

*На правах рукописи*

**НИКИТИНА ЛИДИЯ ВЛАДИМИРОВНА**

**КУЛЬТУРА СОВРЕМЕННОГО ЯПОНСКОГО ПИТАНИЯ:  
ТРАДИЦИИ И НОВАЦИИ**

Специальность 24.00.01 – Теория и история культуры

**АВТОРЕФЕРАТ**  
диссертации на соискание ученой степени  
кандидата культурологии

Москва  
2008 год

Работа выполнена на кафедре японской филологии  
Института стран Азии и Африки МГУ имени М.В.Ломоносова

**Научный руководитель:** доктор культурологии  
профессор Маевский Евгений Викторович

**Официальные оппоненты:** доктор исторических наук  
профессор Мещеряков Александр Николаевич

кандидат филологических наук  
Шашкина Ольга Владимировна

**Ведущая организация:**  
Восточный институт Дальневосточного государственного университета

Защита диссертации состоится « » 2008 г. в часов  
на заседании диссертационного совета Д 501.001.33 в ИСАА МГУ по адресу:  
103917, г.Москва, ул.Моховая, д.11.

С диссертацией можно ознакомиться в библиотеке ИСАА МГУ (103917,  
г.Москва, ул.Моховая, д.11)

Автореферат разослан « » 2008 г.

Учёный секретарь диссертационного совета  
Кандидат филологических наук М.М. Репенкова

## ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

**Актуальность проблемы.** 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 как субъекта культуры. 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. 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 проявляется в такой области материальной культуры, как пища, и вообще, в системе питания.

Однако нельзя 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 сегодня происходят большие, порой кардинальные изменения. Наблюдается процесс иноэтнических заимствований, при котором привнесенные элементы адаптируются и преобразуются, попадая в новую этнокультурную среду.

В этой связи особую актуальность приобретает исследование системы питания японцев – чрезвычайно самобытной, устойчивой, ревностно сохраняющей свои традиционные элементы. Однако при исследовании и

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.

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.

Сегодня каждое из этих направлений требует более полного освещения и подтверждения конкретными примерами. Все это дает 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 в современной Японии.

**Методологической основой** исследования явилось сочетание диалектического метода и историко-культурной реконструкции системы питания. В работе использовался также культурно-ретроспективный анализ, что позволило рассмотреть систему и модели питания японцев в широкой историко-социальной среде. Работа написана с использованием метода системного анализа, нашедшего свое отражение в трудах японских исследователей японской культуры: Мотояма Тэкисю, Кавано Юби, Оцука Тикара, Синода Осаму и других. А также в трудах отечественных ученых:

С.А.Арутюнова, Н.П.Тебина, Р.А.Ксенофонтовой, Р.Ш.Джарылгасиновой, В.П.Мазурика, А.Р.Садовой.

**Цели и задачи диссертации.** В данной работе предпринимается попытка рассмотреть систему питания японцев как самобытный культурный комплекс со своей структурой, динамикой развития и переплетением традиционного и нового. Отсюда и основные задачи, вставшие перед соискателем в ходе работы:

– дать развернутую характеристику системы питания японцев в контексте их хозяйственно-культурной деятельности; выявить основные модели питания, соответствующие традиционным культурным 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.

**Научная новизна.** В диссертации впервые в отечественном японоведении делается попытка рассмотреть систему и модели питания японцев как предмет культурологии. Впервые комплексно, как звенья одной цепи, исследуются основные компоненты японского питания в контексте хозяйственно-культурной деятельности, а также социальная организация питания в историко-культурном аспекте. В научный обиход отечественного востоковедения вводится целый ряд прокомментированных терминов и понятий, связанных с японской пищей, которые ранее не использовались нашей наукой.

**Практическая значимость работы.** Результаты исследования могут быть использованы при написании работ по истории японской культуры,

равно как и обобщающих работ, посвященных культурным процессам и проблемам динамики культуры в странах Восточной Азии, а также при чтении лекционных курсов по культурологии и культуре Японии в востоковедческих ВУЗах.

**Апробация работы.** Выводы исследования были изложены в виде докладов на Международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых «Ломоносов-2005» (Москва, 2005), на VI Степановских чтениях РУДН (Москва, 2007), на научной конференции «Ломоносовские чтения» (Москва, 2008). Основные положения диссертации нашли свое отражение в ряде публикаций автора (см. список в конце автореферата). Текст диссертации обсуждался на заседании кафедры японской филологии Института стран Азии и Африки МГУ имени М.В.Ломоносова.

**Структура диссертации.** Диссертационная работа состоит из Введения, трех глав, Заключения, Глоссария и Библиографического списка.

## СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

**Во Введении** обосновывается актуальность исследования, формулируются его цели и задачи, объясняется новизна и практическая значимость работы, определяются ее методы и источники; дается общая характеристика японской системы питания.

**Первая глава** – «Система питания японцев в контексте культурно-хозяйственной деятельности» состоит из четырех параграфов: «Роль рисоводства в культуре и быте японцев», «Основные формы и способы потребления зерновых и продуктов огородничества», «Морепродукты как важный компонент японской модели питания» и «Напитки и сладости в культуре питания японцев».

В главе отмечается, что формы питания, виды пищи каждого народа находятся в тесной связи с его хозяйственно-культурным типом, который в значительной степени определяется тем набором пищевых продуктов,

которые этот народ производит, и тем способом, которым он их производит. 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.

Основа питания японцев – рис – восходит к появившейся в Японии в энеолите культуре 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. в 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.

Перечисленные три основных компонента японского хозяйственно-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, выполняет обрядовые и эстетические функции. Но все они вместе в сочетании с другими компонентами японской системы питания (приправы, сладости, напитки) создают неповторимый облик японской кухни.

Подчеркивается, что рис, на протяжении веков составлявший основу питания японцев, оказал огромное влияние 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. 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.

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. Разнообразие моти в японской кулинарной культуре очень много.

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. Последнее определение также в высшей степени условно, так как под овощами в данном контексте должны пониматься и специфические части растений (стебли, корни, лепестки).

Наибольшее значение для японской системы питания имели блюда из муки зерновых. Как и рис, они относились к числу крахмалистых продуктов, и поэтому играли 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 жидком соусе, с добавлением различных приправ. С лапшой в японской кулинарии связано очень много терминов, часть из которых в обыденной жизни употребляется 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. Из гречишной муки готовили лапшу-*соба*, развитие которой пошло по разным направлениям в зависимости от разнообразных вкусов. Теперь можно выбрать *муси-соба* (лапшу, которую после кипячения промывают в прохладной воде и подают горкой 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 тэмпура, зажаренной во фритюре, тофу, съедобными дикорастущими растениями, утиной и т.д.). Сейчас в быту распространены полуфабрикаты лапши *соба*, высушенные или замороженные для увеличения срока хранения.

Зерновые культуры играют значительную роль в кулинарной культуре японцев, однако, такое же большое место в ней отводится и бобовым культурам. Можно даже сказать, что в Японии наблюдается своего рода культ блюд из бобовых – так глубоко они проникли в 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. Однако при всем многообразии блюд из бобовых есть несколько таких, которые стали своеобразной «культурной меткой» Японии, завоевав популярность и в других странах мира. Речь идет о соевом соусе и бобовом твороге – *тофу*.

В главе также отмечается, что кухню Японии, страны, окруженной морями, невозможно представить себе без морепродуктов. Именно они являются источником животного белка на японском столе. При этом, разнообразие морских животных, идущих в пищу, довольно велико, а способы употребления морепродуктов и блюда, которые из них готовятся, весьма специфичны.

Для японцев главным в «рыбной» кулинарии является бульон – *даси*, о котором говорят, что он «ключ к японской кухне». Это бульон, вобравший в себя вкус и аромат водорослей *комбу*, сушеной рыбы бонито, сушеных мальков, сушеных грибов *сиитаке* или других продуктов.

Большое значение для блюд из сырой рыбы или других морепродуктов всегда имели две вещи: их свежесть и умение разделать. Что касается свежести – неперемного 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 быстротой 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.

Высокий профессионализм отличает поваров, которые занимаются приготовлением блюд из сырой рыбы. На самом деле правильно разделать и подать сырую рыбу – это настоящее искусство. Важность нарезки стала причиной появления широкого ассортимента ножей, каждый из которых предназначен для определенных целей и продуктов.

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 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.

Особое место в культуре Японии занимают традиционные напитки, прежде всего, рисовое вино (часто в нашей литературе его называют «рисовая водка») – *саке* и чай. В отличие от других напитков (сока, кофе, пива), которые пьют без всяких дополнительных условий, *саке* и чай, если они не являются простым дополнением к трапезе, оказываются в центре сложного церемониала, складывавшегося столетиями. 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 *саке* 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 главным 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 проводилось в любое время года для изысканного времяпрепровождения и сопровождалось беседой на возвышенные темы в спокойной и отрешенной от мирской суеты обстановке.

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. «японское 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 поэтому оплетенные соломой бочки с сакэ – неперенный атрибут праздников, чемпионатов по национальным боевым искусствам, а также по борьбе сумо.

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.

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.

