

Основные цели практики:

- 1) дидактическая (требуется занять большое число участников, усложнить задачу, проводя *тэмаэ* в быстром темпе);
- 2) психологический тренинг (оттачиваются внимание, быстрая реакция, логическое мышление, память);
- 3) социальное общение (отрабатывается умение работать в команде, общение «от сердца к сердцу», без вербального компонента);
- 4) постижение философского смысла чайного действия (посредством размышления над девизом каждого ритуала);
- 5) эстетическая (соотнесенность традиции Чаю с традицией «Путь Аромата» — искусства составления благовоний).

Комплекс чайных упражнений *ситидзисики* представляет собой сложную многоплановую динамическую систему, все функциональные элементы которой находятся в тесной логической взаимосвязи. Практическое освоение всех типов *ситидзисики* позволяет воспринимать многообразие и красоту чайного действия, его глубокую духовную составляющую и дзэнскую основу.

Гэнсаи Мурай и его гастрономический роман «Наслаждение от приема пищи»

О. А. Наливайко

ИСАА МГУ им. Ломоносова

Политические, военные и социально-экономические реформы, проводимые правительством Мэйдзи, затронули все сферы общественной жизни, а также способствовали изменению не только бытовой стороны жизни японцев, но и исконно японских традиций и обычаев. Изменения коснулись и такой, казалось бы, специфической области, как кулинария. Появление первых кулинарных текстов в Японии относят к эпохе Токугава (1603–1868 гг.). Именно тогда с развитием книгопечатания кулинарные книги становятся доступны широкой аудитории и популярность кулинарного жанра способствует его развитию: появляются первые сборники рецептов, а наиболее успешные рестораны даже издают книги, в которых знаменитые повара печатают свои рецепты, сопровождая их картинками блюд и рекламируя, таким образом, заведения¹. Однако в эпоху Мэйдзи под влиянием вестернизации появляются новые типы кулинарных книг: сборников рецептов европейской кухни и пособий по домоводству для женщин.

Кулинарные тексты, где освещались европейские рецепты, пользовались особым спросом среди поваров и работников ресторанов в кварталах, где жили европейцы, среди предпринимателей, собирающихся открыть заведения, где можно было бы отведать европейские блюда, и просто среди тех, кто хотел понять европейскую культуру посредством дегустации традиционных европейских блюд².

В эпоху Мэйдзи тексты кулинарного жанра достигли пика своей популярности, их стали печатать в периодических изданиях (газетах, журналах). Одним из самых ярких примеров такого текста является гастрономический роман «*Куй до:раку*»³ («Наслаждение от приема пищи»), созданный в 1903 году успешным писателем и предпринимателем —

¹ Симонова-Гудзенко Е. К. Пищевая культура // История Японской культуры. М.: Наталис, 2011. С. 344.

² Japanese Foodway. Past & Present / Ed. by E. C. Rath and S. Assmann. Champaign, Ill.: University of Illinois Press, 2010. P. 131.

³ Гэнсаи Мурай. Куй до:раку [Наслаждение от приема пищи]: в 2 т. Токио: Иванами, 2005.



Рис. 1. Гэнсай Мурай (1863–1927)

Гэнсаи Мурай (1863–1927) (рис. 1), печатавшийся по частям в газете «*Хо:ти симбун*» и имевший большой успех у широкой публики.

Личность Гэнсаи Мурай. Гэнсаи Мурай (имя при рождении Ютака Мурай) родился в 1863 году в княжестве Ёсида провинции Микава (современный город Тобу-хаси преф. Айти) в конфуцианской семье: его дед и отец преподавали конфуцианский канон в местной школе. В последние годы эпохи Токугава (период *бакумацу*) отец перевозит семью в столицу с целью дать сыну европейское образование. В Токио отец знакомится с основателем Православной общины в Японии и миссионером Николаем Японским и вскоре отдает сына, которому исполни-

