

ОСЕНЬ 2016

ЯПОНИЯ

стили и жизни



Комаки Курихара

"Россия, любовь моя!"



НА ОБЛОЖКЕ:
Актриса КОМАКИ КУРИХАРА
Фото: Кэндзи Камада

Содержание

- 3 **Обычаи**
Ритуалы великанов
- 4 **Интервью**
Комаки Курихара
- 10 **Писатель**
Харуки Мураками: живая легенда
- 12 **Развлечения**
Новая Годзила – новый хит
- 14 **Мода по-японски**
Кавайи: удовольствие от моды
- 16 **Хай-тек**
Королевство роботов
- 18 **Сельское хозяйство и рыболовство**
Тунец с высшим образованием
- 20 **Эссе: Токийский дневник**
Японский колобок: из сказки на улицу
- 22 **Еда: Рецепты с родины**
Традиционная кухня Канадзавы
- 24 **Регион в подробностях**
Канадзава



стр. 10



стр. 10



стр. 10

Главный редактор: Котаро Оцуки
Исполнительный редактор: Такэхико Окадзаки
Шеф-редактор: Ютака Комия
Арт-директор: Тосиэ Тэрасава
Редактор-переводчик: Хироюки Хоризэ
Издатель: © Посольство Японии в России
129090, Москва, Грохольский пер., 27
Телефон: 8(495)229-25-50/51
Организационное содействие:
Global Business Division of The Mainichi Newspapers Co., Ltd.

Оформление и верстка: Harpu Japan Co., LTD.
Печать: ОАО "Подольская фабрика офсетной печати"
125009, г. Москва, ул. Тверская д. 20 стр. 3
Адреса для отзывает:
kokusai@mainichi.co.jp; japan-info@mwf.mofa.go.jp
Наша страница в Facebook, ВКонтакте и Одноклассниках:
«Посольство Японии в России»
Архив журнала на сайте посольства Японии: ru-emb-japan.go.jp

Мнения авторов являются частными и не обязательно совпадают с позицией правительства Японии.

Ритуалы великанов

Японская национальная борьба сумо – это и спорт и, с другой стороны, традиционная культура, содержащая элементы чествования богов. Возможно, вы и сами видели состязания японских сумоистов, ведь они приезжали, чтобы показать свое искусство в Москву. Среди борцов много иностранцев, - есть монголы, американцы, бразильцы, китайцы, - и их количество продолжает увеличиваться. Есть два борца, родом из России: принадлежащий к школе Ономацу Николай Иванов (выступающий под именем Амур) и к школе Ямахибики Анатолий Михаханов (под именем Аврора).

Сумо принадлежит к боевым искусствам, высоко чтит правила и этикет. В нем много разных ритуальных действий, и каждое имеет свое собственное значение. Ринг - *дохэ* посыпают солью для того, чтобы очистить, поскольку в Японии верят, что соль очищает и от грязи и от мерзости. В этом ритуале также заложено еще одно значение: соль должна служить дезинфицирующим средством, если борец упадет и поранится во время схватки.

Перед тем, как начнется поединок сумо, прово-

дится несколько церемоний. Возьмем для примера *касивадэ* – хлопанье в ладоши, – ритуал, изначально осуществляемый во время посещения синтоистского храма и показывающий уважение к богам. Или *тиритэзу* – жест, начинающийся с хлопка в ладоши, во время которого потирают руки, разводя их затем широко в стороны и показывая ладони, а затем, резко их повернув, – тыльную сторону кисти руки. Он воспроизводит омовение рук в ситуации, когда нет воды, и вместо того чтобы их мыть, рвут траву, а если нет и травы, то мнут воздух. Еще этот жест показывает, что борец не прячет оружия.

И все борцы сумо обязаны эти церемонии соблюдать.

Полвека назад в сумо выступали два борца под именами Тайхо (Великий феникс) и Касивада (Дубовая дверь). И это были великие борцы.

Они заслужили уважение японцев не только потому, что сильны, но и благодаря красивому исполнению ритуалов. Люди считали, что в их жестах проявлялись и физическая сила и душевная чистота. ■



Комаки Курихара

Знаменитая актриса Комаки Курихара наверняка хорошо известна нашим читателям благодаря фильму «Москва, любовь моя». У себя на родине она известна еще и тем, что показала на театральной сцене характеры русских женщин. О своих впечатлениях о России и россиянах она рассказала в интервью журналу «Япония».

- Расскажите, пожалуйста, о том, каким было ваше первое соприкосновение с Россией? И каким было ваше первое впечатление о России?

- Мне было 15 лет, и мне поручили преподнести букет цветов майору Гагарину. Моим первым впечатлением о России была надежда, ассоциируемая с полетом в бесконечный космос. Я и сейчас, продолжая выступать на сцене, играю моноспекталь, посвященный Сумако Мацуи, первой актрисе, исполнившей в Японии роли Анны Карениной и Катюши из «Воскресения». Неделю назад, прошло 32-ое исполнение этого спектакля.

- Сумако Мацуи – первая японская актриса Синдзюки, так называемой «Новой драмы», направления, возникшего в японском театре в начале XX века.

- До этого в японском театре женские роли исполняли актеры-мужчины, так называемые *оннагата*. В японском традиционном театре женский образ заключал в себе достоинство, выражающееся в от-

сутствии мимики. Это была стандартная роль, так что можно было играть одними формально установленными жестами *ката*. Для исполнения роли западной женщины, как считается, необходима игра, больше показывающая внутреннюю психологию человека.

Исполняя роли западных женщин, Сумако Мацуи передала японскому обществу сильный образ женской независимости. Также и я, как актриса «Новой драмы» часто имела случай исполнять роли западных женщин, и, конечно же, желала когда-нибудь сыграть роль Сумако Мацуи, моей предшественницы в этом. И вот это осуществилось.

Когда я исполняю роль Сумако, у меня больше радости, чем ощущения трудности. И я надеюсь, что передаю зрителям то чувство уважения, которое испытываю к Сумако Мацуи.

- До сих пор вы играли разных героинь в «Трех сестрах», в «Воскресении», в «Вишневом саде», в других спектаклях. Что вы думаете об этих героинях и спектаклях?



В «Трех сестрах» я играла Ирину, младшую из сестер. В «Воскресении» - Катюшу Маслову, в «Вишневом саде» - Раневскую. Исполнив одну за другой эти роли, я смогла пройти путь в актрисы мирового театра. И я с гордостью думаю об этом.

В то время, когда я изучала классический балет, то есть еще девочкой, я пропиталась русской культурой, поэтому с радостью думаю о том, что мне удалось через эти роли выразить силу воли и мысли русских женщин, их красивую душу.

Я планирую в следующем году снова выступить в «Вишневом саде». Если коротко выразить в словах каждый из этих трех образов, то Ирина – это весна и надежда, Катюша – всевозможные женские проявления, незапятнанное сердце и все понявшее озарение. Раневская – любовные воспоминания.

Работа над любым из образов для меня как актрисы - незабываемое творчество. Мне как актрисе и впредь хотелось бы играть, вкладывая все тело и всю душу в каждую постановку, в каждое произведение.

- У вас есть опыт учебы у балетных педагогов Большого театра в то время, когда вы учились в школе Токийского балета имени Чайковского. Как это повлияло на вашу связь с русской культурой и искусством?

