

КУЛЬТУРА СОВРЕМЕННОГО
ЯПОНСКОГО ПИТАНИЯ:
ТРАДИЦИИ И НОВАЦИИ

L.V. Nikitina

**CULTURE
OF MODERN JAPANESE FOOD**

Traditions and Innovations



**Moscow
2024**

Л.В. Никитина

КУЛЬТУРА СОВРЕМЕННОГО ЯПОНСКОГО ПИТАНИЯ

Традиции и новации



**Москва
2024**

УДК 008

ББК 71

Н62

Рецензенты:

Быкова С.А. — канд. филол. наук, доцент, зав. кафедрой японской филологии ИСАА МГУ имени М.В. Ломоносова;
Благовещенская О.В. — канд. филол. наук, доцент Института стран Востока

Никитина Л.В.

Н62 Культура современного японского питания: Традиции и новации. — М.: Ключ-С, 2024. — 160 с.

ISBN 978-5-6052249-0-7 – doi: 10.56700/z0092-7014-2236-f

В монографии рассматривается японская система питания как предмет культурологии, исследуются процессы, происходящие в японской культурной традиции, связанные с новациями в японской пище.

Издание предназначено для студентов, магистрантов и аспирантов гуманитарных факультетов университетов России и стран СНГ, а также зарубежных стран, изучающих культуру Японии. Может быть полезно широкому кругу читателей, специализирующихся в различных сферах японоведения, и читателям, которые хотят получить или углубить свои знания в японской культуре.

Ключевые слова: Япония, рис, земледелие, морепродукты, рыба, напитки, сладости, посуда, сервировка, этикет

УДК 008

ББК 71

ISBN 978-5-6052249-0-7

doi: 10.56700/z0092-7014-2236-f

© Никитина Л.В., 2024

© Оформление.

Издательство «Ключ-С», 2024

UDC 008

BBC 71

H62

Reviewers:

S.A. Bykova—PhD in philology, Associate Professor, Head of Department of Japanese Philology, Institute of Asian and African Studies, Lomonosov Moscow State University;

O.V. Blagoveschenskaya — PhD in philology, Associate Professor, Institute of Oriental Countries

Nikitina L.V.

N62 **Culture of Modern Japanese Food: Traditions and Innovations.** — M.: Publisher “Key-C”, 2024. — 160 p.

ISBN 978-5-6052249-0-7 – doi: 10.56700/z0092-7014-2236-f

The monography describes Japanese nourishment system as a subject of culturology and investigates processes that are taking place in Japanese cultural tradition connected with innovations in Japanese food.

The monography is addressed for a wide range of readers who is specializing in various fields of Japanese studies, as well as for readers who want to gain or deepen their knowledge of Japanese culture. It can also be addressed for undergraduate, graduate and postgraduate students of humanities faculties of universities in Russia and CIS countries, as well as foreign countries, who study Japanese culture.

Keywords: Japan, rice, farming, seafood, fish, drinks, sweets, tableware, serving, etiquette

UDC 008

BBC 71

ISBN 978-5-6052249-0-7

doi: 10.56700/z0092-7014-2236-f

© Nikitina L.V., 2024

© Publisher «Key-C», original-model (layout, proofreading, editing, design), printing performance, 2024

ОГЛАВЛЕНИЕ

| | |
|--|-----|
| Введение | 8 |
| Глава I. Система питания японцев в контексте культурно-хозяйственной деятельности | |
| § 1. Роль рисоводства в культуре и быте японцев | 20 |
| § 2. Основные формы и способы потребления зерновых и продуктов огородничества | 32 |
| § 3. Морепродукты как важный компонент японской модели питания | 46 |
| § 4. Напитки и сладости в культуре питания японцев | 57 |
| Глава II. Питание в социальной культуре японского общества: традиции и новации | |
| § 1. Традиционные принципы организации системы общественного питания | 70 |
| § 2. Особенности инокультурных заимствований | 84 |
| Глава III. Система питания и традиционная культура японцев | |
| § 1. Столовая утварь и японская культура | 101 |
| § 2. Эстетика сервировки и особенности японского этикета .. | 118 |
| Заключение | 134 |
| Глоссарий | 137 |
| Список литературы | 154 |

CONTENTS

| | |
|--|-----|
| Introduction | 8 |
| | |
| Chapter I. The food system of the Japanese in the context of cultural and economic activities | 18 |
| § 1. The rice farming role in the culture and life of the Japanese | 20 |
| § 2. Main forms and ways of consumption of cereals and horticultural products | 32 |
| § 3. Seafood as an important component of the Japanese dietary model | 46 |
| § 4. Drinks and sweets in Japanese food culture | 57 |
| | |
| Chapter II. Nutrition in the social culture of Japanese society: traditions and innovations | 69 |
| § 1. Traditional principles of public catering system organization | 70 |
| § 2. Features of foreign cultural borrowings | 84 |
| | |
| Chapter III. Catering system and traditional culture of Japanese People | 101 |
| § 1. Tableware and Japanese culture | 101 |
| § 2. Aesthetics of serving and peculiarities of Japanese etiquette .. | 118 |
| | |
| Conclusion | 134 |
| | |
| Glossary | 137 |
| | |
| List of references | 154 |

ВВЕДЕНИЕ

В последние десятилетия одной из актуальных проблем современной культурологии считается изучение материальной культуры народов мира как совокупности результатов духовно-практической и практически-преобразовательной деятельности человека в качестве субъекта культуры. Известно, что под материальной культурой понимаются все результаты человеческих созидательных усилий в материально-предметной сфере жизни общества. Являясь этапом дифференциации культуры по типам деятельности, материальная культура тесно связана с этнической культурой, под которой понимается совокупность черт культуры, касающихся преимущественно обыденной жизнедеятельности, бытовой культуры. Этническая культура включает орудия труда, нравы, обычаи, нормы обычного права, ценности, постройки, одежду, пищу, средства передвижения, жилище, знания, верования, виды народного искусства [Морфология культуры, 1994: 343–349].

Важным аспектом при изучении этнической культуры является анализ процесса взаимодействия двух основных пластов этой культуры: так называемого нижнего слоя, образованного унаследованными из прошлого культурными элементами, и «верхнего слоя», исторически более позднего и состоящего из новообразований, современных культурных явлений, то есть проблема традиций и новаций в современной этнической культуре. При этом наиболее ярко процесс взаимодействия традиционного и нового выражается в такой области материальной культуры, как пища, и вообще система питания.

Известно, что пища как культурологическое явление выполняет несколько функций, играет важную знаковую роль. Она бывает ритуальной, праздничной, жертвенной, похоронно-поминальной и т.д. Существует целый ряд представлений о престижной и непрестижной пище, о ее полезности и вредности для разных категорий людей — детей,

беременных женщин, старики. Без пищевых предписаний и запретов не обходится ни одна религиозная система. При этом, как отмечает известный отечественный этнограф С.А. Арутюнов, «все многообразие форм пищи, присущее человечеству, может быть уложено в сравнительно небольшое число пищевых моделей, различающихся по характеру основных источников калорий и животного белка. В рамках этих моделей или их сочетаний может быть выделено большое количество пищевых систем, характерных для отдельных этносов или историко-этнографических областей и отличающихся по набору специфических блюд кулинарных приемов, принципов комплектования трапез, по различным обрядовым, поведенческим, знаково-символическим формам осмыслиения пищи» [Арутюнов, 1989: 138].

Очевидно, пища как явление бытовой культуры, находящееся во взаимосвязи с другими аспектами жизни, отражает взаимоотношения людей в обществе и нормы их поведения, формы поведения, традиционные для данного общества. Любая совместная трапеза, будь то семейный обед, или трапеза объединившихся для выполнения трудовой задачи людей, или трапеза попутчиков, не говоря уж о трапезах, которыми отмечаются какие-либо выходящие за рамки повседневной жизни события, есть не просто коллективно организованное насыщение. Это действие с определенным знаковым содержанием, которое включает констатацию того, что собравшиеся принимают и разделяют определенные, установленные традицией данного этноса, минимальные этические и эстетические нормы поведения, а следовательно, принадлежат к одной культурной общности и проявляют определенный минимум благожелательности друг к другу. Трапеза как действие имеет более или менее традиционно соблюденный и осознаваемый сценарий с заведомым распределением ролей, с включением определенных знаковых форм поведения. И, как пишет С.А. Арутюнов, «все это вместе взятое составляет общую совокупность этикета, церемониала, этических и эстетических нормативов трапезы» [Арутюнов, 1981: 3].

Как известно, набор основных продуктов, употребляемых в пищу, и типы блюд, приготовляемых из них, наличие характерных дополнительных компонентов — приправ и спе-

ций, способы обработки продуктов и приготовления блюд, пищевые ограничения и предпочтения, правила поведения, связанные с приготовлением и приемом пищи, — все это в совокупности образует систему питания, характерную для какого-либо отдельного этноса или для определенного региона, населенного рядом близких по культуре этносов. Существует также понятие модели питания, для понимания которой важно ответить на вопрос — за счет какого продукта (чаще всего крахмалистого) обеспечивается основная калорийность пищи и в каком виде употребляется этот продукт, а также какими продуктами и в каком виде покрывается потребность в белках. В некоторых случаях, правда, место крахмала и других углеводов растительного происхождения как основных источников энергии для организма человека могут занимать углеводы (сахара) и жиры животного происхождения, в частности молочные.

При этом важно отметить, что в основе какой-либо конкретной системы питания может лежать необязательно лишь одна какая-то пищевая модель: в ряде случаев в одной системе питания могут быть представлены одновременно несколько моделей, находящихся в различных сочетаниях.

Однако не стоит забывать, что основная функция пищи — удовлетворение витальной потребности организма. И хотя в быту разных народов национальная специфика пищи сохраняется значительно прочнее, чем большинство других форм материальной культуры, таких как одежда, жилище, утварь, и в системе питания любого народа происходят большие, порой кардинальные изменения. Наблюдается процесс иноэтнических заимствований, при котором привнесенные элементы адаптируются и преобразуются, попадая в новую этнокультурную среду.

В связи с этим особый интерес представляет система питания японцев — чрезвычайно самобытная, устойчивая, ревностно сохраняющая свои традиционные элементы. Однако при исследовании этой системы обнаруживаются многочисленные примеры новационных подвижек, выборочного, но очевидного заимствования, сильной адаптации и четкого понимания роли «своего» и «чужого» в таком важном для японцев с бытовой и обрядово-ритуальной точки зрения явления, как

пища. Занимаясь этой проблемой, известный специалист по японской кухне, почетный профессор японского Национального музея этнологии Исигэ Наомити так охарактеризовал состояние японской современной кухни: «Сегодня домашняя кухня демонстрирует столь значительное иностранное влияние, что некоторые называют ее космополитической, хотя правильнее было бы, наверное, говорить о новом лице японской кухни. Японцы легко перенимают чужое, подстраивая его под себя. Это верно и в отношении кулинарного опыта» [Исигэ, 2006: 7].

Как известно, культура питания любого народа напрямую связана с типом его хозяйственной деятельности, с хозяйственно-культурным типом — исторически сложившимся комплексом особенностей хозяйства и культуры, характерных для народов, обитающих в определенных естественно-географических условиях, при определенном уровне их социально-экономического развития (подробнее о хозяйственно-культурных типах см.: [Левин, Чебоксаров, 1955; Чебоксаров, Чебоксарова, 1985; Арутюнов, 1989 (2)]). Для Японии — это земледелие, огородничество и рыболовство, определившие своеобразие японской традиционной кулинарии. Однако, помимо этого, большую роль в формировании самого понятия «японская кухня» сыграл целый ряд факторов, которые можно было бы отнести к климатическим и эстетическим. Так, рецептура блюд подразумевает свежесть ингредиентов, а традиционные методы хранения обусловлены местными климатическими особенностями и доступностью естественных консервантов.

Еще одна особенность японской кухни — это кулинарный минимализм. Так, европейские и китайские повара используют особые приемы, стремясь создать вкусовые сочетания, кардинально отличающиеся от природного вкуса продуктов. В японской кухне ситуация противоположная — главной задачей здесь является сведение к минимуму вмешательства человека и подача на стол пищи в наиболее приближенном к естественному состоянию виде. Традиционная японская кухня подчеркивает оригинальный вкус ингредиентов, не скрывая его с помощью искусственных манипуляций. Основная задача японской кулинарии — не перестараться с готовкой пищи.

Истинное удовольствие, как считают японцы, дарит лишь свежая пища из ингредиентов, наиболее приближенных к их естественному виду. В связи с этим о таланте повара судят по свежести элементов, составляющих блюдо. Ценители японской кухни предпочитают сезонную еду: свежесть продукта позволяет ощутить неповторимый вкус данного времени года (*сюн-旬*). Такова основополагающая идея традиционной японской кулинарии.

Другой отличительной чертой японского питания является преобладание крахмала, достаточное количество растительных белков при сравнительно малом количестве животных белков и совершенно ничтожном количестве жиров. Сливочное и топленое масло, а также животный жир почти не употребляются. Все блюда готовят на растительном масле, рыбьем жире или вообще без жира. Супы делаются обычно на овощном или рыбном отваре. Зелень, овощи и другие продукты не развариваются, а лишь слегка обвариваются и подаются на стол, в супе или отдельно, сохранив их свежий вкус и витамины.

Как видно, рацион японцев в основном растительный. Более того, история Японии знает целые века, когда употребление животного мяса было запрещено. Первый закон о запрете был издан в 675 г., спустя чуть более столетия после проникновения в страну буддизма. В VII и VIII вв. каждый новый взошедший на трон император издавал очередной императорский эдикт, запрещающий употребление в пищу мяса. Это было связано с буддийскими верованиями, в соответствии с которыми убийство животного понималось как зло. Повторные же издания эдикта, по мнению Исигэ Наомити, объяснялись, скорее всего, тем, что не все могли так просто отказаться от мяса. Однако к X в. его употребление прекратилось практически повсеместно [Исигэ, 2006: 6].

В Китае и на Корейском полуострове запрет на употребление мяса или рыбы распространялся только на буддийское духовенство, в то время как в Японии даже простые миряне не ели мяса. Это было обусловлено отчасти влиянием буддизма, а отчасти постулатами местной религии Синто, рассматривавшей употребление мяса как нечистое действие.

При этом правило распространялось лишь на мясо млекопитающих, но не на обитателей моря. Например, киты хотя

и являются млекопитающими, но простой народ считал их большими рыбами, потому запрета на их лов и потребление не было. Диких птиц также употребляли в пищу. При этом существовало поверье, что куры и петухи — посланники синтоистских божеств; их мясо и яйца не ели вплоть до XV в.

Кардинальные изменения в сфере потребления мяса произошли в Японии только в XIX в. после буржуазной революции Мэйдзи (1868). Тогда средний японец обладал довольно хрупким телосложением. И в коридорах власти посчитали, что для строительства современного индустриального государства страна нуждается в более крепкой рабочей силе и армии. С целью их создания традиционный пищевой рацион был дополнен мясом и молочными продуктами.

Проблема, правда, заключалась в том, что японская кулинария практические не имела опыта в приготовлении мясных блюд (исключение составляло блюдо *сукияки* и еще несколько мясных блюд, которые готовили на пару). Именно поэтому японские повара обратились к заграничному опыту. Их главным учителем стала европейская кухня.

Однако в силу объективных причин процесс утверждения мясной пищи в рационе японцев занял десятилетия и завершился лишь в середине XX в. Но и тогда мясо было новым продуктом, требующим иностранных рецептов, и по мере распространения чужеземная кухня приобрела в Японии специфические местные черты. Приправы изменили, добившись хорошего сочетания мяса с рисом, а исходные продукты стали резать мельче, чтобы было удобно брать их палочками. Японцы любят вкус, который придает блюдам соевый соус: европейский соус “Worcester” они посчитали западной альтернативой соевому соусу и начали применять его в трансформированной на японский лад европейской кухне.

С 1960-х годов началось постепенное снижение уровня потребления риса в Японии; сегодня оно примерно вдвое ниже показателя сорокалетней давности. В прежние времена домашний обед состоял преимущественно из риса, одного дополнительного (рыбного) блюда, супа (чаще всего *мисо*) и маринадов. Лишь во время праздников одному человеку подавали сразу несколько вторых блюд. Сегодня же за семейным ужином каждый получает примерно три вторых блюда.

Экономический рост позволил современным японцам каждый день получать радость от таких обильных обедов, которые их предки видели лишь во время празднеств. Сегодня любой традиционный японский обед — это своего рода праздник. Одновременно и большая проблема — как медицинская (несбалансированное питание, ожирение, атеросклероз и так далее), так и культурная — размываются прежние «экологические» модели употребления в пищу строго сезонных продуктов (сейчас все доступно всегда) всех земных широт.

Изучение японской системы питания и моделей питания, сложившихся в Японии на протяжении веков, представляется важным и актуальным для понимания всего процесса трансформации этой значимой области материальной культуры в общекультурологическом аспекте. На примере пищи как элемента материальной культуры можно проследить и осмыслить важные составляющие культурного процесса, такие как социокультурное коммуницирование между людьми, аккумуляция социально значимых знаний, межпоколенная трансляция социокультурного опыта, изменчивость культурных явлений, в частности, постепенная трансформация утилитарных и социально-регулятивных функций.

Каждое из этих направлений требует более полного освещения и подтверждения конкретными примерами. Все это даст возможность, с одной стороны, изучить и осмыслить процессы, происходящие в японской культурной традиции, с другой — рассмотреть японскую пищу как самобытную оригинальную систему, своего рода комплекс элементов традиционной и современной культуры, что, в свою очередь, будет способствовать пониманию многих культурных процессов, происходящих сегодня в Японии.

В последние десятилетия японские ученые не раз обращались к проблемам изучения японской кухни, системы и модели питания японцев. И, хотя, как ни странно, монографических работ по этой теме не много, разные аспекты проблемы весьма подробно освещались в японской науке. Правда, особенностью этого освещения зачастую была кулинарная сторона вопроса. Но японскими учеными был собран большой и общекультурологический материал.

Особого внимания заслуживают японские специализированные словари-энциклопедии по пище, изданные в разные годы. Их особенность — подача фактического материала. Именно поэтому они были выбраны как один из основных источников при написании настоящей монографии. Речь идет, в частности, о работах Мотояма Тэкисиу «Словарь напитков и блюд» («飲食事典»-いんしょくじてん) [Мотояма, 1958] и Кавано Юби «Большой словарь по пище» («食品大事典»—しょくひんだいじてん) [Кавано, 1970]. Достоинством этих словарей можно считать максимальный охват и описание известных и популярных в Японии блюд и их локальных вариантов. В свете нашей проблематики большой интерес представляют также словари по японской культуре, в которых пище уделяется равное место наряду с другими составляющими материальной и духовной культуры японцев. Такое соседство с другими категориями культуры дает возможность авторам рассматривать пищу как важный элемент японской культуры, причем нередко в сравнительно-историческом аспекте. К таким работам относится словарь Асакура Харухико «Энциклопедия происхождения вещей. Одежда, пища, жилище» [Асакура, 1971] и работа коллектива авторов «Словарь-справочник по культуре японского быта» [Сэйкацу бунка, 1983].

Особо следует сказать и о самом большом издании такого рода — «Словаре по истории японских обычаяев и нравов» [Нихон фудзоку, 1979], в создании которого принимали участие практически все известные японские специалисты по японской пище, такие как Ватанабэ Маса, Оцука Тикара, Синода Осаму, Тада Тэцуносукэ, Такахаси Сэцуко, Окада Акио и другие. Это фундаментальное исследование, содержащее много информации об истории происхождения и дальнейшей трансформации того или иного явления японской кулинарии.

Вообще, надо сказать, что проблемы сравнительно-исторического, сопоставительного плана в области пищи всегда привлекали японских ученых, которые и сегодня пытаются детально проследить основные этапы развития конкретного блюда или явления, сопоставляя его современный внешний облик и функции с обликом и функциями давних эпох. На этой идеи строится, например, словарь Ояма Каку «Эпоха

Эдо. Словарь системы питания» [Ояма, 1978] и монография Сэкинэ Масатака «Исследование утренних трапез эпохи Нара» [Сэкинэ, 1969].

Многие монографические исследования японских авторов касаются, как правило, частных проблем японской системы питания. Для нас большой интерес представляли труды Мураи Ясухико «История культуры чая» [Мураи, 1979], Миямото Цунэити «Размышления о питании японцев» [Миямото, 1982], Хигути Киёюки «История японской пищи» [Хигути, 1960] и ряд других.

Весьма богата и англоязычная литература по японской пище, но она, как и японская научная литература, носит в основном описательный, информационный характер, а также в ряде случаев имеет дидактико-образовательный облик, так как помимо научных знаний несет и обучающий элемент (в смысле обучения иностранцев употреблению блюд японской кухни). При этом значительный материал по разным аспектам японской традиционной и современной трапезы можно найти в трудах о *сакэ* Г. Фроста [Frost, 1999], о *суси* — Л. Дэйва [Dave, 2005], о вкусовых особенностях японской кухни — Д. Ричи [Richie, 1985] и в ряде других.

Что касается отечественной науки, то за последние годы не раз предпринимались попытки осветить проблемы японской кулинарии. Так, к этой теме обращались ученые-этнографы, в частности, С.А. Арутюнов, автор больших разделов в своих книгах и отдельных статей, в которых дается детальная структура японской системы питания [Арутюнов, 1968; 1981; 1989]. Некоторым аспектам праздничной пищи посвящены статьи Р.Ш. Джарылгасиновой [Джарылгасинова, 1993; Джарылгасинова, Крюков, 1982; Джарылгасинова, Садокова, 2006]. Целая подборка статей о конкретных блюдах японской кухни принадлежит Н.П. Тебину [Тебин, 2003 (1); 2003 (2); 2006]. И другие отечественные японисты, так или иначе, обращались к разным сторонам системы питания японцев. Например, к такому аспекту, как столовая и чайная утварь. В связи с этим чрезвычайно важными представляются работа Р.А. Ксенофонтовой по истории гончарного искусства в Японии [Ксенофонтова, 1980] и статья В.П. Мазурика о специфике и функциях чайной чашки [Мазурик, 2003].

Однако, несмотря на то что ученые не раз обращались к названной теме, многие ее аспекты так и остались неосвещенными, а большая часть материалов разрозненными.

Для исследования темы питания японцев в качестве источника для данной работы, помимо словарей-энциклопедий на японском и английском языках, нами использовались также музейные коллекции Музея антропологии и этнографии РАН (Санкт-Петербург), а также экспозиции японских музеев. Важным источником стали и японские периодические издания, с которыми была возможность ознакомиться во время стажировки в Японии и личные наблюдения автора монографии во время пребывания в Японии с сентября 2003 по июль 2004 г. В данном издании предпринимается попытка восполнить некоторые существующие лакуны и рассмотреть систему питания японцев как самобытный культурный комплекс со своей структурой, динамикой развития и переплетением традиционного и нового. Отсюда и основные задачи, вставшие перед автором монографии: в ходе работы:

- дать развернутую характеристику системы питания японцев в контексте их хозяйственно-культурной деятельности;
- выявить основные модели питания, соответствующие традиционным культурам и эстетическим представлениям;
- определить место разных форм общественного питания в культуре Японии и рассмотреть основные принципы взаимодействия традиций и инноваций в этой сфере;
- проанализировать основные этапы и формы соотношения системы питания японцев и традиционной культуры (декоративно-прикладного искусства и праздничной культуры);
- на основе изучения эстетики сервировки и этикета выявить основные этико-эстетические категории, характерные для системы питания японцев.

Глава I

СИСТЕМА ПИТАНИЯ ЯПОНЦЕВ В КОНТЕКСТЕ КУЛЬТУРНО-ХОЗЯЙСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Известно, что формы питания, виды пищи каждого народа находятся в тесной связи с его хозяйственно-культурным типом. Можно даже сказать, что хозяйственно-культурный тип народа в значительной степени определяется тем набором пищевых продуктов, которые этот народ производит, и тем способом, которым он их производит.

Японский хозяйственно-культурный тип сложился уже к началу нашей эры как пашенно-земледельческий хозяйственно-культурный тип с определяющим преобладанием поливного рисосеяния, при существенном дополнительном значении посевов пшеницы, ячменя и гречихи. Малые размеры полей наряду с частым недостатком кормов для рабочего скота нередко приводили к повторному отказу от плуга и возврату к мотыжным методам земледелия. Но даже при наличии плуга полеводство в Японии обычно велось и ведется до сих пор грядковым методом и по агротехнике больше напоминает огородничество.

В Японии всегда был распространен подсев овощных и зернобобовых культур в междурядья зерновых (кроме риса) для получения нескольких урожаев разных культур в год. Таким образом, границы между полеводством и огородничеством были стерты. Но при этом огородничество в «чистом» виде также получило широкое развитие. Истоки его восходят еще к эпохе неолита, когда в Японии не было зерновых культур, но существовало подсечное возделывание корнеклубнеплодов как дополнение к охоте и собирательству [Арутюнов, 1981: 157].

В пище японцев можно выделить ряд пластов, соотносящихся с развитием японского хозяйственно-культурного

типа и с этапами этнической истории японцев. Древнейший пласт связан с рыболовным (морским и реже — речным) и приморско-собирательским хозяйственно-культурным типом; он включает в себя все те моменты, которые столь резко отличают японскую пищу от других, а именно широкое употребление в пищу сырых, т.е. термически не обработанных, морских продуктов. Население большого количества прибрежных поселков и сегодня специализируется на рыболовстве и добыче всевозможных морских продуктов, играющих большую роль в питании японцев.

Основа питания японцев — рис — связана с появившейся в Японии в энеолите культурой рисоводства. Первоначально набор культурных растений в Японии был невелик, как и само разнообразие пищи. Рис занимал больше места в питании, чем сегодня. Помимо отварного риса в раннем средневековье развились и получили широкое распространение блюда из толченого риса. Тогда они вносили некоторое разнообразие в питание, считались престижной пищей. В X—XV вв. Японии интенсивно продолжался начавшийся еще в VI—VII вв. процесс освоения континентальных (китайских и корейских) культурных заимствований. За счет этого расширился ассортимент овощных культур, вошли в обиход соевые продукты. Правда, в рационе японцев несколько снизился удельный вес риса.

Одновременно с развитием внутрияпонских торговых связей и с сельскохозяйственным освоением северных провинций в культуру широко проникла пшеница, гречиха и другие злаки; с континента пришла такая пища, как лапша из муки этих злаков, которая также несколько потеснила рис. Новые дополнения в питании появились в XVI—XVII вв., когда наладились первые контакты с европейцами — испанцами, португальцами и голландцами. Благодаря европейцам новые продукты (батат, картофель, кукуруза), блюда и напитки прочно вошли в японский быт.

Садоводство до новейшего времени не выделялось в самостоятельную отрасль; разведение плодовых деревьев (яблони, цитрусовые, хурма) носило приусадебный характер или велось на межах полей. Большое значение имело и имеет сегодня чаеводство. Крупный рогатый скот и лошади разводи-

лись в ограниченном количестве и только как тягло; мелкий рогатый скот — в небольшом количестве в горных районах; свиноводство также было развито слабо; птицеводство (куры, утки) практиковалось шире [Арутюнов, 1981: 158].

Перечисленные три основных компонента японского хозяйствственно-культурного типа (рыболовство и приморское собирательство, рисоводство, а также огородничество в широком смысле слова) и сегодня являются основой японской культуры питания. Каждая из названных составляющих представляет собой сложный комплекс ингредиентов, способов их обработки, обрядовых и эстетических функций. Но все они вместе в сочетании с другими компонентами японской системы питания (приправы, сладости, напитки) создают неповторимый облик японской кухни.

§ 1. Роль рисоводства в культуре и быте японцев

Культура рисосеяния имеет в Японии давние традиции. Сохранились сведения, что начало возделывания суходольного риса относится к северному Кюсю и датируется примерно 1200 г. до н.э. При этом, как отмечают А.Н. Мещеряков и М.В. Грачев, «в дзёмон (в период неолита. — Л.Н.) возделывание риса (как и других культурных растений) носило спорадический, в лучшем случае вспомогательный характер и ограничивалось... ближайшим к Корейскому полуострову регионом, не оказывая решающего влияния на стиль жизни древнего человека» [Мещеряков, Грачев, 2002: 53]. Использование заливных полей вошло в обиход японцев гораздо позже, примерно в III в.н.э. [Ishige, 2001:17]. Этот факт имел серьезные культурно-экономические последствия, так как благодаря заливному рисосеянию была создана и стала активно развиваться сложная система орошения. Длительное пребывание на залитом водой или влажном поле в свою очередь повлекло изобретение *гэта* — деревянных сандалий на двух подставках, благодаря которым ступни ног были приподняты над землей. Во время высадки рассады на поле нередким было и обертывание ног, погруженных в воду, рисовой соломой. Такая конструкция напоминала соломенный сапожок. Позд-

нее гэта стали надевать не только во время работы в поле, но и в городе, как обычную обувь.

Культура возделывания риса, пришедшая, по всей видимости, через Корею из Китая, быстро получила широкое распространение в Японии. Этому способствовало несколько важных факторов. Во-первых, рис был той культурой, большой урожай которой можно было получить с одного не очень большого поля. Это было особенно очевидно по сравнению с урожайностью других культур. Во-вторых, заливное рисосеяние очень подходило к климату Японии, так как рис произрастает в период жаркого лета и ему не страшны муссоны. В-третьих, рассада риса долгое время находится в воде, и почва теряет совсем немного питательных веществ. Следовательно, не так остро стояла проблема эрозии почв. Этот важный фактор и сегодня остается актуальным для сельского хозяйства, использующего сухие почвы, поскольку на одном и том же поле рис можно выращивать в течение длительного времени, не опасаясь заболеваний растений.

Сегодня в мире известно около 700 сортов риса, однако в Японии в основном культивируются так называемые «японский рис» (*japonica*) и «индийский рис» (*indica*). Японский рис традиционно выращивали в Японии, Корее, Центральном Китае и странах Индокитая. Это не очень высокий рис с небольшими и круглыми зернами; при приготовлении он имеет клейкую структуру. Японский рис произрастает в более прохладном климате, чем индийский, который созревает лишь в тропическом климате. Особенностью индийского риса являются длинные узкие зерна, которые не склеиваются при варке. Именно поэтому многие японцы считают индийский рис непригодным для приготовления ряда блюд, например, *суси*, отмечая также, что он получается не только рассыпчатым, но и имеет неприятный запах, не обладая при этом каким-либо особым вкусом. Однако и этот сорт риса в свое время сыграл важную роль в истории Японии. В XIX в., когда в Японии наблюдался демографический взрыв, а возможности увеличить объем производства риса не было, возникла необходимость импортировать индийский рис из Китая и Южной Азии. Но этот рис всегда считался едой для бедных, хотя в периоды

экономических трудностей даже он для многих становился малодоступной роскошью и замещался другими зерновыми — ячменем, пшеницей, просом [Арутюнов, 1981: 158].

И сегодня основой японского рациона является рис. Японцы едят рис два-три раза в день; без риса они не мыслят прожить и суток. Эта традиция запечатлелась и в лексике японского языка. Интересно, что даже в современном языке для обозначения завтрака, обеда и ужина зачастую употребляют слова *асагохан*, *хиру-гохан* и *бангохан*, т.е. соответственно «утренний, дневной и вечерний рис». Японцы убеждены, что рис сохраняет их здоровье и, действительно, в Японии меньше распространены сердечно-сосудистые заболевания, чем в западных странах. Возможно, это напрямую связано с особенностями японской кухни. Не исключено также, что и высокая средняя продолжительность жизни японцев тоже имеет отношение к специфике их питания и большому потреблению риса [Пронников, Ладанов, 1983: 236].

Японский рис готовится на пару и без соли. При этом непосредственно в рис не добавляются для вкуса никакие приправы. Рыбные и овощные блюда, наоборот, наполняются всевозможными приправами, однако, вся рецептура этих блюд направлена на то, чтобы вкусовое восприятие риса не потерялось. Таким образом, любое блюдо на японском столе должно сочетаться с рисом. Исключение, конечно, составляет та часть японской кухни, которая изначально не предполагает сочетаемость с рисом (например, тушеная говядина — *нику-дзяга* или разного рода блюда из лапши).

Рис в Японии подают в небольших специальных чашах для риса, имеющих форму пиалы, и едят палочками. Поскольку в Японии в повседневной жизни используется рис клейких сортов, есть его палочками чрезвычайно удобно. Приличным считается также поднять чашу с рисом со стола и держать ее в левой руке, а палочки — в правой. Это одно из немногих блюд, которое принято есть, держка чашку с едой на весу.

Однако помимо традиционного способа приготовления риса, в Японии существует еще несколько, также имеющих свою сферу применения и выполняющих важные функции. Вообще, приготовить пресный рис можно по крайней мере

четырьмя основными способами. Один из них предполагает варку предварительно вымытого риса в большом количестве воды и дальнейшее сливание воды после того, как рис закипел. Если нарушить рецептуру, то в результате получится обычная рисовая каша. Этим способом можно приготовить неклейкий рис. Однако при такой варке рис теряет некоторые вязкие питательные вещества, которые попадают из риса в воду, а затем сливаются. Данный способ приготовления в основном используется в тех местах Японии, где доминирующим является индийский рис, а также, например, в северных и южных районах Китая.

Второй способ — это варка риса в большом количестве воды без дополнительного добавления воды и без слива. Результатом такого способа приготовления является довольно жидккая рисовая каша, которой можно быстро насытиться. В основном ее готовят на завтрак, примешивая к рису зерна других злаков. И сегодня в некоторых районах западной части Японии на завтрак подается так называемая чайная каша, которую варят, опуская одновременно в кастрюлю рис, соль и тряпичный мешочек, в котором до этого лежал зеленый чай. Такая каша раньше варилась в целях экономии риса, так как даже после небольшой порции возникало чувство сытости. Кроме того, она всегда рассматривалась как лечебная пища для больных, поскольку легко переваривалась. Кулинарным вариантом такой каши мог служить вчерашний рис, подогретый в слабом чайном отваре [Вафу рёри, 1976: 70].

Еще один способ приготовления характеризуется тем, что количество воды соответствует количеству продукта, а в процессе варки рис поглощает всю воду. Таким образом получается мягкий рассыпчатый рис. Для достижения нужного результата важно не только знать и соблюдать пропорции, но и следить за огнем. Для варки японского риса нужно 1/2 или 1/3 части воды на 1 часть риса; при этом для приготовления свежесобранного риса требуется немного меньше воды, чем для уже подсущенного. Огонь на первой стадии приготовления должен быть сильным, так как циркуляция воды в кастрюле позволяет превратить крахмал в студенистую массу. На второй стадии приготовления огонь нужно уменьшить, иначе рис поглотит

воду и подгорит. Такое двухступенчатое приготовление — лучший способ получить клейкий рис, который предпочитают есть не только в Японии, но и в Корее, Китае и на Филиппинах.

Известен и еще один способ приготовления клейкого риса на пару. Оба сорта риса — индийский и японский — содержат особый состав крахмала, что позволяет в процессе приготовления получать клейкий рис. Этим оба названных сорта отличаются от остальных. Когда рис этих сортов нагревают уже после того, как он впитал всю воду, крахмал быстро становится вязким; таким образом, получается клейкий рис. Если рис готовят в кастрюле, то рис, находящийся на дне, прогревается быстрее и становится клейким, склеивая зерна между собой. В основном для приготовления такого риса используют рисоварки, куда наливают строго определенное количество воды и готовят до тех пор, пока вся эта вода не впитается в рис [Ishige, 2001: 20–22].

Надо сказать, что приготовление пищи и, в частности, риса на пару (*мусимоно*) — явление в японской кулинарии чрезвычайно древнее. Существует предположение, что варка риса в большом количестве воды, при котором рис полностью поглощал воду, использовался в Японии еще в период Яёи, т.е. в бронзово-железном веке. Именно тогда, по мнению японских ученых, рисосеяние пришло с юга. Продвигаясь на протяжении веков постепенно на север Японии, оно лишь в эпоху Мэйдзи, т.е. в конце XIX в. распространилось на Хоккайдо [Нихон фудзоку, 1979: 224]. Множество глиняных чаш периода Яёи было найдено с отпечатками сажи с внешней стороны и прилипшими зернами риса внутри. Это позволяет предположить, что древний способ приготовления риса напоминал и сегодняшние кулинарные технологии. Есть также подтверждение того, что с периода Кофун (III–VI вв.) большое количество глиняных чаш производилось специально как посуда для приготовления риса [Ishige, 2001: 19].

Позднее, в эпоху Нара (VII в.), когда рис стал основной едой японской аристократии, об этой технологии говорили так: «Сквозь рис просачивается пар, на котором и готовится еда» [Нихон фудзоку, 225]. Помимо риса на пару готовили и другие блюда. По сути, что угодно могло тушиться в так называемой

«ванне для тушения на пару», которая походила на чайную пиалу, помещенную в кастрюлю, где вода наливалась на дно. Существовало много предметов посуды, используемой для приготовления еды на пару, такой как чайная пиала или глиняный заварной чайник.

Необходимо, однако, отметить, что при всей полезности риса, особенно приготовленного на пару, и этот продукт требует к себе осторожного отношения. Последнее время среди людей, стремящихся к здоровому образу жизни, популярным стал коричневый, т.е. нешлифованный рис. Как известно, при шлифовке, благодаря которой рис приобретает белоснежный цвет, с поверхности риса удаляется вещество, некая оболочка, в которой содержится большое количество витамина В1. В древности в Японии именно нешлифованный рис был важным источником этого витамина, и в случае его недостатка проявлялись симптомы авитаминоза, который в начале XX в. был назван болезнью «бери-бери» и на определенном этапе считался японской национальной проблемой. Сведения об авитаминозе, вызванном хорошо отшлифованным и вкусным рисом, сохранились со второй половины XVII в. Поскольку большое число людей уже тогда проживало в городах, авитаминоз стали называть «болезнью Эдо» (Эдо — старое название Токио. — Л.Н.) и говорили, что вылечить эту болезнь можно лишь переехав из города в деревню.

Новая вспышка болезни пришла на 1920-е годы, что дало повод к затяжной дискуссии о пользе и вреде нешлифованного риса. Противники употребления белого риса утверждали, что нешлифованный рис широко употребляли в пищу вплоть до XVII в., и ни в период Древности, и ни в период Средневековья, японцы не страдали от авитаминоза. У этой теории и сегодня есть немало сторонников [Ishige, 2001: 25]. В то же время ни в одной стране Азии не едят коричневый рис каждый день. Нешлифованный рис, который продается во всех крупных магазинах в отделах здорового питания, перед приготовлением должен 20 часов вымачиваться в воде, а затем очень долго вариться. И даже после этого безопасная для пищеварения норма потребления коричневого риса должна быть невелика.

Важно также отметить, что рис, на протяжении веков составлявший основу питания японцев, оказал огромное влия-

ние на многие стороны культурной жизни японцев. Принято считать, что сама японская семья и деревенская община с ее кооперативными началами сформировались в соответствии с требованиями, которые диктовались культурой возделывания риса [Япония, 2000: 409]. Рис является и кулинарной основой японской кухни. Из риса готовят главный алкогольный напиток — *сакэ*, зачастую выполняющий сакральную функцию в синтоистских обрядах, праздничные рисовые лепешки *моти* и их многочисленные разновидности. Рис — это «главный герой» и повседневного, и праздничного стола японцев. И как написано в недавно вышедшей на английском языке энциклопедии по пище и культуре народов мира, «рис, сакэ и рисовые лепешки *моти* — полноправные символы Японии. Рис и блюда из него символизируют отношение японцев к предкам, верность связи поколений, обращение ко всей японской истории и, наконец, они являются символами самих японцев» [Katz, 2003: 318].

За долгие столетия традиции рисосеяния в Японии сложилась не только культура потребления риса, целый набор блюд из риса или на его основе, но и самобытная культура торговли рисом. Система реализации риса прошла сложный путь развития, подвергаясь изменениям на каждом историческом этапе. В эпохи Нара и Хэйан т.е. в период VIII–XII вв. рисовые лавки открывались почти сразу после появления нового города. Однако только в начале XVII в. торговля рисом приобрела системные черты. Продажа осуществлялась двумя способами.

