

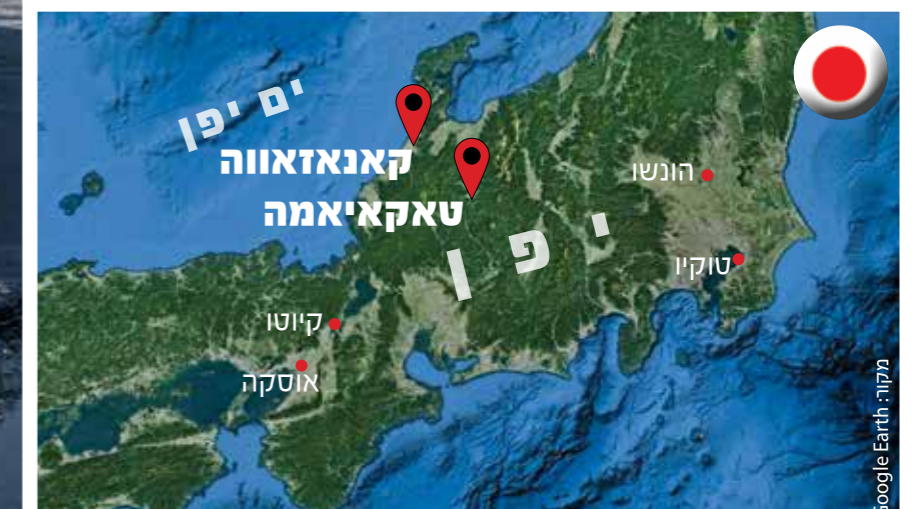
האלפים היפניים בזכות ולא בחסד

כתב: יצחק בן עוזר

בשני הטיולים הקודמים שלי באי הונשו שביפן התמקדתי בסביבת שתי הערים הגדולות: טוקיו וקיוטו. שתיהן שוכנות באזור החוף המזרחי של האי שהוא הגדול והמאוכלס ביותר מבין איי יפן. בטיולי האחרון (מרס 2017) החלטתי להקצות שבוע ימים לערים שממערב לטוקיו, וחילקתי את הזמן שהוקצה שווה בשווה בין טאקאיאמה לקאנאזאווה. האזור זכה לשם "האלפים היפניים" בזכות ולא בחסד. עזבתי בבוקר אביבי את טוקיו בתום ביקור בפארק שינד'וקו-גויאן. השמש המלטפת וניצני הפריחה לא בישרו על ההמשך. עליתי לרכבת שנוסעת עד נאגויה, שם החלפתי את הרכבת כשהיעד הוא טאקאיאמה. הקטע הראשון חלף במהירות (רכבת השינקנסן גומאת אותו במהירות תוך נסיעה שקטה), ובנאגויה עברנו לרכבת איטית יותר שתטפס לגבהים של טאקאיאמה ושכנותיה. הרכבת עושה דרכה במקביל לאפיק שבו זורם הנהר Hida, ולמעשה היא חוצה את הפארק הלאומי הנושא את אותו שם, כך שהנוף הנשקף מבעד לחלון ממש מרתק.



Photos: Itzhak Benozzer,
city office of Takayama,
city of Kanazawa



<< גן קאנרוקו-אן בקאנאזאווה מכוסה שלג. ניתן להבחין במבנים שנבנו במבוק שצורתם מזכירה פירמידה ונועדו להגן על העצים מפני כמויות השלג הגדולות שיורדות על העצים. צילום: לשכת התיירות של קאנאזאווה



אין ספק שהבחירה ברכבת עדיפה על נהיגה עצמית, כיוון שניתן להתרשם מהנוף שמסביב. קצב ההתקדמות איטי יחסית למה שהורגלנו בקטע הקודם. לקראת סוף הנסיעה הנוף משנה צבעו מירוק ללבן, וריכוזי השלג הולכים וגדלים, כך שכאשר הרכבת מגיעה לתחנת הרכבת בטאקאיאמה הצבע הלבן שולט כאן. ביציאה מתחנת הרכבת (יש לזכור שמדובר בשליש האחרון של חודש מרס) ניתן להבחין שבכל פינה של מגרש חניה או חצר של בית נערמה ערימת שלג שטרם נמס. כשמרימים את העיניים רואים שהעיר מוקפת פסגות לבנות והטמפרטורה בשעה שבע בערב הייתה קרובה לאפס מעלות. תחנת הרכבת בטאקאיאמה היא קטנה יחסית למה שהורגלתי בערים האחרות שבהן ביקרתי (תחנת הרכבת של קיוטו למשל נחשבת לאחד המבנים הגדולים ביותר בעולם, ואם נספור את העוברים ושבים שחולפים בתחנה במהלך יום אחד נקבל מספר הגדול פי חמישה ממספר התושבים בטאקאיאמה). היפנים מניחים שמרבית התיירים הזרים והמקומיים משתמשים במערך הרכבות היפני למעבר ממקום למקום. אין ספק שהנחה זו נכונה, מה גם שהנסיעה ברכבות ביפן היא חוויה בפני עצמה ולא רק אמצעי התניידות.

