

**Метафора еды в древней японской
культуре и на синтоистском празднике**

Лескина Алёна Андреевна¹, Калюжнова Марина Владимировна¹

¹ Новосибирский государственный педагогический университет, Новосибирск, Россия

Аннотация. Исследование гастрономической культуры находится на острие гуманитарных исследований, поскольку, с одной стороны, пища в философском смысле соединяет человека с космосом: человек – подсистема космоса, он на биологическом уровне питается и живет; существует благодаря обмену с элементами космоса. А с другой стороны, пища наполняется культурными смыслами, вписана во все ритуалы, всегда имеет дополнительные коннотации. Еда играет незаменимую роль в синтоистских праздниках, являясь предметом подношений божествам *синсэн*, элементом священной трапезы *наорай* – «есть вместе с богами». Метафоры еды появились в результате придания образности различным видам пищи и получили отражение в синтоистской мифологии, истории и японском языке: метафора рождения (рождающая сила мусуби), жизни (второе значение табэру – «жить»), смерти (Идзанами вкушает пищу Страны Мрака), воскрешения (ритуал могари, убийства богинь пищи и их воскрешение через сельскохозяйственные культуры), наследования (лопаточка для накладывания риса сямодзи). Еда содержит бинарные оппозиции, которые являются универсальными способами познания японской картины мира: природа – культура, коллектив свой – чужой, женский – мужской, сословие высшее – низшее, мир земной – неземной, пища сакральная – профанная и др.

Метафоры еды также находят отражения во всех базовых этапах синтоистских ритуалов и праздников, кроме молитвы *норито*: в воздержании *сайкай* и в очищении *хараэ* – метафора очищения и защиты; в жертвоприношениях и подношениях *синсэн* – смерти и воскрешения, в домашних приношениях и священном пире *наорай* – объединения с душами предков, богами, друг с другом, преломления пищи, в императорском ритуале – перехода и нового рождения. Такая пища и напитки как рис, рыба, саке при совершении обрядов приобретают сакральное значение, проявляющееся в установлении контактов между земным миром и небесным, людьми и богами.

Ключевые слова: японская культура; японский язык; синтоистский праздник; пища; метафора еды

Для цитирования: Лескина А. А., Калюжнова М. В. Метафора еды в древней японской культуре и на синтоистском празднике // Культурно-антропологические исследования. – 2024. – № 3. – С. 61–75.

Scientific article

Metaphor of Food in Ancient Japanese Culture and Shinto Festivals

Alyona A. Leskina¹, Marina V. Kalyuzhnova¹

¹Novosibirsk State Pedagogical University, Novosibirsk, Russia

Abstract. The study of gastronomic culture is at the cutting edge of humanitarian research, because, on the one hand, food in the philosophical sense connects man with the cosmos: man is a subsystem of the cosmos, he at the biological level eats and lives, exists due to the exchange with the elements of the cosmos. And on the other hand, food is filled with cultural meanings, it is inscribed in all rituals, it is always filled with additional connotations. Food plays an indispensable role in Shinto festivals, being the subject of offerings to the deities shinsen, an element of the sacred meal naorai – ‘eating together with the gods’. Metaphors of food appeared as a result of giving imagery to different kinds of food and were reflected in Shinto mythology, history and the Japanese language: metaphors of birth (birth force musubi), life (the second meaning of taberu – ‘to live’), death (Izanami tastes the food of the Land of Darkness), resurrection (ritual mogari, killing of food goddesses and their resurrection through agricultural crops), inheritance (spatula for applying rice shamoji). Food contains binary oppositions, which are universal ways of cognising the Japanese picture of the world: nature – culture, collective – stranger, female – male, upper class – lower class, earthly – unearthly world, sacred – profane food, etc. The food is the most important part of the Japanese world.

Metaphors of food are also reflected in all basic stages of Shinto rituals and festivals, except for the norito prayer: in abstinence saikai and in purification harae – a metaphor of purification and protection; in sacrifices and offerings shinsen – death and resurrection, in home offerings and sacred feast naorai – uniting with the souls of ancestors, gods, each other, breaking of food, in the imperial ritual – transition and new birth. Such food and drinks as rice, fish, sake in the performance of rituals acquire sacral meaning, manifested in the establishment of contacts between the earthly world and the heavenly, people and gods.

Keywords: Japanese culture; Japanese language; Shinto holiday; food; food metaphor

For citation: Leskina A. A., Kalyuzhnova M. V. Metaphor of Food in Ancient Japanese Culture and Shinto Festivals. *Culture and anthropology research journal*, 2024, no. 3, pp. 61–75.

Тема сакральной и профанной еды поднималась в трудах, посвященных сакральному в различных культурах: в современном издании докторской диссертации О. М. Фрейденберг «Поэтика сюжета и жанра» [33] исследуются основные метафоры еды, характерные для мышления древнего человека; В. Н. Топоров в статье «Еда, пища» в первом томе энциклопедии «Мифы народов мира» [32] рассуждает о бинарных оппозициях и метафорах еды. Также была полезна книга М. Элиаде «Священное и мирское» [35], где сказано о невозможности

отделиться полностью от религиозного поведения даже при десакрализации мира.

Являются ценными работы, посвященные японской гастрономической культуре: знаменитый японский шеф-повар Цудзи Сидзуо в книге «Японская кухня: изысканная простота» [27] пишет не только о том, как приготовить то или иное блюдо, но и о традиционных принципах японской кулинарии; американский исследователь Э. С. Рат в работе «Food and Fantasy in Early Modern Japan (Еда и фантазии в Японии начала Нового времени)» [37] упоминает об оформлении блюд в эпоху Хэйан; Л. Г. Арешидзе в статье «Гастрономическая культура японцев как основа долголетия» [1] исследует связь полезной японской кухни с долголетием; Н. С. Любимова в рассуждении «Наследие – история или политика? Споры вокруг японской кухни» [14] сопоставляет значения слова в прошлом и настоящем, называет продвижение традиционной кулинарии «мягкой силой» политики Японии; С. Б. Маркарьян в публикации «Японская кулинария – объект мирового культурного наследия» [15] отмечает четыре особенности *васёку*, о которых указано в заявке для включения в список Нематериального культурного наследия ЮНЕСКО. Д. Ф. Соловьева в работе «Повседневные культурные практики питания и формирование ресторанного дела в Японии» [28] приводит причину отсутствия курицы в рационе японцев в древности; Ю. Б. Стоногина в исследовании «Социальные уроки японской гравюры о еде» [29] говорит о проводившихся мерах продвижения японской кухни. А. С. Шиманская в статье «Бэнто: японская культура в коробке с едой» [34] пишет о появлении *бэнто*; А. Н. Мещеряков в короткой лекции «Рис и рыба» [17] на платформе Arzamas повествует об особенностях употребления японцами риса и рыбы на протяжении истории.

