

УДК 008

## Сакэ как неотъемлемая часть культурного наследия Японии

**Изотова Надежда Николаевна**

Кандидат культурологии,  
доцент кафедры японского, корейского, индонезийского и монгольского языков,  
Московский государственный институт международных отношений (университет)  
Министерства иностранных дел Российской Федерации,  
119454, Российская Федерация, Москва, просп. Вернадского, 76;  
e-mail: izotova@list.ru

### Аннотация

Цель данной работы – исследовать японский национальный напиток сакэ в историко-культурном аспекте. Актуальность исследования обусловлена растущим интересом к изучению японской национальной кухни *васеку*, прошедшей многовековую путь развития. В статье рассматривается этимология слова «сакэ», особое внимание уделяется представлениям о сакэ в мифах, легендах и древних литературных памятниках. Используя методы дефиниционного и контекстного анализа, лингвокультурологического комментария, автор описывает историю сакэ, что позволяет осмыслить процессы, происходящие в японской культурной традиции. На основании проведенного исследования делается вывод о том, что в мировосприятии японцев сакэ – это не просто алкогольный напиток, а своеобразный маркер принадлежности к самобытной культуре, культурный символ, способствующий передаче духовно-нравственных ценностей от одного поколения другому.

### Для цитирования в научных исследованиях

Изотова Н.Н. Сакэ как неотъемлемая часть культурного наследия Японии // Культура и цивилизация. 2019. Том 9. № 4А. С. 33-38.

### Ключевые слова

Сакэ, рис, японская кухня, этимология, Кодзики, Харима-фудоки, мифы и легенды, история, культура.

## Введение

Национально-культурные особенности гастрономической культуры любого народа определяются природными и географическими условиями, религиозными предписаниями, основополагающими культурными ценностями. Г.Г. Молчанова обращает внимание на свойство еды служить показателем «общего уровня цивилизованности народа региона, его таланта, оригинальности и особенности национального мышления, уровня приспособленности к природным условиям среды обитания» [Молчанова, 2013, 9]. Г.Д. Гачев называет пищу посредником «между нашей внутренней жизнью и наружным окружающим миром, между большим макрокосмосом вокруг человека и его микрокосмосом» [Гачев, 2008, 64]. Е.Ю. Карачкова и И.Т. Прокофьева, рассматривая семиотические функции еды, подчеркивают: «Некоторые блюда и напитки настолько тесно ассоциируются в сознании людей с теми или иными праздниками, что воспринимаются как их символы, без присутствия которых на столе празднование покажется неполноценным или “неправильным”» [Прокофьева, Карачкова, 2019, 43].

Исследование пищевых предпочтений, традиций застолья, ритуалов и обычаев, связанных с едой, позволяет выйти за пределы понимания пищи как элемента материальной культуры, основной витальной потребности человека и рассмотреть ее как особую семиотическую систему, культурный код, влияющий на формирование национальной идентичности.

## Этимология слова «сакэ»

В декабре 2013 г. на конференции ЮНЕСКО, которая проходила в Баку, было принято решение о включении японской национальной кулинарии и ее традиций в Список нематериального культурного наследия [「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されました!, www].

Традиционную кухню *васеку* невозможно представить без национального японского напитка 酒 *сакэ*, или 二本酒 *нихонсю* – «японское сакэ», как его называют в Японии. Сакэ изготавливают из риса, основного продукта питания японцев. О значимости риса в жизни японцев говорит тот факт, что слово, обозначающее вареный рис ご飯 *гохан*, синонимично понятию «еда», слово «сакэ» обозначает любой алкогольный напиток.

Существуют различные толкования этимологии слова «сакэ». Согласно одной из версий, сакэ происходит от выражения 栄水 *сакаэмидзу* – «вода процветания». *Сакаэмидзу* трансформировалось в *サカエ сакаэ*, затем в *サケエ сакэ* и наконец в *サケ сакэ*.

