

ЯПОНСКИЙ МЕНТАЛИТЕТ СКВОЗЬ ПРИЗМУ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ



Янцев Никита Олегович,
студент второго курса,
направление подготовки:
«Востоковедение и африканистика»,
ВИ-ШРМИ ДВФУ

Нельзя не согласиться с тем, что кухня каждого народа мира по-своему отражает его индивидуальность, отличие от других этносов, вкусовые особенности и предпочтения, то, в чем выражается менталитет. Иногда достаточно попробовать два-три блюда или даже внимательно прочитать меню национального ресторана, чтобы составить представление о традициях того или иного народа. В данной работе мне хотелось бы дать краткую характеристику традиционной кухни Японии; выяснить, какие черты менталитета японцев нашли в ней своё отражение; а также показать, отразилась ли идеология страны после второй мировой войны на национальной кухне, и, как следствие – рационе её жителей.

Источником для раскрытия этой темы послужила литература из владельческих книжных собраний доктора исторических наук, японоведа В.В. Совастеева и доктора экономических наук, японоведа К.М. Попова, хранящихся в фонде редких изданий Научной библиотеки ДВФУ. Для общей характеристики японской кухни использовалась информация из книг за авторством российского журналиста, эксперта по Японии и Китаю В.В. Овчинникова «Цветы сливы» в сборнике «Человек и дракон» и «Ветка сакуры».

Что же отличает национальную кухню Японии от остальных? Прежде всего, стремление к простоте, односложности, трепетное уважение к природе продукта – принципы, возникшие из бесконечной любви японцев к окружающему миру. В японской кухне очень мало рецептов, которые подразумевают длительную термическую обработку пищи, некоторые же вообще не предполагают этого, например, огромное множество солений или, разумеется, популярные во всём мире сашими, представляющие собой ломтики свежей сырой рыбы. Их подают с соевым соусом васаби (предназначенным усилить вкус рыбы) и дайконом (японской редькой), который, смытая с языка вкус морепродуктов, позволяет наслаждаться новым кусочком снова и снова. Японцы едят это блюдо не для удовлетворения потребности в пище. По словам В.В. Овчинникова, это деликатесная пища для наслаждения натуральным, природным вкусом рыбы.

Японские кулинары редко представляют блюда, в которых можно открыть что-то новое, предпочитая сочетание разных вкусов. Это видно, сравнивая, например, японскую кухню с французской, где и вкус, и рецептура даже каждого соуса настолько различаются, что каждый из них в полной мере может считаться отдельным блюдом. Французские повара в отличие от японских, «сталкивая» различные ингредиенты, могут открыть большое множество совершенно различных вкусовых ощущений.



СТУДЕНЧЕСКИЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ МЕРИДИАН

В японской же кухне с помощью соуса всегда стремятся только подчеркнуть вкус продукта, выразить его ещё сильнее [4, с. 140]. Например, всемирно известный соевый соус имеет в своём составе производные глутамата натрия и соль, которые являются натуральными усилителями вкуса. Более того, сам глутамат натрия используется в Японии как отдельная приправа, называемая «адзи-но-мото» (на русский можно перевести как «источник / корень вкуса»), что является самым ярким проявлением стремления японцев к усилению натурального, природного вкуса продуктов [4, с. 140].



Стоит упомянуть, что чем меньше ингредиентов используется в блюде, тем больше влияет на вкус блюда качество, свежесть каждого отдельного продукта. Поэтому огромное внимание японцы уделяют сезонности пищи, поскольку определенные овощи, фрукты и даже рыба или мясо в полной мере раскрывают свой вкус лишь в определенное время [4, с. 140]. В Японии многие блюда лучше пробовать только, например, осенью или весной. Однако за сезонностью пищи стоит не только желание выжать всё возможное из продуктов, но и любовь самих японцев к эстетике. Скажем, во время ханами – обряда любования опадающими цветками сакуры – гораздо приятнее есть пищу, имеющую тонкий, простой и невыраженный вкус, который не будет отвлекать от происходящего вокруг, а сольётся со всем этим удовольствием и усилит его.

