ОБЫЧНЫХ ЖЕ КИОТСКИХ ЗАБЕГАЛОВКАХ,** куда тоже стоит зайти, советуем заказывать блюда из полосатого тунца («кацуо»), например чуть опаленные горелкой сасими — «кацуо-татаки». Но главный специалитет региона — сыр тофу. Его подают и отдельно с соевым соусом, и варят вместе с морскими водорослями, и добавляют в супы с овощами, рыбой и лапшой. Приятного аппетита!



Способ приготовления  
и подачи блюд по законам  
дзэн-философии  
«кайсэки»

Редакция журнала KiMONO благодарит  
туроператора Midokoro  
за информационную поддержку.

[midokoro.com](http://midokoro.com)  
[tour@midokoro.jp](mailto:tour@midokoro.jp)

# ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА ЖУРНАЛ KIMONO И ПОЛУЧАЙТЕ ЗЕЛЕНый ЧАЙ В ПОДАРОК!



Оформляйте годовую подписку\* на журнал KIMONO с 1 октября по 30 ноября 2018 года и выигрывайте один из трех подарочных наборов от компании «Японский Чайный Дом». Подробнее читайте на страницах наших социальных сетей в Facebook и Instagram!

ЯПОНСКИЙ ЧАЙНЫЙ ДОМ  
МОСКВА, ТУРЧАНИНОВ ПЕР., Д. 4, СТР. 2  
[JAPAN-TEA-MOSCOW.RU](http://JAPAN-TEA-MOSCOW.RU)

СТОИМОСТЬ ГОДОВОЙ  
ПОДПИСКИ (6 НОМЕРОВ):

**1850**  
РУБЛЕЙ

\*Подписка открыта на выпуски № 13—18 2019 года. Оплатить можно на сайте [www.kimonoimag.ru](http://www.kimonoimag.ru) онлайн через систему Robokassa или через банк по квитанции (скачать квитанцию и прочитать инструкцию по оплате можно также на нашем сайте в разделе «Подписка»). Доставка почтой. Только для читателей России.





Колонка  
АННЫ  
РЕМЕНЕЦ

# «РАКУГО» — ТЕАТР ОДНОГО АКТЕРА

Учить японский язык нужно хотя бы затем, чтобы сходить на спектакль театра «ракуго», считает Анна Ременец, руководитель компании по организации обучения в Японии Manabo.

 NIHONGO-MANABO.COM

Говорят, что у японцев отсутствует чувство юмора, но это не так — иначе на свете не было бы традиционного искусства «ракуго». Сам термин «ракуго» состоит из двух иероглифов: «раку» — «комическая концовка» и «го» — «рассказ». То есть по сути это моноспектакль без декораций, где актер,

восседа на плоской подушке, используя лишь веер или хлопчатобумажное полотно, разыгрывает перед зрителем небольшие комические сценки. Я хочу рассказать, как прошел спектакль «ракуго» в токийской языковой школе Аояма, с которой я сотрудничаю.

**ДЛЯ СТУДЕНТОВ ШКОЛЫ «РАКУГО»** — один из способов в игровой форме попрактиковать



ся в японском языке: каждый год в январе в школу приходит актер-«ракугока» по имени Кацура Ёнэтаро. Посетить его шоу приглашают учеников со средним уровнем знания японского языка и выше.

**В ЭТОМ ГОДУ ВЫСТУПЛЕНИЯ МАСТЕРА** были особенно запоминающимися. Смех зрителей не утихал как во время самого моноспектакля, так и в моменты общения мастера с аудиторией. В самом начале мастер Кацура Ёнэтаро рассказал историю театра «ракуго» и показал зрителям сценку «Как устроено японское кимоно»: под парадным шелковым кимоно у мастера обнаружилось еще одно кимоно, «нагадзюбан», которое надевают специально, чтобы верхнее шелковое не касалось кожи, а под ним еще одно, «хададзюбан» — тонкое белое белье, по сути пижама... Не раздеваясь, ему удалось продемонстрировать все слои наряда — и порядком рассмешить зрителей. После этого он взобрался на стол и сел на поджидавшую его подушку.

**ПЕРЕД ТЕМ КАК НАЧАТЬ ПЕРВЫЙ МОНОСПЕКТАКЛЬ,** Ёнэтаро-сан объяснил, насколько важны

мимика и жесты в данном виде театрального искусства. Например, если актер показывает диалог между двумя людьми, то ему необходимо каждый раз поворачивать лицо направо и налево, чтобы различить говорящих. Если герой обращается к вышестоящему лицу, то ему необходимо поднять голову, повернув ее налево, а если к слуге — то голова должна быть опущена и смотреть вниз. «С помощью веера легко можно изобразить палочки для еды и есть рамэн. Но мне жаль студентов из России и Таиланда, ведь у них не принято чавкать при поедании лапши — на спектакле они, должно быть, будут страдать!» — добавил с улыбкой мастер.

**ЗАТЕМ КАЦУРА ЁНЭТАРО РАЗЫГРАЛ** несколько коротких спектаклей. Несмотря на комическое содержание, рассказы «ракуго» наполнены глубоким философским смыслом и представляют своего рода энциклопедию повседневной жизни эпохи Эдо, в которой не только иностранцы, но и современные японцы могут найти много нового и интересного.

## Студенты из России о выступлении Ёнэтаро-сан

**МНЕ БОЛЬШЕ ВСЕГО ЗАПОМНИЛАСЬ** история про маленького мальчика с супердлинным именем, который получил травму, и пока разбирались, кто его обидел и прочее, то каждый раз называли его имя. Ну и пока разбирались, то рана уже зажила, так как имя слишком долгое у него. Таков японский юмор!

**Маргарита**

**УВИДЕТЬ ВЫСТУПЛЕНИЕ «РАКУГО»** вживую было крайне интересно!

До этого я смотрела сериал «Тигр и Дракон», где как раз основной сюжет был посвящен искусству «ракуго», и я думала, что самой мне идти на спектакль рано, я мало что там пойму.

Как бы не так! Для студентов-иностранцев «ракугока» использовал более простые слова, и проблем с пониманием не было — только удовольствие от мастерства актера!

**Наталья**

**МОЯ ЛЮБИМАЯ СЦЕНКА** — про попугая и доставщика газет.

К дому подошел доставщик газет, стучится и кричит, что он принес газеты. А попугай ему: «Кто?» Почтальон все сильнее и сильнее кричал, кто он... Было невероятно забавно наблюдать за мимикой актера.

**Алена**

ТЕКСТ: ДАРЬЯ ЗАДОРЖНАЯ

ТАЙНЫЕ

УЛОЧКИ

В шумном  
футуристичном  
Токио не забудьте  
улизнуть от толпы  
и увидеть другую  
Японию.

ТОКИО

ОБЫЧНО, ПРИЕЗЖАЯ В ТОКИО, туристы стремятся окунуться в его бурный поток с головой — увидеть многолюдный перекресток на Сибуя, подняться на самую высокую телебашню Tokyo Skytree, заглянуть в монументальные храмы Асакуса. Главное — не пропустить другой Токио — не такой уж большой и величественный город, каким его знали японцы с периода Эдо до периода Сёва. Увидеть его можно на вот этих улочках, сохранивших дух старого города.

Период Эдо — 1603–1868 • Период Мэйдзи — 1868–1912  
Период Тайсё — 1912–1926 • Период Сёва — 1926–1989

## Янака-Гиндза

Сюда лучше всего приходить на закате — с лестницы Yuyake Dandan открывается живописный вид на весь район Ниппори. Район этот довольно старый — начал формироваться еще в период Эдо. Благодаря близости Токийского университета, музеев и исследовательских центров, расположенных в Уэно, эти места населяли художники, музыканты и ремесленники. По обеим сторонам улицы расположились магазинчики, всего около 70, тор-

гующие сладостями, рыбой, овощами и всяческими японскими продуктами — соленьями, мисо-пастой. Ассортимент не меняется уже лет двести! Попробуйте традиционные японские рисовые печенки — «сэмбэй» за 50 иен и картофельные крокеты с мясом за 30 иен. Запейте холодным ячменным чаем и отправляйтесь искать семь «счастливых» статуэток котов, которые установлены на Янака.