Истоки слова «сакэ» также связывают со словосочетанием 栄えのキ *сакаэ – но ки* «священное сакэ для процветания»: 栄え *сакаэ* – «процветание», *ки ки* – часть слова 大神酒 *омики* – «священное сакэ». Со временем 栄えのキ *сакаэ-но ки* превратилось в *サカエノケ сакаэ-но кэ*, *サカエケ сакаэкэ*, *サケケ сакэкэ* и затем *サケ сакэ*.

Согласно другой гипотезе, сакэ происходит от устаревшего слова クシ *куси* – «странный, удивительный». Фрукты, упавшие в углубление в дереве или камне, выделяли сок, который подвергался естественному брожению. Человек, выпивший такой сок, приходил в приподнятое расположение духа. Это казалось удивительным. Поэтому перебродивший алкогольный напиток из фруктов японцы стали называть *куси*. Божество сакэ зовут *Кусиноками* クシの神 (久志能加美、久斯神), что позволяет сделать вывод о том, что вместо слова *куси*, обозначавшего фруктовый алкогольный напиток, стали употреблять слово *сакэ* [お酒の豆知識 ~ お酒の名前の由来, www].

Более вероятным представляется другое предположение, согласно которому слово *сакэ* уходит корнями в глагол *さける сакэру* – «избегать». Японцы верили, что сакэ обладает целебными свойствами, помогает избежать простуды. Недаром старинная японская пословица гласит: *酒は百薬の長 сакэ ва хякюяку-но те* – «Сакэ – лучшее из ста лекарств».

### Сакэ в японской мифологии и литературных памятниках

Упоминания о сакэ можно найти в древних литературных памятниках Японии. В «Записях о деяниях древности» *Кодзюки* VIII в., сохранивших мифы и предания древней Японии, рассказывается о том, как брат богини солнца Аматаэрасу бог ветра Сусано-но-микото победил восьмиглавого змея. Суса-но-но-микото приказал: «Вы восьмижды очищенное сакэ сварите, а еще кругом ограду возведите, в той ограде восемь ворот откройте, у каждого ворот помост сплетите, на каждый тот помост бочонок для сакэ поместите, в каждый бочонок того восьмижды очищенного сакэ полным-полно налейте и ждите». Змей напился сакэ и уснул, и Сусано разрубил его на мелкие кусочки.

В историко-географических описаниях древней Японии первой половины VIII в. *Харима-Фудоки* упоминается история горного поля Сакаи уезда Ийбо: «Царь Хомуда построил дворец в селе Оякэ, вырыл колодец на этом поле и возвел помещение для выгонки сакэ, поэтому поле и называли Сакаи» [Конрад, 1969, 87]. Из описаний уезда Така можно узнать о «колдовском сакэ», которое употреблялось в религиозных обрядах для выяснения воли богов. «Пребывавшая здесь богиня по имени Митинусихимэ, не имея мужа, родила сына. Когда она собралась варить колдовское сакэ, то возделала рисовое поле в семь токуро, и на этом поле в семь дней и семь ночей созрел рис. Она сварила сакэ, созвала всех богов и повелела сыну обнести [богов] этим сакэ. Ребенок сразу направился к богу Амэномахитоцу и преподнес [ему сакэ]. Таким образом узнали его отца» [Там же, 101].

О целебных свойствах сакэ повествуют древние японские легенды. В сказании «Белое сакэ Седзе» рассказывается о морских чудовищах «с длинными красными волосами и розовой кожей цвета цветущей вишни, с набедренной повязкой из зеленых морских водорослей» [Дэвис, 2008, 199], больших любителей выпить священного белого сакэ в больших количествах. Согласно легенде, белое сакэ возвращает людям молодость и продлевает годы жизни, а Седзе дает бессмертие. Коюри, сын умирающего отца Юринэ, хочет исполнить его последнюю волю – выпить чашку сакэ. Юринэ встречает на берегу красноволосых существ, и те делятся с ним своим напитком: «Старик жадно выпил сакэ. – Принеси еще! – воскликнул старик. – Это не простое вино. Оно дает мне силы. Я чувствую, как новая жизнь потекла по моим старым венам. Итак, Коюри вернулся на берег моря, и красноволосые существа снова охотно поделились с ним сакэ, они снабдили его напитком на пять дней, и к концу пятого дня Юринэ поправился» [Там же].

