

ЯПОНИЯ,

Я ЛЮБЛЮ ТЕБЯ!



日本、愛している

Катерина Падрон

525 000 подписчиков

Жизнь, бизнес, красота
и путешествия в стране
контрастов

Катерина Дмитриевна Падрон

Япония, я люблю тебя!

Серия «Мир, я люблю тебя!»

Издательский текст

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=7419005

Япония, я люблю тебя!»: АСТ; М.; 2021

ISBN 978-5-17-139465-3

Аннотация

Что мы привыкли читать про Японию? Среди вздохов и ахов по поводу нежно-розовых лепестков сакуры, ярко-красных листьев момидзи и горячих источников на природе все как один рассказывают о продвинутой стране и вежливых, трудолюбивых местных жителях. Не идеальный ли это мир?.. Но он далеко не такой.

В своей книге Катерина Падрон развеивает многие мифы об этой «инопланетной» стране. Автор расскажет историю человека, который в роли востоковеда «учил» Японию и все её тонкости на протяжении пяти лет, а потом превратился в местного жителя, прожив и проработав среди японцев более тринадцати лет.

«У Японии есть столько же плюсов и минусов, как и у любой другой страны. И мне хотелось рассказать о них по-честному, исходя из своего опыта иммигранта. Всё, как было, про мою загадочную, непослушную и вечно разную спутницу жизни. Только про мою Японию».

Содержание

Об авторе	5
От автора: Япония, которой больше нет	9
Медовый месяц	12
Остров Япония	12
В гостях у самурая	15
Трудности перевода	19
Суши на завтрак	25
Клён на тунце	29
Лапша каждый день	32
Застолье с палочками	38
Рыбка с начинкой	41
Культурный шок?	45
Квартирные страсти	45
Конец ознакомительного фрагмента.	46

**Катерина
Дмитриевна Падрон
Япония, я люблю тебя!**

© Оформление. ООО «Издательство АСТ», 2021

Об авторе

Японский язык я мечтала учить с шести лет. В те далёкие постсоветские времена я с утра до вечера смотрела «Трансформеров», «Сейлор Мун» и другие шедевры японской анимации, которые мама приносила из проката кассет. Перевод был не самого лучшего качества, и оригинальные голоса говорили на непонятном, но очень мелодичном языке. Так и началась моя любовь к японскому.

Позже я перешла на художественные фильмы из Страны восходящего солнца. Интернет тогда был редкостью, поэтому разыскать что-то из японского кинематографа было из разряда «миссия невыполнима». Ну а потом случилось то, что помнят многие: прилавки книжных магазинов наполнились произведениями Харуки Мураками, а улицы моего родного Санкт-Петербурга запестрили вывесками суши. Россию охватил японский бум. Я с восторженным трепетом смотрела на происходящее и всё больше понимала, что свяжу свою жизнь с Японией.

В тринадцать лет я упростила родителей нанять мне учителя японского языка, обзвонив все школы иностранных языков в Санкт-Петербурге. И в то время, когда мои друзья проводили всё свободное время, гуляя по дворам-колодцам родного города, я с большим воодушевлением изучала первые слоги японской азбуки под руководством студентки из Страны

ны восходящего солнца. Моё обучение длилось недолго, но оно изрядно подогрело интерес к японскому языку.

Когда мне исполнилось пятнадцать, мы с мамой решили, что пора бы уже начинать готовиться к поступлению в университет. Выбор был очевиден: Восточный факультет СПбГУ, кафедра японистики. И спустя два года непрерывной подготовки к экзаменам я оказалась на первом курсе самого экзотического факультета страны. Разговорный японский, письменный японский, газетный японский, история и культура Японии, менталитет японцев... Пять лет в режиме интенсивных занятий и бесконечных домашних заданий. Но мне настолько нравилось то, чем я занималась, что я ни разу не засомневалась ни в выборе направления, ни в выборе страны.

Мои первые два визита в Японию пришлись именно на тот период: первый раз я на месяц поехала в японский университет по обмену, а второй раз отправилась в одну из языковых школ Токио, взяв в университете академический отпуск. К моменту получения диплома я уже вполне хорошо общалась на японском. И, чтобы не потерять знания, добытые таким упорным трудом, я отправила документы в один из трёх лучших университетов в Японии на присвоении степени магистра и даже выиграла престижный грант на обучение от правительства страны.

И пошло-поехало по второму кругу: дни и ночи за тонной книг в библиотеках, бесконечные дискуссии по устрой-

ству мира и длинные диссертации на тему иностранных иммигрантов в Стране восходящего солнца.

Через два года я вышла из университета специалистом по международным отношениям и бизнесу и была готова покорять весь мир...

На момент написания этой книги я прожила в Японии тринадцать лет. За моими плечами магистратура японского университета, работа в крупных (японской и международных) корпорациях, многомиллионные совместные бизнес-проекты с коллегами со всего мира, а ещё руководящая должность – неслыханное дело для молодой девушки в Японии, тем более иностранки.

Чего только не было за эти годы! Я объездила огромное количество мест японского архипелага, сделала не одну тысячу фотографий, влюблялась и разочаровывалась в этой загадочной стране... а ещё нашла свою вторую, не очень японскую половину и вышла замуж.

Жизнь в Японии, а тем более в таком огромном и удивительном мегаполисе под названием Токио, имеет свои нюансы. Именно с этой идеи началось моё путешествие в Instagram, страничку в котором я завела в далёком 2012 году. То, что началось с простых картинок на телефон без каких-либо умных размышлений, сегодня представляет собой самый крупный блог о Японии @life_in_tokyo, а я ношу почётный титул Первого япониста Инстаграма. Именно заметки в этой популярной социальной сети и послужили осно-

вой для книги, где я собрала все свои наблюдения о жизни в Стране восходящего солнца. Позитивные и не очень, но главное – самые настоящие.