Первый способ, почти «государственный», выглядел следующим образом. Феодалы продавали рис, взимаемый с крестьян в качестве поземельного налога. В период Эдо (XVII–XIX вв.) главными рисовыми рынками являлись города Осака и Эдо. В Осака располагались особые склады, принадлежащие феодалам из северных и восточных провинций. Там трудился целый штат работников, строго выполняющих свои функции. Так, *курамото* занимались закупкой и продажей риса, а *какэя* — расходами и поступлениями от продаж. В качестве покупателей сначала выступали оптовые торговцы — *тонъя*. От них рис поступал на рынок через руки торговых посредников. В городе Эдо рис со складов, принадлежащих военному

правительству *бакуфу*, распродавался оптовикам — *тонъя* через торговцев-комиссионеров *фудасаси*. Рис, полученный из других районов, поступал на рынок под названием Кётэн хатигасё комэя.

Другой способ продажи риса основывался на торговле самих производителей своим товаром, т.е. крестьяне сами привозили рис на рынок и продавали его оптовикам в провинциальных городках и их окрестностях. Затем его переправляли в крупные города, которые к тому времени уже стали крупными центрами его потребления. В городах главным местом продажи были *цукигомэя* — своеобразные склады-магазины, где рис очищали, а затем продавали. *Цукигомэя* закупали рис у оптовиков и продавали потребителям, предварительно очистив его на ручной мельнице. Для такого труда требовалось много работников. Их называли *комэцуки*. Это были временные работники из числа крестьян, которые, освободившись от сезонных сельскохозяйственных работ, уходили на заработки из деревень в города. Одним из главных мест их работы как раз и были рисовые лавки. Общий принцип работы *цукигомэя* сохранялся до конца XIX — начала XX в. Ситуация кардинально изменилась после Второй мировой войны, когда усилился контроль за товарооборотом риса. И в настоящее время на основании «Закона о продовольственном контроле» произведенный рис закупается правительством, а затем перепродаётся реализаторам. Цену на рис устанавливает правительство [Нихон фудзоку, 1979: 236].

Среди продуктов из риса наибольшим разнообразием форм и функций в японской культуре отличаются *моти* — толстые лепешки, как правило, небольшого размера, приготовленные из толченого вареного риса. Их едят как самостоятельное блюдо или используют в виде добавок в суп. Посыпанные сахаром или другими вкусовыми компонентами, моти могут рассматриваться как сладости. Разновидностей моти в японской кулинарной культуре очень много. Рассмотрим подробнее некоторые из них. Так, например, широко известны *синкомоти*. Под словом *синко* понимается в японской традиции однородная масса, полученная из неклейкого риса, вымоченного в воде. Следовательно, *синкомоти* — это моти,

приготовленные из муки, замешанной на воде, выпаренной и протертой до однородной массы. Их особенностью была необычная форма: с узором в виде цветка, в форме бабочки, в форме батата и т.д. Известно, что еще в начале XX в. торговцы сладостями надевали на себя лотки с синкомоти и ходили торговать по району Ситамати в Токио, зазывая детей. Они развлекали покупателей тем, что по их желанию тут же придавали сладостям форму цветка или птицы, раскрашивали их разными цветами и смазывали медом.

Помимо развлекательной функции синкомоти выполняли и важную обрядовую, так как нередко служили подношениями синтоистским богам. В начале лета синкомоти белого, алого и желтого цветов, напоминающие распустившиеся цветы, прикрепляли на ветки молодого бамбука, а затем подносили богам во время синтоистского праздника, выкладывая их на священный паланкин — *микоси*. Тогда считалось, что, если больной человек выпьет отвар, приготовленный из даров, собранных после обряда подношения божеству, он победит болезнь. Не раз случалось, что в борьбе за синкомоти начиналась настоящая давка [Нихон фудзоку, 1979: 293].

Другая разновидность моти получила название *ботамоти*, что буквально означало «пионовые моти». Интересен способ их приготовления. В этом случае в приготовленный на пару специальный рис для моти добавляли обычный рис, слегка разминали в глиняной ступке и делали плоские лепешки, которые потом ели, намазав пастой из фасоли и обваляв в соевой муке. Моти при этом приобретали ярко-розовый цвет, поэтому, как считают, их и стали называть ботамоти, по аналогии с цветком пиона, который произносится «ботан». Правда, в некоторых районах название ботамоти для этого блюда являлось сезонным, т.е. так его называют исключительно весной. Осенью эти же самые моти было принято называть *хаги-но моти*. Дело в том, что цветы хаги (по-русски — леспедеца) осенью становятся нежно розового цвета. Это и дало основание именно так назвать розовые по цвету моти. О популярности этого вида моти говорит тот факт, что хозяйки придумывали для этого блюда разные уменьшительно-ласкательные, но вместе с тем уважительные названия. Так, ботамоти превратились в *о-ботамоти*, а хаги-но моти — в *о-хаги*.

Уже в начале XVII в., в эпоху Эдо, существовал обычай в летние дни равноденствия готовить ботамоти и угощать ими соседей. А в лексике периода Эдо для обозначения ботамоти употреблялось такое шутливое название, как *ёбуна* («корабль для развлечений и отдыха»). Такой корабль не причаливает к берегу, но качается на волнах, поэтому о нем можно сказать — *цуку токоро-о сирадзу*, т.е. «не имеет причала». В этой игре слов использовался принцип омонимии: глагол *цуку* имеет значения «причаливать» и «толочь рис для моти». В свою очередь хаги-но моти шутливо называли *кита-но мадо* («северное окно»). Такое окно в японском доме не дает возможности наблюдать луну. Здесь также действует принцип омонимии: *цуки* — по-японски «луна» и, как уже отмечалось, «процесс измельчения риса для моти».

Самые известные ботамоти в период Эдо готовились с использованием фасолевой пасты и кунжута и продавались на Баба-но Кадо в квартале Уракитаёко, о чём в «Сборнике выдающихся явлений периода Эдо» («Эдо мэйбуцу кёсисэн») было написано так: «В течение нескольких лет лавка на Баба-но Кадо славилась на всю округу своими ботамоти. Говорили, что на подносах с моти будто цветут пионы, сотворенные руками человека» [Нихон фудзоку, 1979: 295].

Широкое распространение получили также *какимоти*. Рецептура их приготовления была несколько иной, так как предполагала высушивание, а затем легкое или сильное обжаривание в кипящем масле. В результате какимоти становились твердыми и хрустящими. Их не резали ножом, а ломали руками. Этот продукт был удобен тем, что мог долго храниться, поэтому в каждом доме его припасали на случай неожиданного прихода гостей. Какимоти популярны и сегодня, правда, их вкус во многом изменился благодаря добавлению кунжута, водорослей, соевых бобов или арахиса. Интересна была и форма какимоти: они изображали рыб или растения, иногда имели форму ромба или четырехугольника.

Сохранились интересные сведения о популярности этой разновидности моти среди буддийских монахов. Рассказывали, что монахи из храма Энджан в зимнюю стужу готовили моти, тонко резали их на полоски и сушили в тени. Потом подве-

шивали коптиться высоко над огнем, а затем укладывали на хранение и при случае угощали дорогих гостей. Многие пытались готовить моти по рецепту монахов, но никому не удавалось добиться нужного результата. Поэтому эти моти стали называть «какимоти из Эндзан» [Нихон фудзоку, 1979: 295].

Помимо названных, существовали также *цубакимоти* — моти завернутые в два листа камелии. Считалось, что они дают особую жизненную энергию. Известны также *тотимоти*, в состав которых входили каштаны. Их необходимо было есть после тяжелой болезни как средство для быстрейшего выздоровления, а также особо худым людям, чтобы набрать нужный вес. Близкими по этой функции к тотимоти были *касивамоти*, завернутые в большие дубовые листья, а также *ёмогимоти*, в которые подмешивалась полынь, и *кусамоти*, в состав которых входили лечебные травы. Особой силой наделялись *кагами моти* (букв. «зеркальные моти»), которые делали по форме похожими на зеркало — предмет синтоистского культа. Их готовили на Новый год и подносили в дар богам. Кагами моти всегда делали красно-белыми. В настоящее время для этого используют пищевые красители, а в старину в белый рис добавляли бобы-адзуки или красный рис.

Перечисленными разновидностями многообразие японских моти не ограничивается. Известны случаи, когда во время одного застолья моти разных видов подавали восемнадцать раз [Нихон фудзоку, 1979: 294].

Близким к моти по кулинарной форме и функции в культуре является такой продукт из риса как *данго* — круглые рисовые шарики, которые готовят из теста, замешанного на муке неклейких сортов риса, а затем выпаривают в небольшом количестве кипятка. Данго считаются лучшим подношением богам во время буддийских праздников, таких как Хиган — буддийский праздник равноденствия, или О-бон — праздник поминания усопших и возвращения душ предков в родные места. Кроме риса в данго нередко добавляли муку ячменя, чумизы, проса, растолченный каштан или батат, а также посыпали сладкими бобами — *анко*, кунжутом, соей или сахаром.

Данго в основном круглые, но могут иметь и иные формы. Обычный вид данго — это сладости, нанизанные на нитку,

словно бусы. Традиция нанизывать данго появилась в период Эдо, как способ продажи с одного лотка сразу нескольких кондитерских изделий. Дело в том, что данго, начиная с XVII в. воспринимались как аналог завезенных китайских сладостей. Нанизанные на нитку данго напоминали цветы, и в г. Эдо была даже такая поговорка: «Чем цветы лучше данго?!» [Нихон фудзоку, 1979:117].

Древние традиции производства данго японцы стараются сохранить и сегодня, пытаясь приспособиться к новым вкусам, не затрагивая кулинарных основ. Вот как формулирует свое кредо г-н Савано Сюити, седьмой владелец магазина «Хабутаэ данго»: «Если вы родились в семье, имеющей дело, которому много лет, вы становитесь похожи на участника эстафеты: хотите сохранить и приумножить его привлекательность и затем передать новому поколению» [Торикай, 2003: 11].

Для приготовления *данго* сначала пропаривают рисовую муку, а затем толкуют ее большой деревянной ступкой. Тесто для *хабутаэ данго* толкуют вдвое дольше обычного. Этот метод не изменился со времени основания магазина в 1819 г. В результате получается почти воздушная масса. Благодаря нежности теста, данго в этом магазине всегда пользовались успехом и в очередь за ними выстраивались люди со всего Эдо.

«Мы используем тот же сорт риса, те же бобы *адзуки*, тот же сорт соевого соуса и все ингредиенты, что использовались и в давние времена, — говорит г-н Савано. — Наша сверхзадача — делать *данго*, которые отвечали бы современным вкусам, не изменяя ни их состав, ни метод их приготовления».

Прежний владелец магазина начал продавать *данго* в универмагах. Нынешний — открыл собственные филиалы, тем самым найдя способ расширить сеть своей торговли *данго* без риска снизить качество. Он также вышел на рынок с новым продуктом — *данго* из сладкой бобовой массы, но не наколотые на палочки, а в коробочках: так больше нравится женщинам.

Приготовление *данго*, которые будут продаваться сегодня, начинается в четыре утра. Когда рис истолчен, а *данго* готовы, вся семья занимается насаживанием их на палочки. «*Данго* едят свежими, поэтому их всегда готовили и будут готовить ранним утром — тут ничего не изменишь», — замечает мастер [Торикай, 2003: 11].

§ 2. Основные формы и способы потребления зерновых и продуктов огородничества

Важное место в хозяйственной и культурной жизни японцев издавна занимали возделывание зерновых и огородничество. После выделения рисосеяния в самостоятельную сферу культурно-хозяйственной деятельности японцев, все остальные «дары земли» стали также представлять собой самостоятельный пласт японского рациона питания. Причем, пласт этот всегда был многогранный и обширный. Условно в нем можно выделить блюда на основе зерновых культур, на основе бобовых, а также блюда овощного происхождения. Последние определение также в высшей степени условно, так как под овощами в данном контексте должны пониматься и специфические части растений (стебли, корни, лепестки). На практике все указанное выше выглядит следующим образом.

На протяжении веков в японской культуре существовал следующий принцип: на первом месте рисовая мука, на втором — не рисовая, хотя имеются свидетельства того, что в древности первостепенной была наоборот не рисовая мука, а лишь затем следовала рисовая [Нихон фудзоку, 1979: 581]. Как бы то ни было, но для «не рисовой» муки всегда существовал отдельный термин — *фунсёку* (粉食), под которым понимались блюда из перемолотых в порошок зерновых, орехов, стеблей и корешков растений. Считается, что раньше перемалывали также каштаны и желуди, предварительно их отшлифовав; затем полученный продукт нагревали и употребляли в пищу. Также обстояло дело и с зерновыми. Что касается способа перемалывания, то, вероятней всего плоды сначала распиливали, а затем толкли в ступке для размола (с двумя жерновами, верхний из которых вращался). Впоследствии, чтобы перемолоть маленькое количество использовали уже не ступку, а применяли деревянные или глиняные плошки; при этом готовый продукт получался гораздо лучше, нежели при очистке [Нихон фудзоку, 1979: 581].

Однако наибольшее значение для японской системы питания имели, конечно, блюда из муки зерновых. Как и рис, они относились к числу крахмалистых продуктов, и поэтому игра-

ли роль основных блюд. Речь идет прежде всего о разных видах лапши (*удон*), которая употребляется в супах, как составной компонент в сложных блюдах и как самостоятельное блюдо, обычно в жидким соусе, с добавлением различных приправ. Чаще всего лапша делается из пшеничной муки, но особые виды ее бывают и из других продуктов, в том числе бобовых. Особый вид очень тонкой лапши делается из гречишной муки. Это основная форма потребления гречихи в Японии, поэтому и растение, и блюдо называются одним словом — *соба*.

Здесь следуют сразу обратить внимание, что с лапшой в японской кулинарии связано очень много терминов, часть из которых в обыденной жизни употребляются мало. Весьма непростой представляется и история названия разных видов лапши в разные периоды японской истории. Очевидно одно: японцы всегда четко разделяли лапшу из пшеничной и гречишной муки.

Самой известной сегодня разновидностью лапши из пшеничной муки является *удон*. Считается, что *удон*, который японцы любят употреблять в качестве легкого обеда в закусочной и дома в воскресенье, происходит от такого вида китайских сладостей как *контон*, которые подавались на придворных торжествах по случаю праздника урожая. Способ приготовления *контон* был похож на рецепт китайских пельменей-*гёдза*: сначала смешивали пшеничную и рисовую муку, затем, замесив тесто, готовили основу и варили, наполнив сладкой начинкой из бобов (мармеладом из красной фасоли, или чаще — мясным фаршем с овощами). Однако уже в XIV в. вид блюда *контон* постепенно изменился, и оно стало походить на *киримуги* (*кама-агэ-удон*) — лапшу в горячей воде. Впоследствии у этого блюда появилось название — *ундон*.

В эпоху Эдо (XVII–XIX вв.) использовались разные способы приготовления лапши-*удон*, но главный акцент делали на состав ингредиентов смеси. Один из способов выглядел следующим образом: с восходом солнца готовили тесто, затем клали его на циновку, обертывали тканью, и хорошоенько топтали ногами. Таким образом добивались образования клейковины хорошего качества [Хигути, 1960: 37].

С лапшой-*удон* были связаны еще по меньшей мере три разновидности пшеничной лапши. Это *сомэн*, *хиямуги*, *киси*—

мэн. Считается, что лапша-*сомэн* происходит от популярных в IX–XII вв. китайских сладостей *сакубэй*, на деле представляющих собой тонкую лапшу. Однако она была не такая тонкая, как *сомэн* и готовилась следующим образом: тесто замешивали и скручивали как веревку, поэтому, в сущности, это блюдо скопее напоминало *удон*, чем *сомэн*. Самыми известными центрами производства *сомэн* с давних пор считались город Сироиси — в районе Тохоку, город Харима, остров Авадзи и остров Сёдо в центральной Японии и др. Производство лапши было занятием крестьян в зимнее время; готовили ее следующим образом: сначала пшеничную муку замешивали в соленой воде, затем, опуская в масло, придавали форму тонкой лапши и высушивали на солнце. Если говорить об отваривании лапши, то свой способ существует в каждой семье, более того — едят ее также по-разному. Например, выкладывают отваренную лапшу в миску с толстыми стенками и заправляют охлажденным бульоном, или едят лапшу, охлажденную в ледяной воде и только затем заправленную бульоном.

Что касается *хиямуги*, то это была холодная лапша, гораздо более тонкая, чем современный *удон* и как бы противопоставляемая ему: *удон* первоначально ели в горячем бульоне *сумасидзиру*, и это блюдо называлось *ацумуги* (горячая лапша). И, наконец, лапша-*кисимэн*. Она была особенно популярна в провинциях, расположенных вдоль магистрали Токайдо (дорога от Эдо до Киото), имела плоскую форму и была похожа на *удон* [Морисуэ, Кикити, 1976: 124].

Из гречишной муки готовили лапшу-*соба*. Из документов эпохи Нара (710–794) известно, как в Японии того времени использовали гречиху — люди варили зерна и ели их как рис, а из муки готовили клёцки и неподслащенные лепешки [Сэкинэ, 1969: 63]. Когда случался неурожай риса, гречихе придавалось особое значение. Считается также, что особую роль в деле распространения гречихи сыграл император Гэнсё, который в 722 г. приказал снимать по два урожая в год весной и осенью, выращивая гречиху, для которой заливное поле не подходило, на истощенных почвах. После этого выращивание гречихи стало поощряться наряду с выращиванием других злаков. С тех пор императора Гэнсё в ресторанчиках *соба* стали читать как покровителя гречихи [Ватанабэ, 1979 (1): 377].

Лапша-*соба* в известном сегодня виде впервые появилась в середине XVI в. Тесто для нее готовят, смешивая гречишную и пшеничную муку с водой, потом замешивают его, тонко раскатывают и нарезают узенькими полосками. До этого гречишную муку не использовали для изготовления мучных изделий, так как ей не хватает клейкости, она легко растворяется, если ее опустить в воду. Согласно одной из гипотез, добавлять пшеничную муку в качестве склеивающего средства предложил дзэн-буддистский монах Гэнтин, который вывел правильное соотношение муки в *соба*: двадцать процентов пшеничной муки и восемьдесят процентов — гречишной. В разные периоды помимо пшеницы для склеивания использовали рисовую муку (растворяли в воде одну десятую рисовой муки, которая при нагревании склеивала раствор), а также яйца [Ватанабэ, 1979 (1): 377].

К началу XVII в. лапшу-*соба* ели уже во многих районах Японии. Характеризуя это время, кулинарный критик Киси Асако отмечает: «Это было время строительства замков и роста городов; население оживленного города Эдо (современного Токио) приближалось к миллиону. Рост спрос со стороны строителей и горожан на места общественного питания, и у дорог выросли лавочки и рестораны» [Киси, 2002: 29].

Известно, что примерно до середины XVII в. не было ресторанчиков, специализирующихся на *соба*; лапша продавалась в кондитерских. Первые ресторанчики, где подавали *соба*, появились лишь в 1664 г. Некоторые из них предлагали приготовленную на пару лапшу *соба* (*муси-соба*), легкую еду, которая вскоре завоевала популярность. При приготовлении *муси-соба*, лапшу варили, потом быстро охлаждали в чуть теплой воде, а потом готовили на пару в плетеной корзинке. Как и современную лапшу *соба*, ее подавали с приправленным соусом для макания.

В Эдо лапшой *соба* было очень удобно слегка перекусить, ведь в то время люди обычно ели только два раза в день. *Соба* была прекрасным несложным блюдом, которым можно было быстро насытиться.

Впоследствии развитие *соба* пошло по разным направлениям в зависимости от разнообразных вкусов. Теперь можно

выбрать *муси-соба* (лапшу, которую после кипячения промывают в прохладной воде и подают горячей в корзинке) или *какэ-соба* (лапшу в большой миске, которую поливают горячим бульоном), а с недавних пор к этому выбору прибавилась и такая разновидность как *танэ-моно* (лапша с верхушкой из тэмпуре, зажаренной во фритюре, тофу, съедобными дикорастущими растениями, утятиной и т.д.). Сейчас в быту распространены полуфабрикаты лапши *соба*, высушенные или замороженные для увеличения срока хранения.

Как видно, зерновые культуры играют значительную роль в кулинарной культуре японцев, однако, наверное, такое же большое место в ней отводится и бобовым культурам. Можно даже сказать, что в Японии наблюдается своего рода кульблюд из бобовых — так глубоко они проникли в общественную культуру японцев. Из бобовых готовят различные вареные фасолевые похлебки, часто сладкие, с добавлением рисовых «галушек». Крупные бобы и *мояси* (проросшие зерна бобовых) кладутся в супы. Бобы входят как компонент в сладкие блюда — в мороженое и компоты из сахарного сиропа с кубиками желатина и вареными бобами или семенами лотоса, а также в другие изделия с добавлением сахара, желатина, пряностей. Красные бобы (*адзуки мамэ*) придают блюду не только специфический привкус, но и красный цвет.

Именно как сладкое блюдо в Японии получил распространение суп-*сируко*, основу которого как раз и составляют бобы. *Сируко* — это сладкий суп, который готовится из красных бобов *адзуки*, обжаренной в сахарном сиропе, с добавлением жареных кусочков рисовых *моти*. Суп подают горячим, и это одно из самых известных традиционных сладких блюд Японии. Его едят в качестве закуски, в основном, в промежутке между обедом и ужином. *Сируко* можно есть круглый год, но так как его подают хорошо разогретым, он считается специфическим блюдом для холодной зимней поры года.

Бобы адзуки завезли в Японию из Китая. Археологи обнаружили ее следы в Японии в раскопках, датирующихся приблизительно периодом 2000 лет назад, так что можно предположить, что японцы выращивали ее уже с древних с древних времен. Судя по всему, китайцы ели бобы адзуки в день зимне-

го солнцестояния, в самый короткий день года, чтобы изгнать зло. Впоследствии этот обычай распространился и в Японии, но вскоре люди привыкли есть это блюдо из фасоли круглый год, но в особых случаях, приуроченных к каким-нибудь ежегодным событиям или церемониям [Отани, 2004: 27]. *Сируко* стал распространенным блюдом, по крайней мере, в середине 1800-х годов, и уже тогда существовали разновидности этого супа под разными названиями.

Существует два основных вида сируко — *цубусиан*, который готовят из раздавленных бобов-адзуки, и *косиан*, получаемый путем процеживания бобов. Блюдо, приготовленное путем добавления в *косиан* зерен бобов-адзуки изстари называли «деревенским сируко», а блюдо, в котором к *цубусиан* добавляли рисовые клецки-сиратама, изначально называли *годзэн сируко* («рисовый сируко»), где слово «годзэн» означало «первосортный».

В центральной Японии, в районе Канто, было заведено так: в сируко добавляли обжаренные резаные рисовые моти (*киримоти*), а в последние годы стали использовать необжаренные моти. Блюдо *косиан сируко* в районе Канто называют *косиан-но дзэндзай* («моти» с фасолью). Под «дзэндзай» имеется в виду бобовый джем *ан*, приготовленный из неочищенных бобов. Есть и другие разновидности сируко. В преф. Фукуока, в районе Кокура, в *косиан* добавляют бобы адзуки, сваренные в сахаре. Это блюдо называется *кокура-сируко*. Блюдо *токива-сируко* готовят, добавляя в обычный сируко чайный экстракт, а еще в XIX в. там были даже ресторанчики, где этот вид сируко был особым блюдом заведения. *Сироан-сируко* — вид сируко, где жеle *ан* делается из белых бобов адзуки или из бобов *ингэн-дзу*. Известно и *бэниан-сируко* — сируко красного цвета, который готовят из сладкой пасты из белой фасоли с добавлением пищевого красителя, дающего красный цвет. *Окина-сируко* — сируко на основе пасты из белых бобов. Кроме того, существовали также *сиоан-сируко*, когда в обычную пасту добавляли немного соли, *амэан* с добавлением жидкого бобового джема *суйан*, а также *куриан*, когда в *амэан* добавлялись размолотые каштаны [Нихон фудзоку, 1979: 319–320].

При всем многообразии блюд из бобовых есть несколько таких, которые стали своеобразной «культурной меткой»

Японии, завоевав популярность и в других странах мира. Речь идет, прежде всего, о соевом соусе и бобовом твороге — *тофу*.

Соевый соус-*сёю* — одна из самых важных приправ на японском столе, однако, далеко не единственная. Японская кухня при своей сравнительной несложности все-таки знает определенное количество специй и приправ. Из жгучих приправ употребляется черный и белый перец и пимент, а также красный перец (капсикум), но в небольших количествах, так как острожгучие вкусовые оттенки для японских блюд вообще не характерны. Более специфичен для них, напротив, сладковатый оттенок, который получается при жарке и мариновании многих продуктов, в том числе мясных, с применением сахара и содержащих сахар соусов. Соленый вкус достигается как добавлением соли, так и в еще большей степени за счет употребления очень соленого соуса *сёю*.

К овощам для придания им дополнительного вкуса добавляются тертые грецкие орехи, арахис и кунжутное семя. О последнем надо сказать отдельно, так как роль кунжута в японской кухне возрастает год от года. Долгое время японцы ценили кунжут как приправу. Однако взгляды изменились лет 15–20 назад, когда они стали уделять повышенное внимание здоровому питанию. Ученые установили, что кунжут содержит вещества, регулирующие кислородный обмен в организме, сдерживающие процессы старения, способствующие обновлению клеток. Кунжут богат железом, кальцием и многими другими нужными организму человека микроэлементами. В зернах кунжута высокое содержание протеина, около 20%. Его стали рекомендовать лицам, отказывавшимся от мясных продуктов; кунжут оказался идеальным дополнением к их вегетарианскому рациону. Важно и то, что кунжут ускоряет процесс восстановления организма после стрессов и большой физической нагрузки.

В результате многие японцы включили в кунжут в перечень традиционных приправ. Солонки и перечницы на столах в ресторанах дополнились емкостями для черного кунжута. Наиболее популярен именно черный кунжут; у него более сильный и резкий аромат, и его добавляют во многие продукты — от тофу до сладких бисквитов.

Как показывает статистика, Япония стала самым крупным импортером кунжута в мире. Если в конце 1980-х годов Япония импортировала около 100 тыс. тонн кунжутного зерна в год, то сейчас этот показатель увеличился почти в полтора раза [Тебин, 2003 (2): 32]. Это в 70 раз меньше, чем потребление риса в Японии, но кунжут и не претендует на первенство, у него другая ниша в пищевом рационе японцев. В результате полки крупных универсамов заполнили разнообразные продукты с кунжутом и из кунжута. Весьма популярными стали джемы и пасты. Многие японцы, готовя по утрам бутерброды, ныне стали отдавать предпочтение кунжутной пасте нежели фруктовым джемам.

Между кафе-морожеными и кондитерскими заведениями развернулось настоящее соревнование в разработке новых продуктов из кунжута. Популярность приобрели бисквиты из черного кунжута, и это не мимолетная мода, а стойкая привычка к вкусу кунжута. Уже несколько лет остается стабильным спрос на бисквитные торты, полностью покрытые черным кунжутом, на пудинги из черного кунжута. Кунжутный бум учитывают и кафе-мороженые. Сейчас они предлагают различные виды мороженого с кунжутом.

Кунжут пробился и на домашнюю кухню. Утром на завтрак кунжутную пасту подмешивают в молоко. Это быстрый и простой способ пополнения в рационе злаковых составляющих. Когда-то у обеспокоенных за свое здоровье людей более популярны были смешанные с молоком богатые кальцием соевые продукты. В настоящее время диетологи в статьях о здоровой пище рекомендуют пить молоко с кунжутной пастой. Не устояли перед кунжутом и японские хлебопёки. В булочках традиционный мак заменен кунжутом [Тебин, 2003 (2): 32].

Специфические оттенки умеренно острого вкуса японской пище придают редька острых сортов (в тертом виде), горчица, хрен *vasabi*, листья и плоды *cisco*, листья и плоды *сансё* (японский перец *Zanthoxylum piperatum*), японский чеснок, имбирь. Имбирный корень употребляется как пряность при приготовлении многих блюд, а также подается к столу как приправа в мелко нарезанном квашенном виде. В особенности он необходим в этом качестве к *суси*. Корневища имбиря *сёга*

(*Zingiber officinalis*) едят в сыром виде с уксусом, как закуску. Другой вид имбиря, *mëga* (*Zingiber myoga*), имеет не корневища, а луковицы, которые едят печеными. Для придания пище новых вкусовых оттенков используется ряд жидкых приправ. Таковы *сёю*, разведенное *мисо*, уксус, *сакэ*, *мирин* (сладкая разновидность *сакэ*), крепкие навары *даси*. Разные соусы, в частности подливаемые при жарении к блюдам, получают путем смешения *даси*, *мирина*, *сёю*, *сакэ*, уксуса с сахаром и пряными специями [Арутюнов, 1981: 164].

Конечно, все названные приправы чрезвычайно важны для японской кулинарии, но сложно представить себе японскую кухню, прежде всего, без соевого соуса *сёю*. Этой приправой очень легко пользоваться, она идеально подходит к супам и бульонам, вареной пище и целому ряду других блюд. Бутылочка с соевым соусом обычно стоит на столе, чтобы в любой момент можно было им воспользоваться.

Для приготовления *сёю* соевые бобы, пшеницу и соль кладут в воду. К ним добавляют рассол и квасящее вещество (грибок *кодзи*, выращенный на соевых бобах и пшенице). Полученное сусло, называемое *мороми*, оставляют бродить в течение нескольких месяцев, после чего процеживают через ткань. И, наконец, отжатую жидкость кипятят, чтобы убить бактерии.

Существует три основных вида соевого соуса: *кои-кути* — темный, с насыщенным вкусом; *усу-кути* — с нежным вкусом и более светлым цветом; *тамари* — с повышенной концентрацией соевых бобов и меньшим содержанием соли [Асакура, 1971: 174]. Большинство людей покупает соус первого типа, так что сегодня слова *кои-кути* и *сёю* практически стали синонимами. Соус *усу-кути* ценен тем, что, благодаря своему светлому оттенку, не окрашивает вареную пищу и другие продукты.

Сегодня важнейшим центром производства соевого соуса является преф. Тиба. Магазин «Мия Сёю-тэн» — единственное предприятие в Тиба, где соус готовят по старинке. Соевый соус отсюда продается под торговой маркой «Тамаса». Директор предприятия Мия Кэйтитиро говорит: «Производя соевый соус, мы стремимся найти баланс между чудесным ароматом и мягким вкусом продукта. Когда это получается, я ощущаю радость оттого, что продолжаю семейное дело. Хотя пройдут

еще годы, прежде чем я смогу по-настоящему гордиться своими достижениями» [Торикай, Санада, 2006: 13].

Цель господина Мия — добиться лучшего вкуса, вот почему он пользуется традиционными методами приготовления, основанными на естественных изменениях температуры. Его предприятие могло бы перейти на массовое производство, однако, он сосредоточен на другом — на поиске превосходного вкуса продукта. И здесь многое зависит от выбора ингредиентов. «Мы используем соевые бобы и пшеницу, выращенные в нашей префектуре, ключевую воду из собственного колодца и богатую аминокислотами мексиканскую соль», — продолжает г-н Мия [URL: <http://www.miyashoyu.co.jp>].

Не уступает соевому соусу по своей значимости в японской кулинарной культуре и такой продукт как *тофу*. Распространенность *тофу* столь велика, что известный отечественный японист, специалист по японской кухне Н.П. Тебин назвал его даже «ну очень популярный продукт» [Тебин, 2003 (1): 32], отмечая, что родина *тофу* — Китай, где он появился более двух тысяч лет назад, а затем быстро был освоен народами Дальнего Востока и Восточной Азии. В Японию технология изготовления *тофу* попала примерно в VII веке, и он стал главным продуктом в национальной диете японцев в любой сезон, как самостоятельное блюдо, и как компонент в ряде блюд.

В связи с этим обратим внимание на мнение японского ученого Ватанабэ Маса, который, в свою очередь, ссылается на исследования другого специалиста по японской кухне — Синада Осаму и утверждает, что даже в Китае в столь древние времена еще не было изобретено метода обработки пищи, в котором бы использовались такие глубокие знания в области химии. Однако при этом японские ученые замечают, что в то время производились «твёрдые» продукты из молока наподобие йогурта и были открыты коагулянты, при использовании которых соевое молоко и вытяжка *конняку маннан* (*Amorphophallus konjak*) могла затвердеть, образуя *тофу* и желе *конняку* [Ватанабэ, 1979: 453].

По-мнению Ватанабэ Масу, в японских источниках слово *тофу* впервые упоминается в дневнике настоятеля одного из синтоистских храмов в городе Нара в 1183 г. Есть и еще несколько эпизодических упоминаний, однако, с наступле-

нием эпохи Муромати, т.е. примерно с XIV в. *тофу* начинает упоминаться чаще, например, как компонент храмового супа *токи-но сиро*. *Тофу* и желе *конняку* часто использовались монахами после поминальных служб в ритуальных блюдах [Ватанабэ, 1979 (2): 454].

В дальнейшем популярность этого продукта была обусловлена тем, что *тофу* — недорогой, питательный, легко усваивается, богат протеином, витаминами и кальцием. И как в любом случае, очевидно, имеет в Японии чрезвычайно давнюю историю, воспринимаясь как истинно японское блюдо.

Для изготовления *тофу* сухие соевые бобы отваривают в воде, протирают в молокоподобную жидкую массу. Соевое молочко при коагуляции сгущается в мягкий крем. Отделяются излишки влаги, примерно до половины прежнего объема. Оставшийся «творог» и есть *тофу*.

Из-за того, что *тофу*, в сущности, безвкусен, ему можно придать любой вкус — все зависит только от способа приготовления. Кроме того, он имеет различные степени твердости — *кумидофу* (наиболее мягкий сорт), *кинугоси* («*тофу*» с большим содержанием воды, процеженный через шелк), «*момэн*» (самый твердый). Известен также *якидофу* (прожаренный *тофу*). Самый твердый *тофу*, еще раз отделив от воды, кладут под пресс. Обжаривая его в кипящем масле, готовят блюда *ацуагэ* и *хакудзё*. Измельчая же *тофу* и обжаривая его в масле, вместе с морковью, плодами дерева *гингко*, лопухом *гобо* и другими продуктами, готовят блюдо, которое в районе Канто называется *гаммодоки*, а в районе Кансай — *хирёдзу* (жареное в кипящем масле мясо гуся *гаммодоки* с вышеперечисленными ингредиентами). Вообще блюд с использованием *тофу* очень много. Еще в 1782 году появилась книга «100 новых видов *тофу*» («*Тофухякутин*»), где были опубликованы различные способы приготовления блюд на основе *тофу* [Ватанабэ, 1979 (2): 454]. С тех пор количество способов только увеличивалось.

Сегодня считается, что для супов больше подходит мягкий *кинугоси*. *Якидофу* подается в бульоне вместе с овощами, мясными или рыбными кусочками. Твердый *момэн* подходит для самых разных блюд, в различных сочетаниях с другими продуктами.

В специализирующихся на *тофу* ресторанах многие блюда содержат *юба* (湯葉) — высушенные пенки соевого молочка, которые образуются на поверхности молочка, когда его нагревают. Первоначально *юба* широко применялась в вегетарианской пище и была легкой закуской, подающейся перед чайной церемонией, а также использовалась в качестве заправки для лапши из гречишной муки — *соба*, для супов и в блюде *одэн* (овощи, тофу и другие продукты, сваренные в концентрированном супе). Однако, когда в конце XIX в. стала распространяться европейская еда, в Токио даже ресторанчики буддийской вегетарианской еды, которые гордились своим особым меню, сменились ресторанчиками, где подавали говядину, и спрос на *юба* резко снизился. При этом после японо-китайской войны (1894–1895 гг.), в связи с распространением разного рода эпидемий от мясной пищи пришлось во многом отказаться, и тогда было пересмотрено отношение к богатой полезными веществами *юба*, которая по своим питательным свойствам не уступала говядине и была даже дороже, чем тофу. Популярность *юба* вдруг необыкновенно возросла, что привело даже к ее расширенному производству, но через некоторое время опять наметился спад. Однако и сегодня в Киото, где по-прежнему много буддийских храмов, *юба* ласково называют «ойбасан», поддерживают ее производство и, более того, разрабатывают новые блюда с добавлением *юба*. Традиционно центрами производства этого продукта считаются также г. Осака и маленький городок, известный туристический центр Японии — г. Никко в преф. Тотиги [Такахаси, 1979: 663].

У *тофу* и *юба* и сегодня есть свой круг почитателей. В этой связи Н.П. Тебин так пишет: «Гурманы в таких ресторанах обычно начинают свою трапезу с миниатюрных *тофу-суси*, колобочеков *юба*, завернутых в лист сушеных водорослей *нори*. Аппетит возбуждается и от *юба-чипс*, это хорошо прожаренные чипсы из *юба*. Хрустящие, легкие и воздушные, в меру посоленные, они отлично сочетаются с бокалом хорошего пива. Ну а далее в таких ресторанах многое зависит от вкуса и пожеланий посетителя. Весьма популярно *тофу-сумай* — приготовленные на пару клецки в китайском стиле из *тофу*, смешанного с мелкорублеными креветками и моллюсками,

корнями лилии. Клецки заворачиваются в *юба* и сверху украшаются красной ягодкой» [Тебин, 2002: 32].

Однако и сегодня самым востребованным блюдом в ресторанах *тофу* является *хикиагэ-юба*. Небольшая электроплитка ставится на стол. На ней помещается прямоугольный глубокий поднос с соевым молочком. Его медленно нагревают, и на поверхности образуется корочка-пенка. Когда она становится достаточно толстой, ее снимают палочками. И ожидают образования новой пенки. Это очень удобное блюдо для неторопливой беседы. Отдельно для составления приправы по собственному вкусу подаются кунжут, рубленые моллюски, тертый имбирь.

Важно отметить, что в наши дни *тофу* и *юба* рассматриваются японцами не только как вкусный питательный продукт, а прежде всего как продукт для здорового образа жизни. Сегодня *тофу* вновь на пике популярности. Это произошло после того, как ученые установили, что *коя-дофу*, замороженный сухой *тофу*, хорошо защищает человека от попадающего в организм диоксина, весьма опасного химического вещества, вызывающего раковые опухоли. Диоксин является побочным продуктом при производстве ряда химических веществ, например гербицидов, смазочных масел и т.п. Он почти не растворяется в воде, но хорошо растворяется в жирах. Это затрудняет выведение диоксина из организма, и он накапливается в тканях печени. В одном из опытов диоксин вводили мышам. Половину особей кормили *коя-дофу*. Через четыре недели у питавшихся *коя-дофу* особей содержание диоксина в печени было на 80% меньше, чем у контрольной группы. Другие опыты показали, что *коя-дофу* снижает содержание холестерина в крови [Тебин, 2002: 32].

Как видно, зерновые и бобовые растения всегда играли большую роль в пищевом рационе японцев, а блюда, приготовленные из них, имели в японской культуре давние традиции. При этом нельзя преуменьшать и роль других культур, возделываемых на суходольных полях и огородах. Стоит лишь оговориться, что большая их часть весьма экзотична для европейского стола и на нем практически не присутствует. Япония отличается исключительным разнообразием огородных культур: здесь имеются почти все овощные культуры субтропиче-

ского пояса, а также большое число специфических культур, неизвестных за пределами Японии или Дальнего Востока.

Помимо различных крахмалистых корнеклубнеоплодов типа ямса, таро, а начиная с XVII в. — батата и картофеля возделывается множество овощных корнеплодов. Среди них первое место занимает редька, за ней следует много других, в том числе таких специфичных и эндемичных для Дальнего Востока, как гобо (садовый чертополох) (*Arctium lappa*), коннекиу (Amorphophallus Konjak), лотос, различные виды имбиря (*Zingiber officinalis*, *Zingiber myoga*) и др. Кочанные, листовые, тыквенные и другие культуры также представлены в огромном разнообразии. Среди зернобобовых преобладают различные сорта фасоли, а среди масличных — соя.

Особенно разнообразны овощи из семейства крестоцветных. Помимо редьки (*Raphanus sativus*, *R. raphanistrroides*), это различные кочанные и салатные капусты, прежде всего хакусай (кит. байцай — *Brassica pekinensis*). Из других видов рода *Brassica* возделывается многие очень близкие генетически друг другу, но разные по использованию формы сурепицы (*B. campestris*).

Сурепица в Японии отличается полиморфизмом. Имеются ее переходные формы и к местной репе, и к салатным капустам. Смыкаются с ними и различные гибридные формы горчиц (*Brassica juncea*), имеющие, как и в Китае, масличные, салатные и корнеплодные формы [Арутюнов, 1981: 158].

