

ХАЯСИ РАДЗАН «ЗАМЕТКИ ПОВАРА»

Важной вехой в истории японской культуры питания можно считать период Токугава (1603-1868), когда становление новой династии сёгунов и новой идеологии повлекло за собой необходимость обоснования с исторической точки зрения перемен, происходивших в обществе. Именно в это время возникла острая потребность в письменной фиксации основ японской кухни, чему и было посвящено эссе Хаяси Радзан «Заметки повара», перевод которого публикуется в данном номере. Философ прослеживает историю появления отдельных блюд и связанного с ними ритуально-обрядового комплекса, а в качестве примеров приводит выдержки из китайских классических текстов и японских сочинений, подтверждая тесную связь двух традиций. В контексте истории японской культуры питания сочинение «Заметки повара» можно считать основополагающим: философ не только описал историю возникновения японских блюд и выявил истоки японской кухни, но и подтвердил негласное право отдельного клана Сидзё на сохранение господства в древнейшем искусстве кулинарии.

Ключевые слова: история Японии, история повседневности, культура питания, японская кухня

Hayashi Razan «Hōchō shoroku»

Foreword, comments and translation by Oksana A. Nalivayko (Lomonosov Moscow State University)

An urgent need for a written fixation of the basic outlines of Japanese cuisine during Tokugawa period provides the background for the emergence of «Hōchō shoroku» («Cook's notes»), a culinary essay by Confucian philosopher Hayashi Radzan, the translation of which is presented below. The essay reveals the origins of the Japanese food culture, traces the roots of some ingredients and dishes, representing close links of Japanese cuisine with annual events. «Chef's notes» can be considered one of the most important texts in the history of Japanese food culture.

Keywords: history of Japan, history of everyday life, food culture, Japanese cuisine

Вступительное слово

Крупный философ, один из творцов идеологии сёгуната Токугава (1603-1868) – Хаяси Радзан¹ в своем многоплановом литературном творчестве обращается к различным областям общественной

жизни, в том числе затрагивает и вопрос о возникновении японской кухни. Его труд «*Хо:тё: сёроку*» («Заметки повара») [21] – это попытка проследить истоки японской культуры питания в рамках истории японского государства и интегрировать сложившиеся к XVII в. представления о японской кулинарии в систему ценностей новой идеологии – конфуцианства чжусианского толка.

Эссе «Заметки повара» является не самостоятельным произведением, а лишь частью вто-

¹ Хаяси Радзан (1583-1657) – один из самых крупных мыслителей и философов эпохи позднего Средневековья, последователь учения Чжу Си, советник военного правительства-бакуфу, один из основателей неоконфуцианской школы в Японии.

* НАЛИВАЙКО Оксана Александровна, аспирант кафедры истории и культуры Японии Института стран Азии и Африки Московского государственного университета им. М.В. Ломоносова.

E-mail: ksankin30@yandex.ru

© Наливайко О.А., 2017

рого тома труда «Записи кулинарного мастерства Дома Сидзё» («*Сидзё:кэ хо:тё: сёроку*»). Представители рода Сидзё с древних времен обучались тонкостям проведения некоего «ритуала кухонного ножа» – *сикиботё* [17, с. 41]. Он заключался в демонстрации кулинарной техники шеф-поваром, который, подобно мастеру чайной церемонии, исполнял определенные движения-позы. Перед собравшимися гостями шеф разделявал и тонко нарезал большую рыбу или дичь, превращая ее в цветочную композицию из рыбы или мяса. Получалась своего рода кулинарная *икэбана* [12, с. 334]. Считалось, что шеф-повар освобождает дух убитого животного, что позволяло и повару, и его покровителю избежать дурной кармы [12, с. 334].

Наряду с образованием разных живописных, архитектурных, музыкальных школ-*рю*, в сёгунате Муромати (1392-1467) стали оформляться и первые кулинарные школы, среди которых лидером считалась школа рода Сидзё – *Сидзё-рю*. Первоначально многотомный труд «Записи кулинарного мастерства Дома Сидзё» не предназначался для широкой публики, скорее, он составлялся для «внутреннего» пользования в рамках школы и для последующих поколений. Однако в годы Гэнроку (1688-1704), когда стали печататься и издаваться кулинарные книги и различные записи о кулинарном мастерстве древнейших родов, таких как род Сидзё, искусство «ритуала с кухонным ножом» стало доступным широкой публике [17, с. 42]. Итак, главной заслугой представителей рода Сидзё в контексте истории японской культуры питания можно считать то, что благодаря им впервые были сформулированы и записаны основы японской кухни и рассказана её история. Именно по заказу рода Сидзё Хаяси Радзан составляет небольшое историческое эссе «Заметки повара», где он формулирует основы японской кухни и демонстрирует преемственность «высокой кухни» как тайного знания и, как следствие, доказывает приоритет рода Сидзё в сфере кулинарного дела.

В японской историографии жанр «Заметок повара» определен как эссе-*дзуйхицу* (дословно «вслед за кистью» – *прим. авт.*): произведение в целом лишено единой фабульной связи, состоит из отдельных описаний, каждое из которых включает в себя один эпизод, в повествовании присутствует личность автора и ярко выражена авторская позиция и т.д. Однако нельзя не заметить, что при наличии некоторых несомненных признаков жанра *дзуйхицу* «Заметки повара» не обладают главным: мозаичностью, то есть когда произведение состоит из отдельных тематических и компози-

ционно-стилистических неоднородных элементов [2, с. 349]. Напротив, структура «Заметок повара» весьма прозрачна: введение, основная часть, заключение. Во введении автор пересказывает китайский и японский мифы о возникновении пищи, прослеживает историю формирования императорской кухни в Китае и Японии, приводит иерархию придворных поваров в Китае и Японии, выявляя сходства и различия двух систем, несколько раз упоминает о старинном роде Такахаси, представители которого, по словам автора, и познакомили его с материалами об истоках японской культуры питания. Если введение посвящено важности «личности повара», то в заключении Хаяси Радзан в нескольких предложениях рассказывает об истории и этимологии ритуального ножа – главного инструмента повара. Основная часть состоит из 33 отдельных глав, каждая имеет название, которое и определяет тему данной главы. Это либо блюдо («Рисовые лепешки-кусамоти», «Тимаки», «Каша-каю»), либо отдельные продукты («Молодая зелень», «Речной карась-фуна», «Дикий гусь-ган»), либо названия праздников или обрядов («Танабата», «Урабон», «обряд Кадзё»). Лишь одна глава названа именем этнической группы – «Ёсино-кудзу», однако в ней речь идет об обряде, который совершали представители этого народа в Новый год.

Первые четырнадцать глав посвящены календарным праздникам и обычаям. В следующих 12 главах повествуется о разных видах рыб и других морепродуктах, а последние 6 глав посвящены дичи.

Таким образом, структуру «Заметок повара» нельзя назвать хаотичной и бессистемной, во взаиморасположении элементов присутствует определенная логика. Кроме того, огромное количество разнохарактерного материала (этнографические очерки, исторические справки, научные факты и т.д.), помещенного в «Заметки повара», придают им жанровое сходство с *бицзи* – китайскими сборниками смешанного содержания, появившимися в Китае в V-VI вв. [2, с. 336].

В японской, отечественной и западной историографии встречаются самые разные варианты интерпретации иероглифов «*хо:тё:*» (庖丁) и, как следствие, перевода названия «*Хо:тё: сёроку*» («Заметки повара»). В японском толковом словаре «Кодзиэн» приводятся три значения слова «*хо:тё:*»: повар, кулинария, особый нож с тонким лезвием [19, с. 2188]. Многозначность термина породила следующие варианты названия: «Записки ножа» [17, с. 41], «Записки кухонного ножа» [12, с. 341], «Кулинарные записки» [16]. В совре-

менном японском языке под термином «хо:тё:» подразумевается специальный нож, а повара называют «хо:тё:нин», то есть «человек с ножом». Обратимся к первоисточнику. В самом последнем абзаце своего эссе Хаяси Радзан проследживает этимологию термина «хо:тё:»: «Первый иероглиф [庖] в слове «хōтэй»² означает «кухня». Второй иероглиф [丁] взят из имени³. Повар ведаёт делами кухни, часто разделяет мясо, рыбу и птицу, поэтому и нож, которым он пользуется, называется «хōтэй» [21, с. 350]. Произведение Хаяси Радзана можно назвать признанием мастерства, которым с давних времен обладали повара-хо:тё:, происходившие из древнейших родов, таких как род Такахаси. Автор признаётся, что «часто спрашивал у представителя рода Такахаси, который ответственен за государеву кухню и организывает пиры, про культуру питания в Китае и Японии». «Он не отказал мне [автору «Заметок повара»] и любезно предоставил некоторые свои записи», – отмечает Хаяси Радзан [21, с. 338]. Таким образом, Хаяси Радзан утверждает, что для него первостепенна именно личность повара-хо:тё: как носителя тайного знания, а нож-хо:тё: – это лишь инструмент, пусть и сакральный. Специалист по воинским ритуалам эпохи Муромати Исэ Садатакэ заверял, что словом «хо:тё:» называют не только нож, но и поваров, так как первый иероглиф обозначает «кухню», а второй взят из слова «посланник» [仕丁 – ситё:] [17, с. 43]. По другой версии, упомянутой как Хаяси Радзаном, так и Исэ Садатакэ, термин «хо:тё:» мог быть просто именем собственным, принадлежащим одному из первых поваров.

В то время как перевод первого иероглифа «хо:»⁴ (кухня) не вызывает споров у исследователей, второй иероглиф «тё:» или «тэй» является многозначным. Одно из значений китайского иероглифа «丁» – «зрелый мужчина», то есть мужчина в работоспособном возрасте (от 20 до 59 лет). В таком случае, термин «хо:тё:» можно перевести как «работник кухни», иными словами – «повар». Руководствуясь точкой зрения самого автора и этимологией термина, я предлагаю перевод названия «Хо:тё: сёроку» как «Заметки повара», имея в виду именно повара-хо:тё:.

² 庖丁 – чаще встречается чтение «хо:тё:», в современном японском языке также употребляется чтение «хо:тё:».

³ Дословно – «丁は人の名也». По одной из версий, одного из первых поваров звали Хо:тё: и при записи его имени использовался иероглиф «丁».

⁴ 庖. Японское чтение – курия.

Как правило, в основе любого японского традиционного искусства лежат морально-нравственные и философские принципы, обусловленные учением Конфуция. Кулинарное искусство не стало исключением, и эссе «Заметки повара» – яркий тому пример. Данное эссе можно назвать основополагающим в японской культуре питания, ведь в нем прослеживается история возникновения японской кухни, а также на примере некоторых аспектов японской культуры питания растолковывается конфуцианский канон.

