

niponica

# にほにか

Открытие  
Японии

2014  
no.

12



Статья номера

**Япония—страна сладостей**



春

Весна



夏

Лето



秋

Осень



冬

Зима

niponica  
にほにか  
no. 12

Журнал «Нипоника» издается на японском и шести других языках (арабском, китайском, английском, французском, русском и испанском). Он призван познакомить людей всего мира с народом и культурой современной Японии. Название «Нипоника» происходит от слова «Ниппон», которое с японского языка переводится как Япония.

## Содержание



№12  
14 марта 2014 года

Издание Министерства иностранных дел Японии  
Касумигасэки 2-2-1, Тиёда-ку,  
Токио 100-8919, Япония  
<http://www.mofa.go.jp/>

## Статья номера

### Япония—страна сладостей

- |                                                          |                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 04 <b>Любовь японцев к сладкому</b>                      | 20 <b>Магазины комбини— райское изобилие сладостей</b>                                            |
| 10 <b>Японские сладости— вкусные, забавные и милые!</b>  | 23 <b>Попробуйте сами приготовить и отведайте японские сладости!</b>                              |
| 14 <b>Сладости и культура дарения</b>                    | 24 <b>Путешествуя по Японии Асакуса и Мукодзима “Вкусная” прогулка по старинному району Токио</b> |
| 16 <b>Традиция красиво упаковывать японские сладости</b> | 28 <b>Сувениры из Японии Зеленый чай</b>                                                          |
| 18 <b>От традиции к новации в мире сладостей</b>         |                                                                                                   |

## Статья номера

### Япония—страна сладостей

Традиционные японские кондитерские изделия (*wagashi*) обладают нежным вкусом и обычно носят сезонный характер. Прилавки японских магазинов пестрят сладостями, представленными во всем многообразии форм и вкусов. Сладости играют важную роль в культуре дарения подарков, параллельно с которой развивалась традиция заворачивать сладости в красивые упаковки. Японские сладости впечатляют разнообразием видов, изысканным вкусом и красотой оформления. Это настоящий увлекательный мир! Приглашаем наших читателей совершить путешествие по Японии—стране сладостей!

*Вверху:* многослойные лепестки сакуры; зеленые кленовые листья; насекомые, стрекожа в зарослях травы при полной луне; хлопья снега на листе падубы – сладости *wagashi* отражают сезонные изменения в природе. (Изготовлено “Асака Сионо”)  
*На обложке:* пирожки *tai-yaki* готовят из пшенично-яичного теста и начиняют пастой из бобов *ан*. Затем их запекают в формочке в виде рыбки. (“Котай-яки”, компания “Ториндо”)

Фото: Такэути Акио

# Любовь японцев к сладкому



**Курокава Мицухиро**  
Семнадцатый владелец компании «Кондитерские изделия ТОРАЯ», основанной более 480 лет назад. Он сохраняет традиции кондитерского производства и в то же время создает совершенно новые сладости для своего «КАФЕ ТОРАЯ» и других магазинов. Председатель Японской ассоциации *wagashi*.

## В чем разница между японскими и европейскими сладостями?

**Курокава:** В Японии мы подразделяем сладости на два типа—японские и европейские. Уникальные японские ингредиенты, такие как бобы *адзуки* и рисовое тесто *моти*, используются для производства *wagashi* (традиционных японских сладостей), в то время как ингредиенты, изначально пришедшие с Запада, применяются при приготовлении кондитерских изделий европейского типа. Япония закрылась от остального мира в XVII веке, однако когда она вновь открыла свои границы в конце XIX века, в страну хлынули элементы европейской культуры. Вот чем объясняется такое деление.

**Аоки:** Да, к примеру, при производстве *wagashi* применяют различные виды сахара и используют его по-разному. Европейские сладости часто включают в свой состав пшеничную муку, а *wagashi*—рисовую.

**Курокава:** Я бы выделил *wagashi* в отдельную группу, так как при их приготовлении используются только растительные ингредиенты и никогда не применяются животные жиры, молочные продукты или желатин.

**Аоки:** Другой примечательной особенностью *wagashi* является то, что их часто готовят на пару.

Французские заварные пирожные представляют собой мягкие булочки из тонкого теста, заполненные начинкой из заварного крема. Этим, как мне кажется, они напоминают японские сладости *монака*<sup>1</sup>, *мандзю*<sup>2</sup> и *дайфужу*<sup>3</sup>, которые состоят из особой вязкой оболочкой и начинки из бобовой пасты *ан*<sup>4</sup>. Французские *марон гласе* представляют собой каштаны,

засахаренные в сиропе, который готовится способом, схожим с технологией приготовления пасты *ан* из бобов *адзуки*.

**Курокава:** *Wagashi* способны воздействовать на все пять чувств. Во-первых, это, конечно, вкус. Во-вторых, зрение, ведь японские сладости всегда красивы и приятны для глаз. В-третьих, обоняние: *wagashi* обладают более нежным ароматом, чем европейские сладости, но этого аромата достаточно для того, чтобы подчеркнуть вкус зеленого чая *маття*, который подают во время чайной церемонии (поэтому *wagashi* ни к чему яркий выраженный аромат.) Четвертым чувством является осязание, воспринимающее текстуру кондитерских изделий. *Wagashi* должны быть достаточно твердыми, чтобы их можно было разрезать зубочисткой, достаточно мягкими, чтобы их можно было разделить на части, а также хорошо жующимися.

Что касается пятого чувства, слуха, то, в отличие от европейских сладостей, *wagashi* способны пробуждать наше воображение благодаря своим названиям, которые ассоциируются со временами года или природными мотивами. Одним из примеров служит мотив распустившихся цветов сакуры.

**Аоки:** Можно назвать и другие присущие *wagashi* уникальные черты, заставляющие нас удивляться и заслужившие этим сладостям признание во всем мире. Их аромат и цвет обычно приглушены, и колористическое решение тяготеет к мягким пастельным тонам, сочетание которых подбирается с утонченным артистическим вкусом. При производстве большинства французских сладостей, напротив, выбираются такие цвета, которые «подсказывают» вкус сокрытой внутри начинки. Как бы то ни было, лично я считаю, что *wagashi* нет равных, когда речь идет об услаждении



Традиционное желе *ёкан*, подслащенное коричневым сахаром (вверху) и *ёкан* в европейском стиле с добавлением сливы (внизу). Это только два примера, показывающие, что фирма «Кондитерские изделия Торая» неперестанно изобретает что-то новое, при этом не забывая давние традиции.

# Беседа Курокава Мицухиро и Аоки Садахару

Умение любоваться сменой времен года, ценить красоту форм и наслаждаться вкусом каждого ингредиента способствовало формированию в Японии великолепной культуры сладостей.

О традиционных и современных сладостях рассказывают владелец основанной более 480 лет назад фирмы по производству японских сладостей Курокава Мицухиро и кондитер Аоки Садахару, благодаря своим творениям снискавший большую популярность в Париже.

Фото: Натори Кадзухиса При содействии компании «Кондитерские изделия ТОРАЯ» и «a-sweets house inc.»

наших чувств.

## Японские ингредиенты открывают новые возможности

**Курокава:** Около 10 лет назад мы открыли магазины, предлагающие смешанный тип кондитерских изделий—*wagashi*, включающие некоторые европейские ингредиенты. Это, к примеру, смесь пасты *ан* и шоколада в пирожном, именуемом «Адзуки и Какао Фондан». Другой пример—паста *ан*, приспособленная нашими поварами для использования в качестве обычного варенья. Я убежден, что вскоре мы увидим еще больше пересечений, возникших в результате использования японскими и европейскими сладостями ингредиентов друг друга.

**Аоки:** Одни из моих клиентов в Париже сказали, что хотели бы сладости со вкусом зеленого чая, и тогда я приготовил эклеры, содержащие порошок зеленого чая. Так я начал использовать японские ингредиенты. Сегодня в некоторые из изделий, к примеру, миндальное печенье или шоколадные сладости, я добавляю черный кунжут, цитрус *юдзу*, жареный зеленый чай и васаби. Мне нравится удивлять парижан, открывая для них что-то новое в мире вкуса.

Господин Курокава, возможно, вы помните, что, когда вы приехали в Париж и попробовали миндальные пирожные, ароматизированные порошком зеленого чая, мы разговаривали о том, почему этот порошок никогда не используется для приготовления *wagashi*. И вы тогда ответили на этот вопрос просто: дело в том, что традиционно *wagashi* едят во время чайной церемонии с чаем, приготовленным из зеленого чайного порошка.

**Курокава:** Сегодня, однако, добавление

порошка зеленого чая в японские сладости не является чем-то зазорным. В наши дни его используют при приготовлении сладостей и в других странах, наряду с имбирем и васаби. И, по всей вероятности, скоро этот список дополнится также пастой мисо<sup>5</sup>. Возможно, в один прекрасный день французские кондитеры начнут считать *ан* подходящим и вполне обычным ингредиентом для производства сладостей.

