

niponica

にほにか

Открытие
Японии

no. 39



• Тема номера •

Еда для японских праздников

• Тема номера •

Еда для японских праздников

В Японии к праздникам в честь важных событий жизни или смены времен года непременно подают красиво оформленные и сервированные блюда из отборных ингредиентов.

Содержание

- 04 **Сезонный календарь праздников и угощений**
- 08 **Радость совместных трапез в честь важных событий жизни**
- 10 **Оформление пространства для сезонных торжеств**
- 12 **Рис привносит краски в японские праздники**
- 14 **Виртуальное путешествие по Японии
Праздничные блюда из разных регионов Японии**
- 16 **Путешествуя по Японии
Карацу**
- 20 **Сувениры из Японии
Сладости хигаси**

Журнал «Нипоника» издается на японском и семи других языках (арабском, китайском, английском, французском, русском, португальском 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.

no.39 R-080525

Представлено Министерством иностранных дел Японии
Произведено компанией Heibonsha Limited
© Heibonsha Ltd., Publishers



В первые три дня января семьи собираются вместе, чтобы отведать *осэти-рёри* — набор традиционных блюд, приносящих удачу. Среди них *тадзукури* — мелкая рыба, обжаренная в сладко-соленом соусе и символизирующая обильный урожай, а также икра сельди, олицетворяющая пожелания процветания будущим поколениям. *Дзони* (фото внизу) — суп из моти и других ингредиентов в теплом бульоне, еще один неотъемлемый элемент празднования Нового года.

Новый год



Сезонный календарь праздников и угощений

Фото: PIXTA, Aflo

Кулинарный календарь в Японии тесно связан с сезонными праздниками.



Сэцубун

Примерно 3 февраля японцы отмечают смену сезонов, проводя ритуал *мамэ-маки*, во время которого бросают бобы с целью прогнать злых духов. В этот день также принято есть толстые роллы *эхома-ки*, начиненные морепродуктами и другими ингредиентами. Считается, что, если есть их в тишине, обратившись лицом к благоприятному направлению данного года, удача вам гарантирована.



Момо-но Сэкку

Красиво расставленные 3 марта куклы *хина-нингё* и цветы персика символизируют пожелания девочкам крепкого здоровья и счастья. Праздничное меню Дня девочек наполнено весенними красками *тираси-дзуси* — блюда из приправленного риса для суси, посыпанного разноцветными ингредиентами; *хамагури-но осуймоно* — прозрачного супа из моллюсков, где парные раковины символизируют удачу; и *сакура-моти* — сладости, завернутой в листья вишневого дерева.



Ханами

Весна в Японии достигает своего апогея с наступлением сезона цветения сакуры в апреле. Считается, что традиция наслаждаться едой, напитками и развлечениями под цветущими деревьями сакуры зародилась в народной среде примерно в XVIII веке, когда все вместе угощались *ханами-бэнто* — обедами в коробках-бэнто, наполненными рисом и другими гарнирами.



Танго-но Сэкку

Этот праздник, посвященный молитвам о том, чтобы мальчики росли крепкими и здоровыми, отмечается 5 мая. Традиционные украшения включают в себя *койнобори* — воздушных змеев в виде карпа, символизирующего успех, а также *кабутэ* — шлемы, которые, по поверьям, защищают детей от бед. В этот день принято есть рисовые сладости *касива-моти*, завернутые в дубовые листья, поскольку дуб не сбрасывает старую листву до тех пор, пока не прорастут новые побеги, что олицетворяет пожелание процветания потомкам, а также *тимаки* (клеякий рис, завернутый в бамбуковые листья), который издавна считается оберегом от злых духов.



Цукими



Приход осени отмечается в период с середины сентября по начало октября: люди украшают свои дома мискантусом (*сусуки*), а вечерами любуются полной луной. Напоминающие по форме луну клецки *цукими-данго* сначала подносят божествам, а затем угощают ими родных и друзей.

Нагоси-но Хараэ



30 июня люди посещают храмы в Киото и других регионах, чтобы принять участие в летнем ритуале очищения: они проходят через *тинова*, кольцо из когон-травы, чтобы избавиться от нечистоты, накопившейся за последние шесть месяцев, и помолиться о здоровье и благополучии на предстоящие шесть месяцев. Треугольные белые пирожные *минадзуки*, которые подают в этот день, готовятся из рисовой или пшеничной муки и по форме напоминают кусочки льда, спасающие от летнего зноя. Пирожные дополняют пастой из бобов *адзуки*, которые, по поверью, отгоняют злых духов и демонов.

