
Народы мира

ЯПОНИЦЫ



Издательство АСТ
Москва

УДК 94(450)
ББК 63.51
Я70

Художественное оформление *Андрея и Екатерины Фerez*

Хасэгава Мамору
Я70 Японцы: Дети богини / Хасэгава Мамору. —
Москва : Издательство АСТ, 2025. — 384 с.; илл.
(Народы мира)

ISBN 978-5-17-176861-4

Японцы, жители Страны Восходящего Солнца — такие далекие и загадочные, непонятные и совсем непохожие на нас, соседи, но не друзья, партнеры-непартнеры. Про них существует столько мифов, стереотипов, штампов, просто досужих домыслов и вымыслов.

А знаем ли мы на самом деле, кто такие японцы, чем они живут, как видят мир и свое место в нем, что считают важным и неважным? Способны ли мы понять душу этого народа?

Представленная вашему вниманию книга — попытка ответить на эти вопросы. Конечно, далеко не первая. Многие замечательные люди, выдающиеся ученые, бесстрашные исследователи, деятели культуры пытались рассказать нам о японцах, об уникальности этой нации. Но это всегда был взгляд со стороны. А недаром же японцы говорят: «Чтобы понимать японский язык, нужно думать по-японски». Это вполне справедливо и в отношении японцев. То есть, чтобы в полной мере понять представителя этой нации, нужно быть им или хотя бы родиться и вырасти там. Но все-таки мы постараемся это сделать.

В книге вы прочтете о том, как сформировалась японская нация и чем она уникальна, узнаете много интересного о японской истории, культуре, менталитете, даже «запретных» его сторонах, о том, в каких отношениях японцы с миром и самими собой и что значит для них на самом деле гора Фудзияма.

Издание проиллюстрировано оригинальными гравюрами и картинами японских художников XVII–XIX веков.

УДК 94(450)
ББК 63.51

ISBN 978-5-17-176861-4

© Хасэгава Мамору, 2025
© Издательство АСТ, 2025

*Истинная сила травы познается
при сильном ветре.*
Японская пословица



ДЕСЯТЬ САМЫХ ИЗВЕСТНЫХ ЯПОНЦЕВ



- 1 ДЗИММУ (711–585 до н. э.) — легендарный основатель и первый император Японии; считается праправнуком богини Солнца Аматэрасу-о-миками, возглавляющей пантеон синтоистских божеств-ками.
- 2 ЁСИДА САОРИ (1982) — выдающаяся спортсменка, борец вольного стиля, трехкратная олимпийская чемпионка (2004, 2008 и 2012) и тринадцатикратная чемпионка мира, лауреат престижной государственной премии Народного Почета (2012).
- 3 КУРОСАВА АКИРА (1910–1998) — известный кинорежиссер и сценарист, выдающийся деятель мирового кинематографа, прославившийся самурайскими фильмами («Расёмон», «Семь самураев», «Трон в крови», «Тень воина» и др.).
- 4 МИСОРА ХИБАРИ (настоящее имя — Като Кадзуэ; 1937–1989) — знаменитая певица и киноактриса, считающаяся одной из величайших певиц в истории Японии, лауреат премии Народного Почета «за искреннюю преданность песне, приносящей людям мечты и надежды» (1989).
- 5 МУРАКАМИ ХАРУКИ (1949) — известный писатель, автор бестселлеров «Охота на овец» (1982), «Норвежский лес» (1987), «Хроники

заводной птицы» (1994–1995), «Кафка на пляже» (2002) и «1Q84» (2009–2010), переведенных более чем на 50 языков мира.

- 6 ОДА НОБУНАГА (1534–1582) — военно-политический лидер периода Сэнгоку («Эпохи воюющих провинций»), посвятивший свою жизнь объединению страны; считается одним из наиболее выдающихся самураев в японской истории.
- 7 ОНО ЙОКО (1933) — известная художница и певица, представитель авангарда, вдова и творческий партнер Джона Леннона (в частности — соавтор известной песни Imagine из одноименного альбома 1971 года).
- 8 САЙГО ТАКАМОРИ (1828–1877) — военно-политический лидер, один из «Трех великих героев» эпохи Реставрации Мэйдзи, известный как Последний самурай.
- 9 ТОКУГАВА ИЭЯСУ (1543–1616) — основатель третьего и последнего сёгуната Токугава, ближайший сподвижник и последователь Оды Нобунаги, завершивший начатое им объединение Японии.
- 10 ЮКАВА ХИДЭКИ (1907–1981) — выдающийся физик-теоретик, предсказавший существование мезонов и внесший большой вклад в изучение природы ядерных сил; первый японец, ставший лауреатом Нобелевской премии (1949).