Некоторое время назад всемирно известный кондитер Пьер Эрме изъявил желание побывать на нашем заводе, чтобы увидеть процесс приготовления пасты *ан*. Наши работники были удивлены и польщены его визитом и встретили его очень радушно. Я надеюсь, что в будущем мы увидим все новые примеры подобного взаимообогащения традиций в мире сладостей.

**Аоки:** В своем парижском кондитерском магазине я ежегодно использую около 500 кг бобов *адзуки*. Это большой скачок в сравнении с 25 кг, которые требовались мне раньше. В рождественские торты я часто добавляю бобы *адзуки*, зеленый чай в порошок и *пraline*. Французские повара-кондитеры, посетившие Японию, сказали мне, что бобы *адзуки* им очень понравились.

## Станет ли желе *ёкан* когда-нибудь таким же знаменитым, как шоколад?

**Курокава:** Мы открыли в Париже свою японскую кондитерскую 33 года назад—в 1980 г.

Желе *ёкан*<sup>6</sup> является одним из важных видов сладостей в Японии, поэтому мы надеемся, что парижане его тоже полюбят. И действительно, у него уже появляются поклонники. *Ёкан* готовят в виде брусочков



**Аоки Садахару**  
Шеф-кондитер «Кондитерской Садахару АОКИ в Париже». Удостоен награды как лучший кондитер Франции, а также приза мэров французских городов за свои европейские сладости, приготовленные с использованием традиционных японских ингредиентов. Владелец 11 магазинов, главные из которых расположены в Париже, и кроме того, в Токио и на Тайване.



Миндальные печенье с зеленым чаем *маття*, черным кунжутом, малиной, жареным зеленым чаем и шоколадом – вот некоторые из новых вкусов, созданные шефом-кондитером Аоки Садахару путем соединения японских и европейских ингредиентов.



Эти пирожные, созданные кондитером Аоки Садахару, примечательны своей формой в виде прямоугольника и яркими оттенками.  
 На переднем плане: шоколадно-кофейное пирожное "Бамбук", дополненное вкусом зеленого чая *маття*.

темного цвета, внешний вид которых не дает ни малейшего намека на их вкус. Однако мы начали добавлять в *ёкан* ингредиенты, которые нравятся европейцам, такие как черная смородина, мята, груши и печеные яблоки. Кроме того, нашему видоизмененному *ёкан* мы придали приятный оттенок и порезали его на маленькие кусочки.

**Аоки:** На самом деле я не могу похвастаться тем, что хорошо готовлю *ёкан*. Чтобы привить европейцам любовь к этому виду сладостей, требуется внести еще некоторые изменения: поменять текстуру, использовать более твердую и плотную бобовую пасту, избегать применение агар-агара (желе из морских водорослей), а также придать ему вид, напоминающий пирожное *марон глясе*.

В желе *ёкан* обычно больше



Слева: Аоки наносит завершающие штрихи, оформляя пирожные "Бамбук" с зеленым чаем.  
 Внизу: приготовленные Аоки эклеры отличаются насыщенным вкусом и звучные тона, "подсказанные" самими ингредиентами. Сверху вниз: фруктовый, ванильный, орехово-шоколадный эклеры.



чувствуется вкус сахара, чем вкус бобов *адзуки*. К тому же, европейскому вкусу не очень приятна текстура агар-агара.

**Курокава:** Вы правы, большинство французов действительно пока не привыкли к *ёкан*, в то время как представители Азии воспринимают его положительно. Для людей, живущих в Китае, Южной Корее и странах Юго-Восточной Азии, вкус вареных бобов *адзуки*, главного ингредиента *ёкан*, вполне привычен. А текстура этого вида *вагаси* напоминает чем-то финики<sup>7</sup>, излюбленный продукт жителей Среднего Востока, поэтому, возможно, *ёкан* им тоже понравился бы.

И вот что я думаю: когда шоколад впервые появился в Испании в XVI веке, он показался местному населению слишком горьким. Затем шоколад начали подслащать, и он стал популярен во всем мире. Я надеюсь, что и *ёкан* повторит этот путь, и стараясь этому содействовать.



Эти шоколадные конфеты напоминают палитру макияжного набора. Цвета зеленого чая *маття*, цитруса *юдзу* и хрена *васаби* намекают на заключенный внутри конфет вкус.

### Не нужно держать в тайне технологии—пусть японские сладости распространяются по всему миру

**Аоки:** У японцев очень ловкие, способные к тонкой работе пальцы, к примеру, прекрасно управляющиеся палочками для еды и умело складывающие оригами. Кроме того, нам свойственно тонкое восприятие вкуса еды. Вообще, японцы становятся очень требовательны, если дело касается изысканности и утонченности. Идеалы японской кухни и традиции приготовления *вагаси* связаны со стремлением к рафинированности, в то время как для европейской кухни и культуры сладостей в целом свойственно тяготение к более смелым, ярким эффектам. Но я знаю, что повара, которые обращаются к опыту Японии, усваивают важный принцип: для достижения утонченного результата нужно включать в список ингредиентов только самое необходимое.



Сладость "Тодзакура" ("цветы сакуры вдалеке"), кондитерская "Торая". Название сладости вызывает в памяти вид цветущих деревьев сакуры, растущих в отдаленных горах. Для их приготовления тесто из бобовой пасты, тонкой рисовой муки, воды и сахара оборачивается вокруг еще одной порции бобовой пасты, после чего покрывается слоем окрашенной пасты из бобов.



Мягкое пирожное "Таори-дзакура", приготовленное с помощью деревянной формы. Название означает настроение, навеянное желанием принести веточку сакуры домой. Изделия этого вида вместе со сладостями "Тодзакура" продаются только в период цветения сакуры.

**Курокава:** Один из награжденных в конкурсе "Лучшие открытия Франции" (определяющем лучших представителей разных областей деятельности во Франции) однажды дал мне совет, который помог понять очень важную вещь: нужно рассказывать другим о свои приемах работы. В Японии исстари наблюдается тенденция передавать секреты мастерства, держа их в тайне от чужих. Но сегодня именно открытость и готовность делиться поможет Японии более эффективно наращивать свою популярность в мире.

**Аоки:** Действительно, люди в других странах обычно более открыты и не стремятся держать в секрете свои знания и опыт.

**Курокава:** Я знаю одну француженку, которая усердно учится в Японии на кондитера-изготовителя *вагаси*, не придавая особого значения тому, что она не знает японского языка. Я был бы счастлив поддержать таких людей, как она.

**Аоки:** На кухне в ресторанах среднего класса в Европе часто работают представители пяти, шести и более стран. При этом в лучших

суси-барах Японии вы не увидите повара-неяпонца, который готовил бы ингредиенты для суси.

Мы должны больше рассказывать людям во всем мире о том хорошем, что есть в Японии. Тогда, посетив Японию и вернувшись домой, они, возможно, расскажут другим о том, что видели. Представителям нашего поколения нужно делать больше для того, чтобы передать миру замечательные технологии, которые у нас есть.

**Курокава:** В 2020 г. в Японии состоятся Олимпийские игры. Как вы верно сказали, было бы замечательно встретить гостей со всего мира новыми японскими кондитерскими изделиями, которые откроют границы, разделяющие европейские сладости и *вагаси*.

Тогда мы увидим результаты такого взаимообогащения в японских магазинах *вагаси*, в кондитерских магазинах европейского типа и, может быть, даже в *комбини*. Было бы хорошо, если бы люди из других стран могли попробовать эти новые кондитерские изделия, представляющие современные японские сладости. Господин Аоки, давайте поможем сбыться этому желанию.

<sup>1</sup> *Монака*: готовится из двух тонких слоев печеного теста *моти*, между которыми помещают начинку из пасты *ан*.  
<sup>2</sup> *Мандзю*: для приготовления этого вида *вагаси* формируется круглая оболочка из рисовой или пшеничной муки, внутрь нее помещается паста *ан*, затем варится на пару.  
<sup>3</sup> *Дайфуку*: мягкая лепешка из рисового теста *моти* с начинкой из пасты *ан*.  
<sup>4</sup> *Ан*: бобы (обычно *адзуки*), сваренные в сиропе и затем истолченные. Вместо бобов *адзуки* иногда используют обычную фасоль, тывку или каштаны.  
<sup>5</sup> *Мисо*: приправа, которая готовится путем варки на пару соевых бобов, к которым добавляются острый рис и соль. После этого вся смесь подвергается ферментации.  
<sup>6</sup> *Ёкан*: кондитерское изделие, которое получается в результате загустения пасты *ан* в виде длинных желеобразных блоков. Для приготовления одного из видов *ёкан* варят на пару смесь пасты *ан* с пшеничной мукой либо марантой. Для приготовления другого вида варят смесь пасты *ан* с агар-агаром.  
<sup>7</sup> *Финики*: плоды финиковой пальмы.