- Я исполнила роли главных героинь в трех фильмах совместного советско-японского производства. Первым был фильм режиссера Александра Митты «Москва, любовь моя». Благодаря роли балерины Юрико меня узнали зрители в России. После этого я снималась в фильмах «Мелодии белой ночи» и «Шаг».

Режиссером-постановщиком «Вишневого сада», первого, в котором я играла, был Анатолий Эфрос. Я смогла познакомиться со многими другими замечательными людьми искусства из России. Говорят, что самый большой успех человеческой жизни состоит в том, чтобы приобрести много друзей. Я знакома с такими русскими актерами как Юрий Соломин, Анастасия Вертинская, с режиссерами Сергеем Соловьевым, Александром Миттой, с дирижером Юрием Темиркановым, пианисткой Любовью Тимофеевой. Я чувствую дружеское расположение ко многим людям. У меня счастливая жизнь.

- Расскажите, пожалуйста, о тех впечатлениях, которые у вас остались от России, ведь вы не раз там бывали.

- Я чувствовала величие культуры, величие того, как почитается культура. Если говорить лично обо мне, то во время съемки фильма «Москва, любовь моя» я смогла, исполняя роль балерины, станцевать «Жизель» в Большом театре. Будучи актрисой, я смогла осуществить свою мечту балерины.

- Что вы думаете о россиянах? Как вы их воспринимаете?

В ТО ВРЕМЯ, КОГДА Я ИЗУЧАЛА КЛАССИЧЕСКИЙ БАЛЕТ, ТО ЕСТЬ ЕЩЕ ДЕВОЧКОЙ, Я ПРОПИТАЛАСЬ РУССКОЙ КУЛЬТУРОЙ.





Комаки Курихара

Окончив школу Токийского балета в 1963 году, поступила в театр-студию «Хайюдза». В 1967 году дебютировала в телесериале NHK «Три сестры» по пьесе Дзиро Осагари, за что была удостоена награды Японской ассоциации кинематографистов и получила широкую известность. Исполняла роли главных героинь во многих фильмах, в том числе, в трех советско-японских постановках. В 1981 году - роль Ирины в спектакле «Вишневый сад» (режиссер-постановщик Анатолий Эфрос). В 1991 году получила Премию Министерства культуры Японии за роль Катюши в спектакле «Воскресение».

Как написано у Чехова, русский человек любит философию. Русские люди превосходно мыслят, превосходно передают мысли. Я помню, как в канун Нового года все поют, улыбаются, разговаривают, как на сцене. Проводят время, забывая о нем. Как мне кажется, россияне из тех, кто наслаждается жизнью. Даже страдания они воспринимают как часть человеческой жизни.

- Расскажите о тех россиянах, которые оставили след в вашей душе.

- Если бы мне пришлось таковых выбирать, то я бы назвала своих учителей Суламифь Мессерер и Алексея Варламова, под чьим руководством я танцевала в балете. Мне, тогда пятнадцатилетней, они рассказывали о смысле сценической жизни, об искусстве.

- Как заместитель председателя японского оргкомитета «Фестиваля российской культуры в Японии» вы много занимаетесь вопросами японско-российского культурного обмена. Что вы думаете о настоящей ситуации в этой сфере? Каким видится вам это сотрудничество в дальнейшем?

- Русская культура стремится к совершенству именно в области классической культуры и искусства. А

КАК МНЕ КАЖЕТСЯ, РОССИЯНЕ ИЗ ТЕХ, КТО НАСЛАЖДАЕТСЯ ЖИЗНЬЮ.

вот относительно японской культуры меня беспокоит то, что вся страна преподносит субкультуру в качестве новой японской культуры. Игры, аниме, передовые технологии... Субкультура может получить свой блеск тогда, когда классическая культура хорошо развита. Я хотела бы уделять больше внимания именно классической культуре.

В рамках культурного обмена в октябре я поставлю спектакль в Пекине. Думаю, что для людей культуры и искусства важно участвовать в настоящем культурном обмене.

- Какими вам видятся японско-российские отношения – оптимистичными, пессимистичными? Что необходимо в дальнейшем, чтобы они улучшились?

- Политика – это переговоры, в которых учитываются государственные интересы каждой страны. Естественно, компромиссы тоже нужны. Экономические отношения получают влияние политики. В культурных отношениях, какой бы ни была ситуация между странами, основные принципы – доверие и дружба. Когда россияне и японцы общаются чистосердечно, то такое общение может оказать хорошее влияние на политику и экономику. Я в это верю. Определенно, обратного быть не может.

- Вы очень популярны в России. Какое послание вы хотели бы передать нашим российским читателям?

- Мое уважение к культуре и искусству России – это и уважение к россиянам. Любовь и симпатия с вашей стороны – это и моя любовь и симпатия к вам. «Россия, любовь моя!» ●





Харуки Мураками: живая легенда

Книги всемирно известного писателя Харуки Мураками продаются миллионными тиражами. Несколько лет подряд его каждый год выдвигают на Нобелевскую премию по литературе. В чем же секрет притягательной силы этого писателя для мировой публики?

текст: Макото Цуруя



Харуки Мураками, чьи произведения переведены примерно на 50 языков, – самый известный в мире из японских писателей. Конечно же, и у себя в стране он пользуется чрезвычайной популярностью. Когда выпускает очередной роман, то книга непременно становится бестселлером, а поклонники Мураками толпами приходят в книжные магазины. В своих произведениях Мураками живо описывает современников, оказавшихся в затруднительном положении, вставляет басни. Осенью каждого года появляются слухи о том, что Харуки Мураками вслед за Ясунари Кавабата и Кэндзабуро Оэ может получить Нобелевскую премию.

Мураками Харуки родился в январе 1949 года. Учился на театральном отделении университета Васэда. Во время его учебы в университете происходят студенческие волнения. Будучи студентом, он женится, открывает в Токио джаз-кафе. В 1979 году дебютирует с повестью «Слушай песню ветра». Его сухой стиль, в котором чувствуется влияние американской литературы, принес свежий ветер в современную японскую литературу того времени. В 1981 году он становится профессиональным писателем, оставляя кафе. Следующий его роман «Страна Чудес без тормозов и Конец Света» получает высокую оценку критиков за объединение под одной обложкой сразу двух историй.

С 1985 по 1995 года Мураками живет преимущественно в Европе и в Америке, в это время появляются переводы его работ за рубежом. Вышедший в 1987 году «Норвежский лес», впечатляюще описывающий жизнь и смерть молодых людей, позволяет ему занять прочное место среди популярных писателей. После этого он публикует такие превосходные романы как «Хроники Заводной Птицы» и «Кafka на пляже», а также



сосредотачивается на американской литературе, переводя произведения Фицджеральда и других. В 1995 году Мураками возвращается в Японию после большого землетрясения в Кобэ, нанесшего ущерб местности, в которой он вырос, и зариновой атаки в токийском метро.

В интервью, опубликованном в газете «Майнити» в октябре 2014 года Мураками сказал: «Мой идеал – писать сложные глубокие истории, используя простые слова». Описывать простым языком истории, возможные в любом месте земного шара, глубоко погружая в текст критику психики, порожденной войной и стихийными бедствиями, – вот стиль Мураками. Осмыслив зариновую атаку в токийском метро и террористическую атаку 11 сентября в Нью-Йорке, он публикует с 2009 по 2010 года «1Q84». Эта книга вся вместе – с первой по третью часть – разошлась миллионными тиражами.

