

# Kioto

3/2018



przewodnik





Tekst: Monika Brzywczy

---

**Jedno z naszych ukochanych miast. Jest w nim coś spokojnego, kojącego. Zapachy małych sklepików w starych drewnianych japońskich domach. Brak wysokich budynków – większość zabudowy Kioto to jednopiętrowe domki. Świątynie, których jest tu niezliczona ilość, a do każdej można wejść, by podejrzeć, jak lokalni mieszkańcy zatapiają się tu w krótkiej medytacji. Możliwość zwiedzania miasta na rowerze – najlepsza rzecz! No i przede wszystkim nieprzebrane ilości dobrego jedzenia. Wcześniej były to głównie tradycyjne miejsca, tym razem odwiedzając Kioto w czerwcu, odkryliśmy, że pojawiło się tu sporo awangardowych konceptów. Jest nowa fala kawy i nowatorskie sushi. Z pomocą Sary z Curated Kyoto (bardzo polecamy, gdy chcecie odkryć nieoczywistą twarz miasta) wyszukaliśmy najlepsze miejsca w dawnej stolicy Japonii.**

---

Zdjęcia: Krzysztof Kozanowski



## 1 Żongler z dymkiem

L'Escamoteur (z fr. żongler) to dziś chyba najbardziej rekomendowane drinkowe miejsce w Kioto. Malutki bar utrzymany w ciemnej tonacji, z miedzianą ladą, na której stoją butelki, karafki, klosze, makutry i pipety. Trzeba wspiąć się po stromych schodkach, czasem cierpliwie poczekać na miejsce. Ale gdy już zasiądziecie, obsługa w czarnych melonikach wyczaruje przed wami koktajle, o jakich tylko zamarzycie, zabawiając was przy tym rozmową, trikiem lub żartem. Koniecznie spróbujcie Smoky Old Fashioned – z podwędzaną na miejscu przez barmanów whisky – oraz Kyoto Gardens – idealnego połączenia zielonej herbaty, yuzu i lokalnego ginu Kinobi. Skąd te czarne meloniki i cyrkowy sznyt? Bo właściciel, pochodzący z Marsylii Christophe Rossi, jest iluzjonistą i przez wiele lat dawał pokazy magicznych sztuczek. Jest rozmowny i zabawny, a nas nie mniej oczarowała nasza rodaczka Gosia, która o Japonii, alkoholach i popkulturze wiele wie, więc wypatrujcie jej i zagadujcie. Uwaga: jak to w japońskich barach i restauracjach często bywa, można tu palić! Za to nie wolno już tego robić na ulicach japońskich miast, całkiem niedawno rząd wprowadził zakaz, szykując naród do podjęcia pączki gospodarza podczas najbliższych igrzysk olimpijskich. I wiecie co? Wszyscy się podporządkowali!

L'Escamoteur Bar  
138-9 Saitocho

## 2 Kawa z widokiem na księżyc i staw

Jedna z piękniejszych kawiarni w Kioto: nowoczesna, przestronna, minimalistyczna, cała idealnie biała. Jej twórca Seiichiro Shimamura, kreator modowej marki 0044 Paris, postanowił nawiązać do arcydzieła amerykańskiej literatury – „Walden” Henry’ego Davida Thoreau. Jego autor przez ponad dwa lata żył samotnie w lesie, utrzymując się jedynie z pracy swoich rąk, sprawdzając, czy i jak uda mu się funkcjonować z powrotem na łonie natury w izolacji od społeczeństwa. Twórca Walden Woods starał się odtworzyć tę czystą, pełną wolności atmosferę, w której można się zatopić, jak wtedy, gdy „patrzmy na odbicie księżyca w ciemnym stawie” – tłumaczy. Cisza, relaks, spokój i – jak pisze na stronie – wystarczy tylko jedna filiżanka dobrej kawy (ich single-origin palonej na miejscu w piecu z lat 60.). Można zamówić przelew albo coś bardziej klasycznego.