От автора: Япония, которой больше нет

В 2005-м, когда я только поступала в университет, Япония была далёкой, недоступной и очень экзотической страной, в которой удавалось побывать не каждому. Те, кому всё-таки довелось увидеть «страну будущего», слагали о ней легенды. Я с открытым ртом слушала своих профессоров, мало понимая, что Японии, о которой они так мечтательно рассказывают, уже давно не существует.

Время шло, количество ресторанов с японской кухней росло в геометрической прогрессии, прилавки книжных магазинов всё больше и больше пестрели японскими авторами, а цены на поездку в Японию стремительно падали. Каких только японских слов не знал простой русский человек! *Суши, сашими, икебана, аниме, манга, кимоно, самурай, бусидо, гейша, кабуки...* Появление социальных сетей с волшебными картинками из модной страны внушило большей половине человечества, что «увидеть Японию и умереть» должно случиться в жизни каждого. Упрощение получения японской туристической визы для россиян только подлило масла в огонь.

Несмотря на то что всё больше соотечественников ездит в Страну восходящего солнца, практически вся литература и заметки в Интернете твердят об одном и том же: среди вздо-

хов и ахов по поводу нежно-розовых лепестков сакуры, ярко-красных листьев момидзи и горячих источников на природе все как один рассказывают о продвинутой стране, вежливых, трудолюбивых местных жителях и всё в этом духе. Кажется, что в стране самураев каждый день начинается с традиционной чайной церемонии, после которой японец бежит медитировать в сад камней, а потом воодушевленно отправляется на работу, где проведёт не один час, работая в поте лица и решая проблемы мирового масштаба.

Не совсем так...

Да, возможно, Япония очень выделялась на общем фоне двадцать-тридцать лет назад. Тогда она была страной скоростных поездов, лучшей техники и компьютерных игр. Но с тех пор многое произошло на международной арене: в то время как другие страны стремительно развивали свою экономику и превращались в инновационные центры, Япония довольно ощутимо притормозила. В наши дни это обычная страна по уровню технологического развития, однако стереотип о «стране будущего» прочно засел в головах соотечественников и, видимо, пробудет там ещё долгое время.

В этой книге я рассказала свою историю. Историю человека, который «учил» Японию и все её тонкости на протяжении пяти лет, а потом превратился в местного жителя, прожив и проработав среди японцев не один год. Здесь я собрала воедино различные аспекты моей жизни в «инопланетной стране» и только *мой* взгляд на то, что происходило и продол-

жает происходить вокруг. Надеюсь, что чтение этих записок откроет для вас нечто новое, кого-то вдохновит на поездку, а кому-то поможет в жизненно важном выборе профессии или страны для проживания. Во всяком случае я рассказала всё без прикрас, как было, про мою загадочную, непослушную и вечно разную спутницу жизни. Только про Мою Японию.

Медовый месяц

Остров Япония

Всё своё детство и отрочество я была настолько влюблена в Японию, что во время ремонта нашей новой квартиры в Санкт-Петербурге папа исполнил мою давнюю мечту: подарил мне комнату в японском стиле. Вместо простых обоев – отделанные бамбуком стены, вместо европейских ламп – только японские. Конечно же, некоторые элементы интерьера в российской действительности было довольно сложно воплотить в жизнь, но для девочки четырнадцати лет та «японская» комната была пределом мечтаний. Помню, как спустя некоторое время после переезда мне подарили карту Японии. Настоящую, на японском языке. Тогда я торжественно повесила её на стену и каждый день засыпала и просыпалась, любуясь причудливой формой японского архипелага.

Как известно каждому человеку, хоть раз бросившему неосторожный взгляд на карту нашего большого, но объятного мира, Япония среди соседей расположилась особняком. Окружённая со всех сторон морями (и океаном), она веками культивировала своё внутреннее «я», заимствуя то тут, то там достижения китайской и других цивилизаций, умело

наполняя их японским содержанием. А чего только не было в истории Японии!..

Было время, когда на протяжении нескольких столетий Япония оставалась страной, закрытой от внешнего мира: жителям под страхом смертной казни запрещалось покидать её, христианство попало в «чёрный список», а все порты (кроме Нагасаки на юге Японии) были закрыты для торговли и посещения иностранных судов вплоть до середины позапрошлого века. В тот период любому иностранцу, ступившему на далёкую японскую землю, грозила немедленная смерть. Японцу, который пытался покинуть страну или, наоборот, вернуться в Японию, – то же самое.

Обособленность территориального положения, которая каким-то таинственным образом отражалась на внешних политических предпочтениях страны, привела к тому, что Япония даже в наши дни представляет собой моноэтническое государство, где 98 % населения – японцы. Гражданство тут приобретается по «праву крови», а смелых иностранцев, которые решили получить японский паспорт, не так уж и много, ведь Япония не признаёт двойных стандартов: от гражданства родной страны придётся отказаться.

Не секрет, что при такой однородности государства отношения между японцами и всеми приезжими извне, которые культурно именуются как *гайкокудзин* (человек из зарубежной страны) и не очень культурно – как *гайдзин* (чужак), оставались и остаются довольно натянутыми, сложными, но

от того не менее интересными. На лекциях в университете об этом говорили мало, и только небольшие группы студентов из Японии, которые приезжали несколько раз в году на кафедру японоведения, вызывали дикий восторг среди моих однокурсников: настолько они были другими, «инопланетными», совсем не такими, как мы.

В этом мне ещё предстояло убедиться.

