

УДК 008

DOI: 10.17223/22220836/39/3

**Н.Н. Изотова**

## **НАПИТОК БОГОВ В ПОВСЕДНЕВНОЙ И ПРАЗДНИЧНОЙ КУЛЬТУРЕ ЯПОНЦЕВ**

*Актуальность исследования детерминирована символическим значением гастрономической культуры как средства идентификации этноса. Рассматриваются особенности изготовления сакэ. Особое внимание уделяется анализу сакэ как сакрального напитка, упоминания о котором встречаются в древних литературных памятниках. Показана его тесная связь с синтоистскими ритуалами, определена роль в повседневной и праздничной культуре японцев. Установлено, что в мировосприятии японцев сакэ больше чем алкогольный напиток. Доказано, что сакэ – концентрат культурных смыслов, отождествляющих человека и общество в их неразрывной взаимосвязи, сакральный напиток с тысячелетней историей.*

*Ключевые слова: сакэ, Япония, сакральный, синтоистский обряд, праздник.*

### **Введение**

Гастрономическая культура, ее ингредиенты, способы приготовления и потребления, традиции застолья, сакрализация или табуирование некоторых продуктов питания могут рассматриваться в качестве своеобразного культурного кода, маркера национальной идентичности. Используя определенный набор продуктов, наделенных культурным смыслом, нация сохраняет самобытные черты. 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 [1. Р. 9].

Культура сакэ – уникальное и самобытное явление, ценное наследие, передаваемое из поколения в поколение [2. Р. 12]. На протяжении столетий сакэ было частью повседневной жизни японцев, играло роль важного элемента различных ритуалов, сопровождающих самые важные события жизни от рождения до смерти.

Цель статьи – определить роль сакэ в японской культуре, выявить стоящие за ним представления, национальные стереотипы, систему ценностей. Актуальность исследования обусловлена возрастающим интересом ученых к проблеме взаимоотношения культур в условиях глобализации, а также необходимостью более детального изучения японской гастрономической культуры *васёку*, включенной в декабре 2013 г. в список Нематериального культурного наследия [3. С. 34].

Основными методами работы являются концептуальный и контекстный анализ, лингвокультурологический комментарий, реализуемый в приемах классификации и систематизации материала.

### **Особенности изготовления сакэ**

Ключевым продуктом питания, основой японской национальной кухни и 和食 *васёку* является рис. Рис – главный ингредиент большинства японских

блюды, из него делают национальный японский алкогольный напиток 酒 *сакэ* или 二本酒 *нихонсю*: – «японское сакэ», так его называют в Японии.

Многие считают, что сакэ – разновидность рисового вина. Это совершенно неправильно, поскольку при изготовлении вина используется простой тип брожения: дрожжи превращают содержащийся в винограде сахар в спирт. Исходным сырьем для сакэ является крахмал, из которого в основном состоит рис. Простое добавление дрожжей не приводит к брожению. В процессе изготовления сакэ используют плесневый грибок 麹 *ко:дзи* (*Aspergillus oryzae*), который расщепляет крахмал на сахар, после чего добавляемые дрожжи могут его ферментировать. Поскольку процессы расщепления крахмала и спиртового брожения происходят параллельно, это называется «параллельным сложным брожением».

*Ко:дзи* – разновидность грибка, размножающегося на рисе, пшенице, сое и прочих зерновых культурах. Он незаменим при производстве соевого соуса, пасты мисо, рисового уксуса и других традиционных японских приправ. В японском сакэ используется специальная закваска 米麹 *комэкодзи*, получаемая в результате размножения грибка на сваренном на пару рисе. Эта закваска применялась в производстве сакэ еще в эпоху Нара (710–794) и существует только в Японии. В 2006 г. Общество производителей сакэ присвоило *комэкодзи* статус «национального грибка» [4]. Таким образом, сакэ – это ферментированный алкогольный напиток крепостью от 13 до 16 градусов, основным сырьем для которого является рис, рисовый солод и вода [5].

### Сакэ – сакральный напиток

История сакэ насчитывает более двух тысяч лет. Выращивая рис, древние японцы научились делать из него алкогольный напиток. Изначально сакэ предназначалось для жертвенного подношения богам, чтобы задобрить их и получить обильный урожай риса. Такой напиток назывался 御神酒 *о-мики* – «**божественное сакэ**». Он связывал людей с божествами, а также объединял их друг с другом. В префектуре Нара расположено синтоистское святилище 大神神社 *О:мива дзиндзя*, упоминания о котором встречаются в древнем письменном памятнике «Нихонги» («Анналы Японии», 720 г.). Согласно легенде император *Судзин* во время ритуальной трапезы в храме *О:мива* пил сакэ, приготовленное божеством *Опо-номо-нуси*:

Отменное сакэ [мы пили всю ночь]!