Работа основана на методологии К. Леви-Стросса, отраженной в его труде «Мифологии: Сырое и приготовленное» [13], где он применил бинарные оппозиции для интерпретации культур. О. Фрейденберг в своей работе «Поэтика сюжета и жанра» [33] обратила внимание на универсальные метафоры, связанные с употреблением пищи, что также взято за основу нашей работы.

Метафора еды в японской культуре. Для данной работы необходимо изучить, что такое метафора еды и как она отражается в японской культуре в целом – в мифах, истории, языке. Также важно проанализировать бинарные оппозиции в пищевой сфере.

Для начала обратимся к толкованию слов «еда» и «пища», которые в повседневной жизни, а также в некоторых словарях отождествляются, однако в других источниках разделены. Еда – это действие от глагола «есть», принятие пищи ртом, для насыщения и усвоения [31]. Пищей же называют, во-первых, все то, что едят и пьют, что служит питанием, а во-вторых то, что служит источником для чего-то, дает материал чему-либо. Пища – главный ресурс жизненных сил человека. Пища обладает рядом магических функций и множеством культурных значений. Она соединяет природу и человека (социум, культуру). Немало событий и свойств чего-либо осмысливается через пищу. Еда – сам акт приема пищи, наделяемый мифологическим и иным культурным осмыслени-

ем, который выступает элементом семейных, календарных, хозяйственных и окказиональных обрядов.

Для первобытного сознания миф – правда, осмысление длящейся в настоящем реальной действительности, принятое «до нас», основанное на мудрости предков, традиции и вере [11].

Бинарная оппозиция является универсальным средством познания мира [24, с. 21]. Роль еды в мифологии зависит от ее места в бинарной оппозиции *природа – культура*. Первоначальное происхождение еды связывается с природой, а ее использование относится к культуре. Таким образом, пища становится результатом перехода от природы к культуре, соединяет две эти противоположности. От употребления сырого мяса человека, затем животного, далее вареного до вегетарианского способа питания наблюдается постепенное приближение к сфере культуры и отдаление от сферы природы. На основе этого появлялась система пищевых запретов, а также мифы о возникновении «кухни» (огня и вареной пищи). В японской мифологии существуют божества-хранители очага (Кодзин), кухни (Камадогами), котла (Кама-отоко), происхождение которых связано с почитаемыми всем народом Юношей-Богом и Девой – Богиней Большого Очага, рожденных от богов урожая и дождя, что символизирует важнейший переход людей от сыроедения к употреблению пищи, сотворенной на огне [3, с. 73–74].

Основное отличие значений и употреблений слов *еда* и *пища* заключается в их положениях внутри бинарных оппозиций: биологическое (природное) – культурное, сырое – приготовленное, сакральное – профанное. Еда отражает природное начало, а пища – культурное. Еда может быть и сырой, и приготовленной, пища же почти всегда приготовленная (за исключением тех случаев, когда богам подносят дары в их первозданном виде). И наконец еда относится к профанному миру, а пища – к сакральному.

В японском языке много лексических единиц, обозначающих еду, пищу (食べ物 *табэмоно*, 食事 *сёкудзи*, 食 *сёку*, 食料 *сёкурё*, 食物 *сёкумоцу*, 食品 *сёкухин* и др.). Этим обозначениям в определенных контекстах можно противопоставить слово 糧 (*катэ*), коррелирующее с лексической единицей *пища* в русском языке. Данное название может употребляться как в буквальном значении «провизия, провиант», так и в значении «духовная пища, нечто сакральное», например: 命の糧 образно «основа жизни»; 心の糧 – «духовная пища, пища для души» [36]. Пример употребления с источником: 先生というものの存在そのものが心の糧となり医薬となるのであった。(寺田寅彦『夏目漱石先生の追憶』)。(«Само существование учителя [Нацумэ Сосэки] стало для нас духовной пищей и лекарством» [5].)

В пище отражены и другие бинарные оппозиции: коллектив *свой – чужой*, женский – мужской, сословие *высшее – низшее*, мир *земной – неземной* (небесный или подземный), пища *сакральная*, ритуально-отмеченная, праздничная – *профанная*, обыденная, бытовая и т. д. [32, с. 427].

«Своя» еда связывалась с естественным, правдивым, а «чужая» считалась «антипищей», которая нередко могла привести к непредсказуемым изменениям, обозначить переход из одного состояния в другое, из мира земного в мир

подземный. Например, в Японии до XV века не употребляли в пищу курицу и даже яйца, т. к. цыплята, согласно синтоистским верованиям, – это посланники богини Аматэрасу, а в одном из текстов приводится история человека, который съел яйцо и попал в ад [28].

Нередко внутри коллектива могли меняться привычки питания, тогда прежняя пища становилась «чужой» и меняла функции. Любопытным примером можно назвать серию законов с 1687 года о сочувствии живым существам, вышедших во время правления Цунаёси, пятого сёгуна Токугава. Он был бездетен и, в связи с буддийскими настроениями, предположил, что наказан за убийства животных в прошлой жизни. Особо запрещалось убивать собак, т. к. по восточному календарю сёгун был рожден в год собаки. Убивать нельзя было даже птиц и рыб [7]. Соответственно, привычная пища, бывшая «своей», становилась «чужой», употребление которой теперь осуждалось и приводило к жестоким наказаниям.