**БЛИЖАЙШАЯ СТАНЦИЯ: NIPPORI**







## Сибамата

**Р**асположившись на берегу Эдогава, Сибамата находится в том месте, где префектура Тиба переходит в Токио. Хотя этот район довольно небольшой, это одно из ближайших мест, где можно увидеть традиционную Японию, которую трудно найти в столице, и при этом не сталкиваясь с толпами туристов, как, например, в известном районе Асакуса.

Торговцы, не так уж избалованные туристическим вниманием, будут вежливо зазывать вас попробовать свои чаи, сладости и соленья. Тут снималась популярная комедия 1969 года *Otoko wa Tsurai yo* («Мужчине живется трудно») и, даже если вы не видели этот фильм, можно сделать фото со статуей главного героя Тора-сан. На Сибамата также стоит отправиться, чтобы почувствовать атмосферу периода Эдо, переходящую в Мэйдзи и — позже —

Сёва. Здесь сохранились и деревянные торговые рестораны времен самураев, и фонари начала XX века, и ретролавочки и ресторанчики середины прошлого века. Вы можете быстро совершить этот переход по эпохам. К примеру, начать с ресторана Kawachiya, который открылся около 200 лет назад и специализируется на жареном угре. В чайной Kameya Honpo, открытой в 1927 году, попробовать «куса-данго» — рисовые сладкие шарики с зеленым чаем. И вечером выпить пива в «идзакая» Haru, с видом на статую Тора-сан. Еще на Сибамата не пропустите японские игровые автоматы и игрушки из 1970-х — 1980-х годов, например тир Naikara Yokochō: в этой атмосфере японцы старшего поколения чувствуют себя как в детстве.

**БЛИЖАЙШАЯ СТАНЦИЯ: SHIBAMATA**

## Цукисима-Мондзя-стрит

По соседству с Tsukishima Monja Street на станции Tsukishima находится известный рыбный рынок Цукидзи. Зачастую туристы, спешащие попробовать сасими, пропускают эту улочку — а зря. Фактически Цукисима — это остров, построенный в 1892 году на земле, вырытой для создания судоходного канала в Токийском заливе.

Проходя по главным торговым рядам Цукисима, стоит заглянуть в небольшие переулки и дворики. Там все по-семейному: цветочные горшки, выставленные на улицу, аппетитные запахи, доносящиеся из ресторанчиков, где нельзя не попробовать «мондзя» (вариацию «окономияки») — что-то наподобие мягких оладий с овощами, морепродуктами или мясом.

Здесь стоит рассказать историю появления в этих краях «мондзя»: до периода Тайсё Цукисима имела более промышленное значение, а в конце периода Тайсё — начале

Сёва ее стало заселять все больше семей с детьми. В то время в ресторанчиках и появилось детское угощение — оладьи «мондзя», которые дети могли сами играючи приготовить на «тэппан», горячем противне. Это пришлось по нраву

советуем заглянуть в ресторан Tsukishima Komachi, где подают «мондзя» с хрустящей лапшой, грибами, сосисками, острой тресковой икрой. Там вы сможете приготовить оладьи самостоятельно на «тэппан» или же попросить официанта сделать их специаль-



и взрослым. Сегодня рецептов этих оладий тут огромное множество, а ресторанов, где их готовят, — более 50, отчего улица и получила свое название, «улица мондзя». В каком из заведений пообедать? Выбирайте любое, не ошибетесь, но мы

но для вас. Если повезет, тут можно встретить местного любимца — огромную сухопутную черепаху Бонтян, которая иногда гуляет по улице со своим хозяином, владельцем похоронного бюро. Это не шутка!

**БЛИЖАЙШАЯ СТАНЦИЯ:  
TSUKISHIMA**

## Тогоси-Гиндза

Многие слышали о фешенебельном квартале Гиндза, районе брендовых магазинов и дорогих ресторанов, но мало кто из туристов знает название Тогоси-Гиндза. А вот токийцы это место ценят: считается, что местные бизнесмены именно здесь начали открывать магазины и рестораны, которые легли в основу современного торгового района, еще в период Эдо, но во время Большого Токийского землетрясения 1923 года местность сильно пострадала, и ее слава закатилась. Сегодня эта «сэтэнгай» — торговая улочка старого типа — является длиннейшей в регионе Канто (протяженность — 1,3 километра). Японцы часто приходят сюда за традиционными за-



кусками: «одэн», крокетами, «данго». Наш выбор — небольшой рыбный магазин Uokazu, где можно попробовать сасими из тунца, на котором специализируется заведение, или взять рыбу из гриля на вынос.

Гуляя тут, можно встретить японскую знаменитость или застать съемки шоу о ресторанах. Но, несмотря на оживленность, Тогоси-Гиндза сохранила свое очарование старого города, благодаря деревянным вывескам, фонарикам и выложенной кирпичами дороге. По-на-

стоящему старых (более 80 лет) ресторанов здесь нет, на Тогоси-Гиндза советуем наслаждаться уличной едой, брать все на вынос и сидеть на небольших стульчиках, разглядывая прохожих, или неспешно гулять, рассматривая вывески. Если вы устанете от ходьбы и магазинов, можно попариться в общественной бане Togoshi Ginza Onsen.

Улица пешеходная с понедельника по субботу с 15:00 до 18:00 и с 14:00 до 19:00 по воскресеньям и в праздничные дни.

**БЛИЖАЙШАЯ СТАНЦИЯ: TOGOSHI**





## Омоидэ-Ёкотё, Синдзюку

**С**танция Shinjuku, пожалуй, одна из самых больших и загруженных не только в Японии, но и в мире. Железнодорожные развязки, автобусные остановки, торговые центры и толпы туристов на широких проспектах — все это может не на шутку обескуражить и утомить. Но не отчаивайтесь: и тут можно сбежать от цивилизации в Японию времен Сёва.

Узкая улочка Омоидэ-Ёкотё (в переводе «переулок воспоминаний») особенно живописна вечером, когда включаются неоновые вывески и освещают потертые стены. Первая мысль туриста, посетившего улицу, — это подворотни из каких-то до боли знакомых ретрофильмов про Токио. Тут определенно стоит сделать фотографии осенним вечером, желательно слушая старые японские шлягеры.

История этого района начиналась с огромного черного рынка рядом со станцией Shinjuku в дни сразу после Второй мировой войны. Тогда посещать район было опасно, но вряд ли у кого-то был выбор: здесь была еда и припасы. Многие рестораны и магазины работали нелегально. Конечно, сейчас тут абсолютно безопасно и у всех ресторанов есть лицензии, но все же здесь можно попробовать редкие блюда, такие как мясо лягушки, саламандры, кита и сердце акулы, — в заведении под названием Asadachi. Правда, хозяева ресторана не слишком приветливы с туристами, так что при возможности стоит идти сюда с местными знакомыми.

**БЛИЖАЙШАЯ СТАНЦИЯ: SHINJUKU**

## Каппабаси, Асакуса

**П**о легенде, эту улицу, где еще в период Эдо расположились лавки местных торговцев, постоянно одолевали наводнения. В итоге продавец дождевиков Каппая Кихати, современник самураев, пожертвовал всю свою собственность и начал строительство, чтобы создать дренажные каналы. Добросовестность Кихати настолько впечатлила каппу — водяного — из реки Сумида, что он помог завершить строительство каналов за одну ночь. В честь доброго каппы и назвали улицу, и поэтому тут можно встретить множество изображений японских водяных, а также статуэтки из дерева и плюшевые игрушки в виде каппы.

А еще здесь продаются разнообразные тарелки, чашки и, конечно, известные своим качеством японские ножи — уйти без покупки просто невозможно! Говорят, на треть успех сасими зависит именно от ножа; купить настоящие ножи можно, например, в магазине Kamata Hakensha, открытым в 1923 году. Также многим интересно будет посетить магазин Maizuru Honten, изготавливающий и продающий восковые и пластиковые «сампуру» — образцы еды, которые для демонстрации выставляют на витринах токийских ресторанов. А для любителей необычных городских пейзажей с Каппабаси открывается прекрасный вид на башню Tokyo Skytree.