Сити-Го-Сан

Праздник *Сити-Го-Сан*, отмечаемый 15 ноября, посвящен важным вехам в жизни детей (достижению ими трех (*сан*), пяти (*го*) и семи (*сити*) лет) и молитвам об их здоровом взрослении. После посещения святилища детям дарят *титосэ-амэ* (буквально «тысячелетнюю конфету») — традиционное лакомство, символизирующее пожелания крепкого здоровья и долголетия.





Радость совместных трапез в честь важных событий жизни

В этой японской праздничной традиции особые блюда становятся способом передать добрые пожелания, а близкие собираются вместе, чтобы разделить радость важных этапов жизни.

Фото: Курихара Осаму

В Японии люди собираются за столом с семьей и близкими друзьями, чтобы отметить важные жизненные события и смену сезонов. В особо радостные моменты, например, во время празднования *Сити-Го-Сан*, посвященного третьему, пятому и седьмому годам жизни ребенка, а также на выпускных, свадьбах и торжествах в честь долголетия, такие праздничные трапезы часто устраивают в специальных заведениях.

Для шеф-повара такого ресторана оформление праздничного стола — исключительно важная задача. Кано Тэцуро, шеф-повар традиционного ресторана расположенного в японском саду при токийском банкетном комплексе, где часто проводятся свадьбы и другие торжества, говорит: «Главное в праздничном обеде — это соблюдение традиций».

Ингредиенты, считающиеся благоприятными, имеют в таких трапезах особое значение. Морской лещ, по-японски *тай*, созвучен слову *мэдэтай* (благоприятный). Кроме того, эта рыба имеет красно-белую окраску, которая в Японии считается счастливой, поэтому данный вид рыбы высоко ценится на торжествах. Сервировка *окасирацуки*,

при которой рыба подается целиком, от головы до хвоста, символизирует «исполнение дела от начала до конца». Креветки считаются символом долголетия, поскольку их длинные усики и изогнутая спина напоминают пожилого человека. Водоросли *комбу*, созвучные слову *ёрокобу* со значением «радоваться», издавна используются для празднования радостных событий и выражения пожеланий процветания семье.

Смысл передается и через декор. Посуда часто украшена изображениями животных и растений, считающихся символами удачи, а в колорите изделий преобладают красный и белый цвета. Золотые акценты также придают некоторым блюдам нотку роскошной элегантности.

«И, конечно, мы используем сезонные продукты. Ведь наслаждение природными дарами сезона само по себе подчеркивает радость от совместно проведенного времени в этот особый момент», — добавляет Кано.

Праздничные нотки, дополняющие каждое блюдо, служат искренним проявлением гостеприимства шеф-повара. Эти блюда воплощают утонченную японскую эстетику, наполняя еду душевным посланием.



1. Сасими из тунца, гребешка и альфонсино на тарелке в форме журавля.
2. Блюдо с *тофу* из зеленых соевых бобов, весенним горным растением *уруй* (*хоста монтана*) и сусальным золотом, поданное в чаше в форме цветка сакуры.
3. Суп, подаваемый в лакированной чаше с изображением феникса на внутренней стороне крышки. Креветочная паста, смешанная с яичным белком, в сочетании с весенним горным папоротником *когами* и бульоном *даси*, тщательно приготовленным из водорослей *комбу* и стружки рыбы бонито.
4. Тушеное блюдо из рубленого морского леща (*тай*), побегов бамбука, белокопытника и других весенних овощей.
5. Ростбиф с соусом из цитрусового уксуса *пондзу* и тертой редьки *дайкон*.
6. *Донабэ такигохан* (рис с овощами, приготовленный в глиняном горшке) с морским лещом *тай*. Шеф-повар аккуратно отделяет рыбу от костей прямо за столом и смешивает ее с рисом.

Слева: отдельная комната ресторана «Котю-ан» в саду Хаппоэн, служащего местом проведения разнообразных торжественных мероприятий. (Фото: Хаппоэн)
Справа: шеф-повар Кано Тэцуро, главный повар ресторана «Котю-ан»



Оформление пространства для сезонных торжеств

Посуда и украшения, наполненные добрыми пожеланиями и особым смыслом, делают стол более праздничным, а еду — более вкусной.