1. ה-“עגלות” המושקעות שמככבות ב-“מאצ'ורי” שמתקיים בטאקאיאמה. זהו אחד הפסטיבלים הבולטים שמושך אליו אלפי אנשים מדי שנה. בזמן שבין הפסטיבלים חלק מה-“עגלות” מוצגות לקהל המבקרים באולם שנקרא: TAKAYAMA YATAI KAIKAN. צילום: לשכת התיירות של טאקאיאמה
2. אחת מיצירות האמנות הרבות שמפוזרות בשטח שמקיף את המבנה של מוזיאון המאה ה-21 בעיר קאנאזאווה. צילם: יצחק בן עוזר
3. הנהר שעובר במרכז העיר טאקאיאמה. צילם: יצחק בן עוזר
4. שער הכניסה למבנה של TAKAYAMA JINIA. צילום: לשכת התיירות של טאקאיאמה

הסדר, הניקיון, האסתטיקה, הנוחיות, הדיוק והפשטות הם רק חלק מהסיבות לבחירה ברכבת. מאחר שהתיירים מלווים בדרך כלל בכבודה מרשימה, היפנים מאפשרים להם לנייד את המזוודות ממלון אחד לאחר במקביל, כך שהתייר ייסע עם מטען היד בלבד. השירות הזה עובד בצורה מרשימה תוך הקפדה על הפרטים הקטנים (לדוגמה: במלון השולח מוודאים שללקוח יש הזמנה במלון היעד, וזאת כדי למנוע טעויות בניתוב).

מהתחנה שבטאקאיאמה ניתן להגיע ברגל לבתי מלון רבים שממוקמים בטווח של חמש דקות הליכה משם. המלון שבו בחרתי “יושב” על שני מעיינות מים חמים שונים בתכולת המינרלים שלהם, כך שבכל אחד מאגפיו יש בריכות המאפשרות לאורחי המלון להשתכשך במים החמים בסיומו של יום טיולים מפרך. העיר טאקאיאמה נודעת בשני פסטיבלים מיוחדים שמתקיימים בה: אחד בסתיו (9-10 באוקטובר) ואחד באביב (14-15 באפריל). החגיגות קשורות מצד אחד לחילופי העונות ומצד שני לדת השינטו, והן מלוות בתהלוכות שבהן מובלות “עגלות” (יש כאלה שמעדיפים לכתוב אותן במוט או אפיריונים) מפוארות שקושטו בעמל רב על ידי אנשי המקום (יש צוותים מאומנים של עשרות אנשים שמטפלים בכל אחת מה“עגלות” הללו). במהלך היום מתקיימות שלוש תהלוכות (שתיים בבקרים ואחת בשעות בין הערביים של היום הראשון), אך צריך להביא בחשבון שה“מאצ'ורי” (כך נקרא חג ביפנית) מושך אליו המוניים. בתקופה זו הביקוש למלונות גואה, והשגת חדר במלון בעייתית מחד ויקרה מאידך.

כ-12 “עגלות” משמשות את פסטיבל האביב ו-11 עגלות משמשות את פסטיבל הסתיו (לא רק שה“עגלות” אינן זהות בשני האירועים אלא גם האזורים שבהם מתקיימות התהלוכות שונים, ולמעשה העיר העתיקה נחלקת לשני אזורים, כאשר כל אחד מהם מארח פסטיבל אחר). בתקופות שבין הפסטיבלים רובן נשמרות במחסנים ייעודיים שפזורים ברחבי העיר, שהם חסיני אש ובחזיתם מוצגת תמונה של ה“עגלה” המאוחסנת. מדגם של כארבע “עגלות” מוצג דרך קבע באולם Takayama Yatai Kaikan, והוא מאפשר להמוני התיירים שמגיעים לכאן בשאר ימות השנה להתרשם מאותן “עגלות” מעוצבות ומקושטות.

בסמוך לאולם הנ”ל יש מקדש קטן (Sakurayama Nikkoku) שבו מוצגים דגמים מיניאטוריים של מקדשים ברחבי יפן, ביניהם המקדש בניקו שהתפרסם בגילוף העץ של “שלושת הקופים”.