ДЕСЯТЬ САМЫХ ИЗВЕСТНЫХ ДОСТИЖЕНИЙ (НАЦИОНАЛЬНЫХ КАЧЕСТВ) ЯПОНЦЕВ

- 1 Создание Японской империи.
- 2 Умение приспосабливать все заимствованное у других народов к японским условиям и традициям.
- 3 Выработка понятия «гири» («чувства долга»), в рамках которого моральная необходимость заставляет человека действовать вопреки собственным желаниям или интересам.
- 4 Принятие в качестве основополагающего национального принципа стремления к достижению совершенства во всех начинаниях.
- 5 Склонность к опоре на собственные силы и ресурсы, без надежд на помощь извне.
- 6 Возвеличивание приоритета достоинства над выгодами.

- 7 Готовность жертвовать малым во имя чего-то большого.
- 8 Создание концепции «японской вежливости», смысл которой заключается в том, чтобы создавать максимально комфортные условия для окружающих.
- 9 Выработка приоритета коллективного над индивидуальным; японцы — командная нация, и в этом их сила.
- 10 Возвышение скромности над иными достоинствами, поскольку это качество побуждает к самосовершенствованию лучше прочих.



ДЕСЯТЬ САМЫХ ИЗВЕСТНЫХ ЯПОНСКИХ БЛЮД



- 1** **МИСОСИРУ** — название блюда переводится как «суп с мисо», а «мисо» — это продукт брожения соевых бобов, зерен риса или пшеницы. Наибольшей популярностью пользуется рисовый мисо. Мисосиру — вкусный суп, но его нужно «раскушать», ведь изысканное не открывается сразу.
- 2** **МОТИ** — лепешки из клейкой рисовой пасты, которая носит такое же название. В моти можно добавлять любую начинку, вплоть до мороженого, а поджаренный моти будет хорош не только сам по себе, но и в супе. Кинако моти — рисовые лепешки, покрытые обжаренной соевой мукой кинако и подслащенные сахаром, японцы едят при встрече Нового года, поскольку это блюдо приносит удачу.
- 3** **ОНИГИРИ** — возьмите то, что вы любите, начиная от маринованных овощей до икры минтая, оберните это рисом, заверните в лист сушеных водорослей нори, и у вас получится онигири, вкусная и сытная еда, которую можно брать в дорогу или на работу. Название «онигири» происходит от глагола «нигиру» — «сжимать», «прессовать», но слишком усердствовать со сжиманием не следует, чтобы не затруднять доступ к начинке.

- 4 РАМЭН — сварите пшеничную лапшу в наваристом бульоне (мясном, курином, рыбном или с добавлением мисо), добавьте в котел все, чего не жаль, и вы получите сытное и вкусное блюдо, которое знатоки предпочитают всем прочим, ведь рамэн можно считать олицетворением японского национального характера, в котором многогранность сочетается с простотой и практичностью.
- 5 САСИМИ — это старинное блюдо считается в Японии одним из самых изысканных, несмотря на свою простоту. Сырую рыбу или сырое мясо нарезают тонкими ломтиками и едят с соевым соусом и разными приправами.
- 6 СУСИ — в стародавние времена для того чтобы доставить скоропортящуюся рыбу с побережья в глубинные районы, ее посыпали солью, смешивали с рисом и на некоторое время помещали под пресс. В результате получались примитивные «консервы». Принцип упаковки рыбы в рис был перенят кулинарами, которые наряду с рыбой использовали различные морепродукты и прочие ингредиенты, вплоть до маринованных овощей и омлета.
- 7 СЯБУ-СЯБУ — название этого горячего блюда образовано от японского звукоподражательного слова, аналогичного русскому «буль-буль». Люди садятся за стол и готовят в кипящем бульоне кусочки мяса, овощей или грибов. Ценность сябу-сябу заключается как в поливариантности вкусов, так и в общении, сплавивающем людей.

8 ТАКОЯКИ — шарики из яичного теста с начинкой из отварного осьминога с овощами крайне любимы практичными японцами, ведь это недорого, сытно и очень по-японски — за внешней простотой могут скрываться изысканные смыслы, то есть вкусы.

9 ТЭМПУРА — название этого блюда происходит от слова «темпора» («времена»), которым португальские миссионеры-иезуиты обозначали время поста, когда можно было есть рыбу и прочие морепродукты, овощи и фрукты, но не мясо. «Постные» ингредиенты, обжаренные в кляре, стали одним из главных блюд японской кухни. Лучшим гарниром к нему считается тонко нарезанный дайкон с соевым соусом и васаби.