Особо следует отметить *абурана* (форма сурепицы, дающая масличные семена, а также используемые как овощи нераспустившиеся соцветия *нанохана*), *кабу*, дающую корнеплод, похожий на репу, известный как столовый турнепс, и ряд других форм. Эндемичным крестоцветным овощем является *васаби* (японская горчица, *Wasabia japonica*). Можно сказать, что в современной Японии возделываются практически все овощи, известные в Европе, и ряд местных разновидностей. Среди последних важнейшие — это *нэги* (японский лук-порей, *Allium fistulosum*), *сюнгику* (листовая хризантема, *Chrysanthemum coronarium*), *сисо* (пряная зелень типа чабера, *Perilla frutescens* var. *acuta*).

Значительная часть овощей помимо приготовления горячих блюд используется в свежем виде, самостоятельно или

в составе салатов (в свою очередь почти все салатные овощи могут входить и в горячие блюда: листики салата нередко бросают в суп, и даже огурцы иногда подают в вареном или тушеном виде). Существует много сортов салатов, но основные делаются из редьки и зелени. Самый распространенный салат — из соленой редьки. Вообще, соленые и квашеные овощи (квашеная редька *дайкон*, маринованный чеснок, соленые огурцы и др.) широко используются для изготовления супов и других блюд [Асакура, 1971: 66].

Овощные закуски (острые, кислые, соленые или сладкие) обязательно подаются к рису. Среди них различаются *цуке-моно* (овощи в виде маринадов, квашений и пикулей), *аэмоно* (свежие овощи с добавлением специй), *хатасимоно* (зеленые овощи, проваренные в сое), *суномоно* (овощи, заправленные уксусом) и пр. Первое место среди овощей занимает редька в строганом, тертом, вареном, квашеном и других видах. Общий объем ее потребления примерно равен объему потребления всех других овощей, вместе взятых [Арутюнов, 1981: 159].

Многие овощи выращиваются исключительно для приготовления специальных приправ или блюд. Так, большой, похожий на репу корнеплод растения *конняку* идет в основном на приготовление специфического желтоватого мармеладоподобного продукта, имеющего сладковатый вкус. Его нарезают небольшими кубиками и включают в обед как сопровождающее рис овощное блюдо. Остроту пище придают горчица, красный перец, *васаби* (японский хрен), листья и плоды *сисо*, листья и плоды *сансё* (японского перца), японский чеснок, имбирь.

Большой популярностью пользуется имбирный корень — *сёга*, который употребляется как пряность при приготовлении различных блюд, а также подается на стол в мелко нарезанном виде.

§ 3. Морепродукты как важный компонент японской модели питания

Кухню Японии, страны, окруженнной морями, невозможно представить себе без морепродуктов. Именно они являются

источником животного белка на японском столе. При этом разнообразие морских животных, употребляемых в пищу, довольно велико, а способы использования морепродуктов и блюда, которые из них готовятся, весьма специфичны. За пределами Японии сегодня пользуются большой популярностью блюда из сырой рыбы *сасими* и *суси*. Однако, то, что привлекает иностранцев как японская специфика, на самом деле для самой Японии — не такая уж давняя традиция. Употребление в пищу сырой рыбы стало обычным для Японии примерно 150 лет назад. До этого рыбу иногда ели неприготовленной, но при этом ее солили или обрабатывали уксусом для предотвращения порчи, вызванной бактериями. Примерно в середине XVI в. с превращением соевого соуса в доступный продукт, кое-где стали нарезать сырую рыбу кусочками и есть, обмакивая их в соус, однако эта практика распространилась среди простого народа лишь к середине XIX в. Повсеместно есть сырую рыбу начали уже после Второй мировой войны, чему способствовало развитие грузоперевозок, электрических систем охлаждения, а также улучшение городской санитарии, в частности введение системы уборки мусора.

Для самих же японцев главным в «рыбной» кулинарии является бульон — *даси*, о котором говорят, что он «ключ к японской кухне» [Торикай, Санада, 2006: 14]. Это бульон, вобравший в себя вкус и аромат водорослей *комбу*, сущеной рыбы бонито, сущеных мальков, сущеных грибов *сиитакэ* или других продуктов.

Среди названных ингредиентов основными являются водоросли — *комбу* и сущеная рыба бонито — *кацуобуси*. Процесс их приготовления сложен и длителен, поэтому в ряде районов Японии существуют предприятия, занимающиеся исключительно этим производством.

Водоросли-*комбу* идеально подходят для приготовления светлых прозрачных бульонов и вареных блюд. Их собирают вдоль побережья Хоккайдо и области Санрику в районе Тохоку (север Хонсю) и сушат, часто на солнце. В своем первоначальном виде они представляют собой длинные растения (до 3 м в длину), имеющие ширину до 25 см. Собранные вдоль берега *комбу* привозят на лодках и выгружают на пляже для сушки

на солнце. Они довольно толстые, поэтому их сушат 2–3 дня. Затем их режут на кусочки нужной длины, и по мере необходимости, готовят бульон — *даси*. Для этого водоросли кладут в воду и снимают с огня перед самым закипанием.

Японцы высоко ценят вкус этого бульона, поэтому среди производителей *комбу* есть свои фавориты. Например, предприятие «Фуситака», неизменно торгующее на самом известном рыбном рынке Токио — Цукидзи. О своем продукте нынешний руководитель предприятия Накано Кацухико говорит так: «Вкус, получаемый от *комбу*, определяется тем, откуда они привезены. При этом все центры производства водорослей объединяют общая особенность — они расположены около гор. Дело в том, что *комбу* нуждаются в питательных веществах, вымываемых из гумуса, образованного сгнившей опавшей листвой. Дождевая вода несет эти вещества в море, где их ожидают водоросли» [Тарикай, Санада, 2006: 14; URL: <http://www.fushitaka.com>].

Другим основным ингредиентом для бульона-*даси* является сушеная рыба *кацуо* (бонито, разновидность макрели). Сушеные тушки (*кацуобуси*) этой рыбы такие твердые, что на вид они кажутся темными пыльными деревянными чурками, грубо обструганными в форме рыбы. Глядя на них, вообще можно засомневаться, что это морепродукт, но еще сложнее поверить в это, если ударить два куска рыбы друг о друга — раздастся чистый высокий звук, похожий на звук деревянных трещоток. *Кацуобуси* славится во всем мире как самый твердый пищевой продукт.

Тушки рыбы для приготовления *кацуобуси* освобождают от костей, режут на четыре части, затем варят и подсушивают в специальных печах. Зеленоватая плесень, образующаяся на тушках в процессе сушки и придающая готовому продукту пропыленную фактуру, сообщает ему специфический вкус и аромат. *Кацуобуси* скоблят, снимая тонкую и про-зрачную, как папиросная бумага, желтоватую стружку, которую насыпают также в сложные супы или посыпают ею сверху твердые блюда.

Что же касается непосредственного приготовления бульона *даси*, то сначала с куска рыбы состругивают тонкие хлопья специально предназначенным для этого ножом. Затем их кладут

в кипящую воду и тут же снимают с огня. Хлопья оставляют на некоторое время в воде, после чего вынимают. Можно положить хлопья в воду перед тем, как она закипит, а сразу после закипания вынуть из воды. Полученный в обоих случаях бульон называется *ити-бан даси* («бульон номер один»). Он прекрасно подходит для прозрачных супов.

Влажные хлопья можно подвергнуть повторному нагреву в воде для получения более питательного и ароматного *ни-бан даси* («бульона номер два»), который идет на приготовление супа — *мисо*, тушений и многих других блюд.

В целом процесс приготовления *кацуобуси* остается в Японии традиционным. В идеале для достижения конечного результата, т.е. получения *хом-буси* (рыбы, покрытой грибками) требуется около шести месяцев. За это время грибок, который образуется при помещении тушки в помещение с контролируемой температурой и влажностью, медленно, но верно лишает рыбу влаги, придавая ей знаменитые сухость и твердость. Кроме того, грибок разрушает жиры и создает новые аминокислоты, обеспечивающие исключительный вкус конечного продукта [Арутюнов, 1968: –135; Торикай, Санада, 2006: 15].

Однако даже такой традиционный продукт как *кацуобуси* ощущает на себе влияние перемен в японской кулинарии. Хотя до сих пор повара предпочитают срезать хлопья непосредственно перед их приготовлением, обычным делом сегодня стала продажа упакованных хлопьев.

Еще на одно нововведение обращает внимание предприниматель по имени Кубо Норихидэ из города Макурадзаки, префектура Кагосима. Этот город лидирует по производству *кацуобуси*. Там до сих пор работают около 70 производителей *кацуобуси* и примерно 20 из них производят *хом-буси*. Он отмечает, что в последнее время приготовление *кацуобуси* становится короче за счет исключения ряда важных этапов, поскольку правильный шестимесячный процесс экономически невыгоден тем, кто гонится за высокой производительностью и быстрой выгодой. Господин Кубо комментирует это так: «Они продают дешевую *кацуобуси*, а мы предпочитаем обрабатывать ее традиционным способом — настоящая *кацуобуси* гораздо вкуснее» [Торикай, Санада, 2006: 15].

Очевидно, что рыба помимо ингредиента для приготовления бульона выполняла и другие функции в японской кулинарии. Разными способами приготовленную рыбу употребляли в качестве твердых блюд. *Якимоно* называли рыбу, приготовленную на решетке, *нимоно* — отварную рыбу, *мусимоно* — рыбу, томленую на пару, *агэмоно* — рыбу, жареную на сковороде. Широко известны были также *намасу* — сырая рыба в смеси с овощами под уксусом, а также *сасими* — сырая рыба, нарезанная ломтиками.

Японцы едят в основном морскую рыбу, пресноводной рыбы в стране вылавливается немного, и она высоко ценится.

Распространенным и высокооцененным блюдом является угорь-*унаги*. Такие специфические блюда редко готовятся дома, обычно на них специализируются отдельные ресторанчики. Жареных угрей подают (или присыпают заказчику) в деревянных ящиках вместе с рисом (*домбури* или *унаги-домбури*).

Икра разных рыб также используется японцами. Икра лососевых *судзуко* употребляется как закуска, а селедочная икра — при изготовлении обязательных праздничных блюд, особенно на Новый год.

Сегодня в японском рационе питания почти все виды рыб и морских животных (раковинные и головоногие моллюски, ракообразные и пр.) употребляются в пищу в свежем, совершенно сыром виде, лишь с добавлением соусов. Так едят различных рыб, осьминогов, кальмаров, ряд двустворчатых и брюхоногих моллюсков, лангустов.

Эта традиция, хоть и считается порождением середины — конца эпохи Эдо, т.е. XVIII–XIX вв., на самом деле знает примеры и из более ранних времен. Так, в словаре по истории японских обычая и нравов можно найти сведения о том, что еще в эпоху Нара (VII в.) баклажаны ели сырьими, но с приправами. Сырьими ели и моллюски, приправленные икрой морского ежа. Уже в XIV в. в рацион стала входить мелко нарезанная сырая рыба с овощами — *намасу*, а также *сасими* — рыба, нарезанная ломтиками. Тогда *сасими* как блюдо по виду отличалось от своего современного облика. Его не ели с соевым соусом, а добавляли имбирь, уксус и кипяченое сакэ. *Сасими* не пользовалось особой популярностью, а предпочтение отдавалось жареной и вареной рыбе [Нихон фудзоку, 1979: 413].

Сегодня *сасими* (как и *суси*) — визитная карточка японской кухни. Это блюдо (кусочки нарезанной рыбы) подают вместе с тонко нацинкованной редькой-*дайкон* и хреном-*васаби*. В домашних условиях к сасими отдельно подают соевый соус, а в ресторанах зачастую — соевый соус, смешанный с *сакэ* [Tsuji, 1980:159–160].

Большое значение для блюд из сырой рыбы или других морепродуктов, как представляется, всегда имели две вещи: их свежесть и умение разделать. Что касается свежести — непременного и незыблемого условия для блюд из сырых морепродуктов, то можно с уверенностью говорить о сформировавшемся в Японии на протяжении веков этикета продажи свежей рыбы. Четко выстроенная система взаимоотношений торговец — потребитель именно в «рыбном» деле достигла особых высот, так как за свежестью продукта и быстрой реализации стояло доброе имя торговца. Первые сведения о так называемых «рыбных лавках» — *саканая* (*дзаканая*) относятся к самому началу эпохи Эдо, т.е. к XVII в.

Тогда в средневековых японских городах эти лавки существовали в виде *оодана* — рыбных прилавков под открытым небом. В эпоху Эдо в призамковых городах можно было увидеть и рыбные лавки, товары для которых (свежая, соленая и сушеная рыба и моллюски) закупались на больших рыбных рынках. На этих рынках процветала розничная и оптовая торговля. Сохранились сведения, что в начале XVIII в. ежедневно не менее 380 человек закупали *сакана* — закуску для сакэ, и не менее 160 человек — соленую и сушеную рыбу. Широкое распространение получила и лоточная торговля — *нинаури*. На специальное приспособление типа коромысла ставили лохани овальной формы или корзинки с товаром, и, выкрикивая названия различных сортов рыбы, ходили и продавали ее. Такие «передвижные рыбные лавки» активно разворачивались во время сезонных праздников. Например, в г. Эдо незадолго до праздника Хина мацури («Праздник кукол»), который приходился на 3-й день 3-го лунного месяца, ходили и продавали моллюска-трубача — *садзаз* и двустворчатого моллюска — *хамагури*, которых было принято употреблять в пищу в этот день. Кроме того, в этот день рыбачки из прибрежных районов

шли продавать свой улов в близлежащие города и деревни. И сегодня свежую рыбу закупают оптом на крупных рыбных рынках, а затем уже в магазине торгуют ею в розницу [Нихон фудзоку, 1979: 421].

Современные оптовые рыбные рынки Японии — своего рода достопримечательные места. Самый известный токийский рыбный рынок Цукидзи был открыт еще в 1935 г. и находится в самом центре города, недалеко от главной улицы Гиндза. Район Цукидзи (дословно «осушеннная земля») часть Токийского залива, действительно осущенного еще в XVII в. Не раз предпринимались попытки перевести рынок в другой район города, но поскольку через него проходит свыше 90% всех морепродуктов, потребляемых мегаполисом, и немалая часть фруктов и овощей на сумму более 10 млн долл. ежедневно, то эти попытки встречали жесткое сопротивление тех, для кого Цукидзи — это бизнес. Даже предложения закрыть его для реконструкции вызывали несогласие [Молодякова, Маркарьян, 2001: 11–12].

Жизнь рыбного рынка Цукидзи начинается очень рано. Ежедневно сотни рыболовецких судов и суденышек доставляют сюда все мыслимое и немыслимое многообразие рыбы и морепродуктов, которое аккуратно выгружается на берег и раскладывается на многочисленных причалах. Торговцы-посредники, опытным взглядом определяющие, где и когда была выловлена рыба, в зависимости от этого назначают цену. Цена, например, на первоклассного тунца (а его японцы съедают более 500 тыс. тонн в год) очень высока, но в ресторане она возрастет вдвое. Примерно в семь часов утра все готово к началу торгов, и тогда сюда устремляются покупатели — это владельцы рыбных магазинов и специализированных ресторанов; территорию рынка заполняют рефрижераторы и автофургоны. К двум часам дня жизнь в Цукидзи замирает. Такое зрелище, пожалуй, трудно увидеть где-либо еще в наш век расфасованных и упакованных пищевых продуктов. Цукидзи — одна из достопримечательностей Токио, которую любят посещать иностранные туристы. Для них трудовые будни оптового рынка — красочный праздник [Молодякова, Маркарьян, 2001: 12].

Проданная на Цукидзи рыба в тот же день оказывается на столе потребителя. Вопрос свежести в японской кулинарии — первостепенный. Не менее важен, как уже отмечалось, и вопрос приготовления рыбы.

Наверное, самый высокий профессионализм отличает поваров, которые занимаются приготовлением блюд из сырой рыбы. На самом деле правильно разделать и подать сырую рыбу — это настоящее искусство. Чтобы приготовить *сасими* (здесь следует заметить, что, хотя сегодня, особенно среди иностранцев, под *сасими* понимается исключительно рыбное блюдо, но на самом деле в японской кулинарии под этим словом понимается любая нарезанная на ломтики пища, в том числе овощи и соевый творог — *тофу*), продукты режутся поперек или вдоль волокон на кусочки, подходящие для однократного откусывания. Такой способ разделки преследует своей целью добиться лучшего вкуса. Приготовление *сасими*, таким образом, немыслимо без ножа.

В связи с этим глава кулинарной школы «Хэйсэй», владелец ресторана традиционной японской кухни «Аояги» — Кояма Хирохиса замечает: «У нас есть выражение *кассю ходзю* («самое важное нарезка, приготовление — дело второе»). Можно трактовать его и так, что *сасими* стоит выше приготовленной (сваренной или пожаренной) пищи» [Кояма, 2006: 20].

Важность нарезки стала причиной появления широкого ассортимента ножей, каждый из которых предназначен для определенных целей и продуктов: *хамо-гири ботё* (длина лезвия 36 см, для резки рыбы с большим количеством маленьких костей); *янаги-баботё* (для *сасими* — длинное лезвие во время резки направлено вовне, для того чтобы не повредить волокна рыбы); *магуро-хики ботё* (для рыбы, имеющей маленькие волокна — режет строго вниз); *фугу-хики ботё* (для нарезки очень тонких кусочков); *дэба ботё* (с толстым тяжелым лезвием для разделки крупной рыбы) и *усуба ботё* (главным образом для мелкой нарезки овощей) [Кояма, 2006: 21].

При этом любой японский повар скажет, что японская кухня своей главной целью считает наслаждение пищей, которая сохранила вкус натуральных продуктов в том виде, в каком они существуют в природе, и требует применения наименьшего

количества искусственных добавок. Японцы действительно гордятся таким подходом к приготовлению пищи. А многие японские повара до сих пор считают, что самым важным в кулинарии является выбор свежих ингредиентов и сохранение их первозданного вкуса, а вовсе не техника приготовления. Мастерство кулинара в создании шедевра заключается в том, чтобы потратить как можно меньше времени на его изготовление. Можно сказать, что японская философия приготовления блюд основывается на принципе: лучший способ — это не готовить вообще.

Приверженцы этой философии в качестве примера приводят как раз приготовление *сасими*, где, как представляется, кулинарный процесс сведен к минимуму. Однако это простота только кажущаяся. Повар *сасими* — это очень высокая квалификация, за которой стоят долгие месяцы практики. В одном из интервью американский повар Ави Ядин Стернберг, поставивший своей целью овладеть мастерством приготовления *сасими*, так охарактеризовал особенности японского поварского дела: «Японская кухня требует внимания к деталям. Вы не просто готовите блюдо — вы отдаетесь этому всем сердцем». И еще из его наблюдений за работой японского мастера: «Я с увлечением наблюдал за поваром. Его нож разделявал рыбу с быстрой молнией. Каждое движение было мягким и оправданным. Я почувствовал какое-то фундаментальное отличие — японская еда готовилась не так, как это принято в других странах» [Такахаси, 2006: 25].

В этом искусстве нет случайностей. Не бывает случайным и выбор рыбы: на *сасими* идут только определенные «высокие» сорта рыбы, главным образом *тай* с белым мясом и *магуро* с темно-красным. А вот что касается *суси*, то не исключено, что первоначально для их приготовления использовался тунец — не случайно одно из иероглифических обозначений *суси* имеет значение «тунец».

Сегодня *суси* популярны во всем мире. Слепленные руками *суси* состоят из двух частей — приправленного уксусом рисового шарика, который легко брать палочками, и кусочка сырого или приготовленного морепродукта сверху. Много лет назад *суси* появились как еда, которую специально обрабатывали,

чтобы сохранить свежесть, а теперь это сформованный вручную рис с начинкой. Приправа используется в данном случае в качестве консерванта, предотвращающего порчу продукта.

Другая разновидность суси — это *норимаки*, где кусочек сырой рыбы или огурца облепливается рисом и заворачивается в прессованные водоросли-*нори*. Норимаки делают сперва в форме колбаски, затем нарезают ее на толстые кружочки. Впервые это блюдо было продемонстрировано в Эдо в начале XIX в. [Richie, 1985: 15]. Помимо таких лепных суси, называющихся *нигири-дзуси*, есть еще *тираси-дзуси* (салат, в котором подкисленный рис просто перемешивается с мелкими креветками, овощами, кусочками рыбы). Существуют также виды суси, которые готовятся с использованием овощей вместо рыбы. Например, в *кампёмаки* применяются тонкие полоски тыквы, предварительно высушенной и приготовленной в са-харе и соевом соусе, а также *каппа-маки* с кусочками огурца, *синко-маки* с полосками *такуана* (соленой редьки *дайкон*).

В некоторых ресторанах подают так называемые отдельные суси или *тираси-дзуси*, которые также называют «пять видов» или *гомоку-дзуси*. Сервируется это блюдо в довольно глубокой пиале, которую называют *донбури*. Само блюдо состоит из пласти риса, поверх которого кладутся разнообразные кусочки сырой рыбы, очищенные креветки, кусочки тонкого омлета и другие красочные ингредиенты. Есть и весьма экзотические способы приготовления суси, например, *нарэ-дзуси*.

Чтобы приготовить *нарэ-дзуси*, рыбу ловят в период метания икры, с апреля по июнь. Кости и внутренности удаляют, а филе хорошо просаливают. В конце июля рыбу промывают, чтобы удалить избыток соли. Вареный рис выкладывают на дно деревянной бочки и покрывают слоем рыбы; таких слоев делается несколько. В качестве груза используют камень. Чтобы 300 граммов рыбы были готовы к употреблению требуется несколько месяцев, а чтобы приготовить килограмм — около двух лет. После того, как рыба готова, с нее снимают слои риса и используют для приготовления суси [Вафу рёри: 59–61].

Новые веяния в приготовлении суси приились на конец XVII в.; тогда появились «быстрые суси» или *хая-дзуси*. Позднее, в начале XIX в., это блюдо стало очень популярным

в Эдо и получило название *нигири-дзуси*. Сейчас в Японии это название известно и любимо всеми. *Нигири-дзуси* — это суси, завернутые в водоросли. Они не требуют специальных способов приготовления и хранения. И можно говорить о том, что именно нигири-дзуси превратили суси из ресторанный еды в своего рода *фаст фуд*.

Однако из продуктов моря на современном японском столе не только *сасими* и *суси*, а роль моря в пищевом рационе японцев далеко не ограничивается одной рыбой. О съедобных водорослях уже говорилось, они играют немаловажную роль в питании почти каждой семьи. Кроме того, японцы используют в пищу разнообразных морских животных: различные виды моллюсков, сушеных и свежих трепангов, кальмаров, осьминогов, свежих, сушеных, соленых и консервированных креветок, крабов, лангустов и др.

Двусторчатых и брюхоногих моллюсков едят сырьими или в вареном виде, обычно в составе других, более сложных блюд. Головоногих — кальмаров, осьминогов — едят в сыром, вареном и жареном виде, обычно как самостоятельное блюдо. Лакомством считается молодь осьминогов (5–10 см), сваренная в соусе и смазанная горчицей. Кальмаров режут на поперечные ломтики или жарят целиком, но с поперечными насечками, тогда их легко расчленить палочками. Из иглокожих кроме трепангов в пищу идут морские ежи, точнее их икра.

Используется много разных видов крабов, креветок и лангустов, которых обычно варят. На Хоккайдо мясо крупных крабов варят, режут на кусочки, перемешивают с фигурно нарезанными корнишончиками и поливают уксусом и соей.

Мелкие крабы относятся к дешевым видам пищи. Большие креветки и лангусты — к более изысканной, праздничной пище. Из сырого мяса лангустов делают *сасими*. Поскольку мясо лангуста очень нежно, его не режут ножом, а разрывают руками на мелкие кусочки и промывают ледяной водой, чтобы они стали тверже. Подают их сложенными на вскрытом панцире лангуста. В лангусте красота и изящество его формы, когда он подается в целом виде на тарелке, ценится столь же высоко, как и вкус [Арутюнов, 1968: 137–138; 1981: 158–159].

§ 4. Напитки и сладости в культуре питания японцев

Особое место в культуре Японии занимают традиционные напитки, прежде всего, рисовое вино (часто в нашей литературе его называют «рисовая водка») — *сакэ* чай. В отличие от других напитков (сока, кофе, пива), которые пьют без всяких дополнительных условий, сакэ и чай, если они не являются простым дополнением к трапезе, оказываются в центре сложного церемониала, разработанного на протяжении столетий. Оба эти напитка — своеобразные культурные атрибуты, символы, знаки, за которыми стоит целый пласт японской эстетики и сложная философия. Достаточно вспомнить, что история рисового вина в Японии уходит корнями в глубокое прошлое. Его использовали еще два тысячелетия назад в качестве подношения богам. В древней Японии сакэ изготавливали в винокурнях при императорском дворе или при синтоистских храмах, а сам напиток был обязательным компонентом многих обрядов и праздников. Лишь с XII в. многие деревенские общины освоили производство собственного вина, и оно постепенно стало неотъемлемой частью японской национальной культуры.

Чай, который исстари являлся главными безалкогольным напитком Японии, также был центром особого вида церемонии, ставшей со временем практически самостоятельным искусством. Речь идет о *тя-но-ю* — церемониальном чаепитии, или чайной церемонии. Оно никогда не было приурочено к каким-либо датам, а проводились в любое время года для изысканного времяпрепровождения и сопровождалось беседой на возвышенные темы в спокойной и отрешенной от мирской суеты обстановке. Классическое *тя-но-ю* проводится в специальных помещениях *тясицу* — парковых чайных беседках, но и в доме *тя-но-ю* можно проводить по сокращенному церемониалу *рякусики*. Существует много школ *тя-но-ю*, имеющих разную специфику и символику. В чайной церемонии используется особый сорт чая, истертый в тонкий порошок, который заваривается в небольшом объеме воды на дне большой чашки и взбивается бамбуковой кисточкой в пену. Чай

этот горький, поэтому к нему подают сладости из рисового и бобового теста.

Оба эти напитка имеют давнюю историю в системе японского питания и вообще в японской культурной традиции.

Что касается собственно алкогольных напитков, то японские исследователи Оцука Тикара и Окада Акио так пытаются охарактеризовать их: «Когда было изготовлено первое сакэ и когда оно стало известно по всей Японии — вопрос неясный. Но думается, что так называемое *сарудзакэ* (вероятно, можно перевести как «обезьянье сакэ», т.е. «веселящие, пьянящие». — Л.Н.) по своему вкусу напоминало напиток, полученный путем естественной ферментации. Со временем стали считать, что сакэ — это любой напиток, полученный путем брожения» [Оцука, Окада, 1979: 302]. Сохранились также сведения, что в древности существовало *ясиоори* — вероятно, очень крепкое сакэ, получаемое в результате многоэтапной переработки (перегонки). В Японии по случаю больших праздников готовили «черное» (*куроки*) и белое (*сироки*) сакэ. Белое сакэ было напитком без примесей, а если в него добавляли пыльцу травы *кусаги*, то получали вино *куроки*. В XIV–XV вв. в белое вино *сироки* стало принято добавлять пыльцу черного кунжута (*курогома*); полученный сорт тоже был известен как *куроки*.

Традиционными центрами национального виноделия издавна были префектуры Киото, Нара и Хёго, где издревле производился рис, из которого вырабатывались особенно вкусные сорта сакэ. Огромную популярность также приобрела и имеет до сих пор продукция винокуренных заводов префектур Акита и Хиросима. Сакэ, производимое во всех других регионах страны, носит название *дзидзакэ*, хотя по качеству они часто не уступают более именитым. [Япония, 2000: 419].

Первоначально производство вин того времени проводилось в два этапа в период с лета по осень. Однако уже в эпоху Эдо (XVII–XIX вв.) технологии усовершенствовались и способ производства стал включать три этапа, причем последний этап проводился в зимнее время года. Это способствовало созданию сакэ гораздо более высокого качества. Благодаря повышенному спросу на сакэ в городе Эдо, производство алкоголя расцвело в Осака, Ии, Икэда, Амадзаки, Нисимия и других районах Японии.

По способу производства японское вино исторически было принято делить на три группы. К первой группе — *дзёдзосю* относились напитки, полученные путем брожения. Для этого использовались разные способы ферментации. Исходными материалами для получения этого сорта служили в основном продукты, содержащие сахар, а также те, которые подвергались естественному процессу брожения.

Считается, что именно *дзёдо* было основным способом изготавления сакэ в древности, причем способ считался своего рода «элитарным», так как сакэ, приготовленное таким образом, преподносилось императору во время торжественных трапез, а также подавалось во время праздников. Сохранилось и такое название, как *сакэ-но цукаса*, под которым как раз и понималось в древности церемониальное сакэ [Frost, 1999: 79–80]. Есть также предположение, что этот способ приготовления сакэ был в древности заимствован с материка, и хотя он прижился в японской кухне, отношение к нему на протяжении истории было неоднозначным. В эпоху Хэйан (VIII–XII вв.) например, его запрещали использовать, считая, что для производства рисового вина надо использовать другие способы. При этом двумя веками позже, в период Мурамати, стали активно развиваться новые технологии процесса брожения, расцвело производство брада, и в противовес весьма мутному, так называемому *нигоридзакэ*, которое производили до сих пор, смогли получить *сэйсю* — сакэ, очищенное от брады [Оцука, Окада, 1979: с. 303].

Второй способ производства сакэ известен как *дзёрюсю*. Речь идет о напитках, получаемых путем перегонки. Вероятно, этот способ был не столь древний, как *дзёдо*, а пришел в Японию через Корею и острова Рюкю лишь в XIV–XV вв. Таким способом в средние века стало готовиться *сётию* так называемое обновленное сакэ. Под *сётию* и раньше и сейчас понимается крепкая рисовая водка, крепость которой доходит до 50 градусов (в то время как крепость обычного сакэ 15–16 градусов). Сегодня *сётию* считается вульгарным напитком, и на торжественных трапезах подают только сакэ [Арутюнов, 1981: 164]. Однако при знакомстве с *сётию* главным было не столько получение новой разновидности рисового вина, сколько знакомство и приобщение японцев к европейской алкогольной

традиции, в которой именно способ перегонки был основным. Так готовились завезенные португальцами чинта — *тингасю*, вина вида *араки* (разновидность *сётю*), а также вина, получаемые с добавлением сока плодов дикорастущих деревьев.

И, наконец, третий способ приготовления сакэ назывался *консэйсю*; благодаря ему получались вина смешанного типа. При этом использовались и способ брожения, и способ перегонки; разные алкогольные напитки смешивались с сахаром, ароматизаторами, вкусовыми и цветовыми добавками. Приготовленные таким образом вина пьют либо сразу, либо после того, как дадут им настояться. Способом *консэйсю* в Японии готовят напитки типа *мирин*, к которому относят сладкое сакэ, ликеры и разные коктейли [Frost, 1999: 82].

Сегодня на бытовом уровне существует целый ряд слов, связанных с сакэ. Раньше слово «сакэ» относилось только к рисовому вину. Но постепенно с появлением других алкогольных напитков этот термин стал употребляться шире — применительно ко всем напиткам, содержащим алкоголь. Под это название теперь подпадают и виски, и бренди, и водка. Свое же рисовое вино японцы чаще называют *сэйсю* или *нихонсю*, т.е. «японского вино» в отличие от *ёсю* — «европейского спиртного».

Кроме того, нельзя забывать, что сакэ — это и ритуальный напиток, а также древний символ богатства и процветания. Наверное, в связи с этим оплетенные соломой бочки с сакэ — непременный атрибут праздников, чемпионатов по национальным боевым искусствам, а также по борьбе сумо. Такие бочки украшают входы в главное здание театра Кабуки в Токио. Разработан целый ритуал открывания таких бочек. Несколько наиболее уважаемых гостей, ухватившись за длинную рукоять деревянного молотка, под одобрительные крики собравшихся разбивают верхнюю крышку, после чего все присутствующие могут опробовать вино [Япония, 2000: 419].

Что касается другого традиционного для Японии напитка — чая, то чай в Японии пьют главным образом зеленый, т.е. полученный путем высушивания чайных листьев без существенной ферментации. Красный чай под европейским влиянием распространился лишь во второй половине XIX в.

Существует много сортов зеленого чая, от высших, отличающихся тонким вкусом и ароматом, до самых грубых (*бантя*), состоящих из измельченных крупных листьев чая в смеси с поджаренными зернами риса.

В Японию чай попал в VIII в., в эпоху Нара. Его могли привезти буддийские монахи из Китая, Кореи или Индии, а также японские путешественники, посещавшие Китай. В самом Китае отвар из листьев чайного куста южные китайцы стали употреблять с III–VI вв.; возможно, этот обычай был заимствован ими у южных соседей. Чай прочно вошел в быт китайцев в период правления династии Тан (618–807). К 760 г. относится появление книги писателя Лю Юя «Трактат о чае», где рассказывалась история чая в Китае, повествовалось о способах создания чайных плантаций, о сборе чайного листа, о приемах приготовления чая, о чайной утвари и о самом чаепитии. Лю Юй придавал большое значение этикету чаепития, выбору воды, которая использовалась при приготовлении чая. Начиная с VIII в. в Китае высокие эстетические требования стали предъявляться к чайной посуде, особенно к фарфоровым чашкам, что стимулировало развитие фарфорового производства [Джарылгасинова, 1993: 134]. Считается также, что первоначально настой из чайных листов широко использовался буддийскими монахами секты Чань (яп. Дзэн) во время длительных медитаций. Монахи считали чай бодрящим стимулирующим средством.

Именно бодрящее свойство чайного напитка нашло отражение в легенде о происхождении чая. Она гласит, что основатель школы дзэн Дарума (санскр. Бодхидхарма) во время сеанса медитации заснул. Проснувшись, он пришел в такую ярость от этого своего промаха, что вырвал себе ресницы и швырнул их за спину. Ресницы упали на землю и проросли самыми настоящими чайными кустами. Интересно, что в среде профессиональных чаеводов чаинки до сих пор именуют «ресницами» [Мещеряков, 2003: 246].

Считается, что первые плантации чая в Японии были разбиты монахом Сайсё в г. Киото, у подножия горы Хэйдзан, в 802 г. Однако только с XII в. употребление чая получило в Японии широкое распространение. Это было связано с деятельностью

священника Эйсая (1141–1215). Он привез из Китая чайные кусты и стал выращивать чай при дзэн-буддийском монастыре. Чай подносили Будде. Его пили во время религиозных ритуалов и медитаций. Эйсай в своих сочинениях особо подчеркивал пользу чая для сохранения и укрепления здоровья.

Распространению культуры чая и чаепития способствовал и основатель другого направления дзэн-буддизма в Японии — Сото-сю — священник Догэн (1200–1253), также побывавший в Китае. В XII–XV вв. с усилением влияния дзэн-буддийских монастырей употребление чая стало популярным не только среди монахов, но и среди самураев, горожан, аристократов.

Начиная с XII в. из Китая в Японию проникает способ приготовления размельченного чая. Оттуда же пришел и обычай устраивать своеобразные развлечения в форме чайных турниров. Первоначально такие турниры проводили монахи в монастырях, причем в них участвовали и самураи — приверженцы дзэн-буддизма. Особенно широкое распространение чайные турниры получили в XIV–XV вв.

В ходе чайного турнира гости должны были отобрать «хорошие» и «плохие» сорта. Тот, кто правильно угадывал большое число сортов, отмечался призом. Чаепития длились долго — несколько часов. В зависимости от длительности их называли «турнир десяти чашек», «турнир пятидесяти чашек» или «турнир ста чашек». Чайные турниры превращались в веселые развлечения с большим числом участников [Джарылгасинова, 1993: 136].

Среди горожан и крестьян были широко распространены чаепития, называемые «чайными собраниями». В отличие от роскошных чайных турниров аристократов, это были скромные, порой молчаливые встречи. Внутреннюю сосредоточенность и душевное согласие участников таких собраний стремился воплотить в эстетике искусства чая великий мастер, создатель чайной церемонии — Мурата Дзюко (1422–1502).

Однако, естественно, что помимо высокоэстетической функции, проявлением которой как раз и служит чайная церемония, чай выполняет и свою обыденную, повседневную функцию в жизни каждого японца — чай непременно присутствует в любой трапезе. Он всегда сопровождает совре-

менного японца, он абсолютно доступен: достаточно сказать, что в любой столовой на фирме или в университете зеленый чай предлагается бесплатно и в любом количестве. Однако эта доступность вовсе не означает потерю интереса японцев к чайной культуре. В центрах чаеводства, например, в преф. Сидзуока каждый год проводится Праздник чая, где отдают должное людям, выращивающим его, а в городке Каная той же преф. Сидзуока есть даже Музей чая, экспозиция которого рассказывает об истории чая в Японии и в других странах мира.

Особняком в японской культуре питания стоят сладости — *о-каси*, явление достаточно специфическое с точки зрения европейской кулинарии и не всегда подходящее по вкусу иностранцам. Сладости в Японии не входят в трапезу, а употребляются как лакомство или при чаепитии. Основные традиционные сладости и сегодня делаются на основе рисового или бобового теста, масличных семян, корневиц и желатина. С желатином готовятся различные виды *ёкан* — японского мармелада. Популярное сладкое блюдо типа компота — *мичумамэ* состоит из желатиновых кубиков в сладком сиропе сладких бобов.

Сладости в японском сознании исторически ассоциировались с фруктами, так как в определенные периоды это были взаимозаменяемые элементы питания. Сегодня фрукты в основном употребляются в свежем виде по сезону. Помимо яблок, груш, персиков широкое распространение получили различные цитрусовые зимних и летних сортов. Из них готовят и некоторые праздничные сладости, например, у мандаринов кожура вырезается в форме корзинки и заливается желе из мякоти с желатином. Маленькие цитрусы *кинкан* со сладкой съедобной кожурой и кисловатой мякотью используются в основном в виде приправ, как и мелкие сливы, которые солят, сушат и маринуют. Роль последних в питании несколько напоминает роль маслин в средиземноморской кухне [Арутюнов, 1981: 160]. Из зимних плодов для Японии характерна хурма-*каки*, оранжевые шары которой на оголившихся ветвях очень гармонируют с общей картиной солнечного и ясного зимнего дня. Для лета не менее характерна японская мушмула-*бива*, чьи бархатистые сочные желто-розовые плоды

получили свое название по сходству с яйцевидной формой японской лютни [Арутюнов, 1968: 133].

Достаточно велико потребление слив, винограда, арбузов и дынь. Орехи, каштаны, орешки дерева гингко, арахис употребляются как лакомство, а также входят в состав сложных блюд.

Однако при всей кажущейся второстепенности сладостей на японском столе, *о-каси*, так же как и другие составляющие японской кухни, прошли сложный путь утверждения в рационе японцев, трансформировались под влиянием культурных и кулинарных факторов. Исследователь японской системы питания Тада Тэцуносукэ даже выделяет шесть этапов развития *о-каси* в японской традиции. Первый этап соотносится с периодом древней истории Японии; второй — ознаменован проникновением образцов сладостей из Танского Китая; третий — связан со временем расцвета искусства чайной церемонии; четвертый этап — это этап проникновения в Японию европейских сладостей; пятый — это период Эдо в японской историографии, т.е. XVII–XIX вв. и, наконец, шестой этап — это конец XIX в. и весь XX в. [Тада, 1979: 101].

Интересно, что в облике сегодняшних японских сладостей явно просматриваются наслоения всех перечисленных этапов. Сегодняшняя «сладкая» кулинария японцев — это результат развития этой области питания за многие века, поиск наибольшего соответствия вкусу японцев путем адаптации и тщательного отбора. Это особенно очевидно при рассмотрении видоизменения «сладкого» стола в историческом аспекте.

В древности, как представляется, большинство сладостей было представлено фруктами; они подразделялись на плоды деревьев и плоды травянистых растений. Кроме того, сладостями считались рисовая тянучка *амэ* (что-то вроде рисового зефира) и сладкое сакэ. Рисовая тянучка называлась также *таганэ*. И *амэ*, и сладкое сакэ до сих пор широко распространены в Японии как угощение во время детских праздников, а также как продукты-подношения синтоистским божествам. О сакральном значении *амэ* напоминает древнее предание о том, как полулегендарный император Дзимму, моля богов о победе, приготовил *амэ* без использования воды [Тада, 1979: 101]. Этот факт имеет не только важное мифологическое зна-

чение, но и показывает, насколько древним может оказаться это блюдо.