**БЛИЖАЙШАЯ СТАНЦИЯ: ASAKUSA**





## Туннели Юракутё

**Р**ядом со старым гигантом вокзалом Токуо находится не менее старая, но менее известная станция Yurakucho, открытая в 1910 году и почти полностью уничтоженная во время воздушных бомбардировок столицы в 1945 году.

Под кирпичным железнодорожным мостом, по которому проходит линия Yamanote, в туннелях и переходах укрылось множество ресторанчиков-«идзакая», еще с периода Сёва полюбившихся рабочим людям с соседних улиц. Сидя тут, сложно представить, что вы находитесь в сердце современного Токио. Вечером, когда зажигаются фонарики, тут становится очень оживленно. Коллеги встречаются выпить после тяжелого дня. Тут все очень по-простому: табуретки, небольшие столы, клеенчатые перегородки. Из ресторанчиков несется смех и валят клубы дыма,

пахнущего «якитори» и «кусияки». Ну и что же особенного именно в этих «идзакая», спросите вы, чем они лучше любых других в Токио? Ответ: здесь есть ощущение, что вы играете с мегаполисом в прятки. Ведь, стоя или сидя под старым мостом, в клубах дыма и свете фонарей, слушая звуки проезжающих поездов, легко представить себя героем черно-белого фильма.

Загляните в несколько «идзакая», например Motsuyaki Fuji или Yakitori Ton Ton, попробуйте разные бренды японского разливного пива и закуски к нему — необычные суси из конины (ищите заведение Umakabai), или привычные соленые бобы «эдамамэ», или сасими из кальмара. После вы с уверенностью сможете сказать друзьям, что вам знаком вкус вечера после токийского рабочего дня!

**БЛИЖАЙШАЯ СТАНЦИЯ: YURAKUCHO**





O

e

D

Осеннее «кайсэки» —  
ассорти от шеф-повара  
ресторана «Итирин»  
Микидзо Хасимото  
© Аки Накагава

# ГЛАВНЫЙ СЕКРЕТ ЯПОНСКОЙ КУХНИ

Прежде чем идти в японский ресторан, прочитайте эту статью. Наш эксперт, ведущая мастер-классов по японской кухне в России Аки Накагава, посвятит вас в тонкости «кайсэки-рёри» — золотого стандарта приготовления блюд в японской кухне.

AKI-RUSSIA.JP

**Ч**то такое «кайсэки-рёри»? В иероглифической записи есть два варианта этого словосочетания: 懷石料理 и 会席料理. В чем их отличие? Первое ведет свою историю от чайной церемонии, доведенной до совершенства мастером этой практики Сэн-но Рикю. Иероглиф 懷 («кай») означает «на груди», 石 (сэки) — «камень». И при чем же тут еда? Дело

в том, что дзэнским монахам разрешалось питаться только один раз в день, утром. Озябший и голодный монах в течение дня нагревал на огне камень, оборачивал его в тряпку и клал себе за пазуху — это помогало «обмануть» пустой желудок. Отсюда и пошел образ «кайсэки-рёри» как скромной еды, призванной лишь немного утолить голод и согреть тело (кстати, по законам «кайсэки-рёри», может быть приготовлено только немясное блюдо, ведь монахам было запрещено есть мясо).



**ПОЗЖЕ, В ПЕРИОДА ДЗУТИ-МОМОЯМА** (примерно вторая половина XVI века), дзэнская философия слилась с чайной церемонией, когда мастер Рикю сделал такую дзэнскую пищу ее частью. Так родилось другое значение «кайсэки-рёри» — пищи согревающей и защищающей желудок гостей от резкого воздействия горького зеленого чая.

**ЯПОНСКОЕ ОБЩЕСТВО РАЗВИВАЛОСЬ**, менялась и культура питания. Так постепенно словосочетанием «кайсэки-рёри» начали обозначать угощения за большим столом под выпивку. Но ведь это уже какое-то «кайсэки» наоборот! Так, чтобы отличать одно от другого, японцы и придумали написание **会席料理**. Если вы хотя бы немного знаете японский, то сразу догадаетесь, о чем речь: «кай» означает «встреча», а «сэки» — «место». Стало быть, место встречи друзей или коллег. Практически корпоратив!

**ТАК ЧТО БУДЬТЕ БДИТЕЛЬНЫ**, дорогие любители японской кухни, не путайте настоящее «кайсэки» с «кайсэки» на вечеринке. Разобравшись с отличиями между двумя «кайсэки», теперь мы будем говорить только про первый, дзэнский вариант, который выражает душевное гостеприимство и очарование простоты «ваби» и «саби», другого важнейшего понятия для японцев.

**ИТАК, ТРАПЕЗА В ЖАНРЕ «КАЙСЭКИ-РЁРИ»** — это всегда полный курс из нескольких блюд, куда входят горячие и холодные закуски, основные блюда и десерт. Но как понять, что поданный вам обед или ужин точно соответствует духу «кайсэки-рёри»?



## Правило № 1:

**шеф использует только сезонные натуральные продукты**

То есть летом вам подают летние продукты, зимой — зимние. Цель — чтобы гости в полной мере прочувствовали прелесть каждого сезона. Также нужно тщательно продумать сочетание цветов и запахов, чтобы максимально подчеркнуть натуральный вкус продукта. Думаете, сезонов только четыре? Как бы не так. В японском языке слово **旬** («сюн») означает «сезон», тут все просто. А есть еще «сюн-но хашири» (самое начало того или иного сезона), «сюн-но сакари» (середина или пик этого сезона) и «сюн-но нагори» (остаток предыдущего сезона). Считается, что, если вам выпала удача отведать самый ранний продукт сезона, как, например, любимый японский символ осени — сайру, в процессе поедания нужно непременно хохотать. Тогда к вам придет счастье!





**Нужно особенно ценить**

**каждую встречу с каждым**

**гостем, ведь кто знает, вдруг**

**она первая и последняя?**



**ТАКЖЕ СТОИТ ЗНАТЬ**, что японские повара всегда берегут каждую частичку продукта. Например, рыба кожа не выбрасывается, а обжаривается отдельно и подается на блюде рядом с готовой рыбой. Так создается интересное сочетание разных вкусов одной и той же рыбы — нежное и сочное мясо и хрустящая шкурка.

А еще в блюдах трапезы должны одновременно присутствовать продукты моря, гор и полей. Среди даров моря может быть, к примеру, сезонная рыба и водоросли, а с горных просторов шеф возьмет молодой бамбук — «такэноко», грибы и горные травы. Поля подарят баклажаны, тыкву и редьку «дайкон».

## Правило № 2:

**каждый продукт приготовлен именно тем способом, который позволяет «вытащить» запятанный в нем природный вкус**

В Японии повар должен точно знать правильную температуру приготовления того или иного продукта. Более того: мой знакомый шеф-повар мишленовского ресторана, Микидзо Хасимото, рассказывает, что даже одну и ту же рыбу он готовит при разной температуре в зависимости от сезона, ведь зимой в ней больше жира, а весной и летом — меньше. Поэтому для идеально яркого естественного вкуса каждого ингредиента нужно обладать глубокими познаниями о продукте,

как то: где произрастает или — для рыбы — на какой глубине в море живет и чем питается. Сместом обитания все особенно тонко: к примеру, рыба одного и того же вида в водах у мыса Сэки (граница Внутреннего Японского моря и океана) и в каком-нибудь другом море отличается друг от друга, поэтому температура обжарки тоже должна быть разная.

## Правило № 3:

**вас угощают от души**

В философии дзэн большое место отводится концепции «итиго-итиэ» (一期一会), изобретенной все тем же Рикю. Эта фраза означает встречу, которая может никогда не повториться. Именно поэтому нужно особенно ценить каждую встречу с каждым гостем, ведь кто знает, вдруг она первая и последняя? А потому неотъемлемым условием «кайсэки-рёри» стало внимательное отношение к гостям. В чем оно выражается? Например, для горячего блюда нужно заранее подогреть посуду, а для холодного — охладить. Ведь блюдо непременно должно подаваться таким, каким оно задумано.