Лишь к утреннему [открытию] ворот

Хотим уйти отсюда,

Из храма Мива,

Из ворот храма Мива! [6. С. 210].

В наши дни каждый год 14 ноября в храм *О:мива* съезжаются производители сакэ со всей Японии на фестиваль молодого сакэ. Считается, что именно в этом храме впервые были изготовлены 杉玉 *сугидама* – шары из прессованных веток и листьев криптомерии. Такие шары вывешивают в магазинах по продаже сакэ и сакэварнях, извещая о поступлении партии напитка нового урожая. Согласно древнему поверью, *сугидама* является местом отдыха божеств сакэ, которым до сих пор поклоняются японцы. Им посвящены храмы 松尾大社 *Мацуо тайся* и 梅宮神社 *Умэми дзиндзя* в Киото [7].

Японцы верят, что сакэ – сакральный напиток. Подтверждением этому служит искусство 神楽 *кагура* (神 – «бог», 楽 – «радость»; букв. «развлечение для богов»). *Кагура* – древние ритуальные синтоистские танцы и пантомимы, сопровождающиеся игрой на барабанах и флейте. В древности ритуальное представление, включающее исполнение сакральных песен, имело целью привлечь внимание богов [8. С. 296].

Город Такатихо на Кюсю считается местом, где зародилось древнее народное искусство 夜神楽 *ёкагура* «вечерние кагура» – тридцать три священных танца, посвященных синтоистским богам. *Ёкагура* исполняют в Такатихо с конца ноября по февраль в благодарность за хороший урожай осенью и с молитвой о благоденствии в следующем году. Двадцатый танец называется ご神体の舞 *го-синтай-но май* – «Танец о божественном теле». В ходе представления боги Идзанаги-но микото и Идзанами-но микото, мужское и женское божества, создатели всего сущего, готовят сакэ. Затем они его пьют, олицетворяя супружескую гармонию, взаимопонимание и согласие. Этот танец также называют 国生みの舞 *куни уми-но май* – «Танец рождения страны» [9]. «Танец о божественном теле» подтверждает, что в мировосприятии японцев производство сакэ и его употребление освящено божественным благословением.

Жанр *кагура* считается прототипом ритуала, свидетельства о котором сохранились в «Кодзики» («Записи о деяниях древности», VIII в.). Этот миф описывает шаманский обряд, в котором богиня Амэ-но Удзумэ исполняет оргиастический танец с целью выманить разгневанную богиню солнца Аматэрасу, затворившуюся в небесном гроте 天岩戸 *Амэ-но ивато*, в результате чего Равнина высокого неба погрузилась во тьму: «Амэ-но-удзумэ-но микото ...пустой котел у двери Небесного Скалистого грота опрокинув, ногами [по нему] с грохотом колотя, в священную одержимость пришла и, груди вывалив, шнурки юбки до тайного места распустила. Тут равнина высокого неба ходуном заходила – все восемьсот мириад богов разразились хохотом» [10. С. 94]. Совместными усилиями богов удалось выманить наружу Аматэрасу, которая озарила землю и небо солнечными лучами. Танец, исполненный Удзумэ, считается прототипом *кагура* – музыкально-танцевального ритуала, который развился в театральное направление и дал рождение традиционному театральному искусству Японии.

Богиню Амэ-но Удзумэ почитают как прародительницу 巫女 *мико* – служительниц синтоистских храмов, помощниц синтоистских священников [8. С. 131]. *Мико* проводят обряды, брачные церемонии, исполняют ритуальные танцы, занимаются гаданиями *о-микудзи*, поддерживают чистоту и порядок в храмах.

### Сакэ – неотъемлемый элемент синтоистских обрядов

Как пишет М. Элиаде, «какой бы ни была степень десакрализации мира, человек, избравший мирской образ жизни, не способен полностью отделаться от религиозного поведения» [11. С. 23].

На протяжении веков сакэ – неотъемлемый атрибут религиозных празднеств 祭り *мацури*, земледельческих ритуалов и многих церемоний: бочонки с сакэ проносят по улицам города на священных паланкинах 神輿 *микоси*, его

пьют, преподносят в качестве дара, брызгают друг на друга или на землю, сопровождая этим празднование какого-либо события, вознесение молитв, ритуальное очищение тела и пространства или усмирение богов.