בטאקאיאמה מתקיימים מדי יום שני שוקי בוקר (שניהם פעילים עד השעה 12:00). הגדול והמרשים יותר נמצא ברחוב צר שמקביל





1. הכפר המרתק שיראקאוה-גו כפי שנצפה מהתצפית שמתנשאת מעל הכפר בחודש אפריל (הכפר צבוע בלבן). צילם: יצחק בן עוזר **2.** רחוב סאנומאצ'י בעיר טאקאיאמה הומה מתיירים. צילם: יצחק בן עוזר **3.** מבנה קלאסי של בית בכפר שיראקאוה-גו. הבתים כאן נבנו עם גגות מאד משופעים שהשלג מחליק עליהם וגם עובי הגג אוטם את הבית ומאפשר לדייריו לשרוד את החורף הקשה. צילם: יצחק בן עוזר



לנהר, ויש בו היצע מגוון בעיקר של מזון, אך גם של מזכרות ופריטי לבוש. אחד הרוכלים בשוק התאים את עצמו לתופעה המעניינת של נוכחות ישראלית משמעותית, והוא מפרסם את הסחורה המוצעת ואת המחירים בשפה העברית. כשחלפתי על פני הדוכן שלו הזדמן לי לפגוש כמה קבוצות מאורגנות מישראל שנמשכו לטריק השיווקי שלו.

לאחר שמסיימים לעבור על פני השוק מצפון לדרום מגיעים לרובע העתיק של טאקאיאמה. הרחוב היותר פופולרי כאן נקרא סאנומאצ'י. ברחוב זה ניתן לראות את הבתים העתיקים של העיר, המחוברים זה לזה ויוצרים מעין רצף אורבני מעניין. יש כאן בעיקר חנויות, אך גם כמה מבשלות של סאקה (יש אנשים שקוראים למשקה זה בשם סאקי). מבשלות סאקה נוספות נמצאות בצידו המזרחי של הנהר. ניתן להבחין בהן על פי הכדור העשוי ענפי ארזי יבשים שנדחסו שתלוי בחזיתן. צבעו של הכדור מציין אם הסאקה מוכן למכירה (חום) או שהוא עדיין בתהליך של הבשלה (ירוק). הסאקה עשוי אורז, עובדה שתורמת למורכבותו של תהליך הייצור. בהפקת יין מענבים ניתן להסתפק בתהליך התסיסה שהופך את הגלוקוזה לכוהל, ואילו האורז מצריך תהליך מקדים של הפיכת העמילן לגלוקוזה. בטאקאיאמה יש מבשלות סאקה רבות.

טעימות. אני העדפתי את הגרסה היותר מתוקה ופחות חריפה (על טעם וריח אין להתווכח). הסאקה נוצר כאן בתהליך ידני, והוא עובר שלבים שונים, ולכן הטעם מעט שונה מפעם לפעם. ניתן להגישו קר או חם, בכלי כזה או אחר, וגם הפרמטרים הללו משפיעים על הטעם. מרבית המבשלות מייצרות כמויות קטנות יחסית, כך שהתוצרת נמכרת ברובה במקום ורק מעט מבשלות "מייצאות" חלק מהתוצרת לחנויות ביפן ואף מחוצה לה. מאפיין נוסף של מבשלות הסאקה הוא השמירה על המסורת המשפחתית.

רחוב סאנומאצ'י מסתיים ליד מבנה מרשים שנקרא Takayama Jinia, ששימש בעבר את השלטון המקומי (אגב, ברחבה שלפניו מתקיים שוק הבוקר השני שאזכר לעיל). בתקופת הפיאודליות של יפן (שלטון השוגונאט) היה השליט מטיל על אזורים שבשליטתו מיסים ולא מתערב בחיי היומיום. טאקאיאמה קיבלה יחס מועדף, ונציג השלטון המרכזי של שושלת טוקוגאוה ישב במבנה הזה ועסק גם בניהול חיי היומיום של התושבים. התייחסות חריגה זו נבעה מהעובדה שלטאקאיאמה היה מעמד מיוחד בשל מצבה הכלכלי (אורז איכותי, מלח ועפרות ברזל שאף עובדו על ידי אומנים מקומיים). בהיעדר מטבע עובר לסוחר באותם הימים, שולמו המיסים באמצעות שקי אורז, וככל שכמות האורז שנאגרה הייתה גדולה יותר הדבר העיד על עוצמתה הכלכלית של השושלת.