Также нужно соблюдать правильный перерыв между подачей блюд. Если подать следующее блюдо сразу, то гость будет лишен возможности ощутить послевкусие предыдущего. К тому же гостю нужно отдохнуть — поэтому японцы не любят, когда в России официанты убирают посуду сразу после того, как посетитель отложил вилку, ведь тогда не получается сполна насладиться атмосферой, которая еще витает над пустой тарелкой.

**ДРУГОЙ СЕКРЕТ** — специальный вид резки продуктов: чтобы помочь вкусу раскрыться, японцы применяют так называемую скрытую нарезку (мелкая нарезка в форме сетки только с одной стороны продукта). Также из рыбы всегда удаляют кости — чтобы ничто не мешало гостю сконцентрироваться на вкусе.





**НЕ МЕНЕЕ ВАЖЕН И ВЫБОР ПОСУДЫ**, она должна гармонировать с содержанием. Например, если угощение круглой формы, тарелка должна быть прямоугольной — так блюдо выглядит более динамично. Чашка для горячих блюд должна быть глубокой, чтобы удерживать тепло. Если же запах блюда должен раскрываться в момент подачи, то тарелку выбирают широкую и плоскую. И наконец, рис и суп принято подавать в начале обеда или ужина. В этом заключается еще одно отличие дзэнского варианта от «корпоративного», где эти блюда ставят на стол в конце трапезы.

**...ИТАК, ПОНЯТИЕ «КАЙСЭКИ-РЁРИ»** — как еды согревающей и защищающей желудок гостей от резкого воздействия горького зеленого чая — осталось только для чайной церемонии, но его все чаще называют «тя-кайсэки», то есть «чайное кайсэки». А вот когда вам будут рекламировать традиционный японский ресторан, то скорее всего будут говорить о философии «кайсэки-рёри», то есть дзэнском подходе и заботливом отношении как к гостям, с которыми сегодня свела судьба, так и к продуктам — дарам природы и богов. Именно с таким отношением мы, японцы, каждый раз молитвенно складываем руки перед едой и говорим: «Итадакимас», что означает «Принимаю с благодарностью», и после еды: «Готисосама» — «Спасибо за угощение!».

Рецепт от бренд-шефа и владельца  
ресторана МАКОТО Федора Слущкого



[MAKOTOMOSCOW.RU](http://MAKOTOMOSCOW.RU)



## Десерт «маття-пурин» с фасолевым шариком

**НА ТРИ  
ПОРЦИИ**

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

молоко — 50 гр.  
порошок маття — 3 гр.  
сахар — 5 гр.  
желатин — 3 гр.  
взбитые сливки — 100 гр.

### ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

красная фасоль — 50 гр.  
сахар — 200 гр.

**ПЕРЕМЕШАЙТЕ ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ**, кроме взбитых сливок, и оставьте на 30 минут. Когда желатин станет мягким, поставьте на плиту на небольшой огонь, помешивайте, пока желатин полностью не растворится. Снимите с плиты, подождите, пока остынет, добавьте туда взбитые сливки и все перемешайте. Разлейте по стаканам и поставьте застывать в холодильник на 48 часов. Приготовьте украшение для десерта. Для этого замочите фасоль на сутки в холодной воде, затем отварите. В отдельную кастрюльку всыпьте сахар в 200 мл воды, доведите до кипения. Как только сахар растворится и вода приобретет консистенцию сахарного сиропа, добавьте фасоль и варите 15–20 минут. После взбейте блендером до состояния пасты. Сформируйте шарик и аккуратно выложите его сверху на десерт.



Совместно с благотворительным фондом Оксаны Федоровой «Спешите делать добро!» ресторан МАКОТО создал эксклюзивный сет «Вселенная Макото», часть средств от продажи которого будут направлены в помощь подопечным детям фонда. Успейте попробовать до 31 декабря 2018 года.



# МАТТЯ:

## чайная история

Чашка зеленого ароматного маття —

это эликсир молодости

и просто отличный способ начать день.

ТЕКСТ: ЕКАТЕРИНА ХИЖНЯК

**В** переводе «маття» означает «чайная пудра» — чтобы заварить чай, чайник не нужен, а вот специальный венчик обязательен, иначе комочки не растворятся. Различают два способа заваривания: «усутя» и «коитя». В первом случае чай имеет пенку, но по консистенции он легкий, а на вкус — терпкий и одновременно сливочный. Второй — плотный, густо заваренный, кажется более сладким, с восхитительно мягким и чуть ореховым вкусом.





Способ  
заваривания  
«усутя»

**МАТТЯ — ОДИН ИЗ ГЛАВНЫХ ВКУСОВ ЯПОНИИ.**

В последние годы он стал моден на Западе: его добавляют в шоколад и пирожные, продают в магазинах здоровья как биодобавку. Хотя экспорт по-прежнему невелик — только четыре процента произведенного в стране маття уходит за границу. Из-за непростого процесса выращивания порошок очень дорог в производстве: в самые жаркие месяцы чайный куст укрывают от палящих лучей, потом собирают вручную листья, затем оставляют их в прохладном помещении на несколько месяцев для вызревания, а после растирают гранитными

жерновами. Лучшее время для дегустации — осень, когда можно попробовать чай из нового урожая.

**КРАСИВЫЕ МАЛЕНЬКИЕ БАНОЧКИ-БАРАБАНЧИКИ ЧАЯ МАТТЯ**, элегантно оформленные, завернутые в бумагу с красивым принтом, — отличная идея для подарка-сувенира из Японии. Но будьте готовы раскошелиться: баночка хорошего маття может достигать по цене 5000 иен и выше. Но покупка того стоит: маття занимает первое место среди всех известных продуктов-антиоксидантов и, значит, является эликсиром молодости.





**Ради настоящего маття  
теперь не обязательно ехать в Японию —  
благодаря компании Japan Tea Moscow  
его можно купить и в России. По нашей просьбе  
чайный эксперт Вадим Рыкачев рассказал,  
почему маття так любят во всем мире.**

**Р**одиной чая маття в Японии является местность Удзи на юге префектуры Киото. Здесь впервые появился этот чай, и до сегодняшнего дня там без изменений сохранились традиции его изготовления. Лучшие чайные кусты в начале мая затеваются на 20 дней — за это время чайный лист благодаря большому количеству хлорофилла становится ярко-зеленым и насыщается сладкими аминокислотами, у него появляется глубокий сливочный вкус. В конце мая в Японии начинается сбор первого урожая чая — самого полезного, вкусного, дорогого. Уже в начале июня появляется в продаже церемониальный чай маття, для которого собираются только три-четыре верхних листочка, самые нежные и полезные. Более простой, но не менее богатый микроэлементами сорт — кулинарный, собирается осенью. Этот вид чая пользуется большим успехом в Японии. Его добавляют в шоколад, выпечку, мороженое — благодаря маття они окрашиваются в зеленый и приобретают характерный вкус и аромат. В пищу употребляют маття, измельченный до 10–15 микрон: мельчайшие частицы полностью растворяются в воде и отлично усваиваются организмом. Почему это важно? Потому что помимо других ценных свойств маття обладает мощным жиросжигающим эффектом.

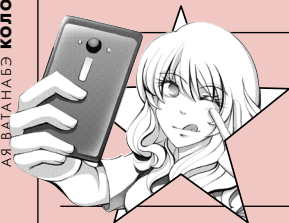
Недаром его включают в состав диет. К примеру, американская актриса Джессика Альба каждое утро делает смузи из протеинового порошка, зеленого чая маття, банана, кокосовой воды и кубиков льда. Рекомендую и вам познаться с этим уникальным продуктом!

Будьте здоровы!

# П а р т и я   з е л е н ы х

JAPAN-TEA-MOSCOW.RU





История  
Веры Булочкиной

Вера Булочкина — уроженка Петербурга, несколько лет назад вышла замуж за японца Таки и переехала в Токио. Теперь вместе с мужем работает в турагентстве и организует индивидуальные туры для обеспеченных путешественников. Культурные различия, трудности перевода, эксцентричные запросы клиентов — обо всем этом Вера и рассказывает в своей колонке.

# Ох уж эти традиции!

ИЛЛЮСТРАЦИИ:  TAKASHIRO

**Н**икогда бы не подумала, что самым сложным для меня при переезде в Японию станет адаптация к местным традициям. И дело не в особенностях кухни, языке или отношениях между мужчиной и женщиной — дело коснулось элементарных вещей, таких как, например, общение с людьми.