В Средние века в Японии высшие сословия, соблюдая правила питания буддизма, не ели мясо, которое считалось нечистым, но люди из военного и низших сословий спокойно употребляли его.

Женщины и мужчины трапезничали отдельно. Жена и невестка (а в богатых семьях еще и служанки) обязаны были подавать еду главе дома и его старшему сыну, а сами обедали быстро в перерывах между обслуживанием [8].

Роль еды в японском обществе определяется не только бинарными оппозициями, но и метафорами.

Метафора (греч. «перенесение») – «уподобление одного понятия или представления другому, перенос на него значимых признаков или характеристик последнего, использование его в качестве неполного сравнения или принципа (схемы) функциональной интерпретации» [12]. Еда – один из тех биологических моментов, которые в первобытном обществе не осознаются реально, т. к. отсутствуют предпосылки для реалистического миропонимания. Когда в первобытном мышлении возникает общественное сознание, появляется и интерпретация действительности. Этот процесс осмыслений и называется процессом метафоризации [33]. Человек переносил свои чувства и свойства на окружающие объекты природы, считая, что у них также есть жизнь и смерть, семья и враги и т. д. Мифологические образы часто являются одушевленными структурами метафор. Диффузность первобытного мышления позволяет не разделять реальность и миф, тем самым необъяснимые предметы становятся более умопостигаемыми [18]. Метафора несет функцию конкретизации образа [33]. Придание образности различным видам пищи приводит к созданию огромного количества *метафор еды*.

Начать следует с *метафоры рождения*. *Мусуби* («рождающая сила / дух») – жизненная энергия – сама по себе не встречается в древних текстах, но играет большую роль в виде персонифицированных божеств мусуби. Одно из них – Така-ми-мусуби-но микото (Божество Высокого Священного Творения) по легенде вселяется в правителя Дзимму, и во время трапезы проявляется магическая сила – посуда для еды впоследствии становится волшебным средством – поев

из нее, император побеждает врагов [3]. Таким образом, еда не просто служит средством насыщения, но и «рождает» победителя.

Обратимся к паре ключевых японских слов, обозначающих еду. «Табэмоно» переводится как «еда, пища, кушанье, съестное; снесь; продукты; продовольствие». «Табэру» имеет прямой перевод – «есть, питаться», а также переносный – «жить, существовать» [4]. Это подчеркивает важнейшую функцию пищи в японской культуре – функцию обеспечения жизни, соответственно еда выступает как *метафора жизни*.

Есть и обратная сторона – *метафора смерти*. Когда Идзанами умирает и попадает в Страну Мрака Ёми-но куни, там она вкушает пищу, приготовленную на очаге этой страны [3]. Это символизирует окончательный переход богини от жизни к смерти.

Но имеется и третья сторона – *метафора преодоления смерти, воскрешения, нового рождения* [33]. В древние времена в Японии существовал ритуал *могари*, совершаемый перед погребением усопшего. Остановка дыхания не воспринималась как смерть, считалось, что человека еще можно спасти, если подносить еду и питье, «развлекать» песнями и танцами. Согласно записи из «Нихон сёки», период *могари* императора Тэмму, скончавшегося в 686 году, длился больше двух лет [3].

Еда в мифах связана с растительной сферой. Растение, из которого делается определенная пища, и сама эта еда нередко персонифицируется и обожествляется. В японской мифологии есть множество легенд происхождения культурных растений, используемых в пищу [18].

Возвращаясь к рождающей силе, надо сказать о Ваку-мусуби («молодой мусуби»), из головы которого «произошли шелковичные черви, а из его пупка – пять видов злаков», а сам по себе он, рожденный богами земли и огня, отражает стадию подсечно-огневого земледелия, предшествовавшего культуре рисосеяния на островах Японии. Его дочь, Тоёукэ-химэ, Дева Обильной Еды, божество священной еды, которую подносят богине Аматерасу, имеет несколько аналогов со сходными функциями.

В «Нихон-сёки» говорится об Укэмоти-но ками, у которой изо рта в зависимости от направления выходила разная пища (в сторону страны – вареный рис, моря – рыба, гор – животные), в «Кодзики» – об Оогэцу-химэ, «богиня пяти злаков», с едой из носа, рта и заднего места. Цукиёми и Сусаноо, считав действие богини осквернением пищи, убивают ее и из тела рождается разная еда: из тела и головы Укэмоти-но ками – домашние животные и злаки, из тела Оогэцу-химэ – злаки и бобовые. В этих сюжетах отражена мифологема Хайну-вели – убиваемого и расчленяемого божества земледелия и воскрешаемого через сельскохозяйственные культуры.

В возрождении Оогэцу-химэ следует отметить и роль Ками мусуби-но-ми-оя-но микото («священная мать божественного мусуби»), которая собирает рожденные сельскохозяйственные культуры и превращает их в семена. Аматерасу же распорядилась, что вся еда из тела Укэмоти-но ками послужит в пищу Явленной в Мир Зелёной Жизненной Поросли (людям) и превратила

в семена просо, бобы, фасоль для суходольных полей, рис для заливных [3]. Тем самым богини дали возможность пище рождаться дальше и служить пищей для населения японских островов.

Еда связывается не только с растительной символикой, но и с животной. Наглядным примером является бог риса Инари («инэ нари» – «ведать рисом»), посланником и заместителем которого выступает лиса. По одной версии это результат фонетического переосмысления слова «кицунэ» («лисица»). Боги питания называются «микэцу-но ками» и могут записываться иероглифами со значением «Бог трех лисиц» [25]. По другой теории такая материализация связана с поверьем, «что лиса – это божество злаковых культур. Образ лисы, которая считается божеством злаков, можно встретить в мифологии по всему миру. Люди верят, что хвост лисы похож на пучок рисовых колосьев» [10].

Также можно отметить *метафору перехода, наследования*. Передача плоской лопаточки для накладывания риса *сямодзи* от свекрови к невестке обозначает переход полномочий от одной хозяйки к другой [17].