שלושה גורמים יצרו יתרון ניכר לייצור סאקה בטאקאיאמה: אדמה פורייה שתורמת לאיכות האורז, מים נקיים וזכים שנוצרים כתוצאה מהמסת השלגים, וטמפרטורות נמוכות שמשפרות את הפעילות של המיקרואורגניזמים בתהליך התסיסה. הסאקה הרגיל הוא חריף (כ-14 אחוז אלכוהול), אבל יש גם מוצרים שמשלבים פירות (כמו שזיפים) שהם פחות חריפים (8.5 אחוז אלכוהול), ומזכירים מאוד את הליקר. ביקרתי במבשלת Kawashiri וקיבלתי הסבר מפורט מהבעלים שהוא דור שביעי שמפעיל את העסק מאז 1839. במבשלה מוצעות למבקרים



1. המוזיאון הפתוח HIDANO_SATO בחלק הדרומי של טאקאיאמה. ניתן להבחין בצבעים המשתנים של העצים בתקופת הסתו מירוק דרך צהוב, כתום ועד אדום. צילום: לשכת התיירות של טאקאיאמה **2.** שתי יפניות לבושות בקימונו נהנות מהפריחה וממזג אויר אביבי בגן קאנרוקו-אן בקאנאזאווה. צילום: יצחק בן עוזר **3.** פינה טיפוסית בגן קאנרוקו-אן שבקאנאזאווה הנחשב לאחד משלושת הגנים היפניים היפים ביותר. צילום: יצחק בן עוזר

מתכת). כמו כן ניתן לראות בקומה השנייה את הצמחים ששימשו לתעשיית המשי שהייתה בעבר מפותחת מאוד באזור.

בית נוסף בכפר שזוכה לביקורים רבים הוא בית Nakase, שהיה בבעלותו של רופא אמיד שהותיר אחריו מעין מוזיאון רפואי קטן. ההליכה בשבילי הכפר בין ערימות השלג הלבן מאפשרת הצצה מזוויות ראייה שונות בגגות המיוחדים שמצביעים על דרך מיוחדת של המקומיים להתמודד עם קשיי מזג האוויר באזור זה.

לא עזבנו את טאקאיאמה בטרם התנסינו במנת הדגל של המקום. טאקאיאמה מתגאה במנה בשרית שנקראת Hida Beef (בפי המקומיים Hida-gyu).

זהו נתח איכותי שנלקח מהבקר השחור שגדל בתנאים משופרים באזור שמסביב לעיר. אחד התנאים להיקרא בשם המותג הוא שהבקר שממנו נלקח הנתח גדל לפחות 14 חודשים באזור Gifu (האזור שבו נמצאת טאקאיאמה).

בטרם עשייתו נראה הנתח פוטוגני מאוד (שכבות השומן הלבנות הדקות מפרידות בין שכבות הבשר האדומות). המראה של הנתח הוא אחד הגורמים הקובעים את איכותו שנבדקת בשני היבטים על ידי שני גורמי פיקוח שונים, וכל אחד נותן ציונים משלו (אחד מדרג בין A ל-B, ואחד מדרג בין 3 ל-5, כך שהציון A5 הוא הציון המרבי). כל נתח מלווה בתווית שבה מפורטים הציון שזכה בו, שמו וכתובתו של החוויה שגידל את הבקר ומספר מזהה.

הבשר האיכותי הוא תוצאה הן של גנטיקה והן של טכנולוגיות גידול ייחודיות. המותג Hida Beef מתחרה במותג Kobe Beef שמוביל באזור העיר Kobe.

של נציגי השלטון. בין המוצגים הרבים ניתן לראות שימוש מתוחכם בטכנולוגיות באותה תקופה. כמו לכל מבנה, גם לזה יש גן סביבו.

חובבי המקדשים יוכלו למצוא בטאקאיאמה מקדשים רבים. בנוסף לאלה שמפוזרים ברחבי העיר יש מסלול שעובר במזרחה של העיר ונקרא Higashiyama. המסלול, שאורכו כשישה ק"מ, עתיר מקדשים, שאחד הבולטים בהם הוא מקדש Soyu-ji שהוקם בשנת 1632 על ידי שני אחים שהיו הדור השלישי לשושלת Kanamori ששלטה בעיר במשך 107 שנים. המסלול מזכיר את "שביל הפילוסופים" שבעיר קיוטו, שהוא אחד המסלולים היותר פופולריים ונכלל במסלולם של טיולים מאורגנים.

אחד האתרים היותר אטרקטיביים באזור טאקאיאמה הוא המוזיאון הפתוח שיראקאווא-גו (Shirakawa-go) - עיירה ששימרה אורח חיים של פעם. עד לפני שנים מספר היה המקום פחות נגיש ומרבית התיירים היו מבקרים בכפר המשוחזר Hida-na-Soto שבתחומי טאקאיאמה. מאז שנבנו כמה מנהרות הגישה לשיראקאווא-גו השתפרה, וכיום ניתן להגיע לשם מטאקאיאמה בתוך כשעת נסיעה ברכב (אפשר גם באמצעות תחבורה ציבורית).