Во время различных *мацури* прихожане дарят бочонки с сакэ в огромных количествах синтоистским святилищам. После завершения ритуальных церемоний священнослужители вместе с прихожанами пьют его во время совместной трапезы с божествами, чтобы «зарядиться» божественной энергией. Такая трапеза называется 直会 *наораи* [8. С. 134]. Распитие таких подношений является неотъемлемой и важной составляющей праздников. В ряде случаев распитие сакэ составляет главное содержание *мацури*. В деревне Сиракава (преф. Гумма) 10–19 октября проводится どぶろく祭 *добуроку мацури*. *Добуроку* означает нефильтованное домашнее сакэ. Этот праздник посвящен завершению уборки урожая.

20 января в 駒形神社 *Комагата дзиндзя* в г. Тиба устраивают игровое соревнование, во время которого партнеры пьют сакэ. Засмеявшийся первым считается проигравшим [Там же. С. 134–135].

Перед началом различных строительных работ для их благополучного завершения и для обеспечения безопасности возводимого сооружения проводится обряд умиротворения местного божества – 地鎮祭 *дзитинсай*. Синтоистский священник вызывает к божеству данной местности, молясь о безопасности на предстоящих строительных работах. По четырем углам земельного участка ставятся стволы бамбука, между ними натягивается священная веревка 注連縄 *симэнава*. Обряд проводится при участии рабочих и заказчиков. Божеству подносят священное сакэ *о-мики*, которым затем окропляют строительную площадку в четырех направлениях.

Сакэ также используется во время обряда освящения площадки для сумо 土俵 *дохё*., который называется 土俵祭り *дохё мацури* – «праздник *дохё*». С древних времен площадка для сумо считалась сакральной, служила 依り代 *ёрисиро* – местом, притягивающим божеств 神 *ками*. До сих пор женщинам категорически запрещается вступать на *дохё*.. Облаченный в одеяние синтоистского священника судья высшей категории 行司 *гё:дзи* – подносит подношения богам. В центре площадки обязательно должны быть зарыты шесть предметов: каштан (символ победы), сушеный кальмар (символ счастья и благополучия), мытый рис (символ богатства и достатка), морские водоросли (символ жизни), плоды дерева кая (символ терпения и выносливости), соль (символ очищения). Круг засыпают тонким слоем песка, олицетворяющим чистоту помыслов, и поливают ритуальным сакэ [12].

### Сакэ в жизни японцев

Для японцев саке больше чем просто спиртной напиток, он составляет часть их культуры и обычаев, повседневного быта. Сакэ пьют во время самых значительных и торжественных жизненных событий и по случаю сезонных праздников 節句 *сэку*.

Новый год 正月 *сё:гацу* для японцев – самый важный и любимый праздник. На новогоднем столе обязательно присутствует 屠蘇 *тосо* – новогоднее сакэ со специями. *Тосо*, в состав которого входят целебные травы, улучшаю-

щие пищеварение и защищающие от простуды, идеально подходит для новогодних праздников. Из лакированного чайничка *сакэ* разливают по трем небольшим чашечкам разного размера, из которых *сакэ* пьют все члены семьи, начиная с самых старших.

Во второй понедельник января в Японии отмечают День совершеннолетия *成人の日 сэйдзин-но хи*. С 1876 г. совершеннолетними в Японии считаются молодые люди, которым исполнилось двадцать лет. Именно с этого возраста официально разрешается употреблять спиртные напитки. Церемонии, посвященные вступлению во взрослую жизнь с целым комплексом прав и обязанностей, грузом ответственности проводятся по всей стране. Обязательной составляющей празднеств для девушек является облачение в дорогое зимнее кимоно с длинными рукавами, европейский костюм или мужское кимоно для юношей, посещение храма и употребление священного *сакэ о-мики*.

В X в. зародилась традиция *雪見酒 юкими дзакэ* – «выпить *сакэ*, любуясь снежным пейзажем». В наши дни сорт *сакэ*, который называется *雪見酒 юкими дзакэ* «*сакэ* для любованием снегом» по-прежнему пользуется популярностью в зимнее время года.

3 марта в Японии – праздник девочек. Он имеет несколько названий, в том числе *雛祭り хина мацури* «Праздник кукол» и *桃の節句 момо-но сэкку* «Фестиваль цветения персиков». В этот день семьи, в которых есть девочки, на специальную подставку, состоящую из трех, пяти, семи ступеней, покрытую ярко-красной материей, выставляют по меньшей мере пятнадцать кукол. На самой верхней полке размещают кукол, изображающих императора и императрицу, затем трех фрейлин, подающих *сакэ*; пятерых музыкантов, каждого со своим инструментом, двух телохранителей и трех слуг [13. С. 137]. В этот день девочек наряжают в кимоно с цветочным рисунком, дарят им подарки, угощают сладостями и слабоалкогольными *白酒 сиродзакэ* «белое *сакэ*», *桃酒 момодзакэ* «персиковое *сакэ*», *甘酒 амадзакэ* «сладкое *сакэ*».