Подростком Мураками читал Достоевского и Толстого, запечатлевая в душе их идеи. Под их воздействием в его произведениях повсеместно всплывают вопросы о том, что такое вера, почему нельзя убить другого человека, в чем смысл человеческого труда. Именно поэтому произведения Мураками легко преодолевают национальные границы, удостоиваются многочисленных наград за рубежом.

До последнего времени в Японии образ великого писателя всегда ассоциировался с человеком, который много пьет, разрушая свою жизнь пагубными для здоровья привычками. Однако Мураками ведет здоровый образ жизни, не пропускает ежедневные пробежки, более 30 раз пробежал марафонскую дистанцию. Болеет за бейсбольную команду Tokyo Yakult Swallows.

Мураками редко откликается на просьбы дать интервью или выступить с речью в Японии. Его жизнь – живая легенда, крайне загадочная. Вместо того чтобы назвать его представителем японской литературы, было бы лучше назвать его одним из представителей литературы мировой. ■

НОВАЯ ГОДЗИЛЛА – НОВЫЙ ХИТ

Новый фильм «Син-Годзилла» с современными спецэффектами пробирается в хиты. Огромная популярность монстра, который за полвека появлялся в 29 фильмах, побуждает режиссеров вновь и вновь обращаться к этой истории, переосмысливая ее на новый лад.

текст: Коити Нодзима, кинокритик

В Японии стремительно продвигается в топ «Син-Годзилла» киностудии «Тохо». Выпущенный в прокат 29 июля 2016 года фильм спустя чуть более месяца посмотрели около 4,2 млн человек, а сборы превысили 6 млрд иен. Значение фигурирующего в названии слова «син» можно интерпретировать по-разному. Записанное катаканой, оно может быть соотнесено по звучанию с несколькими иероглифами, и определять хорошо известную всем Годзиллу и как «новую», и как «настоящую», и как «божественную». А может быть и иначе.

Режиссер-сценарист Хидэаки Анно, известный зрителям по Neon Genesis Evangelion и по многим другим анимационным фильмам, выступил здесь сорежиссером Синдзи Хигути, мастерски использовавшего спецэффекты в «Атаке титанов» и в других фильмах.

«Син-Годзилла» - 29-ая по счету «Годзилла»,

снятая в Японии. От прежних фильмов этой серии она отличается тем, что в фокусе внимания оказывается не столько разрушительная сила чудовища, сколько реакция на нее со стороны общества и правительства.

Громадное существо, так называемая Годзилла, неожиданно поднимается на берег в префектуре Канагава и нападает на японскую столицу. Ее цель нельзя понять, ее биологическая форма тоже не понятна. Ей будут противостоять Силы самообороны, но что станет юридическим основанием для их применения? Они должны быть задействованы для обороны, для защиты общественной безопасности, для борьбы со стихийным бедствием? Годзилла неуклонно приближается к центру города, пока кабинет министров путается в определениях, обсуждая предлог использования Сил самообороны. И эта растерянность кабинета министров напоминает реальную ситуацию, в которой оказалось прави-

тельство, столкнувшись с аварией на атомной станции после Большого восточно-японского землетрясения 3 марта 2011 года. Слова: «О произошедшем не было даже предположения» звучат в фильме несколько раз, как и в то время.

Син-Годзилла по структуре своего тела и возможностям выходит за пределы состояния обычного живого существа под действием радиации. В связи с этим вспоминается самая первая «Годзилла» 1954 года. В том году на Коралловом острове Бикини прошло испытание водородной бомбы, были облучены рыболовная лодка «Фукуру-мару №5» и другие судна. Японцы, пережившие атомные взрывы, очень боялись радиации. Как отражение этого страха и была создана Годзилла. Последовавшие после фильма с Годзиллой, к сожалению, стали разновидностью экшен-фильмов. Придуманные один за другим Кинг-Конг, Мотра, Родан, Ангирус, Мехагодзилла и прочие грозные

враги Годзиллы, должны были показать, смогут ли они сойтись с Годзиллой в схватке, напоминающей профессиональный реслинг. Но эта тема уже исчерпана.

Вместо этого в 1998 году на экраны вышла GODZILLA американского производства, в которой образ Годзиллы полностью создан с помощью компьютерной графики. До этого под видом японских годзилл буйствовали актеры, напялившие на себя костюмы ростовых кукол. Прославившийся игрой в таком костюме актер Сацума Кэнплатиро был даже приглашен в Северную Корею, чтобы сыграть роль ростовой куклы в фильме с монстрами «Пульгасари». Исполненная в компьютерной графике GODZILLA быстро завоевала Нью-Йорк, но в Японии получила плохой отзыв: «Словно ящерица». Тем не менее снятый в Америке в 2014 году следующий фильм GODZILLA стал всемирным хитом. «Син-Годзилла», разумеется, тоже полностью построен на компьютерной графике. ■



Годзилла разрушает центральный вокзал Токио

Кawaii: удовольствие от моды

текст: Юй Судзуки



Субкультура *кавай* переживает мировой бум, центры которого – в Европе и в Америке. Эту моду связывают с модой токийского квартала Харадзюку, на улицах которого она зарождается. В ее основе – молодежная одежда пастельных тонов с эксцентричным дизайном. Дополнением к ней служат броские аксессуары. Среди часто повторяющихся мотивов *кавай* – кондитерские изделия. Интересно, что даже такой гротескный дизайн, как многократное воспроизведение глазного яблока, вписывается в стиль *кавай*.

Субкультура *кавай* – коммерческий продукт, разработанный компанией «Асобисистем», в основе которого несколько тем, присущих шумному Харадзюку. Прежде всего, это молодежная мода и музыка. Сама компания выступает как организатор клубных мероприятий, функционирует как фэшн-бюро, управляет медиа-проектами, ищет новые форматы бизнеса, связывая вместе уже имеющиеся. Свой контент «Асобисистем» транслирует всему миру.

Живой символ субкультуры *кавай* - Кяри Памю Памю, певица и модель, которую впервые представила публике «Асобисистем». Официально ее псевдоним звучит еще более оригинально: Каролаин Чаронпlop Кяри Памю Памю. Она дебютировала в 2011 году, а в 2016 году выпустила собственный альбом с песнями, ставшими хитами. Кяри Памю Памю хорошо известна не только в Японии, но и за ее пределами: певица трижды гастролировала за границей. Ее сценический костюм – отражение субкультуры *кавай*, то, что называют модой Харадзюку. Яркая одежда и оригинальная прическа вкупе с милостливо-яз-



вительным настроением клипов сразу привлекли всеобщее внимание и стали толчком для стремительного распространения субкультуры. Кяри Памю Памю – ходячий товар. И в этом нет никакого преувеличения.