Фото: PIXTA



Дзюбако

Это традиционная японская столовая утварь в виде многоярусной коробки с крышками для укладки и подачи блюд. Многоуровневая конструкция символизирует приумножение удачи. В праздничных по атмосфере дзюбако сервируют новогодние блюда *осэти*, *бэнто* для любования сакурой и другие праздничные угощения. (Фото: керамика Фудзина, декор в виде осенних трав в надглазурной эмали, Colbase)

Праздничные палочки

Палочки *рёкутибаси*, заострённые с обоих концов, используют на торжествах — например, на Новый год и свадьбах. Изготовленные из ивы, дерева, по поверью, отпугивающего злых духов, эти палочки заострены с обоих концов, что символизирует совместную трапезу людей и богов.



Тосоки

Эти сосуды предназначены для подачи *тосо* (целебного саке), которое пьют в Новый год, молясь о крепком здоровье и долголети. В набор входит *тёси*, сосуд для саке с носиком, и *мицугуми сакадзук* — комплект из трех пиал разного размера. Люди пьют за здоровье друг друга, передавая и по очереди отпивая из маленькой, средней и большой пиалы.



Декоративные цветы

Для украшения праздничных событий выбирают цветы и растения, которые, как считается, приносят удачу. Новогодняя цветочная композиция на фото включает сосну, символ долголетия, и нандину, известную также как небесный бамбук, которая, по поверью, отводит несчастья.

Одзара и кодзара

Разнообразные тарелки ярких цветов и необычных форм создают незабываемое впечатление на праздничном столе. Большие тарелки *одзара*, украшенные «счастливыми» узорами в сочных тонах, служат для подачи целой рыбы, *сасими* и *тирасидзуси* (см. 5 с). Порции берут с *одзара* и перекладывают на маленькие индивидуальные тарелки *кодзара*, которые тоже нередко декорированы изображениями сосен, черепах, вееров и другими приносящими удачу мотивами. (Фото: большая тарелка с цветущей сакурой и орлами из базы Colbase; маленькие тарелочки от «Татикити»)



Посуда для праздничных трапез

Значительная часть посуды для праздников, сезонных событий и других торжеств — это лаковые изделия, которые благодаря своей долговечности символизируют удачу. Лаковая посуда на фото используется в церемонии Окуидзомэ — обряде, посвященном сотому дню жизни ребенка, во время которого малыша символически «кормят» первой едой. В набор входят детская чашка для риса *мэсиван*, чашка для супа *сируван*, плоская тарелка *хирадзара* и глубокая тарелка *фукадзара*.

Мидзухики

Этот декоративный шнур золотого и серебряного цвета из уплотненной бумаги *васи*, скрученной в нить, используется для перевязывания поздравительных конвертов и подарочной упаковки. Из *мидзухики* изготавливают фигурки журавлей для украшения праздничного стола.





✚ Белый рис

Шлифованные зерна белого риса, приготовленные на пару до идеальной мягкости, обладают сияющим блеском и сладковатым ароматом, пробуждающим аппетит. Японский рис славится упругой текстурой и насыщенным вкусом *умами*. Хотя сегодня белый рис — часть повседневного рациона, когда-то он был особым угощением, доступным простому народу лишь по праздникам.

✚ Моти

Моти — традиционное японское кушанье из приготовленного на пару *мотигомэ*, риса с повышенным содержанием клейковины, который затем отбивают деревянной толкушкой, что делает его еще более тягучим. Белоснежные рисовые лепешки *моти* поджаривают или отваривают и едят в честь наступления Нового года.

✚ Амадзакэ

Этот сладкий рисовый напиток готовится из *комэкодзи* — смеси риса и плесени *кодзи*. *Амадзакэ* — праздничный напиток, который подают на торжествах и особых мероприятиях. Несмотря на слово «саке» в названии, он не содержит алкоголя и подходит даже детям. Сегодня в связи с высокой питательной ценностью *амадзакэ* называют «напитком-капельницей» и ценят за пользу для здоровья и красоты.

✚ Сэкихан

В Японии издавна верят, что красный цвет защищает от бед, поэтому он традиционно используется в оформлении праздничного стола. Приготовленный на пару с бобами *адзуки* и коровьим горохом, рис *мотигомэ* имеет нежный красноватый оттенок и по-прежнему остается обязательным блюдом на торжествах в Японии.