*花見 ханами* – «любование цветущей сакурой» хотя и не является официальным государственным праздником, несомненно, можно назвать одним из главных и значимых событий в жизни японцев на протяжении многих столетий. Конечно, неизменным атрибутом пикников *ханами* в кругу коллег, родственников и друзей по-прежнему остается *сакэ*. *酒が無くて何の己が桜かな* *сакэ га накутэ нан-но онорэ сакура ка на*. «Без *сакэ* и *ханами* теряет смысл» – гласит японская пословица.

5 мая японцы отмечают День детей, или «Праздник мальчиков». Самый известный атрибут Дня мальчиков *鯉幟 коинобори* – изображения карпов из бумаги или материи, которых вывешивают на шесте перед домом. Карпов должно быть столько, сколько в доме мальчиков. Раньше его праздновали в пятый день пятой луны по лунному календарю. Другие названия этого праздника *端午の節句 танго-но сэкку* «Праздник первого дня лошади» (день лошади приходился на пятый день пятой луны) и *菖蒲の節句 сё:бу-но сэкку* «Праздник ириса», поскольку примерно в это время цветут ирисы. Слово «ирис» *菖蒲 сё:бу* является омонимом слова «победа» – *勝負 сё:бу*, которое записывается другими иероглифами. Возможно, по этой причине с давних пор считают, что ирис олицетворяет самурайский дух и символизирует успех и здоровье, а амулеты из ириса наделяют мальчиков смелостью и мужеством.

Сакэ с измельченными листьями ириса, которое называется 菖蒲酒 *сё:бу дзакэ*, – неотъемлемый элемент праздника.

30 июня принято пить 夏越しの酒 *нацугоси-но сакэ* «летнее сакэ» – ритуальный напиток, помогающий «очиститься» от неприятностей, накопившихся за прошедшие полгода. В это время фермеры завершают посадки рисовых полей и могут немного отдохнуть. *Нацугоси-но сакэ* пьют с пожеланиями хорошего лета и обильного урожая осенью.

В конце эпохи *Хэйан* (794–1185) в Японии появился праздник, посвященный хризантемам. С 1211 г. его отмечали 9-го числа 9-го месяца по лунному календарю. Аристократы катались на лодках, украшенных хризантемами, пили напитки, приготовленные из этого цветка, любовались цветущими в садах хризантемами, слагая в их честь песни и стихи. В этот день также существовал ритуал преподнесения друг другу чашечек *сакэ* с лепестками этого цветка. Напиток назывался 菊見酒 *кикумисакэ* – «сакэ для любования хризантемой».

В наши дни празднование дня хризантем происходит 23 сентября, в день осеннего равноденствия. В «Праздник хризантем» принято пить 菊酒 *кикудзакэ* – сакэ с лепестками хризантем. Считается, что оно укрепляет иммунитет, предотвращает появление онкологических заболеваний, снижает холестерин и артериальное давление [14].

1 октября в Японии отмечают 日本酒の日 *нихон сю:-но хи* – День сакэ. День сакэ был учрежден в 1978 г. Центральным собранием профсоюза виноделов Японии в качестве профессионального праздника. Октябрь был выбран не случайно: это месяц сбора урожая риса, соответственно, у сакэваров начинается новый сезон производства сакэ.

Кроме того, двенадцать знаков китайского зодиакального календаря, каждый из которых представляет животное, традиционно используются в Японии для обозначения двенадцати месяцев года. 酉 *тори* «петух» – одиннадцатый знак зодиака соответствует октябрю. Примечательно, что иероглиф 酉 *тори* похож на сосуд, в древние имена он использовался для записи слова «сакэ» [15].

Без сакэ невозможно представить ни одну значимую церемонию – подписание контракта, победу на выборах или в спортивных соревнованиях, открытие магазина или фирмы, начало очередного чемпионата по борьбе сумо. Ритуал открывания бочек для сакэ называется 鏡開き *кагами бираки* – букв. «открытие зеркала». Несколько почетных гостей вскрывают крышку бочонка сакэ под радостные возгласы присутствующих. Круглая крышка символизирует зеркало, сакральным предмет, символ гармонии, с помощью которого Богиню Солнца Аматэрасу выманили из небесного грота. Сама церемония олицетворяет успешное начинание, единение всех присутствующих на торжественном мероприятии [16].

Сакэ – неотъемлемый атрибут японской свадьбы, исполняемой по синтоистскому обычаю. Во время бракосочетания жених и невеста по очереди отпивают священный напиток из трех плоских чашечек 杯 *сакадзуки* разного размера. Сакэ подносят жрицы *мико*. Маленькая чашечка символизирует прошлое, средняя – настоящее и большая – будущее новобрачных. При этом полагается сначала дважды прикоснуться губами к каждой чашке и сделать

глоток только на третий раз. Обряд трехкратного обмена чашками называется 三三九度 *сан сан ку до* – «трижды три – девять», он олицетворяет клятву верности, готовность делить радости и горести [17].

