Семантика пищи в обрядах жизненного цикла японцев

Югай Мария
Казахский национальный университет им аль-Фараби, докторант

Абстракт: Традиционная пища наряду с национальной одеждой, традиционным жилищем, орнаментом, является одним из важнейших маркеров, определяющих как этническую самоидентификацию, так и внешнее представление о данном народе и его культуре. Кроме того, изучение традиций, связанных с приемом пищи, помогают глубже понять структуру общества, существующую в данном обществе, поскольку данный ритуал - текст, «написанный» различными знаками, служит для утверждения социальных отношений.

Abstract: Traditional food as well as national clothing, traditional housing and ornaments are the most significant markers which determine ethnic self-identification and also external presentation of the people and the culture. Moreover studies of traditions related to food habits help to understand structure of the society, since this ritual of writing text with different symbols server as approval of social relations.

Гастика - разделневербальной семиотики изучающий культурную роль вкусовых ощущений, ритуалов, традиций, связанных с едой, пищей, кухней как отражением национального менталитета.Собыденной точки зрения можно сказать, чтокулинарияни к сфере регионоведения, ни к сфере культурологи или коммуникации, казалось бы, не относится. Однако на деле пища в процессе исторического развития общества и конкретно в области регионоведения, этнографии, антропологии, межкультурного и межличностного человеческого общения не только играет выдающуюся роль, но и относится к важному разделу материальной культуры человечества. Эта сфера не менее важна, чем литература, религия, даже мораль. Ибо «без обеда нет беседы»[1,с. 9-10].

Это объясняется тремя существенными аргументами: 1) пища -обнаруживает, проявляет, отражает нравы народа, проживающего в данном регионе; 2) пища— показатель общего уровня цивилизованности народа, его таланта, оригинальности и особенностей национального мышления, уровня приспособляемости к природным условиям среды обитания; 3) национальная кухня региона — один из критериев определения психического склада нации, отражающегося в господствующих кулинарных вкусах и пищевых пристрастиях[2, с.3]. В целом кухня, особенности питания народа и его слоев лучше всего свидетельствуют о национальных склонностях и национальном характере народа. Еда и питье говорят о том, какие приоритеты ставят люди в жизни, ибо место еды определяет и место других ценностей или радостей жизни, демонстрирует их истинную роль в культуре того или иного народа.

Кроме того, изучение традиций, связанных с приемом пищи, помогают глубже понять структуру общества, существующую в данном обществе, поскольку данный ритуал - текст, «написанный» различными знаками, служит для утверждения социальных отношений.

Иначе говоря, изучение только одного обряда местничества способствует реконструкции модели общества.

Если же говорить отрадиционной пище, то последняя, наряду с национальной одеждой, традиционным жилищем, орнаментом, является одним из важнейших маркеров, определяющих как этническую самоидентификацию, так и внешнее, порой стереотипизированное, представление о данном народе и его культуре[3,с. 86].

Японская кухня отличается от европейской как по соотношению элементов трапезы и их приготовлению, так и по сервировке и способу еды. В европейской трапезе хлеб

сопровождает блюдо, приготовленное из многих продуктов, обычно подвергшихся длительной термической обработке (жарению, варке), причем и то и другое размельчается в основном в процессе трапезы – откусывается, режется на тарелке. В японской же трапезе вареный рис сопровождается рядом кушаний, каждое из которых несложное по составу и подается чаще всего в малообработанном виде, например слегка обваренном, квашенном (овощи) или просто сырым (рыба), но обязательно размельченном, нарезанном.

Пища японцев преимущественно растительная. Основой питания является рис. Отличительной чертой японского питания является преобладание крахмала, достаточное количество растительных белков при сравнительно малом количестве животных белков и совершенно ничтожном количестве жиров [4, с.127].

Отваренный рис служит основой для приготовления целого ряда закусочных, праздничных и церемониальных блюд. Из толченного вареного риса делают «моти» - большие толстые лепешки, имеющие широкое ритуальное применение. С древних времен «моти» различной формы использовались в качестве подношения богам, императору и всем, кто стоит выше дарящего на иерархической лестнице[5].Большое значение в питании японцев имеют соевые продукты «тофу» и «мисо». «Тофу» - соевый творог, состоящий в основном из соевого белка и напоминающий по виду пористый сыр. «Мисо»- полужидкая масса, приготовляемая из вареных и раздавленных соевых бобов.Из него приготавливают супы.