В гостях у самурая

В 2008 году, когда я была студенткой третьего курса, мне несказанно повезло: за хорошие успехи в учёбе меня и ещё трёх счастливиц отправляли в Японию на целый месяц: познакомиться со страной, познать все её прелести и наконец-то разобраться, «что к чему» не из учебников, а на реальном опыте. Пунктом назначения являлся город Осака – промышленный и торговый центр страны, место, где находится крупнейший морской порт, а люди стоят на эскалаторе с другой стороны и говорят на особом диалекте.

Сейчас, лишь изредка заезжая в этот город, мне кажется, что Осака застряла где-то в 80-х: уж очень необычно выделяются её неоновые ретро-вывески и устаревшие на токийском фоне вагончики общественного транспорта. Но тогда... тогда всё казалось настолько другим и необычным, что подобная мысль ни разу не пришла мне в голову.

Прямо из аэропорта, построенного на искусственном острове, нас привезли в небольшое помещение, где в ряд сидело несколько пожилых пар.

– Ну а теперь вы познакомьтесь со своими семьями! – выкрикнул голос в стороне.

Мой взгляд упал на одного сурового «самурая», и я с тревогой смотрела в его сторону, невольно повторяя про себя: «Только бы не он».

Но не тут-то было. Грозный самурай и очень элегантная женщина подошли ко мне, поклонились и с улыбкой повели к двери со словами:

– Ну что, Катя-сан, добро пожаловать!

Так у меня появилась японская семья.

Новенький «Мерседес» вёз меня по узким низкорослым улочкам, а мой взгляд с недоумением пытался разыскать ту самую «страну будущего» с её гигантскими небоскрёбами и скоростными магистралями. Тогда я ещё не знала, что среднестатистическая Япония выглядит именно так: тысячи и тысячи плотно посаженных невзрачных двух-трёхэтажных домиков; опутанные жирными электрическими проводами улицы; мешки мусора на тротуарах, торжественно накрытые специальной сеткой.

Машина остановилась у миниатюрного домика, и уже через несколько секунд я с интересом рассматривала узкий коридорчик, небольшую кухоньку и *котацу* – низкий стол с подогревом, который занимал практически всё место в гостиной. Конечно же, я знала, чего ожидать от японских размеров, но, оказавшись среди этого наяву, была поражена кукольной миниатюрностью окружающего меня мира.

Как почётного гостя, меня поселили в комнате на втором этаже. Несмотря на то, что в наши дни в Японии большинство квартир оформлены на западный манер, во многих домах хозяева стараются сохранить хотя бы одно помещение

(*вашицу*) в японском стиле. Пол в такой комнате застлан *татами*, окна закрыты *сёдзи*, которые сделаны из деревянных рам и проклеены японской бумагой *васи*, а двери заменяют лёгкие раздвижные перегородки *фусума*. Обязательным является наличие *токонома* – декоративной ниши, украшенной икебаной, каллиграфическим свитком или другим традиционным предметом. В подобных комнатах практически нет мебели, разве что шкаф для хранения *футона* – японского хлопчатобумажного матраца, который расстилают перед сном, превращая тем самым гостиную в спальню. Именно в такую комнату я и затащила свой большой, ну очень европейский чемодан, который с трудом вписывался в элегантный традиционный интерьер.

Сравнивая свой опыт с другими студентами, я точно знаю, что мне очень повезло. Уже в первый вечер, ощутив небольшую панику по поводу всего происходящего и подавив желание собрать сумки и уехать домой, я оказалась за столом с моими японскими «родителями». Тогда мы просидели за разговорами на кухне до глубокой ночи.

Не знаю – то ли потому, что звёзды сложились магическим образом, то ли оттого, что все члены семьи провели не один год, путешествуя по миру, и потому не шарахались при виде иностранца, но характерами мы сошлись отменно. Меня накормили вкусным ужином, совсем не похожим на то, что я пробовала в японских ресторанах Санкт-Петербурга, а потом предложили принять ванну первой из семьи. Да-да,

именно так, ведь традиционно маленькая квадратная ванна *о-фуро* наполняется вечером лишь один раз, и все домочадцы окунаются в неё поочерёдно, обязательно приняв перед этим душ.

Насладиться такой ванной я так и не решилась. Зато подобные вечера стали нормой, а не исключением из правил, и я каждый день ждала именно того самого момента, когда мы усядемся вокруг кухонного стола и проведём не один час, сравнивая Россию и Японию, рассказывая жизненные истории или обсуждая количество *васаби*, необходимое для идеального вкуса свежего тунца с местного рынка. Все эти беседы, конечно же, велись на японском языке.

Следуя именно этой логике, преподаватель попросила нас взять одно из предложений русских классиков и расставить порядок слов согласно правилам японской грамматики, что повергло меня в настоящий шок. Потратив не один час на «расчлененение» одного из предложений Достоевского, я невольно думала: «И зачем я на это подписалась?! Неужели будет так сложно?»

И сложности только начинались.

Если на слух японский язык воспринимается гораздо легче, чем его сосед – китайский, то с письменностью дела обстоят совершенно иначе. По сравнению с Китаем, где для письма используют только иероглифы, в Японии наряду с ними ещё существуют и две слоговые азбуки: «хирагана» и «катакана». Первая используется для написания слов японского происхождения, вторая – для записи заимствованных, то есть слов, которые пришли в Японию из других языков: английского, русского, немецкого. Так, любимая русским человеком красная икра произносится как «икура» и записывается именно той самой *катаканой*.