Хаяси Радзан «Заметки повара»

Давным-давно, когда небо и земля только разделились, появились люди. В те времена они убивали птиц и животных, ели их мясо, пили их кровь, делали из их шерсти одежду, носили их шкуры, в те времена люди еще не высказывали никакой признательности животным за то, что те даруют им возможность носить одежду, кормят их и утоляют их жажду. А затем настали времена, когда появились мудрецы. Они строили храмы, сами шили себе одежду, а еду и напитки преподносили божествам. Именно во времена правления императора Фу Си⁵, когда уже охотились на зверей, ловили рыбу, собирали раковины и использовали их в качестве жертвоприношений божествам, люди впервые узнали о специальном помещении, о кухне, которую стали называть хōтю:, прославляя императора Фу Си⁶. И при следующем правителе Шэнь-нун⁷ обычай – совершать подношения богам – укоренился. Так, в эпоху трех властителей и пяти императоров в Китае божества Ду Кан⁸ и И Ди⁹ впервые поведали людям о вине, а министр

⁵ Мифический персонаж, первый правитель Поднебесной (Китая), изобретатель восьми триграмм, музыки, церемонии бракосочетания, одежды, шелководства, рыболовства и приготовления пищи. Один из основателей китайской культуры. Согласно мифам, имел тело дракона или змеи и человеческую голову.

⁶ Один из вариантов иероглифической записи имени Фу Си – 庖犧. Иероглиф хō庖 также используется при записи слова «кухня» – хōтю: 庖厨.

⁷ Одна из важнейших фигур в китайской мифологии, покровитель земледелия и медицины, один из Трёх Великих императоров. Его называют также «царём лекарств». Ему приписывают создание календаря природы (сельскохозяйственного календаря) и классического фармакологического сочинения о травах и лекарственных препаратах.

⁸ В китайской мифологии один из богов-покровителей виноделов. По одной версии, жил при мифическом государе Хуан-ди и первым начал изготавливать вино.

⁹ В китайской мифологии одно из божеств виноделия.

И-инь¹⁰, владевший знанием о приготовлении пищи, изучил вкусы Поднебесной. Во времена правителей династии Чжоу¹¹: Вэнь-ван, У-ван, Чэн-ван, а также, когда страной управлял младший брат У-вана Чжоу-гун, исполнявший роль регента при малолетнем императоре, в стране был мир. Именно в эту эпоху были определены и введены застольные обряды и должности в Дворцовом столовом управлении: придворный повар-дзэмбу, повар-хонин, повар-найё, знахарь-сёкуи и др.

Повара-дзэмбу руководили приготовлением и сервировкой пищи для императорской семьи: императора, императрицы и наследного принца. Всего насчитывалось около 120 ингредиентов, из которых готовили блюда для императора, их раскладывали по 20 специальным ритуальным сосудам-треножникам. Такие повара были подотчетны государственному ведомству и имели самый низший ранг государственных служащих.

На поваров-хонин возлагалась ответственность за блюда из мяса и дичи. Они знали всё о ритуальной составляющей этих блюд и подавали императору блюда, где был выдержан баланс добра и зла. Кроме того, эти повара руководили приготовлением праздничной трапезы и были ответственны за проведение пиров для особо почетных гостей. Они также относились к самым низшим чинам государственных служащих.

Повара-найё: занимались приготовлением блюд исключительно для семейных, неофициальных приёмов пищи императорской семьи. Каждый раз перед тем, как преподнести блюдо императрице или наследному принцу, они сами пробовали на вкус все продукты, а потом дегустировали и готовые блюда.

Повара-гайё, напротив, не имели никакого отношения к приготовлению пищи для императора, они были ответственны за тот набор блюд, который преподносился исключительно по случаю праздников божествам в качестве жертвоприношения, а также простым людям в качестве угощения. Они также составляли низший чин государственных служащих.

Знахари-сёкуи участвовали в приготовлении пищи для императорской семьи, они были обязаны знать лекарственные свойства всех продуктов. Они хорошо разбирались в воздействии еды на организм человека, поэтому не допускали приготовления несовместимых продуктов. Но если по ошибке были поданы несовместимые продукты, то в этом случае по всей строгости закона наказывали поваров-дзэмбу.

В Японии также были введены различные должности для поваров подобно системе, существовавшей в Китае: повара-тайдзэн, сюдзэн, найдзэн и другие. Ведомство, куда входили повара-тайдзэн, подчинялось непосредственно министерству Двора; оно было ответственно за проведение различных застолий. В Китае эти функции выполняло ведомство Дайкан. Повара-найдзэн, будучи чиновниками, руководили исключительно процессом приготовления и сервировки пищи для императорской семьи. Их обязанности в Китае выполняли чиновники, входившие в ведомство Сё:дзё. Поварами более низкого ранга считались будзэн и тэндзэн. В Китае же они считались главами отдельных ведомств при Дворцовом столовом управлении. Всем, что касалось приготовления и подачи пищи для государева дома, из поколения в поколение ведал род Такахаси.

Столовое управление Двора наследника трона, ответственное за питание во дворце государя, подчинялось непосредственно Управлению делами наследника трона. Поскольку в этом ведомстве были осведомлены не только о питании в императорском дворце, а в принципе, о правилах кулинарии, то и в наши дни нет никакой необходимости этому ведомству передавать свои полномочия кому-нибудь другому. В Китае также существовало Столовое управление Двора наследника трона, которое выполняло аналогичные функции. Кроме этого, все те, кто руководил процессом изготовления сакэ, консервированием, маринадом и приготовлением сладостей-каси и рисовых лепешек-моти, все также входили в ведомство, ответственное за приготовление блюд в императорском дворце.

Во время правления государя Момму¹² Фузивара-но-Фухито¹³ по государеву указу приступил к составлению Закона о рангах и должностях, подробно изучив и взяв за основу китайский трактат Чжоу ли¹⁴. Таким образом, если мы обратимся к

¹² Годы правления императора Момму – 683-707 гг.

¹³ Фузивара-но-Фухито (659-720) – один из составителей свода законов «Тайхо рицурё».

¹⁴ «Чжоуские ритуалы» – один из памятников, входящих в конфуцианское собрание классической литературы «Тринадцать канонов» («Ши сань цзин»). Относительно датировки нет единого мнения: называют XI в. до н.э., первую или вторую половину I тыс. до н.э., III в. до н.э. Существует также мнение, что копировавший этот текст на рубеже н.э. Лю Синь подделал его. Возможно, содержание трактата в целом отражает специфику государственного строя, административной системы, общественного устройства, законодательства, ритуалов, хозяйственной жизни, состав и обязанности чиновничества в древнекитайских царствах VII-V вв. до н.э., культурно близких домену династии Чжоу [3, с. 583].

¹⁰ Министр при первом государе династии Шан (1600-1027 гг. до н.э.), знаменитый своей помощью в свержении предыдущей династии.

¹¹ Династия Чжоу (XI в. до н.э. – 256 до н.э.)

древним легендарным временам, когда только появилась Япония, то мы узнаем, что в те времена на небе пребывала *Аматэрасу-омиками*, а на земле обитала богиня *Укэмоти*. *Аматэрасу-омиками* отравила своего брата, божество *Цукиёми-но-микото*, на землю к богине *Укэмоти*, и он оказался в её власти. *Укэмоти* смотрела по сторонам: когда она обращала лицо к стране, изо рта у неё выходил вареный рис, когда поворачивала голову к морю, изо рта у неё выходили «существа с плавниками широкими, с плавниками узкими» [рыбы], а когда поворачивалась к горам, изо рта у неё выходили «существа с грубой шерстью, с мягкой шерстью» [звери]. Уложив всё это на множество подносов, богиня *Укэмоти* отнесла всё в святилище. Именно так во всем мире были сотворены пища и напитки.

Если же говорить о временах, когда землю уже населяли люди, пища и напитки также стали неотъемлемой частью этого мира. Во времена императоров, когда появилась необходимость в постоянных церемониях и подношениях, были созданы специальные ведомства. Принимая всё вышесказанное на веру, можно сказать, что вкус проявился тогда, когда люди научились пользоваться огнем, то есть люди стали совершенствоваться. Таким образом, день за днем люди пробовали новые блюда и познавали новые вкусы.

В Китае всё началось с того, что повара научились различать и отделять мутную воду от чистой питьевой, а затем они стали забивать скот, исполняя при этом ритуальную музыку и танцы. В нашей стране род *Такахаси* много веков подряд устраивал пышные застолья. Глава Управления садов и прудов на протяжении многих лет испарывал брюхо карпам. Нет никакого смысла рассказывать небылицы, так как всё последовательно вытекает из прошлого. Я часто спрашивал у представителя рода *Такахаси*, который ответственен за государственную кухню и организует пиры, про культуру питания в Китае и Японии. Он не отказал мне и любезно предоставил некоторые свои записи.

Форель – *хара-ака*

Когда император *Кэйко*¹⁵ отправился в *Цукуси*¹⁶, рыбаки поднесли ему именно эту рыбу. На двадцать четвертый день первого месяца пятнадцатого года *Тэнпё*¹⁷ императору *Сёму*¹⁸ также преподнесли эту рыбу от управления *Дадзайфу*. С этих пор повелось, что каждый раз в первый день Нового года необходимо подать эту рыбу на праздни-

ный новогодний стол. С давних времен рыба эта называлась «*хара-ака*», то есть «красное брюхо». Обычно праздничная трапеза заканчивалась тем, что каждый съедал эту рыбу. Рыба *хара-ака* относится к лососевым. В *Ши цзин*¹⁹ также упоминается рыба, пойманная девятью сетями, относящаяся к семейству лососевых.

Ёсино кудзу

Когда государь *Одзин*²⁰ совершал высочайший выезд в *Ёсино*, у подножия гор его встречали люди-кудзу²¹, они преподносили ему сакэ и пели в честь него песни. Люди-кудзу жили в горах вдоль реки *Ёсино*. Как правило, они не имели контакта с другими. Изредка, например, когда приезжал государь, они покидали горные чащи и преподносили ему сезонную рыбу. В первый день Нового года люди-кудзу пели песни, били в губные барабаны, и отовсюду было слышно, что в *Ёсино* отмечают начало Нового года. В это время сезонной рыбой считается вид форели-аю. Также есть упоминания о том, что в *Ёсино* совершал высочайший выезд государь *Киёмихара*²², и люди-кудзу вышли из гор его поприветствовать и совершить обряд.