Следующим по значению место в питании после растительных продуктов занимает рыба. Она является основным источником протеинов в балансе питания японцев.Роль моря в пополнении пищевого рациона японцев далеко не ограничивается одной рыбой, морские водоросли играют немаловажную роль в питании почти каждой семьи. Кроме того, японцы используют в пищу разнообразных морских животных: различные виды моллюсков, сушеных и свежих кальмаров, осьминогов, креветок, крабов, лангустов и др. Мясо птиц и млекопитающих занимает в питании японцев гораздо меньшее место, чем морские продукты. Мясо скота японцы употребляют сравнительно редко.

Молочные продукты до появления европейцев в пищу не употреблялись, лишь с конца прошлого столетияв пищевой рацион японца начали входить молоко и молочные продукты.

В Японии «едят глазами». Очень важно, чтобы еда была красиво оформлена, часто блюда представляют собой своеобразный «натюрморт на тарелке». Оформление японских блюд содержит элементы эстетического воспитания, используется для формирования определенных эстетических навыков. В этом проявляется высокое чувство прекрасного этой нации, где эстетизация касается всех сторон жизни.

Пищевая символика включает в себя не только образ поведения за столом, но также символические особенности праздничных блюд. Последние могут быть связаны с обрядами жизненного цикла: рождением, взрослением, свадьбой, похоронами. Кроме того, особой символикой может быть проникнута пища, употребляемая во время календарных праздников.

В жизненном цикле японцев можно назвать несколько важнейших праздников, в ритуалах которых ярко представлена пищевая символика. При появлении младенца на свет, его рождение отмечают трапезой, которая включает в себя вареный рис с красными соевыми бобами — так называемый красный рис «сэкихан». Слово «сэки» значит красный. В Японии красный цвет — символ счастья и радости. Кроме того, молодая мать и ближайшие родственники едят конфеты из толченого риса розового и белого цвета «иваиманжюу» и «кагамимочи». «Кагамимочи» делаются двухслойными, если родилась девочка, и трехслойными для мальчика.

Следующий праздник — «окуйзоме» — первое отнятие младенца от груди. Этот праздник отмечают спустя 100 дней после рождения ребенка, желая, чтобы тот жил обеспеченно и имел в достатке пищу. Соответственно, во время празднования «окуйзоме» японцы готовят праздничную еду «ивайзен», которая состоит из красного риса и супа, а также двух дополнительных блюд («ичйжюусансай»). Специальный суп «ичйжюу» для этого

праздника готовится из мяса морского окуня «тай», имеющего красный цвет или из мяса японского карпа «кой» (сазана). Мясо рыб «тай» и «кой» считается праздничным. Связано это с тем, что морской окунь считается «царем» моря, а карп — речным «царем». Кроме того, слово «тай» созвучно со словом «медетай», что означает «счастье». Поэтому кой (карп) — символ жизненного успеха не только в Японии. Например, в Китае есть легенда, согласно которой карп, преодолевший водопад, стал драконом, то есть волшебным существом, обладающим силой.

Что касается двух дополнительных блюд, то они состоят из жареной рыбы с головой. Предпочитается морской окунь, а также вареные овощи. В Японии рыба с головой — важное праздничное блюдо. Голова — символ успеха. Тем более, если у нее красный цвет. Овощная приправа делается из морской капусты и особого сорта картошки, которая по форме напоминает креветку. Название этого сорта картошки «эбйимо» созвучно со словом «эби» (креветка), которая считается в Японии символом долголетия, потому что креветка выглядит как сгорбленный старик. Аналогично название морской капусты «конбу» созвучно слову «йорокобу» — радость.