А что же с иероглифами? Довольно продолжительное время у японцев вообще не было никакой письменности. Тогда на помощь пришли буддийские монахи, ведь именно они в V веке н. э. привезли в Японию китайские тексты, которые так приглянулись жителям островов, что они решили позаимствовать то, чего боятся все начинающие студенты языковых школ: адаптированные китайские иероглифы, которые в

Японию называют *кандзи*.

Адаптация происходила нелегко: ведь вместе с китайскими иероглифами японцы перенимали не только их написание, но и чтение, которое разительно отличалось от фонетики японского языка. Так и появились *онъёми* (верхнее чтение, китайское произношение иероглифа в японской интерпретации) и *кунъёми* (нижнее чтение, основанное на произношении истинно японских слов, которым присвоили китайский иероглиф). Например, иероглиф *человек* # с учётом особенностей японского произношения будет читаться по верхнему чтению как «дзин» и «нин», в то время как «*кунное*» чтение того же самого иероглифа будет «хито». Общее правило, по которому легко определить, какое чтение использовать в том или ином случае, довольно незамысловатое: если иероглиф употребляется как отдельное слово, то применяют «*кунное*» чтение, а если в сочетании с другими иероглифами, используется «*онное*».

Но не всё так просто в японском государстве, ведь существует и множество исключений из правил. Стоит ли говорить, что заучивание этих нюансов давалось нелегко, и половина однокурсников сдавались уже в первый год: кто же вытерпит каждый день носить стопки маленьких карточек, на которых с одной стороны ты должен написать иероглиф по порядку «сверху вниз и слева направо», а с другой стороны – перечислить все варианты его возможного прочтения? Иероглифов-то напридумывали аж 50–80 тысяч!

К счастью, всё это учить не придётся: согласно утверждённому правительством Японии «списку иероглифов для повседневного использования» любому грамотному японцу нужно выучить всего 2136 *кандзи* — и всё, читай да пиши сколько хочешь! Хотя и тут могут возникнуть проблемы: сегодня современный японец едва ли пишет их от руки, ведь смартфоны и компьютеры уже давно автоматически превращают написанную азбуку в красивые загогулины.

Во время моего студенчества не было Google Translate или специальных приложений, которые сканировали написанный текст. У продвинутых появлялись привезённые из Японии электронные словари-переводчики, на экране которых можно было рисовать витиеватые узоры иероглифов. Все другие часами зарывались в огромные бумажные словари в надежде найти тот самый заветный ключ к искомому *кандзи*.

Но иероглифы – это ещё полпроблемы, если вспомнить, что в японском языке существует сложная система уровней вежливости под названием «кэйго». В Японии для этого используют разные слова для глаголов, существительных или обозначения себя и собеседника. Например, с начальником вы будете использовать одну речь, с приятелем – другую, с кем-то незнакомым – третью и так далее. Каждая жизненная ситуация будет диктовать для японца свои правила и свой «диалект», что практически невозможно понять, начиная учить японский язык.

Так же, как и в жизни, житель Страны восходящего солнца в разговоре обязательно будет ассоциировать себя с той или иной группой. И нарочно её принижать. Таким образом, преуменьшая свои достоинства и преувеличивая достоинства собеседника, он старается казаться вежливым человеком тому, кто ведёт с ним диалог. Причём другая сторона, по протоколу, должна обязательно не соглашаться со сказанным. Наверное, каждый иностранец, пытаясь что-то выговорить на японском, хоть бы раз слышал в ответ: «#####
##Nihongo ga jo: zu desu ne» («Как замечательно вы говорите по-японски!»). Единственной правильной реакцией в этом случае будет не горделиво задрать голову и согласиться, а наоборот – произнести: «#####
##Iie, mada mada heta desu» («Да что вы! Мой японский уж очень хромает»).

Существует ещё один маленький нюанс, когда речь заходит о японском языке. Нюанс настолько щекотливый, что является камнем преткновения и предметом жарких дебатов среди японистов, журналистов и даже блогеров. Как нас в школе учили? «Жи-ши пиши с буквой “и”». Что-то вроде этого было бы очень полезно и в этом случае: дело в том, что в японском существует несколько звуков, которые довольно сложно передать русскоязычным людям. Да что там русскоязычным! В эту специфическую ловушку попадают и носители других языков.

По сути дела, весь сыр-бор разгорается вокруг написания и произношения таких звуков как «sha», «shi», «ja», «ji»,

«cha», «chi». Это приводит к тому, что *Фукусима* становится *Фукушимой*, «*Мицубиси*» – «*Митсубиши*», а *суси* и *гей* стали известны на весь мир как *суши* и *гейша*. (Последние два варианта уже настолько обрусели, что остаётся только смириться.) Винить можно иностранных товарищей, которые решили передавать японские мягкие слоги как «ж», «щ», «ч», «джу» и впоследствии навязали это всему миру. А как объяснишь простым обывателям, что в японском хоть и есть некоторая шепелявость, но уж точно нет никакого «ш», а есть нечто похожее на наше «щ»? Поэтому *Шибуя*, *Харадзюку*, *Шинкансен*, от которых у японистов замирает сердце и появляется невротический тик, встречаются на просторах Интернета так же часто, как и грибы после дождя.

Запомните: *Сибуя*, *Харадзюку*, *Синкансэн*. В российской школе японистики, где пользуются системой Поливанова, все звуки записываются как *си*, *джи*, *ти*, что намного ближе к истине, чем *ши*, *джи* или *чи*. Русские японисты борются с «испорченным телефоном» и с трудом переучивают тех, кто коверкает японские слова американизмами. Правда, с переменным успехом. Проще всего, конечно же, будет, если все выучат оригинальное произношение, – тогда и споры прекратятся, и будет о чём поговорить с японцами.

Например, о еде...