Молодая зелень

Традиция преподносить в первые дни Нового года молодую зелень берет начало во времена правления государей годов *Канпё*²³. В последующие годы *Энги*²⁴ и *Тэнряку*²⁵ также прослеживается эта традиция. Существовал набор из семи трав: пастушья сумка обыкновенная (*надзуна*), мокрица (*хакобэра*), японская петрушка (*сэри*), японская репа (*судзуна*), сушеница (*гогё*), ростки японской редьки-дайкон (*судзусиро*), яснотка (*хотокэ-но-дза*). Также был набор и из двенадцати растений: мокрица (*хакобэра*), японский салат (*тиса*), япон-

¹⁹ «Книга песен» – самая древняя антология китайской поэзии. Включена в канонический сборник конфуцианских текстов «У-цзин». Корпус «Ши цзина» в основном сформировался предположительно в X–VI вв. Состоит из 305 произведений [3, с. 623–625].

²⁰ Одзин – 15-й император Японии, правил с 270 по 310 гг.

²¹ Упоминание о племени-кудзу встречается в древнем летописно-мифологическом своде «Нихон сёки», где об этих людях говорится как о собирателях: «Обычно они питаются горными плодами, а также любят лакомиться вареными лягушками». Также приводятся их песни, которые заканчиваются некими губными щелканьями (*кутитудуми-о ути*, «бьют в губные барабаны») [10, с. 431].

²² Будущий император Тэмму (631–686 гг.)

²³ 889–898 гг.

²⁴ 901–923 гг.

²⁵ 947–957 гг.

¹⁵ Годы правления императора Кэйко – 71–130 гг.

¹⁶ Старое название острова Кюсю.

¹⁷ 729–749 гг.

¹⁸ Годы правления императора Сёму – 701–756 гг.

ская петрушка (*сэри*), орляк (*вараби*), пастушья сумка обыкновенная (*надзуна*), штокроза (*афухи*), многолетник (*сиба*), полынь (*ёмоги*), водяной перец (*датэ*), кладосифон (*модзуку*), сосна (*мацу*). Иногда сосну (*мацу*) заменяли на японскую репу (*судзуна*). Другое название японской репы – *кохонэ*. Если же говорить о сосне (*мацу*), то она являлась одиннадцатым растением в данном наборе, её специально выращивали, а затем её ветки использовали в качестве праздничных подношений. В китайском трактате *Гу цзинь ши вэнь лэй цзюй*²⁶ так и написано, что на седьмой день первого месяца совершались подношения «семью травами». Считалось, что если в этот день их съесть, то они избавят от всех болезней.

Каша

В пятнадцатый день Нового года в качестве подношений использовали жидкую рисовую кашу-каю. В древние времена в Китае обитал злой дух *Си Ю*, но после того, как Небесный Владыка *Хуан-ди*²⁷ одержал победу над вождями отдельных племен, на пятнадцатый день первого месяца он убил и *Си Ю*. После смерти злой дух превратился в *Тэнгу*²⁸, продолжив своё земное существование. Поэтому и в наши дни считается, что если совершить подношение *Тэнгу*, выставив вечером в сад на специальной подставке в определенный час сваренную кашу из красных бобов, а затем, повернувшись на восток, дважды упасть на колени и

съесть кашу, то это избавит от болезней на целый год. У легендарного императора *Ку*²⁹ была жена, которая вдруг захворала и на пятнадцатый день первого месяца умерла в дороге. Однако душа её так и осталась на земле, она бродит по дорогам и беспокоит путников. Так как при жизни она очень любила эту кашу, то и сейчас, если ей сделать подношение, то и беды обойдут стороной. В Японии обычай появился на основе этих двух легенд. Вероятно, о происхождении этого обычая помнят и тогда, когда, к примеру, при переезде в новый дом этой кашей окропляют четыре угла в помещении. Примерно с годов *Каннэ* каждый год стали использовать кашу в качестве подношений. Кроме этого, в это же время было установлено, что каша будет являться основным подношением и во время сезонных праздников, как например, на третий день третьего месяца. В девятой главе хроники, созданной одним из Правых министров, написано, что каша готовится из семи ингредиентов: белое зерно, бобы (*мамэ*), красная фасоль (*адзуки*), чумиза (*ава*), каштан (*кури*), хурма (*каки*), красные бобы (*сасагэ*). В трактате «*Цянь цзинь юэ лин*»³⁰ говорится, что если в первом месяце отведать эту кашу, приготовленную из злаков *дзио*, из омежника-бѳфу, из перилла-сисо и т.д., то это пойдет только на пользу.

Рисовые лепешки – *кусамоти*

Традиция употреблять на третий день третьего месяца в пищу рисовые лепешки-кусамоти берет своё начало со времен императора *Ю*³¹ из династии *Чжоу*. Более подробные детали о появлении этого обычая неизвестны. В «*Цянь цзинь юэ лин*» говорится, что в этот день срывали моксу³², обирали её, а затем она шла на изготовление лекарств.

²⁹ Мифический император Древнего Китая, один из Пяти легендарных императоров. Имел прозвище Гаосин. Годами его правления считается период с 2436 по 2366 гг. до н.э.

³⁰ Полное название – «Сунь Ши Цянь цзинь юэ лин» («Помесячные установления, [стоимостью в] тысячу золотых, [составленные] Сунь Ши»). Одно из поздних пояснений к фундаментальному китайскому труду «Бэй Цзи Цянь цзинь яо фан» («Важнейшие методы [стоимостью в] тысячу золотых, [составленные] Бэй Цзи»), представляющему из себя даосский трактат по «внутренней медицине» в 30 свитков, созданный в середине VII в. (чаще всего упоминается 652 г.). «Сунь Ши Цянь цзинь юэ лин» – это небольшое произведение в один свиток, принадлежащее кисти ученого эпохи Южная Сун. Содержало информацию о том, как при помощи правильного питания можно сохранять здоровье и «внутренние силы». (Комментарий Грачева М.В.).

³¹ Годы правления императора Ю – 781-771 гг. до н.э.

³² Вид полыни.

²⁶ «Вещи и знаки древности и века нынешнего, классифицированные по родам». Это произведение, составленное группой придворных ученых под руководством Чжу Му (?-1255). Фундаментальный труд в 170 свитках, представляющий собой некий «справочник» о различных предметах и явлениях. Начальный раздел, к примеру, традиционно посвящен «небесным явлениям», где, к примеру, определяется сущность Полярной звезды (более 70 страниц текста посвящено различным проявлениям Полярной звезды). Также встречаются разделы о сути государственной службы, о формах погребений, о видах и разновидностях ритуальной утвари, о сельском хозяйстве (подготовка поля к севу, посевная, сбор урожая и т.д.), о ремесленном производстве и т.д. По сути, аналог энциклопедического свода. (Комментарий Грачева М.В.).

²⁷ Легендарный правитель Китая и мифический персонаж, который считается также основателем даосизма и первопредком всех китайцев.

²⁸ В японской мифологии существо, предстающее в облике мужчины огромного роста с красным лицом, длинным носом, иногда с крыльями, в одежде горного отшельника, наделен огромной силой, враждебной плодородию. По народным поверьям, после смерти в Тэнгу может превратиться гордец или человек, не избавившийся при жизни от злобы [8, с. 1147].

Тимаки³³

На пятый день пятого месяца бытует обычай есть *тимаки* – рисовый колобок, завернутый в листья. Существует легенда, что в древние времена в Китае на пятый день пятого месяца сын императора Ку, известный своими плохими делами, находился в лодке в открытом море, но налетела буря и потопила судно. Тогда он превратился в Духа Воды и стал пугать простых людей. Кто-то взял нити пяти цветов, обернул их вокруг рисового колобка, завернутого в листья, и лишь бросил в море, как рисовый колобок превратился в пятицветного небесного дракона. Испугавшись дракона, дух перестал причинять страдания морским божествам и людям, и все несчастья стали обходить стороной лодки из дерева. Также в китайских источниках говорится, что, когда Цюй Юань³⁴ утопился в реке Мило, появилась традиция бросать в воду *тимаки* в память о том, что он стал кормом для рыб. К тому же, у Абэ-но Сэймэй³⁵ и в нескольких китайских источниках есть упоминание о том, что *тимаки* по своей форме напоминают злых духов, и если эти рисовые колобки съесть, предварительно развязав веревки и развернув листья, то и духи отступят. В Китае во времена династии Тан³⁶ появилось огромное количество различных видов *тимаки* для сезонного праздника пятого дня пятого месяца: квадратные; круглые; ромбовидные; квадратные с добавлением проса; *тимаки*, обмотанные сотнями белых шелковых нитей; девять одинаковых *тимаки*, нанизанных на одну деревянную палочку. *Тимаки* делали и квадратными, и круглыми, и ромбовидными, и цилиндрическими, как бамбуковый стебель, и в виде гирьки, подобной той, что цепляется на удочку, на них также наматывали нити пяти

цветов и собирали их в грозди, подобно чёткам. *Тимаки* нанизывали на палочку подобно *данго*³⁷, девять штук – одну за другой. Их всегда заворачивали в широкий лист злака-*макомо*³⁸. Так было и с квадратными *тимаки*, и с *тимаки* с добавленным просом. В давние времена именно это блюдо приготовила старшая сестра Цюй Юань на его похороны. И упоминание об этом можно найти в *Цянь цзинь юэ лин*. Сестру звали Ну Сюй.

Лёд³⁹

Считается, что в первый день шестого месяца соблюдался обычай, когда лёд распределяли среди подданных императора. В пятом месяце 62 года правления императора Нинтоку⁴⁰ принц Нэката-но-Оонака-хико поехал на охоту в Тукэ. С вершины горы принц оглядел окрестность и заметил вдалеке шалаш с соломенной крышей. Тогда он отправил посыльного поглядеть. Вернувшись, тот доложил, что это пещера. Тогда принц спросил у местных, кто проживал в этих горах, они сказали, что в этой пещере хранится лёд. Принц спросил, как его хранят и для чего потом используют. Ему ответили, что вырывают специальную яму в один *дзэ*⁴¹ глубиной, потом покрывают её крышей из тростника, внутри выстилают травой или камышом, а сверху укладывают лёд. Из-за толстого слоя травяной подстилки лёд не тает. И даже в самые жаркие летние месяцы его можно использовать. Тогда принц преподнёс этот лёд государю Нинтоку и удостоился высшей похвалы. Так написано в различных древних хрониках. Отсюда пошла традиция в качестве

³³ Колобок из риса, завернутый в лист бамбука.

³⁴ Цюй Юань (ок. 340-278 до н.э.) – первый известный лирический поэт в истории Китая эпохи Воюющих Царств. День его ритуального самоубийства отмечается как праздник под названием Праздник Драконьих Лодок.