Кроме того, ежегодно 3-го марта во всей Японии для девочек устраивается праздник «момоносекку», а для мальчиков аналогичный праздник «тангоносекку» происходит 5 мая. На праздник в честь девочек «момоносекку» что переводится как день персика, присутствует символика цвета: предпочтение отдается розовому и другим ярким цветам (розовый цвет, например, связан с цветами персика). Яркие овощные украшения праздничных блюд символизируют весну и девочке желают стать красавицей, здоровой и душевной женщиной. Среди праздничных блюд, подаваемых во время дня девочек, можно назвать, например, «чирашизуши» (готовится из риса с разноцветными украшениями обычно красного и желтого цветов из овощей и морепродуктов), «осуймоно» (суп из раковин с моллюсками — «хамагурй»). «Хамагурй» — символ верности, потому что две створки раковины всегда вместе. Кроме этих блюд, подается «амазаке» (безалкогольный напиток из риса и рисового солода: он белого цвета, что символизирует верность и чистоту), несколько сортов конфет как «сакурамочи» и «хинаараре», которые являются символами весны.

Во время праздника «тангоносекку» для мальчиков родители и родственники готовят специальные блюда, в которых заключается символика силы и храбрости. Считается, что, отведав их, ребенок вырастет сильным и храбрым мужчиной. Красный цвет счастья и радости используется для сервировки стола. Мальчик получает новую красную деревянную суповую миску «шунуриношикки», а девочка — новую черную миску, у которой внутренняя сторона обязательно красная.

Также в Японии существуют праздники, связанные с переходом детей в подростковый возраст, но они не отмечены какой-то особой пищевой символикой. С другой стороны, такая важная веха в жизненном пути человека, как свадьба имеет свою символику. Перед свадьбой отмечают «юйно» — помолвку. Во время помолвки жених дарит семь особых подарков невесте. Три из них связаны с едой, например, «нага-ноши» провяленное морское ушко — символ счастья. Высушенное морское ушко в старой Японии считалось дорогостоящим продуктом и «участвовало» в товарообменных сделках. Оно должно показать искренние пожелания и оградить от злых сил. Сюда же относится «конбу» (водоросль)- по причине быстрого размножения воплощает пожелание паре иметь как можно больше красивых, счастливых, здоровых детей.И «суруме» жесткое вяленое мясо каракатицы — символ крепости брачных уз и счастливой семейной жизни. На традиционный свадебный пир подаются «тайносашимй» (кушанье из сырого морского окуня), «казуноко» (икра сельди — символ процветания потомства) и красный рис, о котором говорилось выше.

На пятом месяце беременности отмечают праздник «инунохй», во время которого употребляют красный рис. Название праздника «инунохй» созвучно со словом «ину» собака, которая считается в Японии символом легких родов. Поскольку собака рождает многочисленное потомство, родители надеятся, что это не последний малыш в их жизни.

Хотя у японцев существуют особые обряды и праздники, отмечающие переход в зрелый и пожилой возраст, но их проведение не связано со специальной пищевой символикой за исключением употребления в пищу традиционного красного риса.

Траурная, поминальная символическая пища, которую едят родственники человека после его смерти, также существует у японцев. Это вареный рис с черными соевыми бобами «кокухан» — черный рис. Слово «Коку» — черный вместе с белым рисом символизирует траурный черно-белый цвет. В Японииичерный цвет символизирует похороны и смерть[6].

В Японии еда — это не просто питание, необходимое для поддержания жизни, но и своего рода эстетический обряд. Поэтому у японцев цвет блюда является немаловажным фактором. Кроме того, в Японии почти 98 % населения страны — этнические японцы, что создавало гораздо лучшие условия для сохранения и консервации единой традиционной культуры, а западная культура повлияла на Японию относительно поздно.

Происходящее постоянно включение тех или иных элементов, заимствуемых из культур других народов в систему японской гастики, не меняет самой системы, поскольку, в ходе включения эти элементы преобразуются и становятся органическими составными частями последней.

Литература

1. Похлебкин В. В. Кухня Века. – М., 2000. С. 9-10.
2. Арутюнов С. А. Введение // Этнография питания народов стран зарубежной Азии. –М., 1981. с.3.
3. Галиев А. А.Традиционное мировоззрение казахов. Алматы: Фонд Евразии.–1997.с.86.
4. Арутюнов С. А. Современный быт японцев. М.,1968. с.127.
5. Маркарьян С. Б., Молодякова Э. В. Праздники в Японии: обычаи, обряды, социальные функции. М., 1990.
6. Махлина С. Т. Семиотика культуры повседневности. СПб.: Алетейя, 2009.