Особняком в японской культуре питания стоят сладости – *о-каси*, явление достаточно специфическое с точки зрения европейской кулинарии и не всегда подходящее по вкусу иностранцам. Однако при всей кажущейся второстепенности сладостей на японском столе, *о-каси*, также как и другие составляющие японской кухни, прошли сложный путь утверждения в рационе японцев, трансформировались под влиянием культурных и кулинарных факторов. Выделяются 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.

Интересно, что в облике сегодняшних японских сладостей явно просматриваются наслоения всех перечисленных этапов. Современная «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 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 «полночная 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. грошовые сладости). В таких сладостях строго запрещалось использовать белый сахар.

В конце XIX в., с наступлением эпохи Мэйдзи, на волне проникновения в Японию достижений западной цивилизации, в системе питания японцев 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.

В самом конце XIX в., благодаря кондитеру Моритага Тиитиро в продажу была выпущена карамель, имевшая больший успех, чем шоколад. Далее последовал бум западных сладостей; по вкусу японцам больше пришлась 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 в мире.

**Вторая глава** – «Питание в социальной культуре японского общества: традиции и новации» включает два параграфа: «Традиционные принципы организации системы общественного питания» и «Особенности инокультурных заимствований».

В главе подчеркивается, что 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.

Отмечается, 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 живуча 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.

Указывается, что при более подробном рассмотрении 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.

Повседневная японская пища традиционно скромна и состоит из риса, относительно простых, преимущественно овощных приправ и супов. Традиционно японцы едят в день три раза. По калорийности все три трапезы примерно равноценны – 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 *мисоцуру*. Вечером едят какой-либо светлый суп, а днем обычно обходятся без супа. Чай непременно присутствует в любой трапезе.

В эпоху Эдо, и особенно позже, в эпоху Мэйдзи (1868-1912) особое развитие получила система общественного питания. Именно тогда в широкое употребление вошел термин *гайсёку*, обозначающий прием еды вне дома. В главе рассматриваются 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*. Все названные формы *гайсёку* существуют в Японии и сегодня, все они по-прежнему популярны и во многом ориентированы на традиционную японскую кухню.

Особое место в жизни японцев занимает *бэнто*, 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.

С традицией *бэнто*, пусть и несколько опосредованно, но связана традиция еще двух явлений японской культуры: *сидасия* и *дэмаэ*. 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 XIX в. Именно тогда слово «сидасия» можно было увидеть на городских вывесках. 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. 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». Вероятно, первоначально на дом заказывали только лапшу-*соба*. 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, чтобы не готовить самому обед или ужин из-за усталости, нежелания или нехватки времени.

Важным является и такое понятие, как *кюсёку*, в которое входит «снабжение большого числа людей пищей, приготовленной в больших объемах». *Кюсёку* 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 задолго до этого. Сфера сегодняшнего *кюсёку* – 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 *кюсёку* 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 *кюсёку* постепенно стало важным социальным явлением, подняв проблему питания на государственный уровень.

Вторая составляющая «питания вне дома» - это *сёкудо*, «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. Третья составляющая – *рёрия*. Сегодня *рёрия* – 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. 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 угря во всех возможных вариантах приготовления.

С внедрением европейской культуры в Японии значительно расширился набор заведений общественного питания, многие из которых на первых порах были непривычны для японцев. Однако вскоре они прочно вошли в культуру и быт японского общества. В 1898 году пивоваренная компания «Эбису» стала открывать с целью рекламы пивные залы и присваивать им свое название. Японское слово «биру-хору» (от англ. beerhall) было создано с учетом удачного расположения знаков японской азбуки на горизонтальных вывесках. Типичным представителем пивного зала

было заведение под названием «Симбасибиахору» 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 свой ассортимент и стали называться «Биа ресуторан».

После появления в 1898 году *биру-хору* название «хору» стало модным в сфере питания. И вскоре появились молочные залы – *мируку-хору*. 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 правительственными 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.

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.

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 клубами по интересам, в которых собираются завсегдаи. Среди кафе такого рода много музыкальных кафе, специализирующихся на музыке определенного жанра, будь то классика, джаз или рок.

Процесс проникновения элементов европейской и американской культуры в бытовую жизнь японцев коснулся не только организации 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 иностранных кухонь, с другой – ревностно оберегают 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*), то есть 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.

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 жидкие супы, в состав которых помимо бульона также могут входить соевый творог-*тофу*, водоросли или овощи.

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 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 на проверку они лишь верхняя яркая, красочная часть айсберга, которая покоится на мерно отсчитывающей десятки и сотни лет японской кулинарной традиции.

**Третья глава** – «Система питания и традиционная культура японцев» состоит из двух параграфов: «Столовая утварь в системе питания и культуре японцев» и «Эстетика сервировки и особенности японского этикета».

В главе отмечается, что важным аспектом в изучении системы и модели питания является 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 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.