Очень большое значение в японской кухне имеет сервировка блюд и стола. Зачастую японцы едят не ртом, а «глазами». В.В. Овчинников называет японского повара «резчиком», поскольку умение красиво и правильно нарезать пищу ценится куда выше, чем умение правильно её готовить [4, с. 140]. К примеру, существует десерт, представляющий из себя прозрачное, чуть



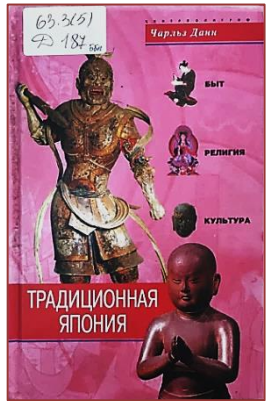
Мидзу Синген Моти

сладкое желе, внутри которого находятся застывшие лепестки. На вкус эта пища является просто водой, сахаром и желатином, однако популярность ей принёс именно эстетичный внешний вид

Мысль В.В. Овчинникова о сохранении природного вкуса продуктов находит своё отражение и в таких блюдах, как скяки и набэ. Первое – это тончайшие пласты мяса, которые предлагается обжарить гостю, а второе – ассорти из мяса, овощей и лапши, которое готовится в кастрюле также самими гостями. Предполагается, что каждый человек лучше других способен определить идеальную для себя степень готовности пищи [4, с. 182, 187]. Превращение заурядного приёма пищи в игру – это отличный способ повеселить гостей, считают японцы. Таким образом, можно увидеть, что даже в организации питания раскрываются черты национального менталитета. Поэтому, говоря о культуре любой страны, обращая внимание на привычные уже искусства – скульптуру, музыку, поэзию, живопись, – необходимо добавлять сюда и кулинарные традиции. В В. Овчинников так охарактеризовал японскую кулинарию – это «искусство создавать

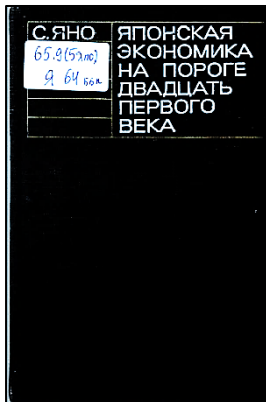
СТУДЕНЧЕСКИЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ МЕРИДИАН

натюрморты на тарелке» [7, с. 35]. Кухня практически всегда отражает особый быт и менталитет народа.



Некоторые исследователи отмечают, что изменения в умах японцев, связанные с культурной революцией в период реставрации Мэйдзи, также можно отследить по трансформациям национальной кухни. До XX века европейская кухня не оказывала значительного влияния на японскую, что можно объяснить политикой закрытости Японии. В книге «История японской культуры» Е.К. Симонова-Гудзенко (заведующая кафедрой истории и культуры Японии ИСАА МГУ имени М.В. Ломоносова)

в главе «Пищевая культура» отмечает, что японцы успели научиться у европейцев жарить в масле, использовать курицу и яйца, печь [3, с. 339–340]. Это лишь дополнило традиционную кухню, но не изменило её. Однако после Второй мировой войны из-за присутствия американских войск на Японском архипелаге и стремительного развития международной глобализации начал меняться как менталитет японцев, так и их рацион с кулинарией.



Рассмотрим изменение пищевого рациона у японцев после Второй мировой войны, так как он лежит в основе кухни любой нации. Анализ статистических данных за довоенный и послевоенный период о производстве и потреблении основных сельскохозяйственных культур можно найти в книге «Очерки экономики современной Японии» широко известного япониста,

профессора А.И. Динкевича [1, с. 183]. Для удобства сравнения вся статистика автором источниковедческой работы представлена в виде диаграмм 1 и 2.

Диаграмма 1. Производство сельскохозяйственной продукции в 1935 г.