בשיראקאווא-גו יש אוסף מבנים שהגג שלהם בנוי בצורת משולש עם זווית גדולה, כך שהשיפוע הגדול מונע הצטברות של שלג על הגג. אם נתייחס לעובדה שבסוף מרס המקום צבוע לבן ושכבת השלג עבה למדי, נבין את החשיבות הרבה של השיפוע החד. מאפיין נוסף של הגג הוא העובי שלו. ביקור באחד המבנים שבכפר (אחד מאלה שפתוחים לביקור של המבקרים במקום) שנקרא Wada House מאפשר הצצה לצורת הבנייה המיוחדת. ניתן לטפס לקומה השנייה של המבנה, ושם רואים את השיטה המיוחדת שבה משתמשים לבניית הגג. קורות עץ עבות ודקות נקשרות זו לזו בחבלים עבים (אין כאן שימוש במסמרי



2



3



1

2. מצודת קאנאזאווה בלילה חורפי. 3. שער ISHIKAWA-MON בעת פריחת הדובדבן. צילום: לשכת התיירות של קאנאזאווה

4. שוק הבוקר של טאקאיאמה שמשק לאפיק הנהר שחוצה את העיר. צילום: לשכת התיירות של טאקאיאמה

בחורף האזור מתכסה שלג כבד, ולכן פותחה טכניקה יפנית להגן על ענפי העצים מפני שבירה כתוצאה מהמשקל של השלג המצטבר. טכניקה זו שנקראת Yukitsuri עושה שימוש בבמבוק ובחבלים שמעצבים צורה קונית סביב הענפים, מסייעים להחלקתו של השלג לכיוון הקרקע, ובכך מקטינים בצורה ניכרת את הלחץ על הענפים.

מצודת קאנאזאווה הסמוכה לגן שימשה את משפחת מאדה משנת 1583 ועד תקופת האדו. היא עברה לא מעט שריפות, חו של 1881 הותירה אחריה מחסן ושער אחד - Ishikawa-mon. תהליך השחזור מתנהל בקפידה (ניסיון לשמר הן את החומרים והן את טכניקות הבנייה של פעם), ולכן הוא מתארך וטרם הסתיים עד עצם היום הזה. גם במאה ה-20 החליפה המצודה כמה תפקידים. במלחמת העולם השנייה התמקם בה המטה של הדיוויזיה התשיעית של צבא יפן, ואחרי המלחמה שימש המתחם כקמפוס של אוניברסיטת קאנאזאווה. בשנת ה-90 של המאה הקודמת, עם התרחבותה של האוניברסיטה, היא עברה לפאתי העיר.

כיום האתר שניתן לבקר בו הוא מחסן ענק, Gojukken, שבקצותיו שני מגדלים (Nagaya and Yagura) שמצביעים על תפקודה הצבאי של הטירה בעבר הרחוק. בתוך המבנה ניתן לעבור בין החדרים

הגן מדהים בכל עונות השנה, והוא משנה את צבעיו בהתאם לעונה. בפברואר-מרס פורחים עצי השזיפים, בחודש אפריל עצי הדובדבן, בתחילת הקיץ מכסים את הגן אירוסים ואזליאות, באוקטובר-נובמבר הגן נצבע בצבעי השלכת, צהוב ואדום, בעיקר בגלל עצי האדר, ואילו בחודש דצמבר השלג צובע את הגן בלבן. לאור מה שנכתב ניתן לקבוע שהגן אטרקטיבי במשך כל ימות השנה. יש בו כ-8,700 עצים מכ-180 זנים שונים. המים מגיעים מנהר מרוחק באמצעות תשתית שנבנתה בשנת 1632 (כך, כמעט לפני 400 שנה).

הגן גדול למדי, וניתן להתרכז בו בכמה נקודות ציון בולטות. אחד הסמלים של הגן הוא מנורת אבן שניצבת על שתי רגליים, Kotojitoro, שנמצאת בגדה הצפונית של בריכת Kasumigaiki. מולה ניתן לראות עצים שעוצבו כצב וכציפור, אשר מסמלים אריכות ימים. יש שם גם מזרקה שנחשבת לאחת העתיקות ביותר ביפן, שפועלת באופן טבעי כתוצאה מלחץ של המים, בית תה (Yūgao-tei) שנבנה בשנת 1774, עץ אורן שהתפתח מזרע שנזרע בגן והגיע לממדים גדולים, וגשר "האוח המעופף" (Ganko Bashii). פגודת קאיסקי ממוקמת על אי בתוך הבריכה, ולא רחוק משם ניצב מונומנט מייגי' שהוקדש לחיילים היפנים שנפלו במלחמת Seinan שפרצה בעקבות הרסטורציה של שושלת מייגי'.

