

Пакина Наталья Алексеевна

*Арзамасский политехнический институт (филиал) Нижегородского
государственного технического университета им. Р.Е. Алексеева*

ПОЛЕТ ИЗ СТРАНЫ ВОСХОДЯЩЕГО СОЛНЦА

Какое самое яркое впечатление от поездки в Японию? Их много, очень много ярких незабываемых впечатлений, пейзажей, встреч было в этой поездке. Выбрать трудно, и все же первое, что всплывает в памяти, не удивляйтесь – перелет домой!

Те почти десять часов, за которые мы облетели почти всю нашу страну, неизгладимо врезались в память. Мне посчастливилось сидеть у иллюминатора. Обо всем, что увидела под крылом можно писать с восклицательным знаком. Просто все, что было в Японии, сколь красиво, приятно и удивительно это ни казалось, все-таки было ожидаемым. Был настрой на удивление. А перелет?

Предполагалось трудное, нудное и бесконечно нудное сидение в кресле самолета в дневное время... Дневное время, видимо в этом все и дело. Ночной перелет в Японию за три дня до этого не произвел практически никакого впечатления. В салоне все спят, за окном темно, а позади суетная Москва, от которой чтобы «отойти» так не меньше суток нужно, до такой степени она может «обесточить» человека. Хотя возможно, это субъективное впечатление. Итак, дорога домой...

Самолет взлетел с Токийского аэродрома в 11-00 утра по местному времени. Токио в стороне, видны маленькие, аккуратненькие прямоугольники полей и огородов. Погода безоблачная, ясная. Под крылом отчетливо просматриваются миниатюрные населенные пункты, нити дорог и разноцветные заплатки полей, удивительно напоминающие лоскутное одеяло.



Совсем скоро минут через 20 не больше мы уже пересекаем береговую зону и летим над Японским морем.

Бесконечное, серебристое зеркало. Но что удивительно, вижу рябь на воде. Возможно ли, это с такой высоты разглядеть? Или это какие-то макро-волны, которые мы не можем увидеть с берега, замечая лишь мелкую рябь? Не знаю, но в тот момент почему-то вспомнились тайфуны, о которых только и писали все газеты за неделю до нашего полета. И, наконец, береговая зона, мы уже над Россией.

Мы летим на самолете японской авиакомпании JAL (что расшифровывается, как японские авиалинии). В салоне на видном месте размещен сравнительно большой экран, где постоянно меняющаяся информация о месте, высоте полета и температуре за бортом. Кроме того, каждое место в нашем самолете оснащено небольшим экраном, на котором можно в каждый момент времени видеть карту региона, над которым пролетаем. А пролетаем уже над Россией, над Дальневосточными холмами.

Красота неопишуемая! Над горами лечу не впервые. Всегда это интересное и живописное зрелище. Отчасти возможно из-за того, 10-11 тысяч метров над уровнем моря, а не над уровнем тех гор, над которыми пролетаем. И все то, что под нами видно более отчетливо.

А под нами совсем незаснеженные покрытые лесами холмы, между которыми искрятся на солнце горные речушки, и маленькие ручейки. Склоны сглаженные, как будто покрыты мягким мхом или бархатом. И одновременно можно обозревать далеко-далеко, видеть бесконечные холмы до горизонта! И очень жаль, что под рукой ни фотоаппарата. И хочется писать стихи. И слагаются какие-то строки:

*«Плюшевые склоны Приамурских сопок,
Золотые ленты Приамурских рек...».*

Дальше, не вспомню. Золотые реки... Наверное, мне повезло, наш самолет пролетал над Дальним Востоком в такое время, когда золотом были



залиты бескрайние просторы. И вспомнились картины японских художников, как старинных, так и современных (фото 1,2).

На них много позолоты, часто золотой фон, много золотого в деталях, например картина современного японского художника Кохей Отсука (Kohei Otsuka) (фото 2). И тут как перед глазами встала картина японского художника Татсуо Такаяма «На холме» (Tatsuo Takayama “On the Hill”), на которой изображена золотая река (фото 3). Когда мы увидели ее впервые за три дня до перелета, она понравилась, произвела впечатление, но показалась символом, вымыслом, взглядом художника на обычную природу.

Но я не художник, и сейчас я вижу золотую широкую ленту, эта лента уходит за горизонт! Как мне кажется, это Амур.



Фото 1. Фрагменты внутреннего убранства Кумамотского замка

Здесь очень много рек, речушек, озер и ручейков и совсем не видно никаких населенных пунктов. Известно, что авиалинии не прокладывают над крупными населенными пунктами, но здесь в Хабаровском крае не наблюдается и маленьких.

А картины за окном меняются и так стремительно, что не успеваешь налюбоваться одним пейзажем, как под нами что-то другое, и, не менее прекрасное и удивительное.





