

KOLORY JAPONII

biel



Magdalena Zachara-Darmosz

Kolory Japonii

Treść	Magdalena Zachara-Darmosz
Fotografie	Magdalena Zachara-Darmosz
Redakcja i korekta	Magdalena Wołowicz
Okładka i mapy	Monika Sasal
Skład	Magdalena Zachara-Darmosz
Copyrights	Magdalena Zachara-Darmosz Art www.artystycznadrogamleczna.pl
Dystrybucja	www.eBOOKnijto.com.pl

Numer ISBN 978-83-973187-0-0

Chełm Śląski, 2024

Wszelkie materiały (treści, teksty, ilustracje, zdjęcia itp.) przedstawione w e-booku *Kolory Japonii* są objęte prawem autorskim i podlegają ochronie na mocy „Ustawy o prawie autorskim i prawach pokrewnych” z dnia 4 lutego 1994 r. (tekst ujednolicony: Dz.U. 2006 nr 90 poz. 631).

Kopiowanie, przetwarzanie, rozpowszechnianie tych materiałów w całości lub w części bez zgody autora jest zabronione.

Spis Treści

• Biel	8
• Biel ryżu	10
• Masz ryż jak w banku	11
• Biały ryż dla elity	12
• Ryż jako składnik	13
• Onigiri	14
• Sushi hero	16
• Sushi – proste i niecodzienne	18
• Ryżowa klucha	19
• Świątynna biel	22
• Kobieta w bieli	32
• Odczytać omikuj	37
• Japoński cud techniki	44
• Toaletowe kapcie	47
• Muzeum kupy	48
• Czystość po japońsku	50
• Para buch, wulkan w ruch	52
• Biel w naturze	58
• Piękno ukryte w płatku bieli	64
• Jak auto to białe	69
• Biel stroju	73

• Biała twarz gejszy	77
• Kosmetyki wybielające	80
• Białe skarpety do sandałów	82
• Białe zamki	83
• Biel miast	87
• Biel domów i płotów	100
• Noren – biała tkanina na wejście	108
• Biel papieru washi	112
• Shōji – drzwi z papieru	115
• Biały pocisk	118
• Mit nowoczesnej Japonii	120



Witaj!

Nazywam się Magda i jestem fotografką oraz artystką z pasją do odkrywania piękna w codzienności. Moje życie zaprowadziło mnie do Japonii, kraju, który z czasem stał się dla mnie źródłem inspiracji i głębokiej fascynacji.

Choć nasza relacja nie zaczęła się od miłości od pierwszego wejrzenia, to z każdym dniem, jaki spędzałam na japońskiej ziemi, moja więź z tą kulturą rosła i dojrzewała.

Dzięki pracy mojego męża miałam okazję mieszkać w Japonii, doświadczając jej z dala od typowych, turystycznych ścieżek. Te wielomiesięczne pobyty pozwoliły mi odkrywać Japonię w sposób, który dla większości odwiedzających pozostaje niedostępny – powoli, z wnikliwością, pozwalając sobie na pełne zanurzenie w jej kulturze, tradycjach i estetyce. Moja wrodzona ciekawość i talent do obserwacji sprawiły, że mogłam zobaczyć Japonię oczami jej mieszkańców, uchwycić subtelności, które często umykają przechodniom.

Zapraszam Cię do wspólnej podróży po Japonii, jakiej być może nigdy wcześniej nie znałaś – pełnej barw, emocji i niesamowitych detali, które sprawiają, że ten kraj jest naprawdę wyjątkowy.

Magda

[Kup książkę](#)

PREZENT

dla ciebie

Na początek przygotowałam dla ciebie prezent!
Kliknij i odbierz tapetę na telefon – dzięki temu
Japonia będzie jeszcze bliżej Ciebie!

Odbieram prezent



[Kup książkę](#)

KOLORY JAPONII

Ta seria jest inna

Seria e-booków Kolory Japonii to owoc mojej podróży, która połączyła zamiłowanie do fotografii z pragnieniem podzielenia się wyjątkowym pięknem tego kraju.

Te publikacje stanowią unikalne połączenie albumu fotograficznego, przewodnika turystycznego i inspirowanego refleksjami „inspo-booka”. Każda z książek to zaproszenie do spojrzenia na Japonię z innej, autentycznej perspektywy – opartej na osobistym doświadczeniu i głębokiej kontemplacji.