### История сакэ

Считается, что 5000 лет назад в эпоху *Дземон* (14 000-400 гг. до н. э.) жители японских островов могли готовить алкогольные напитки. Разумеется, это было не сакэ, а перебродивший фруктовый сок.

Датой рождения японской кухни принято считать период начала возделывания риса. На японский архипелаг культура рисоводства пришла из Китая через Корею примерно 2500 лет

назад. Выращивая рис, древние японцы научились делать из него алкогольный напиток, используя испытанный на других зерновых культурах «жвачный» способ: нагретый рис тщательно пережевывали и выплевывали в кувшин. В рисовую жвачку добавляли воду, начинался процесс брожения, и получалось сакэ [Альшевский, 2017, 43]. Прототип сакэ назывался 口嚙みの酒 *кутиками но сакэ*: 口 – кути «рот», 嚙む *каму* – «жевать».

В китайских исторических хрониках III в. сохранились сведения о том, что японцы любят сакэ и у них существует обычай собираться, чтобы пить сакэ, когда оплакивают мертвых [Appeal, www].

В 947 г. был составлен свод *Энгисики* – «Свод обрядов периода Энги», в котором были подробно описаны способы приготовления сакэ. Правом изготовления сакэ обладали только члены императорской семьи. При дворе было создано специальное ведомство 造酒司 *Мики-но цукаса*, которое занималась производством сакэ для нужд императорского двора и церемониального использования. В те времена в основных чертах сложилась технология, применяемая для производства сакэ с помощью плесневой культуры 麴 *ко:дзи* (*Aspergillus oryzae*), которая используется в наши дни [日本酒造り専門の役職、造酒司 (みきのつかさ) とは?, www].

В эпоху Хэйан (794-1185 гг.) сакэ начали варить в синтоистских и буддийских храмах. В эпоху Камакура (1185-1333 гг.) и Муромати (1333-1573 гг.), когда столицей страны был город Киото, в средневековой Японии бурно развивалась торговля и сакэ стало свободно продаваться. Производство перестало быть прерогативой императорского двора и монастырей, появились 酒蔵 *сакакура*: 酒 – сакэ, 蔵 – склад. Так назывались сакэварни, в которых производили и хранили сакэ. Некоторые из них уже тогда стали крупными предприятиями. Конкуренция между ними благотворно сказалась на технологиях и качестве продукта. Основная методика производства сакэ сложилась примерно в XVI в.: была изобретена техника 火入れ *хиурэ* – прототип пастеризации, когда сакэ переливали в чан и нагревали до 64°C. Хроники эпохи Муромати свидетельствуют, что процесс пастеризации использовался при изготовлении сакэ за несколько столетий до рождения Луи Пастера.

На эпоху Эдо (1600-1868 гг.) пришелся расцвет производства сакэ. Центром его производства стал район Кинки. Там находились две древние столицы Японии – Киото и Нара, важный торговый и индустриальный центр страны город Осака. Первое время сакэ изготавливали в зимние месяцы, которые считались наиболее благоприятными для процесса ферментации. Его заливали в бочки из древесины криптомерии и перевозили в различные районы страны. Как отмечает А.Н. Мещеряков, «особенно чистым и дорогим считалось сакэ, которое проделало путь от знаменитых винокурен района Осака до Эдо (Токио). За время путешествия на лошадаках и морем оно хорошенько взбалтывалось и приобретало особый аромат» [Мещеряков, 2008, 428].