Walden Woods, 508-1 Sakaecho  
[www.walden-woods.com](http://www.walden-woods.com)



## 3 Rowerem do łaźni

Ten onsen poleciła nam znajoma, gdy pierwszy raz przylecieliśmy do Japonii, i od tamtej pory wracamy do niego za każdym razem, gdy odwiedzamy miasto. Mieści się nieco na północ od centrum, w małej robotniczej dzielnicy, z drewnianymi domami (taka jest zresztą większość zabudowań w mieście). My za każdym razem przemierzamy te 20-30 minut na rowerach, bo to nasz ulubiony środek komunikacji w Kioto. Pozwala przyglądać się miastu z bliska, zatrzymywać, robić zdjęcia, czuć zapachy i atmosferę. A ta wokół łaźni jest wyjątkowa, tu już nie ma turystów, w onsenie sami Japończycy. Tradycyjnie japońska łaźnia podzielona jest na część męską i damską. Bądźcie przygotowani,

Funaoka Onsen, 82-1 Funaoka-cho,  
Murasakino Minami, Kita-ku



ni, że trzeba się rozebrać do naga, zostawić ubrania w szafkach (ręcznik i mydło można kupić za grosze na miejscu). Z kosmetykami i małym ręczniczkiem na głowie wchodzimy do sal z basenami. Najpierw należy zająć miejsce przed lustrem i bacznie badając swoje odbicie, poddać się dokładnym ablucjom, potem można wejść do wody. Wszystkie baseny są gorące, niektóre mają dodatek siarki, jeden (uwaga!) delikatnie przewodzi prąd, nieznacznie drażniąc mięśnie. Na zewnątrz jest jeszcze sauna i basenik z lodowatą wodą. Kiedy się już wymoczmy, napatrzmy na piękne stare kafle i drewniane zdobienia na suficie, możemy wrócić do centrum Kioto i znowu zjeść coś pysznego!



#### 4 Pomidorówka czy grzybowe negroni?

Kolejny mikroskopijny bar ukryty w malowniczym zaułku obok kanału biegnącego przez centrum. To Królestwo Tomoikiego Sekine, który przedstawia się jako „drink director” i jest właścicielem nie tylko Nokishita71, ale też dwóch innych barów w Kioto: Craft Gin i Craft Cocktail, a także organizatorem festiwalu ginu. Jak sam mówi, uwielbia gin i stara się go rozpowszechnić w Japonii. W Nokishita71 znajdziecie kilkadziesiąt rodzajów tego alkoholu: są giny amerykańskie, europejskie i azjatyckie. No i absolutnie autorską kartę drinków Tomoikiego, takich jak It's the Bloody Beatles – gin połączone z pikantnym sokiem pomidorowym, ziołami, ogórkiem, selerem, czarnym pieprzem, czy All Evill na ginie lawendowym z czarną sambuką, pachnotką, cytryną i białkiem, albo grzybowe negroni. Sekine każdego drinka robi sam – tylko on mieści się za barem w tym mikromiejscu. Na małej kuchence na oczach klientów przygotowuje półprodukty do koktajli: smaży owoce, ugniata zioła. Każdy jest unikalny, świetnie wykończony, awangardowy – jeden wygląda jak zupa pomidorowa podana na głębokim talerzu, inny jak ocean ze skałami i algami wystającymi z płaskiej szklanki. Tomoiki nad każdym drinkiem pracuje kilka minut, a potem wystawia je w podświetlanej gablotce przed klientem. Takich drinków jeszcze nie widzieliście!

Nokishita71, Shimogyō-ku-235 Sendōchō  
[www.nokishita.net](http://www.nokishita.net)