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, застеленной матами-*татами*, чистота которых всегда должна быть безупречной. А дозволенность поднимать посуду со стола привела, в свою очередь, к распространению большого числа маленьких по размеру предметов 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. 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 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.

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*.

Считается, что первым материалом, из которого стали изготавливать столовую посуду, были листья деревьев. Она называлась *касиха* («каси» означает «дуб», а «ха» – «лист»). Вероятно, 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.

Еще три вида столовой утвари (*сара*, *хира*, *цубо*), появившись в древности, просуществовали вплоть до XX века и в той или иной степени существуют до сих пор. Что касается тарелок, то они всегда были одним из ведущих видов столовой посуды. 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. То есть в Японии уже тогда существовали две разновидности тарелок – круглая и фигурная.

Интересна и история развития *цубо*. 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 горлышком; 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»).

Подчеркивается, что, несмотря на значимость тарелок и кувшинов для японского быта, самое важное место среди столовой посуды занимали чашки. В древности для обозначения чашки не было единого термина. Их называли *мари*, *яри*, *коси* или *хикиширэ*. 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, даже 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. Чашки до керамических изготавливались из дерева и покрывались лаком.

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, предназначенной только для него.

Непременным атрибутом японской столовой утвари являются также палочки-*хаси*. 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.

Отмечается, 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 палочки. 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 (*итиибаси*) применялись как амулеты для защиты от молнии, а палочки, изготовленные из рогов животных, часто клали 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. Одноразовые палочки – *варибаси* появились в Японии самое раннее – в конце эпохи Эдо,

т.е. в середине XIX в. 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.

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.

Сервировка японского стола – это также особая область японской культуры, имеющая свои строгие законы и эстетические принципы. Указывается, что основными требованиями сервировки можно назвать удобство, верность традиции, благопожелательность и визуальное наслаждение.

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.

Поиск удобства сервировки 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, свои, сложившиеся несколько веков назад,

нормы приняты в традиционных угощениях *кайсэки рёри*, которые принято подавать во время чайной церемонии. И сегодня, при подаче *кайсэки рёри*, *сасими* приносят красиво разложенными на тарелке под названием *мукодзукэ*. Нечетные 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*. Сегодня этим термином нередко обозначают японскую кухню в старых традициях, но наиболее верно понимать под *хондзэн рёри* приготовление пищи для торжественных случаев. *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. Подчеркивается, 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 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. Эта традиция жива до сих пор, но особенно ярко древние элементы проявляются сегодня в пище новогодних праздников и Праздника девочек.

У японской кухни, как отмечалось, 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.

В главе также указывается, что при характерной для японцев религиозной пестроте и общей индифферентности к вопросам веры, религиозные ограничения не нашли существенного отражения в питании. В Японии нет календарных постов и пищевой рацион 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. При этом подчеркивается, что подобных ограничений на самом деле не так много и большая часть из них имеет локальную сферу применения.

В **Заключении** формулируются основные выводы диссертации. Отмечается, что 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 таких, 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 общинности, когда только совместной молитвой и обильными подношениями, как считали, можно было умиловить богов, дарующих плодородие и процветание. Пример такого рода совместной трапезы, безусловно, праздник любования цветущей сакурой – *о-ханами*, когда японцы большими группами 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 прагматика, 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 предпринимала никаких изменений. Перемены очевидны. Это касается и набора блюд, и системы общественного питания. Однако перемены никогда не касались самих основ японской модели питания, а 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.

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

наслоения, 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.

**Основные положения диссертации отражены в следующих публикациях:**

1. Культура современного японского питания: традиции и новации // Вестник Московского университета. Серия 13. 2007. №3. С. 95-102.
2. Культура питания Японии: традиции и новации // Материалы Международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых учёных «Ломоносов-2005» (15-19 апреля 2005 г.) Секция «Востоковедение, африканистика» М.: Издательство «Гуманитарий», 2005. С. 28-29.
3. Иноземные традиции кулинарной культуры Японии // VI Степановские чтения. Язык и культура. На материале романо-германских и восточных языков. 19-20 апреля 2007 г. М.: Российский университет дружбы народов, 2007. С. 479-481.
4. Названия японских блюд в лингвострановедческом аспекте // Состояние и перспективы лингвистического образования в современной России. Материалы II Всероссийской научно-практической конференции. / Отв. ред. А.В.Нагорная. Ульяновск: ООО «Студия печати», 2007. С. 148-150.
5. О-бэнто («еда, которую берут с собой») в традиционной и современной культуре питания Японии // Научная конференция. Ломоносовские чтения. Востоковедение. М.: Издательство «Гуманитарий», 2008. С. 95-97.