Итак, в результате придания образности разным видам пищи в японской культуре нашли отражение метафоры еды: рождения, жизни, смерти, воскрешения, наследования. В еде отражены важнейшие бинарные оппозиции, служащие универсальными средствами познания картины мира японцев: природа – культура, коллектив свой – чужой, женский – мужской, сословие высшее – низшее, мир земной – неземной, пища сакральная – профанная и др.

Метафора еды в синтоистском ритуале и мацури. После изучения ключевых метафор еды, отраженных в японском языке, истории и мифах, следует перейти к анализу метафор пищи, заключенных в основных этапах синтоистских ритуалов и праздников, а также бинарной оппозиции – пища сакральная и профанная.

По одной из версий термин «*мацури*» происходит от «*осукуни но мацуригото*» – фраза, состоящая из трех иероглифов: «еда», «страна» и «общество» («государство»), и понимается как страна, где производится пища для богов [6]. Из этого следует предположение, что праздник является временем приготовления и подачи особых блюд для божеств *ками*. Действительно, почти на всех этапах синтоистских богослужений фигурирует еда, причем в половине из них занимает центральное положение. Перед церемонией священникам необходимо соблюдать воздержание *сайкай*, предполагающее прием особой пищи. В своде «Уложение годов Энги» указаны условия для участия обычных граждан, среди которых есть запрет на употребление мяса за три дня до посещения храма, т. к. кровь служит источником загрязнения *кэгарэ* [20].

Начинается служение с очищения *хараэ*, первоначальное значение которого состояло в компенсации за совершенное преступление выплатой «штрафа» в натуральной форме *агамоно*. Мифологическая причина этого связывается с очистительными жертвами бога Сусаноо за свои прегрешения. Другим элементом *хараэ* может быть *сангу* – раскидывание бобов, риса или разбрызгивание *саке*, что также должно избавлять человека от ритуального загрязнения [3].

Таким образом, в обрядах *сайкай* и *хараэ* в еде может быть заключена *метафора очищения*.

К слову, в Сэцубун проявляется близкая к вышесказанной *метафора защиты, оберега*. Чтобы в дом не проник злой дух Кагухана и не съел девушек и детей, создавали амулет из ветки османтуса и насаженной на нее высушенной головы иваси, запаха которой, как считалось, не выносил Кагухана [16].

Далее следует обряд подношения, в котором изначально использовали совсем не съедобные вещи. Прежде всего это был танец *кагура*, который в мифе возносился божествами для Аматаэрасу, спрятавшейся в гроте, в надежде, что она выйдет. Приношениями служили и другие развлечения для увеселения kami: музыка, соревнования лучников, скачки, японская борьба сумо. Могли подносить предметы: бумагу, одежду, деньги, драгоценности, цветы, веточки священного дерева *сакаки* [22]. Но вместе с переориентацией на заливное ринсосеяние божествам впервые стали возлагать пищу.

Есть несколько разновидностей синтоистского служения: императорское, храмовое (массовое, индивидуальное), домашнее; повседневное и праздничное. В зависимости от вида богослужения меняется и порядок проведения церемонии, и место еды в ней.

В храмовом праздничном действии после очищения в павильоне участников (священников, музыкантов, представителей верующих) и общего сбора перед внутренним святилищем под особую музыку люди простираются ниц, открываются двери и наступает время для подношений. *Синсэн*, дары в виде еды и напитков, раскладывают на тарелки и подносы, несут в святилище и перекладывают на высокие деревянные подставки. В качестве пищи чаще всего подносят рис и другие зерновые продукты, рыбу и водоросли, овощи и фрукты [22]. Еда может быть и приготовленной, и сырой, однако изначально на алтари клали лучшие дары полей, гор и морей в том состоянии, в каком их сотворила природа [15]. В японской культуре издавна человека приобщали к природе, формируя уважение к исходному вкусу разнообразных ингредиентов.

Рис по праву считается главной пищей в Японии. Недаром вторым и очень распространенным значением слова «гохан» («вареный рис») является переносное – «еда» (в широком значении) [4]. В конце XX века появилась поговорка, что плохая жена мужу на завтрак предложит бутерброды с чаем, а хорошая не поленится встать пораньше и приготовить горячего риса [2]. Рис в средние века считался главным мерилем ценностей в стране, им собирали налоги, частично выплачивали жалование. Город Осака в период Токугава был назван *дайдокуро* – «кухней страны», т. к. именно там была выстроена рисовая биржа, где каждый год в соответствии с урожаем устанавливались цены на рис, обязательные для всего государства [19].

Белый цвет в Японии имеет сакральное значение, поэтому и рис, и sake – лучшее подношение для богов [20]. Рис в синтоизме служит основным даром и душам предков. А на праздник урожая принято дарить усопшим первые плоды.

Если рис (вареный) обозначает еду в целом, главный продукт питания, то рыба, как и другие морские продукты от моллюсков до икры морских ежей, называются общим словом *о-сакана*, что означает и «рыба», и «закуска». Подобно овощам и фруктам, рыбу японцы чаще предпочитают есть сырую, лишь макая в соленый соус или острую приправу [2]. Но такая еда для жителей архипелага не всегда была привычной и повседневной: аристократы вообще не ели морских обитателей, это считалось едой для бедных слоев населения, но ели пресноводную рыбу, а именно карпы считались элитарной пищей и подавались к столу императора [23]. Однако морские обитатели были более пригодны в пищу аристократам, нежели мясо животных, особенно в «вегетарианские» XI–XII века ввиду распространившейся в буддийской аристократической среде веры в близкий конец света. Синтоизм не имел ничего против рыбы и птицы. Хотя основная причина отказа от мяса обусловлена территориально – нет места для пастбищ, а окруженность морями и океаном позволяет заниматься рыболовством [17].