**НЕДАВНО Я РАЗБИРАЛА ВЕЩИ** и наткнулась на фотографию двухлетней давности. На ней я обнимаю пожилого японца. Он явно застигнут врасплох, а у меня на лице благодарная улыбка. Я тогда только переехала в Токио, вся такая инстаграмщица. Часами ходила по городу и делилась с подписчиками первыми впечатлениями о стране. А потом наступил крах — мой смартфон приказал долго жить.

Я сразу побежала в ближайший дилерский салон. Там мне сказали, что гарантия давно кончилась, и предложили upgrade. На мой вопрос, есть ли

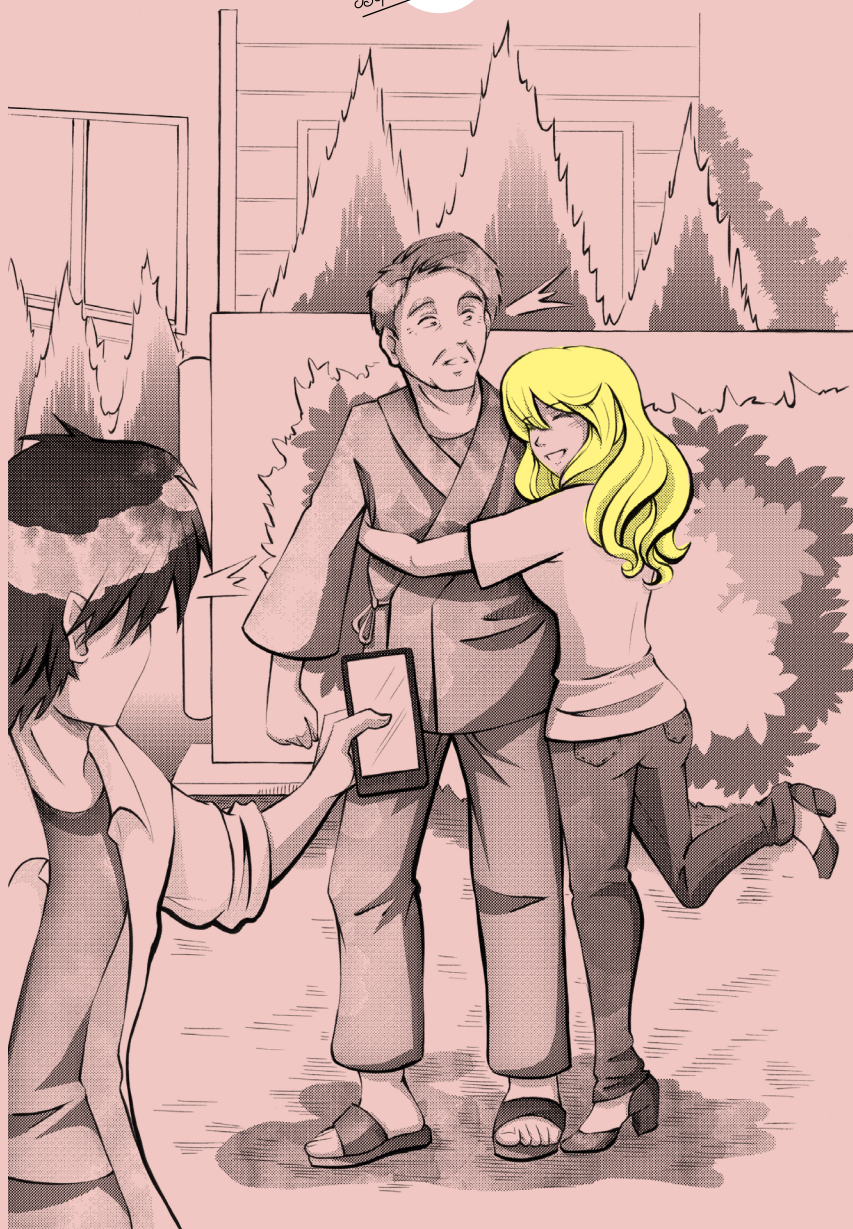
другие варианты, мне посоветовали найти частную мастерскую по ремонту смартфонов. Я буквально довела мужа до истерики, поскольку найти такую оказалось совсем не просто.

И вот на следующий день, крепко сжимая в руках листочек с адресом, я вглядывалась в номера домов, чтобы найти тот самый. На первом этаже небольшого дома меня с улыбкой встретил вековой старик.

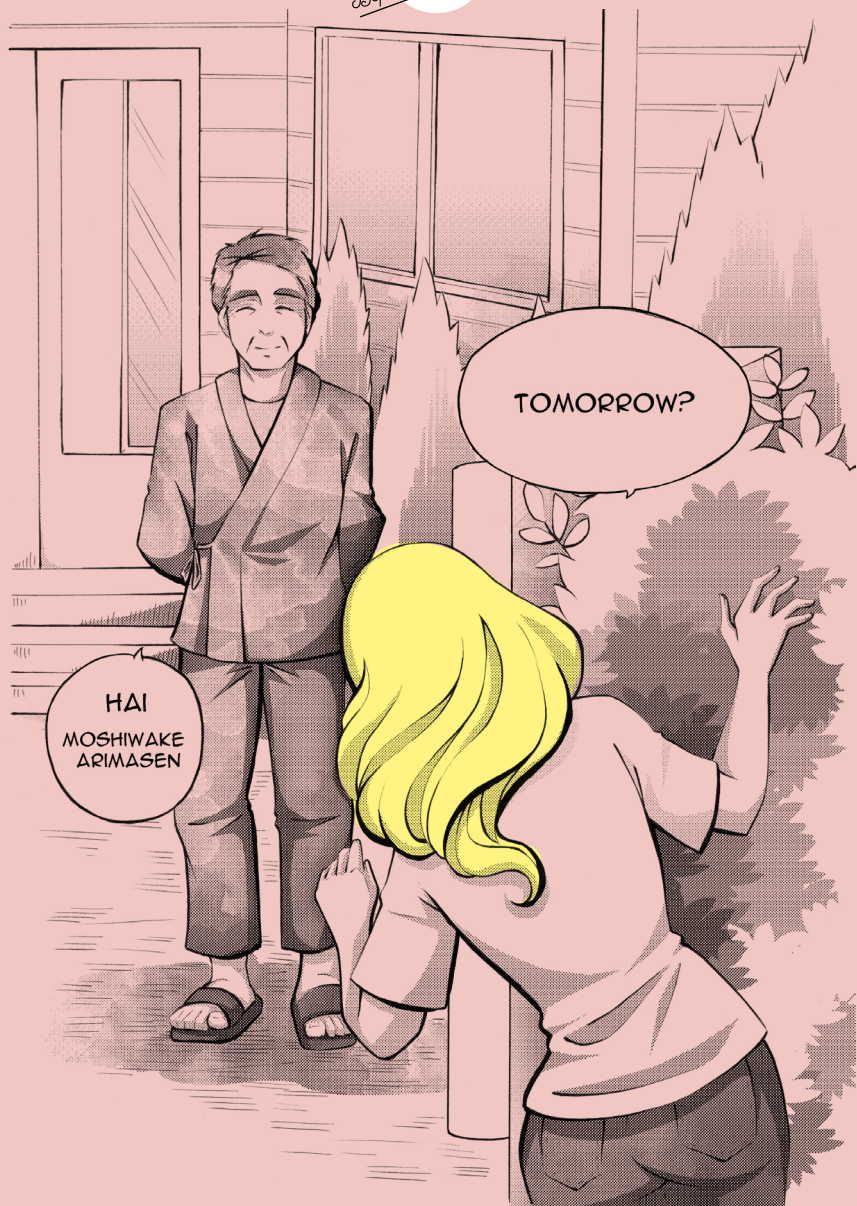
— Коннитива, — поприветствовал он меня.

— Коннитива, — ответила я. На этом мой словарный запас на японском закончился и началась игра в пантомимы. Я достала телефон и указала на темный экран. Японец молчал. Я показала, что, если нажать на кнопку «вкл/выкл», ситуация не меняется. Японец молчал. Я показала ряд других пантомим. И — о чудо!