Суши на завтрак

Однажды, ясным утром 2008 года, включив первый попавшийся канал на японском телевидении, я наткнулась на нечто необычное: передо мной сидел человек, рядом с которым красовалась тарелка с лапшой. Вокруг – никого. Человек, вооружившись двумя палочками, стал медленно втягивать в себя содержимое тарелки, громко хлюпая и чуть ли не каждую секунду смачно причмокивая. Передача продолжалась, японский гражданин перед моими глазами неустанно поглощал лапшу, а я недоумевала, что это значит.

Позже я узнала, что, во-первых, подобная программа – не что иное, как попытка скрасить одиночество тех, кому не с кем разделить радость первого приёма пищи. Во-вторых, то, что у нас невежливо, в Японии считается вполне приличным, а издавание звуков во время еды является не то что не ненормальным, а само собой разумеющимся – показателем получаемого вами удовольствия от еды.

Всё-таки японцы – самые настоящие гурманы. Если вы оказались в Японии и решили пощёлкать каналы местного телевидения, лениво развалившись на диванчике после активного дня, то обязательно попадёте на одну из передач о еде. Различные блюда пробуют на вкус, смотрят, как их готовят, определяют им цену, не забывая при этом многократно выкрикивать: «Умай!» («Как здорово пригото-

но!») или «Оисии!» («Как вкусно!»). Противоположных по смыслу восклицаний за все одиннадцать лет я не слышала... а было бы интересно.

Для японцев еда – не просто способ подзарядиться калориями на долгие рабочие часы, это одно из самых любимых занятий, настоящий культ, а обилие хлюпающих и чавкающих людей, подмигивающих из голубого ящика, – обычное отражение желудочно-эстетической реальности.

Токио называют кулинарной столицей мира: именно в этом городе находится самое большое количество ресторанов со звездой Мишлен на планете (целых 230 на 2019 год). Это и не удивительно, ведь кафе и рестораны, как места культурного отдыха, находятся тут сплошь и рядом: в музеях, на выставках, под сакурой или краснеющим клёном... Рай для гурманов действительно существует на каждом углу.

«Через желудок» японцы и путешествуют. Рассказывая о той или иной префектуре, о том или ином городе, они обязательно упомянут местные блюда и настоятельно посоветуют попробовать их. Это касается не только внутреннего туризма: другие страны японцы тоже исследуют с точки зрения желудка, поэтому очень часто как самое большое впечатление от посещённой страны упоминают пиццу в Риме, паэлью в Испании, стейк на Гавайях.

Нередко блюдо того или иного населённого пункта становится для японца главной целью поездки. Например, муж моей знакомой провёл полдня в дороге из Осаки в Токио,

чтобы наконец-то попробовать «те самые» сочные *короккэ* из толчёного картофеля, перемешанного с мясным фаршем, морепродуктами или овощами и обжаренного в панировке, которые продаются на торговой улице Амэёко рядом с парком Уэно. Что уж говорить про местные путеводители – чаще всего это скорее каталоги ресторанов в той или иной местности, которые занимают больше страниц, чем другие достопримечательности.

Несложно догадаться, что при подобном изобилии кафе и ресторанов *гайсёку* (то есть питание вне дома) пользуется большой популярностью. Особенно это распространено среди современных работающих несемейных жителей. Блюда, купленные в сети круглосуточно работающих магазинов *комбини* и разогретые в микроволновке, так же, как и ужин в близлежащем кафе, позволяют сэкономить не только время, но и деньги. Нередко можно встретить и другой вариант: ровно в 12 часов, будто по мановению волшебной палочки, на рабочих столах моих коллег появлялись волшебные коробочки *о-бэнто*, заранее приготовленные дома. Не успел состряпать что-нибудь – нет проблем. *Бэнто* можно всегда приобрести в специализированных магазинчиках, *комбини*, и даже в супермаркетах.

Тем не менее, купить продуктов на один ужин в центральной части Токио бывает иногда в разы дороже, чем поужинать в ресторане. Особенно дорогими по-прежнему остаются фрукты и ягоды, которые в Японии на вес золота: за неболь-

шую упаковку клубники часто нужно платить в два раза больше, чем за килограмм этих ягод в России.

Вот в такие моменты и вспоминаешь, как жилось в японской семье: там был и кусочек свежайшего лосося, и ломтик европейского стейка, а иногда – долька японского персика.

Клён на тунце

Проживая в этой милой семье, я полностью ощутила всё богатство японского домашнего питания: маленькие изящные тарелочки всевозможной формы, небольшие порции различной пищи, всё очень свежее, специально купленное на близлежащих рынках. Главная идея японской кухни (*ни-хон рё: ри* или *васёку*) – это поедание всего того, что японцы находят вкусным, в очень маленьких количествах и в огромном разнообразии.

Самую большую схожесть с домашней японской едой я ощутила в *кайсэки* – традиционной местной трапезе с перемешанной едой. По тому же принципу, что и в японской домашней еде, главное – это разнообразие и свежесть всевозможных кушаний, которые меняются в зависимости от сезона и региона страны, напоминая, где и в какое время года находится человек. При этом каждая тарелка украшена цветами или, например, листьями красного клёна, которые делают блюда настолько элегантными, что ими хочется просто любоваться, а не отправлять в желудок.