Уже в начале эпохи Хэйан (VIII–XII вв.) особой популярностью стали пользоваться китайские сладости, которые было принято называть *кара-кудамоно* (букв. «танские фрукты»). К этому времени в состав «японских» сладостей входил большой набор фруктов: слива, абрикос, японский мускатный орех, хурма, мандарин, каштан, дикий цитрус, гранат, груша, мушмула и т.д. К числу «новых сладостей» относились «танские фрукты», представляющие собой сочетание рисовой основы и фруктов. Некоторые из них напоминали *моти*, обваленные в муке и обжаренные в масле. Однако маслянистые, достаточно жирные сладости не совсем пришлись по вкусу японцам, и они попытались их адаптировать к традициям своей кухни. Танские сладости японского типа получили название *каринто* [Вафу рёри, 1976: 34].

Новый импульс развития кондитерского дела в Японии связан с зарождением и глубоким проникновением в японскую культуру культа чая и искусства чайной церемонии. Сладости, которые подавали тогда вместе с чаем, называли *тэнсин*. Позднее этим словом стали обозначать сладости вообще. Тогда же, как считается, появилось и существующее до сих пор блюдо *мандзю* — небольшие пирожки, по форме напоминающие манты. Сейчас их могут начинить и мясом, но в XIV в., когда появился бобовый мармелад, под *мандзю* понимались пирожки исключительно со сладкой начинкой. С того времени *мандзю* пользовались неизменной популярностью. Достаточно сказать, что это блюдо проникло даже в буддийские монастыри, причем находящиеся глубоко в горах. Сладости, которые употребляли в буддийских монастырях до этого, называли «горными сладостями» (*ямагаси*), так как они делались из дикорастущих фруктов, однако, в большей части монастырей вскоре стали есть *мандзю* [Тада, 1979: 102].

Понятно, что все приведенные примеры сладостей с современной точки зрения трудно назвать таковыми. Пожалуй, первые «настоящие» сладости появились в Японии с приходом европейцев в XVI в., когда вместе с идеями христианства, стали постепенно проникать в Японию и европейские культурные

стереотипы, в том числе и в области кулинарии. Память о тех временах сохранилась во многих местах Японии до сих пор. Так, в г. Нагасаки по-прежнему «визитной карточкой» является бисквит *касутэра* (от португ. *pao de castella*). В названии этой сладости сохранилось название страны Кастилии, которая располагалась между Испанией и Португалией. Кроме бисквита, в Японии появились пирожные, конфеты из сахара и масла, карамель, печенье, чайные конфеты, айва, а также хлеб и яичная лапша.

Как это было в случае с «танскими фруктами», сладости «южных варваров» (так японцы называли европейцев, и это прозвище прочно закрепилось в кулинарной традиции) прошли очень сильную адаптацию. Например, яичная лапша — *тамагосомэн* по сути уже не имеет ничего общего с европейским блюдом, но и сегодня подается как европейское в портовом городе Хаката на о. Кюсю.

В эпоху Эдо (1603–1868) было принято делить все сладости на четыре группы: свежие фрукты, японские сладости, танские сладости и сладости «южных варваров». Однако впервые главными провозглашались именно японские сладости. Центрами их производства были г. Эдо и г. Киото. Киотосские сладости назывались *кёгаси*, а эдосские сладости назывались *дзёгаси*. Однако считается, что эдосские сладости смогли соперничать по качеству с киотосскими лишь в конце XIX в., а в XVII в. главным местом производства сладостей был Киото. Там делали сладости, соответствующие японскому вкусу, а для названий сладостей выбирали такие изящные сочетания, как «полночночная луна», «вечерняя слива», «сосновый ветер», «сливовый лес», «алая слива», «тысяча птиц» и т.д. Этот обычай в японском кондитерском искусстве сохранился до сих пор. Эдосские сладости стали популярны лишь в XVIII в., именно для их обозначения стали использовать слово *дзёгаси*. Правда, в Киото этим словом обозначали подарочные сладости, которые в Эдо называли *дзацугаси*. Под словом *дзацугаси* понимались дешевые сладости. Их еще называли *итимонгаси* (сладости в один *мон*, т.е. грошевые сладости). В таких сладостях строго запрещалось использовать белый сахар.

В период Эдо также процветало производство *мотигаси* (рисовых сладостей), *мандзю* (пирожков со сладкой начинкой) и мармелада из фасоли.

Тогда же сложилась и еще одна интересная особенность японской кулинарной культуры. Это так называемые локальные кулинарные достопримечательности, т.е. те продукты и блюда, которыми славится именно этот город, деревня или городской квартал. Так, например, в период Эдо стали популярны жареные сладости *окоси*, которые и сегодня производят в г. Осака. Существует предание, что хотя *окоси* появились давно, широко известны они стали благодаря военному правительству Японии Токугава Иэясу (XVII в.), который давал их своим воинам в качестве лекарства, укрепляющего их выносливость. Другая сладость эпохи Эдо — *сэмбэй* принадлежит к виду печенья сладостей. Об этом печенье рассказывают, что монах Кобо-дайси (другое имя — Кукай — основатель буддийской секты Сингон) передал рецепт этого блюда торговцам из города Сакай на юго-западе о-ва Хонсю, со стороны внутреннего Японского моря. Возможно, так появилось *онисэмбэй* («чертово печенье»), которым и сейчас знаменит город Сакай. Что же касается соленого печенья — *сиосэмбэй*, то оно было создано в районе Канто, и город Кусака в префектуре Сайтама до сих пор знаменит благодаря этой сладости.

В конце XIX в., с наступлением эпохи Мэйдзи, на волне проникновения в Японию достижений западной цивилизации, в системе питания японцев также произошли заметные изменения за счет привнесения в рацион новых продуктов. Процесс обновления коснулся и сферы кондитерского производства. Японцы не сразу приняли новые сладости, так как на их приготовление шли продукты, вообще не свойственные японской кухне. Так, практически в течение десяти первых лет Мэйдзи (до 1877 г.) западные сладости, в которых использовали много ингредиентов животного происхождения, таких как сливочное масло, молоко и т.д., не вызывали особого интереса. К тому же они были намного дороже. По сути первым кондитером, который стал активно пропагандировать новые сладости, был Ёнэдзу Мацукити — хозяин кондитерской «Ёнэдзу» в токийском районе Гиндза. В выпуске газеты «Почтовый вестник»

от 25 ноября 1878 г. под заголовком «Кондитерская западных сладостей» был помещен его рассказ об ассортименте товаров в его заведении. Там присутствовали «все виды западных сладостей», а также «новые конфеты» и «новый шоколад». Для написания слова «шоколад» тогда подобрали иероглифы (貯古齡糖), что должно было помочь японцам принять это новшество как «свое», однако японцам шоколад еще долго не очень нравился [Тада, 1979: 102].

В самом конце XIX в., благодаря кондитеру Моритага Тийтиро в продажу была выпущена карамель, имевшая больший успех, чем шоколад. Далее последовал бум западных сладостей; по вкусу японцам больше пришла французская кондитерская традиция; и эта приверженность, например, в сфере изготовления пирожных и тортов, сохраняется до сих пор.

Конкуренцию французским кондитерским изделиям составили американские сладости, пришедшие на японский рынок после 1945 г. Однако, заимствовав многое у западных традиций, Япония создала свою кондитерскую отрасль, сочетающую то лучшее, что приобрела собственно японская кулинария в этой области за долгие столетия своего развития, и новейшие достижения западных технологий по производству сладостей. Сегодня кондитерская промышленность Японии считается едва ли не самой развитой и современной.

Глава II

ПИТАНИЕ В СОЦИАЛЬНОЙ КУЛЬТУРЕ ЯПОНСКОГО ОБЩЕСТВА: ТРАДИЦИИ И НОВАЦИИ

Важным компонентом для всестороннего осмысления специфики системы питания японцев является изучение принципов и методов организации домашнего и общественного питания. Очевидно, что этот показатель уже не имеет отношения к еде как к кулинарному искусству, а напрямую связан с общекультурологической атмосферой страны, является частью обыденной, повседневной культурной жизни народа. История формирования системы домашнего и общественного питания отражает многие культурные процессы, происходившие в японском обществе на протяжении последних столетий, сохраняет древние и демонстрирует новые представления об этикете питания, нормах поведения.

При этом надо отметить, что современная система организации домашнего и общественного питания японцев — это весьма специфическое явление, в котором «работают» две составляющие: организация традиционной системы общественного и домашнего питания и заимствованная система, воспринимаемая как новая, хотя по ряду показателей имеет историю в несколько веков. Взаимодействие этих двух систем по-своему уникально. Традиционная система чрезвычайно живучая и пронизывает все стороны культурной жизни японцев; она допускает существование рядом с собой заимствованной системы, нередко адаптируя «под себя» некоторые ее элементы, но не отдает ей пальму первенства. Заимствованная система распространяется широко и быстро, но, как представляется, так и остается «чужой». Ею пользуются часто, с большой охотой, как бы желая вырваться за рамки традиций, но все равно возвращаются в лоно этой самой традиции. И не потому, что надо, а потому, что хочется. При более подробном

рассмотрении более подробно систем организации домашнего и общественного питания в современной Японии представляется важным обратить внимание на историю формирования обеих систем, правила этикета и вопросы взаимопроникновения составляющих их элементов, создающих неповторимость японской кухни.

Сегодня рестораны (в широком смысле) в Японии — это не только очень развитая система общественного питания, но и важная часть японского образа жизни. Еще 30–40 лет назад для среднего японца питание вне дома означало редкое посещение небольших ресторанчиков, где готовили японские традиционные блюда. Известные рестораны японцы посещали 2–3 раза в год по особым случаям. Бурное развитие общественного питания началось в Японии после выставки «ЭКСПО-70» в г. Осака. Уже тогда особое развитие получили семейные рестораны и кафе быстрого обслуживания, бары, небольшие кафе.

В настоящее время Япония занимает первое место в мире по числу ресторанов на одного жителя. В крупных гостиницах и подземных этажах офисных зданий их может насчитываться несколько десятков.

В любом японском городе и особенно в Токио можно найти рестораны различных кухонь мира: американской, европейской, китайской, корейской, индийской, греческой, русской и т.д. Но в этих ресторанах, следующих всем национальным традициям, повара в основном все-таки японцы, и созданы эти рестораны, в отличие от других стран, не эмигрантами, а японцами, испытавшими удовольствие от той или иной кухни. Русские рестораны в Токио были открыты в конце 1940-х годов [Япония, 2000: 408].

Японцы предпочитают приглашать гостей не домой, а в ресторан. В ресторанах принято обсуждать деловые вопросы, отмечать праздники или важные события.

§ 1. Традиционные принципы организации системы общественного питания

Повседневная японская пища традиционно скромна и состоит из риса, относительно простых, преимущественно

овощных, приправ и супов. Традиционно японцы едят три раза в день. По калорийности все три трапезы примерно равнозначны — считается, что для того, чтобы быть вполне сытым, за каждой из этих трех трапез надо съесть пиалу риса. Эти трапезы различаются главным образом по ассортименту приправ, которые утром и особенно вечером бывают обильнее, чем днем. Утром среди них чаще всего присутствует соевый творог *тофу*. В завтрак также практически обязательно входит чашка супа *мисосири*. Вечером едят какой-либо светлый суп, а днем обычно обходятся без супа. Чай непременно присутствует в любой трапезе.

Что касается традиционного общественного питания, то, как считается, в Японии места, где можно было пообедать за плату, появились в эпоху Эдо (1603–1868). Уже в 1657 г. в Эдо было 228 первоклассных ресторанов, 595 столовых для рабочих, включая 90 столовых, в которых подавались *кабаяки* (жареный угорь с рисом), 97 — где подавались *суси*, и 120 — где можно было отведать лапшу-*соба*. В 1860 г. на 1 млн жителей Эдо приходилось 3763 ресторана, готовивших лапшу-*соба* [Япония, 2000: 407].

Действительно, в эпоху Эдо, и особенно позже, в эпоху Мэйдзи (1868–1912) система общественного питания получила особое развитие. Именно тогда в широкое употребление вошел термин *гайсёку* (外食), обозначающий прием еды вне дома. Как считает один из ведущих специалистов в области японской пищи Оцука Тикара, существует четыре разновидности *гайсёку*: это «завтрак с собой» — *бэнто*; столовые — *сёкудо*, рестораны — *рёрия*, а также заведения, где можно отведать какую-либо конкретную еду, своего рода ресторанчики «одного блюда», обозначаемые как *инсёкутэн* [Оцука, 1979: 84–85]. Все названные ученым формы *гайсёку* существуют в Японии и сегодня, и все они по-прежнему популярны. Заметим при этом, что все они во многом ориентированы на традиционную японскую кухню.

Особое место в жизни японцев занимает *бэнто*: (弁当), которое получило особое распространение на рубеже XIX–XX вв. В то время заметно увеличилось число служащих и учащихся, и как следствие этого возросла потребность обедать вне дома.

Хотя по-прежнему были люди, которые возвращались домой обедать, но были и те, кто брали с собой *бэнто*: из дома.

Что касается происхождения термина, то существует несколько точек зрения. Согласно одной из них, слово «*бэнто*» произошло от слова «*мэнцу*» (面桶). Так называли различные емкости круглой формы, куда клали еду. Слово «*мэнцу*» позже трансформировалось в «*мэнто*», и в конечном итоге — в «*бэнто*» [Оцука, 1971: 18].

История *бэнто*: уходит в далекие времена. Сохранились сведения, что еще до эпохи Хэйан (т.е. до VIII в.) путешественники брали с собой в дорогу *хосии* (干飯) — высушенный на солнце вареный рис и *нигиримэси* (握り飯) — рисовые колобки. Едой путешественников первоначально являлись также сформированные из клейкого риса в форме яйца колобки — *тондзики* (屯食), известные также под названием *цуцумигуй*. Позднее их функция изменилась: в эпоху Хэйан ими стали угощать младших по чину на банкетах и других мероприятиях [Ekuan, 1998: 61].

В начале XX в. еду, которой обеспечивали рабочих на заводе, выдавали в виде *бэнто*:.. Однако в то время в крупных городах резко увеличилось количество доступных закусочных и ресторанов, и в этой связи стали презрительно относиться к служащим, которые имели при себе *бэнто*:.. В последние десятилетия к *бэнто*: вернулся интерес. И сегодня существует традиция брать с собой *бэнто*: на различные зрелищные мероприятия — развлечения или театральные представления, вместе с чаем или сакэ. *Бэнто*: берут с собой в школу, на работу и на экскурсии, часто их приносят из магазинов домой перед приходом гостей, а также берут с собой на различные собрания и совещания.

Получили популярность и так называемые *экибэн* (букв. «вокзальные *бэнто*»), которые продаются на станциях, особенно перед отправлением скоростных поездов *シンкансэн*. В Японии до сих пор принято есть *бэнто*: в сидячем поезде дальнего следования. *Экибэн*, которые появились в 1885 г., сегодня — наиболее широкопотребляемый вид *бэнто*:.. Чаще всего *экибэн* представляет собой коробочку из пластмассы или картона, наполненную вареным рисом, маринованными ово-

щами, кусочками мяса, рыбы, моллюсков, водорослей — короче, местными съедобными достопримечательностями. Здесь же прилагаются палочки для еды и маленькие пластиковые пузырьки с соусом. В наборах, предлагаемых в приморских городах, больше продуктов моря, в горных селениях — кусочков говядины или курятины. Однообразия быть не может. В одном из пристанционных универмагов Токио продается около 130 сортов *экибэн*. А всего в стране, как считают знатоки, готовят до трех тысяч сортов *экибэн*, на любой вкус! Многие японцы не мыслят путешествия без этих деликатесов.

Учитывая эти потребности пассажиров, японские железнодорожники стали снабжать поезда-*синкансэн* вагонами-ресторанами и буфетами, где можно было бы заказать несколько видов *экибэн* [Сашин, 2003: 8].

Что же касается содержимого *бэнто*; то за века оно тоже претерпело определенные изменения. Известно, что в XIII–XIV вв. уже были установлены некоторые пропорции в изготовлении *бэнто*: *Бэнто*: состояло из четырех частей с пропорциями 4:3:2:1. Эти части называли *сюсёку* (主食) — основное блюдо, *фукусай* (副菜) — дополнительные овощи, *фукуфукусай* (副副菜) — вспомогательные овощи и *сюсай* (主菜) — основные овощи. В качестве основного блюда использовался рис или (что было чаще) *умэбоси* — маринованная слива, *нори* — тонкие листочки сушеной водоросли и *мисо* — густая масса перебродивших соевых бобов. *Фукусай* в *бэнто*: обычно состоял из вареной фасоли, *цукудани* (рыба, мясо или овощи, проваренные в соевом соусе с сахаром), *нори*, соленой рыбы, яиц и сушеной макрели [Оцука, 1979: 84].

Сегодня в целом сохраняются установленные с древности пропорции, но в качестве основного блюда неизменно предлагается рис. Кроме того, *бэнто*: может включать фрукты и сладости. Однако надо помнить, что *бэнто*: не может быть постоянной едой, так как имеет ряд кулинарных изъянов и ограничений. Например, нельзя, чтобы в *бэнто*: входил суп, поскольку существует опасность пищевых отравлений, также слабое место *бэнто*: — недостаточное количество сбалансированных питательных веществ, в частности очевидный недостаток витамина С и т.д. [Katz, 2003: 322].

Интересна и упаковка *бэнто*: Первоначально емкости были деревянные; для этого использовали дуб зубчатый, сар-сапарель, имбирь, камелию, железное дерево, тутовое дерево, листья низкорослого бамбука и папоротник. Позднее рисовые колобки клали в емкости для *бэнто*: обмотанные бамбуковыми листьями. Добавлялись также парусина и японская бумага *vasi*. Ивовые и бамбуковые плетеные корзинки тоже использовались как емкости для *бэнто*:

Сравнительно недавно для *бэнто*: стали использовать коробочки из самых разных материалов. Они могли быть деревянными, из обожженной глины, фарфоровыми, металлическими и пластиковыми; к тому же выполненные в разных цветах. Деревянные разделялись на два вида: те, где была сохранена оригинальная фактура дерева, и лакированные. При этом было понятно, что вкус продуктов в первом случае был гораздо лучше. Глиняные изделия были тяжелыми и легко бились, что, безусловно, являлось их недостатком, поэтому взамен были созданы легкие и прочные алюминиевые коробочки для *бэнто*: Сегодня на смену всему этому разнообразию пришли пластиковые одноразовые коробочки, к которым прилагаются одноразовые палочки. Правда, почти у каждого японца в доме найдется хороший лакированный набор для *бэнто*: который можно использовать, например, если *бэнто*: берут на работу каждый день. Такие коробочки-наборы остаются также прекрасным подарком.

С традицией *бэнто*: пусть и несколько опосредованно, но все-таки связана традиция еще двух явлений японской культуры: *сидасия* (仕出屋) и *дэмаэ* (出前).

Под *сидасия* понимается своего рода «кулинария» или «домовая кухня», то есть такое предприятие общественного питания, где специально готовят еду на заказ и доставляют в готовом и украшенном виде. Эта форма услуг появилась в Японии еще в конце XIXв. Именно тогда слово «сидасия» можно было увидеть на городских вывесках [Нихон фудзоку, 1979: 274]. Традиционно *сидасия* доставляли на дом *бэнто*: в любых количествах. Но главное — они обеспечивали проведение приема гостей дома, организацию банкетов и других мероприятий. При этом клиенту доставляли не только еду и напитки,

но и подушки для сидения — *дзабутон* и даже пепельницы. Эти же функции *сидасия* выполняют и сегодня. Известны даже случаи, когда гостиницы в японском стиле — *рёкан*, принимая постояльцев, пользуются услугами *сидасия*, а не готовят еду сами. Понятно, что главными потребителями услуг *сидасия* являются Киото и другие крупные туристические центры.

Близкой по функции является и услуга *дэмаэ*, которую сами японцы определяют как «доставку в назначенное место напитков и пищи, приготовленных к употреблению в соответствии с заказом или договоренностью» [Нихон фудзоку, 1979: 439]. Вероятно, первоначально на дом заказывали только лапшу-*сoba*. Во всяком случае, коробка для переноски еды получила название *кэндомбута*, в котором явно слышалось наименование одного из популярных сортов лапши — *кэндан*.

В отличие от *сидасия*, которые все-таки специализируются на организации мероприятий, *дэмаэ* — это услуга более бытового уровня, подразумевающая получение готовой еды для себя лично или для семьи, дабы не готовить обед или ужин из-за усталости, нежелания или нехватки времени. Отсюда и специфическая для *дэмаэ* форма доставки еды. Поскольку в большинстве случаев еду доставляют на дом, *кэндомбута* трансформировалась в приспособление, устанавливаемое на заднем багажном отделении мотоцикла, которым сейчас пользуются в *дэмаэ*. *Кэндомбута* также называют *окамоти*. Это зачастую продолговатый ящик-камера, разделенный на 2–3 уровня; он также может быть круглой, овальной или прямоугольной формы и иметь один уровень. В районе Кансай — это традиционно прямоугольник с одним уровнем, а в районе Канто — это вытянутый ящик с 2–3 уровнями. Но какой бы формы он ни был, он всегда используется в качестве средства для ручной переноски. Кроме того, он должен соответствовать различным условиям доставки и легко прикрепляется к задней части мотоцикла.

Говоря о традиционной форме употребления приготовленной заранее еды, нельзя не упомянуть и такое понятие, как *кюсёку* (給食), в которое входит «снабжение большого числа людей пищей, приготовленной в больших объемах» [Нихон фудзоку, 1979: 159].

Кёсёку в том виде, в каком это явление известно сегодня, — понятие достаточно новое и, может, вероятно, датироваться началом первой половиной XX в., хотя предпосылки для создания такой формы совместной трапезы были, конечно, задолго до этого.

В Японии издавна существовало понятие совместной трапезы, причем в разных социальных слоях и при разной степени изобилия на столах. Так, в деревнях в древности существовало такое понятие, как *тамэси*. Это была торжественная трапеза по случаю получения богатого урожая. На нее, как правило, приглашал глава (староста) деревни, и приходили все, кто внес вклад в общинный труд. Были свои правила совместной трапезы и у монахов. Еще в XIII в. были установлены каноны организации питания в дзэнских монастырях, многие из которых сохраняются до сих пор [Нихон фудзоку, 1979: 159; Исигuti, 1958: 77].

Свои специфические законы для совместной трапезы были и у японских аристократов. Сначала в эпоху Хэйан (VIII–XII вв.) в кругу придворной аристократии не было принято упоминать о том, как другие принимают пищу. Но уже в период Камакура, т.е. в XII–XIV вв. даже среди высокоранговых представителей военного класса считалось достойным собрать в своем доме знакомых и продемонстрировать перед ними шедевры собственной кулинарии. С наступлением периода Эдо (XVII–XIX вв.), когда дальнейшее развитие получила кулинарная технология, стали все чаще устраивать встречи, на которых художники и поэты, а также знатные особы, трапезничая вместе, говорили о высоком и декламировали китайские и японские стихи. Это были званные обеды, на которых сначала подавалось главное блюдо, и, после того, как съедались рис, бульоны, овощи и остальное, предлагались алкогольные напитки, например, *сакэ* [Кавабата, 1958: 119].

Званные обеды той поры позднее переродились в два существующих поныне явления — любовь к ресторанчикам, где можно встретиться с друзьями, совмещая вкусную еду, приготовленную профессионально, и интересную беседу, а также в *кёсёку*, хранящем память о важности совместной трапезы как символа единения.

Сфера сегодняшнего «кёсёку» — это помимо комплексных школьных обедов и обедов на предприятиях, питание в благотворительных и исправительных учреждениях, больницах и судах, а также организованные обеды для военных сил самообороны. Сегодня проблема *кёсёку* практически государственная, поэтому ведется большая работа по распространению и усовершенствованию этой сферы питания. Велика роль диетологов, которые составляют сбалансированное меню; много внимания уделяется вопросам санитарии, а также оборудованию учреждений, где готовится пища. Очевидно, что если такие понятия, как *бэнто*, *сидасия* и *дэмаэ* (над усовершенствованием которых также ведется неустанная работа), играют роль больше в системе питания индивида, то *кёсёку* постепенно стало важным социальным явлением, подняв проблему питания на государственный уровень.

Итак, как представляется, понятие *бэнто*, выделенное японским ученым Оцука Тикара в качестве первого компонента «питания вне дома», на деле оказывается гораздо шире и включает в себя такие понятия, как *сидасия*, *дэмаэ* и даже *кёсёку*, каждое из которых стало важной частью культуры современного японского общества.

Вторая составляющая «питания вне дома» — это *сёкудо'* (食堂), «столовая, закусочная, буфет». *Сёкудо'* — это общественное питание в весьма демократичной форме, в большинстве случаев в форме самообслуживания. Типичным примером является столовая университета, где еду заказывают, подходя к стойке с подносами, и сами убирают за собой грязную посуду. Однако сфера *сёкудо'* несколько шире.

Достаточно вспомнить, что *сёкудо'* первоначально появились на заводах и предприятиях, куда сначала работники приносили с собой *бэнто*. По мере открытия столовых, носить с собой *бэнто* стало считаться неприличным, что на какое-то время заставило *бэнто* отойти на второй план. Однако это было уже следствие появления *сёкудо'*, а причиной стала трансформация других форм дешевого общественного питания. Считается, что *сёкудо'* произошли от чайных, которые появились в XIX в. Примерно в 1920-х годах получили распространение столовые, пришедшие на смену закусочным *итидзэн мэсия*, которые, в свою очередь, возникли из дешевых

ресторанчиков, произошедших от чайных домиков [Нихон фудзоку, 1979: 84].

Вообще, за словом «сёкудо’» в сознании японцев всегда стоит дешевое заведение (хотя сегодня маленькие кафе и кафетерии, подходящие под разряд сёкудо’, — уютные, привлекательные и не очень дешевые). Вероятно, это связано с тем, что во время Второй мировой войны в больших городах были открыты столовые, именуемые сёкудо’, где подавали жидкую рисовую кашу с овощами. Там же кормили голодных и бедняков [Нихон фудзоку, 1979: 84].

Среди современных сёкудо’ выделяются общественные столовые, кафетерии и кафе в универмагах, буфеты на железнодорожных станциях и в портах, небольшие кафе в библиотеках и театрах, а также столовые в офисах, школах и на заводах. Сюда же можно отнести и столовые-буфеты в гостиницах и общежитиях. Существуют разные формы обслуживания: когда официант приносит еду или самообслуживание.

Третья группа заведений питания «вне дома» — это *рёрия* (料理屋), которые сегодня понимаются как рестораны, иногда весьма дорогие. Японские ученые склонны считать родоначальниками *рёрия* чайные домики, располагавшиеся вдоль дороги. «Раньше люди путешествовали, имея при себе лишь сущеный рис или другую легкую пищу, — замечает в связи с этим японский исследователь Синода Осаму, — но на горных перевалах и в других местах появились чайные домики для утоления жажды и для отдыха» [Синода, 1979: 685]. Популярность их росла, и вскоре чайные домики стали продавать сначала мелкую снедь, а затем и горячие блюда. Спустя время чайные домики (*мидзутая*) стали располагаться вдоль городских улиц, а затем и перед воротами известных буддийских храмов и синтоистских святилищ.

В Японии найдется немало известных ресторанов, которые ведут свою историю от чайных домиков. Например, два чайных домика, продававших соевый творог-тофу перед воротами храма Ясакадзи в Киото, — «прадедушки» современных дорожных ресторанов Накамура Токадоно. Немало также и примеров того, как придорожные чайные домики, пройдя этап ресторана, становились гостиницами в японском стиле — *рёкан*. Однако те, которые в свое время заполучили выгодное место

перед храмами и святынищами, в основном развивались как рестораны и со временем получили статус дорогих ресторанов (*rētāi*) [Ояма, 1978: 294].

По виду и услугам *rētāi* очень разнообразны. Есть такие, которые имеют огромную гостиную комнату, где могут проводиться японские банкеты с приглашением гейш, а есть и такие, где предлагают простые блюда и одну порцию риса. В некоторых *rētāi* подают угрем, черепаху и другие экзотические блюда, другие же рестораны не только принимают своих клиентов, но и занимаются доставкой, другими словами, являются заведениями, осуществляющими *cidasī* (доставку на дом).

Сегодня *rētāi* — это идеальное место для коллективной встречи независимо от статуса, возраста и числа участников. Еще в эпоху Эдо это было место, где устраивались встречи, на которых люди, наслаждаясь вином и пищей, получали удовольствие от дружеского общения на интересную им тему. Появление *rētāi* освободило многих от необходимости устраивать званные обеды у себя дома. Теперь можно было пригласить всех в ресторанчик. Содержать *rētāi* тоже стало престижным — торговец мог похвастаться своим достатком. Таким образом, эпоха, когда хозяин сам бегал, собирая продукты, сам готовил еду и затем демонстрировал свои кулинарные способности, сменилась временем, когда обычным делом стало наслаждаться едой, приготовленной руками профессиональных кулинаров. Популярность этой формы просла, и к концу XIX в. появилось обыкновение радоваться дружескому общению за едой и вином чаще в ресторанчиках, чем на званных домашних обедах. Такое положение дел существует в Японии и в наше время, когда торжественные банкеты устраивают не в своем доме, а используют для этого рестораны.

В *rētāi* собираются для дружеских встреч с членами своего коллектива, для проведения увеселительных мероприятий по разным поводам, просто для того, чтобы поддержать отношения со знакомыми людьми; в *rētāi* встречаются уроженцы одних мест или выпускники одного университета; нередко *rētāi* используются для проведения семейных мероприятий с большим числом приглашенных, таких как, например свадьба.

И, наконец, широкое распространение в Японии получили кафе-*инсёкутэн*, специализирующиеся на каком-либо одном блюде. Их можно рассматривать как четвертую составляющую «еды вне дома». Специализация, правда, не означает, что в меню таких кафе больше ничего нет, но то, что там есть, будет так или иначе связано или сочетаться с главным заявленным блюдом. К категории кафе-*инсёкутэн* относятся, например, *сусия* — кафе, где подают *суси*, *собая* — кафе, где подают лапшу *соба*, но могут предложить и другие виды лапши, *унагия* — кафе, где подают угрем во всех возможных вариантах приготовления.

О давней популярности кафе-*инсёкутэн*, сохранившейся и сегодня, говорит тот факт, что, согласно исследованию, проведенному в 1897 г. в Токио было 476 *рёрия*, 4470 *инсёкутэн*, 143 европейских кафе-*киссатэн*, 47 питейных заведений *мэйсёя*, где подавали сакэ высшего сорта. Очевидно, что число *инсёкутэн* на порядок превосходило количество всех остальных специализированных заведений [Оцука, 1979: 85].

Поскольку кафе-*инсёкутэн* и раньше, и сейчас очень много, кафе, специализирующиеся на определенном блюде, имеют общую специфику, отличающую кафе этой группы от других. Так, например, очевидные особенности имеют *сусия*, где царит своеобразная атмосфера, совсем непохожая на другие места.

Специфика связана прежде всего с историей происхождения *суси*, которые возникли еще в старом Эдо примерно в XIX в. и очень быстро стали популярными как легкая пища, которую можно было съесть «на ходу» и быстро утолить голод. *Суси* стали популярны в рабочей среде, к тому же из провинции приезжало много людей, желающих стать мастерами суси. Из-за этого на определенном этапе этим заведениям не были свойственны особые вежливость и обходительность, там приветствовались резкость слов и краткость общения. Большинство *сусия* и сегодня хотят в какой-то мере сохранить тот эдосский дух заведения. В связи с этим, когда посетители заходят туда, их по-прежнему приветствуют громким криками и приглашениями. По традиции мастера, готовящие суси, также общаются с посетителями в краткой, но ставшей стандартной для этого типа заведений манере и без повышенной вежливости. Это резко контрастирует с манерой общения

в других ресторанах, и не знающие этой особенности, посетители могут счесть такое обращение грубым [Миямото, 1982: 101].

Повара обычно носят одежду, которая считается традиционной для плотников и садовников, и очень часто на голове у них бывает завязано полотенце. Длинные волосы запрещены. Это делается в гигиенических целях, но в первую очередь — это дань традиции, так как облик мастера суши напоминает облик рабочих 1870-х годов.

Среди поваров практически нет женщин. Это можно объяснить тем, что повара берут рис и нарезанную сырую рыбу голыми руками, а женщины пользуются косметикой и нельзя, чтобы косметика, которую женщины используют для рук, была перенесена в пищу. Однако на самом же деле объяснить это можно тем, что приготовление суши — это сфера исключительно мужских занятий.

Обычно в *сусия* бывает два вида посадочных мест — за столами в конце комнаты и на стульях вокруг длинного суши-бара — *мавари-суси*. В первом случае посетители, сидящие за столами, заказывают уже сформированные наборы, содержащие большое количество различных видов рыбы. Как правило, повар готовит поднос из восьми или десяти суши, а официант приносит его к столу. В зависимости от сортов рыбы и толщины кусочков, наборы отличаются по цене, но ее можно точно узнать заранее из меню. При втором варианте — *мавари-суси* — посетитель, сидя перед движущимся конвейером, на котором ставят тарелочки с суши, может отведать любые по своему вкусу, а потом расплатиться за «съеденное число тарелок». Именно здесь собираются настоящие ценители. У стойки, как правило, работает шеф-повар *итамаэ*. Между шефом и незнакомым ему посетителем почти сразу начинается взаимооценка. Клиент оценивается по многим нюансам поведения, уже с первого заказа. Дилетант выбирает вид рыбы не по сезону или заказывает виды *суси* бессистемно, что нарушает общее комплексное впечатление от еды. Такой клиент редко удостаивается особого внимания шефа.

Большинство клиентов начинает трапезу с *сасими мориавасэ*. Это сезонный набор сырых морепродуктов (без риса) по принципу «всего понемногу». Тут клиент полностью отдается во власть *итамаэ*. Под *сасими* заказывается *сакэ*, японское ри-

совое вино. Затем можно переходить к *суси*. В меню есть раздел *омакасэ*, раздел тех блюд, на которые в данный день делается скидка в цене. Но ею редко кто злоупотребляет. Ведь в *сусия* приходят получить удовольствие, а не наесться. Обычно начинают заказ с трех видов *суси* из тунца. После тунца могут быть *ика-суси* (с тонкими белыми пластинами каракатицы, достаточно твердыми), или *маадзи*, японская ставрида. В Токио ее называют просто *адзи*. Круглый год популярны сладковатые длинные креветки. В сезон заказывается *анаго* (морской угорь), приправленный соевым соусом *тарэ* [Тебин, 2003: 32].

Есть *суси* на самом деле не очень просто. К *суси* обязательно подают соевый соус, нередко слегка разбавленный водой. *Суси* необходимо обмакивать в этот соус. Сложность же состоит в том, что нужно обмакивать, а затем класть себе в рот той стороной, на которой лежит кусочек рыбы, а никак не рисом. Только так можно оценить вкус свежей рыбы. Сделать это палочками довольно сложно. Не имея навыка и сноровки можно уронить *суси*, так и не попробовав ее. Однако эту процедуру можно упростить — просто взять кусочек риса с рыбой руками. Это не будет считаться дурным тоном, а скорее продемонстрирует хорошее знание традиций. Правило есть *суси* руками относится к эпохе Эдо (XVII–XIX вв.). Тогда *суси* продавались на улице и обычно посетители ели их руками, стоя за столами, вынесеннымими на улицу. Интересно, что и тогда, и сейчас вместе с *суси* подаются тонкие ломтики маринованного имбиря. Его функция очень важна. Во время трапезы подаются разные виды рыбы, и вкус у них, естественно, тоже разный. Однако после второй порции эту разницу почувствовать нелегко. Небольшое количество имбиря помогает убрать вкус только что съеденной рыбы и ощутить новый вкус.

К *инсёкутэн* в Японии также относятся кафе, которые, находясь в разных районах страны, специализируются на кулинарной достопримечательности родных мест. Порой эти блюда бывают довольно экзотичными, но неизменно пользуются большой популярностью, особенно среди туристов. Местные кулинарные достопримечательности все в целом принято называть *кёдо рёри* (郷土料理), т.е. «кухня родных мест». Характеризуя *кёдо рёри*, Синода Осamu отмечает: «В большинстве случаев для приготовления особенных местных блюд, появив-

шихся в оторванных от окружающего мира малых и крупных районах во времена, когда транспортное сообщение было развито слабо, использовались традиционные сельскохозяйственные культуры данных мест, а также те ингредиенты, которые всегда были под рукой. Однако есть и другие примеры. Например, блюдо *саба-дзуси* — сузи из японской скумбрии, распространенное в горных районах префектуры Киото. Оно свидетельствует о кулинарной искушенности местных жителей, которые для его приготовления не используют местные сельскохозяйственные культуры» [Нихон фудзоку, 1979: 169].

Отличительной чертой этих японских ресторанов является то, что каждый из них стремится не повторить другой, а обрести свой собственный стиль. В этом им помогают местные географические и этнографические различия и традиции, местная экзотика. Например, на Хоккайдо популярны крабовые рестораны, а в Осака — *сасими* из ядовитой рыбы *фугу*. При этом разнообразие местных деликатесов очень велико. Так, в преф. Кумамото некоторые кафе специализируются на *караси-рэнкон* — корне лотоса, приправленном горчицей; в преф. Хиросима — на *какимэси* — рисе с устрицами; в преф. Исиакава — на *дзивуни* — жарком из утки, подаваемым с хреном-*васаби*; в преф. Тояма — на *куродзукuri* — соленой каракатице в собственном соку; в преф. Нагано на *гохэймоти* рисовых моти, обжаренных в масле с добавлением соевого соуса [Нихон фудзоку, 1979: 169]. Можно привести и другие многочисленные примеры такого рода.

Большое число кафе-*инсёкутэн* выигрывали за счет обращения к специфике не столько локальной кухни, сколько за счет региональной. Хорошо известно, что в Японии издавна существовало два историко-культурных центра. Один, известный как район Камигата, включал в себя древнюю столицу Киото, а также г. Осака и их окрестности. Второй — это был г. Эдо (Токио), возникший лишь в начале XVII в. Противостояние Эдо-Камигата нашло отражение во всей японской культуре: литературе, живописи, праздниках и т.д. Просматривалось это противостояние и в особенностях кухни каждого из этих двух районов. Целью местных кафе зачастую оказывалась нарочитая демонстрация кулинарной специфики своего региона. А специфика заключалась в следующем. В районе Камигата

было принято иметь дело с речной или вяленой рыбой, использование же свежей морской рыбы было ограничено. Кроме того, поскольку земли здесь всегда были плодородны и особенно велик был урожай зеленых культур, здешняя овощная кухня — настоящий рай для гурманов. Район Камигата всегда считался тихим, спокойным местом, где жизнь течет спокойно и размеренно. Вероятно, поэтому здесь исстари наслаждались легкими приправами, употребляя в пищу разбавленный (менее соленый) соевый соус и никогда не любили ярких кричащих цветов при сервировке.

Кухня же Эдо, наоборот, изобилует свежей морской рыбой. В Эдо уже не было размежеванной жизни придворной аристократии, это был оживленный самурайский город, в котором позднее проживали активные энергичные горожане. Была чрезвычайно высока потребность в пищевой соли. Соответственно пищу приправляли крепкими специями и использовали соленый соевый соус.

Приведенное объяснение дают современные японские учёные [Нихон фудзоку, 1979: 125]. Это ли реальная причина, но кухня Токио и сегодня — гораздо более острая и насыщенная, чем кухня Киото и всего района Камигата.

§ 2. Особенности инокультурных заимствований

Первые контакты японцев с европейцами, как известно, относятся к XVI–XVII вв. Благодаря этим контактам в быт и культуру японцев проникло немало явлений, в числе которых были и идеи христианства, и огнестрельное оружие, и т.д. Однако, по мнению Санада Осаму, кулинарные традиции “южных варваров” (испанцев и португальцев) и “рыжеволосых варваров” (голландцев), не оказывали значительного влияния на японскую национальную кухню» [Нихон фудзоку, 1979: 352]. Переломным моментом в связи с этим принято считать 1853 г., когда корабли американского адмирала Перри прибыли в Японию. Однако бум европейской кухни начался несколько позже, уже после революции Мэйдзи, т.е. после 1868 г. Именно тогда укоренился термин *сэйё рёри* (西洋料理), т.е. «западная кухня». При этом зачастую под этим термином понимались разные понятия. Так, в ресторанах европейских гостиниц до-

минировала английская кухня, в то время как в подавляющем большинстве городских ресторанов тон задавала французская кулинария. Появление итальянской, испанской, немецкой, русской и других ранее неизвестных кулинарных традиций пришлось уже на период после Первой мировой войны. А вот после Второй мировой войны английская кухня, представленная в ресторанах, изменилась на американский манер.