Паста *ан* открывает новые горизонты вкуса: ее можно намазывать на хлеб или добавлять в кофе вместо сахара.

Пирожное "Фондан" с бобами адзуки и какао, приготовленная в "Кафе ТОРАЯ". Обладает насыщенным вкусом и влажной консистенцией. Готовится с добавлением к пасте *ан* шоколада.

*Противоположная страница:* сладости, воссозданные в старинном стиле со времен, когда "Кондитерская ТОРАЯ" поставляла такие лакомства к императорскому двору в 1812 г. Иллюстрированная книга (внизу), дошедшая от тех дней, помогла возродить их к жизни. Форма и вкус сладостей, а также подобранные цветовые сочетания демонстрируют стремление к утонченности. (Фото: Танай Фумио)



# Японские сладости— вкусные, забавные и милые!

Их разнообразие впечатляет—от традиционных кондитерских изделий, представляющих какую-либо часть страны, до сладостей в пакетиках, которые любят дети. Японские лакомства услаждают вкус, радуют глаз и дарят положительные эмоции.

Фото: Такахаси Хитоми, Танаи Фумио



Шарики *данго*, приготовленные из рисовой муки и полны и покрыты пастой из красных бобов. ("Куса-данго", изготовлено "Тимото")



Персонаж, являющийся символом префектуры Кумамото, носит имя Кума-мон. В пакетик, на котором нарисован симпатичный медведь (по-японски *кума*), упакованы маленькие шоколадки. ("Икинари данго", компания "Tirol-Choco")



Внутри этого лакомства в форме коалы сокрыта вкусная начинка—шоколад! ("Коала-но мати", компания "Лоттэ")



Сахарные сладости, навевающие воспоминания о цветах глицинии ("Годанго", изготовлены "Киёмэ Моти Сохонкэ")



Шоколад, которому придали форму космического корабля. ("Аполло", "Мэйдзи")



Карамель с клубнично-молочным вкусом. ("Итиго мируку", компания "Кондитерские изделия Сакума")



Шляпка этого гриба сделана из шоколада, ножка—кусочек печенья. ("Киноко-но яма", компания "Мэйдзи")



Сверху вниз: конфеты *комзэйто*, приготовленные путем кристаллизации сахара вокруг сердцевинки из леденца; сладость *окаси*, для приготовления которой рис и другие зерновые соединяют в цельную массу, скрепленную леденцом; конфеты, сделанные из леденца в форме палочки—можно разрезать эту палочку в любом месте и всегда картинка или иероглиф на разрезе будут одинаковы. ("Кинтаро амэ", "Кайун-это амэ", "Сузэхиро-котобуки амэ", магазин "Кинтаро Амэ Хонтэн")



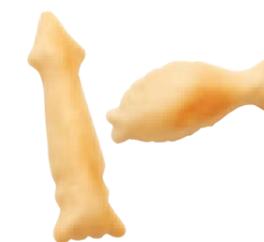
Пирожное из муки, полученной измельчением красных бобов, изготовлена в форме морды лисы. Это традиционная сладость из префектуры Ямагата. ("Кицунэ мэн", изготовлено в "Умэдзу каси-тэн")



Печенье в форме цветка, сделанное из смеси пшеничной и гречишной муки, очаровывает простотой вкуса.



Забавная сладость *монака* в форме изделия народного творчества. ("Кага Хатиман Окиагари монака", изготовлено "Канадзава Урата")



Маленькие печенья в форме морских животных. ("От-тотто", компания "Моринага")



Это росток бамбука, показывающий из-под земли? Нет, это печенье, покрытое шоколадом. ("Такэноко-но сато", "Мэйдзи")



Эти бело-красные бисквитные пирожные, украшенные оборками и нежными складками, —самые популярные пирожные в Японии.

Сладости должны доставлять удовольствие, наверное, поэтому во всем мире существует огромное многообразие форм и видов сладостей, которые приятны для наших глаз. Возможно, в Японии сладости выглядят забавнее и милее, чем в какой-либо другой стране.

Для японской кухни важен внешний облик блюд. Ингредиенты здесь нарезают на кусочки привлекательной формы, красиво сервируют еду на блюдах и тщательно подбирают посуду. Все делается для того, чтобы за обеденным столом было приятно и красиво. Эта же философия распространяется и на сладости. Невыпеченные или сухие кондитерские изделия, подобные настоящим произведениям искусства и исполненные в виде растительных или животных мотивов, —это то, чем славится японская кондитерская традиция.

Однако кроме этих изделий существует и огромное множество сладостей "на каждый день", которые также радуют своей формой и цветом.

Забавные и приятные—так можно описать шарики *данго*, обычно насаживаемые на палочку по две штуки. Для их приготовления из замешенной рисовой муки формуют шарики, которые затем варят на пару. При подаче их обычно смазывают сладкой бобовой пастой либо поливают сиропом со вкусом соевого соуса. *Данго* готовят уже много веков, часто в качестве подношения во время буддийских церемоний или праздничного угощения. *Данго* появились в средние века, когда их начали продавать в торговых лотках вдоль почтовых дорог, а также в чайных домиках на сакральной территории святилищ. Насаженные на

бамбуковую палочку *данго* очень удобно брать с собой в дорогу, и даже сегодня многие покупают эту сладость и едят ее прямо на ходу.

Лакомство *монака*, представляющее собой два тонких кусочка испеченных рисовых *моти* с прослойкой из бобовой пасты между ними, изготавливается в виде самых разнообразных вещей. Их можно увидеть во всех уголках страны. В городе Канадзава префектуры Исикава *монака* служат традиционным праздничным угощением, но вместо бобовой пасты внутрь оболочки там помещают крошечное сахарное лакомство или глиняную фигурку—что-то вроде

приятного сюрприза, а в дни новогодних праздников еще и забавный способ узнать о своем будущем.

Рисовое печенье *сэмбэй* готовят из рисовой или пшеничной муки, которую замешивают, тонко раскатывают и обжаривают. Печенье выполняется в виде одного из природных мотивов либо в форме, представляющей какой-либо район страны. В центре этой страницы показаны симпатичные *сэмбэй*, выполненные в виде горы Фудзи, которая внесена в список объектов Всемирного наследия.

Кроме того, есть еще яркие леденцы на палочке. Леденцы в Японии доставляют зрительное удовольствие, и,



Эти рисовые печенья *сэмбэй* представляют четыре времени года горы Фудзи и четыре вкуса: зеленый чай *маття* (весну), черный перец (лето), красный перец (осень) и сахар (зиму). Все они обладают отчетливым ароматом соевого соуса. ("Фудзи-сан ассото", "Сэн-я")

возможно, наиболее примечательны в этом отношении многоцветные сладкие полоски, скрученные в палочки. В каком бы месте вы ни разрезали палочку, вы всегда увидите один и тот же узор или иероглиф. Такие конфеты называются *кири-амэ*. Они продаются во время праздников и ярмарок на забаву детишек с XVIII в. Даже сегодня они обладают особой теплотой и привлекательностью, которой лишены изделия массового производства. Они

продолжают сохранять свою популярность, в особенности в качестве небольших вкусных подарков.

Сладости, шуточно оформленные в виде морских существ, "грибов" с шоколадными шляпками, пирожных, украшенных кружевами и оборками—плоды буйной фантазии и полета воображения, создающих все новые творения к большому удовольствию взрослых и детей.

Оболочки для *монака* выполнены в форме маленьких молоточков или связок рисовых колосков. Внутри них помещены сахарные сладости в виде морского окуня (рыбы, ассоциирующейся с праздником), а также симпатичные глиняные фигурки. Эти сладости пользуются особой популярностью в период новогодних праздников, так как, по поверью, они приносят счастье. ("Футтоку *сэмбэй*", кондитерский магазин "Мороз-я")



# Сладости и культура дарения

Свадьбы, праздники и похороны всегда были поводами для вручения подарков. В Японии к этим поводам прибавляются сезонные празднества, возвращение из путешествия, желание отблагодарить, извиниться, поприветствовать, выразить просьбу или просто выказать признательность за полученный ранее подарок. Сладости всегда считались хорошим подарком на самые разные случаи жизни.

Текст: Кандзаки Норитакэ Фото: Такахаси Хитоми

## Традиция, восходящая к обычаю делиться рисовыми лепешками *моти*

Обращение к истокам обычая дарения сладостей приводит нас к рисовым лепешкам *моти*. Слепленные из распаренного клейкого риса, лепешки *моти* были неотъемлемой частью празднования урожая и частым объектом подношения на похоронах или церемониях поминовения предков. После исполнения положенных церемоний всем гостям раздавали *моти* для совместной трапезы, которая играла важную роль в упрочении связей между присутствующими.