— Not working? — спросил японец.



История  
Веры Булычкиной





— Yes, yes, — я выдохнула с облегчением, — not working. Can you help?

Старик повертел телефон в руках, снял крышку, изучил ситуацию под увеличительным стеклом и указал на небольшую деталь. Дальше пантомимы показывал уже он, и я поняла, что дело именно в этой детали. Я спросила: «Tomorrow?» Японец подтвердил: «Хай».

**Я БУКВАЛЬНО ЛЕТЕЛА В МАСТЕРСКУЮ** на следующий день. Меня встретил тот же вековой старик. На мой вопрос: ну, мол, где телефон? — он вышел из-за стойки, поклонился и сказал: «Мосивакэ аримасэн. Tomorrow». Полное недоумение на моем лице не сподвигло мастера на какие-либо объяснения. Мне не оставалось ничего другого, как уйти.

На другой день я шла в мастерскую с опаской. Странное чувство закралось в душу. Меня учтиво поприветствовал уже такой родной старик.

— Phone? — спросила я.

— Хай, — ответил он, снова виновато кланяясь, — мосивакэ аримасэн. Tomorrow.

На третий день, придя к старику, я сразу спросила:

— Tomorrow?

— Хай. Мосивакэ аримасэн.

**К КОНЦУ НЕДЕЛИ МУЖ ЗАМЕТИЛ ПЕРЕМЕНУ** в моем настроении и поинтересовался, все ли нормально. Я описала ему ситуацию с ежедневным паломничеством в мастерскую. Он предложил пойти завтра со мной.

На следующий день, переговорив со стариком, Таки низко поклонился ему и, взяв меня под руку, повел к выходу.

— А телефон? — сопротивлялась я.

— Мастер сказал прийти через неделю, — с улыбкой ответил муж.

Уже на улице я с недоумением спросила: «Как через неделю? Мы ведь на завтра договаривались!»

— Вера, деталь к твоему телефону нужно заказывать, и придет она как раз через неделю.

— Ну почему он мне сразу так не сказал?!

— Просто по традиции японцы стараются не говорить «нет», тем более клиентам, да еще иностранцам. Это считается невежливым. Зачастую люди просто отходят от темы либо соглашаются так, чтобы ни к чему себя не обязывать. Ты хотела, чтобы телефон починили уже на следующий день. Старик знал, что это невозможно, поэтому вместо «нет» сказал «да, но завтра», а мог сказать «через неделю», а потом еще «через неделю». Объяснений его ты бы все равно не поняла. А так он от тебя вежливого отвязался.

**ПРОШЛА НЕДЕЛЯ. МЫ** с Таки вновь пришли в мастерскую. Старик с гордостью вынес коробочку, перевязанную красной лентой. Дрожащими руками я взяла цифрового друга. Экран радостно засветился. Мои глаза наполнились слезами. Я попросила Таки сфотографировать меня с мастером, но в последний момент обняла старика без предупреждения. Фото. Хештег #счастье\_есть. Любопытно, но, несмотря на весь казус ситуации с «завтраками», я испытывала огромное чувство благодарности к старику. Может, традиция без «нет» не так уж и плоха и к ней просто нужно привыкнуть?

Приготовьтесь: вас  
ждет **одна из лучших**  
экскурсий по Токио!  
Пункт назначения —  
**район Нихонбаси**,  
откуда 400 лет назад  
**началась история**  
японской столицы.