Напитками для подношений почти всегда являются либо вода, набираемая из священного источника на территории храма, либо *саке*, называемое *о-мики* – «божественное саке». Ритуал открывания бочек для *саке* – *кагами бираки*, «открытие зеркала», обязан своим наименованием тому факту, что круглая крышка ассоциируется с зеркалом, которое в Японии почитается сакральным предметом, с помощью которого была выманена из небесного грота богиня Солнца Аматерасу. Дополнительным подтверждением сакральности *саке* служит народное искусство *ёкагура* («вечерние кагура» – тридцать три священных танца с конца ноября по февраль в благодарность за хороший урожай осенью и с молитвой об удачном в следующем году), двадцатый танец которого изображает сцену приготовления *саке* богами-создателями всего сущего, мужским и женским началами, Идзанаги и Идзанами, которые затем его пьют, что символизирует супружескую гармонию. Действие называется *куни уми-но май* – «Танец рождения страны» [9]. Можно сделать вывод, что рис, рыба, саке и другие продукты являются и *профанной* едой, и *сакральной*, т. е. служат не просто средством насыщения или увеселения, но лежат в основе всего сущего, и мира людей, и мира богов, а потому являются неотъемлемой частью большинства синтоистских обрядов.

Древние рисоводческие ритуалы утверждали божественный статус правителя и входили в состав церемоний передачи императорской власти. К примеру, Дайдзёсай – обряд великого праздника вкушения риса нового урожая – каждый раз проводится новоизбранным императором. Праздник имеет важнейшую сакральную основу, символизируя акт духовного общения правителя с верховной богиней Аматэрасу и другими божествами неба и земли. Дайдзёсай начинается с вкушения риса свежего урожая императором, затем членами его фамилии, придворными и представителями территории, где рис для ритуала был выращен. Перед церемонией, как положено, необходимо очищение, которое длится месяц, далее особым образом приготовленные подношения от правителя и его посланников к божествам. Император общается с ками и своими

божественными предками в полном уединении, просит покровительства для всего японского народа [21]. В императорских ритуалах заключена метафора перехода, наследования.

Известны также случаи приношения мяса животных в жертву богам. Прототипом первого императорского ритуала сельскохозяйственного годового цикла – мольбы об урожае *Тосигои-но мацури* или *Кинэнсай* считается обряд, описанный в «Когосю» («Избранные истории из древности»). Оотокоро-нуси, бог-охранитель местности Исэ, несмотря на запрет, принес земледельцам говядину, чем прогневал бога урожая Митоси, который наслал на поля саранчу. По результатам гадания нагрешивший бог выяснил, что Митоси нужно принести в дар белых кабана, коня и петуха, чтобы сберечь рисовые посевы. С тех пор *Тосигои-но мацури* сопровождается такими жертвоприношениями [3]. Однако в части обрядов, где требовалось приносить лошадей в жертву, стали использовать более безобидный способ: *эма* (изображение лошади) – небольшие деревянные дощечки, продаваемые при святилищах [8].

Мотив человеческой жертвы териоморфному божеству прослеживается в мифе о восьмиглавом драконе, пожирающем девушек. Когда пришла очередь Кусиинада-химэ, бог Сусаноо поднес чудищу восемь бочек *sake* и сразил его. По всей видимости, в дальнейшем этот сюжет был переосмыслен как принесение девушки в жертву змею. Предполагается, что когда-то существовал обряд принесения в жертву девушек *саотомэ*, которых якобы зарывали заживо в залитом рисовом поле для ублажения Бога поля [16].

Если говорить про подготовку жертвенных животных и растений, а именно термическую обработку, то необходимо добавить, что варка, жарка продукта на огне отражает новое рождение, воскресение. Огонь способен рождать и оживать [33]. Традиция кидаться жареными бобами в демонов во время Сецубун также связана с очистительной силой огня. Таким образом, обряды жертвоприношения можно отнести к *метафорам смерти и воскрешения, очищения*.

В домашнем праздничном богослужении использовался имевшийся практически во всех японских домах миниатюрный синтоистский алтарь *камидана*, где объектами для преклонения были таблички с именами божеств-покровителей данного района и обожествленных предков семьи [26]. На *камидана* ставят и подношения в виде еды или небольших порций приготовленных блюд от рисовых лепешек до птиц. Процесс также включает этапы любого богослужения, и после молитвы *норито* продукты с алтаря подаются к столу, но перед трапезой по правилам синтоизма человек, хлопая в ладоши, выражает свое почтение богам и душам усопших. Это служит отражением *метафоры соединения, общения с предками*.

Ритуальная пища предназначена не только для божеств. Священная трапеза с богами *наорай* является важной заключительной частью некоторых повседневных и почти всех праздничных синтоистских богослужений. Люди верили, что совместная трапеза с богами увеличивает питательность пищи и придает особую силу участникам [16]. Еда в подношениях и в священном пире превращается из *профанной*, бытовой, обыденной, в *сакральную*, ритуальную,

праздничную. Она служит уже не средством насыщения и обеспечения жизни, а выступает как связь людей и богов, земного мира с небесным.

В храмовых служениях все прихожане делают глоток саке, которое подносит священник или девушки-помощницы, а для почетных гостей и служителей святилища после этого часто устраивается праздничный обед, где они отдыхают и пьют гораздо больше [22]. А в древности жрицы *мико* употребляли рисовое вино для создания состояния транса и передачи божественной воли. Еда в священном пире становится *метафорой преломления пищи*, объединяя людей с богами и друг с другом.

Как и в императорских ритуалах, в *наорай* наиболее сильна *метафора перехода и нового рождения*. Трапеза нередко совершается на стыке различных временных циклов, т. е. на пороге нового неведанного состояния [18]. Ярким примером служит Сёгацу, отмечаемый между старым и новым годовым циклом. Всеобщее распитие саке иногда сопровождает и домашний священный пир. Даже детям в Новый год позволено пить *тосо* – новогоднее саке со специями и целебными травами, помогающее в пищеварении и профилактике простуды. Напиток разливают по трем чашкам разного размера, маленькая обозначает прошлое, средняя – настоящее, а большая – будущее [9].