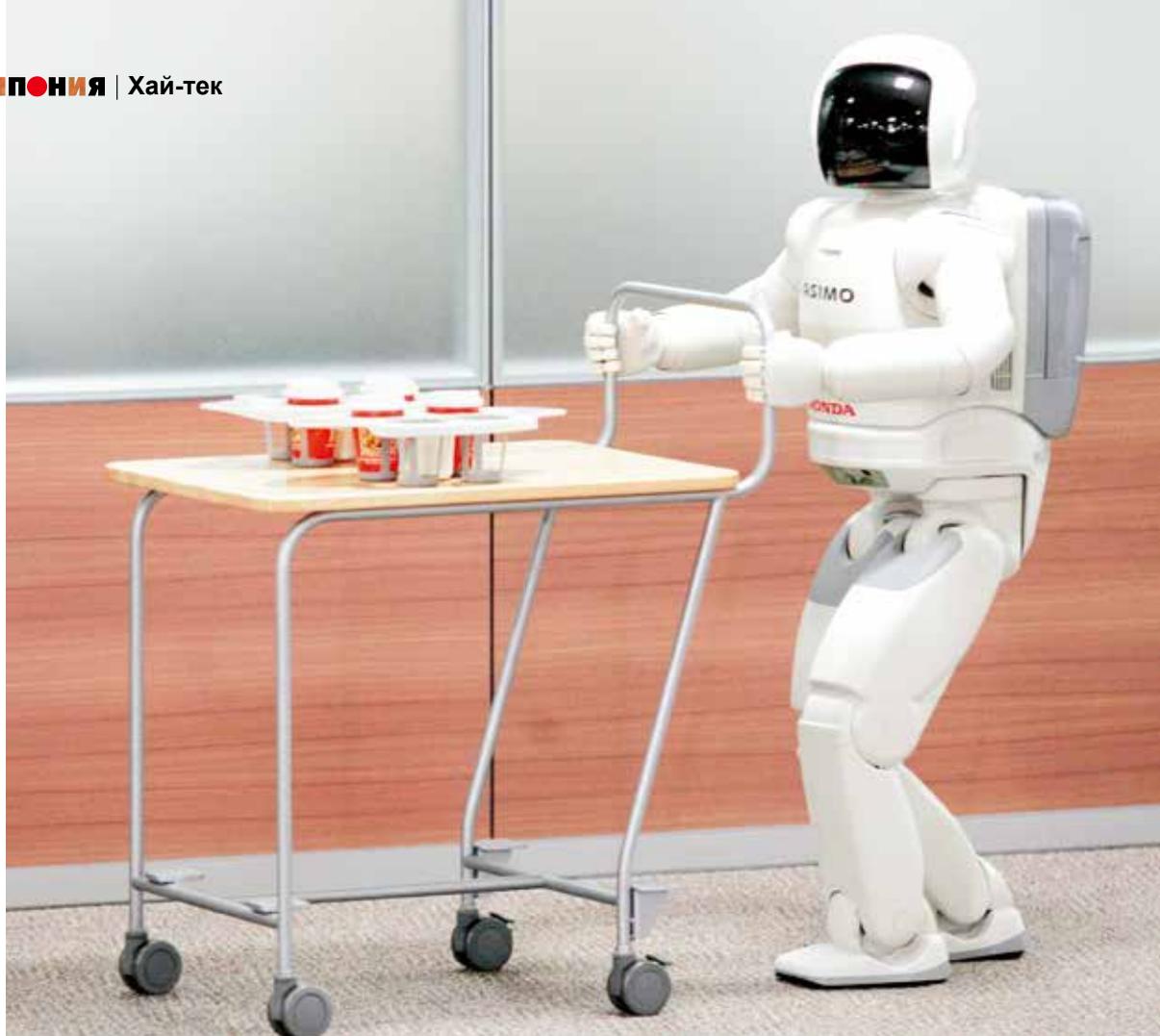
Утверждают, что субкультурой *кавай* оказались плененными всемирно известные голливудские знаменитости. Среди фанатов Кяри Памю Памю - певица и автор песен Кэти Перри, признавшаяся в одном из своих твитов еще в 2012 году: «Я безумно ее люблю! Она поднимает мне настроение!».

Певица Ники Минаж, привлекающая внимание всего мира своими эксцентричными и вызывающими нарядами, также с любопытством следит за субкультурой *кавай*. Иногда даже высказывается на эту тему: «У меня вызывает уважение то, что японцы проявляют свою креативность в одежде и получают искреннее удовольствие от моды и стиля. Это меня очень вдохновляет!»

Магазины и кафе, продвигающие субкультуру *кавай*, пользуются большим успехом не только у японцев, но и у иностранных туристов. Среди них - KAWAII MONSTER CAFE, визуальное воплощение квартала Харадзюку, чем-то действительно похожего на чудовище. Арт-директором проекта выступил Себастьян Мацуда, известный своими модными видеоклипами. Им же был основан в 1995 году модный магазин 6% DOKIDOKI, находившийся у истоков субкультуры *кавай*.

Огромной популярностью у иностранных туристов, толпами приходящих в Харадзюку, пользуется и магазин Galaxxxu, выпустивший на рынок много товаров, которые одновременно продвигаются в виде игр и аниме. И это список можно продолжать бесконечно. ◻





«Могучий Атом (Astro Boy)» - первое японское аниме, ставшее предметом экспорта наряду с японскими товарами. Оно обрело небывалую популярность на телевидении и в журналах в 50-х годах прошлого века, и транслировалось в телепередачах по всему миру. Это история о том, как ведут себя роботы, которым присущи такие же чувства и эмоции, что и у людей. Современные инженеры-конструкторы робототехники в своем большинстве еще в детстве смотрели истории о «Могучем Атоме» и мечтали сделать таких же роботов, и даже еще лучше. Влияние этого аниме на техническую мощь японского роботостроения огромно.

С 1980-х годов сделанные в Японии промышленные товары хлынули потоком в мир. Среди них продукция компании FANUC, которая воплотила мечту «Роботы создают роботов».

Изначально компания специализировалась на производстве оборудования с числовым программным управлением, но сейчас занимает большую долю на мировом рынке производственных роботов.

Многие главы государств, посещая Японию, осматривали ее заводы. Автоматизация произ-

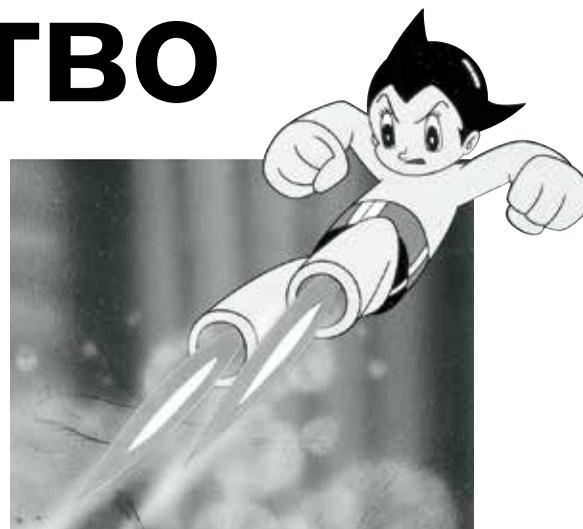
функции человека. Его разработала компания Cyberdyne, базирующаяся в Цукуба, японской кремниевой долине. Этот киборг-костюм может помогать людям с физическими недостатками, способствует физическим функциям, осуществляемым с помощью нервной системы и мозга. Его предполагают использовать для ухода за престарелыми, что важно для «стареющего» общества, к которому идет Япония. Кроме того, в центре внимания оказался и робот-андроид Pepper компании Softbank, способный распознавать эмоции и поддерживать разговор. Он подключен к интернету, через который постоянно автоматически совершенствует



ВЛИЯНИЕ ЭТОГО АНИМЕ НА ТЕХНИЧЕСКУЮ МОЩЬ ЯПОНСКОГО РОБОТОСТРОЕНИЯ ОГРОМНО.

Королевство роботов

Буму роботостроения, переживаемому Японией сейчас, предшествовала мечта о всемогущих машинах, которую зародили популярные аниме еще полвека назад.