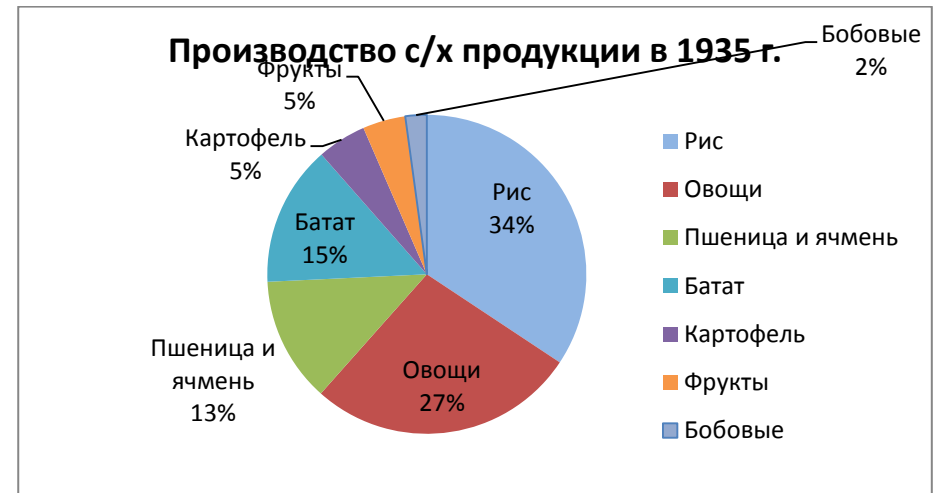
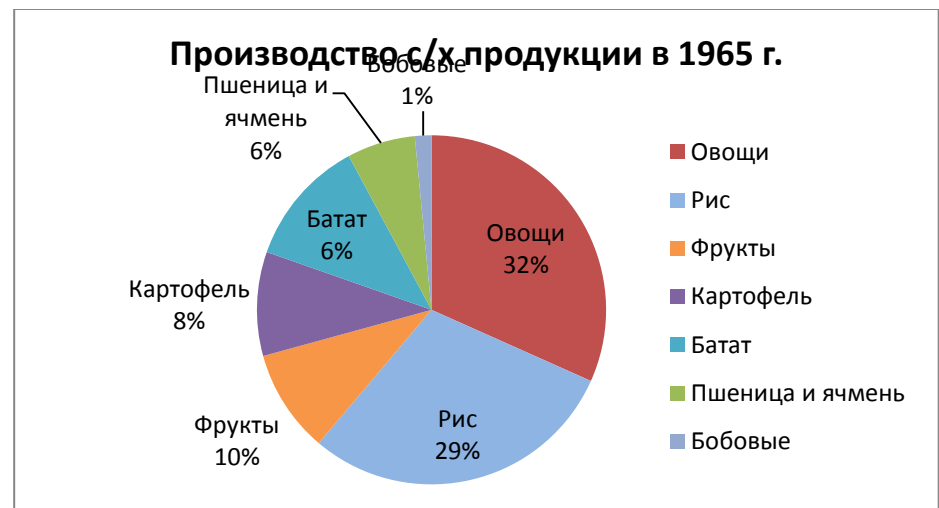


Диаграмма 2. Производство сельскохозяйственной продукции в 1965 г.



Как можно видеть на диаграммах, производство риса – продукта, составляющего основу рациона любого японца, в 1965 году хоть и возросло в полтора раза в сравнении с 1935 годом (с 8169 тыс. до 12409 тыс. тонн), но относительная доля его потребления в сравнении с остальными сельскохозяйственными культурами снизилась. Также в два раза после войны снизился импорт риса (с 2059 тыс. до 1052 тыс. тонн) [6, с. 144]. Это говорит о том, что сравнительно небольшая доля риса в общей массе производимой сельскохозяйственной продукции – не следствие неурожаев, а осознанная политика государства. О тенденции к отказу от риса также говорит информация из книги «Японская экономика на пороге двадцать первого века». Так, в 1935 году один человек за год в среднем потреблял около 135 кг риса, а в 1970 году – уже 110 кг [6, с. 144]. В сборнике «Человек и дракон» В. В. Овчинников дает статистические данные за 2005 год, по которым известно, что потребление риса сократилось всего до 67 кг на человека в год [4, с. 198]. Таким образом, за 70 лет японцы стали есть в два раза меньше риса. На этом фоне растёт производство овощей (в два раза), фруктов (в четыре раза), картофеля (в три с половиной раза), – продуктов, по большей части характерных для европейской кухни. Объём импорта злаковых вырос в 15 раз (с 280 тыс. до 4044 тыс. тонн). Стремительно развивается животноводство (индекс производства за рассматриваемый период вырос почти в 10 раз), что говорит о растущем спросе на мясо. Однако Япония по-прежнему занимает первое место в мире по потреблению рыбы и одно из последних – по потреблению мяса.