Рис привносит краски в японские праздники

Рис, составляющий основу японского рациона, издавна поддерживал уклад жизни в стране. Рисовый колос со множеством зерен внутри ассоциируется с процветанием и символизирует молитвы об изобилии и долголетии. Это находит свое отражение в праздниках, а разнообразные блюда из риса традиционно подают на торжественный стол.

Фото: PIXTA



✚ Тирасидзуси

Суси, самое известное из японских блюд, существует во множестве форм и подается по торжественным поводам. *Тирасидзуси* — это красочные рыба и овощи, рассыпанные поверх *сумэси* (риса, приправленного солью и уксусом). Суси в таком виде добавляют элегантности торжествам в честь детских праздников — Дня девочек *Момо-но сэкку* и праздника *Сити-Го-Сан* для детей трех, пяти и семи лет.



✚ Арарэ

Мотигомэ или мелко раздробленные *моти* обжариваются для приготовления *арарэ* — изящно украшенных праздничных сладостей. *Оири* (на фото) — одна из разновидностей *арарэ*. Эти традиционные кондитерские изделия из префектуры Кагава часто преподносят в качестве подарка гостям на свадьбах.

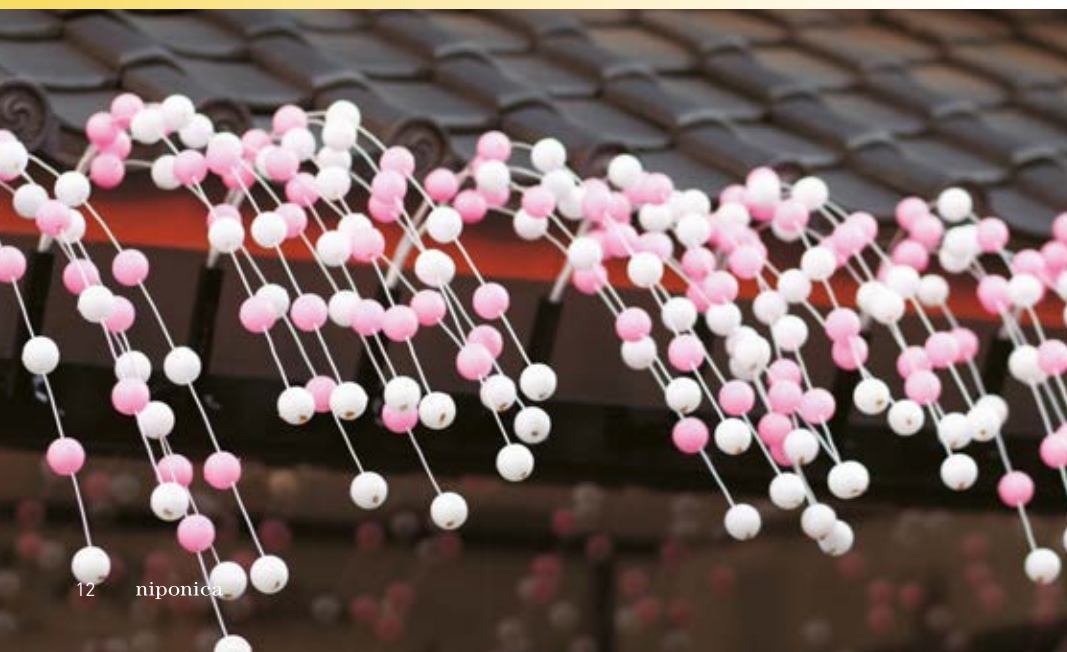


✚ Мотибана

Мотибана («цветы из *моти*») — это японское новогоднее украшение из рисовых шариков, окрашенных в красный или розовый цвет и нанизанных на ветки ивы. Эти крошечные «цветы» добавляют яркости новогодним торжествам в разгар зимы, когда живые цветы не цветут, и символизируют тоску по бутонам весенних цветов и обильному урожаю. Когда праздники заканчиваются, *мотибана* снимают с веток и жарят во фритюре или запекают.

✚ Данго

Данго — традиционные клецки из рисовой муки и воды, которые формируются в виде шариков и варятся на пару. *Сансёку данго* (трехцветные *данго*) представляют собой сочетание белых, розовых и зеленых шариков: они олицетворяют сезонный пейзаж, когда на смену тающему снегу приходит свежая зелень. Это любимое лакомство для весеннего любования цветами и празднования новых начинаний — выпускных и поступления в школу.