#### 5 Nowa fala sushi

Awomb prezentuje nowe podejście do sushi. Hiroshi Ujita rozłożył je na czynniki pierwsze i pozwala gościom składać maki samemu, piękne, precyzyjne, kolorowe jak origami, które są przedstawione w menu. Na tacy dostajemy około 20 miniporcijek ułożonych z jubilerską precyzją. Na przykład łośosia, katsuobushi (suszone wiórki bonito) z odrobiną serka śmietankowego albo mukago (ziemniaki wielkości groszku) z omeletem z matchą i zielonym groszkiem, czy też yubē (bardzo popularną w Kioto), skórkę z tofu z czerwoną kapustą i borówką amerykańską ze szczyptą pânté z fasoli. Osobno podany jest ryż i pocięte w pasujące do dłoni płatki nori. Rolujemy według upodobania, dodając kroplę sosu sojowego lub szczyptę soli z Okayamy. Wejście do Awomb jest bardzo japońskie, otwieramy furtkę i znajdujemy się w magicznym ogrodzie, ścieżka z kamieni prowadzi nas do restauracji. Trzeba zdjąć buty i założyć drewniane klapki, bo środek jest wyłożony tatami. Ale siedzi się przy wspólnym stole. Odświeżający miks tradycji z nowoczesnością!

Awomb, 189 Ubayanagicho, Nakagyo  
[www.awomb.com](http://www.awomb.com)



## 6 Jeżowce i sojowe pączki

Tu musi zwrócić każdy, kto kocha jedzenie. Samo centrum Kioto zamknięte jest w ramy zabudowanych handlowych ulic, częściowo zadaszonych. Tam właśnie mieści się Nishiki Market – słynny targ jedzeniowy. Kupicie tu wszystko: od jeżowców przez fermentowane bakłażany, setki pikli, wszystkie gatunki zielonej herbaty, piękne przybory kuchenne (trzeba kupić śliczną metalową tarkę do wasabi!), małe ośmiornice na szaszłykach, donuty na mleku sojowym, typowe dla Kioto przekąski z ryżem i karmelizowanym węgorem rzeczonym, ryżowe galaretowate *mochi*, miękkie kostki *warabimochi* (z mąki z orlicy pospolitej, paproci), czyli żelowe galaretki z matchą. Nishiki to 130 stoisk z jedzeniem i restauracji, wyjść stąd nieprzejeżdżonym śmiertelnie to duże osiągnięcie.

[Nishiki Market, Nakagyo-ku](#)



## 7 Tempura idealna

Kaiseki to tradycyjny japoński posiłek, podczas którego dania podawane są w ściśle określonej kolejności. To takie japońskie haute cuisine. Forma sztuki, której wyrazem są smak, tekstura, wygląd, kompozycja i kolory potraw przyrządzanych ze świeżych, lokalnych składników. Takiej kolacji trzeba spróbować. My chcieliśmy skosztować również najlepszej tempury, i po to właśnie poszliśmy do Tenyu. Można tu wybrać lunch albo kolację. W nowoczesnym budynku utrzymanym w japońskim stylu zostajemy wwiezieni windą na pierwsze piętro i usadzeni przy drewnianej ladzie wokół stanowiska do smażenia (z genialnym wyciągiem, nie ma żadnego zapachu!). Po chwili pojawia się mistrz ceremonii, który na naszych oczach smaży i serwuje kolejne smakołyki. Na przystawkę: glazurowany kawałek tofu, potem zaczyna się tempurowy spektakl. Kucharz każdemu z nas podaje po dwie krewetki, ośmiorniczki, rybki, szparagi, garść ziaren kukurydzy (hit!), a my zaczynamy rozumieć ideę doskonałej tempury. Ona musi być delikatna, prawie transparentna, pozbawiona tłuszczu, by idealnie podkreślić opakowany w nią składnik. Chrupka, ale nie za chrupka. Towarzyszą jej tylko sól, cytryna i lekki sos. Pełny minimalizm. Fokus na produkt, perfekcyjną technikę, smak. Po godzinie nasz kucharz z uśmiechem pyta, co jeszcze życzymy sobie na koniec i powoli kończy show. No dobra, dla niedojadków był jeszcze bulion z ryżem oraz deser! Cena od 10 000 do 15 000 jenów. Aha, mają gwiazdkę Michelin. Podobnie jak 180 innych restauracji w Kioto.