лось на тот момент всего лишь полных десять лет, в токийскую школу иностранных языков (современный Токио Гайкоку Дайгаку) на отделение русского языка. Однако по причине слабого здоровья (у мальчика наблюдались частые депрессии и нервные расстройства) Гэнсаи вынужден оставить учебу. Он подрабатывает переводчиком русского языка, много путешествует по стране и в 1884 г. в возрасте двадцати лет уезжает в Америку. О его жизни в Сан-Франциско и в Окленде (штат Калифорния) известно немного. Куроива Хисако — японский исследователь и биограф Гэнсаи Мурай — в своей статье упоминает, что в Америке Гэнсаи подрабатывал посудомойщиком, давал частные уроки и работал на табачном заводе, а в свободное время занимался изучением английского языка⁴. В 1887 году Гэнсаи Мурай возвращается на родину и начинает работать в ежедневной газете «*Ю:бин хо:ти симбун*»⁵, а в 1894 году становится ее главным редактором. За свою жизнь он создал около 40 фундаментальных произведений, более 20 коротких рассказов, а также огромное количество очерков-эссе в жанре «*дзуйхицу*», рецензий и критических очерков. Среди исследователей его творчества достаточно популярно мнение, что если бы Гэнсаи Мурай родился на несколько десятилетий позже, то,

⁴ Куроива Хисако. Васурэта мэйдзи-но-кэймо: сё:сэцука [Забытый писатель: просветитель эпохи Мэйдзи] // Гэнсаи Мурай. Куи до:раку [Наслаждение от приема пищи]. Т. 1. Токио: Иванами, 2005. С. 582.

⁵ Ежедневная политическая газета была основана в 1872 г. С конца периода Мэйдзи до конца периода Тайсё входила в список пяти основных токийских газет («Токио нити-нити» (совр. «*Майнити симбун*»), «*Хо:ти симбун*», «*Дзидзи симбун*», «*Кокумин симбун*», «*Токио асахи симбун*»). С момента основания до 1894 г. — «*Ю:бин хо:ти симбун*», с 1894 г. — «*Хо:ти симбун*», с 1949 г. — «*Сунго:цу хо:ти*».

возможно, вместо романа он бы выбрал для своего творчества формат кино, телепередачи или комиксов-манга⁶. Однако в современной Японии его если и вспоминают, то обычно как автора одного романа — «гастрономического» романа «*Куи до:раку*» (食道楽)⁷.

Жанр и структура романа. Роман «Наслаждение от приема пищи» являлся четвертым и последним по счету романом-сёсэцу в серии «*Хяку до:раку*» («Множество вариантов наслаждения»). Ему предшествовали романы: «*Цури до:раку*» («Наслаждение от рыбалки»), «*Сакэ до:раку*» («Наслаждение от винопития»), «*Онна до:раку*» («Наслаждение от женщины»), а после смерти Гэнсаи Мурай были найдены некоторые наброски и других романов из этой серии⁸. Известно, что помимо упоминавшихся выше четырех романов автором задумывались еще около 29 разных романов в этой серии⁹. Каждый из предыдущих трёх романов печатался в газете «*Хо:ти симбун*» по полгода. Роман «Наслаждение от приема пищи» не стал исключением: он выходил по частям целый год (с января по декабрь 1903 г.), и каждая публикация занимала $\frac{2}{5}$ первой полосы новостной и политической газеты «*Хо:ти симбун*». Произведение пользовалось такой популярностью, что было решено выпустить его отдельным тиражом, хотя оно еще продолжало печататься в газете.

Роман состоял из четырех частей-свитков, названных по временам года. Большинство изданий сопровождалось красочными иллюстрациями (рис. 2). О популярности романа свидетельствуют показатели тиража: за полгода свиток «Весна» был издан 30 раз, и общий тираж только одного свитка составил более 45 тыс. экземпляров, а тираж всех четырех свитков превысил 100 тыс. экземпляров¹⁰.

Что собой представляло это произведение? В западной историографии его жанр «Наслаждение от приема пищи» определяют как «гастрономический роман», так как в нем представлено более 600 разных рецептов неазиатских блюд, которые автор узнал во время путешествия в Америку. Кроме того, Гэнсаи Мурай приводил рецепты, которые ему стали сообщать профессиональные французские и японские шеф-повара из первых европейских ресторанов в Токио¹¹. Цель романа состояла в том, чтобы показать широкому кругу читателей, что европейская кухня-ё:сёку (洋食)

⁶ Aoyama Tomoko. Reading Food in Modern Japanese Literature. Honolulu: University of Hawaii Press, 2008. P. 133.

⁷ В западной историографии название романа обычно переводят как «гурманство» («Gourmandism»).

⁸ «Наслаждение от фотоснимков», «Радость, которую приносят кошки», «Радость, которую приносят собаки», «Наслаждение от театра» и др.