10 ТЭРИЯКИ — традиционный японский способ обжарки. Это слово обозначает «жареный до блеска», что полностью соответствует внешнему виду блюда, которому глазурь из соевого соуса, рисового вина мирин и сахара придает не только блеск, но и уникальный, неповторимый вкус.





ВМЕСТО ПРЕДИСЛОВИЯ

Эта книга написана японцем для иностранцев. Японцам нет нужды читать ее, поскольку они и так все знают, ведь они — японцы, и этим все сказано. Нужно ли объяснять цветку, что он — цветок, а пчеле, что она — пчела? Наверяд ли, ведь каждый знает о себе больше, чем известно другим. Но ведь порой так хочется узнать и о других побольше, ознакомиться с их внутренним миром, проникнуть в их сокровенные тайны, взглянуть на их жизнь изнутри...

Мифы очень часто расходятся с реальностью. Возьмем самый простой пример. Люди из других стран¹ любят порассуждать о могуществе японских гангстеров-якудза², сопровождая свои рассуждения различными домыслами и вымыслами. Секрет могущества якудза весьма прост — японские гангстеры никогда не позволяют себе обижать простых людей, не связанных с криминалом. Более того — кодекс якудза предписывает бороться за справедливость, защищая права и интересы слабых. В якудза японцы видят благородных защитников и справедливых вершителей, а не преступников, презираемых честными людьми.

Или другой пример — весьма распространенное на Западе³ мнение о том, что японцы превы-

¹ Официально-вежливое название иностранцев в Японии. (*Здесь и далее — Прим. перев.*)

² Якудза — форма организованной преступности в Японии, японская мафия.

³ Термины «Запад» и «Западные страны» используются японцами для обозначения всех стран, не входящих в орбиту китайской культуры.

ше всего ценят простоту. Но все не так, и это может подтвердить хотя бы старое изречение, гласящее, что «соленый рис вкуснее несоленого». Японцы ценят не простоту, а то изысканное и утонченное, что может (может, но не должно!) скрываться под покровами простоты. «Прозревайте суть, — как сказал мудрый Куя¹, — и вам откроется истина».

Прозревайте суть. Не сосредотачивайте внимание на внешнем, а стремитесь проникнуть в природу вещей и потаенные законы, которые управляют миром... Миром и Японией. В книге, которую вы начали читать, будут раскрыты не только тайны японского народа, но и дано истинное представление о нем. «В пути нужен попутчик, в жизни — друг», — говорят японцы. Хочется верить, что эта книга станет для вас и попутчиком, и другом.

Там, где это возможно, автор старался отходить от тематической разбивки, чтобы книга, которую вы начали читать, не напоминала учебник или научное руководство. Никто не собирается никого учить и уж тем более поучать, мы просто беседуем, как беседуют друзья, собравшиеся вечером за столом, чтобы выпить саке и поесть сябу-сябу. Беседа течет сама собой, одна тема сменяет другую, иногда в разговоре случаются неожиданные повороты, но все происходит крайне непринужденно... Непринужденностью и ценно общение между друзьями. А если все вдруг замолкнет, то кто-то посмотрит в окно и вспомнит подходящее к моменту стихотворение. Например, такое:

¹ Куя (903–972) — известный религиозный деятель, основатель буддийской школы Куя.

*«Туман весенний, для чего ты скрыл
Цветы вишневые, что ныне облетают
На склонах гор?
Не только блеск нам мил,
И увяданья миг достоин восхищенья!»¹*

Другой ответит:

*«Лишь там, где опадает вишни цвет,
Хоть и весна, но в воздухе летают
Снежинки белые...
Но только этот снег
Не так легко, как настоящий, тает!»²*

И беседа снова зажурчит неспешным ручейком под аккомпанемент кипящей воды...



¹ Ки-но Цураюки. «Туман весенний, для чего ты скрыл...» (Перевод А.Е. Глускиной).

² Соку-хоси. «Лишь там, где опадает вишни цвет...» (Перевод А.Е. Глускиной).

Ямабэ Акахито
ОДА ГОРЕ ФУДЗИ
(первая половина VIII века)

*«И вот, когда я поднял взор
К далеким небесам,
Она, сверкая белизной,
Предстала в вышине.
И солнца полуденный луч
Вдруг потерял свой блеск,
И ночью яркий свет луны
Сиять нам перестал.
И только плыли облака
В великой тишине,
И, забывая счет времен,
Снег падал с вышины.
Из уст в уста пойдет рассказ
О красоте твоей,
Из уст в уста, из века в век,
Высокая вершина Фудзи!»*