Рестораны, специализировавшиеся на европейской кухне, получили соответственно название *сэйё рёрия* (西洋料理屋), т.е. «рестораны западной кухни». Первоначально это были небольшие закусочные, где предлагались блюда европейской кухни. Считается, что ресторан «Кайётэй», который открыли в г. Йокогама иностранные рестораторы в первые годы эпохи Мэйдзи, был первым специализированным рестораном европейской кухни. Первым же европейским рестораном, открытым японскими рестораторами в 1869 г., был ресторан «Сакиётэй» в том же городе Йокогама. Однако это заведение было весьма скромным.

Интересно, несмотря на то что о существовании этих двух ресторанов доподлинно известно, официально первым рестораном европейской кухни считается ресторан «Микава», который начал работать в Токио в 1872 г. Он знаменит тем, что его посещали такие известные люди, как просветитель, писатель и общественный деятель Фукудзава Юкити.

Уже в 1873 г. гостиница «Сэйёкэн», расположенная в токийском районе Цукидзи, открыла свой ресторан, а в 1876 г. создала его филиал в районе Уэно. Эти рестораны быстро стали популярными среди японцев как подлинно европейские. К 1897 г. в них уже предлагали полный ассортимент европейских блюд, начиная от закусок и заканчивая десертами, а среди их посетителей возросла доля высокопоставленных чиновников.

Интерес к европейской кухне привел к тому, что с 1880-х годов один за другим стали открываться ресторанчики европейской кухни, ориентированные на рядовых граждан со средним достатком, и с 1900-х годов они стали абсолютно общедоступными. Основу их меню составляли рис-карё и свиные котлеты. Появилось также немало ресторанчиков, в которых был найден компромисс между европейской и японской кух-

нями. В то же время посещение высококлассных европейских ресторанов стало предметом гордости светского человека [Матоба, 1979: 353].

Вслед за появлением сети европейских заведений питания, в Японии возникла и новая профессия — официантки-дзёкё (女給). Это было сокращение от слова «девушки-прислужницы» — оннакюдзидзин (女給仕人). Их также называли оннабой (女ボ一イ). Безусловно, в том виде, в каком эта профессия появилась в Японии на рубеже XIX–XX вв., это была совершенно новая профессия, тем более для женщин. Если же взглянуть на эту ситуацию с исторической точки зрения, то очевидно наличие и в более ранние эпохи налога этой профессии. Так, еще в эпоху Хэйан (VIII–XII вв.) была своего рода профессия хайдзэн (配膳). Так называли людей, которые занимались сервировкой стола. При императорском дворе этим неофициально занимались жены высокопоставленных особ, формально — аристократы шестого ранга, занимающие пост қуродо (пост, не установленный сводом законов). В домах военной аристократии обязанности по сервировке стола исполняли слуги. Им приказывалось выполнять эту работу в соответствии со сложившимися в данный момент обстоятельствами, поэтому они не занимали специальной должности.

Уже в Новое время в Киото были специальные работники, которые также именовались хайдзэн и рассматривались как «обслуживающие за столом». Во время приемов они приносили столики и пиалы, расставляли их, собирали снятую при входе обувь и принимали на хранение вещи, которые были у гостей. На официальных приемах хайдзэн никогда не присутствовали в зале. В их обязанности входило консультироваться с поварами, в нужный момент связываться с кухней, расставлять перед гостями принятые у подавальщиков столики. Они всегда работали на свадьбах и на поминках [Синода, 1979: 502].

Официантки-дзёкё, конечно, отличались от хайдзэн. Это были профессиональные работницы сферы обслуживания европейского типа. Однако даже в облике девушек было еще многое от традиций: белые короткие передники, одетые поверх японского платья-кимоно, были их так называемой униформой.

Новая профессия пользовалась большой популярностью, и уже в 1930-х годах число официанток достигало 60 тыс. По состоянию на 1926 г. 76% официанток кафе-баров в Токио и Осака ранее не имели места работы, а среди тех, кто сменил работу, 38% составили бывшие служанки, 14% — секретарии и 10% — работницы швейной промышленности. В основном это были местные девушки, но было много и приезжих. Причин приобретения новой профессии в основном было две: помочь семейному бюджету (32%) и большой доход (12%) [Эндо, 1979: 312].

Доход предполагался в двух видах: либо в виде чаевых, либо в виде ежемесячной зарплаты, но выбор первой формы составлял 48%, и это означало, что большое внимание уделялось качеству обслуживания. Многие предпочитали проживать на месте работы (77%), но были и такие, кому надо было добираться на работу. Рабочий день длился до поздней ночи, поэтому даже за исключением промежутка для отдыха, он приближался к 12 часам. Общий срок службы был коротким, и многие женщины вскоре меняли место работы [Сэйкацу бунка, 1983: 99]. Во время Второй мировой войны профессия официанток была запрещена, но после ее окончания возродилась вновь. Появилисьочные клубы-кабаре и другие заведения; официанток же стали называть хостес. Стало много работниц, живущих в отдалении от места работы, за основу была взята ежемесячная заработка с включением чаевых.

С внедрением европейской культуры в Японии значительно расширился набор заведений общественного питания; появились на первых порах весьма непривычные для японцев заведения. Однако вскоре они прочно вошли в культуру и быт японского общества. Рассмотрим некоторые из них.

В 1898 г. пивоваренная компания «Эбису» стала открывать с целью рекламы пивные залы (ビールホール) и присваивать им свое название. Японское слово «байру-хору» (от англ. beerhall) было создано с учетом удачного расположения знаков японской азбуки на горизонтальных вывесках. Типичным представителем пивного зала было заведение под названием «Симбаси-сибиахору» перед станцией Симбаси. Помимо разливного пива там также подавали жареные котлеты и говядину. Заведение

было рассчитано на следовавших моде японцев и европейцев, ожидавших электричку. Позднее пивные залы расширили ассортимент и стали называться «Биа Ресуторан».

После появления в 1898 г. *бйру-хбр* название «хору» стало модным в сфере питания. И вскоре появились молочные залы — *мируку-хбр* (ミルクホール). Внутри находились столы и стулья, как в любом европейском кафе. Там можно было не только выпить молоко и съесть хлеб, что было для японцев весьма необычным, но и познакомиться со всеми свежими газетами и правительственные вестниками, поэтому популярность молочных залов росла. Удивляла также и европейская новинка — в молочных чашечках были вставлены золотые ситечки для тех чиновников, у кого были красивые усы. Позднее молочные залы стали превращаться в специализированные магазины, которые продавали только молоко [Сэйкацу бунка, 1983: 68].

Однако основным достижением развития общественного питания в европейском стиле стало появление такой формы кафе, как *киссатэн*. Первоначально слово произносилось *киттятэн*. Это были кафе, в которых подавали разные виды безалкогольных напитков, в том числе кофе или чай, пирожные, фрукты и другую легкую еду. Нередко внутри был установлен бильярд, карточный стол, имелись книги, писчая бумага и конверты. В кругах литераторов такие кафе сразу стали расцениваться, как место, где можно приятно коротать время. В середине XX в. произошло резкое увеличение числа подобных кафе. Каждое из них хотело иметь свою отличительную черту — так возникли музыкальные кафе, кафе с танцполом и т.д. Эта тенденция сохраняется и сегодня. Однако при всей специфике разных кафе постепенно *киссатэн* превратились прежде всего в место, где можно выпить кофе.

Кофе впервые был ввезен в Японию в 1877 г. Первый кофейный домик, открывшийся в 1888 г. в токийском районе Уэно, во многом копировал кафе, возникшие в конце XVII в. в Париже. Вскоре кофейные домики стали возникать и в других частях страны, привлекая к себе людей, искавших место для отдыха. С 1877 г. многое, несомненно, изменилось: теперь Япония ежегодно импортирует 380 тыс. тонн кофейных зерен

из более чем 40 стран, т.е. стоит на третьем месте в мире среди импортеров кофе [Санада, 2002: 24].

По части оригинальности в подаче кофе японским кафе, наверное, нет равных. Некоторые из заведений отдают предпочтение какому-то определенному сорту кофейных зерен, другие проявляют пристрастие к какому-то особому приему их прожаривания, собственной методике заваривать кофе в кофейнике с ситечком или, например, поражают всех неповторимо оригинальной формой чашки. А что касается готового продукта, то тут варианты тоже многочисленны: это может быть кофе, заваренный в перколяторе исключительно из зерен Килиманджаро или Мокко, или же из смеси различных зерен в присущей только данному заведению пропорции. В последнее время растущее число кафе специализируется на западном или китайском чае.

Новые тенденции появились и в организации досуга в этих кафе. Если в начале XX в. в этом направлении делались лишь первые шаги, то сегодня кафе-*киссатэн* становятся своего рода клубами по интересам, в которых собираются завсегдатаи. Среди кафе такого рода много музыкальных кафе, специализирующихся на музыке определенного жанра, будь то классика, джаз или рок. Раньше, когда системы записи и воспроизведения звука не отличались дешевизной, люди собирались в таких местах, чтобы послушать любимую музыку и выпить чашку хорошего кофе.

Теперь таких мест стало меньше, и одно из заведений, не дающих традиции угаснуть — это кафе «Мэйкёку кисса лайон» в токийском районе Сибуя. Оно было основано в 1926 г. Для улучшения акустики окна там закрыты толстыми занавесками. Сюда приходят отдохнуть, расслабиться, послушать музыку, почитать или позаниматься. Говорят, что там ничего не меняется вот уже более 50 лет. На видном месте стоят большие колонки, а возле них — 5000 пластинок с классической музыкой и 1000 компакт-дисков. Клиентура самая разнообразная: есть постоянные посетители, которые были таковыми и много лет тому назад, а есть и служащие компаний, заскочившие сюда в обеденный перерыв.

Менее привычны кафе-*манга*. *Манга* (книжки с рассказами в картинках) — часть современной культуры Японии. В квар-

тале книготорговцев в токийском районе Канда Дзимбо-тё есть кафе-манга, которое называется «Токё манга тантэй-дан». При последнем подсчете в ноябре 2001 г. в его коллекции было около 20 тыс. книжек-манга. Кофе подается за счет заведения — сумма в счете зависит от проведенного в кафе времени. Можно принести с собой готовую еду и при желании съесть ее тут, положив перед собой манга. Каждый день в «Токё манга тантэй-дан» приходит около 200 человек [Санада, 2002: 25].

В последнее время среди японцев особую популярность приобрели кафе-*киссатэн*, организованные по принципу самообслуживания: там сначала делают заказ у прилавка, а потом относят заказанное к своему месту. Самой первой на такую форму обслуживания перешла компания «Доутор кофе». В 1980 г., когда она начала работу, у нее было всего одно кафе, но цены в нем были примерно вдвое ниже, чем в обычных кафе. Покупателям понравились и цены, и ароматный кофе Доутор тоже. Эта сеть кафе сконцентрирована в Токио и в некоторых близлежащих префектурах. Число ее торговых точек на конец ноября 2001 г. составляло уже 826 единиц. В среднем по всей стране эта сеть обслуживает 540 тыс. человек в день.

Американская сеть кофейных баров «Старбакс» появилась в Японии в 1996 г.; у нее уже немало постоянных клиентов, особенно среди молодежи. Она заняла свою собственную нишу, предлагая множество разновидностей кофе эспрессо.

Однако нельзя не заметить, что увеличение числа столь демократичных и удобных кафе-*киссатэн* привело к кризису кафе других направлений. Они просто не смогли выдержать конкуренции. Согласно исследованию, проведенному Агентством по управлению и координации, в 1999 г. было 94 251 кафе, что меньше, чем в период наибольшего расцвета в 1981 г., когда их было 154 630 [Санада, 2002: 25].

Огромное число японцев сегодня начинают свой день с посещения кафе-*киссатэн*. Там предложат кофе, чай и сок, а также гренки, сэндвичи и легкие закуски. Утром можно заказать «комплексный завтрак», состоящий из подрумяненного тоста, яйца «в мешочек», салата и, конечно, кофе. За «комплекс» в кафе берут почти столько же, сколько за обычную чашку кофе. Во многих местах предлагают и «комплексный обед» с каким-нибудь напитком, и все это тоже по разумной цене.

В наши дни эти кафе стали характерной отличительной чертой современной японской культуры.

Процесс проникновения элементов европейской и американской культуры в бытовую жизнь японцев коснулся не только организаций общественного питания, но и самих блюд японской кухни. Однако в этом случае процесс заимствования оказался очень сложным и многогранным, состоящим из множества нюансов. С одной стороны, японцы с удовольствием пробуют незнакомые блюда иноземных кухонь, с другой — ревностно берегают свои собственные традиции, отдавая предпочтение тем блюдам, которые готовятся по древним рецептам и технологиям.

То, как японцы с большим интересом заимствуют элементы инокультурных традиций, адаптируя их порой до неузнаваемости, можно наблюдать даже в использовании такого традиционного продукта, как рис.

Как блюдо японской традиционной трапезы (*васёку*) сваренный на пару рис принято называть *гохан*. Однако тот же самый рис, приготовленный по той же самой рецептуре и в той же самой рисоварке, но положенный не в чашку, а на обычную тарелку, называют *райсу* (от англ. *rice*). Тарелка с рисом может быть подана как дополнение или отдельно положенный гарнир к «европейскому обеду» (*ёсёку*), т.е. к такой трапезе, когда на стол также будут поданы, например, салат (помидоры, огурцы, листовой салат) или гамбургер. Рис-райсу в этом случае будет предложено есть ложкой или вилкой.

Вообще, в кулинарном мире современной Японии с рисом и его восприятием происходят самые удивительные трансформации. Так, например, сегодня к числу наиболее популярных блюд из риса относится также *карэ-райсу* — индийское блюдо, пришедшее в Японию через Великобританию. В нем соус карри сгущают с помощью муки и добавляют к вареному рису. Гарниром к блюду служат маринованные овощи, приготовленные по рецепту приправы к традиционному японскому рису. Это блюдо стало настолько популярным среди японцев, что трудно даже поверить в его иностранное происхождение. А вместе с тем многие из блюд, которые сегодня подаются на стол в японских ресторанах и в семьях японцев в разное время

были заимствованы из разных культур. Однако и названия этих блюд, и способы их приготовления подверглись определенной адаптации, и сегодня действительно трудно представить, что еще недавно этих, казалось бы, истинно японских блюд не было в кулинарной культуре Японии. Правда, японцы очень аккуратно вносили изменения в способы их приготовления, и поэтому во многих случаях рецепты остались близкими к оригинальным. Единственным требованием для изменения рецептуры была сочетаемость этого блюда с рисом.

Иногда поиск этой сочетаемости заканчивался полным успехом. Так случилось в свое время с блюдом, известным сегодня как *омурайсу* — буквально «омлет и рис». *Омурайсу* — очень распространенное блюдо в Японии. Его считают западным блюдом, видоизмененным по вкусам японцев, потому что оно включает омлет и рис, приправленный томатным кетчупом. Большинство экспертов согласны, что *омурайсу* был впервые подан в 1902 г. в западном ресторане «Рэнга-тэй» в токийском районе Гиндза. Говорят, на мысль о таком блюде хозяина натолкнул старинный рецепт *тякин-дзуси* (суси в виде риса, обернутого тонким слоем омлета [Киси, 2002: 20].

Омурайсу сегодня подают везде, — от ресторанов в западном стиле и семейных закусочных до кофеен. Его также часто едят дома, так как приготовить его нетрудно. Еще в одном ресторане — «Таймэйкэн», подают — западные блюда вот уже 70 лет. В его меню всегда был *омурайсу*, а в 1985 г. появилась еще одна разновидность — *тампопо омурайсу*, что значит «омурайсу-одуванчик». В этой вариации тонкий, легко поджаренный омлет располагают на ложе из риса и разрезают ножом в форме цветка одуванчика [Киси, 2002: 20].

На рубеже XIX и XX вв. было заимствовано и прочно вошло в кулинарный обиход японцев еще одно чрезвычайно популярное сегодня в Японии блюдо — *мэнти кацу*. Это фарш из говядины или свинины, прожаренный во фритюре и в корочке из хлебных крошек, к которому подмешан лук.

Мэнти кацу — яркий пример адаптации западного блюда к японским вкусам того времени. В 1896 г. ресторан «Рэнга-тэй» в токийском районе Гиндза стал предлагать клиентам жареные во фритюре кусочки свинины, покрытые хлебными крошками. Со временем рецепт распространился под назва-

нием *тонкацу*. Это был ускоренный вариант приготовления свиных котлет, которые на Западе обкатывали в муке и жарили на сковороде. *Тонкацу* приобрели большую популярность, и вскоре повара стали разрабатывать похожие рецепты, жаря во фритюре и другие обкатанные в хлебе продукты, в частности мясо и рыбу. Говорят, одним из таких рецептов и стал *мэнти кацу* [Отани, 2003: 27].

Вместе с тем ошибочно было бы думать, что в японской кулинарии ощущалось только западное, европейское инокультурное влияние. На самом деле, начиная с конца XIX в. японцы стали активно экспериментировать на кулинарном поприще. В частности, возникновение индийской приправы *карри*. Есть немало и других ярких примеров. Так, китайским по своему происхождению является блюдо *сябу-сябу* — порезанная на ломтики толщиной с лист бумаги говядина, которую кусочек за кусочком опускают в бульон и затем макают в соус.

Блюдо *сябу-сябу* стало частью японской кухни после Второй мировой войны. Его прототипом послужило китайское блюдо из Пекина под названием *шувань ян жоу*, которое готовят в так называемом *хуо гуо ци* — сосуде в форме тора с очагом посередине. В оригинальном китайском варианте используются тончайшие ломтики баранины, которые держат всего пару секунд в бульоне, нагретом на углях. Подобно *сябу-сябу*, ингредиенты китайского блюда подаются с заправкой.

Известно, что в 1952 г. у владельцев ресторана «Суэхиро» в Осака появилась идея адаптировать кушанье к японскому вкусу. Баранину в Японии почти не едят, поэтому ее заменили на говядину. Три года спустя подавать *сябу-сябу* начал также токийский ресторан «Дзакуро». Вскоре блюдо распространилось по всей стране в качестве типичного блюда из говядины.

Что касается названия блюда, то говорят, будто оно происходит от звука шипения мяса в горячем бульоне. Однако Идзууми Акиёси, сотрудник ресторана «Дзакуро», говорит: «Я слышал, что, когда блюдо подали впервые, в меню оно называлось *гю-нику-но мидзутаки* («говядина, приготовленная в кастриюле в кипящей воде на столе») [Отани, 2005: 27].

Наиболее ревностные ценители *сябу-сябу* применяют оригинальный тип кастриюли с очагом в середине, но большинство семей пользуются более простыми емкостями — широкими

керамическими сосудами, которые помещаются на нагревательный элемент на столе. К тонким кусочкам говядины добавляют лук, тофу, китайскую капусту и грибы. Отдельные рестораны используют мясо и стебли овощей, а также бульон из бурых водорослей *комбу*. Существует два традиционных вида соусов для заправки: кунжутный (смесь соевого соуса и мелко измельченного кунжута) и цитрусовый (смесь цитрусового сока и соевого соуса).

Во время еды все сидят с палочками вокруг кастрюли, берут с тарелки кусочки предварительно тонко нарезанных ингредиентов и опускают их в горячий бульон. Считается, что наиболее вкусны недоваренные до конца куски. Естественно, некоторые любят подержать мясо в бульоне подольше. И в этом прелесть *сябу-сябу* — каждый готовит по своему вкусу прямо за столом.

Как известно, иностранные слова, которые входят в языковой обиход японцев, записываются специальной азбукой, которая называется *катакан*. Это же правило распространяется и на блюда. При этом наблюдается некий парадокс: блюдо может быть очень популярным, став неотъемлемой частью национальной культурной традиции, но при этом записываться азбукой для иностранных слов, как бы все равно подчеркивая его иностранное происхождение.

Однако наблюдается и другой процесс. Иногда сами японские блюда и их названия сочетают в себе как японские, так и западные традиции. В Японии чрезвычайно популярны креветки, которые называют японским словом *эби*. Креветки служат ингредиентом многих национальных японских блюд. Однако в последние десятилетия особую популярность получило блюдо *эби-фурай*, в названии которого одновременно присутствуют и японское слово *эби* и фонетически измененное слово *фурай* (от англ. *fry* — «кляр»). Речь идет о креветках, обваленных в панировке и обжаренных в масле. В ряде случаев креветки обмакиваются в кляре и жарятся в масле. Тогда получается *тэмпур*, известное сегодня в мире как типичное японское блюдо, несмотря на то, что рецепт пришел в Японию из Португалии примерно в XVII в.

Большой популярностью пользуется и китайское блюдо из лапши (*рамэн*), адаптированное под японский вкус. Этую лапшу

подают в бульоне, заправленном соевым соусом, добавив на нее сверху пару тонких кусочков свинины и зеленые овощи.

Сегодня на японском столе можно встретить и видоизмененные французские блюда, например, *короккэ* — небольшие котлетки из картофельного пюре с мясом и измельченным луком [Кавано, 1970: 44]. Японское слово *короккэ* происходит от французского *croquette*. Первоначально повара смешивали различные ингредиенты с густым белым соусом, охлаждали и лепили из этой смеси пирожки, покрывали их мучным тестом, взбитыми яйцами и хлебными крошками, а потом жарили во фритюре. В наши дни домашние *короккэ* делают из картофельного пюре, смешанного с луком, жаренным в небольшом количестве жира, и мясным фаршем. Из этой смеси обычно катают овальные пирожки и жарят во фритюре, как настоящие крокеты.

Знаменателен такой факт: в 1918 г. была популярна песенка, в которой были такие слова: «Мы сегодня будем есть *короккэ* и завтра тоже будет есть!» В песенке рассказывается о мужемолодожене, который любит свою жену и о том, как она готовит *короккэ*. Но готовит она его каждый день, и это приводит его в смятение. *Короккэ* было так популярно, что о нем даже пели! [Киси, 2000: 29].

Все большее число ресторанов включает в свое меню блюда из различных уголков мира. Но старомодные западные рестораны все еще привлекают немалое количество людей, и сегодня *короккэ* остается типичным блюдом. Популярны и готовые *короккэ*, которые продают в мясных магазинах и супермаркетах. Их часто подают на стол и дома: сверху *короккэ* покрывают острой соевой приправой, а сбоку кладут мелко нарезанную капусту. В ресторане их могут подать с салатом из шинкованной капусты и спагетти, чтобы придать разнообразия и колорита, как правило, с темно-коричневым соусом.

Как видно, японские блюда, имеющие иностранное происхождение, а также их названия, сохранившие память об этом происхождении — это важная часть современной японской культуры. И совершенно очевидно, что через кулинарные традиции можно понять многие аспекты японского языка и национальной культуры.

Однако при всем разнообразии современной японской кухни, при всех иноземных влияниях и заимствованиях она по-прежнему во многом остается традиционной. И это касается прежде всего такого явления, как приправы — своего рода визитной карточки японской кулинарии. К числу наиболее важных ингредиентов для приправ можно отнести бобы, сою и морепродукты. Так, на основе соевых бобов готовится паста-*мисо*, известная вне Японии как составляющая японских супов *мисо-сиро*. Это не горячие, а чуть теплые жидкые супы, в состав которых помимо бульона также могут входить соевый творог-*тобу*, водоросли или овощи.

Мисо традиционно называется пастой из перебродивших бобов. Однако технология приготовления *мисо* гораздо сложнее и подразумевает несколько этапов. Соевые бобы варят на пару, затем солят, разминают и добавляют квасящий грибок *кодзи*. Известны также случаи, когда после разминания бобов в полученную массу добавляют солод и хлебные дрожжи [Вафу рёри, 1976: 28]. В процессе приготовления смесь бродит и выдерживается в течение нескольких месяцев.

Знаменательно, что, несмотря на все возможности технического прогресса, *мисо* по-прежнему готовят «дедовским» способом, т.е. помещают бродящую смесь в деревянную бочку, накрывают хлопчатобумажной тканью и придавливают круглыми плоскими камнями, располагая их по всему диаметру бочки. Считается, что этот способ приготовления *мисо* пришел в Японию из Китая более тысячи лет назад. Но как издавна случалось с заимствованными блюдами, кулинарный процесс подвергся адаптации и, более того, приобрел многочисленные локальные особенности, показывающие специфику приготовления *мисо* в разных районах Японии. В основном эти локальные особенности связаны в Японии с технологией приготовления квасящего грибка *кодзи*, который в зависимости от района выращивают на соевых бобах, рисе, ячмене или другом зерне.

Вообще, технология приготовления *мисо* — яркий пример того, как традиции умело сохраняются в современной японской кулинарии. Более того, именно верность традициям и повышает степень доверия к фирме, производящей ту или

иную продовольственную продукцию. В кулинарном бизнесе Японии предметом особой гордости является применение пусть примитивных или, с точки зрения современного человека, устаревших технологий и оборудования, если они «дышат» стариной, и благодаря им продукт напоминает именно тот, который готовили сто и более лет назад. И это особый ракурс во взаимодействии понятий традиции и новации в современной японской кухне.

Как правило, фирмы такого рода хорошо известны не только в той местности, где они находятся, но и в других районах страны. Общеизвестен тот факт, что японцы, отправляясь в путешествие или на экскурсию, обязательно хотят отведать и привезти домой те кондитерские изделия и приправы, которые считаются специфическими для этой конкретной местности. Именно поэтому и гиды, и путеводители не скрывают на рассказы о кулинарных достопримечательностях даже небольших городков и деревень. Так, например, если туристы оказываются в городе Адзумино префектуры Нагано, то они обязательно отправляются в магазинчики фирмы «Маруяма мисо», где можно купить известное сегодня по всей стране *синсю-мисо* — вид рисового мисо темно-коричневого цвета с легким вкусом.

Эта фирма существует уже более ста лет, но и сегодня почти 30% всего производимого в стране мисо принадлежит ей. Там по-прежнему соевые бобы не везут издалека, а закупают у местных крестьян, и варят их не на газу, а все в тех же печах (на дровах), которые построил еще первый владелец. Кроме того, здесь, как и сто лет назад, не используют масло. Нынешний владелец фирмы, имеющий свой личный сайт в Интернете [www.omiso.jp] и отвечающий не только на многочисленные заявки и заказы, но и дающий через него советы по использованию и хранению своего продукта, Маруяма Такаси (представитель четвертого поколения владельцев фирмы), так говорит о достоинствах технологии приготовления своего мисо: «Дерево дает мягкий естественный жар, сохраняющий прекрасный аромат соевых бобов» [Торикай, Санада, 2006: 12]. Вероятно, в этом и есть уникальный традиционный вкус мисо, который остается неизменным даже при долгом хранении.

Однако понятие сохранения традиций относится в Японии не только к исконным блюдам, уже много веков являющимся обязательными на столе японцев. Интересно, что даже заимствованная кулинария, если она прижилась в японском рационе, начинает «свой» отсчет традиций. И в этом смысле прекрасным примером соединения традиции и новации в японской кухне может стать соус *карри*, который уже 80 лет популярен в Японии. Как уже говорилось, карри — блюдо индийского происхождения, которое подают вместе с рисом (*каррэ-райсу*). При этом зачастую — на тарелках с разделителем: на одну половину тарелка кладут чистый рис, на другую — соус карри, достаточно густой, в который могут быть добавлены овощи или кусочки мяса. Сегодня это блюдо, имеющее много модификаций в рамках установленного канона, можно отведать почти во всех ресторанах не только Токио, но и других городов Японии. Однако в индустрии приготовления карри есть и свои фирмы-законодатели, главное достоинство которых — это опять-таки следование традициям.

Так, особой популярностью в центре Токио, в районе Синдзюку уже много десятилетий пользуется ресторан семьи Накамура, основанной в 1901 г. Первоначально это была небольшая кондитерская, но в 1927 г. с появлением в семье Накамура выходца из Индии по имени Бос, который женился на их старшей дочери, кондитерская превратилась в небольшой ресторанчик, где готовили в том числе и карри. К этому времени в Японии карри уже начал завоевывать популярность. Готовили его способом, привезенным из Англии, т.е. путем смешивания муки и порошка карри. Бос отстаивал другой способ приготовления, более традиционной для индийской кухни. Следовало добавлять лук, много разных специй, высококачественное масло, а также куриное мясо на косточках. Такой набор ингредиентов был совершенно нов и даже экзотичен для японской кухни, однако, именно такое карри пришлось по вкусу японцам. Несмотря на дороговизну этого блюда в ресторане Накамура, оно пользовалось неизменным спросом.

За прошедшие 80 лет технология приготовления карри в этом ресторане принципиально не изменилась, хотя нынешние повара находятся в постоянном творческом поиске,

подбирая все новые ингредиенты для улучшения вкуса. Среди нововведений можно назвать такие, как замена лука более сладким и его более тщательное обжаривание, увеличение количества порошка на пять грамм, использование куриного мяса только из префектуры Фукусима. Нынешний шеф-повар ресторана г-н Футомия так говорит об этих новациях: «В наше время, полное стрессов, люди предпочитают острую пищу. Это вкус новых традиций. А карри так любят потому, что это блюдо остается неизменным, постоянно меняясь» [Ёмиури, 2007: 12].

Слова г-на Футомия могли бы стать девизом для всей современной японской кухни, которая открыта для новаций, но вместе с тем остается глубоко традиционной, ценя такие качества пищи, которые перестали быть значимыми в европейской кухне. Речь идет о сохранении природного вкуса продукта путем приготовления пищи «естественнным способом», т.е. путем сквашивания, сушки на солнце, ферментации при помощи особых бактерий. Эта сфера японской кулинарии практически неподвластна никаким влияниям извне. Может быть, именно поэтому продукты, прошедшие такую обработку, столь трудны для вкусового восприятия иностранцами. То, что вызывает у японцев радость от пленительного вкуса, рожденного природой, у иностранцев может вызывать откровенное неприятие. Это касается и вкуса, и запаха, и самого знания о составе предлагаемой еды. И в этом случае не могут помочь никакие рассказы японцев о важности для здоровья питательных веществ продукта.

Почти классическим примером такого рода стало блюдо *нэттō*, перебродившие соевые бобы. Если говорить о полезности, то этому продукту поистине нет равных: в нем много белка и витаминов, оно способствует улучшению циркуляции крови. *Нэттō* едят, перемешав с мелко нарезанным зеленым луком и соевым соусом, подают с рисом. Чтобы приготовить *нэттō*, мелкие соевые бобы варят на пару и добавляют в них бактерии, живущие в рисовой соломе. При определенной температуре начинается процесс брожения. В результате получается сильно и (мало сказать!) неприятно пахнущая клейкая масса, которая растягивается в нити, едва ее возьмешь палочками. Немного найдется любителей *нэттō* среди иностранцев,

несмотря на всю полезность этого блюда. К столь же экзотическим, с нашей точки зрения, продуктам можно отнести и *сиокара* (маринованные рыбные внутренности), *гёсё* (острый соус из квашенной рыбы или моллюсков) и *нарэ-дзуси* (прообраз популярных сегодня во всем мире *суси*; маринованная смесь рыбы или моллюсков с рисом; рыба солится в течение месяца с икрой, а затем маринуется в рисе около года) и другие [Вафу рёри, 1976: 31–34].

Как видно, современная японская кухня — это сложное многогранное явление, в котором традиции и новации взаимодействуют, ставя и решая самую главную задачу японской кулинарии — сохранение изысканного природного вкуса. Современные технологии и новые ингредиенты вносят свой вклад в изменение облика японской кухни, равно как и многочисленные кафе и рестораны, ориентированные на иностранную пищу. Японцы с удовольствием едят китайскую, корейскую, а также европейскую прежде всего итальянскую кухню. Но, как представляется, делают это весьма дозированно, все равно отдавая предпочтение японской еде. Именно поэтому и сегодня особой популярностью пользуются лавочки и магазины, продающие продукцию по старинным рецептам, а к чужеродным блюдам, попавшим все-таки на японский стол, предъявляется требование сочетаемости с рисом и традиционными приправами. Новации в еде видны в Японии повсюду, но это лишь верхняя яркая, красочная часть айсберга, которая покоится на мерно отсчитывающей десятки и сотни лет японской кулинарной традиции.

Глава III

СИСТЕМА ПИТАНИЯ И ТРАДИЦИОННАЯ КУЛЬТУРА ЯПОНЦЕВ

Важным аспектом в изучении системы и модели питания считается проблема взаимодействия этой системы со всей традиционной культурой, в частности, с календарно-обрядовой традицией, с разными направлениями декоративно-прикладного искусства. Японский материал дает в этом отношении весьма интересные примеры такого взаимодействия, так как для японской системы питания эстетический аспект имеет столь же важное значение, как и непосредственно кулинарный. За века в Японии сложились четкие представления о правильности подбора посуды и умении сервировки стола, о форме и функциональном назначении каждого из предметов столовой и кухонной утвари, а также о приуроченности блюд к разным датам традиционного календаря. Все это дает основание говорить о своего рода эстетике питания японцев, включающей такие понятия, как эстетика столовой утвари, эстетика сервировки и этикет.

§ 1. Столовая утварь и японская культура

Столовая утварь японцев является прямым отражением сложившейся веками традиции принятия пищи, при которой предполагается сидение на полу и возможность поднимать чашки и тарелочки, поднося их ко рту. Сидение на полу во время трапезы привело к созданию нескольких типов столиков, способствующих аккуратному принятию пищи в комнате, которую устилают маты-татами, и чистота их всегда должна быть безупречной. Дозволенность поднимать посуду со стола привела к распространению большого числа весьма небольших по размеру предметов столовой утвари. Рассмотрим наи-

более характерные для японской культуры в целом и культуры питания в частности предметы столовой утвари.

Японская трапеза, как и практически любая другая, не обходится без стола. Столик и подставку для еды было принято называть *сёкутаку*, подразумевая, что форма и размер *сёкутаку* могут быть самыми разными.

Японские ученые склонны считать, что в Японии столиком начали пользоваться еще в эпоху палеолита, используя для этого плоский камень, деревянную дощечку и плетеные изделия. С появлением металлических инструментов стали изготавливать исключительно деревянные столики с бортиком и ножками, покрывали их лаком, расписывали или инкрустировали [Нихон фудзоку, 1979: 315].

Среди столиков традиционно выделялись *цукуэ*, *о-дзэн*, *тябудай*, *какэбан* и *тэбуру*. *Цукуэ* — это маленькие и низкие (не выше 35 см) столики, за которыми японцы сидят, поджав ноги (коленями вперед и опираясь корпусом на пятки). *Цукуэ* характерны для домашнего быта, за ними обычно собирается вся семья. *О-дзэн* когда-то рассматривались как показатель достатка дома, и обладатели в домашнем хозяйстве двух-трех таких столиков искренне гордились своим богатством. В старой Японии *о-дзэн* использовались в быту дворянства и аристократии. Это были еще меньшие по размеру столики, отличавшиеся от *цукуэ* закраинами по бортикам. *О-дзэн* является индивидуальной утварью, он исполняет также функцию подноса, на котором приносят еду и ставят перед обедающим. На парадных обедах перед каждым обедающим ставится по три таких столика с разными наборами блюд. Похожими по виду является *тябудай* — низенький столик для чая. Особенность его заключается в том, что у него четыре складные ножки, которые могут задвигаться попарно внутрь. С убранными ножками он принимает плоский вид и легко прислоняется к стене или помещается между шкафами, т.е. ставится на бок. Стандартная высота *тябудай* — 31 см. При этом за него легко садятся четыре человека.

Интересна история и такого столика, как *какэбан* (懸盤). Это столик для еды на четырех ножках, который ставят себе на колени. Появившись в период Хэйан, он стал прообразом

современных японских столиков для еды. Зачастую это лакированные столики, как правило, черные снаружи и красные внутри, нередко расписанные золотом или серебром. На внутренней стороне столешницы, которая ставится на колени, наклеена ткань. Некоторые сделаны из ароматного дерева. Столешницы, ставящиеся на колени на поставке, появились примерно в XIII–XIV вв., а позднее четыре ножки этой подставки приобрели сильно выпуклую форму. В этом виде они и сейчас очень распространены. *Какэбан* послужили основой для создания более поздних столиков на одного или двух человек. И, наконец, *тэбуру* — это высокий стол в европейском стиле.

Поскольку почти все названные разновидности столиков для еды предполагают принятие еды «по-японски», т.е. сидя на полу, нельзя попутно не обратить внимания на другие «мебельные» атрибуты японской трапезы. Известно, что мебель вообще мало характерна для японского быта. Японская манера сидеть исключает наличие мебели для сидения: на полу стелется только плоская подушка *дзабутон*, на которой сидят, поджав или скрестив ноги. При этом откинуться или облокотиться не на что: лишь иногда рядом с сидящим ставится маленький подлокотник *кёсоку*, пользование которым можно отнести к разряду отмирающих навыков [Арутюнов, 1968: 143].

В последнее время получили более широкое распространение кресла *дзаису*, которые внешне выглядят по-европейски, со спинкой, с подлокотниками, с плоским сидением, но без ножек. Такое сидение ставится прямо на татами, на него кладут дзабутон, и сидят (мужчины), скрестив «по-восточному» ноги, но облокотившись или откинувшись на спину. Такой предмет по происхождению и внешнему виду близок к европейскому быту, но приспособлен к взаимодействию только с японской обстановкой и используется в соответствии с традиционными навыками, лишь слегка видоизмененными.

Что же касается непосредственно столовой утвари, то ее история уходит в глубокую древность, откуда, по всей видимости, и пошли первые обозначения столовой посуды, такие как *хиратэ* и *куботэ*. Оба они составлены из двух слов: «хира», произведенное от «хирой» — «плоский, ровный», и «тэ» — «рука»; «кубо» означает «впадина, углубление», а «тэ» — «рука».

Вероятно, эти определения относились к ладони, либо распямяленной, либо сложенной горстью. Как отмечала в этой связи Р.А. Ксенофонтова, известный отечественный японист, специалист по истории японского традиционного гончарного искусства, «подобные названия могут свидетельствовать о существовании такого периода в истории японской столовой посуды, когда сосудов для еды не было, а пища выкладывалась просто на ладонь или на ладонь, сложенную горстью» [Ксенофонтова, 1980: 22]. Отголоски этого кое-где сохранились до наших дней. Так, в некоторых районах Японии во времена земледельческих праздников участникам коллективной трапезы пища и сегодня обязательно раскладывается на ладони [Кавабата, 1958: 286].

Считается, что первым материалом, из которого стали изготавливать столовую посуду, были листья деревьев. Она называлась *касиха* («каси» означает «дуб», а «ха» — «лист»). Это название следует, вероятно, понимать так, что в древности в качестве посуды для подачи пищи использовали листья дуба. Как известно, на протяжении всей японской истории вплоть до настоящего времени листья деревьев применяют для сервировки стола. Листья деревьев постоянно встречаются также в культовой практике — в отдельных районах страны подношение богам раскладывается на листьях хурмы или дуба. Во многих сельских районах Японии в день посадки рассады риса полагается в качестве столовой посуды использовать только листья деревьев [Кавабата, 1958: 286].

Листья послужили и исходным материалом для изготовления тех сосудов, на которые оказались перенесенными названия *хиратэ* и *куботэ*. *Хиратэ* закрепилось за сосудом, состоящим из скрепленных между собой листьев, — вероятно, он выполнял функцию тарелки. Что представлял собой сосуд *куботэ*, сделанный их тех же листьев, неясно [Ксенофонтова, 1980: 22].

В древности в качестве столовой посуды кроме листьев использовались керамические сосуды типа *доки*, а также сосуды типа *магэмоно*. В неолитической Японии керамика была широко распространена, но форма изготавляемых изделий была очень многообразна и нестабильна — подчас бывает трудно

соотнести какие-то ее виды с функцией столовых принадлежностей. Однако на определенном этапе появляется следующая пара названий для столовой посуды — *хирасара* и *цубосара*. *Сара* — это название керамического сосуда типа тарелочки. Название «хирасара» буквально означает «плоская тарелка», а «цубосара» — «тарелка типа горшка-цубо». Дальнейшая трансформация этих названий привела к появлению названий «хира» и «цубо». Под такими названиями в древности были известны деревянные чашки, более мелкая разновидность которой называлась *хира*, а более глубокая — *цубо* [Китагава, 1928: 409].

