

Л.В. Никитина

КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ СОВРЕМЕННОЙ ЯПОНИИ – ЕДИНЕНИЕ ТРАДИЦИЙ И НОВАЦИЙ

*Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования*

*«Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова»
119991, Москва, Ленинские горы, 1*

В статье рассматривается традиционная японская система питания как предмет культурологии и исследуются процессы, связанные с инновациями в японской еде, проникновение в японскую систему традиционного питания западных блюд и их влияние на культуру питания. Иностранные слова, которые являются частью японского языка, записаны в специальном алфавите, называемом катакана. Это правило относится и к названиям заимствованных блюд. В то же время существует очевидный парадокс: блюдо может быть очень популярным, становясь неотъемлемой частью национальной культурной традиции, но одновременно его название будет написано в алфавите для иностранных слов, чтобы подчеркнуть его иностранное происхождение. Однако можно наблюдать и другой процесс, когда японские блюда и их названия сочетают в себе как японские традиции, так и западные. Многие блюда, которые сегодня подают в японских ресторанах и в японских семьях, были заимствованы из разных культур в разное время. Названия этих блюд, и способы их приготовления претерпели определенную адаптацию, и сегодня действительно трудно представить, что до недавнего времени эти, казалось бы, действительно японские блюда не входили в кулинарную культуру Японии. И все же японцы очень тщательно вносили изменения в методы их приготовления, и поэтому во многих случаях рецепты оставались близкими к оригиналу. Что было единственным требованием для изменения рецепта? Приправы, которые являются своего рода отличительной чертой японской кухни. Каковы наиболее важные приправы в японской системе питания? Производство пасты мисо и ее роль в питании и на японском столе.

Ключевые слова: Япония; рис; традиции; новации; еда; история; культура; мисо; приправа; карри.

Весьма интересен процесс взаимодействия традиционного и нового в такой области материальной культуры, как пища, и, вообще, в системе питания Японии. Вот как данная наука определяется в статье проф. А.В. Павловской: «Гастрософия рассматривает

Никитина Лидия Владимировна – кандидат филологических наук, старший научный сотрудник кафедры японской филологии ИСАА МГУ имени М.В. Ломоносова (e-mail: ledenets@yandex.ru).

место и роль еды в истории, ее влияние на те или иные исторические события, определяющую и преобразующую роль в отдельные исторические периоды, региональные особенности состава пищи и предпосылки их складывания, традиции питания как фактора идентичности и самоидентификации» [Павловская, 2015].

Пища как явление культуры выполняет несколько функций, она бывает повседневной, ритуальной, праздничной, жертвенной и т.д. Есть множество представлений о престижной и непрестижной пище, о ее полезности и вредности для разных категорий людей (детей, беременных женщин, стариков). Без пищевых предписаний не обходится ни одна религиозная система. 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.

Профессор Г.Г. Молчанова верно выделяет три аргумента в пользу того, что еда – важная сфера материальной культуры человечества: «1) еда обнаруживает, проявляет, отражает нравы народа, проживающего в данном регионе; 2) еда – показатель общего уровня цивилизованности народа региона, его таланта, оригинальности и особенности национального мышления, уровня приспособляемости к природным условиям среды обитания; 3) национальная кухня региона – один из критериев определения психического склада нации, отражающегося в господствующих кулинарных вкусах и пищевых пристрастиях» [Молчанова, 2013].

В связи с этим особый интерес представляет система питания в Японии, чрезвычайно самобытная, устойчивая, ревностно сохраняющая свои традиционные элементы, но 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 точек зрения явлении, как пища. Занимаясь этой проблемой, известный специалист по японской кухне, почетный профессор Национального музея этнологии Наомити Исигэ так охарактеризовал состояние современной японской кухни: «Сегодня домашняя кухня демонстрирует столь значительное иностранное влияние, что некоторые называют ее космополитической, хотя правильнее было бы, наверное, говорить о новом лике японской кухни. Японцы легко перенимают чужое, подстраивая его под себя. Это верно и в отношении кулинарного опыта» [Вафу рёри, 1976].