### Толерантное отношение к пьяным Японии

«Впервые попавшие в Японию иностранцы обычно удивляются тому, как много нетрезвых японцев встречается на улицах, они спят в транспорте не только в конце рабочей недели, но и вечером в будни. Японцы пьют много, но, во-первых, к выпивке там относятся весьма снисходительно, и, во-вторых, у них не принято открыто говорить о присущих им недостатках» – отмечает Т.М. Гуревич [18. С. 54–55].

Толерантное отношение к пьяным восходит к ритуальному характеру сакэ как напитка, предназначенного в дар богам. В древности жрицы-*мико* пили сакэ для того, чтобы входить в состояние транса и передавать божественную волю. До сих пор японцы считают, что «пьяный человек общается с богами».

В японской поэзии образ сакэ символизирует радость жизни. Подобно древнему поэту Омару Хайяму, воспевавшего вино, генерал-губернатор, царедворец и поэт Отомо Табито (718–783) посвятил сакэ тридцать песен.

О, пускай мне говорят  
О сокровищах святых, не имеющих цены,  
С чаркою одной,  
Где запенилось вино,  
Не сравнится ни одно!  
(*Отомо*, перевод А. Глускиной) [19. С. 637].

Людей непьющих Отомо презирает, называя «суемудрыми», «похожими на обезьян»:

До чего противны мне  
Те, что корчат мудрецов  
И вина совсем не пьют,  
Хорошо на них взгляни –  
Обезьянам впрямь сродни!  
(*Отомо*, перевод А. Глускиной) [Там же].

В поэзии Басё Мацуо (1644–1694) мотив вина обладает огромной семантической нагруженностью, он связан с природой и самой вечностью:

В чарку с вином,  
Ласточки, не уроните  
Глины комок.  
(*Басё*, перевод В. Марковой) [Там же. С. 747].  
Вишни у водопада...  
Тому, кто доброе любит вино,  
Снесу я в подарок ветку.  
(*Басё*, перевод В. Марковой) [20. С. 200].

Японские поэты, жившие в разное время, сходятся в одном: сакэ является одним из условий получения удовольствия, дает возможность почувствовать радость жизни:

Как хорошо,  
Загодя дров нарубив,

Ночь напролет  
Праздно лежать у костра  
С чаркой простого сакэ!

(Рёкан, перевод А. Долина) [19. С. 802].

В японской паремиологии пословицы о сакэ отражают амбивалентное отношение к алкоголю. «Напиток богов» может принести как пользу, так и вред: 酒は百薬の長 *сакэ ва хякуяку-но тё:* – «сакэ – царь всех лекарств», 酒は百薬の長 *сакэ ва хяку доку-но тё:* – «сакэ – худший яд».

Некоторые из них актуализируют полезные свойства сакэ: 酒は憂いを払う玉箒 *сакэ ва урэй о харау тамахахаки* букв. «сакэ – это метла, которая выметают все заботы»; «сакэ – панацея от всех бед». 酒に十の徳あり *сакэ ни то:но току ари* – «в сакэ есть десять достоинств». Употребление сакэ может пробудить творческие способности. 酒は詩を釣る針 *сакэ ва ута-о цуру хари* – «сакэ – это крючок для ловли стихов». Выпив сакэ, человек становится откровенным, не пытается скрыть свою истинную сущность: 酒は本心を表す *сакэ ва хонсин-о аравасу* – «сакэ проявляет истинный дух»; «когда пьешь сакэ, становишься откровенным».

В представлении японцев сакэ может принести вред, чрезмерное употребление этого напитка ни к чему хорошему не приводит. 一杯 人酒を飲み、二杯 酒、酒を飲み、三杯、酒、人を飲む *ути май хито сакэ-о ному, ни май сакэ сакэ-о ному, сан май сакэ хито-о ному* – «сначала человек пьет сакэ, потом сакэ пьет сакэ, а в конце сакэ пьет человека». 酒と朝寝は貧乏の近道 *сакэ то асанэ ва бимбо: но тикамити* – «пить сакэ и спать допоздна – это кратчайший путь к бедности».

## Заключение

Национальная кухня любого народа формируется под влиянием различных факторов: природно-географических особенностей местности, типа цивилизации, основополагающих культурных ценностей. Ее анализ позволяет приблизиться к пониманию более глобальных вопросов формирования идентичности, сохранения и трансляции культурного наследия, особенностей национального мышления. Благодаря своим семиотическим функциям еда может служить символом в различных жизненных ситуациях. Употребляя культурно значимые продукты, нация сохраняет свои корни. Таким образом, гастрономическая культура способствует сохранению национального самосознания, выявляет черты национального характера.