³⁵ Абэ-но Сэймэй (921-1005) – оккультист эпохи Хэйан, астролог, заведующий отделом дворцового стола, начальник левой половины столицы, губернатор провинции Харима. О его сверхъестественных способностях и мастерстве мага сложено много легенд, зафиксированных в классической литературе. Согласно литературным источникам, Абэ-но Сэймэй обладал способностями видеть духов, воскрешать мертвых, менять судьбу людей. Разработал ряд мантических методов, опирающихся на теорию инь-ян и пяти элементов [1, с. 229].

³⁶ Годы правления династии Тан – 618-907 гг.

³⁷ Японские рисовые лепешки-моти, нанизанные на деревянную палочку и политые специальным соусом.

³⁸ Один из видов дикого риса.

³⁹ В японской традиции лёд связывают с государем Нинтоку. Упоминания о некой «пещере со льдом» встречаются еще в летописно-мифологическом своде «Нихон сёки»: «Принц ... спросил: «Что это там за пещера в лесу?» «Пещера со льдом», – отвечал тот. «А как его хранят? И для чего используют?» – спросил принц. «Вырывают в земле яму в один тувэ глубиной. Потом покрывают крышей из тростника. Выстилают внутри травой и камышом и сверху укладывают лёд. Он и в летние месяцы не тает. А используют его так – в жаркую пору добавляют в воду и сакэ». Принц отнес этот лёд во дворец. Государь изволил радоваться. И с тех пор, всякий раз, когда приближался конец зимы, непременно запасали лёд. А с приходом весеннего равноденствия начинали этот лёд использовать» [10, с. 317].

⁴⁰ Годы правления императора Нинтоку, согласно «Нихон сёки», – 313-399 гг.

⁴¹ 1 *дзэ* (丈) = 100/33 м

подношений использовать лёд. С этих пор каждый раз, как наступала зима, этот лёд собирали и помещали в специальные хранилища, которые были построены по всей стране. Кроме этого, в первый день первого месяца в императорской кухне совершался обряд подношения льда – *Хино-тамэси*. Обряд заключался в том, что государю преподносили куски льда разной толщины: и толстые, и тонкие. В трактате *Чжоу Ли* говорится, что была специальная должность *Рёсин* – управляющие складами со льдом. Зимой, в самые холода, высоко в неприступных горах собирали заледевший снег и отвозили его в хранилища, а летом, когда на улице становилось невыносимо жарко, доставали этот лёд и распределяли между подданными. В *Шицзин* говорится, что на второй день во льду появится отверстие, а на третий день лёд окончательно растает. В *Цзо Чжуань*⁴² говорится, что на севере в специальном хранилище держат лёд, а на западе, где всегда жарко, вынуждены брать лёд с севера. В древние времена китайский правитель *Ши Фу* в день Собаки⁴³ приказал собрать лёд в замерзшем колодце и раздать его министрам. В Японии же до недавних пор все хранилища со льдом находились далеко в горах около [провинции] *Тамба*⁴⁴.

Обряд *Кадзё*

На шестнадцатый день шестого месяца совершался обряд *кадзё*⁴⁵. И сейчас в народе по-

говаривают, что во времена сёгунов в эпоху *Муромати*⁴⁶ в шестом месяце обычно проводились соревнования по стрельбе из ивового лука, чтобы отвлечься от невыносимой жары. Те, кто проигрывал в соревнованиях, должны были на шестнадцать китайских монет купить угощение и преподнести его победителям. *Кадзё*⁴⁷ – это также девиз правления 17 года китайского императора *Нин-дзу*⁴⁸. С первого года правления императора *Нин-дзу* каждый год в течение шестнадцать лет чеканились особые монеты, затем в этот день (шестой день шестого месяца) все шестнадцать монет были преподнесены императору от Правого Министра. И хотя в записях, оставленных Правыми Министрами, не упоминается эта история, но принято считать, что традиция обряда *кадзё* появилась именно так.

Праздник *Танабата* (*Сицусэки*)

Вечером седьмого дня седьмого месяца, когда Ткачиха (Орихимэ) и Волопас (Кэнгю) переходят небесную реку и встречаются друг с другом, принято выставлять плоды дыни и совершать праздничные подношения этим двум звёздам. Так как в этот день и мужчины, и женщины просят о том, чтобы небо одарило их талантом, этот праздник также называется *Кицукотэн* – «День, когда просят о ниспослании таланта».

Праздник *Урабон*

Пятнадцатого числа седьмого месяца из бамбука плетут специальные [формой, напоминающие миски] корзины, накладывают в них белый рис и совершают подношения: поклоняются осенним богам-ками и молятся о хорошем урожае зерновых. Называются такие корзины-миски *урамбон*. *Уран* – это один из видов плетённой корзины. Обычай этот известен с давних времён. В наше время рис, который используется во время ритуала Бон, накладывают на листья лотоса. Тем не менее, и до нас дошла легенда, что мать *Мокурэна*⁴⁹ оказалась в мире «голодных духов»⁵⁰. *Мокурэн* пытался изо всех сил спасти

⁴² «Цзо Чжуань» – памятник исторической прозы Древнего Китая, представляющий собой подробнейшие комментарии к краткой хронике «Чуньцю» о событиях периода Весны и Осени. Повествование охватывает период с 722 до 468 гг. до н.э.

⁴³ В Китае в период седьмого и восьмого лунного месяца выделяют три дня, так называемые – Дни Собаки (*сан фу*, 三伏), с промежутком примерно в 10 дней. Эти дни приходятся на самое жаркое время, и считается, что в Дни Собаки энергия *инь* полностью подавлена солнечной энергией *ян*. Иероглиф [伏] означает «лежать», «пасть на землю»: в это время человек [一] полностью бездействует от жары и похож на собаку [犬], распластавшуюся на земле. Известно, что во время правления династии Цинь (221-206 до н.э.) эта традиция была завезена на территорию Кореи [14].

⁴⁴ Современный округ Киото и префектура Хёго.

⁴⁵ По легенде, на 16 день 6 месяца годов *Кадзё* государю Ниммэй (833-850) во сне явились боги и сказали, что, если он совершит преподношение в 16 сладостей, то это избавит его в будущем от болезней. Этот обряд преподнесения шестнадцати сладостей и был назван *кадзё* («доброе предзнаменование») вслед за девизом правления. С этих пор пошла традиция каждый год в этот день совершать подобный обряд, чтобы избавиться от бед и болезней. В современной Японии 16 июня считается «Днем Японских сладостей-вагаси» [22].

⁴⁶ 1336-1573 гг.

⁴⁷ Дословно – «Установление благодати».

⁴⁸ Нин-дзу – 4-й китайский император империи Южная Сун, правивший в 1194-1224 гг. (13-й император династии Сун).

⁴⁹ В буддийской традиции один из двух главных учеников Шакьямуни (второй – Шарипутра).

⁵⁰ Имеется в виду состояние («мир»), в которое перерождается человек, совершивший недостойные, с точки зрения буддийского учения, поступки. Всего их три: первое – состояние пребывания в аду – «мир ада»; второе состояние – «мир голодных духов» и третье – «мир скотов» [13, с. 492].

свою мать. Он проводил ритуалы, оставлял ей подношения, но еда превращалась в огонь, или же горло матери становилось настолько узким, что через отверстие могла пройти только иголка. Взмолвленный *Мокурэн* пошел к Будде. Будда посоветовал ему положить на поднос разные кушанья и напитки и раздать всем, кто встретится на его пути. *Мокурэн* последовал этому совету и таким образом избавил мать от страданий. Слово «уран» на языке брахманов⁵¹ означает «великое страдание». Произошло это пятнадцатого числа седьмого месяца. Слово «уран» стали по звуковому принципу записывать теми же иероглифами, что и плетенные корзины. Это и дало название празднику.

Праздник Хассаку⁵²

Праздника «хассаку» в древности не существовало. Впервые его начали справлять в годы *Кэнтё*⁵³. Поскольку молились за хороший осенний урожай на полях, то в народе пошла традиция называть первый день восьмого месяца – «днем поля».

Сакэ из хризантем

На девятый день девятого месяца устраивают пир в честь праздника хризантем. Другое название этого праздника – *Тё:ё*.⁵⁴ В этот день от лица императора подданным преподносится сакэ из хризантем. Устанавливается специальный постамент, на который по краям справа и слева вешают мешочки с веточками и плодами дикой маслины, а перед постаментом ставится ваза с хризантемами. Считается, что если надломить веточку дикой маслины и прикрепить её к головному убору, то это избавит от несчастий. Давным-давно один отшельник *Фей Чанфан* предсказал *Хуань Цзин* из *Жунань*, что на девятый день девятого месяца в его доме случится беда. Тогда *Хуань Цзин* и его родные смастерили мешочки, положили в них веточки дикой маслины, закрепили эти мешочки на руках возле локтей, отправились в горы и стали пить там сакэ из хризантем. Это должно было избавить их семью от предсказанных бед. Когда вечером они благополучно вернулись домой, то обнаружили, что весь их скот неожиданно умер. Так и появилась традиция в этот день пить сакэ из хризантем.

⁵¹ На санскрите.

⁵² Дословно «первый день восьмого лунного месяца».

⁵³ 1249-1256 гг.

⁵⁴ 重陽 – дословно «удвоенное нечетное число», так как четные числа в китайской традиции соотносились с инь (陰), а нечетные – с ян (陽).

Рисовые лепешки – *инокомоти*⁵⁵

В начале десятого месяца в день кабана во всех ведомствах при императорском дворе заготавливали такие рисовые лепешки-*моти* и совершали преподношения императору, который изволил лакомиться этими сладостями. Считается, что если в день Свиньи в десятом месяце съесть такую рисовую лепешку, то отступят все болезни. Когда возникло это поверье – неизвестно. Если в своде *Энгисики*⁵⁶ встречаются упоминания об этом лакомстве, значит, традиция берет свое начало издревле. Известно, что в четвертом году эпохи *Дзё:ан*⁵⁷ правительство направило запрос относительно древности этой традиции. Известно также, что старший секретарь Государственного совета *Ёрисигэ* и чиновник *Моронао* написали ответ, но это не прояснило ситуацию. Все эти факты упоминаются в летописях. В «*Повести о принце Гэндзи*» встречается фраза: «Сколько же их [лепешек] прикажете подать в честь дня Крысы»⁵⁸. И на следующий день все *моти* были съедены.