# НИ ХОН



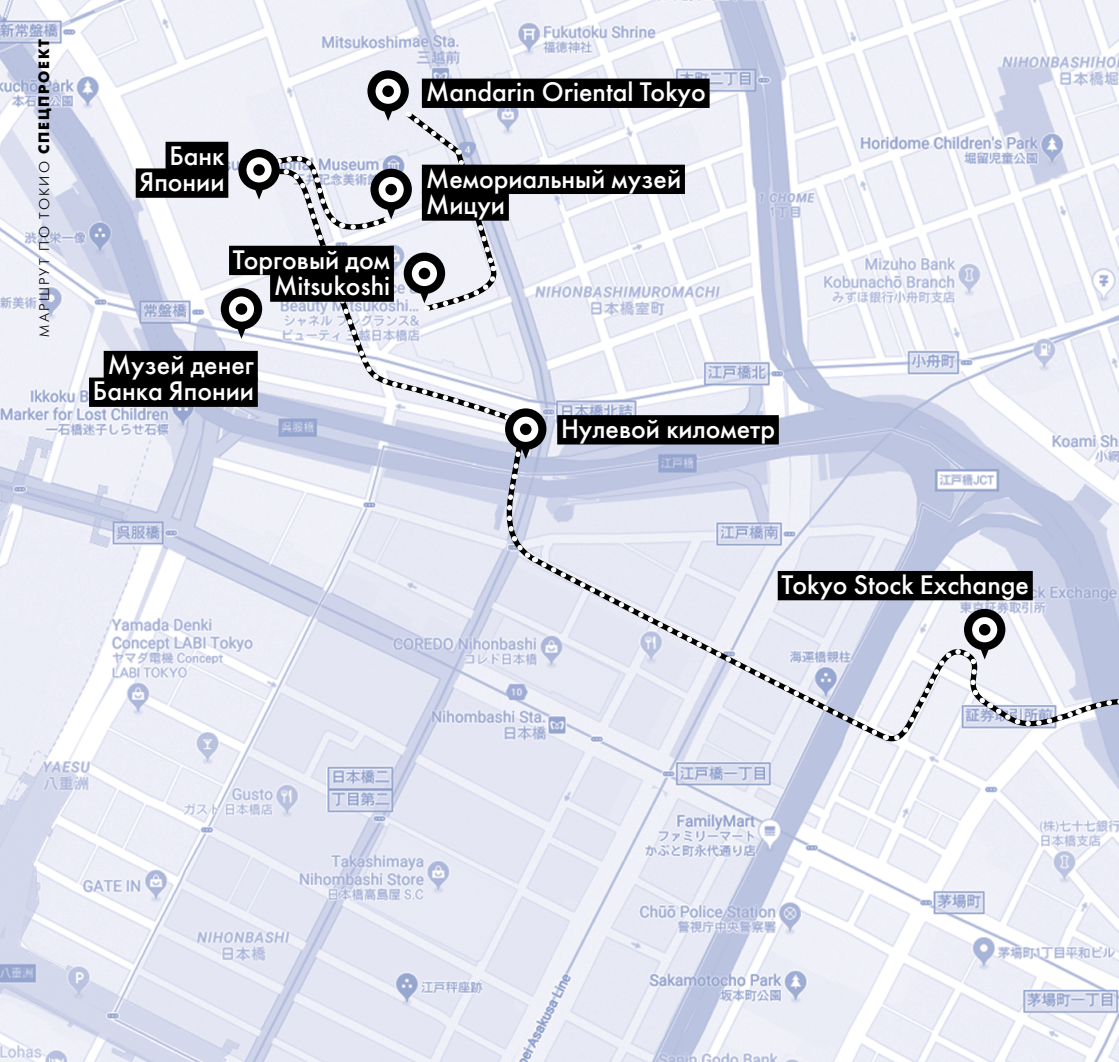


# Маршрут по ТОКИО

ТЕКСТ: ДАРЬЯ ТЮПИНА  
ФОТО: АЛЕКСЕЙ ГЛАДКОВ

# баси





**10:00**

Район Нингёте  
и улочки  
Амадазакэ-  
Ёкотё

**11:00**

Путь счастья  
и храм  
Суйтэнгу

**12:00**

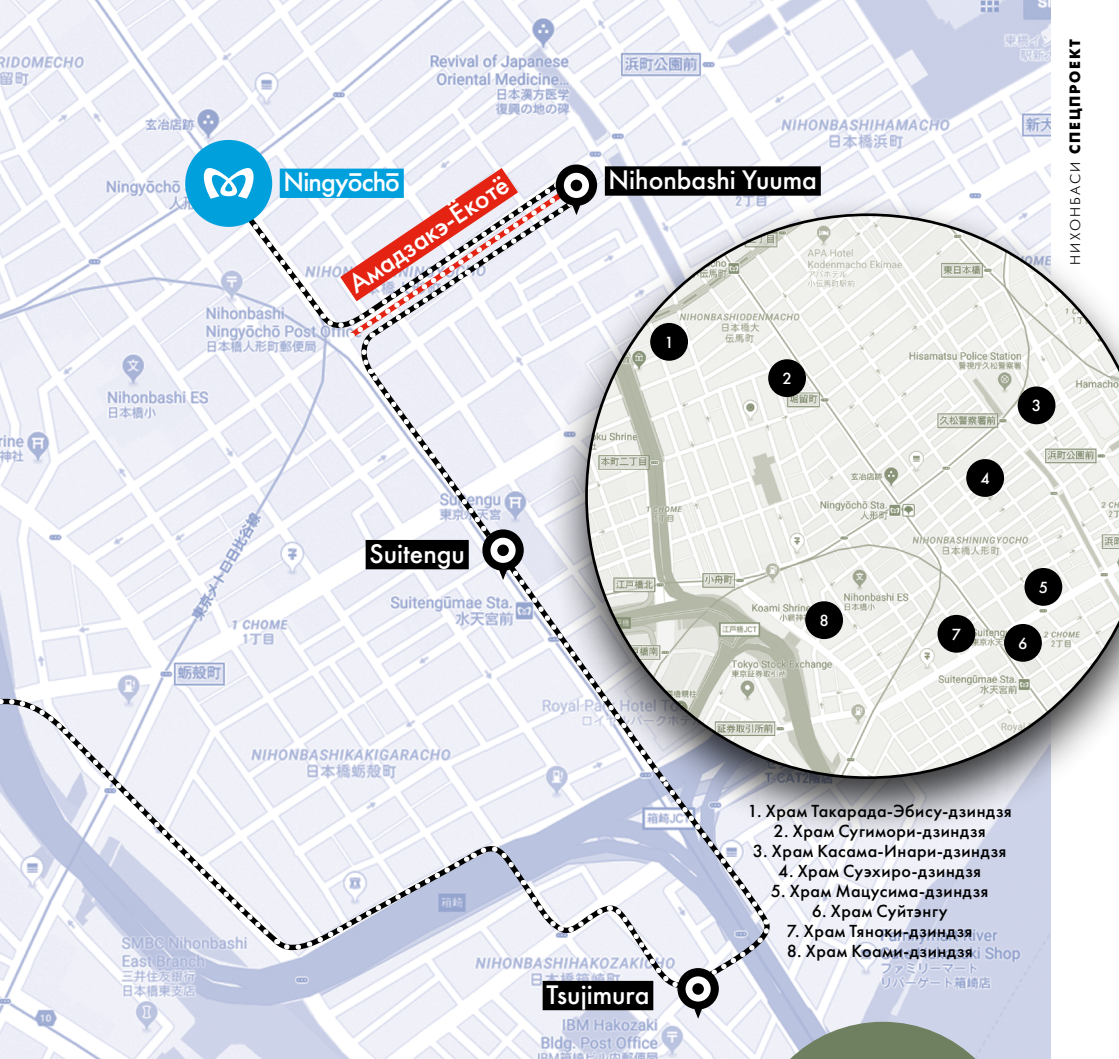
Обед  
в ресторане  
Tsuji-mura

**13:30**

Токийская  
фондовая  
биржа

**14:30**

Мост  
Нихонбаси

**15:00**

Банк Японии  
и Мемориальный  
музей Мицун

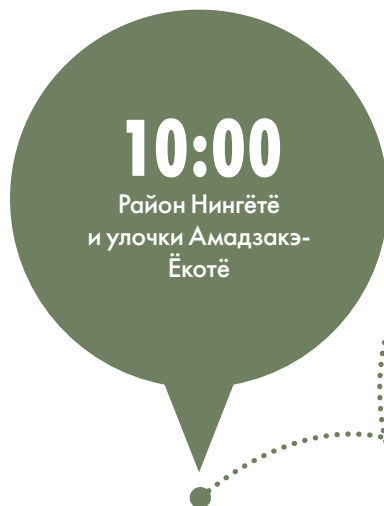
**16:30**

Торговый дом  
Mitsukoshi

**18:00**

Ужин в баре  
Tapas Molecular  
Bar в отеле  
Mandarin  
Oriental

**МАРШРУТ**  
**по ТОКИО**



**У**тро проведите на прогулке по улочкам Амадзакэ-Ёкотё, что в районе Нингётё, среди небольших милых лавочек, мало изменившихся с эпохи Эдо. Название «Амадзакэ» переводится как «сладкое сакэ» — когда-то здесь была лавка, знаменитая на весь город этим слабоалкогольным напитком, похожим на сладкий суп из риса. Интересно, что вплоть до середины XVII века неподалеку от Нингётё находились увеселительные кварталы (позже их перенесли в район Асакүса), где «ойран», проститутки высоких рангов, прогуливались в своих парадных кимоно — эти негласные соревнования двигали японскую моду. Также именно здесь появился первый в Японии театр Кабуки (1624

год), чуть позже — кукольный театр (куклы стали символом района — с японского его название переводится как «район кукол»). Все это наложило на местность отпечаток: здесь можно гулять часами, наслаждаясь неспешной японской жизнью, фотографируя, пробуя новые для себя традиционные десерты, как, например, пирожные в форме рыбки со всевозможными начинками — «тайяки», а также пирожные в форме семи богов счастья. Загляните в один необычный магазинчик Nihonbashi Yuuma — все кошельки, сумки, магниты, игрушки здесь сделаны вручную и с большой любовью. За сохранение уникальных традиций и особый домашний уют эту лавочку не раз снимали в японском кино.



# 伝統工芸品 手づくり工房







11:00

Путь счастья и храм  
Суйтэнгу

**П**о дороге к храму Суйтэнгу, если идти от улиц Амадзакэ-Ёкотё, обратите внимание на две башни с механическими часами — отголосок старых времен. С полудня и до семи вечера они звонят каждый час. Через стекло можно увидеть танец необычных заводных кукол (кстати, важнейшее событие ноября здесь — ежегодный рынок кукол на улице Одори). Но самое главное, ради чего стоит идти к Суйтэнгу, — так называемый путь счастья. Это тропа по нескольким храмам (минимальный маршрут состоит из восьми храмов), расположенным недалеко друг от друга. Вы можете обойти их все, а можете заглянуть только в главный храм Суйтэнгу, куда японцы приходят, чтобы попросить о благополучном деторождении или помощи в учебе. Если будете тут в ноябре, посмотрите, как в храме готовят пирожные «моти»: их делают из специального мягкого риса, который на ваших глазах будут отбивать большим деревянным молотком! Этот ритуал — часть подготовки к встрече Нового года в Японии, ведь «моти» — обязательное блюдо новогоднего застолья.





12:00

Обед в ресторане  
Tsuji-mura

© Tsuji-mura

天麩屋  
つじ村

TEMPURA TSUJIMURA

**О**сень в Японии — время, когда жара спадает и можно не только дышать свежим, а в некоторых районах страны уже и довольно морозным воздухом, но и плотно обедать и ужинать! Благодаря новому урожаю, на столе настоящее изобилие: тыква, различные виды грибов, сладкий картофель, корень лотоса и тому подобное. Отличный способ все это попробовать — заказать в ресторане блюдо «тэмпура» (обжаренные в кляре овощи, рыба или морепродукты). На первый взгляд может показаться, что это довольно жирное блюдо — но только на первый! По японским представлениям, идеальным является такое приготовление «тэмпура», при котором тесто зажаривается до легкого хруста, при этом сам продукт практически не нагревается и маслом не пропитывается. Отведать это блюдо можно в небольшом (всего восемь посадочных мест) бистро Tsuji-mura. Его хозяин, он же шеф-повар, использует два вида растительных масел: белое кунжутное и рапсовое масла, которые известны своей устойчивостью к высоким температурам и отсутствием сильного запаха. На ланч рекомендуем взять фирменное ассорти «тэмпура» из сезонных овощей, рыбы и креветок. Также обязательно попробуйте Ten-chazuke — предложение от шеф-повара, состоящее из креветок и моллюсков, заправленных теплым зеленым чаем. Это блюдо очень редко можно встретить в подобных заведениях, поэтому не упустите возможность испытать новые вкусовые ощущения. Ресторанчик популярен, поэтому столики заказывайте заранее через ресепшен вашего отеля. Сбор за столик — ¥400. По воскресеньям и национальным праздникам ресторан не работает.