Итак, основное отличие значений и употреблений слов *еда* и *пища* заключается в их положениях внутри бинарных оппозиций: биологическое (природное) – культурное, сырое – приготовленное, сакральное – профанное. Еда (食べ物 *табэмоно*, 食事 *сёкудзи* и др.) отражает природное начало, может быть и сырой, и приготовленной, относится к профанному миру. А пища является культурным началом, она почти всегда приготовленная, принадлежит к сакральному миру. Японское слово 糧 (*катэ*), коррелирующее с лексической единицей *пища* в русском языке, может употребляться как в буквальном значении «провизия, провиант», так и в значении «духовная пища, нечто сакральное».

В четырех из пяти этапах синтоистских ритуалов и праздников отражены важнейшие метафоры еды: очищения, защиты (в воздержании *сайкай* и в очищении *хараэ*), перехода и наследования (в императорском ритуале), смерти и воскрешения (в жертвоприношениях и подношениях *синсэн*), общения с предками, объединение с богами через преломление с ними пищи, друг с другом (в домашних приношениях и трапезе с богами), перехода и нового рождения (в священном пире *наорай*). В такой пище и напитках как рис, рыба, саке при совершении обрядов ярче всего проявляется бинарная оппозиция «профанный – сакральный», в установлении связей между людьми и богами, земным миром и небесным.

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ

1. Арешидзе Л. Г. Гастрономическая культура японцев как основа долголетия // Япония: цивилизация, культура, язык 2022 [«Issues Of Japanology = Вопросы японоведения» № 9]. – СПб.: Art-xpress, 2022. – С. 410–421.
2. Арутюнов С. А., Джарылгасинова Р. Ш. Япония: народ и культура. – М.: Знание, 1991. – 64 с.

3. Боги, святилища, обряды Японии: Энциклопедия синто / А. С. Бачурин [и др.]; под общ. ред. И. С. Смирнова. – М.: РГГУ, 2010. – 310 с.
4. Большой японско-русский словарь: словарь / под ред. Н. И. Конрада: в 2 т. – Т. 2. – М.: Сов. энциклопедия, 1970. – 950 с.
5. Воспоминания о Торахико Тэраде и Нацумэ Сосэки (寺田寅彦夏目漱石先生の追憶) [Электронный ресурс]. – URL: https://www.aozora.gr.jp/cards/000042/files/2472_9315.html (дата обращения: 01.05.2024).
6. **Гневашева А. А.** Синтоистский рисоводческий ритуал в системе японской этнической культуры [Электронный ресурс] // Армия и общество. – 2013. – № 2 (34). – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/sintoistskiy-risovodcheskiy-ritual-v-sisteme-yaponskoy-etnicheskoj-kultury> (дата обращения: 09.03.2023).
7. **Гришелева Л. Д.** Формирование японской национальной культуры (конец XVI – начало XX века). – М.: Главная редакция восточной литературы издательства «Наука», 1986. – 286 с.
8. **Дил У.** Япония. Средние века и начало Нового времени = William E. Deal Handbook to life in medieval and early modern Japan: пер. с англ. А. М. Артюховой. – М.: Вече, 2011. – 464 с.
9. **Изотова Н. Н.** Напиток богов в повседневной и праздничной культуре японцев // Вестник Томского государственного университета. Культурология и искусствоведение. – 2020. – № 39. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/napitok-bogov-v-povsednevnoy-i-prazdnichnoy-kulture-yarontsev> (дата обращения: 08.03.2023).
10. **Кандзаки Норитакаэ.** Кайун. Энги ёмихон (Поворот судьбы к лучшему. Книга о [благопожелательных символах] энги). – Токио, 2000. – 223 с.
11. Карта слов и выражений русского языка [Электронный ресурс]. – URL: <https://kartaslov.ru/> (дата обращения: 10.01.2024).
12. **Культурология. XX век.** Энциклопедия [Электронный ресурс]: в 2 т. – СПб.: Университетская книга; 000 «Алетейя», 1998. – URL: <http://yanko.lib.ru/books/encycl/cultXXall1&2volumes.htm#BM10025> (дата обращения: 26.05.2022).
13. **Леви-Стросс К.** Мифологии: Сырое и приготовленное. – М.: Флюид, 2006. – 399 с.
14. **Любимова Н. С.** Наследие – история или политика? Споры вокруг японской кухни [Электронный ресурс] // Сибирские исторические исследования. – 2022. – № 3. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/nasledie-istoriya-ili-politika-spory-vokrug-yaponskoj-kuhni> (дата обращения: 05.06.2023).
15. **Маркарьян С. Б.** Японская кулинария – объект мирового культурного наследия [Электронный ресурс] // Ежегодник Японии. – 2018. – № 47. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/yaponskaya-kulinariya-obekt-mirovogo-kulturnogo-naslediya> (дата обращения: 10.03.2023).
16. **Маркарьян С. Б., Молодякова Э. В.** Праздники в Японии: обычаи, обряды, социальные функции. – М.: Наука. Главная редакция восточной литературы, 1990. – 248 с.
17. **Мещеряков А. Н.** Книга японских символов. Книга японских обыкновений. – М.: Наталис, 2003. – 556 с.
18. Мифы народов мира. Энциклопедия: в 2 т. Т. 1. А – К / гл. ред. С. А. Токарев. – 2-е изд. – М.: Советская Энциклопедия, 1987. – 671 с.
19. **Навлицкая Г. Б.** Осака. – М.: Наука, Главная редакция восточной литературы, 1983. – 287 с.
20. **Накорчевский А. А.** Синто. 2-е изд., испр. и доп. – СПб.: Азбука-классика; Петербургское Востоковедение, 2003. – 448 с.
21. Национальная религия японцев. Синто / Фил. Междунар. науч. о-ва синто (Япония) в Рос. Федерации; науч. ред. Э. В. Молодякова; пер. с англ. А. Я. Гарибова. – М.: Крафт+, 2008. – 224 с.
22. **Оно С., Вудард У.** Синтоизм: Древняя религия Японии = Shinto: the Kami Way: пер. с англ. Ю. Гладковой. – М.: София, 2007. – 160 с.
23. Рис и рыба [Электронный ресурс] // Arzamas. – URL: <https://arzamas.academy/courses/21/3> (дата обращения: 08.03.2023).
24. **Руднев В. П.** Словарь культуры XX века: ключевые понятия и тексты. – М.: Аграф, 1997. – 381 с.
25. **Садокова А. Р.** Фольклорная интерпретация образа бога риса Инари в японских легендах и преданиях // Филология и лингвистика. – 2017. – № 1 (5). – С. 18–22.
26. **Светлов Г. Е.** Путь богов: синто в истории Японии. – М.: Мысль, 1985. – 240 с.