השם של הגן מתייחס לתכונות שלפי התפיסה הסינית מאפיינות את הגן המושלם. הוא צריך להיות מרווח מאוד, מאפשר התבודדות, מלאכותי, עתיק, ושיהיו בו מים בשפע (בגן שתי בריכות ומערכת הזנה מלאכותית שמביאה את המים מנהר מרוחק. באחת מהן יש מעיין מלאכותי, באחרת יצרו מפל מים קטן). הגנים היפניים שונים מהגנים הפורחים שבמערב. הם פחות ססגוניים, אבל לכל אלמנט שנכלל בהם יש משמעות עמוקה. בדרך כלל תמצאו בהם את המרכיבים הבאים:

מים (מפל, אגם, נחל זורם), גשרים (גשר עץ שצבוע בדרך כלל באדום או גשר אבן), אבנים (גדולות כקטנות שהוצבו בסדר מסוים), מנורות אבן, עצים מעוצבים (לפעמים נדמה שבכל גן כזה מועסק ספר צמרת שמעצב את הצמרות), מבנה שמשמש מקדש או בית תה, דמויות של חיות מאבן או שיחים מעוצבים, שמסמלים תכונות מסוימות (הצב למשל מסמל אריכות ימים).

לגן קנרוקואן יש כשבעה שערים, שהפופולריים מביניהם נמצאים בצידו המערבי. שער מיומיזאקה (Mayumizaka) מחבר את הגנים עם מוזיאון המאה ה-21, ואילו שער קאטסורזאקה מחבר את הגנים לטירת קאנאזאווה.

קאנאזאווה

לאחר שלושה ימים בטאקאיאמה נסעתי (כמובן ברכבת) לקאנאזאווה. העיר גדולה בהרבה מטאקאיאמה, והיא קרובה יותר לחוף המערבי של האי הונשו, ולכן מזג האוויר בה חם ונעים בהשוואה לזה שבטאקאיאמה. העיר הייתה הרביעית בגודלה ביפן אחרי אדו-טוקיו, קיוטו ואוסקה.

האתר המרכזי בעיר הוא גן קנרוקואן (Kenrokuen) שנחשב לאחד משלושת הגנים היפים ביפן. גן נוסף שנמנה עם שלישייה מכובדת זו הוא קוראקואן (Korakuen) שבאוקאיאמה, שנמצאת על התיבה שבין קובה להירושימה, והשלישי הוא Mito's Kairakuen שנמצא צפון-מזרחית לטוקיו. הגנים הוקמו על ידי משפחת מאדה (Meada) שהייתה השנייה בחשיבותה אחרי משפחת טוקוגאווה ששלטה באדו (שמה ההיסטורי של טוקיו).

הם נבנו במהלך שתי מאות (1620-1840), ובתקופה הממושכת הזאת עברו עליהם תהפוכות רבות. הם נהרסו בשריפה שהתרחשה בשנת 1759, וחמש שנים מאוחר יותר החל השחזור שלהם. הם נפתחו לביקורים של הקהל הרחב בשנת 1874.

רבים מאומני קאנאזאווה התמחו בציפויי זהב. השם קאנאזאווה משמעו בעברית "בִּיצַת זהב" (קאנה: זהב; זאווה: בִּיצַה). הקרבה למים זורמים שהכילו משקעי זהב סיפקה את חומר הגלם. האומנים המקומיים עסקו בייצור ציפויים קטנים כגדולים (הגג של מקדש הזהב בקיטו בנוי אריחים מצופי זהב שהוכנו בקאנאזאווה) כבר בסוף המאה ה-16. מלחמת העולם השנייה פגעה קשות בענף, אולם החל משנת 1977 חלה התאוששות וכיום עלי הזהב של קאנאזאווה זכו להכרה ומשמשים כקישוטים במקדשים הבודהיסטיים.

נכון להיום כמעט כל הפריטים המצופים זהב שמוצרים בִּפְנֵי מקורם בקאנאזאווה, אם כי חומר הגלם ברובו מיובא. בקאנאזאווה ניתן לבקר בכמה חנויות (הן נקראות Golden Leaf) שבהן מוכרים את המוצרים המדהימים הללו, אבל המעניין ביותר הוא הביקור בבית מלאכה קטן שנמצא בקומה השנייה של אחת החנויות, שם ניתן להתרשם מהטיפול הקפדני בעלי הזהב. עלי הזהב הדקיקים נוצרים בתהליך ממושך, כאשר בשלב הראשון מתיכים את הזהב (מוסיפים לזהב גם כמויות קטנות של כסף ונחושת) בטמפרטורה של 1,300 מעלות. העלים נוצרים במכונה שמפעילה לחץ ויוצרת את הדפים הדקים שמאוחסנים בין דפי נייר מיוחד (מעין ספר שמכיל 1,800 דפים ונארז בשק עור). כאשר עלי הזהב מוכנים לעיבוד הם מועברים לאומנים, שכורעים על ברכיהם ובאמצעות מקלות אכילה מטפלים בפרוסות הזהב הדקיקות ויוצרים מהן צורות שונות.