Бобы в канун весны – *сэцубун мамэ*

Во время праздника *Сэцубун*⁵⁹ обычно по всему дому разбрасывают бобы, приговаривая: «Черти

⁵⁵ Лепешки-*моти* по случаю дня Свиньи – особые лепешки, которые полагалось есть в первый день Свиньи в десятом месяце. Считалось, что они предохраняют от болезней и приносят процветание в потомстве. Такие лепешки делали обычно из нескольких видов муки: соевой, фасолевой, кунжутной с добавлением сушеной хурмы, каштана и сахара [9, с. 187].

⁵⁶ «Внутриведомственные инструкции годов Энгисики» – сочинение в 50 свитках, составленное в 927 г, однако его статьи введены в действие только в 967 г. Текст «Энгисики» представляет собой конкретизацию законодательного свода «Ёро рицурё» и указов императора и является важнейшим источником по истории японского государственного аппарата и раннего синто, его сакральной географии и ритуальной практике [1, с. 43].

⁵⁷ 1171-1175 гг.

⁵⁸ Упоминание об *инокомоти* встречается в 9-й главе «*Повести о Принце Гэндзи*»: «Вечером принесли лепешки-*моти* по случаю дня Свиньи. Поскольку пора скорби еще не миновала, никаких пышных церемоний в тот день не устраивали, только во флигель были доставлены изящные кипарисовые коробки, наполненные разнообразными лепешками». Гэндзи просит унести *моти* и подать их на следующий день. За днем Свиньи следовал день Крысы («нэ-но-хи»), отсюда и игра слов «нэ-но-моти» – «моти в честь дня Крысы». «Нэ» одновременно означает и «крыса», и «спать». Таким образом, речь идет об особых *моти* («*микаё-но моти*»), которые полагалось вкушать новобрачным на Третью Ночь [9, с. 187].

⁵⁹ *Сэцубун* – последний день перед началом каждого сезона, но обычно его соотносят с наступлением весны. Фактически это японский новый год по лунному календарю.

вон! Счастье в дом!». И это уже стало обычаем. Во дворце государя в этот день проводят обряд *цуйна*. Он заключается в том, чтобы изгнать всевозможных злых духов из дворца. Другое название этого обряда *они-ярай*. В хронике династии Хань⁶⁰ встречается упоминание о том, что с наступлением ночи в этот день смешивали зерно с бобами и разбрасывали их. Бобы являются одним из пяти основных злаков. В древности один поэт воспел в своих стихах новгородные бобы, а затем бросил их наземь, и бобы попали прямо в глаза злым духам, находившимся в доме. Поэтому и сейчас считается, что когда разбрасывают бобы, они летят прямо в глаза демонам.

Карп – кои

Как сказано в книге *Ши цзин* в главе «Песни Чен»⁶¹: «Если и употреблять в пищу речную рыбу, то это непременно должен быть карп». Среди всех рыб карп считается самым вкусным. Когда у Конфуция родился сын, то по случаю этого события в качестве подарка был прислан карп, и отец решил назвать сына *Ли* – что означает «карп», а после обряда совершеннолетия – *гэнпуку* мальчик получил новое имя – *Бо Юй*⁶². Несомненно, эта рыба является благопожелательным символом! Карп движется вверх по водам Желтой реки от гор *Кунлун*, минуя горы *Цзи Ши Шань* на пути к бурному водопаду, который называют «ворота Дракона»⁶³. Здесь, у этого водопада течение становится в три раза сильнее, а шум от него подобен раскату миллиардов громов, что раздаются одновременно. Весной в третьем месяце, когда цветы от персиковых деревьев опадут в воды Реки, карп начинает плыть вверх по течению к водопаду. Если он сумеет перепрыгнуть водопад, то он превратится в Дракона. Если же он не справится с этим препятствием, то сорвется в бурлящие воды и погибнет. Среди всех рыб только у карпа, у самой выдающейся рыбы, может возникнуть желание – преодолеть водопад! Превратившись в дракона, он

поднимается высоко в облака и, цепляясь за туман, свободно парит между небом и землей. Также карп является олицетворением энергии «инь». Числовой символ «инь» равен шести, а шесть раз по шесть – это тридцать шесть, и именно такое количество чешуи у карпа, независимо от того, взрослая это рыба или еще маленькая. У всех рыб, когда они умирают, меняется цвет. Только карп и после смерти остается прежнего цвета.

Морской судак – судзуки

Когда *У-ван*⁶⁴ совершал переправу по реке *Мэнцзинь*, то вокруг кораблей плавало много белой рыбы. Он принял это за благое предзнаменование, и ему удалось свергнуть государя царства *Чжоу*⁶⁵ из династии *Шан* и стать правителем Поднебесной. Как гласят источники, белая рыба была морским судаком, который верно служил *У-вану*. Великий полководец *Цао Цао*⁶⁶, который жил в эпоху Троецарствия, очень любил вкусно покушать, в том числе и морского судака из *Сонкё*⁶⁷. Как-то раз один даосский монах *Цзоу Чи* налил в медное блюдо воды и с помощью магии на глазах у изумленной публики и перед самим *Цао Цао* выудил из этого блюда судака из *Сонкё*.

В эпоху Троецарствия блюдо *намасу*⁶⁸ из судака вместе с бульоном из водного растения бразения⁶⁹ считалось особенным и готовилось только в *Сонкё*. Затосковав по этому блюду, *Дунпоцзюйши*⁷⁰

⁶⁴ У-ван – основатель китайской династии Чжоу, правивший ок. 1046-1043 гг. до н.э.

⁶⁵ Ди Синь – полубог-полудеятели последний император китайского государства Шан-Инь, правивший в 1075-1046 гг. до н.э.

⁶⁶ Цао Цао (155-220) – китайский полководец, автор сочинений по военному делу и поэт, первый министр династии Хань.

⁶⁷ *Сонкё* или *Сё:кё* (松江) – это японское чтение китайской провинции Сунцзян (располагалась в северо-восточной части, сейчас – название округа около Шанхая). В Китае с давних времен был широко известен морской судак из Сунцзяна. По легенде, один человек, происходивший из этих мест, добровольно отказался от высокого чина и вернулся в родную деревню, так как не смог навсегда отказать от привычки каждое лето кушать блюдо *сасими*, приготовленное из морского судака из его родной деревни в провинции Сунцзян. Интересно, что в Японии морским судаком славится город с точно таким же иероглифическим написанием – Мацуэ (松江) [20].

⁶⁸ Мелко наструганная сырая рыба, приправленная уксусом.

⁶⁹ Монотипный род многолетних водных растений с плавающими листьями. По своей форме это растение похоже на лотос, но считается более древним.

⁷⁰ *Су Ши* (выступавший под псевдонимом *Су Дунпо*) (1037-1101) – знаменитый китайский поэт, эссеист, художник, каллиграф и государственный деятель эпохи династии Сун, известен своим произведением «Ода Красной Стене».

⁶⁰ 206 г. до н.э. – 220 г. н.э.

⁶¹ 12-я глава книги *Ши цзин*.

⁶² Первый иероглиф 伯 «бо» означает «старший из братьев», второй 魚 «юй» – «рыба».

⁶³ Сюжет известной легенды «Лиюйтяолунмэнь» (鲤鱼跳龙门) о карпе, который, преодолевая бурные воды Желтой реки на пути к месту нереста, двигался вверх по реке против ее течения и благодаря своему огромному упорству и целеустремленности сумел перепрыгнуть водопад, пройдя через символические «Ворота Дракона», превратившись в Дракона и поднявшись в Небо. В этом качестве карп в китайской культуре символизирует усердие, упорство, непоколебимость, стремление к намеченной цели, способность преодолевать жизненные трудности и преграды. Этот образ также являет собой метафору постоянного усердия и достижения цели [6, с. 516].

вернулся в *Сонкō* и стал ловить судака большого и мелкого у красной стены. Поскольку морской судак белого цвета, то он очень похож на серебристую речную рыбу. Когда готовишь из этой рыбы блюдо *намасу*, то кусочки получаются тонкими, словно нить, и можно приготовить разные виды *намасу*: *ито-куваи*, *кёку-куваи*. В эпоху правления династии *Суй*⁷¹ считалось, что *кёку-куваи* обладает изысканным юго-восточным вкусом. В нашей стране морской судак стал символом процветания дома *Тайра*, у корабля *Тайра Кийёмори* также было много этих рыб, выпрыгивающих из воды.

Речной карась – *фуна*

Карась относится к семейству карповых. Еще в сочинениях *Чжуан-цзы*⁷² встречается упоминание о карасе, который водится в дорожной колее, поэтому рыба эта известна с давних времен. Карась издавна является деликатесом: в трактате «*Вёсны и осени господина Люя*» говорится, что при приготовлении блюда *умаки*⁷³ используется карась из озера *Дунтинху*⁷⁴. В своих стихах *Су Шунь Цинь*⁷⁵ писал, что в одиночестве с утра до вечера долго-долго ждал на мосту *Сё:кё*: Золотистого карася. Значит, существует и карась золотистого цвета. Этот пруд называется Пруд Золотистого Карася. Подобно тому, как место *Сонкō* славится своим судаком, так и озеро *Дунтинху* славится карасями. А также известны карась из *Оми*⁷⁶ и карп из *Ёдо*⁷⁷.

Морской карась – *тай*

Давным-давно во времена Богов, когда *Хихоходэми-но Микото*⁷⁸ ловил рыбу, крючок заглотила рыба-акама⁷⁹. Однако Владыка Воды освободил

рыбу-акама, снял её с крючка. Может, история эта случилась и не с акама, а с *кутимэ*. Акама – это карась. *Кутимэ* – это лобан⁸⁰. Поэтому морской карась известен еще с легендарных времен. В тексте *Фудоки*⁸¹ земли *Нагато-но-куни*⁸² упоминается, что пролив *Симо-но-сэки*⁸³ был назван в честь рыбы акама. Его следовало бы называть *Акама-но-сэки*, но ошибочно прижилось название *Симо-но-сэки*. В своде *Энгисики* также упоминается некая «плоская рыба», имеется в виду морской карась.

Кета – *сакэ*

Река *Коромогава* в провинции *Осю* и провинция *Этиго* славятся кетой. Известно три разных названия вяленой кеты: *совари*, *сиобики*, *карадзакэ*. *Минамото Ёритомо* была преподнесена эта рыба в вяленом виде от *Кадзивара Кагэтоки*⁸⁴. Однажды *Дайнагон*⁸⁵ *Сидзё Такатика* слышал, будто бы невозможно достать сушеную кету даже для императорской трапезы, но он не поверил этому. «Почему же нельзя найти сушеную кету?! Ведь сушеную рыбу аю⁸⁶ подают императору во время трапезы». В Китае также с наслаждением едят эту рыбу. В *Нанси*⁸⁷ упоминается, что *Юку*

⁸⁰ Промысловая рыба, самая крупная из серых кефалей.