Фото 2.

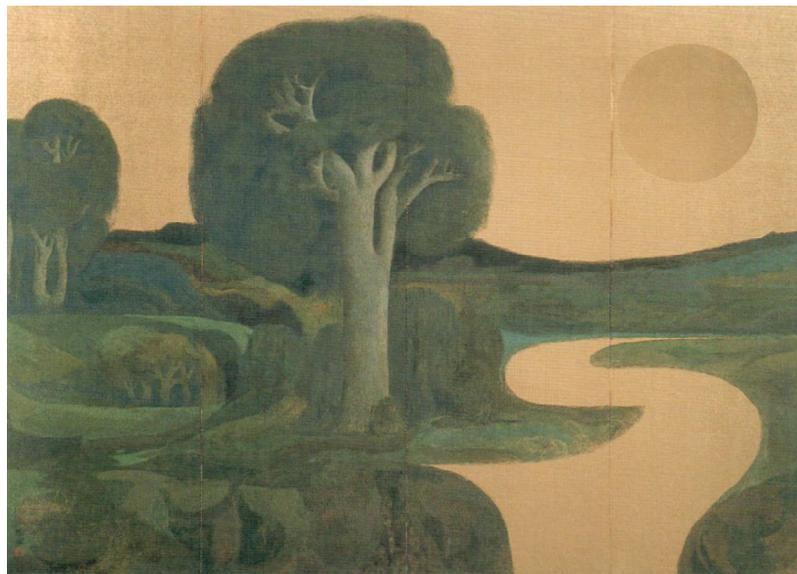


Фото 3.

Самолет летит не на запад вдоль параллели, как я ожидала, а резко на север по дуге. Возможно, это действительно более короткий путь. И чем севернее, тем чаще встречаются заснеженные равнины. Лес становится не такой зеленый и приветливый как в Приамурье, а какой-то темно серый с заснеженными полянами в местах, где снега нет. Картины под крылом становятся черно-белыми. Реки уже не золотятся, они скованы льдом. По краям у берегов припорошены снегом, а в середине серебристой змейкой блестят не схваченные льдом участки. Чем дальше, тем меньше становится таких «змеек». Реки замерзли полностью. Якутия, или, как ее сейчас чаще называют, Республика Саха, очень редко заселенный край. Край по цвету мало похожий на физическую карту этого региона, ведь на карте все эти плоскогорья и плато желто-коричневые, а сейчас черно-белое кино середины двадцатого века.

Вспоминается давний разговор, который состоялся в Праге среди русскоговорящих участников 16 всемирного конгресса IFAC. Кто-то задал вопрос: «Как вы думаете, какую часть территории России занимает вечная мерзлота?». Прозвучали ответы «20%», «30%», «50%» - нет, не правильно, никто не угадал. Правильный ответ был 65%! Под крылом лесотундра. Наверное, летим или рядом, или непосредственно над вечной мерзлотой.



Тут, к нам подходит услужливая стюардесса и предлагает напитки: вино белое или красное, соки. Особенно хорош сок, на коробке которого изображен лимон, но по вкусу, на мой взгляд, это сок какого-то другого цитрусового фрукта. Кстати, во время пребывания в Японии купили килограмм мандаринов. Ну, какая тут экзотика, обыкновенные на вид мандарины. Захотели пить и купили. К тому же цена просто смешная, 100 йен, т.е. в переводе на рубли 33 рубля! Грех не купить. Но вкус, совсем другой. Нельзя сравнить ни с марокканскими, ни с азербайджанскими. Шкурка тонка, а главное какой-то особенный нежный восточный вкус.

После напитков, как повелось, разносят обеды. Все в японских традициях: обязательный рис, рыба двух сортов и непременно соевый соус. Подается это в таких небольших контейнерах, всего помаленьку, по кусочку можно сказать. Но, учитывая, что наименований много, наедаемся вполне. Не могу, не отметить, что пища у них сытная, здоровая. Это не только к самолету относится. Хоть у них совершенно другая непривычная для нас кухня, не было абсолютно никаких проблем с желудком. Чего никак не могу сказать про нашу русскую привычную, казалось бы, кухню.

Справедливости ради, опишу и первое впечатление. Что удалось попробовать в Японии за три дня пребывания там, и каким все это показалось? Воспоминания, это все же немного сглаженные и осмысленные впечатления, хотя, наверное, и более объективные. Здесь вначале я помещу выдержки из моих электронных писем дочерям, которые касаются японской кухни. Они написаны непосредственно из Японии, т.е. самые свежие впечатления, а уже потом помещу воспоминания об этой стороне жизни японцев.