*Моти* со сладкой бобовой начинкой внутри (их называют *бота-моти* или *о-хаги*) и в наши дни вкушаются на буддийских празднествах *Хиган*, посвященных весеннему или осеннему равноденствию, когда японцы посещают семейные могилы и подносят угощения духам предков. Это еще одна традиция, включающая совместное поедание *моти*. В крестьянских селениях люди проводили много времени вместе за трудоёмким приготовлением *бота-моти* вручную. Этот способ приготовления редко используется в последнее время, но еще 20-30 лет назад он был достаточно общепринят и даже отражен в поговорке *Хиган-но бота-моти иттари китари* («бота-моти приходят и уходят с праздником *Хиган*»).

## Сладость—лучший подарок

Сладости вряд ли были бы сладкими без сахара. Когда сахар впервые привезли в Японию из Китая в начале 8-го века, он ценился очень высоко, так как считалось, что сахар обладает и целебными свойствами. Представители высшего общества нередко отправляли друг другу сахар в качестве самостоятельного подарка. В позднем средневековье довольно

много сахара импортировались в Японию из Голландии, но этого количества было все же недостаточно, чтобы сахар стал общедоступным продуктом. На протяжении долгого

времени сахар оставался пищей, о которой большинство японцев могло только мечтать.

Производство сахара началось в Японии в 17-м веке, в начале эпохи



Коробка со сладостями, упакованная в белую бумагу с украшением *носи* (в верхнем правом углу коробки) и белыми и красными шнурками *мидзухики*. Шнурки завязаны в узел *каэси-мусуби*, в котором шнурки возвращаются к исходной точке, символизируя пожелания возвращения успеха и удачи.



Булочка *мандзю* со сладкой фасоловой пастой хорошо подходит для выпечки небольших надписей. На переднем плане *мандзю* с иероглифом «котобуки» («благодарение»); на заднем плане булочка с названием и символикой курорта горячих источников ☩.

Эдо (1603-1867)—периода мира и процветания. В это время чаепитие стало более распространенным, и с ним распространилось потребление *моти* и других сдобных закусок к чаю в широком ассортименте. Многие из них существуют и в наши дни в качестве традиционных сладостей.

В те времена удельные князья *даймё* регулярно собирались в политической столице Эдо для участия в церемонии *кадзё*, устраиваемой в замке Эдо, в ходе которой сам сёгун предлагал гостям обильное угощение из сладостей. Эта традиция зародилась в те времена, когда императорский двор и простолудины в день XVI июня подносили божествам сладости с молитвой об отвлечении

несчастий. В период сёгуната этот обычай преобразовался в угощение для князей *даймё*, принимавших участие в церемонии выражения преданности сёгуну.

В те давние времена и сами *даймё* часто устраивали приемы и старались превзойти друг друга в подарках. Одним из популярных подарков, не уступающим в превосходности сакэ или шёлку, стали сладости. Подношение подарка старшему по иерархии влекло немедленное получение подарка в ответ. Это породило практически бесконечные циклы обмена подарками и стало причиной появления целого бизнеса—торговли подарками, ненужными князьям.

## Кандзаки Норитакэ

Кандзаки—специалист по фольклору, он работает директором Института культуры путешествий, приглашенным профессором в Токийском университете сельского хозяйства и специалистом совета по вопросам культуры в правительственном Агентстве по вопросам культуры. Он является автором книг «Сувениры: дарение и путешествия в японской культуре» и «Этикет в японской культуре».

## Возможность поделиться впечатлениями о путешествии

В свою очередь, в простонародье популярным занятием были путешествия по святым местам, как правило, к святилищам Исэ и Компира. Пилигримы возвращались с вкусными сувенирами, например, *хи-гаси* (засахаренные сладости) или *сёга-то* (имбирный сок, сваренный с добавлением сахара на медленном огне до затвердения). Более изысканные сахарные угощения были им просто не по карману.

Популярным угощением были *мандзю* (булочки из рисовой муки со сладкой фасоловой начинкой) с декоративными украшениями. Полу-сферическая форма и возможность выпечь на блестящую поверхность небольшую картинку или сообщение в качестве напоминания о каком-нибудь событии или рекламы сделали *мандзю* популярным лакомством, сохранившимся до сегодняшнего дня. Пожалуй, ни в одной стране кроме Японии декоративные надписи на сладостях не приобрели такой широкой популярности.

## Упаковка как способ сообщения эмоции

При отправлении сладостей в качестве формального подарка этикет требует использовать упаковку, которая сообщит адресату о поздравлении или соболезновании. Послание выражается в выборе бумаги с декоративной *носи* для добавления изысканности и шнурков *мидзухики* для перевязывания подарка. Форма *носи* произошло из обычая подношения кусочка сушеного моллюска *аваби* в ходе религиозной церемонии, а *мидзухики* это специальные шнурки, сплетенные из цветной японской бумаги.

Итак, упаковка сладостей служит не только для его внешней защиты, но и для выражения чувств дарителя. Искусство дарения, развившееся в Японии, включает в себе тонкий эмоциональный элемент, и это можно назвать одной из характерных особенностей японской культуры.

# Традиция красиво упаковывать японские сладости

Листья *sasa*, бамбук, фруктовая кожура, деревянные коробочки, японская бумага — все это натуральные материалы, которые традиционно служат декоративной упаковкой для сладостей, доставляя невероятное зрительное удовольствие.

Фото: Каваками Наоми

## Природные упаковочные материалы

Кора бамбука и листья *sasa* традиционно использовались для хранения продуктов. Сегодня они применяются в качестве упаковки для простых по вкусу сладостей.



Бамбуковая кора служит жесткой оберткой для рисовых пирожков *моти*. Коричневый сахар придает деликатный сладковатый привкус, а орехи кешью создают приятную текстуру. ("Якумо моти", "Тимото")



Листья *sasa* обладают антибактериальными свойствами. Здесь они используются как обертка для *тимаки*, которые готовят в магазине, основанном еще в XVI в. На фотографии представлены два типа *тимаки*: вверху тимаки, приготовленное из корня маранты, воды и сахара, а внизу к перечисленным ингредиентам добавлена бобовая паста. Оба вида *тимаки* обладают освежающим вкусом, который пропитан ароматом листьев *sasa*. ("Тимаки", "Кавабата Доки")



Сок цитрусового фрукта *юдзу* смешан с агар-агаром (желирующим веществом, добываемым из водорослей) и перелит в кожуру, где смесь и застывает. Завораживающее ароматом зимнее лакомство. ("Ю-когори", "Мурасаки-но вакудэн")

Чтобы придать желе *мидзу-ёкан*, приготовленному из бобовой пасты, сахара и агар-агара, плотную консистенцию, его подвергли охлаждению. Достаньте его из бамбуковой трубочки и наслаждайтесь освежающим сладким вкусом. ("Тикуро", "Понто-тё Суруга-я")



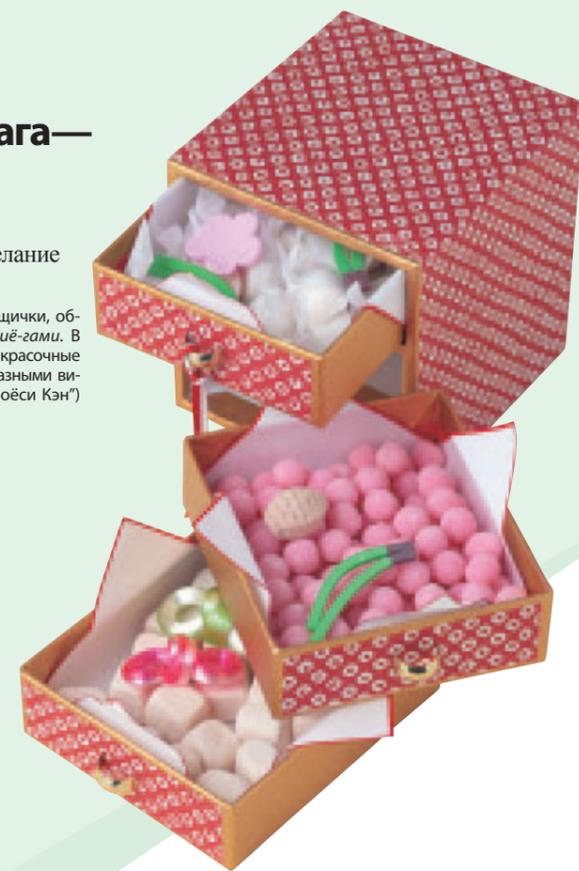
Смесь сладкого агар-агара и бобов со вкусом *мисо* "упакована" в двусторчатые раковины. Это освежающее летнее угощение подают в бамбуковой корзинке на листьях кипариса. Такая сервировка также передает ощущение свежести. ("Хамадзута", "Камэ-я Норикацу")



## Корзинки, керамика, японская бумага — предметы прикладного искусства, используемые в качестве упаковки

Декоративное оформление этих контейнеров вызовет у вас желание сохранить их после того, как содержимое будет съедено.