Могучий Атом (Astro Boy)

водства нужна была в основном для того, чтобы повысить производственную эффективность.

Вступление в новый XXI век ознаменовалось изобретениями роботов, предназначенных для домашнего применения. Например таких, как собака-робот «Айбо» компании «Сони», способная заменить домашнего любимца. В 2006 году производство «Айбо» было прекращено, однако в этом году было объявлено о его возобновлении. Другая японская компания – «Хонда» – первой в мире начала производство двуногого робота «Асино», который умеет подниматься и спускаться по лестнице, а также танцевать.

В последнее время внимание привлекает первый в мире робот-экзоскелет HAL, который способен улучшить физические

свои функции, реагирует на информацию, полученную от собеседника, анализируя его жесты и интонацию, произнесенные слова. То есть приближается к коммуникации, в которой больше нет границы между машиной и человеком.

Вот-вот появятся роботы, спасающие человека, общающиеся с ним на равных, то есть те, которые были описаны полвека назад в «Могучем Атоме».

В аниме про Атома, роботу с большим трудом удастся стать полноценным гражданином. В действительности вымышленные персонажи – Атом и воспитавший его Доктор Отяномидзу, - тоже обрели признание и специальную регистрацию в качестве жителей одного из токийских пригородов. Произошло это в 2003 году и стало одной из самых обсуждаемых тем. ■





Фото: KINDAI UNIVERSITY

Тунец с высшим образованием

О том, как разводят тунца в университете Киндай

текст: Эми Игараси

Тунец стал популярным благодаря всемирному буму на японскую кухню и моду на здоровую еду. Среди его разновидностей самый ценный, с жирным филе - черный тунец, которого часто называют «морским бриллиантом».

Институт аквакультуры университета Киндай в префектуре Вакаяма в 2002 году первый в мире смог осуществить полный цикл разведения черного тунца. Он учредил венчурную компанию и открыл рестораны под своим собственным управлением в Осаке и в Токио, на Гиндзе. «Тунец из Киндай», как его окрестили, привлек всеобщее внимание.

Полный цикл выращивания – это повторяемый цикл технологии, включающей искусственное выведение мальков из икры, их вскармливание и выращивание до зрелой особи, стимулирование метания ими икры для последующего выращивания мальков. Это отличается от существующего до сих пор способа размножения, когда из моря вылавливают мальков, родившихся в естественных условиях обитания, а также способствует сохранению природных ресурсов тунца.

Мальков выводят из икры и выращивают в ис-

кусственном резервуаре до того, как длина их тела достигнет 5-6 сантиметров. Затем их помещают в морской садок, в котором выращивают, переводя в зависимости от роста с комбикормов на кормление живой рыбой, такой как сельдь или ставрида. И спустя 3-4 года получают зрелую особь весом более 30 килограммов. В настоящее время опытно-хозяйственные центры аквакультуры, находящиеся в Осима (префектура Вакаяма) и Амами (префектура Кагосима), в течение года поставляют на рынок около 2000 «тунцов из Киндай». Однако для достижения полноценного цикла выращивания потребовалось 32 года напряженной работы.

Институт аквакультуры был учрежден в 1948 году и принялся за разведение желтохвостой лакедры, красного морского карася, гофа и других рыб под девизом «Возделывая море» первого ректора университета Коити Сэко. Исследования по черному тунцу начались в 1970 году. Тунец, с одной стороны, плавает с огромной скоростью в широкой морской зоне, с другой – представляет собой очень деликатный живой организм. Его кормление и выращивание в искусственных условиях оказалось чрезмерно затруднительным.

Например, часто происходили происшествия, влекущие гибель тунца, который врезался в сети садка, испугавшись грома, прожекторов кораблей или звука их моторов, и пытаясь спастись, уплывая от мнимой опасности. Но даже доросшая до зрелой особи рыба, на протяжении 11 лет почти не откладывала икру. Глава института Сюкэй Масума описывает этот период как «повторение попыток и ошибок». «Именно потому, что в основе

тунца становится проблемой.

Несмотря на то, что бизнес на черном тунце продвигается, остаются вопросы эффективности. Заместитель директора Центра рыбной промышленности и разведения мальков Токихико Окада говорит, что хотел бы увеличить процент выживаемости мальков. «Для этого нужно разработать искусственные комбикорма и систему обеспечения кормом, повышать технологию

«ИМЕННО ПОТОМУ, ЧТО В ОСНОВЕ УНИВЕРСИТЕТА КИНДАЙ – ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ, ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОДОЛЖАЛИ».

университета Киндай – практическое обучение, исследования продолжали», - говорит он.

Сегодня институт осуществляет продажу мальков черного тунца предпринимателям, занимающимся разведением рыбы. Как говорит Сюкэй Масума, таким образом Киндай пытается содействовать разведению черного тунца, не обременяя природу, в ситуации, когда беспорядочный отлов

вскармливания», - объясняет он. Также проводятся исследования по разработке более вкусного и быстрорастущего тунца и других его разновидностей улучшенного качества.

Экологично и безопасно. «Тунец из Киндай» - это непревзойденный вкус, не уступающий натуральному. Эксперимент исследователей, всматривающихся в тенденции на мировом рынке, продолжается. **□**

Сюкэй Масума, директор Института аквакультуры Университета Киндай (справа) и Токихико Окада, замдиректора Центра рыбной промышленности и разведения мальков.



Японский колобок: из сказки на улицу

текст: Светлана Хориз

О-мусуби корорин ссу-тон-тон... Я мысленно произношу эту японскую присказку почти каждый раз, когда сжимаю рис вокруг соленой сливы в плотный комочек треугольной формы, готовя еду, которую муж возьмет с собой в офис, а дети съедят, вернувшись из школы. *О-мусуби*, рисовые пирожки, самое первое японское блюдо, которое я научилась готовить еще десять лет назад. Самое простое и самое японское: для приготовления нужно минимум усилий и ингредиентов, а те, что основные – рис и сушеные водоросли *нори*, – неперменные атрибуты национальной кухни.

У *о-мусуби* есть начинка. Именно она делает японский колобок похожим на русский пирожок. А еще то, что *о-мусуби*, как и пирожки, такие же домашние, слепленные мамой или бабушкой для детей и внуков. Объяснить одним словом, без оговорок, этот национальный кулинарный феномен довольно затруднительно.



но, ведь и в японском языке для него существует три названия: одно формальное – *нигири мэси*, и два бытовых – *о-мусуби* и *о-нигири*, – запечатлевшие ласкающую слух речь японских женщин.

Их форма – круглая или треугольная – не влияет никак ни на вкус, ни на именование. Но с самого раннего детства закладывает то, из чего в итоге формируется национальное самосознание.

Даже один *о-мусуби* сразу утоляет голод, ведь он содержит около 100 граммов риса, а благодаря *нори*, очень питателен. Видимо, по этой причине именно эту еду любят японские олимпийцы. Когда они выступают за границей, находящиеся там японские рестораны готовят тысячи *о-мусуби* – и для спортсменов и для болельщиков.

Слово *о-мусуби* также означает «связь», напоминает тех, с кем этот пирожок связывает. *О-нигири*, этимологически ближе к процессу приготовления (слово происходит от глагола *нигиру*, сжимать рукой), но увидев в нем омоформу, несущую другой смысл – «отсечение чертей», японцы, возможно, получают психологическую защиту от неприятностей. Не по этой ли причине, их стали брать с собой в дорогу? Ведь именно *о-мусуби* – *о-нигири* послужили прототипом *о-бэнто*, коробочки с едой, в которой для них и сегодня находится место.