מסוים. הרובע נוסד בשנת 1820, והוא נקרא כיום Higashi Kuruwa. הוא אכלס בעבר סוחרים עשירים שחיפשו בידור ברמה הגבוהה ביותר.

חלק לא מבוטל מבתי התה שהיו כאן פעם, ובהם התקיימו המופעים של הגיישות, הפכו למסעדות בסגנון יפני. אחד מבתי הגיישות שבהם ניתן לבקר נקרא Shimakura, והוא מספק תמונה ברורה יותר על המקצוע. בניגוד למה שחלק מהתיירים חושבים, הגיישה היא בעלת מקצוע מכובדת, וכל אחת שזכתה להיכלל במעמד הזה עברה סדרה לא קלה של אימונים שבהם פותחו כישוריה בתחום הריקוד, הנגינה, השירה והתקשורת הבין-אישית. כלי הנגינה הקלאסי (לא היחיד) ששימש את הגיישות הוא השאמיסן, שמוזכר במידה מסוימת גיטרה או כינור.

קאנאזאווה ידועה בשתי תעשיות מסורתיות: תעשיית עלי הזהב ותעשיית המשי. התפתחות האומנויות הללו לא הייתה מקרית, מאחר שמשפחת מאדה שחסתה בצילה של שושלת טוקוגאווה שהייתה החזקה ביותר בִּפְנֵי ניסתה ליצור אווירה לא עוינת והזמינה אומנים ואומנים מרחבי יפן להתיישב בקאנאזאווה וליצור בה (עבודה עם מתכות, עבודות עץ, צביעת משי, מוצרי נייר, קרמיקה). זוהי הסיבה שארגון אונסק"ו הכיר בה כעיר של אומנות עממית בשנת 2009.

המוזיאון מעניין מאוד, הן מבחינת הארכיטקטורה המיוחדת שלו (תוצר של הארכיטקטים Kazuyo Sejima ו-Ryue Nishizawa) והן מבחינת התכנים שלו. כמו מוזיאונים רבים אחרים בעולם יש בו תצוגה קבועה לצד תערוכות מתחלפות.

מוזיאון מעניין נוסף בקאנאזאווה הוא מוזיאון סוזוקי (גם מוזיאון זה וגם מוזיאון נוסף בעיר שנקרא מוזיאון הונדה אינם קשורים במותגי המכוניות, שרבות מהן נעות בכבישי ארצנו). הוא הוקם לכבודו של Daisetz Teitaro Suzuki, שהיה אחד ממובילי אסכולת הזן בודהיזם. הוא נולד בקאנאזאווה בשנת 1870, אך בגיל 21 עבר ללמוד פילוסופיה באוניברסיטה של טוקיו. משסיים את לימודיו עבד כעורך בארצות הברית ואחר כך פיתח קריירה כמרצה באוניברסיטאות יפניות ואוניברסיטאות ידועות בארצות הברית ובאירופה. הוא עסק רבות בכתיבה של עקרונות הזן בודהיזם, ונחשב לאחד הפילוסופים המובילים בתחום. המוזיאון קטן מימדים אך עוצב ארכיטקטוני בצורה מעניינת שמשלבת את הבניין המקורה עם בריכות וגינה. הגן והבריכה ממחישים את הרוגע והשלווה שהם אבני היסוד של אסכולה זו.

קאנאזאווה ידועה ברובע הגיישות שלה (בקאנאזאווה כיום יש כ-40 גיישות פעילות). בדומה לקיטו גם כאן בתי הגיישות רוכזו ברובע

השונים וגם לטפס במדרגות עץ (כמובן כמו באתרים רבים אחרים צועדים כאן בגרביים בלבד) בין הקומות השונות של המבנה. יש אפילו פינה שבה כל אחד יכול להתנסות בפירוק והרכבה של פיסות עץ, ולהבין כיצד בנו בעבר מצודות ומקדשים על ידי חיבור מוטות עץ ללא שימוש במסמרי פלדה.

המוזיאון של המאה ה-21 הוא מוזיאון של אומנות מודרנית. הוא מדגים את החשיבה של פרנסי העיר כיצד לשפר את יחסם של תושבי המקום לאומנות המודרנית. הם תכננו את המוזיאון שיהווה מוקד משיכה לתושבי העיר, פונקציה שאותה מילאה במאות הקודמות כיכר העיר. כיום ניתן להיכנס למבנה העגול (קוטרו כ-113 מ') של המוזיאון מכמה צדדים, והכניסה היא חופשית. עם פתיחתו של המוזיאון הוזמנו רבים מתושבי העיר לבקר בו, וכיום ניתן לראות שם המוני צעירים שנהנים מהמוצגים השונים שחלקם מוקמו בתוך הבניין וחלקם פוזרו מסביבו. אין ספק שזו הגשמה של החזון להנגיש את האומנות המודרנית לילדים ולבני הנוער.