Сакэ в мировосприятии японцев – не просто алкогольный напиток, а часть культуры, традиций и тысячелетней истории. Вера в сакральный характер сакэ, убеждение в том, что напиток находится под защитой и покровительством божеств, уходит корнями в глубинный пласт древних мифов и легенд. Без сакэ невозможно представить ни одну значимую церемонию или событие в жизни японцев. Толерантное отношение к пьяным восходит к древним ритуалам.

Анализ примеров позволил эксплицировать духовную, сакральную значимость сакэ, сделать вывод о том, что с ним связаны представления, охватывающие всю сферу бытования человека: жизнь, смерть, работу, семью, связь поколений, смену сезонов. Обращение к литературным источникам и



японской фразеологии позволило существенно расширить базу исследования и выявить совокупность представлений о сакэ в мировидении носителей японского языка.

Таким образом, можно утверждать, что сакэ, выступая своеобразным маркером принадлежности к японской культуре, несет национально-культурную информацию, служит важнейшим средством осознания культурной идентичности.

### Литература

1. 神崎 宣武. 酒の日本文化 知っておきたいお酒の話 (Канадзак Норитаке. Японская культура сакэ. Что мы знаем о сакэ). 文庫判 : 2006. 256 p.
2. Молчанова Г.Г. Традиции гасики как отражение национальной и региональной идентичности // Вестник Московского университета. Сер. 19: Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2013. № 2. С. 9–19.
3. Изотова Н.Н. Сакэ как неотъемлемая часть культурного наследия Японии // Культура и цивилизация. 2019. Т. 9, № 4 А. С. 33–38.
4. Сандо Ацуко. Грибок кодзи и раритетное сакэ «Дзикон». 21.08.2018. URL: <https://www.nippon.com/ru/views/gu002012/> (дата обращения: 18.06. 2019).
5. 日本酒造組合中央会. (Официальный сайт центрального собрания сакэваров Японии). URL: <https://www.japansake.or.jp/sake/know/what/02.html> (дата обращения: 9.07. 2019).
6. Ермакова Л., Меццержаков А. Анналы Японии. Нихон сёки: в 2 т. Сер.: Литературные памятники Древней Японии. СПб. : Гиперион, 1997. 864 с.
7. Does Sake Really Have its Own God? // KURAND.14.08.2018. URL: <https://kurand.jp/en/19412/> (дата обращения: 9.10. 2019).
8. Смирнов С.И. (ред.). Боги, святилища, обряды Японии. Энциклопедия синто. Труды Института восточных культур и античности. Вып. 26. М. : РГГУ, 2010. 310 с.
9. 御神舩 / ごしんたい | 高千穂神楽. (Танцы кагура в Такатиho). URL: [https://www.pmiyazaki.com/takachiho/kagura\\_gosintai.htm](https://www.pmiyazaki.com/takachiho/kagura_gosintai.htm) (дата обращения: 10.07. 2019).
10. Гриценков Р.В. (составление и общая редакция). Кодзики. СПб. : Кристалл, 2000. 608 с. (Б-ка мировой лит. Восточная серия).
11. Элиаде М. Священное и мирское. URL: <https://litresp.ru/chitat/ru/Э/eliade-mircha/svyashchennoe-i-mirskoe/2> (дата обращения: 1.07.2019).
12. Изотова Н.Н. Борьба сумо как способ сохранения и трансляции культурных ценностей // Культура и искусство. 2018. № 7. С. 21–29. DOI: 10.7256/2454-0625.2018.7.26752. URL: [http://e-notabene.ru/pki/article\\_26752.html](http://e-notabene.ru/pki/article_26752.html) (дата обращения: 10.07.2019).
13. Маркарьян С.Б., Молодякова Э.В. Праздники в Японии: обычаи, обряды, социальные функции. М. : Наука, Главная редакция восточной литературы, 1990. 340 с.
14. Изотова Н.Н. Символика хризантемы в японской лингвокультуре // Культура и искусство. 2017. № 10. С. 40–48. DOI: 10.7256/2454-0625.2017.10.23577. URL: [https://nbpublish.com/library\\_read\\_article.php?id=23577](https://nbpublish.com/library_read_article.php?id=23577) (дата обращения: 11.07.2019).
15. 10月1日は「日本酒の日」 — その由来は？何をする行事？ | 日本酒専門 WEBメディア 「SAKETIMES」 (1 октября – День сакэ). URL: [https://jp.sake-times.com/knowledge/word/sake\\_sake\\_day](https://jp.sake-times.com/knowledge/word/sake_sake_day) (дата обращения: 10.07.2019).
16. Sake Barrel Ceremony “Kagami-Biraki” | GEKKEIKAN KYOTO SINCE 1637. URL: <http://www.gekkeikan.co.jp/english/sake/kagami-biraki.html> (дата обращения: 10.07. 2019).
17. 三三九度 (さんさんくど)とは – コトバンク. (Церемония «Трижды три – девять»). URL: <https://kotobank.jp/word/三三九度-277395> (дата обращения: 19.07. 2019).
18. Прокофьева И.Т., Карачкова Е.Ю. (ред.). Вкус Востока. Гастрономические традиции в истории, культуре и религиях народов Азии и Африки. М. : МГИМО-Университет, 2019. 639 с.
19. Библиотека Всемирной литературы. Классическая поэзия Индии, Китая, Кореи, Вьетнама, Японии. М. : Худ. лит., 1977. 926 с.
20. Бабочки полет. Японские трехстишия. М. : Летопись, 1998. 348 с.