Это маленькие выдвижные ящички, обклеенные яркой бумагой *тиё-гами*. В каждом из ящичков хранятся красочные сладости, приготовленные с разными видами сахара. ("Тиё Тансу", "Сиюёси Кэн")



В этой деревянной коробке леденцовые шарики пяти разных цветов. Для их приготовления рисовую муку смешивают с медом, затем формируют шарики, которые покрываются цветными слоями с пятью разными вкусами: сливой *умэ*, цитрусом *юдзу*, имбирем, кунжутом и корицей. ("Тама Орихимэ", "Мацуя Тобэ-э")



Если потрясти тыквообразную керамическую емкость, из нее выплывут несколько конфет *комплэйто* (круглые сладости с точками на поверхности). ("Фуридаси", "Мурасаки-но вакудэн")

В бумажной коробочке, украшенной пышной веточкой сосны, находятся печеные сладости, которые приготовлены из смеси марантового крахмала *кудзу* с цитрусом *юдзу*. Мотив сосновой ветки обычно связан с радостным событием. ("Юдзу-но кудзу яки", "Мурасаки-но вакудэн")



Маленькие *монака* в форме бубличков аккуратно сложены в небольшую плетенную из бамбука коробочку. Великолепное сочетание ароматной подрумяненной оболочки из клейкого риса и сладкой бобовой начинки никого не оставит равнодушным. ("Судзу-но монака", "Судзукакэ")



Положите в рот эти сахарные мелкозернистые лакомства *васанбонто*, и они мгновенно растут. Эти сладости заворачиваются в мягкую японскую бумагу. Маленькое красноватое пятнышко сверху — это словно ротик танцовщицы *майко*. ("О-тёма", "Кагидзэн Ёсифуса")



Мягкие сахарные лакомства в форме разных растений, которые ассоциируются с определенным временем года. Красочный орнамент бумаги на крышке коробки меняется каждый сезон. На этой фотографии показаны осенние сладости. ("Хан-Нама-гаси", "Нагато")



Попробуйте откусить кусочек этого прямоугольного, слегка закругленного печенья, и вы ощутите во рту освежающий сладковатый вкус и пряный аромат корицы. Эти тонкие коричневые печенки готовят из пропаренной рисовой муки, сахара и корицы и продают в качестве сувениров *яцухаси*, представляющих Киото—один из замечательных туристических центров мира.

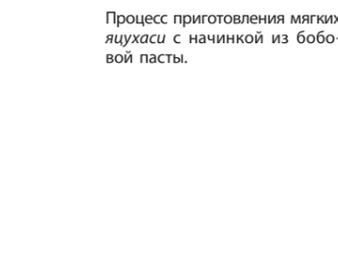
Бытует несколько легенд, объясняющих появление сладостей *яцухаси*, однако наиболее убедительная из них рассказывает о слепом монахе Яцухаси Кэнгё, жившем в XVII веке. Он сочинял музыку для *кото*, древнего струнного инструмента, и исполнял ее в стиле Сокёку. Считается, что в честь него стали готовить сладости, своей изогнутой формой напоминающие округлый корпус *кото*.

Позднее, в начале XIX века, именно *яцухаси* начали первыми из всех сладостей продавать с лотка на железнодорожных станциях Японии. Первой такой станцией была Ситидзё (нынешняя станция Киото). *Яцухаси* произвели такой фурор, что быстро стали одним из самых популярных киотских гостинцев.

### Древние традиции выводят к новым горизонтам

Долгое время *яцухаси* были излюбленным лакомством среди любителей сладких сувениров. Однако еще одна, сладкая, разновидность *яцухаси*, также имеет давнюю историю, хотя в прежние времена сладости этого типа ели в основном местные жители, отчасти потому, что такая пища не может долго храниться. Эта разновидность называется *нама* (мягкие, невypеченные) *яцухаси*. Поводом к их появлению стало предложение, высказанное на чайной церемонии в 1960 г. и подтолкнувшее известных кондитеров, изготавливавших *яцухаси*, создать новый продукт—мягкие *яцухаси*, обернутые вокруг начинки из бобовой пасты. Эти треугольные по форме сладости со сладкой бобовой начинкой очень быстро завоевали популярность и заняли ведущее место в индустрии сладких подарков в Киото.

Позднее кондитерские компании начали предлагать целый ряд интересных разновидностей, в том числе мягкие *яцухаси* с разными бобовыми пастами и разными вкусами и печеные *яцухаси*, посыпанные сахаром или шоколадом. В результате спрос на них невероятно вырос в магазинах и сувенирных лавках по всему Киото.



Процесс приготовления мягких *яцухаси* с начинкой из бобовой пасты.



Фасад главного магазина знаменитого кондитера, который был открыт более 320 лет назад.



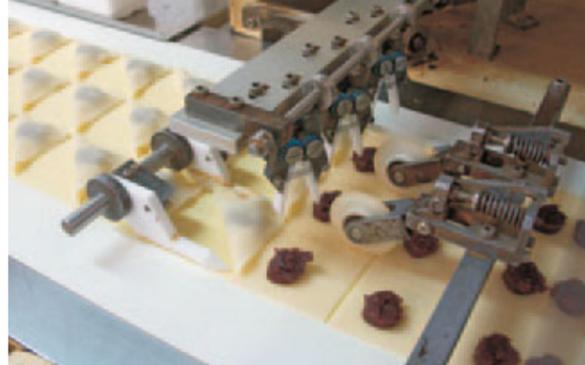
Имя Яцухаси Кэнгё тесно связано со сладостями *яцухаси*. Этот монах был настоящим мастером игры на инструменте *кото* (на иллюстрации внизу справа). Легенда повествует, что, после его смерти, кондитеры начали делать этот тип сладостей в форме *кото*, желая увековечить его вклад в традицию игры на этом музыкальном инструменте.



Печеные сладости *яцухаси*. Секрет очарования этих сладостей заключен в сочетании вкуса сладкой рисовой муки, аромата корицы и хрустящей текстуры.

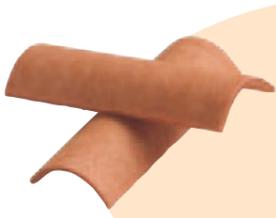
## От традиции к новации в мире сладостей

Фото Такахаси Хитоми При участии "Сёго-ин Яцухаси Сохонтэн"



Знаменитые мягкие *яцухаси* с начинкой из бобовой пасты. Справа: *яцухаси* в стиле "Хидзири" с ароматом корицы. Слева: *яцухаси* в стиле "Хидзири Маття" со вкусом зеленого чая.

Рисовая мука, сахар и *никки* (корица)—это все, что необходимо для приготовления сладости *яцухаси* традиционным способом. Город Киото, являющийся главным туристическим центром Японии, знаменит своими традиционными сладостями. Однако кондитеры, изготавливающие *яцухаси*, идут в ногу со временем, создавая новые вкусы и формы и, тем самым, расширяя границы мира сладостей.



"Канель" (сладость, приготовленная из тонкого теста для *яцухаси*, которое было скручено в трубочки и запечено; "cannelle" по-французски означает корица).



Они бывают разных форм и вкусов, но все это—мягкие *яцухаси* с бобовой начинкой. Сверху вниз: "Хидзири Курогома" (*яцухаси* с черным кунжутом); *Хидзири Тёкорэто* (с шоколадом); "Хидзири Итиго" (с клубникой).



Сладость "Нестле КитКат Сёгоин Яцухаси" с белым шоколадом, крошками *яцухаси* и ароматом корицы. (Nestlé Japan Ltd.)