Moim celem było uchwycenie esencji Japonii – jej niezwykłych kolorów, harmonii oraz spokoju – w sposób, który inspirować i otwierać oczy na piękno dostrzegalne tylko wtedy, gdy patrzy się uważnie.

Dodatkowo na końcu umieściłam znaczniki lokalizacji, aby zainspirować cię do odwiedzenia tego fantastycznego kraju. Najważniejsze, co warto wiedzieć o tych często niszowych miejscach, to fakt, że bez względu na to, dokąd trafisz – zawsze będzie pięknie!

Zatem zejdź z utartej turystycznej ścieżki i daj się ponieść kolorom Japonii!

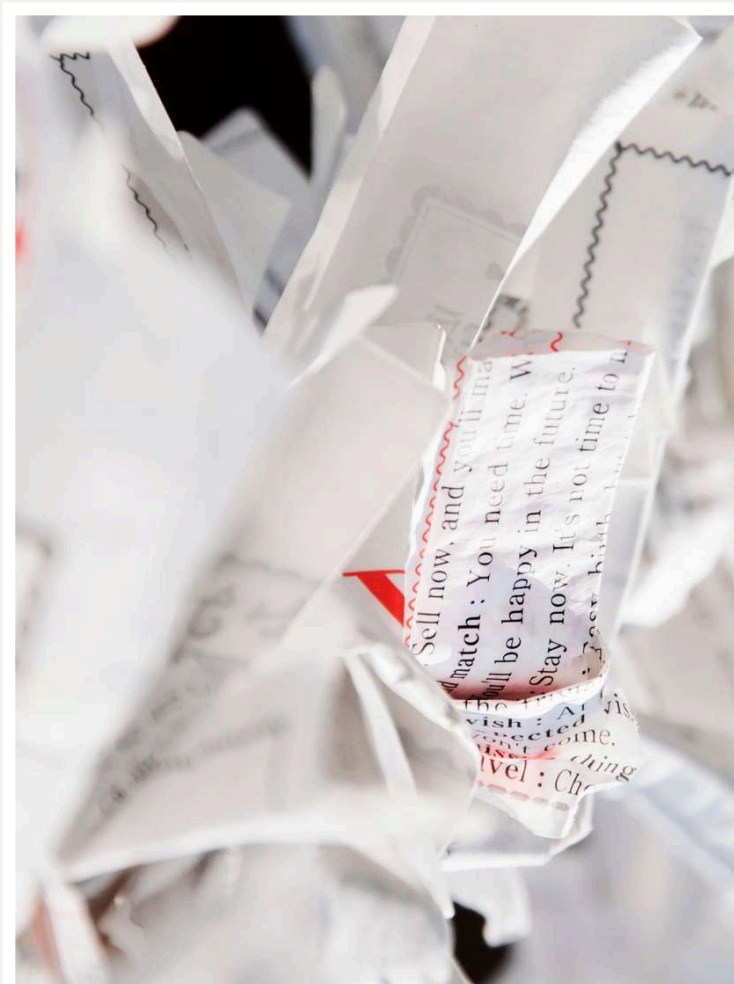


[Kup książkę](#)

BIEL

Kolor biały (jap. shiro) uważany jest w Japonii za święty kolor bogów. Symbolizuje czystość duchową i fizyczną. Już w dawnych czasach japońscy cesarze podczas głównych rytuałów shintō ubierali się właśnie na białe. Kolor biały jako tło na fladze Japonii reprezentuje czystość narodu i hołd dla bogów w świetle wschodzącego słońca. Białe jest szczególnie metaforyczne w połączeniu z czerwienią. Uznaje się ją za kolor symbolizujący boskość, prawdę, prostotę, pokorę i żalobę. Dawniej ubierano się na białe wyłącznie na pogrzebach i rzadko stosowano ten kolor w strojach codziennych. Z biegiem czasu i pod wpływem zachodniej kultury biały kolor żałoby zamieniono na czarny. Współcześnie białe jest noszone na co dzień, a czerń raczej rezerwuje się na smutne wydarzenia takie jak pogrzeby.

Białe można zaobserwować w Japonii na każdym kroku, choć nie zawsze będzie to tak oczywiste. Jest to najpopularniejszy kolor lakieru samochodowego i to właśnie w Japonii spotkasz najwięcej białych aut. To również odcień często występujący jako tło na szyldach – szczególnie tych bardziej tradycyjnych. Gdzie jeszcze możemy natknąć się na ten kolor? Przekonajmy się o tym wspólnie.



