

DOI: 10.55105/2500-2872-2023-2-57-72

Буддийская кухня *футя рё:ри* в Японии: от традиционной кулинарии китайских монахов О:баку-дзэн до наших дней

А.П. Лугавцова

Аннотация. В статье рассматриваются буддийская вегетарианская кухня дзэнской школы О:баку – *футя рё:ри* – и ее история в Японии от зарождения в Нагасаки в среде китайских монахов до наших дней. Школа О:баку, третье направление японского дзэн-буддизма после Риндзай и Со:то:, появилась на Японских островах в период Токугава (1603–1868) благодаря прибытию китайских эмигрантов во главе с Ингэн Рю:ки (1592–1673) на острова в 1654 г. Несмотря на то, что в буддийском сообществе Японии О:баку не произвела существенной революции, ритуальная, бытовая и культурная стороны учения, пронизанные новизной и инаковостью, представляли в глазах японцев особый интерес, поскольку давали возможность прикоснуться к иной цивилизации, и значительно повлияли на складывание уникального облика эпохи Эдо. Это относится и к кухне *футя рё:ри*, которая, будучи частью буддийского учения, придерживалась тех же базовых принципов, что и японская буддийская кухня *сё:дзин рё:ри*, однако имела самобытные особенности, относящиеся как к меню, так и к церемониалу, сохранившиеся и сейчас, спустя три с лишним столетия.

В исследовании описываются истоки *футя рё:ри* в Японии в ее связи с учением О:баку-дзэн, ее традиционные черты, ставшие ключевыми характеристиками, а также ассимиляция *футя рё:ри* с инокультурной средой. Особое внимание уделяется описанию изначального меню, цветового, вкусового и методологического символизма кухни, правил подачи блюд *футя рё:ри*, которые, наряду с очевидными послаблениями в рационе (обильному использованию масла и крахмала кудзу), отличали ее от *сё:дзин рё:ри*. Автор делает вывод, что кулинария монахов О:баку привнесла в рацион японцев значительное количество новшеств, начиная от знакомства с фасолью, ростками бамбука, корнями лотоса, популяризацией альтернативной *тя-но ю* чайной традиции, и заканчивая введением в пищу новых вариаций уже привычных кушаний. В настоящее время *футя рё:ри*, обогатившуюся местными элементами, готовят не только в храмах О:баку, но и в светских ресторанах за пределами монастырских стен, и оценить вкус и гармонию вековых традиций двух стран и современных идей может любой гость, интересующийся вегетарианской кухней.

Ключевые слова: Япония, период Токугава, буддизм, О:баку, дзэн, кухня, *футя рё:ри*, *сё:дзин рё:ри*.

Автор: Лугавцова Алёна Петровна, кандидат исторических наук, младший научный сотрудник отдела философии, культурологии и религиоведения, Институт монголоведения, буддологии и тибетологии Сибирского отделения Российской академии наук (ИМБТ СО РАН) (адрес: 670047, г. Улан-Удэ, ул. Сахьяновой, 6). ORCID: 0000-0002-6531-4743; E-mail: alena.karnap@mail.ru

Конфликт интересов. Автор заявляет об отсутствии конфликта интересов.

Благодарности: Исследование выполнено по гранту Российского научного фонда 21-18-00074 «Миры махаянского буддизма в контексте мировых цивилизационных процессов».

Для цитирования: Лугавцова А.П. Буддийская кухня *футя рё:ри* в Японии: от традиционной кулинарии китайских монахов О:баку-дзэн до наших дней // Японские исследования. 2023. № 2. С. 57–72. DOI: 10.55105/2500-2872-2023-2-57-72

The history of Buddhist cuisine *fucha ryōri*: From Ōbaku Zen monk cuisine to modern days

A.P. Lugavtsova

Abstract. The article analyzes the Buddhist vegetarian cuisine of the Ōbaku Zen school called *fucha ryōri* and its history in Japan from its inception in Nagasaki with Chinese monks to the present day. The Ōbaku school, the third branch of Japanese Zen Buddhism, which appeared after Rinzai and Sōtō, was established in Japan during the Tokugawa period (1603–1868) by Chinese emigrants led by Ingen Ryūki (1592–1673), who arrived to the islands in 1654. Despite the fact that Ōbaku did not make a significant revolution in Japanese Buddhist community, its ceremonial, routine, and cultural aspects of the teaching, imbued with novelty and otherness, attracted Japanese people, since they made it possible to learn a different culture, and significantly influenced the unique image of the Edo era. This also applies to *fucha ryōri* cuisine, which, being part of the Buddhist teaching, adhered to the same basic principles as the Japanese Buddhist cuisine *shōjin ryōri*, but had distinctive features related to both the menu and the ceremonial, preserved even now, more than three centuries later.