Рост потребления мясных продуктов и злаковых культур говорит о том, что японцы постепенно отказываются от формулы «рис плюс рыба», приближаясь к формуле «хлеб плюс мясо». Медленные темпы развития этого процесса объясняются тем, что цены на эти продукты в Японии в несколько раз выше, чем в Америке или Европе [5, с. 214–216]. Многие японцы, подстраиваясь под европейский стиль и темп жизни, со сменой традиционной одежды на деловые костюмы, также отказываются

от, скажем, мисо-супа и плоски риса на завтрак, предпочитая им стакан сока и пару тостов.

Эти социальные метаморфозы нашли отражение и в национальной кухне. Согласно информации, взятой из книги английского япониста Ч. Данна «Традиционная Япония», в эпоху Эдо употребление мяса в пищу было табуированным и практиковалось только тайно [2, с. 178]. Относительно же недавно мясо коров исконно японской породы вагю приобрело необычайную популярность из-за своей поразительной мраморности, что высоко ценится в европейской кухне, а также нашло свое применение и в японской. Произошло некоторое смешение кулинарных школ: так, например, «теппанъяки» – жарка пищи на раскалённой металлической пластине прямо перед гостями – как способ приготовления пищи стала подразделяться на японский стиль (с использованием преимущественно морепродуктов) и европейский (с использованием говядины, курицы или овощей). И всё же рестораны европейской кухни у японцев занимают, примерно, такую же нишу, как и в России: туда ходят по праздникам. Дома же предпочитают более традиционную и простую пищу. Но, как отмечают исследователи, даже в холодильниках обычных людей теперь можно встретить молоко и сыр, говядину и свинину, горчицу и кетчуп; на полках – кукурузные хлопья, гречневую и овсяную крупу. Все эти продукты, разумеется, никогда не являлись типичными для традиционной кухни японцев, однако, теперь без них её представить уже невозможно.

Современная кулинария Японии, как полноправная область искусства, отвечающая требованию «не сотвори, а найди и открой» [7, с. 35], смогла совместить в себе национальные и европейские черты. Безусловно, кухня этой страны изменилась, как никогда прежде. Никто уже не сможет с уверенностью сказать, сохранила ли она достаточно аутентичности, как, например, японский театр, чтобы её ещё можно было называть традиционной. Тем не менее, это всё ещё утонченная, великолепная и загадочная японская кухня, которая вобрала и

продолжает вбирать в себя все черты, характерные для народа островного государства – Страны восходящего солнца.

Список литературы

1. Динкевич, А. И. Очерки экономики современной Японии / И. А. Динкевич ; Академия наук СССР, Институт востоковедения. – Москва : Наука, 1972. – 375 с.
2. Данн, Ч. Традиционная Япония. Быт, религия, культура / Ч. Данн ; пер. с англ. О. Д. Сидоровой. – Москва : Центрполиграф, 2006. – 222 с.
3. История японской культуры : учебное пособие для вузов / [отв. ред. А. Н. Мещеряков]. – Москва : Наталис, 2011. – 367 с.
4. Овчинников, В. В. Человек и дракон / В. В. Овчинников. – Москва : АСТ ; Восток–Запад, 2006. – 409 с.
5. Латышев, И. А. Семейная жизнь японцев / И. А. Латышев ; Академия наук СССР, Институт востоковедения ; [отв. ред. В. А. Попов]. – Москва : Наука, 1985. – 288 с.
6. Яно, С. Японская экономика на пороге двадцать первого века : пер. с яп. / С. Яно ; под ред. В. В. Алексеева. – Москва : Прогресс, 1972. – 256 с.
7. Овчинников, В. В. Ветка сакуры / В. В. Овчинников. – Москва : Молодая гвардия, 1971. – 223 с.