**Nadezda N. Izotova**, Moscow State Institute of International Relations (University) of the Ministry of Foreign Affairs of the Russian Federation (Moscow, Russian Federation).  
E-mail: [izotova@list.ru](mailto:izotova@list.ru)

*Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo universiteta. Kul'turologiya i iskusstvovedeniye – Tomsk State University Journal of Cultural Studies and Art History, 2020, 39, pp. 22–32.*

DOI: 10.17223/22220836/39/3

# **DRINK OF THE GODS IN EVERYDAY AND HOLYDAY JAPANESE CULTURE**

**Keywords:** sake; Japan; sacred; Shinto rite; holiday.

The subject of research is sake – traditional Japanese alcoholic beverage. The purpose of the article is to determine the role of sake in Japanese culture, to identify the ideas, national stereotypes, and a system of values behind it. The relevance of the study is determined by the symbolic value of gastronomic culture as a means of identifying an ethnic group.

The national cuisine of any nation is formed under the influence of various factors: natural and geographical features of the area, type of civilization, and fundamental cultural values. Its analysis allows us to come closer to understanding more global issues of identity formation, preservation and translation of cultural heritage, and features of national thinking. Due to its semiotic functions, food can serve as a symbol in various life situations. Using a specific set of products endowed with cultural meaning, the nation retains its original features. Thus, gastronomic culture reveals traits of a national character and contributes to the preservation of cultural identity.

Sake is a ritual beverage with a thousand-year history, a concentrate of cultural meanings that identify a person and society in their inextricable relationship.

For centuries it has been part of the life of almost every person in Japan, has inspired forms of conduct and ways of thinking because of its importance in rites commemorating everything from birth to death. Sake is more than a drink taken to enjoy. It also serves a vital social purpose at the defining moments in life.

The author has analyzed sake as a sacred beverage, mentioned in the ancient Japanese Chronicles, showed its close connection with Shinto rituals, determined the role in the everyday and festive culture of the Japanese. Belief in the divine nature of sake is rooted in ancient myths and legends. Tolerant attitude towards the drunk in Japan also goes back to ancient rituals. Turning to literary sources and Japanese phraseology made it possible to significantly expand the research base and to reveal the totality of ideas about sake in the worldview of native Japanese speakers.

The main methods of work are conceptual and contextual analysis, lingvocultural commentary, implemented in the methods of classification and systematization of material.

Analysis of numerous examples made it possible to explicate the spiritual, sacred significance of sake, to conclude that in the Japanese worldview it is more than just an alcoholic drink, it is associated with ideas that encompass the entire sphere of a person's life: life, death, work, family, generational communication, change of seasons. As a cultural marker sake carries culturally significant information and serves as the most important means of understanding cultural identity.

