

## **Секция «Востоковедение, африканистика»**

### **Особенности системы общественного питания в Японии эпохи Эдо (исследование свитка «Кидай сёран»).**

*Наливайко Оксана Александровна*

*Студент*

*Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова, Институт  
стран Азии и Африки, Москва, Россия*

*E-mail: ksankin30@yandex.ru*

Исследование культуры питания представляет необходимую информацию для изучения экономики, демографии, мобильности населения и пр. Таким образом, данная тема выглядит особенно актуальной, так как с ней связан целый ряд различных проблем, помогающих глубже и шире осветить не только культуру, но социальные отношения и хозяйственные особенности.

В Японии культура общественного питания складывается довольно рано и сразу характеризуется разнообразием форм (ресторанчики разных категорий и видов, разносчики, продуктов, блюд и пр.).

Эпоха Эдо (1603 - 1868) – переходный этап от средневековой культуры к культуре нового времени. В этот период изменения затрагивают все сферы политической и общественной жизни, что оказывает сильное влияние и на культуру питания. Меняется как отношение к питанию со стороны разных слоев общества, так и его структура. Причины кроются в увеличении городского населения, разнообразии рациона, включении западных и иных иноземных продуктов. Кулинария перестает быть уделом узкого сословия, а становится неотъемлемой частью повседневной жизни горожан: формируется система общественного питания, появляются рестораны «высокой кухни», кулинарные книги становятся доступными широкой аудитории, интенсивные внешние связи приводят к появлению новых блюд. Высокая мобильность населения способствует знакомству с обычаями и вкусовыми привычками разных провинций страны, что влечет за собой образование региональной кухни. С другой стороны, высокое кулинарное искусство по-прежнему остается закрытым и доступным лишь посвященным. Можно говорить, что в это время начинает складываться система общественного питания, которая во многих формах сохранилась и по сей день.

В литературе этого периода пока еще присутствует сложившееся на протяжении веков отношение к культуре питания, т. е. либо скупые упоминания отдельных продуктов, либо как аспект описания праздника, а значит, не является примером повседневной кухни. Новым в это время является появление кулинарных книг, в которых продукты упоминаются в рецептах. Однако визуальные источники, и в первую очередь ширмы и свитки содержат обширную и разнообразную информацию о формах, структуре питания разных слоев общества, главным образом, городских.

Ярким примером является свиток-эмакимоно «Кидай Сёран» - «Великолепный вид эпохи процветания». Упоминания об этом свитке часто встречаются в работах разных исследователей, однако, они носят общий характер. На свитке запечатлена повседневная жизнь одного из торговых районов города Эдо, представленная в виде множества отдельных жанровых сценок, участниками которых является 1671 человек и около 88 разнообразных лавочек.

На первом плане изображена торговая часть района с многочисленными лавочками, лотками, разносчиками и завершает композицию большой рыбный рынок возле моста Нихонбаси. Изображение уличных лотков и разносчиков, предлагающих продукты, позволяющие быстро утолить голод, свидетельствуют о развитии, так называемой, системы быстрого общественного питания, что было особенно актуально при высокой мобильности населения.

В период Эдо менялось отношение к потреблению сладостей и сакэ: если раньше сладости (ёкан, моти) подавали только во время чайной церемонии, то к эпохе Эдо их можно уже было купить с уличного лотка; употребление сакэ также стало массовым явлением. Эти изменения отражены и на свитке, где присутствуют изображения прилавков со сладостями, различных питейных заведений и разносчиков сакэ.

На свитке обнаруживается шесть ресторанов, которые можно разделить на специализирующиеся на одном блюде или предлагающие большой ассортимент. Почти все рестораны имеют название, это помогает идентифицировать их меню (Асахи-отяцукэ) или основные ингредиенты, из которых блюда готовились (Фудзия-моти). Кроме этого, перед ресторанами часто находятся вывески, являющиеся своеобразным меню, что также помогает выявить блюда, пользовавшиеся популярностью у жителей города.

Выводы:

К XVIII в. в Японии складывается развитая система питания и с точки зрения форм и видов объектов общественного питания, цен, продуктов, способов приготовления.

Представленные на свитке изображения продуктов, блюд, уличных лотков и различных ресторанов отражают особенности культуры питания в Японии в эпоху Токугава и определяют основные составляющие японского рациона.

Частое упоминание отдельных продуктов, которые раньше могли себе позволить только зажиточные слои населения, позволяет говорить об их доступности широкому кругу потребителей, что свидетельствует о стремительном росте городской культуры.

Изображение европейских сладостей свидетельствует о проникновении в Японию в эту эпоху западноевропейских продуктов и способов готовки.

Огромное количество лотков, лавочек и ресторанов подтверждают высокую мобильность населения, которая явилась одной из причин формирования системы общественного питания.

Надписи, встречающиеся на изображении, помогают идентифицировать названия отдельных блюд или продуктов, из которых они готовились.

Само изображение, являясь визуальным источником, помогает увидеть и почувствовать общую атмосферу на торговых улицах в средневековом городе Эдо.

## Литература

1. Гришелева Л.Д. Формирование японской национальной культуры. Конец XVI – начало XX века. М.: Наука, 1986.
2. Данн Ч. Повседневная жизнь в старой Японии. М.: Издательский дом «Муравей», 1997.
3. Ихара Сайкаку. Рассказы // Избранное. Москва: Художественная литература, 1974.
4. Мещеряков А.Н. Книга Японских Символов. М.: «Наталис», 2008.

5. Симонова-Гудзенко Е.К. Пищевая культура // История Японской культуры. М.: «Наталис», 2011.
6. Тамэнага Сюнсуй. Сливовый календарь любви (Сюнсёку умэгоёми). Спб.1994.
7. Eric Rath. Food and Fantasy in Early Modern Japan. University of California Press, 2010.
8. Japanese Foodway. Past & Present. Ed. Eric C.Rath and Stephanie Assmann. University of Illinois Press, 2010.
9. «Кидай Сёран» но Нихонбаси: какки ни афурета Эдо но мати. Одзава Хирому, Кобаяси Тадаси. Токио: Сёгаккан, 2006.
10. Рёри моногатари (Кулинарные записки). Сост. Хирано Масааки. Сер. «Гэнмото гэндай яку». Кёйкуся, 1988.