Все три вида столовой утвари (*сара*, *хира*, *цубо*), появившись в древности, просуществовали вплоть до XX в. и в той или иной степени существуют до сих пор. Что касается тарелок, то они всегда были одним из ведущих видов столовой посуды. А среди них основным были тарелки-*сара*. К сожалению, история их развития в древней Японии прослеживается нечетко, но известно, что уже тогда существовали дисковидные сосуды с мягко поднятыми вверх краями в виде низкого вертикального бортика, а также фигурные тарелки. Иными словами, в Японии уже тогда существовали две разновидности тарелок — круглая и фигурная.

В материалах X–XIII вв. встречается упоминание о тарелках диаметром 24 см. В качестве тарелок использовались также крышки от чашек *цубо* и *хира* [Ксенофонтова, 1980: 33]. «Золотой век» тарелок-*сара* пришелся на XVII–XVIII вв., когда в Японии стали в большом количестве производиться фарфоровые изделия. Тогда и появились разные по размеру и форме тарелки: круглые, плоскодонные, с плавно поднятыми краями; круглые, плоскодонные с плавным марли и отогнутыми краями, а также фигурные. Среди них известны четырехугольные, шестиугольные, в виде стилизованных рыб, листа, веера или венчика цветка.

Декор на тарелках располагался на их внутренней поверхности, причем она воспринималась как единая плоскость для всего живописного изображения. При этом круглые, плоскодонные, с плавно поднятыми краями тарелки — основная форма тарелок XVII–XVIII вв. и тарелочек XIX–XX вв., но уже

в XVII–XVIII вв. наблюдается тенденция развития производства фигурных тарелок, и в XIX–XX вв. это привело к тому, что фигурные тарелки превратились в характернейший для японской фарфоро-керамической столовой посуды вид [Ксенофонтова, 1980: 37].

Интересна и история развития *цубо* (壺). Этим термином в японской традиции стали обозначать не только, и даже не столько глубокие чаши и тарелки, а кувшины, отчего *цубо* перестали быть предметами столовой посуды, а перешли, по сути, в разряд кухонной утвари. Вообще, кувшин *цубо* — это сосуд в форме шара или продолговатый с горльшком; он может быть глиняным, фарфоровым, металлическим или стеклянным, и используется главным образом для хранения жидкостей. Они бывают разные по размеру: маленькие — от нескольких сантиметров и большие, которые могут вместить нескольких взрослых людей (большие *цубо* называются «камэ»).

Сфера применения кувшинов *цубо* была очень велика. Главным образом они использовались для хранения продуктов, нередко в них нагревали пищу, а также оставляли овощи дозревать, их широко использовали в религиозной практике. Много позже *цубо* стали использовать для сервировки стола и даже в качестве вазы для цветов. Известны случаи, когда горльшко *цубо* заклеивали кожей и использовали кувшин как ударный музыкальный инструмент. Кувшины-*цубо* выполняли и эстетическую функцию. Нередко искусно выполненные кувшины становились объектом любования.

В хозяйстве же широко использовались кувшины-*камэ* (甕). *Камэ* — это глиняный сосуд, имеющий форму большого кувшина *цубо*. От кувшинов *цубо* *камэ* отличается только размером; относительно маленькие кувшины-*камэ* называются *цубо*. В Японии *камэ* развивались исключительно как сосуды для хранения жидкостей: воды, масла и соевого соуса. Центрами производства *камэ* традиционно считались шесть древних гончарных мастерских в провинциях Токонамэ, Сэто, Тамба, Сигараки, Этидзэн и Бидзэн, где создавали большие *камэ* объемом 1 и 2 коку (ок. 180 и 360 л соответственно).

Как уже отмечалось, *цубо* и *камэ* использовались исключительно для хранения продуктов, в основном жидкких. Для транспортировки в хозяйстве были емкости — *тару*. Это были своего рода бочки с крышкой для транспортировки сакэ, масла, соевого соуса и других жидкостей. Также в них хранили мисо и соления. Большинство бочек *тару* было сделано из белого дерева, криптомерии, ивы или дуба; нередко их стягивали бамбуковыми обручами. Однако среди *тару* были и лакированные, и обклеенные бумагой, и завернутые в рогожку и разные другие виды. Бочки для масла и для мисо были более узкие, длинные и их корпус везде был одинаково выпуклый, а вот бочки для сакэ и соевого соуса всегда имели расширение сверху. Считалось, что так удобнее грузить их на корабль. В XVII–XVIII вв. популярность приобрели *сасидару*, имеющие форму коробки (ящика) с горлышком. Их покрывали лаком и расписывали. *Сасидару* с сакэ было удобно брать с собой на праздники. Небольшие ивовые тару квадратной формы можно и сегодня увидеть в Японии во время народных праздников [Нихон фудзоку, 1979: 128, 405, 429].

Однако, несмотря на значимость тарелок и кувшинов для японского быта, все-таки самое важное место среди столовой посуды занимали чашки. В древности для обозначения чашки не было единого термина. Их называли *мари*, *яри*, *коси* или *хикиирэ*. Затем буддийскими монахами секты дзэн было введено название *ван*. В XIII–XIV вв. так назывались небольшие китайские керамические чашки, которые были привезены из Китая специально для питья чая, первоначально распространенного среди монахов. Со временем этим китайским названием стали называться чашки любого назначения. Правда, в отдельных местностях, например, на о-ве Кюсю и в северной части о-ва Хонсю, еще и в настоящее время любая чашка, в том числе фарфоровая или керамическая, может быть названа *исигоки*. С древности здесь чашки изготавливались из дерева и назывались *гоки*, и это название сохранилось вплоть до XX в. [Шукадзаки, 1958: 109]. Чашки до керамических изготавливались из дерева и покрывались лаком.

В X–XIII вв. такие чашки были двух видов: для риса — *мэси-ван*, для супа-*сиру* — *сируван*. Более мелкие сосуды назывались

хира, более глубокие — *цубо*, причем это были сосуды с крышками. Вероятно, чашка с общим названием *цубо*, используемая для индивидуальной еды, называлась *ован*, чашка *хира* для индивидуальной еды супа — *накаван*.

Чашки были довольно большие: диаметр *ован* — 26 см при глубине около 10 см, диаметр *накаван* — 24 см при глубине 6 см. Большие размеры столовых чашек в значительной степени были связаны со спецификой рациона питания, который был, как правило, двухразовым. При этом одних только злаковых культур или риса в день на одного человека в среднем полагалось около 0,9 л [Yanagida, 1957: 37]. Правда, различные слои населения не всегда придерживались этого рациона, но наиболее строго соблюдали его самураи и крестьяне. Со второй половины XIX в. рацион питания в масштабе всей страны стал трехразовым.

У больших деревянных чашек, покрытых лаком, было округлое донышко, плавно переходящее в почти вертикальные стенки туловища, и обручевидная ножка. Р.А. Ксенофонтова определяет их как «полушаровидные» [Ксенофонтова, 1980: 31]. Вероятно, особенность форм этих чашек, то есть их глубину и почти цилиндрическое туловище, а также относительную стабильность их формы на протяжении многих столетий, можно объяснить удобством еды из них рассыпчатого риса. Известно, что в XVIII в. в городах изменился кулинарный прием приготовления риса: он стал мягким и клейким. Новый вид кулинарной обработки риса отразился на форме чашек — расширилась верхняя часть их туловища. Чашки новой формы стали называться *асагао* [Кавабата, 1958: 62, 286].

В XVIII в. форма и размер деревянных столовых чашек, покрытых лаком, стали более разнообразными. Полушаровидная форма была уже представлена несколькими вариантами, а размер их заметно уменьшился по сравнению с чашками *хира* и *цубо* старинного образца. Диаметр таких чашек был в основном 11–14 см, а высота — 8–10 и 5–7 см [Кавабата, 1958: 110].

Среди фарфоровых чашек особой популярностью пользовались три вида: полушаровидные и их варианты — чаши как с низкими, так и с высокими стенками туловища или со слегка

расширяющимися у края; шлемовидные, а также все фигурные сосуды, среди которых особое развитие получил вид «хризантема» [Ксенофонтова, 1980: 36].

По сути, современные чашки — для риса или для чая — в японском быту мало отличались от своих предшественниц. И сегодня японская чашка представляет собой часть сферического, эллипсоидного и усеченно-конического объема. Дно ее не просто плоский срез, как обычно у европейской посуды, а довольно высокий усеченно-конический или цилиндрический ободок, образующий поддон. Посуда касается стола только краем этого ободка. Большинство чашек имеет крышки в форме блюдце. При этом крышка имеет меньший диаметр, так что она не накрывает чашку, не входит закраинами в фигурный вырез венчика, как в европейской посуде, а, наоборот, несколько утапливается в ней. Чтобы крышку можно было поднять, она имеет в центре, на месте пуговки или дужки, свойственной европейской посуде, такой же поддон, что и внизу чашки. За этот поддон крышку можно приподнять и, перевернув, поставить на этот поддон на стол как блюдце. Крышка чашки для риса обычно так и используется: в качестве блюдца для приправы. Для риса применяются фарфоровые чашки, а для супа — деревянные, покрытые лаком. Благодаря свойствам натурального лака деревянная посуда не боится кипятка, кислот и необычайно долговечна. По наблюдениям С.А. Арутюнова, именно деревянные чашки покрываются черным или красным лаком, обычно с выполненными золотом символическими рисунками — сосной, цаплей, веточкой вишни, — означающими пожелание тех или иных благ [Арутюнов, 1968: 149].

В быту формы и размеры чашек различаются в зависимости от того, предназначены ли они для использования мужчиной, женщиной или ребенком. Обычно каждый член семьи пользуется посудой, предназначеннной только для него. «Как правило, у каждого члена семьи есть свои персональные пиалы, палочки и чайная чашка, — отмечает журналист, пишущий о кулинарии, Отани Хироми. — И если бы отец семейства воспользовался, например, чашей для риса или палочками жены или ребенка, это выглядело бы странно. То, что годится

по размеру одному человеку, может не подойти другому» [Отани, 2006: 8]. Мужская рука обычно крупнее женской, поэтому чаши выбирают под размер руки. Таковы основы японской культуры столовой утвари.

В старых мерах длины диаметр стандартной чаши для мужчин составлял 4 суна (около 12 см), для женщин — 3 суна 8 бу (11 см). В силу индивидуальных различий размеры чаш могли слегка отклоняться от стандартов.

Чайные чашки также держат в руке, и они тоже делятся на мужские и женские. Обычный диаметр для мужчин — 2 суна 6 бу (примерно 8 см), для женщин — 2 суна 4 бу (7 см). Чайные чашки бывают без ручки, разной формы — от низкой пиаловидной до удлиненно-цилиндрической. Пять или десять чашек вместе с чайником образуют сервиз, но он подается только для гостей; обычно же каждый член семьи пьет из своей чашки, которая, как уже отмечалось, отличается по форме от чашек других членов семьи. Под чашки ставятся деревянные подставки. В Средние века в Японии применялись подставки в виде табуреточки или вазы на высокой ножке, которые были значительно выше и шире, чем сама чашка. Сейчас деревянные подставки имеют форму блюдечек, низких и лишь немногого более широких, чем сама чашка.

Интересно также и то, что индивидуальные предметы столовой утвари могут быть изготовлены из керамики, фарфора, лака, дерева или стекла — материал выбирается соответственно случаю. Летом пальцам приятно прикасаться к гладкой поверхности и ощущать ее прохладу, для этого лучше всего подходит фарфор. Зимой предпочтительнее теплая керамическая посуда, — считают японцы [Отани, 2006: 8].

Несколько опосредованно, но все же довольно близок к чашкам по своему виду такой предмет столовой утвари японцев как *сакадзуки*, понимаемый как «чашечка для сакэ». В представлении современных японцев это очень маленькие чашечки, которые имеют коническую форму. Поддон у *сакадзуки* лишь немного уже и иногда выше самого тела чашки. Пять или десять таких чашечек с фарфоровым графинчиком образуют сервиз. Графинчик вставляется в деревянный подстаканник такой же цилиндрической формы, как и для чай-

ных чашек, но вдвое–втрое выше, примерно до трети высоты самого графина, тогда как чайная подставка не выше, чем одна пятая высоты чашки. Этот подстаканник называют *хакама*, по аналогии с традиционной юбкой-штанами в мужском костюме. Такой подстаканник необходим, так как графинчик в момент подачи на стол бывает очень горячим.

Сакэ нередко подается не в графинчике, а в чайнике. Японские чайники чаще всего керамические, лишь чайники больших размеров делаются металлическими. Керамические чайники имеют ручки трех типов: большие дужку (металлическую, обмотанную соломой и т.д.) на ушах, чайники средней величины — ручку-ушко сзади, а самые маленькие — прямую ручку слева сбоку, как у сковороды, сформированную вместе с телом чайника [Арутюнов, 1968: 151–152].

Специфика японской столовой утвари отражается на навыках и нормах поведения за столом. Так, утопленная крышка чашки с горячим супом при остывании супа прижимается атмосферным давлением, и, чтобы снять ее нужно крепко придерживать левой рукой чашку. Снятая крышка ставится рядом в перевернутом виде. После еды чашки снова закрывают крышками. Человек, не желающий больше пить *сакэ*, ставит свою чашечку перевернутой на блюдечко.

Однако чашечки-*сакадзуки* не всегда имели описанный выше облик. Считается, что их история восходит к сосуду *цуки* из неглазурованной керамики, который в VII в. был не-глубокий, округло-уплощенный, пиаловидный, похожий на те, которые до сих пор используются в синтоистском культе. В средневековой Японии *цуки* стали изготавливать из дерева с последующим лакированием, хотя сохранились сведения и о том, что в древности в качестве *цуки* (чашечек для сакэ) использовали рог быка, или бамбуковый стебель, или же листва дуба, а со временем их стали делать и из глины [Нихон фудзоку 1979: 250]. Как и тарелка, *цуки* пришел из древности, но если тарелка и в более позднее время сохранила свое первоначальное назначение, то есть использовалась для подачи закусок, то назначение *цуки* резко сузилось. *Цуки* превратился в сосуд для вина и в связи с этим изменил название. В ре-

зультате слияния двух слов, «цуки» и «сакэ», появилось новое название сосуда — *сакадзуки*, сохраняющееся до наших дней.

Размеры сосуда *сакадзуки* могли варьироваться, но в целом он первоначально не был маленьким: диаметр некоторых достигал 15 см при глубине 5 см. В средневековой Японии, как правило, вино подавалось во время праздников при большом числе участников, при этом пили его все из одного сосуда, отпивая буквально по глотку. Три или пять *сакадзуки* разного размера ставились друг на друга так, что в основании этой пирамидки помещался сосуд самого большого диаметра в этом наборе, а сверху — сосуд самого маленького диаметра. Пить вино начинали с верхнего *сакадзуки*, причем каждый участник праздничной трапезы по очереди отпивал из этой своеобразной рюмки, но так, чтобы оставшейся в ней жидкости хватило на всех остальных участников. После первой *сакадзуки* по кругу пускали вторую и т.д. Этот обычай питья сакэ сохраняется до наших дней в свадебной церемонии [Joya, 1955: 129–130], точно так же, как и традиционный набор деревянных, покрытых красным лаком трех *сакадзуки* старинной формы. Эти *сакадзуки* небольшие, рассчитаны всего на несколько глотков вина, по форме округло-уплощенные, пиаловидные, на высокой обручевидной ножке [Ксенофонтова, 1980: 34].

В период Камакура (XII–XIV вв.) были распространены керамические чашечки, принадлежащие к изделиям Хадзики и Суэки, а также чашечки, сделанные из дерева. Керамические изделия Хадзики после периода Камакура называли также *каваракэ*, и в настоящее время они используются при ритуальных подношениях богам. Уже тогда стандартная форма и величина чашечки для сакэ была неопределенной, но в основном это были небольшие изделия, близкие по форме к пиале или тарелочке. Однако, чем более крепким являлся алкогольный напиток, тем более маленькая по размеру чашечка использовалась. По-прежнему пользовались успехом чашечки специфических форм, например, в виде рога или с утолщенным дном. В связи с этим интересны чашечки Окинавы, которые делали из скорлупы кокосового ореха; их прочность позволяла использовать эту посуду на кораблях [Нихон фудзоку, 1979: 250].

В XVII–XVIII вв. в Японии были также распространены деревянные *сакадзуки*, но шлемовидной формы; известны их образцы диаметром до 16 см при глубине 1,5 см. Деревянные лаковые *сакадзуки* продолжали существовать в стране вплоть до середины XIX в., уступив затем место мелким по размеру сосудам, фарфоровым или керамическим.

Однако, как считает Р.А. Ксенофонтова, появление в Японии фарфорово-керамических *сакадзуки* отмечено, пожалуй, двумя столетиями ранее. Начиная с XVII в. среди продукции некоторых фарфорово-керамических районов постоянно встречаются сосуды *цукки* и *тёку*. *Тёку* — это чаще всего фаянсовая чашечка для вина. Это значит, что такой вид посуды для вина был известен и пользовался некоторым спросом уже в феодальной Японии [Ксенофонтова, 1980: 34].

Как видно, материалы для изготовления *сакадзуки* на протяжении истории были самые разные. Это были глиняные, керамические или фарфоровые изделия, а также деревянные, сделанные из ствола бамбука, плодов кокоса, из тыквы, рога быка; нередко это также были лаковые изделия. Сегодня они могут быть металлические или сделанные из стекла и синтетических материалов.

Непременным атрибутом японской столовой утвари являются также палочки-*хаси* (箸). Сегодня — это обязательно две палочки, которыми берут еду. Для их изготовления используют множество различных материалов: их делают из бамбука, из криптомерии и из древесины других деревьев, из слоновой кости, из серебра и различных минералов. При этом в Японии *хаси* изготавливают главным образом из дерева. Костяные и пластмассовые палочки, обычные в Китае и странах Юго-Восточной Азии, для Японии менее характерны. В домашнем быту употребляются *хаси* из крашеного и лакированного дерева круглого или квадратного сечения, соответственно сходящие на коническое или пирамидальное острие. Хранятся они в небольшом узком стаканчике, часто подвесном. Бывают нарядные *хаси*, инкрустированные перламутром, покрытые орнаментом; на детские *хаси* наносятся миниатюрные рисунки — куколки, зайчики и т.д.

Хаси, употребляющиеся в общественном питании, изготавлены из некрашеного гладко обструганного дерева. Они рассчитаны на одноразовое употребление и подаются вместе с блюдом в стерильном запечатанном бумажном конверте, украшенном названием и эмблемами фирмы (столовой, ресторана, магазина). Как считают японцы, это значительно гигиеничнее, чем применение употребляемого длительное время столового прибора (ложки, вилки) европейского типа [Арутюнов, 1968: 150].

При этом, однако, как считают японские исследователи, палочек не всегда было две. Полагают, что изначально на одну или несколько палочек просто накалывали кусочки еды.

Самые первые японские палочки напоминали по форме огромный пинцет из перегнутого стебля бамбука. Такие палочки и сегодня хранятся в святилище Исэ и используются на церемонии обряда первого вкушения нового риса, совершаемого императором в год восшествия на престол [Синода, 1979 (3): 515]. Интересно, что согнутый в виде пинцета стебель бамбука был широко распространен по всему тихоокеанскому региону. Так, папуасы, проживающие в горах Новой Гвинеи, используют его во время выпаривания соли, чтобы брать кристаллы, а коренные жители Хальмахера (остров в Малайском архипелаге) берут им хлеб, сделанный из крупы саго и крахмала. Очевидно, что такой пинцет используют, чтобы брать дорогие вещи, но не используют его, чтобы класть пищу в рот. И в Японии такой пинцет используется, чтобы преподносить пищу в дар богам, при этом едят ритуальную пищу палочками или пальцами [Синода, 1979 (3): 515].

Важно также отметить, что, несмотря на простоту формы палочек-*хаси*, они на самом деле могут быть очень разными, и в зависимости от своего облика, выполнять в культуре и быту разные функции. Например, палочки из красной древесины, заостренные с обоих концов, использовались при проведении чайной церемонии, а также были весьма популярны в Киото во время праздничных действ. А вот палочки, срезанные с одного конца под прямым углом, которые называют *катакути*, использовались во время траурных церемоний. Особое значение придавалось и материалу, из которого изготавливались па-

лочки. Так, нередко в праздничных церемониях использовали только ивовые *хаси*. Позднее в г. Эдо наметилась тенденция к нарушению этой традиции, и палочки стали изготавливать не только из ивы, но и из дерева *мидзуки* (*Cornus controversa*/Дерен спорный). Другие палочки — из пильчатого дуба (*ити-ибаси*) применялись как амулеты для защиты от молнии, а палочки, изготовленные из рогов животных, часто клади в коробочку со сладостями в надежде на «сладкую жизнь»; палочки *тэнсогэ*, у которых один конец был срезан под наклоном, предпочитали использовать в ресторанчиках, где готовят *тэмпура*. Палочки, обрезанные в форме древка стрелы-яхадзу, нашли применение в чайной церемонии [Сугияма, 1982: 74–76].

Одноразовые палочки — *варибаси* (割箸) появились в Японии самое раннее — в конце эпохи Эдо, т.е. в середине XIX в. [Синода, 1979 (3): 516]. Палочки, изготовленные из криптомерии высшего качества, привозят из района Ёсино, обычные делают из сосны, а на Кюсю — из бамбука. Лакированные палочки самого высокого качества изготавливают на острове Вадзима.

Есть много разновидностей одноразовых хаси. Однако «варибаси» («ломаемые хаси») наиболее распространены. В них пара палочек не полностью отделена друг от друга: это длинная дощечка с двусторонним продольным пропилом; небольшим усилием потребитель сам разделяет ее пополам на две палочки. Обычно такая дощечка имеет ланцетовидную форму; пропил проходит по средней оси и сечение палочки получается близкое к полуокругу.

За столом хаси кладут поперек перед прибором, концами они опираются на небольшую керамическую подставку затейливой формы — *хасиоки*.

С.А. Арутюнов обращает внимание на одну интересную деталь, связанную с хаси. Своеобразное суеверие, согласно которому на корабле нельзя ломать деревянные предметы, так как это может навлечь несчастье, заставляет изготавливать одноразовые хаси для военного и торгово-пассажирского флота в виде отдельных круглых палочек, упакованных попарно в конверты [Арутюнов, 1968: 151].

Нельзя забывать также, что сфера использования хаси в японском быту очень велика и их нельзя воспринимать толь-

ко лишь как столовую утварь. Например, более длинные хаси используются поваром при приготовлении пищи, особенно при обжарке. Металлические хаси больших размеров служат для раскладки тлеющих углей в жаровне *хибати*.

Помимо палочек-хаси заслуживает особого внимания и такая специфика японской столовой утвари, как ящикообразная посуда. Высокая техника обработки легкого дерева и лака позволила японцам выработать несколько ее видов. Это прежде всего *дзюбако*, в которых, в частности, подается праздничный ассортимент новогоднего угощения *дзюдзумэ*. *Дзюбако* состоит из четырех невысоких лакированных ящичков, которые могут надставляться один на другой, образуя почти кубическую фигуру. Обычно куб покрывается крупным орнаментом, который, помимо украшения, служит для определения порядка установки ящиков. Вся конструкция может для удобства переноски вставляться в обойму-рукоятку. В отличие от коробочек для *бэнто*: ящики *дзюбако* не имеют перегородок.

Считается, что *дзюбако* (重箱), своего рода переносной контейнер с едой, и сопутствующие ему такие предметы, как *дзикиро* (лакированная коробка для еды) и *цуигасанэ* (подставка для различных видов посуды, сделанная из некрашеного кипарисового дерева), стали впервые использоваться в конце эпохи Муромати (1333–1467 гг.). Тогда на Новый год и на другие значимые праздники туда помещали угощения, а также, сложив вовнутрь праздничную еду, преподносили друзьям. Иногда это были контейнеры шестиугольной формы, но, как правило, их делали квадратными; при этом общая высота всех ящиков, входящих в *дзюбако*, достигала восемнадцати, двадцати одного, двадцати четырех или тридцати сантиметров; самая нижняя была примерно шесть или девять сантиметров. Как правило, было от трех до семи ящиков; верхнюю часть коробки закрывали крышкой. Позднее *дзюбако* стали покрываться лаком: с внутренней стороны — красным, а с внешней стороны — черного цвета. Нередко с наружной стороны их инкрустировали перламутром, расписывали, делали золотое и серебряное напыление. Понятно, что это были предметы роскоши, используемые высшим сословием. В начале периода Эдо, т.е. в XVII в., появилась такая разновидность *дзюбако*,

как *сагэдзюбако*. Последние были скомбинированы из традиционных *дзюбако* и посуды, т.е. в таком контейнере было отведено место и для сосудов с жидкостью, и для тарелочек [Нихон фудзоку, 1979: 287].

В деревнях даже сейчас несколько раз в году пользуются *дзюбако*, но в городах туда стали помещать только национальную новогоднюю еду *дзюдзумэ*. В этом случае в верхнем ящичке находятся *кутитори* «закуски для аппетита», среди них овощные пикули, селедочная икра, сушеные сардины в сахарно-соевой карамели и др. Во втором ящичке находятся *якимоно* «жареные вещи», в третьем — *нимоно* «вареные вещи» и в четвертом — *суномоно* «уксусные вещи», т.е. овощи и небольшие рыбки, замаринованные в слабом уксусе [Арутюнов, 1980: 159].

Красота, изящество, а нередко и определенная художественная ценность *дзюбако* резко контрастируют еще с одной разновидностью столовых коробочек — *орибако* (折箱), которые широко использовались еще в средневековой Японии. Особенность этой посуды заключалась в том, что она изначально считалась одноразовой, хотя в те времена о современном понятии одноразовой посуды речи не могло идти. Из-за этого даже для потенциально одноразовой посуды использовались ценные породы деревьев. И *орибако* было коробочкой, сделанной из тонко выстроганной древесины японского кедра или кипарисовика [Сугияма, 1982: 70].

Считается, что с технической точки зрения изготовление *орибако* восходит к эпохам Нара и Хэйан (VIII–XII вв.). Тогда, чтобы сделать стенки колодца или бочки, сгибали тонкие доски, а затем такую технику изготовления вещей стали применять и для создания *орибако* [Нихон фудзоку, 1979: 76]. Эти коробочки использовали во время праздников или в обычные дни, чтобы положить туда вареный рис с красной фасолью, булочки-*мандзю* и другую еду. После использования их всегда выбрасывали.

В XIX в. *орибако* пережили свое второе рождение в связи с распространением *бэнто*:. Будучи недорогими, они широко использовались на железнодорожных станциях и в магазинчиках, где продавали *бэнто*:. Позже у большинства коробок

картонные стенки стали обрабатывать водонепроницаемым раствором или искусственной смолой. Конечно, это было более усовершенствованное изделие, чем бамбуковая кожура, в которую когда-то, отправляясь в путь, заворачивали *омусуби* (рисовые шарики), но и оно не выдерживало такого длительного использования, как современная коробочка для *бэнто*: (*бэнто: бако*). Сегодня орибако бывают различными по форме: квадратные и круглые, овальные и даже в форме веера, но в основном используются коробочки прямоугольные по форме.

Как показывает анализ основных предметов японской столовой утвари, эта область всегда была связана как с самой системой питания японцев и ее спецификой, так и во многом с особенностями культурного и художественного развития традиционного гончарного искусства, производства фарфора. Она менялась сообразно историко-культурному развитию страны и сохранила в своем облике и функциях отголоски тех этапов культурного познания, которые прошел японский народ за долгие века своего развития.

§ 2. Эстетика сервировки и особенности японского этикета

Как уже отмечалось, количество и разнообразие японской столовой утвари было достаточно велико. И, может быть, даже не за счет большого числа «разрядов» этой посуды (тарелки, чашки, палочки и т.д.), а за счет многообразия форм, размеров, цветов и используемого материала в рамках каждого из «разрядов». Именно поэтому у иностранцев нередко возникает впечатление разнообразности, случайного набора чашек и тарелок на японском столе. Людям, привыкшим к понятию европейского столового сервиса, японская сервировка представляется несколько хаотичной. Однако это совсем не так, и, как сказал г-н Мурата Ёсихиро, владелец первоклассного ресторана традиционной японской кухни «Кикунои» в Киото, «может показаться, что разнообразие размеров посуды черезчур велико, но каждый предмет изготовлен для своей цели, а это и определяет размер» [Отани, 2006: 10].

Сервировка японского стола — это особая область японской культуры, имеющая свои строгие законы и эстетические принципы. Думается, что основными требованиями сервировки можно назвать удобство, верность традиции, благопожелательность и визуальное наслаждение. На практике эти принципы реализуются следующим образом.

Говоря об удобстве, надо помнить, что на протяжении столетий японцы сидели на полу, принимая еду. В связи с этим необходимы были такие размеры и конфигурации столовых предметов, чтобы они идеально подходили к форме ладони, так как если не держать тарелку или чашку в руке, палочкам придется проделать от тарелки до рта длинный путь и вероятность уронить еду весьма велика.

Принципом удобства всегда руководствовались и японские повара. В Японии традиционно продукты режутся так, чтобы их без труда можно было взять палочками. За столом не пользуются ножом, поэтому все режется заранее на кухне. Средняя длина кусочков равна 1 суну (около 3 см). Считается, что лучше всего для еды подходят ломтики размером $3 \times 2 \times 1$ см. Это, например, стандартный размер для *сасими* (порезанной на кусочки сырой рыбы). Но, конечно, есть исключения. Так, с наибольшей полнотой насладиться оригинальным вкусом и текстурой бамбуковых побегов можно, если они разделены на отдельные волокна и порезаны на кусочки длиной 2 суна (около 6 см), вместо стандартной длины в 1 сун. Такие кусочки можно съесть за два раза, а их откусывание, по мнению японцев, как раз и доставляет особое удовольствие [Сугияма, 1982: 94].

Поиск удобства сервировки для приносящего удовольствие приема пищи был, вероятно, длительным процессом, выверенным историей. Но найденные критерии четко зафиксировались в японском культурном сознании, поэтому такое понятие, как «верность традиции», и сегодня играет не последнюю роль в искусстве сервировки японского стола. Так, например, сложившиеся несколько веков назад нормы приняты в традиционных угощениях *кайсэки рёри* (懷石料理), которые подают во время чайной церемонии.

Первоначально у этого явления не было собственного названия, а для его обозначения употреблялось некое словосочетание «любимое с чаем», а также выражение «нечто, требующее изящества». Но уже в начале эпохи Эдо, т.е. в XVII в. упоминается трапеза *куваисэки*, понимаемая как «место встречи». Не исключено, что термин существовал веком раньше, и тогда *куваисэки* называли главное блюдо парадного японского обеда, которое подавали на торжественных приемах в домах знатных самураев. К XVII в. облик трапезы изменился, да и самому явлению было придано новое значение: оно стало являть собой крайне скромную пищу, которой довольствовались дзэн-буддийские монахи, чтобы стерпеть муки голода во время медитации или отшельничества [Нихон фудзоку, 1979: 85].

Когда *кайсэки рёри* стали частью трапезы во время чайной церемонии, они во многом переняли кулинарные методики приготовления, принятые в дзэн-буддийских монастырях. Главное внимание в этих блюдах стало уделяться четырем элементам, получившим название «итидзю-сансаи» (一汁三菜), а именно рису, *намасу* — блюду из мелко нарезанной сырой рыбы с овощной приправой, отварным и жареным блюдам.

Однако даже в новом варианте праздничная атрибутика «банкета» сохранялась, и после еды между гостями и хозяином производился обмен чашечками для сакэ, тарелочками *хассун* (квадратная непокрытая лаком или краской посуда, с длиной стороны в 24,1 см) и *сумоно*, в которых сервировалось принятное в таких случаях блюдо *кон-но-сакана*, представляющее собой сакэ и закуски к нему.

И сегодня, при подаче *кайсэки рёри*, *сасими* приносят красиво разложенными на тарелке под названием *мукодзукэ*. Нечётные числа традиционно считаются в Японии счастливыми, и до сих пор принято подавать нечетное количество ломтиков сасими, например пять. Тарелки *мукодзукэ* создают с учетом этого. Соевый соус подают в плоской посуде, подходящей для обмакивания в ней одного ломтика сасими за раз.

Весомую лепту в установление традиционных «удобных» способов сервировки внесло и такое явление японской культуры питания, как *хондзэн рёри* (本膳料理). Сегодня этим термином нередко обозначают японскую кухню в старых традициях,

но наиболее верно понимать под *хондзэн рёри* приготовление пищи для торжественных случаев [Нихон фудзоку, 1979: 603].

Особенностью таких торжественных обедов, ставших популярными во второй половине XIX в. и на которых собирались друзья и сослуживцы, был изящно сервированный маленький квадратный стол-поднос *касива* со стороной 40 см, без ножек, черного, алого цветов или цвета соевого соуса. Угощение во время такого торжественного обеда называлось *кутиори*. На тарелках красиво в соответствии с цветами выкладывались сезонные овощи, жареные яйца, креветки, жаркое из курицы, абрикосовое варенье, батат с бобами, морской окунь и рыбная паста красного и белого цветов. Эта сервировка, а по сути доведенный до совершенства способ оформления, на практике демонстрировал закон выносить низкие объекты на передний план, а высокие — на задний. Сама сервировка имитировала природный пейзаж, в котором использовалось 5 или 7 видов продуктов, а также 3 или 9 цветов [Сугияма, 1982: 100]. Попутно заметим, что уже в начале XX в. стала распространяться привычка брать домой еду с таких банкетов. Японский ученый Оцука Тикара, ссылаясь на «Словарь слов эпохи Мэйдзи» («Мэйдзи го тэн»), составленный Уэхара Митиро, замечает даже, что «до и сразу после русско-японской войны, когда торжественные банкеты расцвели пышным цветом, человека нельзя было считать служащим высшего ранга, если он по меньшей мере два раза в неделю не возвращался домой, принося с собой коробочку с едой с банкета. *Кутитори* превратилось в еду, которую не ели на банкете, а в больших количествах клали в коробочки и приносили домой. Такой «сувенир с банкета» скоро стал одной из семейных радостей» [Оцука, 1979 (2): 603].

Однако, несмотря на столь явные метаморфозы, традиция *хондзэн рёри* закрепила многие законы исторически сложившейся и дошедшей до наших дней сервировки. Пищу подают, заботясь об удобстве, — нарезанные кусочки разложены на тарелке слева направо так, чтобы их было удобно брать палочками, находящимися в правой руке. Кроме того, на дальний край тарелки еды кладут чуть больше, опять-таки из соображений удобства. Подавая рыбу целиком, ее голову

помещают на блюде слева, спиной к его противоположному краю. Придерживая голову, а заодно и тарелку, левой рукой, палочками в правой руке можно спокойно есть рыбу.

Два уже названных требования к сервировке и внешнему облику пищи, а именно, удобство и верность традиции, в сочетании с третьим требованием — благопожелательностью, четко реализуются в таком явлении не столько кулинарии, сколько культуры японцев, как праздничная пища. Сразу отметим, что под «благопожелательностью» следует понимать особый благожелательный, нередко сакральный смысл, который вкладывается в состав и вид блюд, приготавливаемых по особым календарным случаям.

Интересно, что в празднично-календарной пище японцев выделяются, по меньшей мере, два пласта: еда — символ календарного месяца и еда — символ конкретного праздника. В первом случае символика выглядит следующим образом.

«Кондитерским» символом января (1-го лунного месяца) исстари была такая разновидность *моти*, как *ханабирамоти*. Начинкой для них служат паста *мисо* и сваренные в сиропе корни лопуха. Изначально по этому рецепту готовили угощения, которые подавали на новогодние праздники при императорском дворе. Февраль (2-й лунный месяц) всегда ассоциировался с маленьким пирожным — *кобай* в форме сливы, декорированным так, чтобы оно напоминало розовые лепестки, появляющиеся на сливовом дереве ранней весной. Густая масса из бобовой пасты и пшеничной муки готовится на пару, благодаря чему она приобретает приятный красноватый цвет.

Март (3-й лунный месяц) воспринимался прежде всего, как месяц Праздника кукол, поэтому его символом были *хиси моти*, которые готовили так: три рисовых пирожных разного цвета раскатывали в тонкие пласти. Затем из них вырезали фигурки и клади разноцветные слои друг на друга. Это угощение было предназначено для праздника кукол *Хина Мацури*. Символом апреля (4-й лунный месяц) считались *ханами-данго*. Эти сладкие клецки были приготовлены из пропаренной рисовой муки, отбитой деревянным молотком. Существовало два вида *данго*: темные покрывали бобовой массой, светлые

готовили в соевом соусе. *Ханами данго* приобрели популярность в XIX в., когда они подавались в качестве угощения пришедшим полюбоваться на цветущую сакуру. Май (5-й лунный месяц) издавна считался месяцем, когда отмечали Праздник мальчиков. Кулинарной особенностью мая были *касива моти*. Это рисовое пирожное с начинкой из бобовой массы, завернутое в дубовый лист. *Касива моти* едят во время праздника *Танго-но сэkkei*, отмечаемого 5 мая.

Июнь (6-й лунный месяц) — наступление лета и начало сезона дождей. В этом месяце было принято есть *адзисай*. Для его приготовления *ёкан* — светло-фиолетовое сладкое желе из бобов *адзуки* — резали на трубочки с закругленными концами, благодаря чему угощение походило на цветок гортензии (*адзисай*). Начинка готовилась из белой бобовой пасты. Эти конфеты помогали вам забыть о хмурой погоде в сезон дождей. В июле (7-й лунный месяц) наступает жара, что также нашло свое отражение в кулинарии. В июле с давних пор ели *ракуган* и *арухэйто*. *Ракуган* — это смешанные и затвердевшие рисовая мука, сахар и другие ингредиенты. Пирожное *арухэйто* напоминало прохладный поток с чистой водой (*сэйрю*). Пища августа (8-й лунный месяц) также должна была создавать ощущение прохлады. В августе ели *мидзу ёкан*. Это лакомство готовили из агар-агара и бобовой пасты, взятых в меньших количествах, чем при приготовлении простого *ёкан*. Благодаря этому, *мидзу ёкан* получается более сырьим — эту сладость было легко глотать, и она прекрасно освежала в жаркие летние дни.

С наступлением осени в Японию приходят тайфуны и распускаются бледно-розовые цветы *хаги*. Главное блюдо сентября (9-й лунный месяц) тоже получило название *о-хаги*. *О-хаги* готовятся из клейкого риса, который держат над паром, а затем скатывают в шарики и обваливают в сладкой пасте из красных бобов. Угощение подается во время религиозных ритуалов в течение всей недели осеннего равноденствия. Это кондитерское изделие напоминает цветок кустарника леспедецы двуцветной (*хаги*), что, вероятно, и объясняет происхождение его названия. Октябрь (10-й лунный месяц) — это время каштанов, и самое главное его блюдо *кури-но яки гаси*. Каштаны варятся

в сиропе на медленном огне, заворачиваются в каштановую пасту и запекаются. Осеню в разных уголках страны продаются самые разнообразные сладости из каштанов. Ноябрь (11-й лунный месяц), наверное, самый красивый в Японии. Ведь в ноябре повсюду алеют листья кленов-*момидзи*. Кулинарный символ ноября тоже называется так. Это кондитерское изделие, приготовленное без термической обработки из бобовой пасты цвета осенней листвы, которое вырезают в форме листика японского клена. Это, как считают японцы, праздник для глаз и наслаждение вкусом, которые дарит поздняя осень.

И, наконец, декабрь (12-й лунный месяц) ассоциируется у японцев с запахом мандаринов, и потому символ конца года *юдзу мандзю*. Тертую кожуру цитрона под названием *юдзу* смешивают с пшеничной мукой и бататом *ямато*, после чего полученную смесь варят на пару. Затем массу обворачивают вокруг бобового джема и формуют булочку, похожую на цитрусовый фрукт. Нежный аромат цитрусовых, исходящий из булочки, символизирует приятную атмосферу зимних дней [Ниппония, 2005: № 34].

Перечисленные сезонные блюда, конечно, не единственные, отражающие идеи благопожелательности и верности традиции. Практически каждый крупный праздник в Японии имеет сложившийся еще в древности и сохраняемый до сих пор набор блюд, отвечающий требованиям сервировки и внешнего облика.