27. Сидзуо Цудзи. Японская кухня: изысканная простота. – М.: Издательство ВВРР, 2010. – 576 с.
28. Соловьева Д. Ф. Повседневные культурные практики питания и формирование ресторанного дела в Японии // Китай и соседи: 6-я всероссийская научная конференция молодых востоковедов (Санкт-Петербург, 17–18 марта 2021 года). – СПб.: Арт-Хпресс, 2021. – С. 340–343.
29. Стоногина Ю. Б. Социальные уроки японской гравюры о еде // История и культура Японии / Национальный Исследовательский Университет Высшая школа экономики; Институт классического востока и античности. – М.: Издательский дом Высшей школы экономики, 2022. – С. 360–372.
30. Токарев С. А., Мелетинский Е. М. Мифология // Мифы народов мира. Энциклопедия: в 2 т. Т. 1. А – К / гл. ред. С. А. Токарев. – 2-е изд. – М., 1987. – Т. 1. – С. 3–13.
31. Толковый онлайн-словарь русского языка Даля В. И. [Электронный ресурс]. – URL: <https://lexicography.online/explanatory/dal/> (дата обращения: 21.03.2024).
32. Топоров В. Н. Еда, пища // Мифы народов мира. Энциклопедия: в 2 т. Т. 1. А – К. – М., 1987. – Т. 1. – С. 427–428.
33. Фрейденберг О. М. Поэтика сюжета и жанра / подгот. текста, общ. ред. [и послесл., с. 421–445] Н. В. Брагинской. – М.: Лабиринт, 1997. – 445 с.
34. Шиманская А. С. Бэнто: японская культура в коробке с едой // Инязовские чтения: сборник научных статей Первой международной научно-практической конференции Совета молодых ученых МГЛУ (Москва, 15–16 октября 2021 года) / отв. ред. О. К. Ирисханова. – М.: Московский государственный лингвистический университет, 2022. – С. 165–171.
35. Элиаде М. Священное и мирское / пер. с фр., предисл. и коммент. Н. К. Гарбовского. – М.: МГУ, 1994. – 144 с.
36. Японско-русский электронный словарь Warodai [Электронный ресурс]. – URL: <https://www.warodai.ru/lookup/index.php#%E7%B3%A7> (дата обращения: 01.05.2024).
37. Rath E. C. Food and Fantasy in Early Modern Japan. – University of California Press, 2010. – 258 p.

REFERENCES

1. Areshidze L. G. Gastronomic culture of the Japanese as the basis of longevity. *Japan: Civilisation, Culture, Language* 2022 [‘Issues Of Japanology’ № 9]. St. Petersburg: Art-xpress, 2022, pp. 410–421. (In Russian)
2. Arutyunov S. A., Dzharlygasinova R. Sh. Japan: People and Culture. Moscow: Znanie, 1991, 64 p. (In Russian)
3. Gods, shrines, rituals of Japan: Encyclopaedia of Shinto / A. S. Bachurin [et al]; ed. by I. S. Smirnova. Moscow: RSGU, 2010, 310 p. (In Russian)
4. Big Japanese-Russian dictionary: dictionary / edited by N. I. Konrad: in 2 vol. Vol. 2. Moscow: Sov. encyclopaedia, 1970, 950 p. (In Russian)
5. Memories of Torahiko Terada and Natsume Soseki (寺田寅彦夏目漱石先生の追憶) [Electronic resource]. URL: https://www.aozora.gr.jp/cards/000042/files/2472_9315.html (accessed: 01.05.2024). (In Russian)
6. Gnevasheva A. A. Shintoist rice-growing ritual in the system of Japanese ethnic culture [Electronic resource]. *Army and Society*, 2013, no. 2 (34). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/sintoistskiy-risovodcheskiy-ritual-v-sisteme-yaponskoy-etnicheskoy-kultury> (accessed: 09.03.2023). (In Russian)
7. Grisheleva L. D. Formation of Japanese ethnic culture (late XVI – early XX century). Moscow: Main Editorial Office of Oriental Literature Publishing House ‘Nauka’, 1986, 286 p. (In Russian)
8. Diehl W. Japan. Middle Ages and the Beginning of the New Time = William E. Deal Handbook to life in medieval and early modern Japan: per. with Engl. A. M. Artyukhova. Moscow: Veche, 2011, 464 p. (In Russian)
9. Izotova N. N. The drink of the gods in the everyday and festive culture of the Japanese. Bulletin of Tomsk State University. *Kulturology and art history*, 2020, no. 39. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/napitok-bogov-v-povsednevnoy-i-prazdnichnoy-kulture-yapontsev> (accessed: 08.03.2023). (In Russian)