13:30

Токийская фондовая  
биржа

**П**ожалуй, одно из немногих мест в мире, где можно увидеть, как работают «финансовые волки»! Токийская биржа — огромная финансовая машина, можно сказать, здесь крутится половина денег мира! Сделки ведутся с 9:00 до 11:30 и с 12:30 до 15:00; для посещения биржа открыта с 9:00 до 16:30 с понедельника по пятницу. Чтобы узнать все легенды и не пропустить ничего интересного, воспользуйтесь услугами бесплатного англоязычного гида (необходим предварительный заказ, его можно сделать через ресепшен отеля по телефону +81 50 3377-7254). Вы также можете изучить все самостоятельно, просто придя на биржу в указанное выше время. Группам от 10 человек нужно известить о визите заранее.





# 14:30

Мост Нихонбаси

**О**дин из трех главных мостов Японии, начало начал, нулевой километр! За свою почти 400-летнюю историю Нихонбаси пережил немало разрушительных бедствий. На одной из сторон моста по сей день можно увидеть следы от бомбардировки во время 1945 года. Мало кто знает, что рядом с мостом находится место, где раньше действовал первый рыбный рынок Токио, прародитель известного всем рынка Цукидзи. Отметку нулевого километра вы сможете увидеть на середине моста. Говорят, что раньше отсюда можно было наблюдать и вершину Фудзи, но теперь она скрыта скоростной магистралью.



15:00

Банк Японии  
и Мемориальный музей  
Мицуи

**В** пяти минутах ходьбы от моста Нихон-баси находится главное здание Банка Японии — первая в стране кирпичная постройка в европейском стиле. Здесь и по сей день печатают японскую валюту. С работой банка можно ознакомиться, заказав тур по зданию: вам покажут историческую часть, а также офисы, где трудятся служащие. Бесплатные англоязычные туры проходят каждый вторник с 14:45 до 15:45 для групп от 5 до 20 человек (необходим предварительный заказ минимум за неделю; заявки отправляйте на [prdmail@boj.or.jp](mailto:prdmail@boj.or.jp)). Если будет время, в трех минутах ходьбы от банка находится Музей денег Банка Японии, его посещение — возможность узнать больше об истории страны через историю ее денежной системы. Музей работает с 9:30 до 16:30, закрыт по понедельникам и в последнюю неделю ноября, вход свободный.



**С**ледующая точка — Мемориальный музей Мицуй, там вы увидите, что можно было купить на те самые денежные знаки, если их было много, очень много! Члены знаменитого клана промышленников Мицуй на протяжении почти 300 лет собирали сокровища: предметы для чайной церемонии, костюмы театра Но (излюбленное развлечение аристократов, подробнее читайте в другом материале этого номера), каллиграфию, мечи и многое другое. Теперь увидеть все это может любой желающий. Музей работает ежедневно, кроме понедельника, с 10 до 17 часов.



© Mitsui Memorial Museum





Совсем рядом — самый первый торговый центр в Японии находится в здании 1673 года в стиле ренессанс. Внутри — мраморные залы, гигантская статуя буддийского божества, а на крыше даже есть храм. А еще это первый торговый центр в мире, в котором был открыт театр, — представления всевозможных жанров, от японской традиционной комедии («ракуго») до музыкальных концертов, проводятся и по сей день. Вообще «Мицукоси» — это не только историческое место, но прежде всего первоклассный универмаг. История бренда началась 400 лет назад с открытия небольшой лавки по продаже кимоно, а сейчас это огромная сеть магазинов по всему миру от Лондона до Нью-Йорка. Если хотите познакомиться с непревзойденным японским сервисом, приходите сюда к открытию в 10:30 утра, когда все работники выстраиваются в ряд и приветствуют посетителей поклоном. А если будете в Японии под Новый год, непременно зайдите на распродажу — купите подарок для всей семьи.

**16:30**

Торговый дом Mitsukoshi



Dior

HERMÈS

HELENA RUBINSTEIN

sisley

LOEWE

ASKUL





**О**кунуться в мир молекулярной кухни предлагаем в Tapas Molecular Bar, обладателе мишленовской звезды. Находясь в отеле Mandarin Oriental на 38-м этаже в небольшом зале на восемь персон, вы почувствуете себя королем мира! Кухня этого ресторана будто олицетворяет весь район Нихонбаси — это умелое сочетание европейских и японских традиций на современный лад. За два часа перед вашими глазами шеф-повара создадут непревзойденные шедевры — блюда будут напоминать дымящиеся раковины, икебаны, сад камней... Отличное завершение фантастического дня!



# ЗДЕСЬ ВЫ МОЖЕТЕ НАЙТИ ЖУРНАЛ KIMONO:

## РЕСТОРАНЫ:

Ресторан «Макото»  
г. Москва, Краснопресненская наб., д. 12  
+7 (495) 258-18-14

Клуб-ресторан «Ленинград»  
г. Москва, Ленинградский пр-т, д. 24А  
+7 (499) 350-09-84

Ресторан Tokyo Japan  
г. Москва, пр-т Мира, д. 12/1  
+7 (495) 607-82-53

Суши-бар «Такеши»  
г. Москва, ул. Новодмитровская, д. 1/6  
Арт-пространство «Хлебозавод»

Рамен-клуб  
на Кузнецком мосту  
г. Москва, ул. Кузнецкий Мост, д. 20/6/9с1  
+7 916 107-71-76

Рамен-клуб  
на Павелецкой  
г. Москва, Садовническая наб., д. 75  
+7 929 536-35-34

Рамен-клуб  
на Лубянке  
г. Москва, ул. Мясницкая, д. 16  
+7 926 048-51-71

## МАГАЗИНЫ:

Книжный магазин «Москва»  
г. Москва, ул. Тверская, д. 8, стр. 1  
+7 (495) 629-64-83

Книжный магазин «Московский Дом Книги»  
г. Москва, ул. Новый Арбат, д. 8  
+7 (495) 789-35-91

Книжный магазин  
Музея современного искусства «Гараж»  
Москва, Крымский вал, д. 9, стр. 32  
+7 (495) 645-05-21

Книжный магазин Приморской государственной картинной галереи  
Владивосток, ул. Алеутская, д. 12  
+7 423 241-06-10

Книжный киоск Музея Востока  
Москва, Никитский бульвар, д. 12а  
+7 495 691-02-12

## САЛОНЫ:

Сети салонов Медицинской  
корпорации RHANA  
Москва, Леонтьевский переулок,  
д. 2А, стр. 1  
+7 (495) 609-98-01

## ЦЕНТРЫ ЯПОНСКОЙ КУЛЬТУРЫ И ВЫСТАВКИ:

Japan Foundation  
г. Москва, ул. Николоямская, д. 1,  
4 этаж (в здании Библиотеки  
иностранной литературы)

Бизнес центр  
«Японский дом»  
г. Москва, Саввинская набережная, д. 15

Японский центр  
в Санкт-Петербурге  
г. Санкт-Петербург, ул. Марата,  
д. 69-71В

## ТУРИСТИЧЕСКИЕ ЦЕНТРЫ:

Офис туристического агентства H.I.S  
в Москве и Владивостоке  
г. Москва, ул. Сущевская ул., 12, стр. 1  
+7 (495) 259-51-03  
г. Владивосток, ул. Верхнепортовая, д. 46  
+7(423) 265-83-55

## НАШИ ПАРТНЕРЫ:



Ж У Р Н А Л О С О В Р Е М Е Н Н О Й Я П О Н И И

# KIMONO



[FACEBOOK.COM/KIMONOIMAGAZINE](https://facebook.com/kimonoimagazine)



[VK.COM/KIMONOIMAGAZINE](https://vk.com/kimonoimagazine)



[INSTAGRAM.COM/KIMONOIMAGAZINE](https://instagram.com/kimonoimagazine)



[KIMONOIMAG.RU](https://t.me/kimonoimag)