Уже своим названием *о-мусуби* увлекает японцев в страну грез, и это обстоятельство

часто эксплуатирует реклама. Если в японской сказке он выпадет у героя из рук и покатится (недаром ведь для нас, русских, он – колобок), то приводит к новым знакомствам и богатствам.

Только одна японская сеть мини-маркетов 7-Eleven за год продает более миллиарда *о-нигири* (их производством в таком количестве, разумеется, занимаются роботы), и делает это без малого сорок лет. Они появились на прилавках ее магазинов в 1978, эволюционировали вслед за экономическими изменениями на внутреннем японском рынке, иногда опережая спрос и предвосхищая его технологическими открытиями. Упаковка, в которую сегодня завернут рисовый пирожок из мини-маркета, хитрым образом позволяет сделать так, чтобы *нори*, попадая в рот, хрустела *пари-пари*, как это звукоподражательно описывают японцы.

По современной истории японских пирожков можно изучать не только маркетинг, но и географию. Тенденция последних десяти лет – передать через *о-мусуби* региональный вкус, сделав начинку из уникальных местных продуктов: кто-то таким образом познакомится с регионом, кто-то – вспомнит о родине.

О-мусуби – это то, что связывает Японию со всем миром. Даже маленькую провинциальную Японию, такую как городок Симанто с населением около 35 тысяч человек в префектуре Коти, жители которого создали Всемирную ассоциацию по популяризации *о-мусуби*, а



заодно продвигают гастрономическую культуру, житейскую философию и агротехнологии, связанные с производством и потреблением рисовых пирожков. Их усилиями, а также усилиями многих других организаций 100-граммовый рисовый колобок с успехом противостоит американскому гамбургеру, выступая на мировом рынке фаст-фуда в образе здоровой и куда более полезной пищи. И вы наверняка его видели в витринах общепита на московских и петербургских улицах.

Так вот, когда я готовлю *о-мусуби*, а делаю я это за редким исключением каждый день, я чувствую в этом действии что-то магическое. И это не только связь с моей семьей, но с русским колобком, который, как утверждают антропологи, раньше делали на Руси не из муки, а из смеси различных круп. Возможно, он даже был с рисовыми зернышками. □



Светлана Хориз
Журналист-фрилансер,
живет в Японии 10 лет.

郷土料理

Традиционная кухня Канадзавы:
дзибуни и кабура-дзуси

Все знают такие японские блюда, как суши, темпура, сукияки. В то же время каждая местность Японии славится собственной гастрономией, основанной на местных продуктах и культуре. Журнал «Япония» знакомит вас с традиционной японской кухней, бережно сохраняемой в каждом регионе.

Выходящий на Японское море город Канадзава богат дарами моря и гор, что позволило сформироваться здесь уникальной гастрономической культуре.

Холодной зимой – теплые отвары, супы и квашеные продукты. Среди них отвар дзибуни и долгохранящиеся кабура-дзуси. Основным ингредиент дзибуни - строганое утиное мясо. Его варят вместе с грибами шитакэ, сухариками фу и овощами в супе из соевого соуса, сахара, уксуса и саке. Мука,

покрывающая мясо, придает супу вязкость и не дает быстро остыть. Название дзибуни воспроизводит звук, который исходит из кастрюли при варки – «дзибу-дзибу». Кабура-дзуси – это редька кабура, квашенная вместе с желтохвостой лакедрой, морковь и другими продуктами в рисовом солоде. Кабура-дзуси имеет особый кисломолочный привкус и хорошо сочетается с саке.

Такие квашеные овощи с рыбой, называемые нарэ-дзуси распространены и в других регионах.

Дзибуни



Кабура-дзуси

В соседней префектуре Тояма, например, есть нарэ-дзуси с форелью, а в префектуре Акита - с японским волосозубом. И дзибуни и кабура-дзуси готовятся к Новому году и к другим праздникам. В принципе, их можно попробовать в Токио и других крупных городах. Но настоящие - только в Канадзаве. Именно поэтому они популярны у туристов, посещающих Канадзаву. □

Вкус забегаловки:
карри и рамэн из Канадзавы

“Канадзава-карри”

Карэ-раису, или японский карри с рисом - одно из самых распространенных и любимых блюд в японских ресторанах, в том числе в Канадзаве. В начале 60-х пять местных поваров собрались вместе и разработали новое блюдо “карри с рисом из Канадзавы”. Затем каждый из них добавил к этому карри собственные ингредиенты и в результате в городе появились пять ресторанчиков с карэ-раису уникальным и для Японии и для Канадзавы.

Сегодня под карри из Канадзавы прежде всего подразумевается карэ-раису со свиной котлетой – блюдо, придуманное основателем ресторана “Карри-чемпион” Ёсикадзу Танака. Среди других известных ресторанов



Карэ-раису со свиной котлетой «Карри-чемпион»

карри с рисом из Канадзавы – “Индэан-карри”, “Табан-карри”, “Карри-но-симин Аруба”, “Техас”, “Киччин юки”, “Дайкоку-я” и другие. А “Go-go-карри” с карэ-раису из Канадзавы развивает свою сеть по всей Японии.

“Канадзава-рамэн”

Рамэн - это китайская лапша из муки на японский лад. В октябре в Канадзаве проводилась 10-я выставка рамэн-шопов с лапшой из Хокурику, северо-центральной

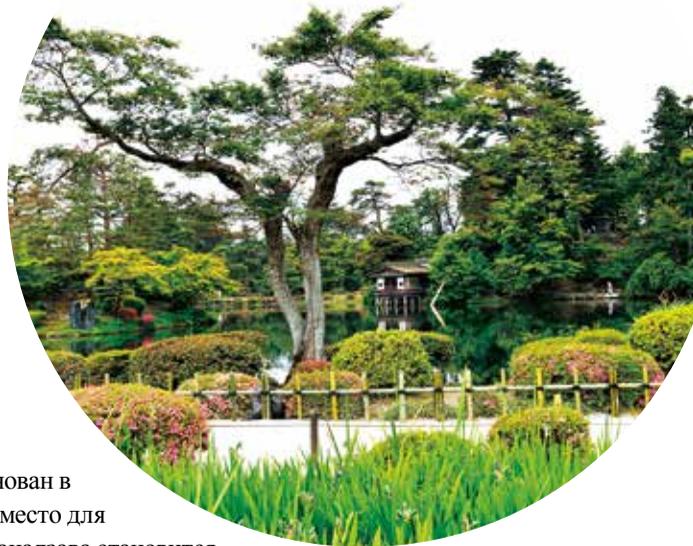
ной части Японии. Канадзаву представляла объединенная команда трех ресторанов “Канадзава-ми-со-рамэн Хидэ”, “Мэнья-таига”, “Испанская кухня Бланко”, выступление поваров которой вызвало овалцию. □

Рамэн с мисо из ресторана «Мэнья-таига»



金沢

Канадзава



Выходящий на Японское море город Канадзава был основан в XVI веке феодальным кланом Маэда, выбравшем это место для своего родового замка. Во времена династии Маэда Канадзава становится четвертым по численности населения японским городом, а владения Маэда, объединенные в княжество Кага, занимают территории трех современных префектур - Фукуи, Исикава и Тояма.