10. Kanzaki Noritake. Kajun. Engi yomihon (Turning destiny for the better. A book about [benevolent symbols of] engi). Tokyo, 2000, 223 p. (In Russian)
11. Map of words and expressions of the Russian language [Electronic resource]. URL: <https://kartaslov.ru/> (accessed: 10.01.2024). (In Russian)
12. Kulturologia. XX century. Encyclopaedia: in 2 vol. St. Petersburg: Universitetskaya kniga; 000 'Al-eteya', 1998 [Electronic resource]. URL: <http://yanko.lib.ru/books/encycl/cultXXall1&2volumes.htm#BM10025> (accessed: 26.05.2022). (In Russian)
13. Lévi-Strauss K. Mythologiques: Raw and Cooked. Moscow: Fluid, 2006, 399 p. (In Russian)
14. Lyubimova N. S. Heritage – History or Politics? Disputes around Japanese cuisine. *Siberian Historical Studies*, 2022, no. 3 [Electronic resource]. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/nasledie-istoriya-ili-politika-spory-vokrug-yaaponskoy-kuhni> (accessed: 05.06.2023). (In Russian)
15. Markarian S. B. Japanese cookery – an object of world cultural heritage. *Yearbook Japan*, 2018, no. 47 [Electronic resource]. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/yaaponskaya-kulinariya-obekt-mirovogo-kulturnogo-naslediya> (accessed: 10.03.2023). (In Russian)
16. Markarian S. B., Molodiakova E. V. Holidays in Japan: customs, rituals, social functions. Moscow: Nauka. Main Editorial Office of Oriental Literature, 1990, 248 p. (In Russian)
17. Meshcheryakov A. N. Book of Japanese Symbols. The Book of Japanese customs. Moscow: Natalis, 2003, 556 p. (In Russian)
18. Myths of the peoples of the world. Encyclopaedia: in 2 vol. T. 1. A – K / ed. by S. A. Tokarev. 2nd ed. Moscow: Soviet Encyclopaedia, 1987, 671 p. (In Russian)
19. Navlitskaya G. B. Osaka. Moscow: Nauka, Main Editorial Office of Oriental Literature, 1983, 287 p. (In Russian)
20. Nakorchevsky A. A. Shinto. 2nd ed., revised and supplemented. St. Petersburg: ABC-Classics; Petersburg Oriental Studies, 2003. 448 p. (In Russian)
21. National Religion of the Japanese. Shinto / Phil. International Scientific Society of Shinto (Japan) in the Russian Federation. Federation; scientific ed. E. V. Molodiakova; per. from Engl. A. JI. Garibov. Moscow: Kraft+, 2008, 224 p. (In Russian)
22. Ono S., Woodard W. Shintoism: The Ancient Religion of Japan = Shinto: the Kami Way: transl. from English by Y. Gladkova. Moscow: Sofia, 2007, 160 p. (In Russian)
23. Rice and Fish. *Arzamas* [Electronic resource]. URL: <https://arzamas.academy/courses/21/3> (accessed: 08.03.2023). (In Russian)
24. Rudnev V. P. Dictionary of Culture of the XXth Century: Key Concepts and Texts. Moscow: Agraf, 1997, 381 p. (In Russian)
25. Sadokova A. R. Folklore interpretation of the image of the rice god Inari in Japanese legends and legends. *Philology and Linguistics*, 2017, no. 1 (5), pp. 18–22. (In Russian)
26. Svetlov G. E. Way of the gods: Shinto in the history of Japan. Moscow: Mysl, 1985, 240 p. (In Russian)
27. Shizuo Tsuji. Japanese cuisine: exquisite simplicity. Moscow: BBPG Publishing House, 2010, 576 p. (In Russian)
28. Solovieva D. F. Everyday cultural practices of food and the formation of restaurant business in Japan. *China and Neighbours: 6th All-Russian Scientific Conference of Young Orientalists (St. Petersburg, 17–18 March 2021)*. St. Petersburg: Art-Xpress, 2021, pp. 340–343. (In Russian)
29. Stonogina Y. B. Social lessons of Japanese food prints. *History and Culture of Japan / National Research University Higher School of Economics; Institute of Classical Orientalism and Antiquity*. Moscow: Publishing House of the Higher School of Economics, 2022, pp. 360–372. (In Russian)
30. Toporov V. N. Food, food. *Myths of the peoples of the world*. Encyclopaedia: in 2 vol. T. 1. A – K. Moscow, 1987, T. 1, pp. 427–428. (In Russian)
31. Tolkovochny online dictionary of the Russian language Dahl V. I. [Electronic resource]. URL: <https://lexicography.online/explanatory/dal/> (accessed: 21.03.2024). (In Russian)
32. Tokarev S. A., Meletinsky E. M. Mythology. *Myths of the Peoples of the World*. Encyclopaedia: in 2 vol. T. 1. A – K / ed. by S. A. Tokarev. 2nd ed. Moscow, 1987, T. 1, pp. 3–13. (In Russian)
33. Freidenberg O. M. Poetics of Plot and Genre; Preparatory text, general ed. [and afterword, pp. 421–445] N. V. Braginskaya. Moscow: Labyrinth, 1997, 445 p. (In Russian)

34. Shimanskaya A. S. Bento: Japanese culture in a box with food. *Inyazovskie readings*: Collection of scientific articles of the First International Scientific and Practical Conference of the Council of Young Scientists of Moscow State Linguistic University (Moscow, 15–16 October 2021) / Editor-in-Chief O. K. Iriskhanova. Moscow: Moscow State Linguistic University, 2022, pp. 165–171. (In Russian)
35. Eliade M. Sacred and Secular / Translated from French, preface and commentary N. K. Garbovsky. Moscow: MSU, 1994, 144 p. (In Russian)
36. Japanese-Russian electronic dictionary Warodai [Electronic resource]. URL: <https://www.warodai.ru/lookup/index.php#%E7%B3%A7> (accessed: 01.05.2024). (In Russian)
37. Rath E. C. Food and Fantasy in Early Modern Japan. University of California Press, 2010, 258 p.

Информация об авторах

А. А. Лескина, магистр педагогики, Новосибирский государственный педагогический университет, Новосибирск, Россия, leskina.aa.14@yandex.ru

М. В. Калюжнова, магистр педагогики, Новосибирский государственный педагогический университет, Новосибирск, Россия, mkalyuzhnova@gmail.com

Information about authors

Alyona A. Leskina, Master of Pedagogy, Novosibirsk State Pedagogical University, Novosibirsk, Russia, leskina.aa.14@yandex.ru

Marina V. Kalyuzhnova, Master of Pedagogy, Novosibirsk State Pedagogical University, Novosibirsk, Russia, mkalyuzhnova@gmail.com

Статья поступила в редакцию 10.06.2024

The article was submitted 10.06.2024

Одобрена после рецензирования 26.08.2024

Approved after reviewing 26.08.2024

Принята к публикации 02.09.2024

Accepted for publication 02.09.2024