[Tenyu, 299 Shimohakusancho](#)



## 8 Cyna, mosiądz i srebro

Kioto słynie z małych warsztatów. Przy jego małych uliczkach w drewnianych domach wciąż możecie spotkać stare zakłady krawieckie, rzemieślników, którzy z pokolenia na pokolenie produkują kadzidła, noże, szczotki. Jedną z takich firm z długą tradycją jest Kaikado, założona w 1875 roku firma specjalizująca się w produkcji puszek do herbaty. W okresie Edo herbatę najchętniej przechowywano w cynowych pojemnikach lub słoikach z porcelany czy gliny. Pan Kiyosuke, założyciel firmy, po raz pierwszy zaprojektował pojemnik blaszany i wprowadził go do sprzedaży. Doskonale chronił herbatę przed wilgocią i utratą zapachu.

[Kaikado Café, 352 Sumiyoshi-cho](#)  
[www.kaikado.jp](http://www.kaikado.jp)



Ten sam wzór jest produkowany do dzisiaj. Okrągły, minimalistyczny, bez żadnych ozdób. Dostępny w miedzi, cynie, brązie lub srebrze. Nietani. I w komplecie charakterystyczne sitko do parzenia, pajęczkowy wzór od lat kojarzony z Kioto. Dwa lata temu prężnie prosperująca firma (pokazuje się na europejskich targach, m.in. w Mediolanie) otworzyła kawiarnio-herbaciarnię. Współpracuje z marką herbacianą Ippodo. Chyba pierwszy raz spotkaliśmy się z podaniem klientowi i pierwszej, i drugiej infuzji. Jest to doznanie, przy tej jakości herbat, oszałamiające. Można zamówić też kawę przelewową, ciastka i kupić produkty Kaikado.



## 9 Matcha, jakiej nie znacie

Mekka miłośników herbaty. Mieści się w starym budynku położonym pomiędzy centrum a pałacem cesarskim. Nie znajdziecie tu szyldu, jedynie znaki *kanji*. Ippodo, która działa od przeszło 300 lat, to szanowana instytucja szkoląca we właściwym parzeniu i sprzedająca wysokiej jakości liście – dostarcza herbaty do wielu sklepów i kawiarni, zresztą nie tylko w Japonii. Na miejscu stary drewniany kontuar, wiele pojemników na różne gatunki herbat, wagi, słoiczki, trochę jak w aptece. W szafkach ukryte są te droższe gatunki sprzedawane w specjalnych krążkach owiniętych papierem. Tu się kupuje! W drugiej zaś sali można się podszkolić z parzenia lub zdegustować ulubione gatunki matchy, senchy,

gyokuro czy banchy. Miła Japonka wprawdzie nalewa wodę do termosu z dozownikiem, przygotowuje czarki i gaiwan, stawia przed nami mały biały zegarek, mokre chusteczki do przetarcia rąk, słodkie fasolowe galaretki służące jako przekąski i bambusową miotłką chasen roztrzępuje soczystozieloną matchę w miseczce. Konsystencja jest zwarta, prawie budyniowa, a smak – bardzo mocny, prawie gorzki, takiej matchy nie piliśmy nigdy. Potem degustujemy jeszcze senchę (pierwszy zbiór) i banchę – dla nas nieco dziwną odmianę o mocnym, charakterystycznym zapachu. Wychodzimy z kilkoma torebkami herbaty i miedzianymi pojemniczkami – pięknie zapakowane, będą wspaniałym prezentem z Japonii. O taką jakość u nas trudno!

Ippodo Tea, 52 Tokiwagicho  
[www.ippodo-tea.co.jp](http://www.ippodo-tea.co.jp)



## 10 Kawa na parkingu

Przyczółek trzeciej fali kawy. Działająca od 2016 roku palarnia z malutką kawiarnią, ukryta na skraju parkingu w centrum miasta. Jej właściciel, Masahiro Kaneko, chciał zachować elementy japońskiej tradycji. Wnętrze jest więc wykończone drewnem, bambusem i gliną, drzwi są przesuwane, a roślinność – nawet w tak niewielkich dawkach – odgrywa tu ważną rolę. On sam, zafascynowany manifestami Tima Wendelboe, jest jednym z prekursorów kawowej awangardy w Japonii, wypala kawę już od przeszło dekady, organizuje cuppingi. Tu można też kupić ziarna.