Традиционно считается, что особое значение виду и правильной подаче блюд придавалось во время пяти основных праздников года — *госэкку*. По мнению Синода Осаму, это сейчас термин *о-сэти рёри* (御節料理) применяется исключительно к новогодней трапезе, «а раньше он указывал на официальную пищу пяти традиционных праздников (1-й день 1 месяца — Новый год, 3-й день 3 месяца — Праздник девочек, 5-й день 5 месяца — Праздник мальчиков, 7-й день 7 месяца — праздник Танабата, 9-й день 9 месяца — Праздник хризантем). Отмечая эти важные праздники, считали, что на Новый год надо есть *дзони* (японский традиционный суп с рисовыми лепешками); на Праздник девочек — *хисимоти* (разноцветные *моти* в форме ромба), а также суп из моллюсков *хамагури-дзиру*; на

Праздник мальчиков — *тимаки* (рисовые лепешки, завернутые в бамбуковые листья); на Праздник *Танабата* (Праздник звезд) — лапшу-*сомэн*; на Праздник Хризантем — пить *кикудзакэ* (букв. «сакэ из хризантем») [Синода, 1979: 68].

В праздничной пище исключительно большое внимание уделялось внешнему оформлению пищи. Блюда тщательно подбирались по цветовым сочетаниям, декорировались цветущими веточками; одних основных форм нарезки овощей существовало не менее двадцати, таких, как кружки, полукруги, секторы, кубики, пластинки, длинные прямые стружки, продолговатые спиральные стружки, не говоря уж о фигурных звездчатых шаблонах.

Можно сказать, что эта традиция жива до сих пор. Но особенно ярко древние элементы проявляются сегодня в пище новогодних праздников и Праздника девочек.

Новогодняя праздничная еда японцев называется, как уже говорилось, *о-сэти рёри*. Это необыкновенно красивый набор готовых к употреблению продуктов, мастерски уложенный в коробочку-*дзюбако*. Что касается состава этого набора, то он может помимо традиционных продуктов, а именно, сушеной икры сельди, сушеной молоди анчоуса, порезанного корня лопуха и фасоли, отваренной с сахаром и соевым соусом, включать и «локальные варианты», при которых в больших количествах добавлялись такие овощи, как редька, морковь, картофель и другие [Синода, 1979 (4): 68].

Вообще, *о-сэти рёри* — это блюда, которые готовятся для первых трех дней Нового года (эти дни называются *сан-ганити*). Наиболее затейливые блюда готовятся заранее. Более простую готовку производят непосредственно в праздничные дни, поэтому рецепты блюд и ингредиенты выбираются так, чтобы все оставалось свежим в течение трех дней. Традиционно каждое блюдо символизирует пожелание счастья и успехов всем членам семьи. Так, вареные черные соевые бобы (*мамэ*) подаются в надежде, что все будут здоровы в предстоящем году; а икру сельди (*кадзу-но ко*, что можно перевести как «много детей») едят с пожеланиями процветания потомкам.

Помимо *о-сэти рёри* на Новый год было принято и принято до сих пор есть суп *о-дзони*. Если посмотреть на историю упо-

требления этого блюда в разные исторические эпохи, то станет ясно, что *о-дзони* не всегда был новогодней пищей, а прежде всего просто праздничной. Под *о-дзони* (другие названия этого блюда — *канн*, *сёкон*, *ходзо*) понимался суп, приготовленный из рисовых *моти*, овощей, рыбы или птицы. О времени происхождения этого блюда сведения отсутствуют, однако, есть основание полагать, что в памятнике классической японской литературы «Тоса-никки» («Дневник путешествия их Тоса») Ки-но Цураюки, датируемом 30-ми годами X в., упоминается именно суп *о-дзони*. Вот как выглядит фрагмент записи в этом «Дневнике» от 1 числа 1 месяца: «Ни сладкого картофеля, ни морской капусты, ни сушеной снеди, укрепляющей зубы, — ничего этого не было в данной местности, а наперед мы ничем не запасались» (Пер. О.В. Плетнера) [Яшмовая нить, 1998: 120]. Как считают японские исследователи, под пищей, укрепляющей зубы, понимались моти, редька, дайкон, оленина, мясо кабана и прочее. Есть такие предположения, что речь шла о варианте приготовления *о-дзони*, основой которого были вареные овощи, водоросли-*арамэ* и моти.

Название «дзони» стало активно употребляться примерно с XIV в., с того времени, когда этот суп с моти начал подаваться вместе с сакэ на официальных приемах-*санкон* в домах самураев. Там подавался *дзони* (в этом случае он назывался *сёкон*), затем пирожки-*мандзю* и другие китайские блюда, затем снова суп, т.е. во время праздничных приемов-*санкон* дзони подавался неоднократно и в большом количестве. По одной из версий, объясняющей присутствие дзони на праздничных приемах, круглые моти в этом супе ассоциировались с полной луной и означали праздничные пожелания.

Позднее моти могли и не входить в состав дзони; это блюдо скорее должно было включать в свой состав разнообразные дары леса и моря и символизировать долголетие, отчего оно стало еще больше привязанным к Новому году и другим праздникам.

В домах аристократов дзони называли словом «ходзо» («вареная смесь») и понимали суть дзони как блюда, укрепляющего здоровье. К началу эпохи Эдо, т.е. к XVII в. сложилось два вида дзони — с пастой *мисо* и прозрачный. Позднее в каждом

районе Японии появились свои разновидности дзони. Так, в районе Кансай готовили *дзони*, в котором круглые моти без обжаривания добавляли в суп мисо, а в районе Канто в прозрачный бульон добавляли жареные моти (точнее *киримоти*, четырехугольные порезанные моти) [Нихон фудзоку, 1979: 369–370]. Однако, какие бы составляющие ни входили в это блюдо, цель у них была одна — пожелание долголетия и процветания на новом этапе жизни, то есть в новом году.

Благопожелательной символикой был проникнут и набор блюд на Празднике девочек (Хина-мацури), который отмечался в 3-й день 3 месяца. Большинство особых угощений этого дня сохраняются и сегодня. Многие из них имеют магическое значение, символику, связанную с пожеланием здоровья, благополучия и счастья.

Среди угощений обязательно присутствуют *мандзю* — рисовые булочки с фасолевой начинкой. Мандзю иногда подкрашивают в белый и красный (или розовый) цвета, что соответствует основным цветам костюма невесты. В белый цвет (здесь он символизирует белый снег или белый рис), розовый (символ цветущей сакуры) или зеленый (символ молодой травы) подкрашивают приготовленные из отбитого риса колобки — *данго*. Иногда их нанизывают на палочки. Девочки не только угощают мандзю и данго своих гостей, но и «преподносят» их куклам-хина, обязательному атрибуту праздника.

Среди праздничных блюд специальный суп — *о-сумаси*. В прозрачный бульон (прозрачный бульон — символ целомудрия) из овощей и сои добавляют яйцо, ракушки моллюсков (*хамагури*), побеги бамбука (*такэноко* — как пожелание здоровья), зелень (*мицуба*). Получается «разноцветный суп» (присутствуют желтый, зеленый, белый цвета), что также имеет магический, сакральный смысл.

Приготовленный к этому дню рис приправляется уксусом и посыпается сверху мелко нарезанными овощами, яйцом, кусочками рыбы. Среди компонентов «разноцветной» приправы мелко нарезанный горошек в стручках (*саяэндо*), маринованный красный имбирь (*бэнисёга*), побеги бамбука (*такэноко*), корень лотоса, размельченное мясо окуня, сваренного с саха-

ром, соей и другими приправами (*тай дэмбу*). Мамы готовят девочкам и рыбные блюда *гомокудзусу* [Джарылгасинова, Садокова, 2006: 344].

Среди сладостей праздника Хина-мацури обязательно присутствует особое сухое печенье — *аарэмоти* (моти, нарезанное мелкими квадратиками (квадрат — символ Неба)) или *хина-аарэрэ, хина-аарэрэ моти*. По мнению японского исследователя Хигути Киёюки, первоначально *аарэмоти*, приготовленное из подсущенного на солнце или поджаренного на огне моти (рисовый хлебец, приготовленный из отбитого риса), обычно брали в путешествие, в дорогу. Это позволяет предполагать, что его ели на природе (возможно, около поля), а сам праздник Хина-мацури проводился не в помещении, как позднее, а на открытом воздухе [Хигути, 1978: 78–79]. Подобное предположение допускает вероятность аграрных истоков Праздника кукол.

По традиции аарэмоти для девочек готовили мамы, в наши дни все чаще это угощение к празднику покупают в магазинах.

Символом праздника Хина-мацури является также сладкое угощение *хисимоти* (*хиси* — «ромб», *моти* — «отбитый рисовый хлебец») — обычно пятислойный торт. Он представляет собой пирамидку, составленную из трех, пяти или семи ромбовидных лепешек моти, окрашенных в разные цвета. Здесь обязательно присутствуют три цвета: зеленый, красный и белый. Зеленый цвет получают с помощью полыни (считалось, что полынь способствует улучшению крови); красный цвет — путем добавления красных цветов гардении цветущей (полагали, что это растение убивает яды); белый — с помощью белого водяного ореха (белый водяной орех был средством от повышения кровяного давления). Словом, угощение *хисимоти* символизировало пожелание доброго здоровья [Джарылгасинова, Садокова, 2006: 345]. Известно, что хисимоти употребляли в синтоистских храмах на Новый год, причем они назывались *хисиханабира* (ромбовидные цветочные лепестки). По свидетельству Хигути Киёюки, в эпоху Хэйан угощение *хисиханабира* было одним из главных на свадьбах: жених и невеста вкушали *хисиханабира* и запивали его сакэ [Хигути, 1978: 78–79]. Примечательно, что игрушечные *хисимо-*

ти обязательно украшают праздничную палочку *хинадан*, на которой восседают куклы во время праздника Хина-макури.

Девочкам, а также их гостям разрешают пригубить сладкого белого сакэ — *сиродзакэ* (*сиро* — «белый», *дзакэ/сакэ* — «рисовая водка»).

Все угождения в конечном счете имели магический, сакральный характер, носили благожелательную символику.

Важно также заметить, что специальные кулинарные блюда были характерны не только для упомянутых выше праздников. По сути, большинство значимых календарных событий имело свое «кулинарное сопровождение», отвечающее всем главным требованиям — удобству, верности традиции и идее благопожелательности.

В связи с этим нельзя, например, не вспомнить главное блюдо самых жарких дней июля, известных как *доё-но уси-но хи*.

В традиционном календаре день *доё-но уси-но хи* приходится на наиболее жаркое время года. Для этой поры в середине июля характерна также высокая влажность. Это подходящее время для того, чтобы позаботиться о своем здоровье, обратив внимание на питательные продукты; в народной традиции в качестве самого подходящего для этого случая блюда упоминается печеный угорь, приправленный сладким соусом *тэрияки*. Как только аромат приготовленных угрей начинает летать над лотками *каба-яки*, где жарится рыба, люди выстраиваются в очередь, чтобы приобрести этот деликатес. Обычай есть угрей в середине лета зародился еще в XVIII в., благодаря усердию торговцев, желавших продать свой суточный улов.

Есть особое блюдо и у сентябрьской недели осеннего равноденствия. Считается, что равноденствие приходится на 23 сентября, и неделя, следующая за этим днем, называется *аки-но хиган*. Это пора проведения буддийских церемоний в храмах, а также поминальных служб на могилах родственников, приведения в порядок домашних буддийских алтарей и совершения подношений [Ниппония, 2005: 23]. Предков поминают и в дни весеннего равноденствия во второй половине марта.

С буддийской службой *хиган*, которая проводится приблизительно в период весеннего и осеннего равноденствия, со временем стали ассоциироваться рисовые лепешки *о-хаги*.

Ритуалы *хиган*, характерные только для Японии, выполняются в честь тех членов семьи, которые «отошли в мир иной». *Хиган* традиционно считается временем есть *о-хаги*, проявлять уважение к мертвым, ходить к ним на могилу и предлагать им ту же еду.

В старину *о-хаги* обычно делали вручную дома, но теперь стало привычнее покупать их в местном магазине, продающем традиционные японские кондитерские изделия. Они довольно популярны и нередко стоят в витринах магазинов. Пик спроса приходится на периоды весеннего и осеннего равноденствия. В это время даже маленькие магазинчики продают тысячи *о-хаги* в день.

Вообще, *о-хаги*, как уже отмечалось, это приготовленные на пару клейкие рисовые лепешки, как правило, покрытые бобовой пастой *адзуки*. Название *о-хаги* происходит от названия цветка *хаги*, который цветет осенью — корочка лепешек усеяна бобами *адзуки* и чем-то напоминает этот цветок. У лепешек есть и другие названия: *ботамоти*, от *ботан* (цветы японского пиона, который цветет весной, тоже чем-то похожи на лепешки), и *моти* (клейкие рисовые лепешки). Каждая *о-хаги* размером с детский кулачок.

В состав *о-хаги* не всегда входит бобовая паста, ее можно заменить на *кинако* (сладкую соевую муку) или на черный кунжут. Считается, что раньше *о-хаги* были деликатесом для простых людей. Если верить преданию, то рецепт придумали крестьяне, которые хотели приготовить что-нибудь вкусное из разломавшихся рисовых зерен. Каждый день они брали *о-хаги* с собой на работу, чтобы немного перекусить в поле [Ниппония, 2001: 20].

Заметим, что осень — в японской кулинарии время особых изысков. Есть даже такое понятие, как «угощение к осеннему столу», и, действительно, с приходом осени на столе японцев появляется масса вкусных продуктов. Существует даже специальное выражение, передающее масштабы этого изобилия — *сёкуёку-но аки*, что значит «осень, сезон хорошего аппетита». Рыба *самма* (тихоокеанская макрелешука) приобретает наилучшие вкусовые качества в осеннюю пору, что делает ее изысканным угощением этого времени года.

Название рыбы записывается иероглифами, означающими буквально «Осенняя рыба-меч», чем подчеркивается выдающиеся вкусовые качества рыбы именно в это время года. При этом самым вкусным и желанным угощением осени являются грибы *мацуракэ*.

И, наконец, у японской кухни есть еще одно требование при достижении идеального вида блюда и правильной сервировки. Оно напрямую связано со всеми остальными и неотделимо от них. Это требование визуального наслаждения.

Базисным правилом является подбор на одной тарелке пищи, дающий сочетание пяти цветов. В природе преобладают продукты зеленого, красного, желтого, коричневого и черного цветов. Используя эти оттенки, повара создают привлекательные цветовые сочетания. В результате подобных комбинаций рождаются сбалансированные по питательному составу блюда. Японская кухня дарит визуальную красоту и раскрывает особую прелесть обыденной трапезы.

Как уже было показано, японцы с давних пор придавали особое значение как форме, размерам и материалу, из которого делалась посуда, так и правилам сервировки стола и соблюдению традиционных календарных принципов. Определенное место в культуре японцев занимал и этикет трапезы.

Следует четко различать два понятия: непосредственно японский застольный этикет и правила приема японской пищи иностранцами. При этом оказывается, что на самом деле простой и непринужденный японский этикет требует от неподготовленного иностранца овладения им как отдельной наукой. В этом смысле весьма показательны оценки и рекомендации, которые даются в американском пособии по этикету Эмили Пост в разделе «Восточные рестораны»: «Японские и китайские рестораны отличаются чрезвычайным разнообразием предлагаемых там блюд, а также царящей там экзотической обстановкой. Так, например, в японских ресторанах есть залы, где клиенты, по японской традиции сняв обувь, садятся на подушки перед низенькими столиками. Если вы как, скажем, мой муж, очень высокого роста либо вам из-за возраста или болезни трудно сидеть с поджатыми ногами, там, как правило, есть еще обычные столы и стулья. В китайских ресторанах

столы и стулья ничем не отличаются от наших и европейских. При желании вы можете есть палочками, однако, если вам это неудобно или вы не в состоянии с ними совладать, без колебаний и стеснения попросите принести нож и вилку. В китайских ресторанах люди, сидящие за столиком, заказывают сразу несколько блюд, которые помещают на середину стола, чтобы сотрапезники могли попробовать одно, несколько или все кушанья. Это чудесный способ познакомиться с неизвестной кухней, отведать разные блюда, чтобы в следующий раз, попав в подобное заведение, знать, чему отдать предпочтение» [Пост, 2000: 140].

Как видно, это рекомендации иностранцам, которые имеют лишь приблизительное представление о японском этикете. На самом деле японский застольный этикет не сложен. Хозяин или старший за столом должен начать еду первым или дать знак, что можно начинать еду. При питье сакэ в дружеской компании распространен обмен рюмками и подливание сакэ друг другу, причем тот, кому налили, должен хотя бы пригубить, прежде чем поставить рюмку, а, выпив и передавая рюмку другому, должен сперва стряхнуть с нее оставшиеся капли на блюдце, затем вручить рюмку партнеру и налить. Остатки ритуального отношения к питью сакэ проявляются в том, что пьяному все позволено, как бы ни вел себя захмелевший человек, упрекать его за это не принято ни за столом, ни впоследствии [Арутюнов, 1982:163].

При характерной для японцев религиозной пестроте и общей индифферентности к вопросам веры неудивительно, что религиозные ограничения не нашли существенного отражения в питании. В Японии нет календарных постов и пищевой rationon буддийских монахов не отличается от рациона мирян, хотя общая сдержанность и некоторый аскетизм в питании, как и в других сторонах бытовой жизни, в буддийской системе ценностей считается добродетелью. Синтоизм с его основной концепцией ритуального очищения этого правила не придерживается.

На бытовом же уровне всем японцам хорошо известны некоторые ограничения в части поведения за столом. Многие из них связаны с палочками-хаси. Палочки держат в правой

руке, а пиалу с рисом придерживают левой. Палочками берут попеременно комки риса и кусочки другой еды с разных тарелок, макают их в соус и подносят ко рту. Чтобы не закапать соусом стол и платье, в эти моменты иногда левой рукой под правой проносят чашку с рисом (если капнет, то на рис). Хорошим тоном считается есть так, чтобы только подносить палочки к губам, не забирая их в рот и ни в коем случае не облизывая. Закончив еду, палочки кладут поверх пиалы или же на специальную подставку. Суси можно брать и рукой. На палочки также нельзя ничего нанизывать, втыкать их в еду. Кроме того, нельзя при помощи палочек подвигать поближе далеко стоящую чашку.

Среди «запретов на еду» — *сёкудзи-но кинки* есть также несколько, связанных с рисом. Например, неудобно за столом съесть только одну чашку риса, надо хоть чуть-чуть съесть добавки. Нельзя наливать в чистый рис соевый соус — это признак бедности. Не допускается также оставлять остатки риса (или другой еды), взятой с собой в дорогу, в горах или где-то на природе: ее надо или доесть, или принести назад домой.

Подобных ограничений на самом деле не так много, и большая часть из них имеет локальную сферу применения.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Система питания любого народа — сложный, многогранный комплекс, отразивший и сохраняющий до сих пор многие исторически сложившиеся этические и эстетические представления народа — является предметом изучения ряда сопредельных научных областей, как этнография, этика, кулинария и т.д. Но особое значение эта тема приобретает как предмет культурологии, поскольку как нельзя лучше раскрывает основную функцию культуры вообще: обеспечивает социальную интеграцию людей, формирует базу их устойчивого коллективного существования и деятельности по совместному удовлетворению интересов и потребностей.

Совершенно очевидно, что принятие пищи — это сугубо индивидуальный процесс, призванный удовлетворить естественную потребность организма, однако, «принятие пищи» как культурно-социальное понятие подразумевает совершенно иную функцию этого процесса, а именно организацию людей в их совместной жизнедеятельности. Совместная трапеза способствует регуляции процессов взаимодействия между людьми, а также консолидации и самоидентификации людей в коллективе. Последнее приобретает особое значение, когда речь идет о Японии, в социально-культурной структуре которой роль коллектива — постоянного или временного, умышленно созданного или случайного — всегда была первостепенной. Любой человек в представлении японцев прежде всего член коллектива и лишь затем индивидуум.

Такая концепция, безусловно, требовала мер для укрепления коллектива, для объединения людей. При этом особые надежды всегда возлагались на совместное принятие пищи, как неотъемлемой части любого совместного мероприятия. Не случайно поэтому многочисленные японские праздники (исторические, этнографические, религиозные) всегда сопровождаются совместным принятием еды, и в основном это

происходит не в кафе или ресторанах, а на природе в форме небольших пикников. Такие коллективные трапезы, конечно, сохраняют дух древней общности, когда только совместной молитвой и обильными подношениями, как считали, можно было умилостивить богов, дарующих плодородие и процветание. Пример такого рода совместной трапезы, безусловно, праздник любования цветущей сакурой — *о-ханами*, когда японцы большими группами (и никогда в одиночестве!) устраивают веселые пикники, расположившись прямо на земле под деревьями сакуры.

Совместная сезонная трапеза, а также, конечно, особый интерес японцев к своей календарной культуре и системе сезонных праздников, привел, в свою очередь, к созданию целого набора сезонно приуроченных блюд японской традиционной кухни, сформировав при этом самобытную этико-эстетическую концепцию, в которой гармонично сочетались как визуальная красота и благопожелательная символика, так и pragmatika, реализуемая в удобстве «поедания» того или иного блюда, и безоговорочная верность традиции, своего рода «оглядывание» на кулинарные законы прошлого. В основе этого «оглядывания» лежало нежелание стать тем звеном цепи, которое поставит под сомнение достигнутое предками.

Такой подход, правда, не означал что японская система питания, единожды сложившись, не претерпевала никаких изменений. Перемены очевидны. Это касается и набора блюд, и системы общественного питания. Однако перемены никогда не касались самих основ японской модели питания, которую С.А. Арутюнов назвал «аустронезийской», отмечая, что первоначально это был не более чем вариант аустроазиатской модели, базировавшейся на земледельческих хозяйствственно-культурных типах с примитивным возделыванием корне-клубнеплодов в сочетании с рыболовством и прибрежным собирательством. Специфика этого варианта была лишь в повышенной доле рыбы и моллюсков и пониженной доле лесных продуктов по сравнению с материковой аустроазиатской моделью [Арутюнов, 1981: 241].

Все происходившие изменения, таким образом, носили как бы второстепенный, периферийный характер. Новации в пище

не затрагивали приоритета риса как основы рациона, а лишь стремились подстраиваться под него. И так происходило во всех областях японской кулинарии: новое, зачастую — европейское, пробовало ужиться, подстраиваться, но не вытеснить старое. А это было и невозможно: традиции в японской системе питания до сих пор чрезвычайно сильны. Именно поэтому современная японская кухня — это постоянное соседство чисто японского и привнесенного, это единение традиций и новаций, первенство в котором остается за традицией.

Схожая ситуация наблюдается и в системе общественного питания, где сегодня велика доля европейских заведений. Однако соотношение традиционного и нового не всегда оказывается в пользу последнего.

Как видно, японская система питания во многом схожа с системой японской культуры вообще, в том виде, в каком мы наблюдаем ее сегодня. Это модель поиска компромисса между веками сложившимися элементами культуры, многие из которых восходят к «эре богов» и потому не могут подвергаться изменениям, и проникновениям явлений чужих культур, которые в Японии встречают и с восторгом, и с настороженностью, долго и часто мучительно привыкая, прежде чем принять или отвергнуть. (В этой связи достаточно вспомнить процесс утверждения европейских сладостей и шоколада на японском рынке.)

Современная система питания японцев имеет множество составляющих, каждая из которых напрямую связана с разными аспектами японской культуры, будь то обычаи, обряды, праздники годового цикла, народная утварь и посуда, предметы декоративного искусства и т.д. Более того, именно система питания сохраняет многие культурно-исторические наследия, утерянные в других явлениях культуры (например, традиции *бэнто*: или *дзюбако*). Очевидно, что эта система — важный элемент японской традиционной и современной культуры, изучение которой помогает воссоздать картины прошлого и прогнозировать развитие японской культуры в будущем.

ГЛОССАРИЙ

А

абурана 油菜 aburana ‘форма сурепицы, дающая масличные семена’
агэмоно 揚げ物 agemono ‘рыба, жареная на сковороде’
адзи см. «маадзи»
адзисай 紫陽花 ajisai ‘цветок гортензии’
адзуки 小豆 adzuki ‘бобы’
адзуки мамэ 小豆豆 adzuki mame ‘красные бобы’
аки-но хиган 秋の彼岸 aki-no higan ‘неделя, следующая за днем равноденствия (23 сентября)’
амэ 餡 ame ‘рисовая тянучка, что-то вроде рисового зефира’
анаго 穴子 anago ‘морской угорь’
анко 餡子 anko ‘сладкие бобы’
араки あらき araki ‘вино, разновидность сёти’
арамэ 荒布 arame ‘водоросли’
ааремоти 霧餅 araremochi ‘сухое печенье приготовленное из моти, которое нарезано мелкими квадратиками (квадрат — символ Неба)’
арухэйто 有平糖 aruheito: ‘пирожное’
асагао 朝顔 asagao ‘чашка с расширенной верхней частью туловища’
асагохан 朝ご飯 asagohan ‘завтрак’
ацуагэ 厚揚げ atsuage ‘обжаренный в кипящем масле тофу’
аэмоно 和え物 aemono ‘свежие овощи с добавлением специй’

Б

бакуфу 幕府 bakufu ‘военное правительство’
бангохан 晩ご飯 bangohan ‘ужин’
бантия 番茶 bantya ‘грубый сорт чая’
бива 枇杷 biwa ‘мушмула японская (*Eriobotrya japonica*)’
бйру-хбру ビールホール bīruhōru ‘(от англ. beerhall) пивной зал’
бонито ボニト bonito ‘сушеная рыба’
ботамоти 牡丹餅 botamochi ‘буквально означает «пионовые моти», ярко-розовые моти’
ботан 牡丹 botan ‘цветы японского пиона, который цветет весной’
бэнинан-сируко 紅餡汁粉 benianshiruko ‘суп сируко красного цвета, который готовят из сладкой пасты и белой фасоли с добавлением пищевого красителя, дающего красный цвет’

бэнисёга 紅生姜 benisyo: ga ‘маринованный красный имбирь’
бэнто: 弁当 bento: ‘завтрак с собой’

В

ван 梢 wan ‘чашка’

варибаси 割箸 waribashi ‘одноразовые палочки’

vasabi 山葵 wasabi ‘японский хрень’

васёку 和食 wasyoku ‘блюдо японской традиционной трапезы’

васи 和紙 washi ‘японская бумага, сделанная вручную’

Г

гайсёку 外食 gaisyoku ‘прием еды вне дома’

гаммодоки gammmodoki ‘блюдо из измельченного, обжаренного в масле тофу, вместе с морковью, плодами дерева гингко, лопухом гобо и другими продуктами’

гёдза 餃子 gyo: dza ‘китайские пельмени’

гёсё 游礁 gyosyo: ‘острый соус из квашенной рыбы или моллюсков’

гингко 銀杏 ginkgo ‘дерево гингко двулопастный’

гобо 牛蒡 gobo: ‘садовый чертополох, *Arctium lappa*’

годзэн сируко 午前汁粉 godzenshiruko ‘блюдо, в котором к цубусиан добавляли рисовые клецки-сиратама, дословное название «рисовый сируко»’

гоки ごき goki ‘чашка, изготовленная из дерева’

гомоку-дзуси 五目鮓 gomoku-dzushi ‘так называемые «отдельные суси», которые также называют «пять видов»’

госэкку 五節句 gosekku ‘пять основных праздников года’

гохан ご飯 gohan ‘рис, сваренный на пару’

гохэмоти 御幣餅 goheimochi ‘рисовые моти, обжаренные в масле с добавлением соевого соуса’

гэта 下駄 geta ‘деревянные сандалии на двух подставках’

гю-нику-но мидзутаки 牛肉の水炊き gyuniku no midzutaki ‘говядина, приготовленная в кипящей воде на столе’

Д

дайкон 大根 daikon ‘японская редька’

данго 団子 dango ‘круглые рисовые шарики, которые готовят из теста, замешанного на муке неклейких сортов риса, а затем выпаривают в небольшом количестве кипятка’

даси だし dashi ‘крепкие навары’

дзабутон 座布団 dzabuton ‘японская квадратная подушка для сидения на полу’

дзайсу 座椅子 dzaisu ‘кресла, которые внешне выглядят по-европейски, со спинкой, с подлокотниками, с плоским сидением, но без ножек’

дзацугаси ざつ菓子 dzatsugashi 'в Эдо называли подарочные сладости'
дзёгаси じょう菓子 dzyogashi 'Эдосские сладости'
дзёдзосю 釀造酒 dzyo: dzo: syu 'напитки, полученные путем брожения'
дзёкю 女給 dzyukyu: 'официантка'
дзёрюсю 蒸留酒 dzyo: gyu: syu 'напитки, получаемые путем перегонки'
дзибуни 治部煮 dzibuni 'в преф. Исиакава так называется жаркое из утки, подаваемое с хреном-васаби'
дзидзакэ 地酒 dzidzake 'название сакэ, производимого во всех регионах, кроме префектур Киото, Нара, Хёго, Акита и Хиросима'
дзикиро じきろ dzikiro 'лакированная коробка для еды'
дзони 雜煮 zo: ni 'японский традиционный суп с рисовыми лепешками'
дзюбако 重箱 dzyu: bako 'коробка для еды'
дзюдзумэ 重詰め ju: zume 'новогоднее угощение, упакованное в дзюбако'
доё-но уси-но хи 土用の丑の日 doyo-no ushi-no hi 'самые жаркие дни июля'
доки 土器 doki 'керамические сосуды'
донбури 丂 donburi 'глубокая пиала'
дэба ботё 出刃包丁 debaboo: tyo: 'нож с толстым тяжелым лезвием для разделки крупной рыбы'
дэмаэ 出前 demae 'доставка в назначенное место напитков и пищи, приготовленных к употреблению в соответствии с заказом или договоренностью'

Ё

ёбунэ 夜船 yobune 'в лексике периода Эдо для обозначения ботамоти употреблялось такое шутливое название («корабль для развлечений и отдыха»)'
ёкан yokan 'японский мармелад'
ёмогимоти 蓬餅 yomogimochi 'моти, в которые подмешивалась полынь'
ёсёку 洋食 yosyoku 'европейский обед'
ёсю 洋酒 yo: syu 'европейское спиртное'

И

ика-суси 烏賀鮓 ikasushi 'суси с тонкими белыми пластинами каркации, достаточно твердыми'
ингэн-дзу 隠元豆 ingendzu 'зелёные бобы'
инсёкутэн 飲食店 insyokuten 'кафе с специфичными локальными или региональными блюдами'

исигоки 石御器 ishigoki 'чашка фарфоровая или керамическая'
итамаэ 板前 itamae 'шеф-повар в сусия, работающий перед посетителями'
ити-бан даси 一番だし ichibandashi 'бульон номер один, который подходит для приготовления прозрачных супов'
итидзэн мэсия 一膳飯屋 itizenmeshiya 'закусочная'
итидзю-сансай 一汁三菜 itizyu: sansai 'четыре элемента в кайсэки рёри, а именно рис, намасу — блюдо из мелко нарезанной сырой рыбы с овощной приправой, отварные и жареные блюда'
итибаси 櫻箸 itiibashi 'палочки из пильчатого дуба'
итимонгаси 一文菓子 ichimongashi 'сладости в один мон, т.е. грошевые сладости'

К

каба-яки 蒲焼 kaba yaki 'лотки, где жарится рыба'
кабу 蕎 kabu 'корнеплод, похожий на репу, известный как столовый турнепс'
каваракэ 土器 kawarake 'название керамических изделий Хадзики после периода Камакура'
кагами моти 鏡餅 kagamimochi '(букв. «зеркальные моти»), которые делали по форме похожими на зеркало'
кадзу-но ко 数の子 kadzuno ko 'икра сельди'
кайсэки рёри 懐石料理 kaisekiyouri 'традиционные угощения, которые подают во время чайной церемонии'
каки 柿 kaki 'хурма'
какимоти 欠き餅 kakimochi 'моти высушивали, а затем слегка или сильно обжаривали в кипящем масле. В результате какимоти становились твердыми и хрустящими'
какимэси 牡蠣飯 kakimeshi 'рис с устрицами'
какэбан 懸盤 kakeban 'столик для еды на четырех ножках, который ставят себе на колени'
какэ-соба 掛け蕎麦 kake soba 'лапша в большой миске, которую поливают горячим бульоном'
кампё маки 干瓢巻き kampyomaki 'суси с тонкими полосками тыквы, предварительно высушенной и приготовленной в сахаре и соевом соусе'
камэ 甕 kame 'глиняный сосуд, имеющий форму большого кувшина цубо'
кани см. «о-дзони»
каппа-маки 河童巻き kappamaki 'суси с кусочками огурца, (поскольку водяные, по преданию, любят огурцы)'
кара-кудамоно 唐果物 karakudamono 'китайские сладости или буквально «танские фрукты»'

- караси-рэнкон 芥子蓮根 karashi-renkon ‘корень лотоса, приправленный горчицей’
- каринто 花林糖 karinto: ‘Танские сладости японского типа’
- карэ-райсу カレーライス karēraisu ‘индийское блюдо, пришедшее в Японию через Великобританию, в нем соус карри сгущают с помощью муки и добавляют к вареному рису’
- касива かしわ kashiwa ‘изящно сервированный маленький квадратный стол-поднос со стороной 40 см, без ножек, черного, алого цветов или цвета соевого соуса’
- касивамоти 柏餅 kashiwamochi ‘моти завернутые в большие дубовые листья’
- касиха 檻葉 kashiha ‘столовая посуда, от сочетания слов «каси», что означает «дуб» и «ха» — «лист»’
- кассю ходзю かつしゅほじゅ kassyuhozuyu ‘выражение, означающее «самое важное нарезка, приготовление — дело второе»’
- касутэра カステラ kasutera ‘название бисквита в г. Нагасаки (от порт. *pao de castella*)’
- катаакути 片口 katakuchi ‘палочки, срезанные с одного конца под прямым углом’
- кацуобуси 鰯節 katsuobushi ‘сушеные тушки рыбы кацуо (бонито, разновидность макрели)’
- кёгаси 京菓子 kyo: gashi ‘Киотосские сладости’
- кёдо рёри 郷土料理 kyo: do gōrī ‘местные кулинарные достопримечательности все в целом, т.е. «кухня родных мест»’
- кёсоку 脇息 kyo: soku ‘маленький подлокотник’
- кикудзакэ 菊酒 kikuzake ‘букв. «сакэ из хризантем»’
- кимоно 着物 kimono ‘японское платье’
- кинако 黄粉 kinako ‘сладкая соевая мука’
- кинкан 金柑 kinkan ‘маленькие цитрусы со сладкой съедобной кожурой и кисловатой мякотью используются в основном в виде приправ’
- кинугоси 絹漉し kinugoshi ‘«тофу» с большим содержанием воды, процеженный через шелк’
- киримоти 切餅 kirimochi ‘четырехугольные порезанные жареные моти’
- киримуги 切り麦 kirimugi ‘другое название «кама-агэ-удон» — лапша в горячей воде’
- кисимэн 蕓子麵 kishimen ‘лапша, имеющая плоскую форму и похожая на удон’
- киссатэн 喫茶店 kissaten ‘европейское кафе’
- киттятэн см. «киссатэн»
- кобай 紅梅 kobai ‘маленькие пирожные в форме сливы, декорированное так, чтобы оно напоминало розовые лепестки, появляющиеся на сливовом дереве ранней весной’

- кодзи 麹 ko:ji ‘квасящее вещество (грибок, выращенный на соевых бобах и пшенице)’
- кои-кути 濃い口 koikuchi ‘соевый соус темного цвета с насыщенным вкусом’
- кокура-сируко 小倉汁粉 kokura shiruko ‘блюдо, в которое добавляют бобы адзуки, сваренные в сахаре’
- комэцуки 米搗き kometsuki ‘временные работники из числа крестьян, которые, освободившись от сезонных сельскохозяйственных работ, уходили на заработки из деревень в города’
- комбу 昆布 konbu ‘водоросли’
- кон-но-сакана 紺の魚 kon-no-sakana ‘блюдо, представляющее собой сакэ и закуски к нему’
- конняку 茹蒻 konnyaku ‘желе’
- конняку маннан 茹蒻マンナン ‘вытяжка из растения *Amorphophallus konjak*’
- консэйсю 混成酒 konseisyu ‘способ приготовления сакэ, благодаря ему получались вина смешанного типа, при этом использовались и способ брожения, и способ перегонки; разные алкогольные напитки смешивались с сахаром, ароматизаторами, вкусовыми и цветовыми добавками’
- контон こんとん konton ‘китайские сладости, которые подавались на придворных торжествах по случаю праздника урожая’
- короккэ ハッシュドポテト korokke ‘небольшие котлетки из картофельного пюре с мясом и измельченным луком’
- коси こし koshi ‘чашка’
- косиан 漬し餡 koshian ‘пюре получаемое путем процеживания бобов’
- косиан-но дзэндзай 漬し餡の善哉 koshian-no dzendzai ‘«моти» с фасолью, название блюда косиан сируко в районе Канто’
- коя-дофу 高野豆腐 koyadofu ‘замороженный сухой тофу, очевидно, по рецепту монастыря Конго-будзи на горе Коя’
- куботэ 窪手 kubote ‘обозначение столовой посуды, «кубо» означает «впадина, углубление», а «тэ» — «рука»’
- куваисэки くわいせき kuwaiseki ‘торжественная трапеза, либо просто трапеза, в разные эпохи термин имел разные значения’
- кумидофу くみ豆腐 kumido: fu ‘наиболее мягкий сорт тофу’
- курамото くらもと kuramoto ‘работник, который занимался закупкой и продажей риса в XVII–XIX вв.’
- куриан 栗餡 kurian ‘блюдо, когда в амэан добавлялись размолотые каштаны’
- кури-но яки гаси 栗の焼き kuri-no yaki gashi ‘блюдо, когда каштаны варятся в сиропе на медленном огне, заворачиваются в каштановую пасту и запекаются’

- курогома 黒ゴマ kurogoma ‘пыльца черного кунжута’
куродзукури 黒作り kurodzukuri ‘соленая каракатица в собственном соку’
куродо くろど kurodo ‘пост, не установленный сводом законов’
куроки сакэ 黒き酒 kuroki sake ‘так называемое «черное» сакэ, когда в белое сакэ без примесей добавляли пыльцу травы кусаги’
кусаги 草木 kusagi ‘название травы (в широком смысле слова «растительность»)’
кусамоти 草餅 kusamochi ‘моти, в состав которых входили лечебные травы’
кутитори 口取り kuchitori ‘так называемые «закуски для аппетита», среди них овощные пикули, селедочная икра, сущеные сардины в сахарно-соевой карамели и др.’
кэндан けんдан kendan ‘популярный сорт лапши’
кэндомбута けんどんぶた kendombuta ‘приспособление, устанавливающее на заднем багажном отделении мотоцикла, которым сейчас пользуются в дэмаэ’
кёсёку 給食 kyusyoku ‘понятие, в которое входит «снабжение большого числа людей пищей, приготовленной в больших объемах’

М

- маадзи 真鰯 maaji ‘японская ставрида’
мавари-суси 回り鮓 mawari-sushi ‘длинный суси-бар’
магуро 鮪 maguro ‘тунец’
магуро-хики ботё 鮪引き包丁 maguro-hiki bo: tyou: ‘нож для рыбы, имеющей маленькие волокна — режет строго вниз’
магэмоно 曲げ物 magemono ‘в древности керамический сосуд’
мамэ 豆 mame ‘вареные черные соевые бобы’
манга マンガ manga ‘книжки с рассказами в картинках’
мандзю 饅頭 manjyu: ‘рисовые булочки с фасолевой начинкой’
мари まり mari ‘чашка’
мацутакэ 松茸 matsutake ‘грибы’
мёга 茗荷 myo: ga ‘вид имбиря (Zingiber myoga)’
мидзу ёкан 水羊羹 midzu yokan ‘лакомство, приготовленное из агар-агара и бобовой пасты’
мидзутая 水茶屋 mizutuya ‘чайный домик’
микоси 神輿 mikoshi ‘священный синтоистский паланкин’
мирин 味醤 mirin ‘сладкая разновидность сакэ’
мируку-хёбу ミルクホール miruku-hōru ‘в 19 веке, молочный зал, где можно было не только выпить молоко и съесть хлеб, но и познакомиться со всеми свежими газетами и правительственные вестниками’