Связь со временем года видна не только в еде, но и в посуде: каждое блюдо подаётся в тарелках, чашках или мисках разного цвета и формы, чтобы ещё больше подчеркнуть особенность подаваемого лакомства. Вот пример ужина *кайсэки*, который мне довелось отведать в одной из традицион-

ных японских гостиниц поздней осенью 2018 года:

- сливовое вино (в качестве аперитива); удлинённая тарелочка с кусочками тушёной утки и *эдамамэ*;
- небольшая миска с тушёными листьями и лепестками хризантемы, грибами *мацутаке*, каштаном и лаймом;
- *цукэмоно* (японские соленья): три дольки огурца, две дольки редиски, одна маленькая слива *умэбоси*;
- *сашими*: три вида сезонных рыб – *кинмедай* (японский золотой окунь), *ооторо* (тунец) и *хамати* (желтохвост) – маленькая кружечка супа из грибов, японской редьки и тофу;
- несколько кусочков говядины *вагю* с лёгким соусом и фруктовой стружкой *юдзу*;
- поджаренный на гриле лосось, подаваемый в бамбуковой корзине вместе с корнем лотоса, гречневой лапшой и японской редькой *дайкон*, приправленной уксусом;
- *тэмпура* – жаренные в кляре дольки овощей, несколько крупных креветок и стебелёк риса;
- маленькая миска супа *мисо* (на основе пасты из ферментированных бобов) с моллюсками;
- небольшая тарелочка с рисом;
- кружка зелёного чая;
- десерт: домашний пудинг и несколько ломтиков хурмы.

Каждая трапеза *кайсэки* – это уникальное произведение искусства «от шефа», который старается привнести в меню что-то от себя. Блюда подаются с определённым интервалом, чтобы гость сумел ощутить всё богатство и палитру вкусов

подаваемых лакомств: часто очень сложно представить, чем обернётся очередная тарелочка с элегантно содержимым.

Обычно подобная трапеза может влететь в копеечку, но оно того стоит: каждый раз, останавливаясь в традиционной японской гостинице *рёкан*, я с нетерпением ожидала не только многочисленных погружений в горячие источники, но и возможности ещё раз побывать на гастрономическом спектакле длиной в несколько часов под названием «Кайсэки».

Лапша каждый день

Бытует мнение, что японская кухня – самая полезная в мире. Где ещё вы найдёте такое количество долгожителей?

Но не нужно думать, что суши и зелёный чай тут употребляются с утра до вечера. То японское меню, к которому привык русский человек, это больше праздничная пища, ну, или там... для выходных с любимыми.

Так, к походу в японский суши-бар моя японская семья готовилась заранее и со всей ответственностью: уже за несколько дней японский *ото: сан* (папа) каждый вечер начинал с воодушевлением рассказывать, как он проглотит жирного тунца за один присест, а потом расправится с тонко нарезанными ломтиками осьминога и кальмара.

В середине прошлого века в рацион питания жителей Японии вошли хлеб, молоко, мясо и другие заморские продукты. В наши дни обычный японец завтракает точно так же, как и мы: кофе, сэндвич с ветчиной или омлет. То же самое предлагают на завтрак и во многих кафе. Мясо теснит рыбу на пьедестале, а «пойти поесть суши» случается раз в неделю или по праздникам. Белый воротничок скорее быстренько расправится с тарелкой лапши во время обеда, а на ужин отъестся рисом и мясным шашлычком, запивая это дело очередной кружкой пива. Такая же ситуация и с зелёным чаем: вопреки всеобщему заблуждению, во многих рестора-

нах, не специализирующихся на японской еде (или кафе типа «Старбакса»), его попросту нет: японцы очень любят... кофе.

Каждый второй турист, приезжая в Японию, задаёт один и тот же вопрос: «Где поесть суши?» Однако современная японская кухня – это не только суши, но и разнообразное количество всевозможных блюд, которые возникли в процессе активного заимствования и локализации. Вот небольшой список блюд японской кухни, которые обязательно стоит попробовать.

- **Онигири** – рисовые колобки, слепленные в виде треугольника или шара с различными начинками, которые часто заворачивают в сушёные водоросли *нори*. Обычно продаются в магазинах, уличных лавках или на фестивалях.

- **Рамэн** – заимствованная из Китая яичная лапша, подаваемая в различных супах, которые могут быть сделаны на основе соевого соуса, солёного соуса, или где в качестве основного ингредиента используется *мисо*.

- **Соба** – тонкая гречневая лапша, которую подают как в холодном, так и в горячем виде, жареную и варёную, в бульоне и с овощами.

- **Удон** – лапша из пшеничной муки, при приготовлении которой не используются яйца.

- **Тэмпура** – рыба, морепродукты и овощи, приготовленные в кляре и обжаренные во фритюре, получившие извест-

ность благодаря португальским торговцам.

- **Тонкацу** – панированная и хорошо прожаренная во фритюре свиная котлета, пришедшая с Запада.

- **Гёдза** – одно из популярных блюд, взятых из Китая: обжаренные пельмени с разнообразной начинкой, чаще всего с фаршем и овощами.

- **Карэ райсу** – рис с соусом карри на японский лад, который пришёл в страну даже не из Индии, а из Великобритании (любимая еда всех работающих мужчин).

- **Окономияки** – «японская пицца» в виде жареной лепёшки, наполненной морепродуктами, мясом или овощами, приправленной майонезом и специальным соусом, которую посыпают очень тонко нарезанным сушёным тунцом.

- **Такояки** – шарики из жидкого теста с начинкой из отварного осьминога и других ингредиентов (считаются типичным блюдом города Осака).

- **Набэ** – суп из мяса, птицы, овощей, рыбы и морепродуктов, который готовится и подается в железном или глиняном котелке.

- **Одэн** – сытная похлёбка из тофу, рыбы, рыбных палочек, моллюсков и яиц. Её можно обнаружить в любом *комбини* 7-Eleven или Family Mart (обычно в специальных кастрюлях возле касс).