Известно, что культура питания любого народа напрямую связана с типом его хозяйственной деятельности. Для Японии это

земледелие и рыболовство, определившие своеобразие традиционной японской кулинарии, но помимо этого большую роль в формировании самого понятия «японская кухня» сыграл целый ряд факторов, которые можно было бы отнести к климатическим и эстетическим. Рецептура блюд подразумевает свежесть ингредиентов, а традиционные методы хранения обусловлены местными климатическими особенностями и доступностью естественных консервантов. Столовая утварь играет важную роль в подаче блюд, а сервировка стола – своего рода эстетическое действо. 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. Он по-прежнему остается основой японского рациона питания. Сегодня в мире известно около 700 сортов риса, и 44 из них культивируются в Японии. Традиционно японцы ели рис два-три раза в день, поскольку он считался главным блюдом любой японской трапезы. Интересно, что даже в современном японском языке для обозначения завтрака, обеда и ужина зачастую употребляют слова *асагохан*, *хиругохан* и *бангохан*, т.е. соответственно «утренний, дневной и вечерний рис».

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, тушенная говядина – *нику-дзяга* или разного рода блюда из лапши).

Рис в Японии подают в небольших специальных чашах, 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, держа чашку с едой на весу. 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 чашу, а на тарелку, называют *райсу* (от англ. *rice*). Тарелка с рисом может быть подана как дополнение или отдельно положенный гарнир к «европейскому обеду» (*ё:сёку*), 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 вилок. 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. 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.

Как известно, иностранные слова, которые входят в языковой обиход японцев, записываются специальной азбукой, которая называется *катакана*. Это же правило распространяется и на названия блюд. При этом наблюдается некий парадокс: блюдо может быть очень популярным, став неотъемлемой частью национальной культурной традиции, но при этом его название будет 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 обмакивают в кляр и жарят в масле. Тогда получается *тэмпура*, известное сегодня в мире как типичное японское блюдо, несмотря на то что рецепт пришел в Японию из Португалии примерно в XVII в.

Сегодня на японском столе можно встретить и видоизмененные французские блюда, например *короккэ* – небольшие котлетки из

картофельного пюре с мясом и измельченным луком. Японское слово *короккэ* происходит от франц. *croquette*. Большой популярностью пользуется и китайское блюдо из лапши (*рамэн*), адаптированное под японский вкус. Эту лапшу подают в бульоне, заправленном соевым соусом, добавив на нее сверху пару тонких кусочков свинины и зеленые овощи.

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-сирю*. Это не горячие, а чуть теплые жидкие супы, в состав которых помимо бульона также могут входить соевый *творог-тофу*, 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]. 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. 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 скупятся на рассказы о кулинарных достопримечательностях даже небольших городков и деревень. Так, например, если туристы оказываются в г. 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), построенных еще первым владельцем. Кроме того, здесь, как и сто лет назад, не используют масло. Нынешний владелец фирмы Маруяма Такаси (представитель четвертого поколения владельцев фирмы) имеет личный сайт в Интернете [Ёмиури синбун, 2007] и отвечает не только на многочисленные заявки и заказы, но и дает через него советы по использованию и хранению своего продукта. О достоинствах технологии приготовления своего *мисо* он говорит: «Дерево дает мягкий естественный жар, сохраняющий прекрасный аромат соевых бобов» [Исигэ, 2001]. 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 в отношении исконных блюд, уже много веков являющихся обязательными на столе японцев. Интересно, что даже заимствованная кулинария, если она прижилась в японском рационе, начинает

«свой» отсчет традиции. И в этом смысле прекрасным примером соединения традиции и новации в японской кухне может стать соус *карри*, который уже более 80 лет популярен в Японии. Как уже говорилось, карри – блюдо индийского происхождения, которое подают вместе с рисом (*карэ-райсу*). При этом зачастую на тарелках с разделителем: на одну половину тарелки 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, основанный 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 соус 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 традиционный для индийской кухни: следовало добавлять лук, много разных специй, высококачественное масло, а также куриное мясо на косточках. Набор этих ингредиентов был совершенно нов и даже экзотичен для японской кухни, однако именно такой соус карри пришелся 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 горького лука более сладким и более тщательное его 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» [Ниппония, 2006].

Слова г-на Футомия могли бы стать девизом для всей современной японской кухни, которая открыта для новаций, но вместе с тем

остаётся глубоко традиционной, ценя такие качества пищи, которые перестали быть значимыми в европейской кухне. Речь идет о сохранении природного вкуса продукта путем приготовления пищи «естественным 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. В этом случае не могут помочь никакие рассказы японцев о важности для здоровья питательных веществ продукта.