JAPONIA W ODCIENIACH

bieli

[Kup książkę](#)

BIEL *ryżu*

Japoński ryż różni się od tego popularnego w Polsce. O ile u nas podstawę stanowi ryż długoziarnisty, sypki, o tyle w Japonii jada się krótko- i średnioziarnistą odmianę ryżu, której zaletą jest kleistość. Taki ryż dużo łatwiej zjadać pałeczkami. Wyobrażasz sobie jeść pałeczkami pojedyncze ziarenka? No właśnie.

Czym jeszcze ryż w Japonii różni się od tego w Polsce? Na pewno sposobem gotowania. W Japonii ryż gotuje się na parze i bez użycia soli. Kiedyś stosowano do tego specjalne naczynia, które kładło się warstwowo nad paleniskiem. Później ryż gotowano w naczyniach glinianych, dostosowanych do kuchenek. Obecnie każdy szanujący siebie (i swój czas) Japończyk posiada elektryczny ryżowar. To urządzenie, które przygotowuje idealny ryż bez przypalenia i – co najważniejsze – bez pilnowania. Ryż był i wciąż jest podstawą żywienia Japończyków, mimo że kuchnia zachodnia wdziera się tam wszelkimi kanałami. Dawniej w każdym domu stał ryżowar pełny ciepłutkiego ryżu – od rana do nocy. Ryż bowiem podawano do każdego posiłku: na śniadanie, obiad i kolację. Dziś, choć jada się go nieco mniej, wciąż stanowi ulubiony dodatek i podstawę wielu potraw. Nic dziwnego – ryż posiada dużo wartości odżywczych, m.in. magnez, potas, cynk oraz białko (aż 7 g w 100 g).

MASZ RYŻ

jak w banku

Od VII wieku do epoki Edo (lata 1603–1868) klasa chłopska była zmuszana płacić panom feudalnym podatki w postaci ryżu. Samurajowie w tamtych czasach otrzymywali pensję też w ryżu, a jego nadwyżki wymieniali na gotówkę.

Szogunat Tokugawa (reżim japoński) nakładał podatki na panów feudalnych na podstawie całkowitego dochodu gospodarczego i terytoriów ich administracji. System kokudaka określał roczną zdolność produkcyjną ziemi mierzoną w ryżu. Jedno koku stanowiło równowartość ryżu wystarczającą do wykarmienia jednego dorosłego mężczyzny przez rok (około 150 kg ryżu). Spowodowało to pojawienie się niezależnych brokerów, kantorów i rynków ryżu, które odegrały kluczową rolę w ustanowieniu wczesnego i nowoczesnego systemu bankowego oraz w rozwoju gospodarki opartej na walucie, którą początkowo był ryż.

BIAŁY RYŻ

dla elity

Ponieważ usuwanie otrębów ryżowych było pracochłonne, dawniej biały ryż był zarezerwowany głównie dla klas wyższych. Klasy niższe utrzymywały się z brązowego ryżu i innych zbóż takich jak pszenica czy proso oraz skrobi (np. ziemniaki). Dopiero w epoce Meiji (lata 1868–1912) industrializacja przetwórstwa ryżu sprawiła, że biały ryż stał się dostępny i przystępny cenowo dla mas. Białego ryżu znów zabrakło podczas drugiej wojny światowej oraz tuż po niej. W tym czasie Amerykanie zaczęli wprowadzać produkty oparte na pszenicy, niwelując niedobory ryżu i budując w ten sposób preferencje młodszego pokolenia. W latach 70. rząd Japonii postanowił jednak wrócić do propagowania ryżu w obawie przed dominacją pszenicy w diecie Japończyków. Takim sposobem ryż ponownie zagościł na stołach i znów był dostępny dla każdego.



RYŻ

jako składnik

Choć ryż stanowi podstawę diety japońskiej, to jego rola zdecydowanie wykracza poza danie główne (lub dodatek do niego). Ryż zyskał pozycję ulubionego składnika również w wielu innych potrawach, w przeróżnych wersjach – zarówno jako ziarenka, jak i jako mąka.

Możemy go znaleźć w posiłkach, kosmetykach, napojach czy nawet alkoholu!