⁸¹ *Фудоки* (風土記, «Описание провинций») – один из древнейших памятников японской письменности VIII в. Отрывки описаний провинций, кроме полностью сохранившихся *Идзумо-фудоки* и частично *Харима*, *Хитати*, *Бунго* и *Хидзэн*, были собраны ученым школы национальных наук *Бан Нобутомо* (1773–1846), отрывки из описаний 40 провинций в 1903 г. опубликовал *Куриита Хироси* (1835–1899). Среди опубликованных отрывков описаний провинции *Нагато* не упоминается. Вряд ли ученые, собиравшие отрывки, упустили его, тем более учитывая ссылку *Хаяси Радзан*. Скорее, во времена *Хаяси Радзан* отрывок существовал в каком-либо письменном памятнике, который был впоследствии утрачен. (Комментарий *Симоновой-Гудзенко Е.К.*)

⁸² Историческая провинция Японии в округе *Санъё* до на крайней юго-западной оконечности острова *Хонсю*.

⁸³ Автор употребляет вариант иероглифического написания 赤間関, т.е. – «Красная застава».

⁸⁴ *Кадзивара Кагэтоки* (1140–1200) – приближенный *Минамото Ёритомо* (1162–1200). Был шпионом *Минамото* во время войны *Гэнпэй* (1180–1185), заслужил дурную славу завистника и гонителя *Ёсичунэ*, младшего брата *Минамото Ёритомо*, легендарного полководца войны *Гэнпэй*. Считается, что именно по навету *Кагэтоки* сразу после войны *Ёритомо* устроил охоту за своим младшим братом. Один из героев средневекового эпоса «Сказание о *Ёсичунэ*».

⁸⁵ Старший государственный советник.

⁸⁶ Вид форели.

⁸⁷ Хроника, описывающая историю Южных Династий с 420 по 589 гг.

⁷¹ 581–618 гг.

⁷² *Чжуан-цзы* – знаменитый китайский философ, предположительно IV века до н.э. эпохи Сражающихся царств, входящий в число учёных Ста Школ.

⁷³ Блюдо, представляющее из себя филе рыбы (обычно угря), вымоченное в сладком соусе, затем обжаренное и завернутое в омлет.

⁷⁴ Большое неглубокое озеро в северо-восточной части китайской провинции *Хунань*.

⁷⁵ Один из знаменитых поэтов эпохи *Сун*. Годы жизни 1008–1048 гг.

⁷⁶ Историческая область Японии, которая сегодня включает префектуру *Сига*. В центре провинции находится озеро *Бива*.

⁷⁷ Главная река префектуры *Осака*. Единственная река, вытекающая из южной части озера *Бива* в городе *Оцу*, административном центре префектуры *Сига*.

⁷⁸ *Хихоходэми-но Микото*, также известен под именами *Хоори* или *Ходэри-но микото*, – в японской мифологии божество, рождённое в браке *Ниниги* с *Кохохана-Сакуя-химэ*; является одним из прародителей императоров Японии.

⁷⁹ Красный карась.

Хаси отведал 27 видов кеты. Даже Ду Фу⁸⁸ написал в стихотворении, что ему стыдно, что кета не подается на стол. А Хуан Тинцзянь⁸⁹ писал в одном из своих произведений: «Женщина накормила свою свекровь умело приготовленной кетой». Если вспомнить о традиционной фитомедицине, то у иероглифа «кета» одинаковое чтение с иероглифом «кацура»⁹⁰. Существуют люди, которые считают, что кету лучше называть *кэй*, как и дерево *кацура*. Но я называю кету – *сакэ*, как это было изначально принято в Японии.

«Рыба из королевских обедков»⁹¹

Когда правитель китайского царства У⁹² Хэ-лу⁹³ сплавлялся по реке, он кушал *намасу*⁹⁴ из рыбы, а обедки выбрасывал в реку. Попав в реку, обедки превращались в рыб. Так и закрепилось за этой рыбой название «рыба из остатков *намасу*». Она также называется «рыбой из королевских обедков». По другой версии, рыба появилась из обедков правителя царства Северная Чжоу⁹⁵ Юйвэнь Чань⁹⁶.

Кальмар или «вороний разбойник»

Кальмар всплывает на поверхность воды, отчего становится заметен воронам, однако как только вороны пытаются его клонуть, кальмар сворачивается «трубочкой», хватает птиц и утаскивает их под воду. За это он и получил название «вороний разбойник». Живущие у морского берега люди рассказывают, что во времена династии Суй⁹⁷ в Восточное море были выброшены мешочки-*санбукуро*⁹⁸, которые и превратились в кальмаров. Поэтому кальмар выглядит как рыба, подобен мешочку и внутри у него черная тушь. Если кальмара сначала солят, а затем сушат, то называют такой способ приготовления *мэйсё*, а если

его сушат, пока он свежий, – *тансё*. Однако и в том, и в другом случае кальмара едят сушеным.

Осьминог – *тако*

В Японии осьминога называют либо *сё:гё*, либо *тако*. Люди в царстве Минь⁹⁹ и царстве Юэ¹⁰⁰ ели осьминога вместе с уксусом, изготовленным из имбиря. Хань Юй¹⁰¹ писал, что в битве с морскими гребешками осьминог выглядел ужасающе. У осьминога тело маленькое, а щупальца длинные, поэтому его также называют «*сэкикё*» – «длинный камень». Его солят и жарят. Иногда осьминога называют «*тэнага дако*» – «длиннорукий осьминог». В японском языке китайский иероглиф «сё» («паук») читается как «тако», но откуда возникло это чтение, неизвестно. Осьминог – это тот же длинноногий паук. Осьминог похож на паука, поэтому и был позаимствован этот иероглиф.

Медуза – *курагэ*

У медузы нет глаз. Всплывая на поверхность воды, медуза становится похожа на вату. Рядом с медузами часто водятся креветки, но когда пытаешься поймать креветку, она уходит под воду, а вместе с ней уходит и медуза. В книге Вэнь Сюань¹⁰² говорится, что креветка – глаза медузы. Также говорится, что медуза одалживает глаза у креветки. По-японски медуза называется «*суйбё*». Но есть и другие названия: *сэкикё*: – «каменное зеркало», *кайкё*: – «зеркало моря», *кайда* – «морская змея». Медузу окунают в воду с повышенным содержанием известняка или алюминия, добавляют пепел от ростков баклажана, а затем промывают и употребляют в пищу с имбирным уксусом.

Креветка – *эби*

Существует несколько вариантов написания иероглифа «креветка»¹⁰³, но в обоих случаях сло-

⁸⁸ Ду Фу (712-770) – китайский поэт эпохи Тан.

⁸⁹ Китайский каллиграф. Представитель цзяньсийской поэтической школы. Годы жизни 1045-1105 гг.

⁹⁰ Кацура (桂) – багряник японский, используется в медицинских целях.

⁹¹ Рыба-лапша, вид корюшки.

⁹² Удельное царство периода Чуньцю (722-481 гг. до н.э.) в древнем Китае.

⁹³ Хэ лу (кит. 闕閭) – правитель царства У в 514-496 гг. до н.э.

⁹⁴ Мелко наструганная сырая рыба, приправленная уксусом.

⁹⁵ Государство Тоба периода Северных и Южных династий (420-589) в Северном Китае в 557-581 г. Впоследствии его сменила династия Суй.

⁹⁶ Юйвэнь Чань (кит. 宇文 盛) – правитель царства Северная Чжоу в 579-581 гг.

⁹⁷ 581-618 гг.

⁹⁸ Элемент придворной одежды периода Хэйан (794-1185), представляющий собой маленькую коробочку с выгравированным силуэтом рыбы, которая крепилась к поясу.

⁹⁹ Одно из Десяти царств, существовавшее в 909-945 гг. Располагалось в горных районах нынешней провинции Фуцзянь и пользовалось почти полной независимостью.

¹⁰⁰ Древнекитайское царство, которое населяли народы юэ. Находилось на территории современной провинции Чжэцзян с VII в. до 333 г. до н.э.

¹⁰¹ Хань Юй (768-824) – китайский философ, историк, писатель, поэт, каллиграф.

¹⁰² Вэнь Сюань (дословно – «Избранные литературные произведения») – один из древнейших сборников китайской поэзии, в него вошло 578 поэтических и прозаических произведений (начиная с IV-III вв. до н.э. вплоть до нач. VI в.), представляющих творчество 129 авторов [5, с. 255-266].

¹⁰³ Хаяси Радзан приводит два варианта иероглифического написания слова «креветка» – 蝦 и 鰍. В современном японском языке обычно используется вариант иероглифического написания – 海老 или же слово записывается слоговой азбукой.

во произносится как «эби». Креветки, которые водятся в реках и озерах, окрашены в белый цвет, а креветки, которые водятся в оврагах, – в пепельный. Однако если их поместить в кипяток, то любые креветки становятся красного цвета. В Китае их едят, предварительно приправив уксусом. Их могут готовить и на пару. Также креветки вымачивают в имбирном уксусе. Большие креветки называются морскими креветками, потому что они водятся в море. Из креветок делают блюдо *намасу*. Их также сушат. Один из видов морской креветки – это креветка *Исэ-эби*¹⁰⁴.

Сушеная рыба – *хосимоно*

Сушеную рыбу называют «хō»¹⁰⁵, так как, когда рыбу сушат, она становится меньше. В *Ли Цзи*¹⁰⁶ такую рыбу называют «мёртвой рыбой». Свежую пресноводную рыбу сушат и солят, такой вид называется «тангё». Если рыбу насаживают на деревянную палочку и выставляют на улицу сушиться или потрошат, а затем насаживают на веревку, то она называется «хōгё». А если просто солят, то – «энгё». Всё это разные виды вяленой рыбы. Некоторые рыбы источают очень неприятный запах при вялении. Например, рыба-коносиро. В Японии морское ушко тоже называют «хō», его сушат, предварительно насадив на деревянную палочку. В этом случае и морское ушко может считаться сушеной рыбой. Сырое морское ушко нельзя назвать «хō». Морское ушко называют «хакугё» или «кэ-цумэйси». В древней песне поётся, что к приезду императора в доме необходимо заранее повесить занавеси¹⁰⁷ и решить, какую рыбу ему преподнести. Без морского ушка никак не обойтись¹⁰⁸.