Виртуальное путешествие по Японии

Праздничные блюда из разных регионов Японии

С давних времен в Японии в честь важных событий жизни и ежегодных праздников готовят местные блюда, уникальные для каждого региона. В этих угощениях повседневные ингредиенты и кулинарная изобретательность помогают выразить праздничные пожелания, отражая местную культуру через сервировку и вкус. На этих страницах мы познакомимся с праздничными блюдами со всей Японии, обретающими особый смысл, когда люди собираются для совместной трапезы.

Исикава

Осидзуси

Осидзуси, или прессованные суси, представляют собой слои приправленного уксусом риса и морепродуктов, уложенные в деревянную форму и спрессованные. Это блюдо готовят в разных частях Японии. В городе Канадзава префектуры Исикава их плотно укладывают в деревянную форму и оставляют на ночь. Красивые темно-синие водоросли *нори*, окрашенные пищевыми пигментами, подают в Новый год, на торжества и праздники. (Фото: веб-сайт Министерства сельского, лесного и рыбного хозяйства)



Ямагути

Касиван

Этот суп получил название от японского слова *касива*, обозначающего куриное мясо. Охлажденный бульон *даси* наливают в миску с вареной курицей, грибами *сиитаке*, зеленью хризантемы и другими овощами, а также подкрашенной пшеничной клейковиной и вареными яйцами. В этом регионе Японии красочный на вид *касиван* издавна подают гостям на свадьбах, похоронах и других церемониальных мероприятиях. (Фото: "Хаги Гэнки-но Кай")



Сага

Сукодзуси

Разновидность прессованных суси: приправленный уксусом рис прессуется в деревянную коробку *морюфута*. Затем сверху кладут побеги бамбука, соленья, тушеные сладко-соленые овощи и глазированного поджаренного *муцугоро* — илистого прыгуна из отряда бычкообразных, деликатес моря Ариаки. Это местное блюдо бережно передавалось из поколения в поколение и по-прежнему является неотъемлемой частью праздничного стола. (Фото: веб-сайт Министерства сельского, лесного и рыбного хозяйства)



Акита

Насу-но хана-дзуси

Это традиционное блюдо состоит из слоев круглых ломтиков маринованного баклажана, приготовленного на пару клейкого риса *мотигомэ*, съедобных цветов хризантемы и перца чили. Яркие желтые, красные и фиолетовые оттенки делают его неотъемлемой частью новогодних и праздничных застолий. В каждом кусочке раскрывается привкус маринованного баклажана, сладость *мотигомэ*, острота перца чили и свежий аромат хризантем. (Фото: Aflo)



Киото

Сиромисо Дзони

В каждом регионе Японии есть свой вариант *одзони* — традиционного новогоднего супа. В Киото *одзони* чаще всего готовят на бульоне из белой пасты *мисо*. Белая *мисо* с мягким сладким вкусом в прошлом использовалась для приготовления угощений к особым придворным празднествам. Чаша *сиромисо дзони* с круглыми рисовыми шариками *марумоти*, клубнем таро и местной морковью *кинтоки ниндзин* подается в начале года. (Фото: PIXTA)



Нара

Каки-намасу

Блюдо *намасу*, тонко нарезанные редька *дайкон* и морковь, слегка замаринованные в уксусе, традиционно подается на новогодних торжествах. В префектуре Нара к блюду добавляют местную хурму (*каки*). *Каки-намасу* могут подаваться в чашечках из хурмы, когда мякоть вынимают, а кожуру оставляют нетронутой. Такое особенное новогоднее блюдо прекрасно подходит для того, чтобы начать с него год. (Фото: PIXTA)



Хоккайдо

Сакэ-но Тянтян-яки

Это сытное блюдо *тэппан-яки* готовят из местного лосося, капусты, лука, грибов и других овощей, обжаренных на масле и приправленных *мисо*. Зародившись в рыбацких поселках, оно давно стало популярным способом быстрого приготовления свежее выловленного лосося. На праздниках и во время встреч с соседями и родственниками люди собираются вокруг больших жаровен *тэппаняки*, чтобы вместе поесть *сакэ-но тянтян-яки* и пообщаться. (Фото: PIXTA)