Чтобы показать свою покорность центральной власти, предводители клана прилагали усилия для развития ремесел, тратя деньги не на вооружение, а на поощрение искусных мастеров. Этот край стал известен керамикой *Кутани*, лакированной посудой, кимоно стиля Кага, изделиями из сусального золота. Маэда также содействовал развитию инфраструктуры. Канадзава стала основным торговым портом Японского моря. Сумевший до сих пор сохранить свой исторический облик город – популярное туристическое направление.

兼六園 Кэнроку-эн



Один из трех самых известных традиционных парков Японии, наряду с Каираку-эн и Кораку-эн. В парке в разных местах раскинуты беседки и чайные домики, а в прудах виднеются островки. Здесь был устроен самый первый в Японии фонтан. Прогулка по парку принесет вам большое эстетическое удовольствие. Цветущая сакура, ирис... В каждом сезоне туристов ждет что-то особенно красивое.

金沢21世紀美術館

Художественный музей «XXI век Канадзава»



Открыт в 2004 году, чтобы собрать современные художественные произведения со всего мира и вдохновить местных мастеров прикладного творчества на создание новой культуры Канадзавы. В музее находятся известная работа Леандро Эриха «Бассейн» и многие другие инсталляции, которые туристы считают обязательными для осмотра.

九谷焼 Керамика Кутани-яки

В основе *Кутани-яки* – технология, привезенная в 1650-х годах из южно-японской местности Арита. Особенно выделяют керамику *Фуру-кутани*, отличающуюся яркой цветовой гаммой, использованием насыщенных зеленого, синего и желтого цветов, смелой композицией.

金箔 Сусальное золото

Название «Канадзава» связано с находящимся в этой местности месторождением золота. Производство сусального золота началось в XVI веке под патронажем феодального клана Маэда, и поначалу велось тайно, так как в то время оно было разрешено только в Киото и Эдо (Токио). До сих пор здесь производят ручную сусальное золото толщиной 0,1 мкм. Почти все японское сусальное золото делается в этом городе.



百姓ノ持チタル国 …… 加賀?

«Республика крестьян»

В 1448 году в этой местности произошло крупное восстание крестьян. Вооруженные монахи и крестьяне, принадлежащие буддийским монастырям, вместе с самураями захватили власть и стали управлять частью местности от храма Ояма-гобо. В 1583 году владение Кага возглавил феодал Тосиэ Маэда, оказавшийся умелым и в ведении хозяйства и в управлении людьми. Он заложил основу богатства Кага.

金沢城公園

Парк замка Канадзава



В 1583 году Тосиэ Маэда построил крупный 20-башенный замок. До нашего времени от той постройки сохранились ворота Исикава и оружейные склады. При строительстве была применена европейская технология фортификации, переданная Маэда принявшим христианство феодалом по имени Укон Такаяма.

湯涌温泉

Горячий источник Юваку-онсэн



Горячий источник Юваку-онсэн расположен в горной местности на юго-востоке города. Известен как источник для правителя владения Кага. Его любили посещать также писатели, каллиграфы и другие деятели культуры.

鈴木大拙館

Музей Дайсэцу Судзуки



Музей, который позволяет посетителям познакомиться с биографией известного всему миру философа-буддолога Дайсэцу Судзуки, родившегося в Канадзаве, и поразмышлять о его идеях и о буддизме. Стоит внимательно осмотреть и архитектуру музея, в которой умело воплощено мировоззрение философа.

ひがし茶屋街

Квартал Хигаси-Тя



Облик квартала с красивыми зарешеченными окнами *дэгоси*, сохраняет вид старинного района красных фонарей и передает атмосферу пространства, открытого для общения горожан и самураев.

свежая рыба!



近江町市場

Рыбный рынок Омитё

Традиционный рынок, который иногда называют кухней Канадзавы. Здесь находится около 170 торговых лавок со всевозможными продуктами – от свежей рыбы до полуфабрикатов. Есть и закусовые, рассчитанные на местных жителей, но популярные и у туристов.



銘菓

Традиционные кондитерские изделия

В Канадзаве была в почете чайная церемония. Придуманные для нее различные кондитерские изделия в традиционном стиле производятся до сих пор. Некоторые из них едят во время празднования Нового года или другого радостного события, веря, что это принесет счастье.



Аппетитно!



長門武家屋敷跡

Самурайский квартал Нагамати

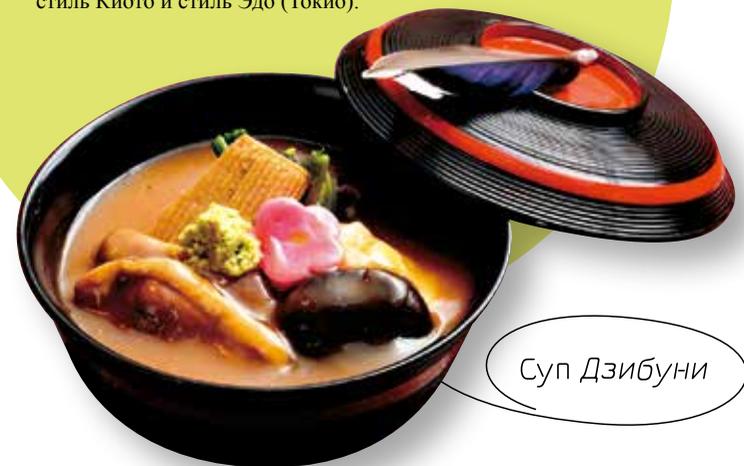
Квартал Нагамати сохраняет вид самурайского квартала с длинными земляными стенами и каналами. На фотографии - сад рода Номура, вассала клана Маэда.



食文化

Гастрономическая культура

Гастрономическую культуру Канадзавы обогащает чистейшая вода из священной горы Хакусан. Здесь готовят разнообразные блюда из даров моря и продуктов местного производства, сочетая стиль Киото и стиль Эдо (Токио).



Суп Дзибуни

金沢

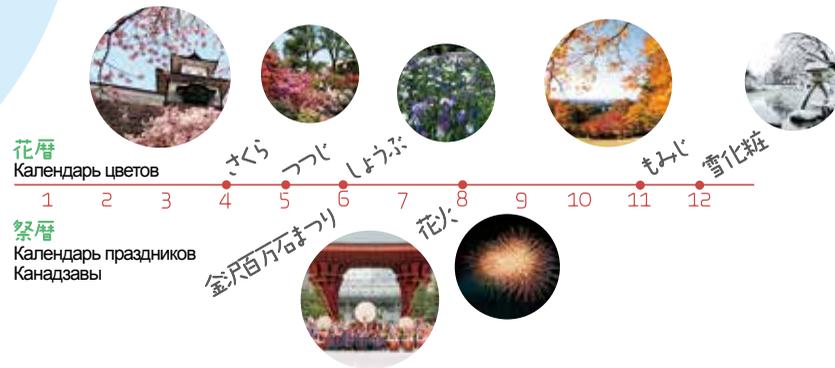
Канадзава

ちょっと深める
Узнайте больше о Канадзаве!

金沢百万石まつり Праздник “Канадзава Хякуман-гоку”

В городе торжественно отмечают тот день, когда основатель владения Кага Тосиэ Маэда вошел в замок Канадзава. Произошло это 14 июня 1583 года. Теперь праздничной объявлена первая суббота июня, но сам праздник с величественным самурайским шествием Хякуман-гоку и другими мероприятиями, которые отражают 400-летнюю историю Канадзава, растягивается на три дня.