⁹ Куроива Хисако. Гэндай ни цудзиру сёку-но-сисо: [Идеи, связанные с правильным питанием, дошедшие до нашего времени] // Гэнсаи Мурай. Куи до:раку [Наслаждение от приема пищи]. Т. 1. Токио: Иванами, 2005. С. 556.

¹⁰ Куроива Хисако. Васурэта мэйдзи-но-кэймо: сё:сэцука. С. 585.

¹¹ Первые рестораны европейской кухни в Токио находились в Уэно Сэйокэн, Цукидзи Сэйокэн, Рокумэйкан, а также в гостинице «Империал».



Рис. 2. Герои романа за приготовлением домашнего мороженого

более питательна, гигиенична, практична и демократична, чем традиционная японская кухня. Эти мысли озвучивают два главных героя произведения — молодой и честолюбивый писатель Накагава и его сестра Отова, которые обсуждают со своими друзьями и покровителями не только праздничное меню для разных торжеств, но и самые разные вопросы, связанные с темой кулинарии¹². Оба героя пытаются привнести цивилизацию в Японию эпохи Мэйдзи посредством кулинарии. В этом и заключается отличительная черта произведения: это не обычный сборник рецептов, а роман, написанный простым языком, с действующими лицами и сюжетом, запутанной любовной линией, а рецепты разных блюд вплетаются в повествование тогда, когда герои, к примеру, обсуждают меню для званого ужина или обговаривают праздничное меню. Иными словами, это не просто роман, а скорее некое пособие; таким образом автором была найдена новаторская форма приобщения японского читателя к незнакомой культуре.

Романтика любовных отношений неотделима от главной идеи произведения — от отказа от всех иррациональных пережитков прошлого (таких, как брак между родственниками по договоренности) в пользу новых прагматичных и демократичных альтернатив. Иными словами, в романе

¹² Aoyama Tomoko. Op. cit. P. 133.

затрагивается и ряд самых различных проблем как повседневной, так и общественной жизни, о чем свидетельствуют названия некоторых глав: к примеру, «Вред от кровного брака», «Вред от свинцовых белил», «Роль шафера» и др. В произведении также затрагивается тема образования и воспитания, которая раскрывается в таких главах, как «Воспитание девочек», «Обязанности жены».

Однако названия большинства глав все же представляют собой названия либо блюд, либо отдельных ингредиентов («Наводнение из-за сакэ», «Блюдо из батата», «Тофу», «Вечный суп», «Мясо Дунпо» и др.). Поскольку роман выходил по частям, то в зависимости от времени года автор упоминал в повествовании сезонные продукты или блюда. Так, в новогоднем выпуске «*Хо:ти симбун*» была напечатана глава, которая начиналась с поедания новогоднего блюда *дзо:ни* (суп с рисовыми лепешками-*моти*).

В одной из последних глав, напечатанных в газете в декабре 1903 года (т. е. незадолго до начала русско-японской войны), героиня романа говорит, что «сочетание в человеке образования и физического и нравственного воспитания так же важно, как и умение достичь правильного баланса белков, жиров и углеводов»¹³. А другая героиня считает, что «для того, чтобы добиться национальной цивилизованности, необходимо создать цивилизацию у себя в семье, а для того, чтобы создать цивилизацию в семье, необходимо стать цивилизованным самому. Более того, чтобы стать цивилизованным, необходимо правильно питаться»¹⁴. В романе также критикуется японский «кулинарный национализм»:

Притворной является позиция, что японская кулинария отражает сущность японской нации и что у нас нет никаких причин поучиться у Запада приготовлению пищи. Конечно, было бы весьма опрометчивым слепо следовать традициям Запада и отвергать то хорошее, что есть у нас в Японии. Наша задача несомненно заключается в том, чтобы изучить и вдумчиво отобрать то, что мы хотим перенять. Мы, писатели, не должны находиться во власти чувств, мы должны направлять публику. Если посмотреть повнимательнее, то можно заметить, что изучение свойств пищи на Западе более продвинуто, чем в Японии. Кроме того, западная пища представляет собой широкий набор разных комбинаций и вариаций. Западные блюда в Японии несут в себе все достоинства кулинарного искусства. В будущем мы также обязаны попытаться постигнуть кулинарное искусство всех мировых кухонь и усовершенствовать западные блюда, которые мы готовим в Японии¹⁵.

Кулинарная эклектика в романе. Гэнсаи Мураи был первым, кто употребил термин «*сёку-ику*» (食育) — «наука о правильном питании». Хотя еще в 1713 году (почти за 200 лет до издания «*Куй до:раку*») последователем неоконфуцианской школы и практикующим врачом Каибара Экиэн и был создан труд по укреплению здоровья и профилактике

¹³ Ibid. P. 137.