Новейшие типы *яцухаси*—яркие и красивые. Магазин, где продаются эти сладости (слева), оформлен в стиле, напоминающем европейскую кондитерскую. (Магазин "Никиники")





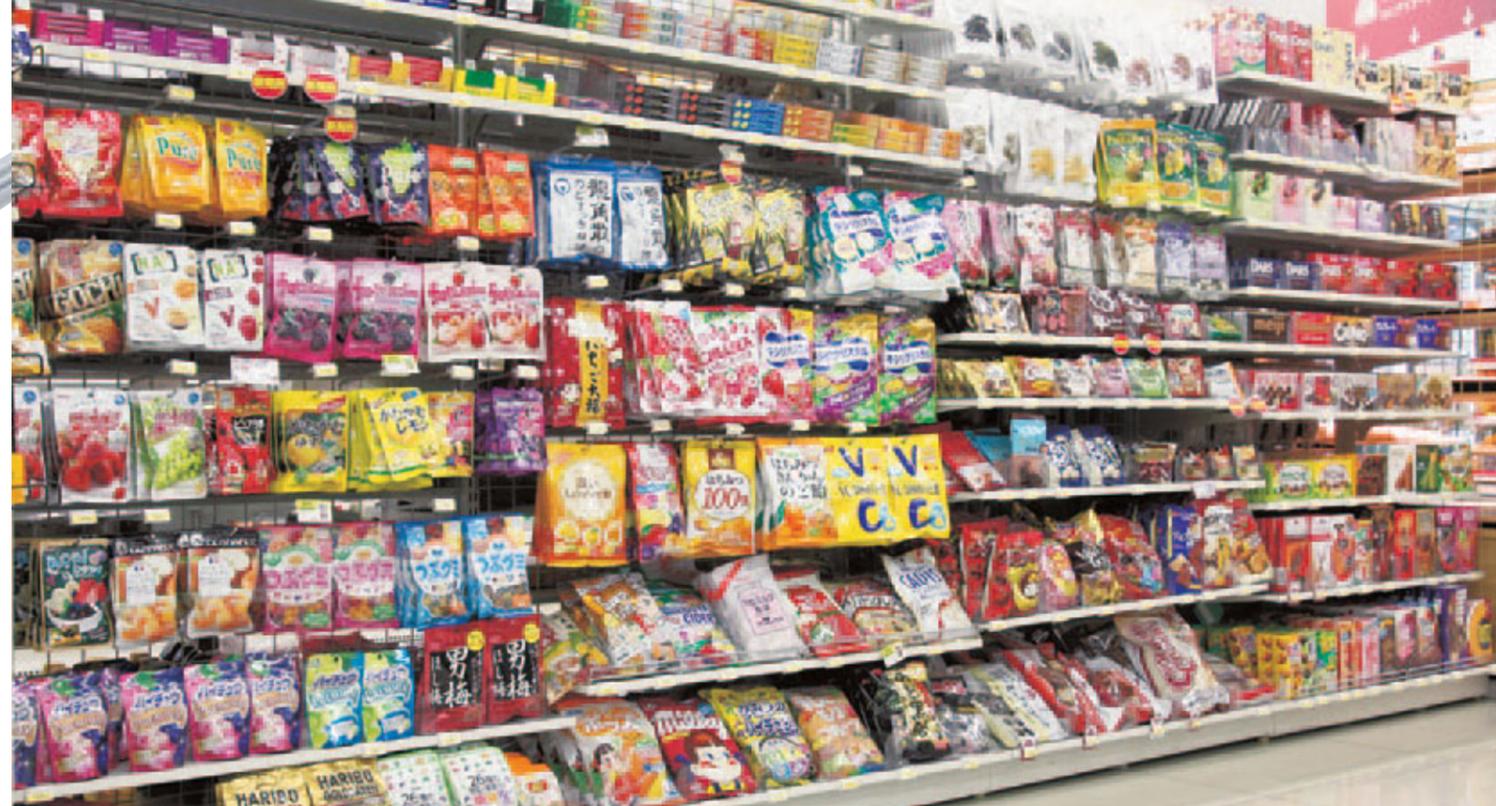
## Магазины комбини— райское изобилие сладостей

Трудно представить себе жизнь в Японии без маленьких продовольственных магазинов (*комбини*). Расположенные практически повсеместно, они работают круглосуточно и предлагают широкий выбор продуктов, включая огромный ассортимент сладостей и легких закусок.

Фото Натори Кадзухиса При участии компаний MINISTOP и Lawson



*Комбини* являются частью повседневной жизни японцев. Они предлагают богатый ассортимент закусок и сладостей, от обычных картофельных чипсов до пирожных, подобных тем, которые продаются в специализированных кондитерских.



Конфеты и шоколад красиво расставлены и развешены на полках магазина. Новинки рынка, а также популярные продукты помещены на уровне глаз, в то время как дешевые сладости и товары со скидкой расположены на нижних полках. Таково золотое правило размещения сладостей в магазинах *комбини*.

### Широкий ассортимент—от привычных кондитерских изделий до сладких новинок

*Комбини*—это неотъемлемая часть повседневной жизни в Японии: они всегда открыты и располагаются даже в жилых районах, где нет других магазинов. Сладости можно приобрести в самых разных магазинах по всей стране, однако ассортимент *комбини* на общем фоне особенно выделяется—в *комбини* среднего размера сладости порой занимают около половины полок.

Представленные в ассортименте сладости можно разделить на три категории: классические, продаваемые в ограниченном количестве и новинки. К классическим относятся картофельные чипсы и шоколад, а также широко известные лонгселлеры, часть из которых из поколения в поколение не теряет свою популярность. Сладости второго типа находятся в продаже в течение ограниченного времени или только на определенной территории. Многие

из них носят сезонный характер либо отражают местные вкусовые предпочтения.

Новым продуктам бывает сложно “прописаться” на полках *комбини* в качестве постоянных товаров. Компьютеризированная система быстро заказывает хорошо продаваемые продукты и исключает из списка те, что продаются медленнее. Менее 20% всех сладостей и закусок в *комбини* являются постоянно реализуемыми товарами. Что касается остальных товаров, то в некоторых сетях каждую неделю с полок исчезает в среднем 20-30 видов продуктов, которые затем заменяются новыми.

### Сладости, не уступающие по вкусу продукции специализированных магазинов, но по приемлемой цене

В последние несколько лет стали популярны охлажденные десерты, известные как “сладости из *комбини*”. По качеству они приближаются к продукции



В последнее время “сладости из комбини” набирают популярность. И это не удивительно — они по-настоящему вкусные!



специализированных магазинов сладостей, однако продаются по более низкой цене.

О “сладостях из комбини” заговорили примерно в 2009 г. Сначала это были роскошно украшенные десерты, стоившие лишь немного дороже, чем можно было ожидать от товара из комбини. Эти десерты помогли изменить представление о сладостях, продающихся в комбини, как о “дешевых сладостях, качество которых соответствует цене”, представлением о них, как об “относительно недорогих и очень вкусных сладостях”.

Некоторые сети комбини объединились с экспертами в области кулинарии и поварами-кондитерами с целью разработки сладостей, которые привлекут к себе внимание и удивят новым вкусом.

Одна из причин того, что “сладости из комбини” пользуются популярностью, состоит в том, что сами комбини стали привлекательны для людей разных категорий. Раньше основную массу покупателей составляли мужчины, прежде всего потому, что эти магазины работают 24 часа в сутки и предлагают готовые к употреблению продукты (в том числе и обеды *бэнто* в коробках). Но сегодня почти все ходят в комбини. Чтобы удовлетворить предпочтениям женщин и пожилых людей, многие магазины переносят фокус со сладостей и закусок, привлекающих не столько качеством, сколько объемом (как это было прежде), на “сладости из комбини”, которые меньше по размеру, но вкуснее. Женщины обращают внимание на калорийность сладостей, и, принимая это во внимание, комбини стараются поддерживать популярность традиционных японских сладостей. Все “сладости из комбини”, за исключением никогда не теряющих популярность товаров (таких как заварные пирожные со взбитыми сливками), исчезают с полок магазинов с регулярностью от одного до четырех месяцев, уступая место новым сладостям.

Комбини со всей отчетливостью отражают любовь японцев к сладостям. Ежедневно десятки новых сладостей и закусок появляются на полках комбини, являя собой яркую демонстрацию того, что происходит сегодня в Японии в мире сладостей.



1. “Рулет Премиум” был первой сладостью, которая стимулировала невероятный рост популярности “сладостей из комбини”. (Lawson)
2. Сладость “Анко-я Дора-яки” со сладкой бобовой начинкой обладает мягкой бисквитной текстурой. (Lawson)
3. “Крим Сиратама Дзэндзай Кури”—это охлажденные шарики *данго*, помещенные в пасту из бобов. (MINISTOP)
4. “Анко-я О-хаги”—рисовые пирожки *моти*, обернутые пастой из бобов *ан*. (Lawson)
5. Превосходное парфе с пирожным *чиз-кейк*. (MINISTOP)

\*Некоторые из представленных здесь товаров уже вышли из продажи.

## Попробуйте сами приготовить и отведайте японские сладости!

Добавьте в программу своего визита в Японию пункт “Приготовление настоящих японских сладостей”. Вы сможете попробовать свои силы в этом искусстве в некоторых магазинах с долгой историей или в известных туристических местах.

### Попробуйте сделать традиционную японскую сладость своими руками

Возможно, приготовление *вагаси* в своей собственной манере может показаться делом трудным. К счастью, в Киото есть множество старых, пользующихся уважением магазинов, хранящих свою самобытную традицию приготовления *вагаси*. И все большее число людей, в основном молодых женщин, привлекает идея попробовать свои силы в искусстве приготовления этих традиционных сладостей.

Фото Такахаси Хитоми При содействии “Кансюндо”



В киотском магазине *вагаси*, носящем название “Кансюндо” и основанном около 150 лет назад, почти каждый день проводятся мастер-классы по приготовлению традиционных сладостей. Заранее отправьте заявку, и вы тоже сможете принять участие в мастер-классе. В наличии имеются руководства на английском, корейском и китайском языках.