Ибараки

Мицумэ-но Ботамоти

Местное кондитерское изделие из клейкого риса *мотигомэ* и обычного короткозерного белого риса *уругомэ* со слоем сладкой пасты из красных бобов и обжаренной соевой муки в традиционной лакированной коробке (*дзюбако*). Принято считать, что блюдо появилось тогда, когда его стали подавать молодым матерям для восстановления сил на третий день после рождения ребенка. Им также могут угощать соседей в честь рождения ребенка. (Фото: веб-сайт Министерства сельского, лесного и рыбного хозяйства)



Айти

Осимон

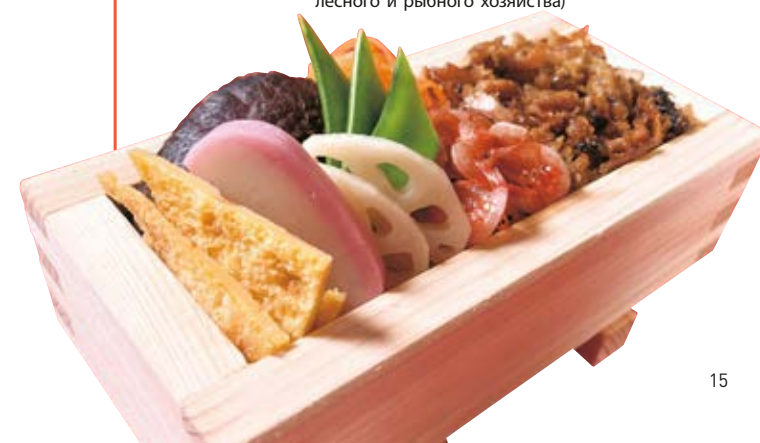
Эти традиционные сладости изготавливают в форме предметов, приносящих счастье: морского леща или цветов сливы. Для их приготовления рисовую муку смешивают с кипятком и этим тестом заполняют деревянные формы. Затем изделия отвариваются на пару и раскрашиваются. Для праздника девочек *Хинаматсури* в марте *осимон* поджаривают и обмакивают в соевый соус с добавлением сахара. (Фото: администрация префектуры Айти)



Сидзуока

Саба-но хакодзуси

Эти суси из заправленного уксусом риса, подаваемые в деревянной коробке, включают разнообразные ингредиенты: вареную и разделенную на хлопья скумбрию (*саба*), тушеные овощи — морковь и грибы *сиитаке*, креветки сорта *сакура* и паровую рыбную пасту *камабоко*. Благодаря ярким цветам *саба-но хакодзуси* издавна были любимым праздничным лакомством. (Фото: веб-сайт Министерства сельского, лесного и рыбного хозяйства)





Путешествие в
исторический замковый
город

Путешествуя по
Японии

29

Карацу

В городе Карацу, славящемся богатствами моря и многовековой историей морского торгового перекрестка, сложились традиции проведения красочных фестивалей, живущие по сей день. Прогулка по городу позволяет ощутить эту характерную оживленную атмосферу.