20 Окт 2009 12:17:19 «Еда в аэропортах такая дорогая, что ни на что не поднялись руки, благо, что в самолете кормили хорошо»

21 Окт 2009 10:16:19 «Еда здесь очень своеобразная. Например, сегодня попробовали нечто такое среднее пирожок или пирожное, взяли, что люди берут, оказалось внутри картофельное пюре, а снаружи рисовая лепешка,



причем сладкая и еще сиреневого цвета. Оно сытно, но, честно говоря, условно съедобно, ладно хоть взяли на пробу одну, стоит в переводе на наши деньги 50 рублей, и еще взяли бутылочку зеленого чая охлажденного. Жажду утоляет, как папа говорит, но ведь пить совсем невозможно. Папа говорит "утоляет", а, по моему, болотной воды выпей, тоже больше не захочется....»

21 Окт 2009 17:11:15 «...попробовали много всего вкусного рыбного, креветки в сухарях, кусочки рыбы в кляре...»

22 Окт 2009 17:41:01 «Сегодня были на банкете. Суши так себе. А вот рыба, которую целиком подают, это вещь (фото 4, 5)! Очень любопытный суп из тыквы оранжевый такой колоритный. Сидела со мной рядом японочка, я у нее спрашиваю «что это за овощ?». Она долго думала, как это по-английски, а потом говорит: «Халоувен». ...»

Особо хочется остановиться на сервировке стола. Для нас довольно непривычно воспринимаются своеобразные контейнеры, начиненные самой разнообразной всячиной. Обязательными атрибутами японского обеда является суп и зеленый чай, которые подаются отдельно.



Фото 4. Фирменное блюдо.



Фото 5. Суши на любой вкус

Обращаю внимание, суп подается в небольших деревянных посудинках, расписанных «под хохлому», хотя конечно, это вовсе не хохлома, а какая-то японская традиционная роспись. На деревянных, расписанных в той же гамме (золотым и красным по черному, см. фото 5-7) подают и суши. Единственное,



пожалуй, отличие, это то, что в качестве украшений, не привычные наши ягоды, а традиционные для японцев листья бамбука.



Фото 6 Сервировка



Фото 7 Типичный обед

Для европейцев кроме палочек, подают и вилку с ножом. Японские коллеги терпеливо обучали нас, умению есть с помощью палочек. Мы терпеливо пытались овладеть этим умением. И концу третьего дня в какой-то мере могли обходиться без вилки (фото 8,9).



Фото 8, 9 Вырабатываем навыки и умения

Привыкание ко всему японскому проходило на удивление быстро. Если в первый день пребывания зеленый японский чай проглатывался с трудом, на третий день воспринимался как что-то естественное, то в день отлета из Японии, утром я с удовольствием заварила и выпила чашечку ярко зеленого мутноватого чая у себя в номере. Кстати, в тех гостиницах, где мы жили, в



номерах имелся не только электрический чайник, но и каждый день выкладывались пакетики, как с черным, так и зеленым чаем.

На банкете, который был организован принимающей стороной, все участники этого мероприятия были рассажены за круглые столы интересной конструкции. В середине круглая вращающаяся часть, на которую и выставлялись приносимые кушанья. Сидящие за столом поочередно накладывали на свои маленькие тарелочки по куску и перемещали блюдо дальше по кругу (фото 10). И как мне показалось, это не дань новомодной конструкции, а скорее в соответствии с какими-то японскими традициями.

Что же запомнилось из японских кушаний? Очень вкусная выпечка пышная свежая и удивительно белая (предположительно там, по крайней мере, наполовину рисовая мука). Очень вкусные приправы. К сожалению, не удалось узнать, что это за овощ (или зелень), что-то вроде маринованного салата, но вкусно необыкновенно. Еще японцы широко используют хрен как приправу к рыбе, причем хрен зеленого цвета.

Так долго останавливаюсь на особенностях японской кухни, что можно подумать за этим мы туда и ездили, конечно, нет.



Фото 10. Очередная перемена блюд



Ездили мы в Японию, чтобы принять участие в VIII Международном симпозиуме по образованию в области управления, познакомиться с японской системой технического образования. Но, о самом симпозиуме и об обучении в технических колледжах Японии мы достаточно много написали и уже опубликовали [1-3], и, поэтому я не стала здесь повторяться.

Список литературы

1. Пакшина Н.А. [Симпозиум в Японии](#). Обучение в технических колледжах Японии/ Газета НГТУ им. Р.Е. Алексеева «Политехник» февраль 2010, №1 (94) http://www.nntu.ru/RUS/politexnik/2010/1_10.htm
2. Пакшина Н.А., Пакшин П.В. На восьмом международном симпозиуме по образованию в области управления // Гироскопия и навигация, №2 (69), 2010, с. 131-134.
3. Пакшина Н.А., Пакшин П.В. Особенности системы образования Японии // Профессиональное образование. Столица, №1, 2012, с. 37-38.