[Weekenders Coffee, 560 Honeyancho, Nakagyo-ku](#)  
[www.weekenderscoffee.com](http://www.weekenderscoffee.com)



## 11 Jadący talerzyk

Jedna z naszych ulubionych klasycznych kaiten-sushi, czyli restauracja z jeżdżącym na taśmie sushi. Świetna przy pierwszych wizytach w Japonii, gdy jesteście jeszcze zbyt onieśmieleni i wiecie zbyt mało, by samemu zamawiać ulubione rolki. To miejsce idealnie wprowadzi was w świat sushi. Zasady są proste – kolor talerzyka wyznacza cenę. Większość jest bardzo tania, kosztuje 146 jenów (czyli 5 złotych). Najdroższe: 346, czyli 11,50 zł. Tanio, prawda? Sprawni sushi masterzy ciągle dorabiają nowe krążki, więc na pewno upolujecie ciekawe smakołyki – poczytajcie o nich w karcie, dla nas to zdecydowanie *unagi*, czyli karmelizowany węgorz morski. W cenie jest zielona herbata, którą robi się samemu, nalewając do kubka wrzątek z kranika przy swoim stanowisku, można zamówić też piwo. Gdy skończycie posiłek, wzywacie kelnera, który sumuje liczbę talerzyków i z rachunkiem odsyła was do kasy. Gwarantujemy, że przejeźdzeni z trudem wytoczycie się na ulicę.

[Musashi Sushi, Kawaramachi-dōri, Sanjō-agaru, Nakagyo-ku](#)  
[www.sushinomosashi.com](http://www.sushinomosashi.com)

## 12 Jodorowsky na tatami

Tej wiosny odwiedziliśmy Kioto po raz trzeci. Od pierwszej wizyty minęło 12 lat i dziś zdecydowanie nie jesteśmy już backpackersami, ale nadal nocujemy w naszym ulubionym hostelu, który kiedyś polecił nam znajomy Japończyk. Stary drewniany dom blisko centrum i historycznej dzielnicy Gion zamienił się w *ryokan*, czyli gospodę, gdzie sypia się na matach tatami. Uważamy, że w Japonii koniecznie trzeba tego doświadczyć, a Gojo dodatkowo ma świetny klimat, przyjazną obsługę, która odpowie na wszystkie wasze pytania, mały bar, w którym wieczorem możecie spróbować japońskiego piwa lub whisky, a który rano zaserwuje proste i smaczne śniadanie. W tle delikatnie dźwięczy alternatywna japońska muzyka, skrzypią

drewniane schody, pachnie kadzidło, można przejrzeć ciekawe japońskie magazyny i podziwiać polski plakat „Świętej Góry” Jodorowsky’ego autorstwa Joanny Górskiej i Jerzego Skakuna (przywieziony przez właściciela z Krakowa). Gojo ma dwa pokoje, gdzie nocuje się w kilka osób, ale też dwa prywatne, które można wynająć na wyłączność. Oraz drugą lokalizację – Gojo Annex, przy której co prawda nie ma kawiarni, ale jest równie klimatycznie. W hostelu od razu możecie wypożyczyć rowery – chyba najwygodniejszy środek transportu w Kioto. Tylko pamiętajcie, aby zapoznać się wcześniej z polityką parkingową w ścisłym centrum, bo źle zapięty rower może zostać odholowany na najbliższy parking dla tych pojazdów.