¹⁰⁴ *Исэ-эби* – это вид японского лобстера, дословно – «креветки из Исэ», так как именно место Исэ (соврем. провинция Миэ) славилось большими креветками. Считается, что любая креветка – это символ долгожительства, так как длинные усы и согнутая спина олицетворяют старость, поэтому креветки были непременным атрибутом новогодней трапезы. По другой версии, название этого вида креветки произошло от слова «исэи» (威勢, досл. – могущество, влияние). Так как в названии уже была заложена благопожелательная символика, креветка *Исэ-эби* стала неотъемлемым угощением или украшением праздничного стола.

¹⁰⁵ 鮑 – рыба, которая уменьшилась в размерах в ходе сушки.

¹⁰⁶ «Книга ритуалов» – один из главных канонов конфуцианства.

¹⁰⁷ Это связано с запретом смотреть на императора. Считалось, что, взглянув на императора, можно ослепнуть, поэтому во время аудиенций император обычно находился за ширмой или за специальными занавесями.

¹⁰⁸ Морское ушко-*аваби* с древнейших времен было неотъемлемым блюдом на праздничном столе (особен-

Носи

*Носи*¹⁰⁹ – это сушеное морское ушко¹¹⁰. Его также называют «сэкиэцумэй» или «кукōра». Из-за того, что в этом моллюске девять дырочек, его и называют «кукōра».

Утюг делают из меди. В него кладут горячие угли, а затем им разглаживают вещи. В царстве Цзинь¹¹¹ пока мать *Канкōхаку* шила одежду для своего сына *Кōхаку*, он принес ей утюг. Мать предложила разгладить хакама, но *Кōхаку* сказал, что это не имеет смысла. Если внутри утюга огонь, то ручка утюга сильно нагревается. А когда надеваешь одежды, то подол всё равно останется мятым. *Кōхаку* был тогда совсем маленьким, он проявил сыновнюю почтительность по отношению к матери и показал свою сообразительность. Мать очень удивилась.

но во время новогодней трапезы), так как символизировало удачу, процветание и долголетие. Начиная со второй половины периода Токугава (1603-1867) сушеное морское ушко являлось одним из основных предметов экспорта из Японии в цинский Китай, где считалось, что блюда из *аваби* обладают особыми свойствами и идеально подходят для императорской трапезы. В Японии моллюски-*аваби* также с древних времен являются частью новогоднего ритуального украшения-*симэкадзари*: соломенных жгутов с вплетенными в них зигзагообразными полосками бумаги, кусочками тканей, пучками соломы, сушеными фруктами и рыбками. См. комментарий к *носиаваби* и *утиаваби*.

¹⁰⁹ *Носи* (熨斗) означает «утюг».

¹¹⁰ *Носиавати* – это мясо моллюска-морское ушко, растянутое на тонкой полоске и высушенное на солнце. В периоды Нара (710-794) и Хэйан (794-1185) считалось непременным атрибутом праздничных придворных застолий, так как символизировало удачу и долголетие. Позже традиция употребления в пищу этого моллюска в сушеном виде была позаимствована представителями военного сословия. Самураи часто брали *носиавати* в военные походы, поскольку продукт этот не портился. По одной из версий, «носи» означает «победа», что также повлияло на укоренение традиции потребления *носиавати* в военном сословии [17, с. 69]. Обладающий благопожелательной символикой сушеный моллюск-*носиавати* также использовали в качестве декоративного оберточного материала: моллюск высушивали на солнце, растягивали, нарезали на тонкие полоски, сплетали их в сложные узлы и прилагали к праздничной упаковке подарка. Традиция в измененном виде дошла до наших дней. Упаковочную бумагу в Японии называют «*носигами*», то есть «бумага из моллюска-аваби» [15, с. 143]. См. комментарий к *утиаваби*.

¹¹¹ Царство Цзинь – одним из самых могущественных удельных царств эпохи Чуньцю (722-481 гг. до н.э.) в древнем Китае, находившееся преимущественно к северу от реки Хуанхэ, основная территория которого лежала в современной провинции Шаньси.

Морское ушко вытягивают, сушат и строгают. Так получается *носи* или *утиаваби*¹¹² – «домашнее морское ушко». Во время правления династии Хань¹¹³ изготавливали специальные талисманы из разных камней, а также из меди. В длину они достигали 2 сяку 5 сун¹¹⁴. Ставили эти талисманы возле места, где сидели. Они способствовали благоприятной и спокойной атмосфере. «Утиаваби» делали похожими на утюг и на эти талисманы.

Журавль – *цуру*

Во время правления династии Чжоу¹¹⁵ правителю преподнесли кровь белого журавля. Её пьют для того, чтобы стать сильным. В анналах династии Хань говорится, что обычно охотились на черного старого журавля, которого затем использовали в качестве подношения правителю. Известно, что если слушать *кото*¹¹⁶, распутные песни и любоваться журавлями, то это приведет к упадку страны¹¹⁷, поэтому необходимо сжечь, пустить на дрова *кото*, а журавля – съесть¹¹⁸. Только отшельники умеют летать на журавлях. Журавль живёт очень долго и является птицей с благопожелательной символикой¹¹⁹.

¹¹² *Утиаваби* (打ち鮑) – то же самое, что *носиаваби*. Название, видимо, было придумано представителями военного сословия от слова «уцу» – атаковать, нанести удар. Сушеный моллюск-*утиаваби* считался самым подходящим подарком для самурая из-за его благопожелательной символики. См. комментарий к *носиаваби*.

¹¹³ 206 г. до н.э. – 220 г. н.э.

¹¹⁴ Около 76 см.

¹¹⁵ 1045–221 гг. до н.э.

¹¹⁶ Японская цитра, щипковый музыкальный инструмент.

¹¹⁷ Последователи учения Конфуция придавали большое значение «правильной музыке» в вопросах управления государством. С одной стороны, «музыка» (юэ, 樂) считалась хорошим средством контроля настроений общества: правильная «музыка» способна породить в народе правильную эмоцию, а единая эмоция – это мощный рычаг управления народом. С другой стороны, в плохом обществе поют плохие песни. К примеру, предметом нападок Конфуция была «музыка» княжества Чжэн с ее фривольными мотивами, совместными (мужчины с женщинами вместе) танцами и т.п. В государстве, в котором слушают такую «музыку», не может быть хорошего правления [11].

¹¹⁸ Скорее всего, традиция потребления журавля в пищу могла быть связана с древними представлениями о том, что через еду в человека переходят качества съедаемой жертвы, а журавль считался символом долголетия, прочности, неуязвимости.

¹¹⁹ В Китае и в Японии журавль издревле был символом долголетия, стойкости и преданности. Считалось, что журавли моногамны и их пары сохраняются в течение всей жизни, а если один из особей умирает, то вто-

Лебедь – *кугуи*

Лебедь – это небесный гусь. А в Японии он называется «*хакутё*»¹²⁰ – белой птицей, лебедем. Лебедь считается деликатесом¹²¹, и его подают на официальные пиршества. Говорят, что если съешь лебедя, то станешь сильным.

Дикий гусь – *ган*

Дикие гуси прилетают осенью с севера на юг. А весной улетают с юга на север. По законам мирового порядка они летают парами и живут парами, поэтому в Китае при сватовстве принято дарить дикого гуся как символ прочного замужества¹²². В *Шицзин*¹²³ говорится, что на дикого гуся и утку часто охотятся. В *Чу цы*¹²⁴ говорится, что дикого гуся жарят.

рой остается один до самой смерти, поэтому журавль также являлся символом верности, а его изображение было неотъемлемой атрибутикой свадебного ритуала. В древних даосских легендах журавль почитался священной птицей, спутником или перевозчиком бессмертных-*сянь*. В китайской мифологии журавль был птицей, связанной со светлым началом ян. В Японии журавль считался самой вкусной птицей и был самым популярным объектом соколиной охоты среди самураев. В период Эдо крупные военные феодалы-даймё дарили убитых журавлей сёгуну в знак особой почтительности и уважения. Известно, что правительство предпринимало попытки регулировать популяцию этих птиц и даже был издан указ, по которому запрещалось убивать и потреблять в пищу журавлей всем, кроме представителей военного сословия [4, с. 672; 18, с. 139–141].

¹²⁰ 白鳥 – «лебедь».

¹²¹ Наряду с диким гусем, уткой и журавлем считался неотъемлемым блюдом придворных пиров. На лебедя, как и на ряд других птиц, разрешалось охотиться только представителям военного сословия.

¹²² В Китае гусь ассоциировался с силой ян, солярным культом и мужским началом, а также считался птицей, приносящей семейное счастье. В Японии гусь считался одним из деликатесов и непременным атрибутом праздничной трапезы в высших сословиях. В японском искусстве образ перелетного гуся символизирует наступление осени.

¹²³ «Книга песен» – один из древнейших памятников китайской литературы. Включен в канонический сборник конфуцианских текстов У-цзин.

¹²⁴ Свод «Чу цы» («Чуские строфы») – антология китайской поэзии. Первый вариант свода был составлен Лю Сянем (77–6 гг. до н.э.), собравшим вместе пятнадцать уже имевшихся древних и ханьских текстов и добавившим к ним свое собственное творение. Второй и считающийся окончательным вариант свода «Чу цы» был предложен поздниханьским филологом Ван И (89–158), прокомментировавшим вариант свода Лю Сяня и тоже дополнившим его сочиненным им самим циклом [7, с. 52].

В *Хэ Ханьшу*¹²⁵ упоминается, что кто-то в шутку сказал, чтобы сделаться управителем уезда *Яньмэнь*¹²⁶, необходимо съесть дикого гуся.

Курица – *ниватори*

Курица была особенно популярна в Китае. Также очень ценились куриные яйца¹²⁷.

Фазан – *кидзи*

У фазана разноцветное оперение, поэтому его используют как украшение. Если на родовом гербе изображен фазан, это означает, что род чтит законы чести. Фазан стойко приемлет свою смерть, поэтому его часто преподносят в дар военным. Летом вяленое мясо фазана подают на стол императору. Это блюдо называется *тидзэн*. *Чжун Ю*¹²⁸, ученик Конфуция, как-то преподнес в дар своему учителю самку фазана. В *Чжоу ли* упоминается шесть¹²⁹ разных птиц, которых употребляют в пищу, среди них есть и фазан.

Фазан считается деликатесом¹³⁰. Одна из разновидностей фазана называется *кэй*. Фазан-*кэй* обитает на пастбищах. Иными словами, *кэй* – это японский фазан – *ямадори*.

¹²⁵ «История династии Поздняя Хань» – продолжение исторической хроники Ханьшу, охватывающее период с 25 по 200 гг.