ちょっと離れて
За городом



Музей Дайсэцу Судзуки

鈴木大拙館



Старинный город Канадзава – сосредоточие искусства и культуры. В центральной части города по одному прогулочному маршруту вы найдете несколько музеев – городской музей имени Накамура, префектурный художественный музей, художественный музей «XXI век Канадзава», музей музыкального искусства театра *но* и другие.

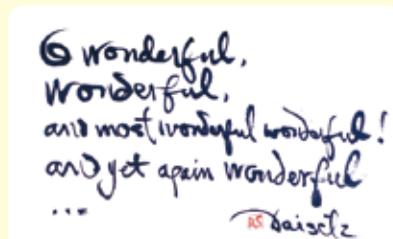
Среди них музей Дайсэцу Судзуки, в котором можно познакомиться с духовной культурой Японии. Известный буддистский философ с мировым именем Судзуки родился в 1870 году в

Канадзаве. С середины прошлого века он активно выступал с лекциями за границей и знакомил Запад с духовной культурой Японии и Восточной Азии. Его работы, переведенные на многие языки, до сих пор популярны во всем мире.

Многие мировые ученые, писатели и художественные деятели оказались под влиянием Судзуки. Среди его почитателей, например, был основатель корпорации Apple Стив Джобс.

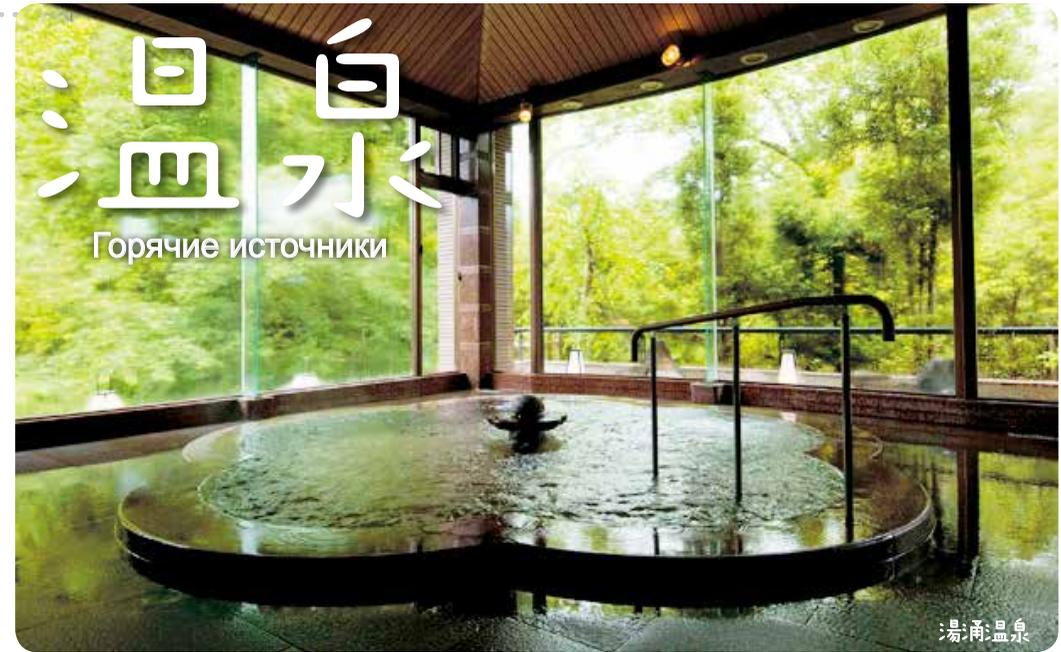
Музей, построенный поблизости от его родного дома, передает идеи и жизненный путь философа. В нем три зала: “Зал экспозиции”, “Зал учебы” и “Зал пространства для размышлений”. Между ними – три сада: “Сад вестибюля”, “Сад водяного зеркала” и “Сад росистой земли”. Основная идея архитектуры в том, чтобы прошедшие через залы и сады посетители лучше поняли идеи Судзуки и смогли найти место размышлений и саморефлексии.

Канадзава создает впечатление города, который сохраняет и передает старую японскую традицию, но одновременно восприимчив к общению с внешним миром. В этом есть что-то общее у города с пытавшимся сформулировать общечеловеческие ценности Дайсэцу Судзуки. □



©D.T.Suzuki Museum

Вблизи места, где родился философ, установлен его бюст. Надпись под ним воспроизводит Шекспировское восклицание на английском языке: “O wonderful, Wonderful!” Это выражение он выбрал, чтобы передать суть присущего восточной мысли понятия *мэ*, которое можно понимать и как “чистую пустоту”, и как “тишину”, и как “бессознательное”.



湯涌温泉

Горячий источник Юваку-онсэн

Раскинутый у подножья горы Иодзан горячий источник Юваку-онсэн находится в юго-восточной части города, в 20 минутах от центра на машине. По преданию, нашедший источник крестьянин видел, как с того места улетела белая цапля. В феодальный период Юваку-онсэн был местом отдыха только главы владения Кага.

Многие литераторы и каллиграфы также любили этот источник. Среди них был и Юмэдзи Такэхиса, поэт и художник, побывавший здесь вместе со своей возлюбленной. В конце 1910-х годов источник представили на Всемирной выставке

минеральных источников в Германии.

Открытая для посещения всех желающих главная часть Юваку-онсэн “Белая цапля” имеет ванную под открытым небом в женском отделении и ванную *нэю*, в которой можно купаться лежа, в мужском. В Юваку-онсэн есть и гостиницы с вековой традицией, в которых можно наслаждаться местной кухней и с комфортом отдохнуть, и



Главная часть Юваку-Онсэн “Белая цапля”

удобные для молодежи гестхаусы. Среди частых гостей онсэнэна – иностранные туристы.

В Юваку-Онсэн находится городской исторический музей под открытым небом “Канадзава Эдо Юваку мура”, открытый в 2010 году. Здесь собраны и хранятся архитектурные памятники эпохи Эдо.

Посещая Юваку-Онсэн, обязательно осмотрите постройку, служившую складом для льда, на набережной озера Гёкусэн. Она называется *химуро-роя*. В феодальный период здесь хранили снег,

собранный в горах Хакусан. Каждый год 1 июня по старому календарю часть этого снега отправляли в

двухслойном деревянном сундуке в японскую столицу сёгуну Токугава. □



Озеро Гёкусэн



Химуро (склад для снега)

Химуро-мандзю
Обычай этой местности – есть лепешки *химуро-мандзю*, напоминающие лёд, чтобы избежать болезней и несчастия

Как добраться?

Из Токио до Канадзава можно доехать на высокоскоростном поезде Хокурику-Синкансэн. Время пути – от двух с половиной до трех часов.





Сиракава-го – местность, сохраняющая вид старого японского села с традиционными деревянными домами, притягивает к себе много туристов и входит в список Мирового наследия ЮНЕСКО. Форма этих домов – особенная, по-японски называется *гассё-дзукури* и напоминает буддийский моленный жест – соединенные ладони. Эта форма предотвращает разрушение дома из-за большого давления снега, а обильные снегопады свойственны этой местности. В некоторых районах эти постройки до сих пор служат жильем, и местные жители всеми силами пытаются их сохранить. Зимним вечером дома освещаются специальными прожекторами, что создает атмосферу иллюзорного мира.



Japan. Endless Discovery.