[Gojo Guest House, 3-396-2 Gojobashi Higashi, Higashiyama-ku](#)  
[www.gojo-guest-house.com](http://www.gojo-guest-house.com)

## 13 Tofu na pięć sposobów

Trudno zliczyć wszystkie świątynie w Kioto. Jako jedno z nielicznych miasto nie ucierpiało w czasie wojny, w wielu miejscach można poczuć ten historyczny, niezmienny przez wieki klimat japońskiej zabudowy. No i codziennie odwiedzać inną świątynię. Do najstarszych należą złota, srebrna i świątynia lisa, czyli Fushimi Inari, z tysiącem pomarańczowych bram tori, pod którymi należy wspiąć się na szczyt wzgórza, by odnieść sukces w biznesie (a jeśli naprawdę mamy w tym względzie poważne zamiary, jeszcze lepiej jedną z tori ufundować). Koło klasztoru Nanzen-ji, w pięknym ogrodzie, ulokowana jest restauracja Okutan specjalizująca się w tofu. Pierwszy raz dowiedzieliśmy się o niej z rewelacyjnej książki Michaela Botha „Sushi i cała reszta”, którą musicie przeczytać przed podróżą do Japonii. Tu można zamówić 5-daniowe menu bazujące tylko na tofu. Jest świeże, fermentowane, smażone, podawane w formie „szaszłyków” czy *yudōfu* (ugotowane w garnku) z warzywnymi dodatkami. Menu dla jednej osoby to około 3000 jenów, czyli jakieś 100 złotych. Siedzi się przy tradycyjnych niskich stolikach na matach tatami i patrzy na ogród. I, co nas nieco zaskoczyło: cała uczta zamknęła się w 30 minutach. Japończycy potrafią być naprawdę szybcy!