Сделайте маленький шарик из бобовой пасты, затем покройте ее другим слоем протертой и окрашенной бобовой пасты. Необычные формы, подобные этим, довольно непросто сделать.

Форма этих необычайно красивых *вагаси* напоминает нам об осенних красках природы—они изготовлены в виде красного кленового листа и спелой хурмы.

Более подробная информация на сайте “Кансюндо”: <http://www.kanshundo.co.jp/museum/make/annai.htm>

### Волшебная страна сладостей, расположенная под станцией Токио, ждет своих гостей

В Токио приезжает огромное число людей со всех уголков Японии и со всего мира, и главной станцией, принимающей приезжающих, является станция Токио. Под этой станцией располагается Токийская страна сладостей, где размещены несколько магазинов, являющихся демонстрационными комнатами крупнейших компаний-производителей кондитерских изделий. Приходите сюда, чтобы попробовать только что приготовленные сладости и купить эксклюзивные товары. Любимые японцами сладости представлены здесь в широчайшем ассортименте.

При участии компании “Tokyo Station Development”



Кондитерский магазин “Глико-я Китчен” компании “Эдзакки Глико” не зря носит такое название – у него есть своя кухня, где продаются только что приготовленные сладости. Всем известный миндаль в шоколаде здесь превращается в чудесное лакомство, обсыпанное порошком какао (фотография справа).



Внизу слева: Другой магазин “Калбин” представляет продукцию известного производителя закусок и сладостей, компании “Калби”. Попробуйте их картофельные чипсы, только что вынутые из фритюрницы. Внизу справа: Конфеты “Hi-Chew” по текстуре напоминают жевательную резинку. На мастер-классах, которые проводятся время от времени в магазине «Моринага Кэнди Шоп», учат создавать интересные фигурки путем скручивания и растягивания этих конфет.

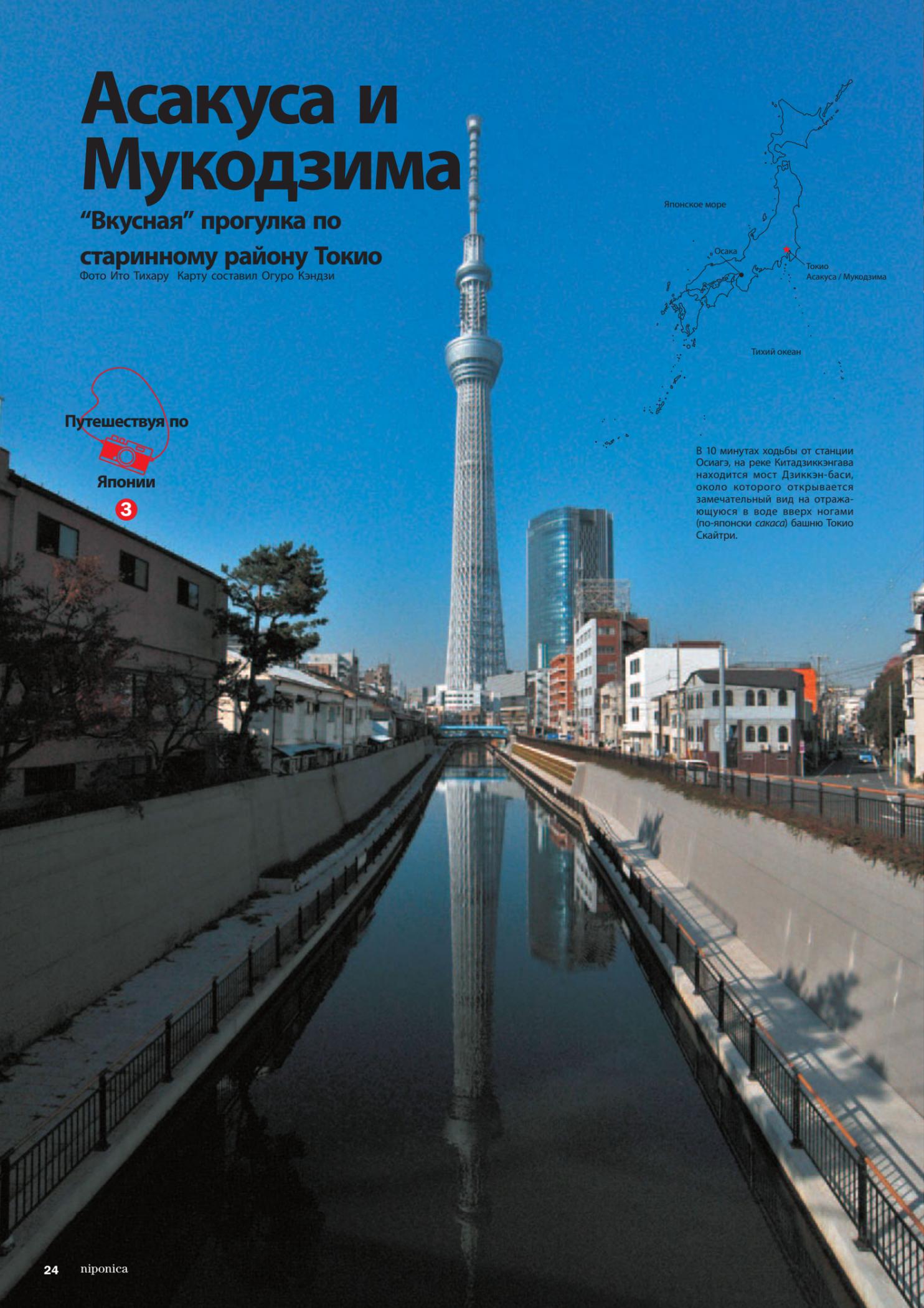
Более подробная информация на сайте “Токийской страны сладостей”: <http://www.tokyoeiki-1bangai.co.jp/street/okashi>

# Асакуса и Мукодзима

“Вкусная” прогулка по старинному району Токио

Фото Ито Тихару Карту составил Огуро Кэндзи

Путешествуя по  
Японии  
3



В 10 минутах ходьбы от станции Осиагэ, на реке Китадзикэнгава находится мост Дзикэн-баси, около которого открывается замечательный вид на отражающуюся в воде вверх ногами (по-японски *сакаса*) башню Токио Скайтри.



Вверху справа: это желе ёкан обладает насыщенным ароматом батата. (Магазин “Фунава Хонтэн”) Слева: бисквиты *нингё-яки* изготавливаются в виде различных фигурок, например, в виде пятиярусной пагоды или голубя. (Магазин “Кимура-я Хонтэн”)



1. Рынок Накамисэ почти всегда наводнен покупателями. По обеим сторонам пешеходной дороги размещается около 90 магазинов.
2. Фонарь под воротами Каминари-мон весит 700 кг. Высота фонаря составляет 3,9 м, диаметр—3,3 м.
3. Главное здание храма Сэнсо-дзи посвящено Кандзэон Босацу, бодхисаттве милосердия и сострадания.
4. Чаша для воскуривания благовоний перед главным зданием храма всегда привлекает к себе внимание туристов. Считается, что обмахивание большой части тела этим дымом принесет облегчение.

«Токио Скайтри»—сегодня самая высокая в мире отдельно стоящая башня. Она расположена близ районов Асакуса и Мукодзима, которые являются одними из популярнейших туристических мест в Токио и привлекают все больше посетителей с момента открытия башни в 2012 году. Районы расположены на противоположных берегах реки Сумидагава.

Здесь сохраняются традиции вкуса, близкого простому народу, ставшему главным действующим лицом эпохи Эдо (1603-1867). Именно тогда политическая жизнь Японии сконцентрировалась в Токио (который в ту пору назывался

Эдо). Традиционные токийские сладости и закуски отличаются простым, непритязательным вкусом, и при этом они достаточно питательны.

Самой узнаваемой достопримечательностью района Асакуса являются ворота Каминари-мон, охраняющие вход в храм Сэнсо-дзи. Войдите в ворота и вы окажетесь на рынке Накамисэ—длинном проходе к храму, по обеим сторонам которого выстроились магазинчики и лавки. Это один из старейших торговых районов Японии, пользующийся популярностью начиная с эпохи Эдо. Здесь вы найдете сувениры и предметы прикладного



Дальняя фотография слева: опыт самостоятельного приготовления сладостей каминари-окоси в магазине "Токивадо Каминари-окоси Хомпо", основанном 250 лет назад. Смешайте крахмальный сироп с сахаром, добавьте арахис, затем проварите смесь на медленном огне. Сварите на пару рис, просушите его, измельчите и обжарьте. После этого добавьте к рису вареную смесь и поместите все в форму. Нарежьте сладость на кусочки удобного для еды размера и подавайте.  
Слева и внизу: ингредиенты для приготовления каминари-окоси и готовые сладости.