¹²⁶ «Врата гусей» – уезд (и даже округ) и стратегический перевал через горы Хэншань в провинции Шаньси между нынешним уездным центром Дайсянь и древним городом Гуаньфу.

¹²⁷ Известно, что в японском рационе питания яйца и курица заняли место именно благодаря испано-португальским вкусовым привычкам, однако данная глава подтверждает, что для Хаяси Радзан был важен лишь китайский прецедент.

¹²⁸ Чжун Ю (другое имя – *Цзи Лу*, 542-480 гг. до н.э.) – один из десяти учеников Конфуция.

¹²⁹ Шесть видов птиц – это гуси, перепела, трёхперстки, фазаны, горлицы и голуби (*янь* 雁, *чунь* 鴈, *янь* 鵠 (鸕), *чжи* 雉, *цзю* 鳩, *гэ* 鵠).

¹³⁰ В Японии фазан наряду с диким гусем и журавлем был излюбленным объектом соколиной охоты и считался деликатесом. Мясо фазана сравнивали с карпом – «королем среди рыб». В литературной традиции фазан считался символом родительской любви или супружеской верности. В классической японской поэзии образ фазана – это образ весенней птицы, ищущей корм на диких болотах и истошно кричащей, пытаясь привлечь особь противоположного пола. Однако, в литературе периода Муромати крик фазана трактовался как символ привязанности матери к своему ребенку. Образ фазана был также связан с темой жертвенности, так как взрослый фазан, если его в поле настигает пожар, никогда не покидает своих детенышей и сгорает дотла [18, с. 117-118].

Перепелка – *удзура*

В хронике династии *Хань* говорится, что мясо перепелки сперва солили, а затем жарили на огне. В *Ли цзи* упоминается, что из мяса перепелки варили суп. Перепелку также опускают в *сакэ*, затем оборачивают мясо листьями *дерева-тадэ* и тушат.

Первый иероглиф в слове «*хōтэй*» означает «кухня». Вторым иероглифом [丁] взят из имени. Повар ведаёт делами кухни, часто разделяет мясо, рыбу и птицу, поэтому и нож, которым он пользуется, называется «*хōтэй*». Давным-давно на нож вешали колокольчик, поэтому при резке всегда раздавался приятный звук. Такой нож называли «нож феникса». В *Шицзин* и в *Ли цзи* слова «феникс» и «колокольчик» читаются одинаково – «*ран*». *Чжуан Цзы* говорил, что когда режешь ножом – *хōтэй*, то раздается звук от колокольчика, будто бы идёт представление. Существует и другой вид ножа – *варитō*. К нему не прикрепляют колокольчик, но он также хорошо режет.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Боги, святилища, обряды Японии. Энциклопедия Синто / А.Н. Мещеряков, Е.М. Дьяконова, Л.М. Ермакова и др.; под ред. И.С. Смирнова. М.: РГГУ, *Orientalia et Classica*, 2010.
2. Горегляд В.Н. Дневники и эссе в Японской литературе X-XIII вв. М.: Наука, 1975.
3. Духовная культура Китая. В 5-ти т. Т. 1. Философия / под. ред. М.Л. Титаренко [и др.]. М.: Восточная литература, 2006.
4. Духовная культура Китая. В 5-ти т. Т. 2. Мифология. Религия / под. ред. М.Л. Титаренко [и др.]. М.: Восточная литература, 2007.
5. Духовная культура Китая. В 5-ти т. Т. 3. Литература. Язык и письменность / под. ред. М.Л. Титаренко [и др.]. М.: Восточная литература, 2008.
6. Духовная культура Китая. В 5-ти т. Т. 6 (дополнительный). Искусство / под. ред. М.Л. Титаренко [и др.]. М.: Восточная литература, 2010.
7. Кравцова М.Б. Поэзия Древнего Китая: Опыт культурологического анализа. Антология художественных переводов. СПб.: Центр «Петербургское Востоковедение», 1994.
8. Мифы народов мира. В 2-х т. Т.2 / под ред. С.А. Токарева. М.: Советская энциклопедия, 1988.
9. Мурасаки Сикибу. Повесть о Гэндзи (Гэндзи-моногатари). Т. 1. / пер. и коммент. Т.Л. Соколова-Делюсина. СПб.: Гиперион, 2010.

10. Нихон сёки. Анналы Японии. В 2-х т. Т. 1. / пер. и коммент. Л.М. Ермаковой и А.Н. Мещерякова. СПб.: Гиперион, 1997.
 11. Рыков С.Ю. Древнекитайская философия: Курс лекций. М.: ИФ РАН, 2012.
 12. Симонова-Гудзенко Е.К. Пищевая культура // История Японской культуры. М.: Наталис, 2011. С. 322-350.
 13. Сутра о цветке лотоса чудесной дхармы / пер. и коммент. Игнатович А.Н. М.: Ладомир, 1998.
 14. Encyclopedia of Korean Folk Culture. URL: <http://folkency.nfm.go.kr/eng/twelvemonths.jsp?id=1410&d=&m=june>
 15. Lindsey, W.R., 2007. Fertility and pleasure: ritual and sexual values in Tokugawa Japan. Honolulu: University of Hawaii Press.
 16. Nishiyama, M. and Groemer, G. eds., 1997. Edo culture: daily life and diversions in urban Japan, 1600-1868. Honolulu: University of Hawaii Press.
 17. Rath, E., 2010. Food and fantasy in early modern Japan. Berkeley: University of California Press.
 18. Shirane, H., 2012. Japan and the culture of the four seasons: nature, literature, and the arts. New York: Columbia University Press.
 19. Кодзиэн: дай сан хан [Японский толковый словарь]. Токио: Иванами Сётэн, 1991.
 20. Нихон-но сюн сакана-но оханаси [О сезонных рыбах в Японии]. – Режим доступа: <http://www.maruha-shinko.co.jp/uodas/syun/16-suzuki.html>
 21. Хаяси Радзан. Хо:тё: сёроку [Заметки повара] // Нихон дзуйхицу тайсэй. [Сборник эссе-дзуйхицу] / под ред. Нихон дзуйхицу тайсэй хэнсю:бу, 23: 337-49. Токио: Ёсикава Кобункан, 1976.
 22. Ямамото Митико. Сики-но гёдзи-но омотэнаси [Правила проведения сезонных праздников]. Киото: ПиЭйчиПи эру Синсё, 2012.
- REFERENCES**
1. Smirnov, I.S. ed., 2010. Bogi, sv'yatilishcha, obryadi Yaponii. Entsiklopediya sinto [Gods, temples, sacred rites of Japan. Encyclopedia of Shinto religion]. Moskva: RGGU, Orientalia et Classica. (in Russ.)
 2. Goreglyad, V.N., 1975. Dnevnik i esse v yaponskoi literature X-XIII vv. [Diaries and essays in Japanese literature of X-XIII centuries]. Moskva: Nauka. (in Russ.)
 3. Titarenko, M.L. ed., 2006. Dukhovnaya kultura Kitaya. Filosofiya [Spiritual culture of China. Philosophy.]. Vol. 1. Moskva: Vostochnaya literatura. (in Russ.)
 4. Titarenko, M.L. ed., 2007. Dukhovnaya kultura Kitaya. Mifologiya. Religiya [Spiritual culture of China. Mythology. Religion]. Vol. 2. Moskva: Vostochnaya literatura. (in Russ.)
 5. Titarenko, M.L. ed., 2008. Dukhovnaya kultura Kitaya. Literatura. Yazik i pis'mennost' [Spiritual culture of China. Literature. Language and writing system]. Vol. 3. Moskva: Vostochnaya literatura. (in Russ.)
 6. Titarenko, M.L. ed., 2010. Dukhovnaya kultura Kitaya. Iskustvo [Spiritual culture of China. Art]. Vol. 6. Moskva: Vostochnaya literatura. (in Russ.)
 7. Kravtsova, M.B., 1994. Poeziya drevnego Kitaya. Opit kul'turologicheskogo analiza. Antologiya khudozhestvennikh perevodov. [Poetry of ancient China: an attempt of cultural analysis. An anthology of literary translations]. Sankt-Peterburg: Tsentr «Peterburgskoye vostokovedeniye». (in Russ.)
 8. Tokarev, S.A. ed., 1988. Mifi narodov mira [Myths of the peoples of the world]. Vol. 2. Moskva: Sovetskaya entsiklopediya. (in Russ.)
 9. Murasaki Shikibu, 2010. Povest' o Gendzi. [The tale of Genji]. Vol. 1. Sankt-Peterburg: Giperion. (in Russ.)
 10. Nihon Shoki. Annali Yaponii [Nihon Shoki. The chronicles of Japan]. Vol. 1. Sankt-Peterburg: Giperion, 1997. (in Russ.)
 11. Rikov, S.Y., 2012. Drevnekitayskaya filosofiya. Kurs lektsii [Ancient Chinese philosophy. Lectures]. Moskva: IF RAN. (in Russ.)
 12. Simonova-Gudzenko, E.K., 2011. Pishchevaya kultura [Food culture]. In: Istoriya yaponskoi kulturi. Moskva: Natalis, pp. 322-350. (in Russ.)
 13. Sutra o tsvetke lotosa chudesnoi dkharmy [Sutra on the White Lotus of the sublime dharma]. Moskva: Ladoimir, 1998. (in Russ.)
 14. Encyclopedia of Korean Folk Culture. URL: <http://folkency.nfm.go.kr/eng/twelvemonths.jsp?id=1410&d=&m=june>
 15. Lindsey, W.R., 2007. Fertility and pleasure: ritual and sexual values in Tokugawa Japan. Honolulu: University of Hawaii Press.
 16. Nishiyama, M. and Groemer, G. eds. 1997. Edo culture: daily life and diversions in urban Japan, 1600-1868. Honolulu: University of Hawaii Press.
 17. Rath, E., 2010. Food and fantasy in early modern Japan. Berkeley: University of California Press.
 18. Shirane, H., 2012. Japan and the culture of the four seasons: nature, literature, and the arts. New York: Columbia University Press.

19. 新村出,1991. 広辞苑第三版 [Comprehensive dictionary of Japanese language]. 東京:岩波書店. (in Japanese)

20. 本の旬・魚のお話[Seasonal fish in Japan]. URL: <http://www.maruha-shinko.co.jp/uodas/syun/16-suzuki.html> (in Japanese)

21. 本随筆大成, 23:337-49, 1976. 林羅山 包丁書録 [«Records of the knife» by Hayashi Razan]. 東京: 吉川圭三. (in Japanese)

22. 山本三千子, 2012. 四季の行事のおもてなし [The rules of seasonal festivals]. 京都:PHPエル新書. (in Japanese)