В 1904 г. Министерство финансов Японии учредило Научно-исследовательский институт сакэделия (酒類総合研究所), который внес важный вклад в совершенствование технологий производства сакэ, создания элитных сортов этого алкогольного напитка. В дальнейшем в процессе изготовления сакэ стали использоваться вертикальные рисошлифовальные машины, эмалированные чаны, совершенствовались отбор и культивирование дрожжевых культур [The story of sake, www].

В наши дни, как и сотни лет назад, японские сакэвары, сохраняя древние традиции, стремятся улучшить тонкий вкус и аромат этого самобытного напитка.

## Заклучение

На протяжении столетий сакэ было частью повседневной жизни жителей архипелага, служило способом культурной идентификации. До сих пор многие японцы верят, что этот напиток освящен богами. Сакральное отношение к сакэ обусловлено его ритуальным характером. Изначально этот напиток предназначался божествам, чтобы задобрить их и обеспечить обильный урожай на период возделывания риса. До сих пор многие синтоистские обряды и фестивали не обходятся без сакэ. В особо важных и торжественных случаях жизни японцы отдают предпочтение именно этому самобытному напитку. Сакэ для японцев – больше, чем просто алкогольный напиток, это своеобразный культурный символ, актуализирующий традиции, обычаи, ритуалы, нормы поведения и образ мышления, национально-культурные особенности эстетики и гастрономической культуры.

## Библиография

1. Альшевский А. Сказание о сакэ. Истоки самобытности японцев. М.: Издательские решения, 2017. 230 с.
2. Гачев Г.Д. Ментальности народов мира. М.: Эксмо, 2008. 544 с.
3. Грищенко Р.В. (сост.) Кодзики. СПб.: Кристалл, 2000. 608 с.
4. Конрад Н.И. (отв. ред.) Древние фудоки (Хитати, Харима, Бунго, Хидзэн). М.: Наука, 1969. 341 с.
5. Мещеряков А.Н. Книга японских символов. Книга японских обыкновений. М.: Наталис, 2008. 556 с.
6. Молчанова Г.Г. Традиции гасики как отражение национальной и региональной идентичности // Вестник Московского университета. Серия 19: Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2013. № 2. С. 9-19.
7. 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.
8. Дэвис Х. Мифы и легенды Японии. М.: Центрполиграф, 2008. 379 с.
9. Appeal. URL: <http://www.japansake.or.jp/sake/english/howto/appeal.html>
10. The story of sake. URL: [https://www.nrrib.go.jp/English/sake/pdf/SakeNo01\\_en.pdf#search=%27history+of+sake%27](https://www.nrrib.go.jp/English/sake/pdf/SakeNo01_en.pdf#search=%27history+of+sake%27)
11. 「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されました！ URL: <http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/>
12. お酒の豆知識～お酒の名前の由来. URL: <http://www.bic-osake.com/mame/mame/seisyu.shtml>
13. 日本酒造り専門の役職、造酒司（みきのつかさ）とは？ URL: [https://jp.sake-times.com/knowledge/word/sake\\_mikinotsukas](https://jp.sake-times.com/knowledge/word/sake_mikinotsukas)

## Sake as an integral part of the cultural heritage of Japan

**Nadezhda N. Izotova**

PhD in Cultural Studies,  
Associate Professor at the Department of the Japanese, Korean, Indonesian and Mongolian languages,  
Moscow State Institute of International Relations (University)  
of the Ministry of Foreign Affairs of the Russian Federation,  
119454, 76, Vernadskogo av., Moscow, Russian Federation;  
e-mail: izotova@list.ru

### Abstract

The article aims to study sake, a traditional alcoholic beverage, in Japan in historical and cultural aspects. The research methodology is based on the diachronic method, definitional and contextual analysis, linguocultural approach. The article points out that the research on food preferences, traditions, rituals and customs, associated with food, allows researchers to go beyond understanding

food as an element of material culture, one of the basic vital human needs and to view it as a special semiotic system, a cultural code that influences the formation of national identity. The author of the article pays attention to the fact that sake has played a central role in Japanese life and culture for the past 2,000 years and concludes that sake is such an integral part of the Japanese life and tradition that having some knowledge of it can add to one's understanding of Japanese history, culture, and society. Sake is considered to be a unique cultural phenomenon, an important component of national identity. For centuries it has been part of the life of almost every person in Japan. Sake is more than a drink because it also serves a vital social purpose of defining the most important moments in Japanese life.