1. בית (SHIMA HOUSE) בקאנאזאווה ברובע HIGASHI CHAYA שביקור בו מאפשר להכיר את עולמן של הגיישות וכלי הנגינה ששימשו אותן. **2.** רחוב טיפוסי ברובע HIGASHI CHAYA שריכז את מרבית בתי הגיישות בעיר קאנאזאווה. צילום: לשכת התיירות של קאנאזאווה





2

1. מדידה של הקימונו בחנות המפעל של KAGA YUZEN.

2. הצצה לתהליך היצור של בדי הקימונו במפעל של KAGA YUZEN.

צילום: לשכת התיירות של קאנאזאווה



1

אחת האטרקציות המעניינות והיותר ססגוניות היא שוק אומישו. השוק נפתח בשנת 1721, והוא פועל יותר מ-290 שנה. בשוק יותר מ-170 חנויות שמציעות מגוון של פירות ים ודגים במחירים סבירים. יש כאן גם היצע מגוון מאוד של סרטנים, אך צריך לציין שהמחיר של חלקם גבוה מ-500 ש"ח ליחידה. ניתן למצוא כאן גם ירקות (במבוק ושורשי לוטוס), פירות (תותים, תפוחים), פרחים, בגדים וכלי מטבח. בעבר לא ניתן לאכול בתוך השוק, אך כיום אפשר למצוא בכמה מקומות כיסאות ושולחנות שמאפשרים לממש את חוויית האכילה במקום. השוק נפתח בשעה תשע בבוקר בימי חול (סגור ביום ראשון), אם כי חלק מהמבקרים מגיעים מאוחר יותר ומשלבים גם ארוחת צוהריים.

ייצור המשי והכנת קימונו ממשי היו פעם ענף כלכלי חשוב. כיום לא נותרו כמעט מפעלים בעיר, וזאת כיוון שהביקוש לקימונו עשוי משי ירד פלאים (מרבית לובשי הקימונו משתמשים בקימונו מבד סינתטי שהוא זול בהרבה וגם כביס בקלות יחסית).

בית המלאכה היחיד המתפקד כיום שייך לאומן ששמו Yuzan. הוא הגיע לכאן מקיטו והעסיק עד לא מזמן יותר מעשרה עובדים. מיעוט ההזמנות הביא לכך שהעובדים מתייצבים לעבודה רק כאשר יש הזמנה. התהליך של ייצור הקימונו מורכב מכמה שלבים. בשלב הראשון מתמקדים בצירוף של הבד, וזאת לאחר שמציירים קודם כול על נייר ורק לאחר מכן מציירים על המשי. אחר כך מכינים גזרי נייר שמותאמים לגופו של הלכות, ורק לאחר שמלאכת המדידה הסתיימה ויש גזרי נייר מדויקים לכל אחד ממרכיבי הקימונו ניגשים לגזירת הבד. בשלב האחרון תופרים את המרכיבים השונים ומתקבל התוצר הסופי. □

3. פריטים שמצופים זהב מבית היוצר שבעיר קאנאזאווה. צילום: לשכת התיירות של קאנאזאווה

ברובע הסמוראים נגאמאצ'י (Nagamachi) ניתן לראות את בתי הסמוראים. הרובע שוכן למרגלותיה של הגבעה שעליה בנויה טירת קאנאזאווה. בעקבות הרסטורציה של מייג'י (1868) איבדו הסמוראים את כוחם, ומרבית הבתים שבהם התגוררו נהרסו, נמכרו או שינו את ייעודם. ברובע שומרו הסמטאות הצרות וחומות הבוץ שהקיפו את הבתים עם גגון הרעפים המסורתי. ניתן לסייר בסמטאות, וחלק מהבתים פתחו את שעריהם למבקרים. המפורסם מביניהם הוא בית נומורא (Nomura-ke). הבית, שנבנה בשנת 1842, היה שייך למשפחת סמוראים שהיה לה מעמד גבוה בהייררכיה הפיאודלית. הבית שומר מאחר שבזמנו נרכש על ידי תעשיין חובב אומנות. מאוחר יותר נרכש הבית על ידי עיריית קאנאזאווה, והיא פתחה אותו לציבור הרחב. מסביב לבית גינה מטופחת, שכמו בגן יפני טיפוסי ניתן למצוא בה את כל המרכיבים המאפיינים: אפיק מים זורמים, בריכה קטנה עם דגים, מפלון, גשר ומנורות אבן.



3