Okutan, 86-30 Nanzenji Fukuchicho



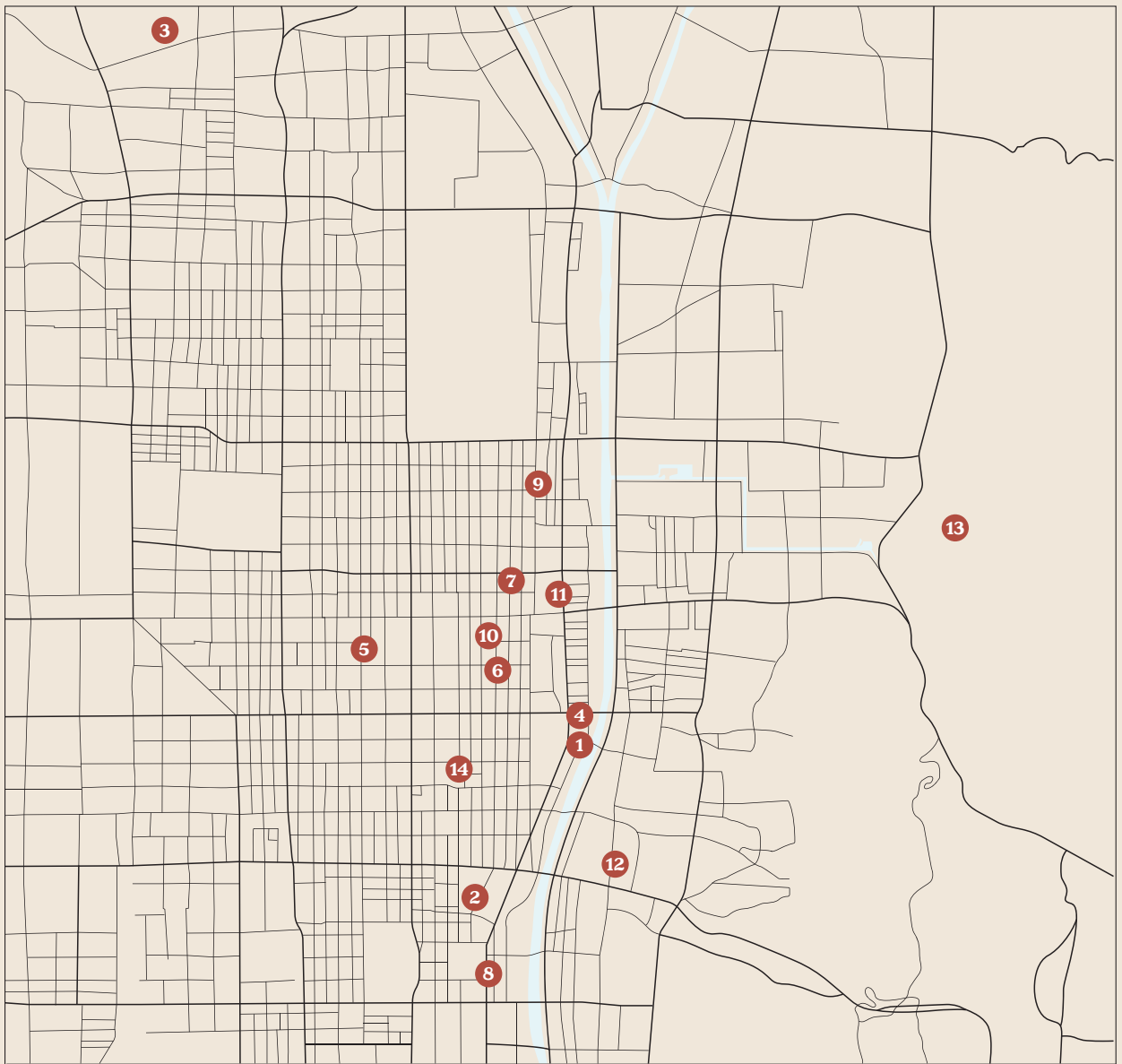
## 14 Świątynia, glony, nożyce

D&Department to sklep stworzony przez Kenmeiego Nagaokę, profesora z Kyoto University of Art and Design oraz jego studentów. Przez kilka lat zabiegali, by XIII-wieczna świątynia Bukkoji zgodziła się wynająć im jeden ze swoich budynków, swoje prośby uzasadniając tym, że w takich miejscach zawsze znajdują się małe sklepiki z kadzidłami czy pamiątkami. D&D jest sklepem szczególnym, bo sprzedaje rzeczy wyprodukowane lokalnie: ubrania, biżuterię, przedmioty gospodarstwa domowego, herbaty, oleje, przyprawy. Czasem są to sitka do herbaty, a czasem ubrania *Comme des Garçons*. Każdy produkt jest tu starannie wybrany przez założycieli, niezależnie od tego, czy jest to długopis, filizanka, paczka z glonami czy spodnie. Odbywają się tu też wystawy, ekipa wydaje swój designerski magazyn (do kupienia w sklepie), a obok prowadzi kawiarnię.

D&Department,  
397 Shinkaicho Bukkoji Sagaru Takakura-dori, Shimogyo-ku  
[www.d-department.com](http://www.d-department.com)

Podróż do Japonii jeszcze nigdy nie była tak wygodna i prosta.  
LOT oferuje bezpośrednie połączenie z Warszawy do Tokio o 15:10 aż 5 dni w tygodniu.





- |          |  |           |   |
|----------|--|-----------|---|
| <b>1</b> | L'Escamoteur Bar, 138-9 Saitocho                               | <b>9</b>  | Ippodo Tea, 52 Tokiwagicho  |
| <b>2</b> | Walden Woods, 508-1 Sakaecho                                   | <b>10</b> | Weekenders Coffee, 560 Honeyanocho, Nakagyo-ku                            |
| <b>3</b> | Funaoka Onsen, 82-1 Funaoka-cho,<br>Murasakino Minami, Kita-ku | <b>11</b> | Musashi Sushi, Kawaramachi-dōri,<br>Sanjō-agaru, Nakagyō-ku               |
| <b>4</b> | Nokishita71, Shimogyō-ku-235 Sendōchō                          | <b>12</b> | Gojo Guest House, 3-396-2 Gojobashi Higashi,<br>Higashiyama-ku            |
| <b>5</b> | Awomb, 189 Ubayanagicho, Nakagyo                               | <b>13</b> | Okutan, 86-30 Nanzenji Fukuchicho   |
| <b>6</b> | Nishiki Market, Nakagyo-ku                                     | <b>14</b> | D&Department, 397 Shinkaicho Bukkoji<br>Sagaru Takakura-dori, Shimogyo-ku |
| <b>7</b> | Tenyu, 299 Shimohakusancho                                     |           |   |
| <b>8</b> | Kaikado Café, 352 Sumiyoshi-cho                                |           |   |