- **Сябу-сябу** – тончайшие ломтики мяса, которые несколько раз погружают в кипящий суп (где варятся овощи, грибы, тофу), и как только мясо немного меняет цвет, упо-

требляют, предварительно обмакнув в сырое яйцо.

- **Сукияки** – так же, как и **сябу-сябу**, тонко нарезанные кусочки мяса готовятся вместе с овощами и тофу в специальной железной кастрюле.

- **Якитори** – куриное мясо, овощи и грибы на бамбуковых шпажках, приготовленные на гриле с углями. В Японии являются любимой закуской к алкогольным напиткам.

- **Якинику** – изначально появившееся в Корее жареное мясо, которое готовят на решётке (обычно большой компанией) и едят не спеша за беседой.

- **Суши** (или **суси**) – самое известное японское блюдо, приготовленное из риса с уксусной приправой и различными морепродуктами. Приправу *васаби* принято подавать не на отдельной тарелке, а класть сразу внутрь суши. Никаких роллов «Филадельфия» и «Калифорния» – это всё пришло из американской кухни. Суши принято макать в соевый соус рыбой, а не рисом. Самого же соевого соуса принято наливать совсем немного. В Японии совершенно приемлемо есть суши руками: такую картину можно часто увидеть среди местных жителей.

- **Сашими** (или **сасими**) – нарезанное филе сырой рыбы разных видов, которое едят, обмакивая в соевый соус.

- **Бэнто** – коробочка с едой, разделённая на секции, в каждой из которых находятся различные ингредиенты: рис, рыба или мясо, несколько видов нарезанных сырых или маринованных овощей, иногда десерт. *Бэнто* продают везде:

в каждом супермаркете, на железнодорожных станциях или в магазинах *комбини*. Именно эта коробочка с едой всегда под рукой у японца: на работе, на экскурсии, в поездке. *Бэнто* широко распространены среди школьников как обед, поэтому японские жёны (особенно те, кто только ими стали) часто тратят много времени на приготовление и сервировку волшебной «шкатулки» мужьям и детям. Некоторые изощряются до такой степени, что соревнуются друг с другом: иногда в начальных школах даже проводят соревнования на самое лучшее: «Бэнто дня».

Первые месяцы в Японии я постоянно ела суп с лапшой и прочие прелести японского фастфуда, такие, например, как *тэмпура*. Все японизированные «маття латте» со взбитыми сливками точно так же употреблялись с завидной частотой, пока я не осознала, что в каждом фраппучино с сакурой около 600 калорий. Потолстеть в Японии может каждый без проблем, что, в принципе, и отмечало большинство моих европейских подруг, которые решили попытать удачу в этой далёкой экзотической стране.

Забегая вперёд, отмечу, что через несколько лет проживания в Японии вместо риса начало хотеться картошки, а вместо японских *такояки*, *якитори*, *удон* и *рамэн* желалось простой котлеты или пиццы. Как и многие другие иностранцы, я стала больше ходить в пиццерию, стейк-хаузы или, когда уж совсем настигала тоска по чёрному хлебу, – в русский ресто-

ран. Японцы, кстати, тоже очень любят чужеземные блюда: итальянская, французская и китайская кухни попадают в Токио так же часто, как и представители японского фастфуда.

Всё-таки Япония – рай для гурманов: в один вечер можно вдоволь насладиться мексиканским *буррито*, а все последующие – смачно хлюпнуть *рамэна*. Главное – знать, как орудовать двумя палочками.

Застолье с палочками

Как и следовало ожидать, приём пищи в Японии окутан большим количеством правил и ритуалов. Перед тем, как приступить к трапезе, японец произносит выражение, похожее на русское «Приятного аппетита!» – «*Итадакимасу*» («Принимаю с благодарностью»). Потом он вытирает руки, а может, даже шею и лицо, при помощи *осибори* (влажное полотенце, иногда горячее после стерилизации). Если принесли суп, то сначала принято выпить бульон, а потом опустошить содержимое тарелки.

Японец часто держит небольшую пиалу с едой в одной руке и никогда не поливает простой рис соевым соусом.

При распитии алкогольных напитков он подливает в бокалы сотрапезников, не наливая в свой собственный: тихонько подвинет бокал в сторону собеседника, который с удовольствием наполнит его содержимым. Перед тем, как выпить, вместо тоста все участники банкета произносят «Кампай!» («До дна!»).

Часто в традиционных японских ресторанах пищу принимают за низким столом, сидя на циновках в позе *сейдза* (на коленях, оперевшись ягодицами на пятки). Завершая трапезу, японец скажет хозяину: «Готисо: сама десита!» («Это было очень вкусно!») в благодарность за пищу.

Ножом и вилкой в Японии пользуются с переменным

успехом, обычно для европейской еды, ложкой – когда едят *карри*. Но даже в этих случаях чаще всего в обиходе самый главный инструмент для приёма пищи – палочки *о-хаси*.

За продолжительное время, проведённое в Стране восходящего солнца, я не раз видела воодушевлённых путешественников, которые стучали палочками о стол, махали ими в воздухе или накальвали на них непослушный кусочек лосося, от чего у рядового японца точно замерло бы сердце. В Японии существует целый ряд «табу», когда дело доходит до использования *о-хаси*.

Так, нельзя:

- втыкать палочки в блюда, особенно в рис: так делают тогда, когда оставляют еду у изголовья покойного в качестве подношения;
- передавать еду из одних палочек в другие: так передают кости покойного после похоронной кремации;
- накальвать еду на палочки;
- подтягивать к себе блюда при помощи палочек;
- стучать ими о стол или о другие приборы;
- указывать палочками на что-либо.