Фото: PIXTA, Aflo

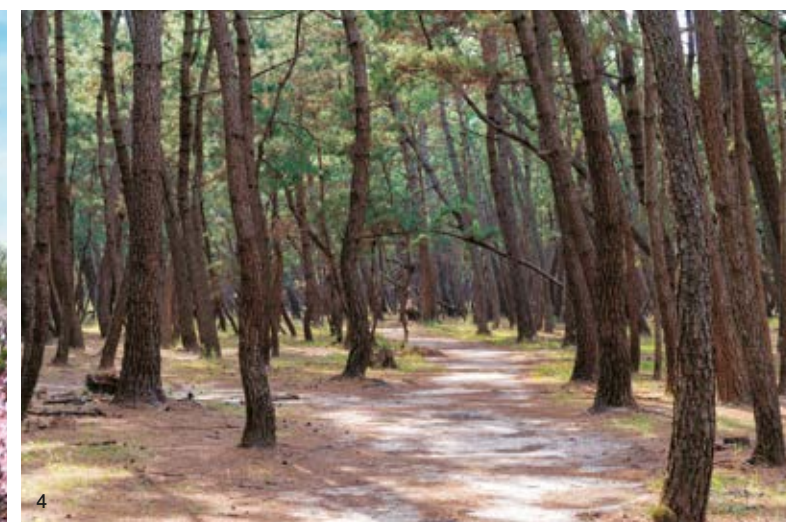


2



16

niponica



4



5

1. Во время осеннего праздника Карацу Кунти, проходящего со 2 по 4 ноября при святилище Карацу, устраивается шествие колесниц *хикияма*. Праздник внесен в список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО. (Фото: Туристическая ассоциация Карацу)
2. Колесницы *хикияма* создаются в традиционной технике, в соответствии с которой более 100 слоев бумаги *васи* наносятся поверх глиняных форм. Сверху вниз: лев, морской лещ, летающий дракон.
3. За форму, напоминающую раскинувшего над морем крылья журавля, замок Карацу носит название Майдзурю, то есть «замок танцующего журавля».
4. Сосновый лес Нидзи-но Мацубара, признанный особо живописным местом Японии, представляет собой полосу земли длиной около 4,5 километров и шириной 500 метров, на которой произрастают черные сосны. (Фото: Туристическая ассоциация Карацу)
5. Вид на море Гэнкай с фермы Сугинохара Хобокудзё.

17



6



6. Во время праздника Карацу Кунти традиционные блюда, приготовленные по семейным рецептам, сохраняемым на протяжении многих поколений, подаются на широких блюдах для больших компаний гостей. (Фото: "Гэнъё")

Расположенный на северной оконечности префектуры Сага на северо-западе Кюсю, Карацу выходит к области моря, называемой Гэнкай. Он находится примерно в полутора часах езды от Фукуоки как на поезде от станции Джэй-Ар Хаката, так и на прямом автобусе от аэропорта Фукуока. На протяжении веков город процветал в качестве ворот, ведущих к континенту. Примерно во времена строительства замка Карацу в XVII веке район начал развиваться как оживленный замковый город, наводненный приезжающими и уезжающими купцами. Живописный сосновый лес Нидзи-но Мадубара возник примерно тогда же. Этот прекрасно ухоженный сосновый бор, первоначально высаженный для защиты от приливов, насчитывает сегодня около миллиона сосен.

Особенно оживленно в Карацу становится во время праздника Карацу Кунти, проходящего в ноябре, когда осень вступает в полную силу. Крупнейший фестиваль

Карацу посвящен празднованию богатого урожая: по улицам города шествуют колесницы *хикияма* в форме львов, морских лещей, кораблей и других фигур. Роскошно украшенные золотом и лаком массивные колесницы, приводимые в движение большим числом людей, — поистине захватывающее зрелище.

В праздничные дни местные жители готовят домашние блюда, известные как кухня Кунти. Родственников, друзей и тех, кто тянул колесницы *хикияма*, приглашают в дома, где на больших блюдах выложены красочные морепродукты, овощи и другие кушанья, и все собираются за столом, чтобы насладиться угощением. Звезда этого пирса — тушеный в бульоне и подаваемый целиком (*куэ-но сугатани*). Деликатесная рыба региона, группер может вырастать до метра в длину, что делает это блюдо фирменным на праздничных застольях Карацу. Кухня Кунти — это домашнее продолжение праздничной атмосферы

11. Керамика Карацу с естественной текстурой глины, подчеркнутой простой глазурью, ценится в качестве повседневной утвари и со временем приобретает глубокую благородную патину. (Фото: Туристическая ассоциация Карацу)

12. Накадзато Тароуэмон XIV продолжает создавать произведения, соединяющие традиционные техники Карацу с эстетикой современного искусства. (Фото: Мастерская керамики Накадзато Тароуэмон)

13. Бывшая резиденция Такатори, дом угольного магната Такатори Корзёси.

14. Исключительно редкий пример современной японской жилой постройки, имеющей сцену для представлений Но в большом зале. (Фото: Туристическая ассоциация Карацу)



11



12



13



14

фестиваля: родные и друзья собираются вместе, чтобы пообщаться, полюбозаваться красивыми блюдами, разделить их друг с другом и насладиться их вкусом.

Чтобы в полной мере насладиться кухней Карацу, непременно попробуйте кальмаров из района Ёбуку к северу от центра города. *Ика сасими* из только что пойманного кальмара — изысканное блюдо с характерной сладостью свежего прозрачного мяса. Пельмени *ика сюмай* из паровой пасты кальмара в великолепной подаче также обязательно рекомендуемый деликатес. Побывайте в одном из многочисленных курортов с горячими источниками к югу от Карацу и попробуйте *онсэн юдофу* (тофу, отваренный в воде горячего источника) с нежнейшей текстурой и насыщенным вкусом.