искусства, а также разнообразные виды особых закусок и сладостей. Среди них можно назвать *имо-ёкан* (простое угощение, приготовленное из сваренной на пару и застывшей пасты из батата), *нингё-яки* (бисквиты в форме каких-либо фигурок, например, пятиярусной пагоды или голубя, который связан с расположенным рядом храмом) и печенье *сэмбэй* (готовится из рисовой муки, из которой раскатывается тесто, запекаемое с соевым соусом, добавляемым для аромата).

Проходя по рынку, вы невольно залюбуетесь пагодой, расположенной слева, перед входом во внутренние пределы храма. Вступив на храмовую территорию, вы увидите главную сакральную постройку, где прихожане совершают



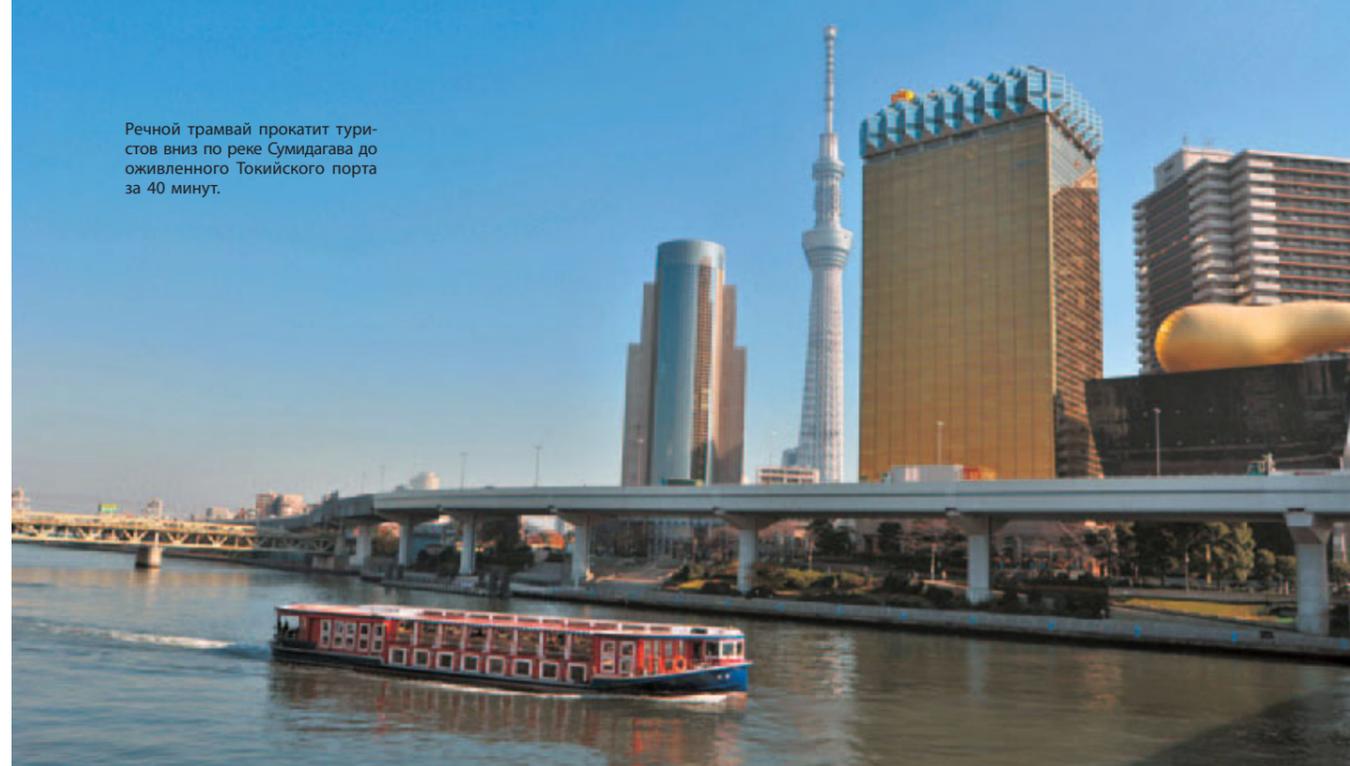
В магазине "Итибан-я" опытные кондитеры готовят рисовые печенье *сэмбэй* и тут же свежими их продают.



Слева: когда "Тёмэй-дзи сакура-моти" впервые начали продавать в Японии, листья сакуры для них собирали по берегам реки Сумидагава в районе Асакуса. Их как следует мыли, мариновали в соли и затем заворачивали в них рисовые пирожки с бобовой начинкой.  
Вверху: шарики "кототой данго" из бобовой пасты с тремя вкусами: вкусом красных бобов *адзуки*, белых бобов и коричневой пасты *мисо*.



В этом ресторане царит умиротворяющая атмосфера. Здесь вам предложат приготовленные на пару рисовые *кудзу-моти*, обладающие неповторимым вкусом и подаваемые с черной патокой и ароматным порошком *кинако* из жареных соевых бобов. (Ресторан "Фунабаси-я Камэйдо Тэндзин-маэ Хонтэн")



Речной трамвай прокатит туристов вниз по реке Сумидагава до оживленного Токийского порта за 40 минут.

поклонение. После завершения этой небольшой церемонии вам, возможно, захочется прогуляться до лотка со сладостями, стоящего позади пагоды и торгующего знаменитым местным лакомством *каминари-окоси*. Вам непременно понравится хрустящая текстура и насыщенный сладкий вкус этих сладостей, сделанных из обжаренного, обработанного паром и засахаренного риса. Здесь можно даже самим попробовать приготовить эту сладость. Купите специально созданную для *каминари-окоси* баночку, положите туда приготовленное вами угощение—и у вас готовый сувенир!

После этой "сладкой" прогулки лучше, не возвращаясь в суету торговых рядов Накамисэ, отправиться прямо к реке Сумидагава, в небе над которой высится башня "Токио Скайтри". На другой стороне реки расположен район Мукодзима, также славящийся своими сладостями.

*Сакура-моти* (сладкие рисовые пирожки, завернутые в листья сакуры) и разноцветные *данго* (это сладость, напоминающая рисовые клецки)—вот лишь два вида сладостей, которые продаются здесь в старых кондитерских магазинах. Если вы пройдете еще немного, то дойдете до святилища Камэйдо Тэндзин, где можно отведать *кудзу-моти* (сваренные на пару сладости, приготовленные из ферментированной пшеницы). Это полупрозрачное освежающее угощение обладает упругой текстурой—его приятно откусывать небольшими кусочками.

Приобшившись ко вкусу токийских сладостей, можно вернуться к реке и сесть на речной трамвайчик, идущий вниз по течению от Асакуса до оживленного Токийского порта. Приятная 40-минутная прогулка проследует по маршруту, минуя несколько мостов.



**Как туда добраться**  
От Международного аэропорта Нарита нужно сесть на экспресс "Нарита Скай Аксес" (1 ч) либо на автобус-лимузин (около 2 ч).  
**Дополнительная информация**  
Веб-сайт, содержащий туристическую информацию по району Асакуса "Asakusa-Sightseeing" (доступен примерно на 80 языках, включая арабский, китайский, английский, французский, немецкий, корейский, русский и испанский): <http://asakusa-kankou.com/>  
Веб-сайт, предлагающий туристическую информацию об окрестностях реки Сумидагава (на английском, китайском и корейском языках) <http://visit-sumida.jp/>



## Зеленый чай

Фото Ито Тихару При участии компании "Уогаши-Мэйтя"

В Японии зеленый чай является частью повседневной жизни. Наслаждение вкусом чая в сочетании со сладостями является для японцев столь естественным, что фраза *о-тя укэ* (что буквально переводится как «принимать чай») в действительности означает «подчеркнуть аромат чая с помощью сладостей». Яркий приятный аромат зеленого чая замечательно сочетается со сладкими или солеными закусками и оставляет во рту освежающее послевкусие.

Положите чайные листья в чайник, налейте в него горячей воды в расчете на одного человека и перелейте в чашку. Затем снова и снова наливайте такое же количество воды, чтобы приготовить чай для каждого. Таково основное правило разливания зеленого чая. Для заваривания зеленого чая берется кипячая вода, остывшая до 80°C. Ее наливают в чайник

поверх чайных листьев. Так достигается максимально насыщенный и приятный вкус и аромат. Первая чашка отличается превосходным ароматом, вторая—чудесным вкусом, третья и последующие чашки дают чайным листьям раскрыться и усилить вкус. Эти тонкие изменения добавляют чаепитию очарования и прелести. Можно также опустить чайные листья в воду в большой кувшин или бутылку (на фотографии слева на заднем плане). Приготовленный таким образом охлажденный чай прекрасно освежит в жаркие летние дни.

Чайные пакетики просты и удобны в использовании. Зеленый чай в пакетиках может послужить прекрасным сувениром из Японии.