Не стоит также:

- водить палочками над едой или в воздухе, или рисовать ими на столе;
- зажимать палочки в кулаке.

Японцы уделяют большое внимание тому, чтобы блюда

ели в соответствии со всеми правилами этикета. Нередко перед тем, как принести пищу, вам будут долго объяснять, что именно у вас в тарелке и как правильно отведать это лакомство. Не похожие ни на что другое японские десерты тоже не станут исключением.

Рыбка с начинкой

Я не сладкоежка и, скорее всего, с трудом смогу рассказать о всех деталях традиционных японских десертов *вагаси*, но при этом даже я признаю, что Япония действительно знает толк в сладостях. Прилавки японских магазинов пестрят различными лакомствами всевозможной формы, цвета и размера, так и хочется скорее прикупить хотя бы одну коробочку, чтобы порадовать друзей, коллег или просто доставить себе удовольствие.

В Японии различают два вида сладостей: японские и европейские. Японские впечатляют своим разнообразием, имеют необычный, изысканный вкус и, как и другие виды блюд, возникших в Японии, нередко носят сезонный характер. В их основе часто используются непривычные для русского человека ингредиенты: рисовое тесто *моти*, бобы *адзуки*, агар-агар и другие растительные составляющие, что делает *вагаси* менее сладкими и более безвредными для фигуры.

Цвета традиционных японских сладостей обычно приглушены и чаще всего состоят из пастельных оттенков, которые подбираются с утончённым вкусом. Так же, как и другие японские блюда, *вагаси* должны радовать глаз и пробуждать ваше воображение благодаря своему внешнему виду. От традиционных кондитерских изделий до простых сладостей на каждый день – существует такое множество японских ла-

комств, что можно потерять счёт. Приведу несколько примеров.

- **Анко** – десерт, который готовят на основе сладкой бобовой пасты.
- **Аммицу** – фруктовое желе из агар-агара со сладкой подливкой и пастой из бобов *адзуки*.
- **Амэ** – вид японской карамели.
- **Моти** – колобки или лепёшки из истолчённого в пасту рисового теста.
- **Данго** – шарики из рисового теста **моти**, нанизанные на деревянные палочки и обычно политые сиропом или смазанные сладкой бобовой пастой.
- **Дайфуку** – мягкая лепешка из **моти** с начинкой из пасты *ан*.
- **Кастелла** – бисквит, который появился в Японии благодаря португальским торговцам в порту Нагасаки в XVI веке.
- **Монака** – два слоя тонкого печёного теста **моти**, похожие на вафли, между которыми помещают начинку из бобовой пасты *ан*.
- **Мандзю** – вид японских пирожков с начинкой из сладких бобов *анко*.
- **Тайяки** – очень популярные мягкие вафли в форме рыбки со сладкой начинкой (в классическом варианте – со сладкой бобовой пастой).
- **Ёкан** – желеобразная пастила, основным компонентом

которой являются чаще всего красные бобы.

Как видно из описаний, настоящие японские десерты – это очень специфическое удовольствие. С виду смотришь – хочешь скупить весь магазин, а как попробуешь на вкус – не всегда можешь осилить и две ложки.

Японцы – просто гении упаковки. Покупаешь одну коробочку, открываешь – там ещё коробочка, открываешь и её – а там аккуратно сложенные пакетики с ленточкой: в каждом – какая-нибудь вафелька с шоколадкой. Японская бумага *васи*, небольшие плетёные корзиночки, бамбук – всё это служит декоративным оформлением для сладостей, доставляющим невероятное зрительное наслаждение – даже больше, чем вкус содержимого. Несколько раз даже было так, что я покупала заветную коробочку с лакомством, но так и оставляла её торжественно стоять где-нибудь на видном месте, чтобы несколько раз за день успеть полюбоваться пышной веточкой сосны, аккуратно прикреплённой на одном из выдвижных ящичков с конфетами.

Японцы ещё и настоящие гении маркетинга – особенно если продукт ассоциируется с каким-то сезонным событием. Уже в начале марта, за несколько недель до начала цветения вишни, все прилавки магазинов, кофеен и ресторанов мерцают розовым цветом: пирожные с лепестками сакуры, всяческие сакура-латте и фраппучино в «Старбаксе», даже пиво «Асахи» в розовой лимитированной упаковке.

Все эти милые атрибуты сезонных изменений заставляют простых обывателей тратить деньги на вещи, которые они никогда и не думали покупать. Правда, заканчивается это всё так же быстро, как и начиналось: местные жители – строгие ребята: если сказали, что пляжный сезон длится с 1 июля до 31 августа, то так оно и будет, несмотря на то, что первые недели сентября будут самым настоящим пеклом. Вот так и с сакурой: вроде цветёт-цветёт, а «Старбакс» уже перестал продавать сезонные напитки. Ничто не вечно в Японской империи, даже цветущая сакура.

Культурный шок?

Квартирные страсти

– Алло. У меня тут посетитель, который хочет арендовать у вас квартиру. Но... она иностранка. Что вы думаете по этому поводу? – так начинается каждый второй (если не первый) телефонный разговор риелтора с владельцем квартиры, если вы приходите в японское агентство недвижимости, именуемое *фудо: сан*.

Даже несмотря на то, что Токио – это многомиллионный мегаполис, где глаз среднестатистического японца несколько раз за день встречает иностранца, сдать в аренду жильё «человеку извне» решается не каждый. А вдруг он сбежит? Вдруг не заплатит или разгромит всю квартиру? А может, он приведёт десяток себе подобных и устроит пляски до утра, терроризируя соседей? Иностранцы по-прежнему вызывают недоверие, и им часто приписывают все смертные грехи...

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.