### For citation

Izotova N.N. (2019) Sake kak neot'emlemaya chast' kul'turnogo naslediya Yaponii [Sake as an integral part of the cultural heritage of Japan]. *Kul'tura i tsivilizatsiya* [Culture and Civilization], 9 (4A), pp. 33-38.

### Keywords

Sake, rice, Japanese cuisine, etymology, Kojiki, Harima Fudoki, myths and legends, history, culture.

## References

1. Al'shevskii A. (2017) *Skazanie o sake. Istoki samobytnosti yapontsev* [The story of sake. The origins of the identity of the Japanese]. Moscow: Izdatel'skie resheniya Publ.
2. *Appeal*. Available at: <http://www.japansake.or.jp/sake/english/howto/appeal.html> [Accessed 20/06/19].
3. Davis H. (1992) *Myths and legends of Japan*. Dover Publications. (Russ. ed.: Davis H. (2008) *Mify i legendy Yaponii*. Moscow: Tsentrpoligraf Publ.)
4. Gachev G.D. (2008) *Mental'nosti narodov mira* [Mentalities of the peoples of the world]. Moscow: Eksmo Publ.
5. Grishchenkov R.V. (comp.) (2000) *Kodziki* [Kojiki]. St. Petersburg: Kristall Publ.
6. Konrad N.I. (ed.) (1969) *Drevnie fudoki (Khitati, Kharima, Bungo, Khidzen)* [Ancient Fudoki (Hitachi, Harima, Bungo, Hizen)]. Moscow: Nauka Publ.
7. Meshcheryakov A.N. (2008) *Kniga yaponskikh simvolov. Kniga yaponskikh obyknovenii* [The book of Japanese symbols. The book of Japanese customs]. Moscow: Natalis Publ.
8. Molchanova G.G. (2013) Traditsii gastiki kak otrazhenie natsional'noi i regional'noi identichnosti [Gastic traditions as a reflection of national and regional identity]. *Vestnik Moskovskogo universiteta. Seriya 19: Lingvistika i mezhkul'turnaya kommunikatsiya* [Bulletin of Moscow University. Series 19: Linguistics and intercultural communication], 2, pp. 9-19.
9. Prokof'eva I.T., Karachkova E.Yu. (eds.) (2019) *Vkus Vostoka. Gastronomicheskie traditsii v istorii, kul'ture i religiyakh narodov Azii i Afriki* [The taste of the East. Gastronomic traditions in the history, culture and religions of the peoples of Asia and Africa]. Moscow: MGIMO-University.
10. *The story of sake*. Available at: [https://www.nrib.go.jp/English/sake/pdf/SakeNo01\\_en.pdf#search=%27history+of+sake%27](https://www.nrib.go.jp/English/sake/pdf/SakeNo01_en.pdf#search=%27history+of+sake%27) [Accessed 20/06/19].
11. 「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されました！ Available at: <http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/> [Accessed 20/06/19].
12. お酒の豆知識～お酒の名前の由来. Available at: <http://www.bic-osake.com/mame/mame/seisyu.shtml> [Accessed 20/06/19].
13. 日本酒造り専門の役職、造酒司（みきのつかさ）とは？ Available at: [https://jp.sake-times.com/knowledge/word/sake\\_mikinotsukas](https://jp.sake-times.com/knowledge/word/sake_mikinotsukas) [Accessed 20/06/19].