## **References**

1. 神崎 宣武 (2006) 酒の日本文化 知っておきたいお酒の話 [Culture of Sake. The Story of Sake You Should Know]. 文庫判.
2. Molchanova, G.G. (2013) Gastic traditions as a reflection of national and regional identity. *Vestnik Moskovskogo universiteta, Seriya 19 Lingvistika i mezhkul'turnaya kommunikatsiya – Moscow State University Bulletin. Series 19. Linguistics and Intercultural Communication*. 2. pp. 9–19. (In Russian).
3. Izotova, N.N. (2019) Sake as an integral part of the cultural heritage of Japan. *Kul'tura i tsivilizatsiya – Culture and Civilization*. 9(4 A). pp. 33–38. (In Russian).
4. Sando Atsuko. (2018) *Nihonshu Now: How the Maker of Jikon Turned Mold into Gold*. 21st August. [Online] Available from: <https://www.nippon.com/ru/views/gu002012/> (Accessed: 18th June 2019).
5. *Japan Sake and Shochu Maker's Association*. (n.d.) Official website. [Online] Available from: <https://www.japansake.or.jp/sake/known/what/02.html> (Accessed: 9th July 2019).
6. Ermakova, L. & Meshcheryakov, A. (1997) *Annaly Yaponii. Nihon seki. V 2 t.* [Nihon Shoki. The Chronicles of Japan]. St.Petersburg: Giperion.
7. KURAND. (2018) Does Sake Really Have its Own God? 14th August. [Online] Available from: <https://kurand.jp/en/19412/> (Accessed: 8th July 2019).
8. Smirnov, S. I. (ed.) (2010) Bogi, svyatilishcha, obryady Yaponii. Entsiklopediya sinto [Japan: Gods, Shrines, Rites. Encyclopedia of Shinto]. *Trudy instituta vostochnykh kul'tur i antichnosti*. 26.

9. Anon. (n.d.) 御神躰 / ごしんたい / 高千穂神楽 [Go shintai dance. Takachiho's Yokagura night dance]. [Online] Available from: [https://www.pmiyazaki.com/takachiho/kagura\\_gosintai.htm](https://www.pmiyazaki.com/takachiho/kagura_gosintai.htm) (Accessed: 10th July 2019).
10. Grishchenkov, R.V. (ed.) (2000) *Kodziki* [Kojiki]. St. Petersburg: Kristall.
11. Eliade, M. (n.d.) *Svyashchennoe i mirskoe* [The Sacred and the Profane]. Translated from French. [Online] Available from: <https://litresp.ru/chitat/ru/Э/eliade-mircha/svyaschennoe-i-mirskoe/2> (Accessed: 1st July 2019).
12. Izotova, N.N. (2018) Sumo as a Means of Preservation and Transmissin of Cultural Values. *Kul'tura i iskusstvo – Culture and Art*. 7. pp. 21–29. (In Russian). DOI: 10.7256/2454-0625.2018.7.26752. [Online] Available from: [http://e-notabene.ru/pki/article\\_26752.html](http://e-notabene.ru/pki/article_26752.html) (Accessed: 10th July 2019).
13. Markaryan, S.B. & Molodyakova, E.V. (1990) *Prazdniki v Yaponii: obychai, obryady, sotsial'nye funktsii* [Holidays in Japan: Customs, ceremonies, social functions]. Moscow: Nauka.
14. Izotova, N.N. (2017) Chrysanthemum's Symbolic Meaning in Japanese Lingvoculture. *Kul'tura i iskusstvo – Culture and Art*. 10. pp. 40–48. (In Russian). DOI: 10.7256/2454-0625.2017.10.23577. [Online] Available from: [http://nbpublish.com/library\\_read\\_article.php?id=23577](http://nbpublish.com/library_read_article.php?id=23577) (Accessed: 11th July 2019).
15. Anon. (n.d.) 10月1日は「日本酒の日」 – その由来は？何をする行事？ | 日本酒専門WEBメディア「SAKETIMES」 [Sake Day 1st October. Origin. Events]. [Online] Available from: [https://jp.sake-times.com/knowledge/word/sake\\_sake\\_day](https://jp.sake-times.com/knowledge/word/sake_sake_day) (Accessed: 10th July 2019).
16. Anon. (n.d.) *Sake Barrel Ceremony “Kagami-Biraki”* | *GEKKEIKAN KYOTO SINCE 1637*. [Online] Available from: <http://www.gekkeikan.co.jp/english/sake/kagami-biraki.html> (Accessed: 10th July 2019).
17. Anon. (n.d.) 三三九度 (さんさんくど)とは – コトバンク [Three three nine times]. [Online] Available from: <https://kotobank.jp/word/三三九度-277395> (Accessed: 19th July 2019).
18. Prokofieva, I.T & Karachkova, E.Yu. (eds) (2019) *Vkus Vostoka. Gastronomicheskie traditsii v istorii, kul'ture i religiyakh narodov Azii i Afriki* [Taste of the East. Gastronomic traditions in the history, culture and religions of the peoples of Asia and Africa]. Moscow: MGIMO-Universitet.
19. Serrebryany, S. & Samasundaram, P. (eds) (1977) *Klassicheskaya poeziya Indii, Kitaya, Korei, V'etnama, Yaponii* [Classical poetry in India, China, Korea, Vietnam, Japan]. Moscow: Khudozhestvennaya literatura.
20. Markova, V.N. (ed.) (2003) *Babochki polet. Yaponskie trekhstish'ya* [Butterfly flight. Japanese tercets]. Translated from Japanese by V. Markova. Moscow: Letopis'.