мисо 味噌 miso ‘паста на основе соевых бобов’
мисосиру 味噌汁 misoshiru ‘суп из пасты мисо’
мицуба 三つ葉 mitsuba ‘зелень’
мицумамэ 蜜豆 mitsumame ‘сладкое блюдо типа компота, которое
состоит из желатиновых кубиков в сладком сиропе сладких бобов’
момидзи 桃 momiji ‘алые листья клена в ноябре’
момэн 木綿 momen ‘самый твердый тофу’
мороми 醸 moromi ‘сусло’
моти 餅 mochi ‘рисовые лепешки’
мотигаси 餅菓子 mochigashi ‘рисовые сладости’
мояси 萌やし moyashi ‘проросшие зерна бобовых’
мукодзукэ 向こう付け muko: zuke ‘специальная тарелка для сасими’
мусимоно 蒸し物 mushimono ‘процесс приготовления риса на пару’
мэнти かずу メンチカツ menchi katsu ‘фарш из говядины или свини-
ны, прожаренный во фритюре и в корочке из хлебных крошек,
к которому подмешан лук’
мэнто см. «мэнцу»
мэнцу (мэнто) 面桶 mentsu ‘название различных емкостей круглой
формы’
мэсиван 飯椀 meshivan ‘чашка для риса’

Н

накаван 中椀 nakawan ‘чашка хира для индивидуальной еды супа’
намасу 膾 namasu ‘блюдо из мелко нарезанной сырой рыбы с овощ-
ной приправой’
нарэ-дзуси 馴れ鮓 nare-zushi ‘способ приготовления суси’
наттō 納豆 nattō ‘перебродившие соевые бобы’
ни-бан даси 2番だし ni-ban dashi ‘«бульон номер два», который идет
на приготовление супа — мисо, тушений и многих других блюд’
нигири-дзуси 握り鮓 nigiri-dzushi ‘лепные суси’
нигиримэси 握り飯 nigirimenshi ‘рисовые колобки’
нигоридзакэ 潤り酒 nigorizake ‘мутное сакэ с брадой’
нику-дзяга 肉じゃが niku-zyaga ‘тушеная говядина’
нимоно 煮物 nimoно ‘отварная рыба’
нинаиури 荷い壳り ninaiori ‘лоточная торговля’
нихонсю 日本酒 nihonsyu: ‘японского вино’
нори 海苔 nori ‘тонкие листочки сушеной водоросли’
норимаки 海苔巻き norimaki ‘суси, где кусочек сырой рыбы или
огурца облепливается рисом и заворачивается в прессованные
водоросли-нори’
нэги 葱 negi ‘японский лук-порей, Allium fistulosum’

О

- о-бон お盆 o-bon 'праздник поминания усопших и возвращения душ предков в родные места'
- о-бота お牡丹 o-bota 'уменьшительно-ласкательное название ботамоти'
- ован お椀 owan 'чашка используемая для индивидуальной еды'
- о-дзони (кани, сёкан, ходзо) お雑煮 o-zo: ni 'суп, приготовленный из рисовых моти, овощей, рыбы или птицы'
- о-дзэн お膳 o-zen 'это еще меньшие по размеру столики, отличавшиеся от цукуэ закраинами по бортикам. О-дзэн является индивидуальной утварью, он исполняет также функцию подноса, на котором приносят еду и ставят перед обедающим. На парадных обедах перед каждым обедающим ставится по три таких столика с разными наборами блюд'
- одэн 御田 oden 'блюдо, в котором овощи, тофу и другие продукты, сварены в концентрированном супе'
- окамоти 岡持 okamochi 'продолговатый ящик-камера, разделенный на 2-3 уровня; он также может быть круглой, овальной или прямоугольной формы и иметь один уровень, устанавливается на заднем багажном отделении мотоцикла, которым сейчас пользуются в дэмаэ'
- о-каси お菓子 o-kashi 'сладости, употребляемые как лакомство или во время чаепития'
- окина-сируко 翁汁粉 okina-shiruko 'сируко на основе пасты из белых бобов'
- окоси 興し okoshi 'жареные сладости'
- омурайсу オムライス omuraisu 'буквально «омлет и рис», потому что оно включает омлет и рис, приправленный томатным кетчупом'
- омусуби 御結び omusubi 'рисовые шарики'
- онисэмбэй 鬼煎餅 onisembei '«чертово печенье», которым и сейчас знаменит город Сакай'
- оннабой 女ボーイ onnaboi 'сокращение от слова «девушки-прислужницы»'
- оннакюдзидзин 女ボーイ女給仕人 onnakyudzidzin 'сокращение от слова «девушки-прислужницы»'
- оодана 大店 oodana 'рыбный прилавок под открытым небом'
- орибако 折箱 oribako 'разновидность столовых коробочек'
- о-сумаси お澄まし o-sumashi 'праздничный суп. В прозрачный бульон из овощей и сои добавляют яйцо, ракушки моллюсков (хамагури), побеги бамбука (такэноко), зелень (мицуба). Получается «разноцветный суп» (присутствуют желтый, зеленый, белый цвета)'

о-сэти рёри 御節料理 o-sechi rёori ‘новогодняя трапеза’
о-хаги お萩 o-hagi ‘рисовые лепешки’
о-ханами お花見 o-hanami ‘праздник любования цветущей сакурой’

Р

райсу ライス raisu ‘от англ. rice, рис положенный не в чашку, а на обычную тарелку’
ракуган 落雁 rakugan ‘смешанные и затвердевшие рисовая мука, сахар и другие ингредиенты’
рамэн らめん ramen ‘лапша, которую подают в бульоне, заправленном соевым соусом, добавив на нее сверху пару тонких кусочков свинины и зеленые овощи’
рёкан 旅館 ryokan ‘гостиница в японском стиле’
рёрия 料理屋 rёoriya ‘ресторан’
рётай 料亭 ryotei ‘дорогие рестораны’
рякусики 略式 ryakushiki ‘сокращенный церемониал для чайной церемонии’

С

саба-дзуси 鮪寿司 saba-dzushi ‘суси из японской скумбрии, распространенное в горных районах префектуры Киото’
сагэдзюбако 提重箱 sagezu: bako ‘разновидность дзюбако, в контейнере было отведено место и для сосудов с жидкостью и тарелочек’
садзаэ 栄螺 sadzae ‘моллюск-трубач’
сакадзуки 杯 sakadzuki ‘чашечка для сакэ», в представлении современных японцев это очень маленькие чашечки, которые имеют коническую форму’
сакана 魚 sakana ‘закуска для сакэ, рыба’
саканая (дзаканая) 魚屋 sakanaaya ‘рыбная лавка’
сакубэй 索餅 sakubei ‘китайские сладости, на деле представляющие собой тонкую лапшу’
сакэ 酒 sake ‘рисовая водка’
сакэ-но цукаса 酒の司 sake-no tsukasa ‘в древности церемониальное сакэ’
сан-га-нити 三が日 san-ga-nichi ‘первые три дня Нового года’
санкон 三献 sankon ‘официальные приемы’
сансё 山椒 sansyo: ‘японский перец *Zanthoxylum pipertum*’
сара 皿 sara ‘название керамического сосуда типа тарелочки’
сарудзакэ 猿酒 sarudzake ‘вероятно можно перевести как «обезьянье сакэ», т.е. «веселящие, пьянящие», по своему вкусу напоминало напиток, полученный путем естественной ферментации’

сасидару さし樽 sashidaru ‘бочки для сакэ и соевого соуса, имеющие форму коробки (ящика) с горлышком’

сасими 刺身 sashimi ‘блюдо из порезанной на кусочки сырой рыбы’

сасими мори-авасэ 刺身盛り合わせ sashimi mori awase ‘сезонное ассорти сырых морепродуктов (без риса) по принципу «всего понемногу»’

саяэндо 菴豌豆 sayaendo: ‘горошек в стручках’

сёга 生姜 syo: ga ‘корневища имбиря, *Zingiber officinalis*’

сёкон syokon см. «о-дзони»

сёкудзи-но кинки 食事の禁忌 syokudzi-no kinki ‘запрет на еду’

сёкудо’食堂 syokudo: ‘столовая’

сёкуёку-но аки 食欲の秋 syokuuoku-no aki ‘специальное выражение, означающее «осень, сезон хорошего аппетита»’

сёкутаку 食卓 syokutaku ‘столик и подставка для еды’

сётию 烧酎 syo: tu: ‘крепкая рисовая водка, крепость которой доходит до 50 градусов’

сёю 醬油 syoou ‘соевый соус’

сидаси 仕出 shidashi ‘доставка на дом’

сидасия 仕出屋 shidashiya ‘предприятие общественного питания, где специально готовят еду на заказ и доставляют в готовом и упакованном виде’

сиитакэ 椎茸 shiitake ‘грибы сиитакэ’

синкансэн 新幹線 shinkansen ‘скоростной поезд’

синко 穀粉 shinko ‘однородная масса, полученная из неклейкого риса, вымоченного в воде’

синко-маки 穀粉巻き shinko-maki ‘маки с полосками та��ана (соленой редьки дайкон)’

синкомоти 穀粉餅 shinkomochi ‘моти, приготовленные из муки, замешанной на воде, выпаренной и протертой до однородной массы’

синсю-мисо 信州味噌 shinsyu:-miso ‘вид рисового мисо темно-коричневого цвета с легким вкусом’

сиокара 塩辛 shiokara ‘маринованные рыбные внутренности’

сиосэмбэй 塩煎餅 shiosembei ‘соленое печенье’

сиратама 白玉 shiratama ‘рисовые клецки’

сироан-сируко 白餡汁粉 shiroan-shiruko ‘вид сируко, где желе ан делается из белых бобов адзуки или из бобов ингэн-дзу’

сиродзакэ 白酒 shirodzake ‘сладкое белого сакэ’

сироки сакэ 白き酒 shiroki sake ‘белое сакэ’

сируван 汁椀 shiruwan ‘чашки для супа-сиру’

сируко 汁粉 shiruko ‘сладкий суп, который готовится из красных бобов адзуки, обжаренной в сахарном сиропе, с добавлением жареных кусочков рисовых моти’

сицо 紫蘇 shiso ‘пряная зелень типа чабера, *Perilla frutescens* var. *acuta*’

соба 蕎麦 soba ‘лапша из гречишной муки’
собая 蕎麦屋 sobaya ‘кафе, где подают соба’
сомэн 素麺 so: men ‘разновидность пшеничной лапши’
судзуко 筋子 sudzuko ‘икра лососёвых рыб’
сумимоно 吸い物 suimono ‘тарелочка для блюда кон-но-сакана’
суйан 水餡 suian ‘жидкий бобовый джем’
сукияки sukiyaki ‘мясное блюдо, которое готовят на пару’
сумасидзиру sumadziru ‘горячий бульон’
сумо 相撲 sumo: ‘название национальной японской борьбы’
суномоно 酢の物 sunomono ‘«укусные вещи», то есть овощи и небольшие рыбки, замаринованные в слабом уксусе’
суси 寿司 sushi ‘блюдо из сырой рыбы’
сусия 寿司屋 sushiya ‘кафе, где подают суси’
сэйё рёри西洋料理 seiyo: gýori ‘западная кухня’
сэйё рёрия西洋料理屋 seiyo: gýoriya ‘рестораны западной кухни’
сэйрю 清流 seiryu ‘прохладный поток с чистой водой’
сэйсю 清酒 seisyu ‘сакэ, очищенное от брады’
сэмбэй 煎餅 sembei ‘печенье’
сюн旬syun ‘вкус данного времени года’
сюнгику 春菊 syungiku ‘листовая хризантема, Chrysanthemum coronarium’
сюсай主菜 syusai ‘основные овощи’
сюсёку主食 syusyoku ‘основное блюдо’
сябу-сябу しゃぶしゃぶ syabu-syabu ‘порезанная на ломтики толщиной с лист бумаги говядина, которую кусочек за кусочком опускают в кипящий бульон и затем макают в соус’

Т

таганэ たがね tagane ‘рисовая тянутка’
тай 鯛 tai ‘морской лещ’
такуан 沢庵 takuan ‘соленая редька дайкон’
такэноко 竹の子 takenoko ‘побеги бамбука’
тамагосомэн 卵素麺 tamagoso: men ‘яичная лапша’
тамари 溜まり tamari ‘соевый соус с повышенной концентрацией соевых бобов и меньшим содержанием соли’
тампопо омурайсу タンポポオムライス tampo omuraisu ‘тонкий, легко поджаренный омлет располагают на ложе из риса и разрезают ножом в форме цветка одуванчика’
тамэси ためし tameshi ‘в древности торжественная трапеза по случаю получения богатого урожая’
танабата 七夕 tanabata ‘Праздник звезд, седьмого июля’

- танэ-моно 種物 tane-mono 'лапша с верхушкой из тэмпура, зажаренной во фритюре, тофу, съедобными дикорастущими растениями, утятиной и т.д.'
- тару 樽 taru 'своего рода бочки с крышкой для транспортировки сакэ, масла, соевого соуса и других жидкостей'
- тарэ 垂れ tare 'разновидность соевого соуса'
- татами 畵 tatami 'японские маты, которые училиают комнату в традиционном японском доме'
- тёку 猪口 tyoku 'чаше всего фаянсовая чашечка для вина'
- тимаки 糠 timaki 'рисовые лепешки, завернутые в бамбуковые листья'
- тингасю チンタ酒 tintasyu 'завезенные португальцами вина чинта'
- тираси-дзуси 散らし寿司 tirashi-dzushi 'салат, в котором подкисленный рис просто перемешивается с мелкими креветками, овощами, кусочками рыбы'
- токива-сируко 常汁粉 tokiwa-shiruko 'блюдо, где в обычный сируко добавляют чайный экстракт'
- токи-но сиро 斎のしろ toki-no shiro 'храмовый суп'
- тондзики 屯食 tondziki 'колобки, сформированные из клейкого риса в форме яйца'
- тонкацу 豚カツ tonkatsu 'ускоренный вариант приготовления свиных котлет, жаренные во фритюре кусочки свинины, покрытые хлебными крошками'
- тонъя 間屋tonya 'оптовые торговцы'
- тотимоти 栄餅 tochimochi 'моти с каштанами'
- тофу 豆腐 to: fu 'бобовый творог'
- тофу-сумай 豆腐すまい to: fu-sumai 'приготовленные на пару клецки в китайском стиле из тофу, смешанного с мелкорублеными креветками и моллюсками, корнями лилии'
- тофу-суси 豆腐寿司 to: fu-sushi 'миниатюрные суси из тофу'
- тэбуро テーブル te: buri 'высокий стол в европейском стиле'
- тэмпура 天婦羅 tempura 'блюда, в которых различные овощи, рыбу и морепродукты обмакивают в кляре и жарят в масле'
- тэнсин 点心 tenshin 'сладости, которые подавали вместе с чаем'
- тэнсогэ てんそげ tensoge 'палочки, у которых один конец срезан под наклоном'
- тэрияки 照り焼き teriyaki 'сладкий соус'
- тябудай 卓袱台 tyabudai 'низенький столик для чая'
- тя-но-ю 茶の湯 Cha-no yu 'церемониальное чаепитие, или чайное действие'
- тясицу 茶室 tyashitsu 'парковая чайная беседка, специально для чайной церемонии'

У

удон 鮧 飯 udon ‘лапша, которая употребляется в супах, как составной компонент в сложных блюдах и как самостоятельное блюдо, обычно в жидким соусе, с добавлением различных приправ’

умэбоси 梅干 umeboshi ‘маринованная слива’

унаги 鰻 unagi ‘угорь’

унаги-домбури 鰻丼 unagi-donburi ‘жареный угорь, который подают (или присыпают заказчику) в деревянных ящиках вместе с рисом’
унагия 鰻屋 unagiya ‘кафе, где подают угря во всех возможных вариантах приготовления’

усуба ботё 薄刃包丁 usuba botou ‘нож главным образом для мелкой нарезки овощей’

усу-кути 薄口 usu-kuchi ‘соевый соус с нежным вкусом и более светлым цветом’

Ф

фугу 河豚 fugu ‘ядовитая рыба фугу’

фугу-хики ботё 河豚ひき包丁 fugu-hiki bo: tyo: ‘нож для нарезки очень тонких кусочков’

фудасаси 札差 fudasasi ‘торговцы-коммиссионеры во времена бацуфу’

фукусай 副菜 fukusai ‘дополнительные овощи’

фукуфукусай 副副菜 fukufukusai ‘вспомогательные овощи’

фунсёку 粉食 funsyoku ‘специальный термин для «не рисовой» муки, под которым понимались блюда из перемолотых в порошок зерновых, орехов, стеблей и корешков растений’

фурай フライ furai ‘от англ. fry — «клэр»’

Х

хаги 萩 hagi ‘леспредеца, бледно-розовый цветок’

хаги-но моти 萩の餅 hagi-no mochi ‘осенние розовые моти’

хайдзэн 配膳 haidzen ‘в эпоху Хэйан (VIII–XII вв.) так называли людей, которые занимались сервировкой стола’

хакама はかま hakama ‘деревянный подстаканник под графин, который входит в сервиз с сакадзуки’

хакудзё はくじょう hakudzyo: ‘самый твёрдый сорт тофу, обжаренный в масле’

хакусай 白菜 hakusai ‘вид салатной капусты, кит. байцай — Brassica pekinensis’

хамагури 蛤 hamaguri ‘двусторчатый моллюск’

хамагури-дзиру 蛤汁 hamaguridziru ‘суп из моллюсков’

- хамо-гири ботё 鰯切り包丁 hamo-giri bo: tyo: ‘нож с длиной лезвия 36 см, для резки рыбы с большим количеством маленьких костей’
- ханабира моти 花弁餅 hanabira mochi ‘моти с начинкой из пасты мисо и сваренных в сиропе корней лопуха’
- ханами-данго 花見団子 hanami dango ‘данго, которые подавались в качестве угощения пришедшим полюбоваться на цветущую сакуру’
- хаси 箸 hashi ‘палочки’
- хассун 八寸 hassun ‘квадратная непокрытая лаком или краской посуда, с длиной стороны в 24,1 см’
- хатасимоно はたし物 hatashimono ‘зеленые овощи, проваренные в сое’
- хая-дзуси 早寿司 haiya-dzushi ‘дословно «быстрые суси», название нигири-дзуси в конце XVII века’
- хибати 火鉢 hibachi ‘жаровня’
- хина-арапэ 雛霰 hinaarare см. «аарэмоти»
- хина-арапэ моти 雛霰餅 hinaararemochi см. «аарэмоти»
- хиган 彼岸 higan ‘буддийская служба, которая проводится приблизительно в период весеннего и осеннего равноденствия’
- хикиагэ-юба 引き上げ湯葉 hikiage-yuba ‘блюдо из соевого молока’
- хикиириэ 引き入れ hikiire ‘в древности, одно из названий чаши’
- хина 雛 hina ‘кукла для Хина Мацури’
- хина Мацури 雛祭 hina matsuri ‘праздник девочек, который проводится 3го марта’
- хира 平 hira ‘мелкая деревянная чашка’
- хирасара 平皿 hirasara ‘буквально означает «плоская тарелка»’
- хиратэ 平手 hirate ‘в древности означало сосуд, состоящий из скрепленных между собой листьев, — вероятно, он выполнял функцию тарелки; дословный перевод «хира», произведенное от «хирой» — «плоский, ровный», и «тэ» — «рука»’
- хирёдзу 飛竜頭 hiryo: zu ‘жареное в кипящем масле мясо гуся гаммодоки с морковью, плодами дерева гингко, лопухом гобо и другими продуктами’
- хиру-гохан 昼ご飯 hirugohan ‘обед, буквально «дневной рис»’
- хисимоти 菱餅 hishimochi ‘сладкое угощение (хиси — «ромб», моти — «отбитый рисовый хлебец») — обычно пятислойный торт, представляющий собой пирамидку, составленную из трех, пяти или семи ромбовидных лепешек моти, окрашенных в разные цвета’
- хисиханабира 菱花弁 hishihanabira ‘хисимоти, которые употребляли в синтоистских храмах на Новый год (ромбовидные цветочные лепестки)’

хиямуги 冷麦 hiyamugi ‘холодная лапша, гораздо более тонкая, чем современный удон’

ходзо см. «о-дзони»

хом-буси 本節 hon-bushi ‘рыба, покрытая грибками для блюда кацуобуси, приготавливается специальным способом’

хондзэн рёри本膳料理 hondzen rёri ‘японскую кухню в старых традициях, но наиболее верно понимать под хондзэн рёри приготовление пищи для торжественных случаев’

хосии干飯 hoshii ‘высущенный на солнце вареный рис и нигириэмэси’

Ц

цубусиан 潰し餡 tsuboshian ‘вид сируко, который готовят из раздавленных бобов-адзуки’

цубакимоти 椿餅 tsubakimochi ‘моти завернутые в два листа камелии’

цубо 壺 tsubo ‘глубокая тарелка, похожая на горшок’

цубосара 壺皿 tsubosara ‘тарелка типа горшка-цубо’

цуигасанэ 衝重 tsuigasane ‘подставка для различных видов посуды, сделанная из некрашеного кипарисового дерева’

цуки 月 / 捱き tsuki ‘по-японски «луна», а также «процесс измельчения риса для моти’

цукигомэя 捱米屋 tsukigomeya ‘своеобразные склады-магазины, где рис очищали, а затем продавали’

цукудани 佃煮 tsukudani ‘рыба, мясо или овощи, проваренные в соевом соусе с сахаром’

цукуэ 机 tsukue ‘маленькие и низкие (не выше 35 см) столики, за которыми японцы сидят, поджав ноги (коленями вперед и опираясь корпусом на пятки)’

цукимона 漬物 tsukemono ‘овощи в виде маринадов, квашений и пикуклей’

цуцумигуй см. «тондзики»

Э

эби 蝦 ebi ‘креветка’

экибэн 駅弁 ekiben ‘(букв. «вокзальные бэнто:»), которые продаются на станциях, особенно перед отправлением скоростных поездов синкансэн’

Ю

юба 湯葉 yuba ‘высущенные пенки соевого молочка, которые образуются на поверхности молочка, когда его нагревают’

юба-чипс 湯葉チップス yuba-chipusu ‘хорошо прожаренные чипсы из юба’

юдзу мандзю 柚饅頭 yudzu mandzyu: ‘булочка из кожуры мандарина’

Я

якидофу 焼き豆腐 yakido: fu 'прожаренный тофу'

якимоно 焼き物 yakimono 'рыба, приготовленная на решетке'

ямагаси 山菓子 yamagashi 'сладости, которые употребляли в буддийских монастырях, которые также назывались «горными сладостями», так как они делались из дикорастущих фруктов'

ямато 大和芋 yamato 'батат'

янаги-ба ботё やなぎ包丁 yanagi bo: chyo: 'нож для сасими — длинное лезвие во время резки направлено вовне, для того чтобы не повредить волокна рыбы'

яри やり yari 'в древности слово использовалось для обозначения чашки'

ясиоори やしおおり yashioori 'в древности очень крепкое сакэ, получаемое в результате многоэтапной переработки (перегонки)'

яхадзу 矢筈 yahadzu 'палочки, обрезанные в форме древка стрелы, применяемые в чайной церемонии'

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Источники

На японском языке

- Асакура, 1971 — *Асакура Харухико*. Дзибуцу кигэн дзитэн. Иссёкудзюхэн (Энциклопедия происхождения вещей. Одежда, пища, жилище). Т., 1971.
- Кавано, 1970 — *Кавано Юби*. Сёкухин дайдзитэн (Большой словарь по пище). Т., 1970.
- Мотояма, 1958 — *Мотояма Тэкисю*. Инсёку дзитэн (Словарь напитков и блюд). Т., 1958.
- Нихон фудзоку, 1979 — Нихон фудзоку си дзитэн (Энциклопедия по истории японских обычаев и нравов). Т., 1979.
- Ояма, 1978 — *Ояма Каку*. Эдо дзидай. Сёку сэйкацу дзитэн (Эпоха Эдо. Словарь системы питания). Т., 1978.
- Сэйкацу бунка, 1983 — Ниходзин-но сэйкацу бунка дзитэн (Словарь-справочник по культуре японского быта). Т., 1983.

На английском языке

- Encyclopedia, 2003 — Encyclopedia of Food and Culture. V. 1–2. New-York, 2003.
- Cambridge, 2000 — The Cambridge World History of Food. V. 1–3. Cambridge, 2000.
- Oxford, 1999 — The Oxford Companion to Food / Ed. by Alan Davidson. Oxford, 1999.

Литература

На русском языке

- Арутюнов, 1968 — *Арутюнов С.А.* Современный быт японцев. М., 1968.
- Арутюнов, 1981 — *Арутюнов С.А.* Япония // Этнография питания народов стран зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии. М., 1981.
- Арутюнов, 1989 (1) — *Арутюнов С.А.* Пища // Свод этнографических понятий и терминов. Материальная культура. М., 1989.
- Арутюнов, 1989 (2) — *Арутюнов С.А.* Народы и культуры: развитие и взаимодействие. М., 1989.
- Арутюнов, Мкртумян, 1981 — *Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И.* Проблема классификации элементов культуры (На примере армянской системы питания) // Советская этнография. 1981. № 4.

Список литературы

- Бердыев, 1985 — *Бердыев М.С. Трансформация традиционной системы питания туркмен в наши дни* // Советская этнография. 1985. № 1.
- Джарылгасинова, 1993 — *Джарылгасинова Р.Ш. Сны о Японии* // Этнографическое обозрение. 1993. № 2.
- Джарылгасинова, Крюков, 1982 — *Джарылгасинова Р.Ш., Крюков М.В. Праздник, который остается с нами* // Советская этнография. 1982. № 3.
- Джарылгасинова, Садокова, 2006 — *Джарылгасинова Р.Ш., Садокова А.Р. Японский весенний праздник Хина-мацури (Праздник кукол-хина)* // Слово и мудрость Востока. Литература. Фольклор. Культура. К 60-летию академика А.Б. Куделина. М., 2006.
- Игнатович, 1997 — *Игнатович А. Чайное действие*. М., 1997.
- Исигэ, 2006 — *Исигэ Наомити. Кулинарный взгляд на историю японской культуры* // Ниппония. 2006. № 36.
- Иэнага, 1972 — *Иэнага Сабуро. История японской культуры* / Пер. с яп. М., 1972.
- Йофан, 1974 — *Йофан Н.А. Культура древней Японии*. М., 1974.
- Киси, 2000 — *Киси Асако. Популярное украшение стола. Картофель короккэ* // Ниппония. 2000. № 14.
- Киси, 2002 (1) — *Киси Асако. Омурайсу* // Ниппония. 2002. № 20.
- Киси, 2002 (2) — *Киси Асако. Соба* // Ниппония. 2002. № 21.
- Конрад, 1970 — Большой японско-русский словарь: В 2 т. / Под ред. акад. Н.И. Конрада. М., 1970.
- Кояма, 2006 — *Кояма Хирохиса. Съешьте их сырьими! Как приготовить суши и сасими* // Ниппионаия. 2006. № 36.
- Кравченко, 2007 — *Кравченко А.И. Культурология*. М., 2007.
- Ксенофонтова, 1980 — *Ксенофонтова Р.А. Японское традиционное гончарство XIX — первой половины XX в. (Историко-этнографическое исследование)*. М., 1980.
- Культурология, 1997 — Культурология. XX век. Словарь. СПб., 1997.
- Культурология, 2003 — *Кононенко Б.И. Большой толковый словарь по культурологии*. М., 2003.
- Левин, Чебоксаров, 1955 — *Левин М.Г., Чебоксаров Н.Н. Хозяйственно-культурные типы и историко-этнографические области: к постановке вопроса* // Советская этнография 1955. № 4.
- Маевский, 1987 — *Маевский Е.В. Зрительный облик японского слова* // Язык и культура. Новое в японской филологии. М., 1987.
- Маевский, 1995 — *Маевский Е.В. Латинский алфавит в Японии: инкорпорация чужеродного* // Вестн. Моск. ун-та. Сер. 13. Востоковедение. 1997. № 1.
- Мазурик, 2003 — *Мазурик В.П. Чайная чашка и ее функции в японском действии (тяною)* // Вещь в японской культуре. М., 2003.
- Маркарьян, Молодякова, 1990 — *Маркарьян С.Б., Молодякова Э.В. Праздники в Японии. Обычаи, обряды, социальные функции*. М., 1990.

Список литературы

- Мещеряков, 2003 — *Мещеряков А.Н.* Книга японских символов. М., 2003.
- Мещеряков, Грачев, 2002 — *Мещеряков А.Н., Грачев М.В.* История древней Японии. СПб., 2002.
- Молодякова, Маркарьян, 1990 — *Молодякова Э.В., Маркарьян С.Б.* Секреты японской кухни. М., 2001.
- Морфология культуры, 1994 — Морфология культуры. Структура и динамика. М., 1994.
- Ниппония, 2005 — Ниппония. Жизнь и культура Японии. Календарь событий года. Т., 2005. № 34.
- Отани, 2003 — *Отани Хироми.* Мэнти кацу // Ниппония 2003. № 26.
- Отани, 2004 — *Отани Хироми.* Сируко // Ниппония. 2004. № 28.
- Отани, 2006 — *Отани Хироми.* Столовая утварь и сервировка стола // Ниппония. 2006. № 36.
- Пост, 2000 — *Пост Эмили.* Этикет / Пер. с англ. М.М. Гурвица М., 2000.
- Похлебкин, 1974 — *Похлебкин В.А.* Все о пряностях. М., 1974.
- Похлебкин, 1978 — *Похлебкин В.А.* Национальные кухни наших народов. М., 1978.
- Пронников, Ладанов, 1983 *Пронников В.А., Ладанов И.Д.* Японцы. Этнографические очерки. М., 1983.
- Санада, 2002 — *Санада Кунико.* Культура кофейных магазинов // Ниппония. 2000. № 20.
- Сашин, 2003 — По рельсам с ускорением // Япония сегодня 2003 № 5.
- Такахаси, 2006 *Такахаси Хидэмина.* Секрет японской кухни: умение владеть ножом и целеустремленность. Ави Ядин Стернберг // Ниппония. 2006. № 36.
- Тебин, 2003 (1) — *Тебин Н.* Ну очень популярный продукт // Япония сегодня 2003. № 5.
- Тебин, 2003 (2) — *Тебин Н.* Второе пришествие кунжути // Япония сегодня. 2003. № 4.
- Тебин, 2003 — *Тебин Н.* Традиции сусия // Япония сегодня. 2006. № 1.
- Торикай, 2003 — *Торикай Синъити.* Продолжение 2003, № 25.
- Торикай, Санада, 2006 — *Торикай Синъити, Санада Кунико.* Традиционные приправы на современном столе // Ниппония. 2006. № 36.
- Чебоксаров, Чебоксарова, 1985 — *Чебоксаров Н.Н., Чебоксарова И.А.* Народы. Расы. Культуры. М., 1985.
- Шафрановская, 1979 — *Шафрановская Т.К.* Музей антропологии и этнографии Академии наук СССР. Л., 1979.
- Энциклопедический словарь, 1997 — Энциклопедический словарь по культурологии. М., 1997.
- Этикет, 2000 — Энциклопедия этикета / Сост. О.И. Максименко М., 2000.
- Этнография, 1981 — Этнография питания народов стран зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии. М., 1981.
- Япония, 2000 — Япония от А до Я. Популярная иллюстрированная энциклопедия. М., 2000.
- Яшмовая нить, 1998 — Яшмовая нить. Антология японской классической литературы / Сост. А.Р. Садокова. М., 1998.

На японском языке

- Ватанабэ, 1979 (1) — *Ватанабэ Маса*. Соба // Нихон фудзоку си дзитэн (Словарь по истории японских обычаев и нравов). Т., 1979.
- Ватанабэ, 1979 (2) — *Ватанабэ Маса*. Тофу // Нихон фудзоку си дзитэн (Словарь по истории японских обычаев и нравов). Т., 1979.
- Вафу рёри, 1976 — Вафу рёри (Японская кухня). Т., 1976.
- Ёмиури, 2007 — Ёмиури. 2007. 17 янв.
- Исигути, 1958 — *Исигути Сёдзи*. Сёкухин (Пища) // Нихон миндзокугаку тайкэй (Энциклопедия японской этнографии). Т. 6. Т., 1958.
- Кабабата, 1958 — *Кабабата Тоёхико*. Сёкудзи, сёкки (Пища, посуда) // Нихон миндзокугаку тайкэй (Энциклопедия японской этнографии). Т. 6. Т., 1958.
- Киносита, 1976 — *Киносита Кэйфу*. Тябанаси хякудай (Сто бесед за чашкой чая). Т., 1976.
- Китагава, 1928 — *Китагава Мориоку*. Кинсэй фудзоку си (История японских нравов и обычаев). Т. 2. Т., 1928.
- Матоба, 1979 — *Матоба Хару*. Сэйёрёрия (Рестораны европейской кухни) // Нихон фудзоку си дзитэн (Словарь по истории японских обычаев и нравов). Т., 1979.
- Морисуэ, Кикути, 1976 — *Морисуэ Ёсиаки, Кикути Ютаро*. Кайко сёкубуцу си (Новая версия истории пищи). Т., 1976.
- Миямото, 1982 — *Миямото Цунэити*. Тёсаку сю (Полное собрание трудов Миямото Цунэити). Т. 24. Сёкусэйкацу дзакко (Размышления о питании японцев). Т., 1982.
- Мураи, 1979 — *Мураи Ясухико*. Тя-но бунка си (История культуры чая). Т., 1979.
- Нарабаяси, 1972 — *Нарабаяси Тадао*. Сэнтя-но сэй (Мир чая). Т., 1972.
- Оцука, 1971 — *Оцука Тикара*. Бэнто: моногатари (Повествование о бэнто:). Т., 1971.
- Оцука, 1979 (1) — *Оцука Тикара*. Гайсёку (Еда вне дома) // Нихон фудзоку си дзитэн (Словарь по истории японских обычаев и нравов). Т., 1979.
- Оцука, 1979 (2) — *Оцука Тикара*. Хондзэнрёри (Трапеза в торжественных случаях) // Нихон фудзоку си дзитэн (Словарь по истории японских обычаев и нравов). Т., 1979.
- Оцука, Окада, 1979 — *Оцука Тикара, Окада Акио*. Сакэ // Нихон фудзоку си дзитэн (Словарь по истории японских обычаев и нравов). Т., 1979.
- Синода, 1979 (1) — *Синода Осаму*. Рёрия (Рестораны) // Нихон фудзоку си дзитэн (Словарь по истории японских обычаев и нравов). Т., 1979.
- Синода, 1979 (2) — *Синода Осаму*. Хайдзэн (Обслуживание за столом) // Нихон фудзоку си дзитэн (Словарь по истории японских обычаев и нравов). Т., 1979.
- Синода, 1979 (3) — *Синода Осаму*. Хаси (Палочки) // Нихон фудзоку си дзитэн (Словарь по истории японских обычаев и нравов). Т., 1979.
- Синода, 1979 (4) — *Синода Осаму*. О-эти рёри (Праздничная пища) // Нихон фудзоку си дзитэн (Словарь по истории японских обычаев и нравов). Т., 1979.

Список литературы

- Сугияма, 1982 — *Сугияма Акихиро*. Нихон бунка-но катати (Форма и образ в японской культуре). Т., 1982.
- Сэкинэ, 1969 — *Сэкинэ Масатака*. Нара тёсёку сэйкацу-но кэнкю (Исследования утренних трапез [эпохи] Нара). Т., 1969.
- Тада, 1979 — *Тада Тэцуносукэ*. Каси (Сладости) // Нихон фудзоку си дзитэн (Словарь по истории японских обычаев и нравов). Т., 1979.
- Такахаси, 1979 — *Такахаси Сэцукэ*. Юба // Нихон фудзоку си дзитэн (Словарь по истории японских обычаев и нравов). Т., 1979.
- Хигути, 1960 — *Хигути Киёюки*. Нихон сёкубуцу си (История японской пищи). Т., 1960.
- Хигути, 1978 — *Хигути Киёюки*. Мацури то нихондзин (Праздники и японцы). Т., 1978.
- Цукадзаки, 1956 — *Цукадзаки Сусуму*. Нихондзин-но сёкудзи (Пища японцев) // Нихондзин-но сэйкацу дзэнсю (Энциклопедия быта японцев). Т. 1. Т., 1956.
- Цукадзаки, 1958 — *Цукадзаки Сусуму*. Нихон-но сёкудзи (Японская пища) // Нихон сэйкацу дзэнсю (Собрание работ о жизни японцев). Т. 2. Т., 1958.
- Эндо, 1979 — *Эндо Мототакэ*. Дзёкё (Официантки) // Нихон фудзоку си дзитэн (Словарь по истории японских обычаев и нравов). Т., 1979.

На английском языке

- Ashkenazi, Jacob, 2000 — *Ashkenazi M., Jacob J.* The Essence of Japanese Cuisine. An Essay on Food and Culture. Richmond, 2000.
- Brennan, 1999 — *Brennan Jennifer*. Japan // The Oxford Companion to Food. Ed. by Alan Davidson. Oxford, 1999.
- Dave, 2005 — *Dave Lowry*. The connoisseur's guide to sushi. Boston, 2005.
- Ekuan, 1998 — *Ekuan Kenji*. The Aesthetics of the Japanese Lunchbox. Cambridge, 1998.
- Food crops, 1992 — Principal food crops // Nippon. A charted survey of Japan. 1992/93. Т., 1992.
- Food in change, 1986 — Food in change. Eating habits from the middle ages to the present day. Edinburgh, 1986.
- Frost, 1999 — *Frost Griffith, Frost John Gaunter*. Sake: Pure and Simple. Berkeley, 1999.
- Hosking, 2000 — *Hosking Richard*. At the Japanese Table. Oxford, 2000.
- Ishige, 2000 — *Ishige Naomichi*. Japan // The Cambridge World History of Food. V. 2. Cambridge, 2000.
- Ishige, 2001 — *Ishige Naomichi*. The history and culture of Japanese food. Regan Paul. 2001.
- Joya, 1955 — *Joya M.* Guaint Customs and Manners of Japan. Vol. IV. Т., 1955.
- Kamekura, 1989 — *Kamekura Junichi, Mamary Watanabe, Gideon Bosker*. *Ekiben*. The art of the Japanese Box Lunch. San Fransisco, 1989.
- Katz, 2003 — *Katz H. Solomon*. Encyclopedia of Food and Culture. Vol. 2. New-York, 2003.

Список литературы

- Kondo, 1984 — *Kondo Hirosi*. Sake: A Drinker's Guide. T., 1984.
- Kumakura, 1999 — *Kumakura Isao*. Tea and Japan's Culinary Revolution // Japan Echo. 1999. N2.
- Mittwer, 1989 — *Mittwer Cretchen*. Tea Sweets: A Historian Study // Chanoyu Quarterly. 1989 N57.
- Richie, 1985 — *Richie Donald*. A Taste of Japan. T., 1985.
- Tsuchiya, 1983 — *Tsuchiya Yoshio*. A Feast for the Eyes: The Japanese Art of Food Arrangement. T., 1985.
- Tsujii, 1980 — *Tsujii Shizuo*. Japanese Cooking. A Simple Art. T., 1980.
- Tsujii, 1983 — *Tsujii Shizuo*. Cooking, Japanese // Kodansha Encyclopedia of Japan. V. 2. T., 1983.
- Tsujii, Naomiti, 1983 — *Tsujii Shizuo*, Naomiti Ishige. Food and Eating // Kodansha Encyclopedia of Japan. V. 2. T., 1983.
- Yanagida, 1957 — *Yanagida Kunio*. Japanese Manners and Customs in the Meiji Era. T., 1957.

Электронные источники информации

- www.omflit.com
www.wikipedia.org
www.philol.nl

Научное издание

Лидия Владимировна НИКИТИНА

КУЛЬТУРА СОВРЕМЕННОГО ЯПОНСКОГО ПИТАНИЯ
Традиции и новации

Редактор
И.В. Краснослободцева

Корректор
Н.В. Панкратова

Компьютерная верстка
О.А. Пелипенко

Дизайн обложки
А. Поликаниной

Подписано в печать 11.06.2024
Формат 60×90 1/16. Усл. печ. л. 10,0
Тираж 300 экз. Заказ №

ООО Издательство «Ключ-С»
119180, г. Москва, ул. Б. Полянка, д. 7/10, стр. 3,
помещение IX, ком. 20.

Отпечатано в ООО Издательство «Ключ-С»
119180, г. Москва, ул. Б. Полянка, д. 7/10, стр. 3,
помещение IX, ком. 20.