Почти классическим примером такого рода стало блюдо *натто* – перебродившие соевые бобы. Если говорить о полезности, то этому продукту поистине нет равных: в нем много белка и витаминов, оно способствует улучшению циркуляции крови. *Натто* едят, перемешав с мелко нарезанным зеленым луком и соевым соусом, подают с рисом. Чтобы приготовить *натто*, 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 неприятно пахнущая клейкая масса, которая растягивается в нити, едва ее возьмешь палочками. Немного найдется среди иностранцев любителей *натто*, 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 квашеной рыбы или моллюсков) и *нарэ-дзуси* (проброобраз 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 др. [Торикай, 2006]

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 блюда китайской, корейской, а также европейской, прежде всего итальянской, кухни. Но, как представляется, они делают это весьма дозированно, все равно отдавая предпочтение японской еде. Именно поэтому и сегодня особой популярностью пользуются лавочки и магазины, в которых продается продукция, изготовленная по ста-

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

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Молчанова Г.Г. Традиции гасистики как отражение национальной и региональной идентичности // Вестн. Моск. ун-та. Сер. 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2013. № 2. С. 9–19.
2. Павловская А.В. Нужна ли нам наука о еде // Еда и культура. По материалам I Международного научно-практического симпозиума «Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира» / Отв. ред. А.В. Павловская, И.И. Руцинская, Г.Е. Смирнова. М., 2015. С. 39.
3. Торикай Синъити, Санада Кунико. Традиционные приправы на современном столе // Ниппония. 2006. № 36. С. 12.
4. *Ishige Naomichi*. The history and culture of Japanese food. L., 2001.
5. *Yomiuri shinbun*. 2007. 15 january. P. 12.
6. *Wafu ryori (Japanese food)*. 1976. P. 31–34.
7. URL: <http://www.omiso.jp/> (дата обращения: 15.07.2015).

Lidia V. Nikitina

THE FOOD CULTURE OF MODERN JAPAN IS A UNITY OF TRADITIONS AND INNOVATIONS

*Lomonosov Moscow State University
1 Leninskie Gory, Moscow, 119991*

The article describes Japanese nourishment system as a subject of culturology. It investigates processes that are taking place in Japanese cultural tradition connected with innovation in Japanese food, penetration into the Japanese system of traditional nutrition of Western dishes and their impact on the food culture. Foreign words that are part of the Japanese language are recorded in a special alphabet called *katakana*. The same rule applies to the names of dishes. At the same time, there is an evident paradox: the dish can be very popular, becoming an integral part of the national cultural tradition, but at the same time its name will be written in the alphabet for foreign words, to emphasize its foreign origin. However, another process can be observed. Sometimes Japanese dishes themselves and their names combine both Japanese and Western traditions. However, many of the dishes that are served today in Japanese restaurants and in Japanese families have been borrowed from different cultures at different times. And the names of these dishes and the methods of their preparation underwent a certain adaptation, and today it is really difficult to imagine that until recently these seemingly truly Japanese dishes were not in the culinary culture of Japan. Yet the Japanese very carefully introduced changes to the methods of their preparation, and therefore, in many cases, the recipes remained close to the

original. What was the only requirement for a recipe change? Seasonings, which are a kind of hallmark of Japanese cooking. What are the most important seasoning ingredients in the Japanese food system? Miso paste production and its role in nutrition and on the Japanese table.

Key words: Japan; rice; traditions; novations; food; history; culture; miso; seasoning; curry.

About author: Lidia V. Nikitina – PhD, Senior Researcher of the Department of Japanese Philology, Institute of Asian and African studies, Lomonosov Moscow State University (e-mail: ledenets@yandex.ru).

REFERENCES

1. Ishige Naomichi. 2001. *The history and culture of Japanese food*. London, Kegan Paul.
2. Molchanova G.G. 2013. Traditsii gastiki kak otrazenie natsional'noy i regional'noi identichnosti [Gastik traditions as a reflection of national and regional identity]. *Moscow University Bulletin. Series 19: Linguistics and Intercultural Communication*, no. 2, pp. 9–19. (In Russ.)
3. Pavlovskaya A.V. 2015. *Nujna li nam nauka o ede* [Do we need the food science]. In Pavlovskaya A.V., Rutsinskaya I.I., Smirnova G.E. (eds.) *Eda i kul'tura* [Food and Culture]. Po materialam I mejdunarodnogo nauchno-prakticheskogo simpoziuma 'Traditsionnaya kultura v sovremennom mire' [The materials of the I International symposium 'Traditional culture in the modern world']. Moscow, Tsentr po izucheniyu vzaimodeistviya kul'tur, p. 36. (In Russ.)
4. Torikai Shinichi, Sanada Kuniko. 2006. Traditional seasonings on modern table, *Nipponia*, vol. 36, p. 12.
5. *Yomiuri sinbun*. 2007. 15 january, p. 12.
6. *Wafu ryori (Japanese food)*. 1976, pp. 31–34.
7. URL: <http://www.omiso.jp/> (accessed: 15.07.2015).