¹⁴ Ibid.

¹⁵ Ibid.

В самом конце некоторых изданий было специально оставлено место — пара пустых страниц «для заметок», — где автор настойчиво рекомендовал своим читателем записывать новые рецепты.

Популярность романа и последние годы Гэнсаи Мураи. Выход в свет каждого из четырех свитков отдельным изданием сопровождала яркая реклама, созданная самим же автором. К примеру, к свитку «Весна» Гэнсаи Мураи придумал рекламный слоган: «Эта книга дешевле даже куриного крылышка!», а к свитку «Осень»: «Эта книга не идет в сравнение даже с глотком самого лучшего саке!»¹⁸ Популярность гастрономического романа «Наслаждение от приема пищи» была настолько велика, что по случаю юбилейного 10 000-го выпуска газеты «Хотти симбун» было решено вынести пару сюжетов на подмостки театра Кабуки. Одну из главных ролей играл сам автор романа и главный редактор газеты Гэнсаи Мураи. Во время театрального представления на глазах у зрителей актеры сами готовили пирожные с кремом и непосредственно во время представления раздавали их зрителям в качестве подарка. После представления зрители могли приобрести особые наборы с едой — «куй до:раку бенго» — и отведать одно из блюд, упомянутых в романе.

В 1904 году Гэнсаи Мураи уходит с поста главного редактора газеты и переезжает в город Хирацука префектуры Канагава, где до самой смерти занимается садоводством, овощеводством, селекцией. Знаменитый публицист выращивает разные сорта западных культур (петрушку, артишоки, спаржу и т. д.), держит скот, строит конюшню, играет с детьми в теннис, строит для них качели. По всей стране о нем ходят легенды, и он становится известным под прозвищем «Куй до:раку-но Гэнсаи» (Гэнсаи, который написал «Наслаждение от приема пищи»). В Хирацука к нему приезжают со всей страны самые разные люди, чтобы получить совет или просто посмотреть на его диковинный огород, а известные рестораны присылают ему разные продукты и блюда на пробу. В 1904 году на английский язык были переведены некоторые из его романов («Наслаждение от приема пищи», «Купец из Оми» и др.), но, несмотря на мировую славу, он ведет отшельнический образ жизни, не выезжает из своего дома и умирает в 1927 году в возрасте 63 лет¹⁹. В настоящее время его дом превращен в музей, а с 2000 года в городе Хирацука ежегодно проходит фестиваль в память о великом публицисте эпохи Мэйдзи и Тайсё²⁰.

Гастрономический роман Гэнсаи Мураи «Наслаждение от приема пищи» можно назвать ценным источником сведений о различных сторонах повседневной жизни японского общества эпохи Мэйдзи. Выбранная автором форма кулинарного сочинения свидетельствовала о понимании Гэнсаи общественных вкусов и потребностей, что не только обеспечило

популярность его произведений, но и способствовало восприятию западной повседневной культуры.

В романе затронуты такие темы, как вопросы этики и застольного этикета, проблемы современного воспитания и образования, приводятся размышления о разных видах одежды, о правильном питании и гигиене, а также дается подробное руководство по использованию новомодных кухонных принадлежностей. Целью романа было приобщить читателя к западной цивилизации посредством знакомства с западной кухней — более современной и практичной, не отказываясь от японской традиционной культуры питания, а умело сочетая японские и европейские ингредиенты. Искреннее признание автора, что Япония отстает от Запада в научной и технологической сферах, сочетается с оптимистичной верой в светлое будущее нации, к которому приведет политика заимствования иностранных элементов и их адаптации к новым условиям. Таким образом, данное сочинение вписывалось в концепцию политики вестернизации. Большая популярность романа «Наслаждение от приема пищи» именно в эпоху Мэйдзи может свидетельствовать о своевременности и чрезвычайной актуальности этого произведения.

"Nana, a daughter of Japan."

¹⁸ Куроива Хисако. Гэндай ни цу:дзиру сёку-но-сисо:. С. 560.

¹⁹ Куроива Хисако. Васурэта мэйдзи-но-кэймо: сё:сэцука. С. 585.

²⁰ Подробнее о фестивале см.: <http://www.muraigensai.com/gensaimaturi/gensai.html#shokudouraku>.