Но Карацу — это, конечно, не только кухня. Это место появления знаменитой керамики Карацу, широко известной в мире *тяною*: чайная утварь этого города издавна

ценилась мастерами чайной церемонии за простоту и уютную атмосферу. Керамика, производимая сегодня в печах «Накадзато Тароуэмон», которым 430 лет, наглядно показывает, как эти традиции передавались через столетия. В Новое время Карацу процветал как порт для экспорта угля, а богатство, накопленное владельцами угольных шахт, принесло в город новую культуру. Бывшая резиденция Такатори, в прошлом дом угольного магната, хранит это наследие и сегодня. Резиденция, оборудованная полноценной сценой для театра Но, построенной в большом зале, излучает утонченную элегантность и строгость.

Посетите Карацу и погрузитесь в культуру, которая воспекает единение людей на ежегодных праздниках, щедрые дары моря и простую, теплую эстетику, воплощенную в местной керамике.



7



10



8

7. *Кэнсаки ика* — кальмар-меченосец, обитающий в бурных волнах моря Гэнкай. Отличается приятной упругой текстурой и насыщенным вкусом.
8. Пельмени *ика сюмай* из кальмара, приготовленные на пару и поданные в бамбуковой пароварке.
9. Горячий источник Урэсино-онсэн знаменит своими богатыми натрием водами: считается, что они делают кожу гладкой и красивой. (Фото: рёкан "Сибя Сансо", Урэсино-онсэн)
10. *Онсэн юдофу* — тофу сваренный в воде знаменитого горячего источника Урэсино-онсэн. Слабощелочная вода расщепляет белки, заставляя тофу растворяться.



Карта района Карацу

- 1 Замок Карацу
- 2 Нидзи-но Мадубара
- 3 Сугинохара Хобокудзё
- 4 Ёбуку
- 5 Гончарная мастерская «Накадзато Тароуэмон»
- 6 Бывшая резиденция Такатори

•Проезд

Карацу расположен примерно в 90 минутах езды на поезде или прямом автобусе от аэропорта Фукуока.

•Справочная информация

Сайт туристической ассоциации Карацу «Таби Карацу»
<https://www.karatsu-kankou.jp/en/>



Идеальны
для японских
праздников

Сладости хигаси



Помимо праздничных морского леща и кулика, сладости хигаси выпускают в виде множества других очаровательных животных: кроликов, енотовидной собаки *тануки* и других.

(Фото: «Кёкасё Кансюндё»)

Слева: равномерно наполнить маленькие формы сахаром и аккуратно извлечь изделие — задача, требующая высокого мастерства.

(Фото: «Кёкасё Кансюндё»)



Коробка сладостей хигаси в виде мотивов, символизирующих счастливые пожелания: цветов сакуры, ириса, текущей воды.

(Фото: «Кагидзэн Ёсифуса»)

Прежде чем стать повседневным подсластителем, сахар в Японии был дорогим, пригодным для долгого хранения предметом роскоши, который использовали лишь по особым случаям. Приготовленные из сахара и красиво окрашенные кондитерские изделия хигаси преподносятся в качестве подарков.

Некоторые хигаси делают исключительно из сахара, другие — смешивая сахар с рисом, бобами, пшеничной мукой или крахмальным сиропом. Все они изготавливаются путем прессования сахара в деревянных формах, а не, например, запекания в духовке.

Качество хигаси во многом определяется используемыми деревянными формами. Эти формы, вырезанные из древесины горной вишни стамесками и ножами, сами по себе являются шедеврами ручного мастерства.

Однако именно техника мастера: смешивание ингредиентов, добавление цвета, оценка влажности и умение правильно вдавить смесь в форму и извлечь из нее — в конечном счете создает прекрасный облик этих изделий.

Сегодня хигаси часто дарят в качестве подарков без повода. Они выпускаются в самых разнообразных формах — не только в виде праздничных символов вроде морского леща и журавля. Встречаются и природные мотивы, и традиционные узоры. Дизайн хигаси символизирует пожелания удачи и демонстрирует чуткое внимание к сезонам года. Попробуйте хигаси и насладитесь их нежной сладостью, размышляя о смысле, который несут эти небольшие кондитерские изделия.