The article describes the origins of *fucha ryōri* in Japan in its connection with the teachings of Ōbaku Zen, its traditional features that have become key characteristics, as well as the assimilation of *fucha ryōri* into a foreign cultural environment. Particular attention is paid to the description of the original menu, the color, taste, and methodological symbolism of the cuisine, the rules for serving *fucha ryōri* dishes, which, along with obvious indulgences in the diet (the abundant use of oil and *kuzu* starch), distinguished it from *shōjin ryōri*. The author concludes that the cooking of the Ōbaku monks brought a significant number of innovations to the Japanese diet, ranging from acquaintance with beans, bamboo sprouts, lotus roots, the popularization of the alternative tea tradition, and ending with the introduction of new variations of already familiar dishes into daily diet. At present, *fucha ryōri*, enriched with local elements, is prepared not only in the temples of Ōbaku, but also in secular restaurants, and any guest interested in vegetarian cuisine can appreciate the taste and harmony of the centuries-old traditions of the two countries and modern ideas.

Keywords: Japan, Tokugawa period, Buddhism, Ōbaku, Zen, cuisine, *fucha ryōri*, *shōjin ryōri*.

About author: Lugavtsova Alyona P., Candidate of Sciences (History), Junior Researcher, Department of Philosophy, Culturology and Religious Studies, Institute for Mongolian, Buddhist and Tibetan Studies of the Siberian Branch of the Russian Academy of Sciences (IMBTS SB RAS) (address: 6, Sakhyanovoi St., Ulan-Ude, 670047, Russian Federation). ORCID: 0000-0002-6531-4743; E-mail: alena.karnap@mail.ru.

Conflict of interests. The author declares the absence of the conflict of interests.

For citation: Lugavtsova A.P. (2023). Buddiiskaya kukhnya *fucha ryōri* v Yaponii: ot traditsionnoi kulinarii kitaiskikh monakhov Ōbaku-zen do nashikh dnei [The history of Buddhist cuisine *fucha ryōri*: from Ōbaku Zen monk cuisine to modern days]. *Yaponskiye issledovaniya* [Japanese Studies in Russia], 2023, 2, 57–72. (In Russian). DOI: 10.55105/2500-2872-2023-2-57-72

Acknowledgments: The research was carried out under the grant of the Russian Science Foundation 21-18-00074 “Worlds of Mahayana Buddhism in the context of world civilizational processes”.

Введение

Футя рё:ри (普茶料理) – это буддийская вегетарианская кухня в китайском стиле, получившая в Японии распространение вместе с учением О:баку (黄檗), которое появилось на островах в период Токугава (1603–1868) благодаря китайским монахам-эмигрантам [Кабанов 1993, с. 285]. Это учение представляет собой последнюю традицию буддизма Махаяны, заимствованную непосредственно из Китая. Данный процесс имел многовековую историю: начавшееся с VI в. распространение буддизма на Японских островах было связано с проникновением его направлений из Китая (в древности временами через посредничество Кореи), и китайские буддийские традиции, перенятые напрямую у носителей, в основном переносились на японскую почву с сохранением доктринальных положений и ключевых особенностей. Однако, несмотря на то, что изначально Япония только непосредственно заимствовала китаизированный буддизм Махаяны, который пользовался огромной популярностью у властей и населения, материковые традиции через определенное время неизбежно приобретали новые черты, взаимодействуя с местными религиозными традициями, не обошло это стороной и О:баку. То же самое ожидало все составляющие учения, включая кухню, – сохранив в себе оригинальные черты, они не могли не преобразиться под влиянием окружения, став олицетворением феномена «китайского буддизма с японской спецификой», закономерного этапа дальнейшего развития буддизма Махаяны в Японии.

Бытовая сторона китайского буддизма, возможно, ярче всего реагировала на инокультурную среду, ведь для основной массы населения именно она была «лицом» пришлых религиозных школ. Именно с ней приходили знакомиться или просто поглазеть простые люди, где-то частично копировали и подражали, надеясь хотя бы так прикоснуться к мудрости учения Будды, в том числе и через приготовление пищи. Изначально вегетарианскую трапезу *футя рё:ри* китайские монахи разделяли после окончания поминальных и других обрядов, однако учение О:баку всецело поддерживало ценности минского буддизма, огромное значение придававшего общению с мирянами, поэтому зачастую и прихожане имели возможность приобщиться к монашеской кухне – для них готовили куда более пышный стол, который и составляет основу меню *футя рё:ри*. Само слово «*футя*» происходит от дзэнского понятия «вместе с мирянами пить чай» и также подразумевает трапезу в китайском стиле (каждое блюдо подается на общем большом блюде), которая начинается и заканчивается чаем, призванным завязать между обедающими дружеские теплые отношения [Koga 2019, p. 185]. Спустя несколько столетий кухня *футя рё:ри* по-прежнему популярна в Японии и сейчас сохраняет за собой статус одной из важнейших частей бренда «кухни Киото» (京料理, *кё: рё:ри*) – уникального направления японской кулинарии.

Истоки *футя рё:ри* – появление в Японии учения О:баку-дзэн

Школа О:баку, ставшая третьим направлением дзэн-буддизма наряду со школами Риндзай и Со:то:, представляла собой синкретическое соединение дзэнских и амидаистских подходов и практик. Ее основателем был китайский буддийский монах Иньюань Лунци (隱元隆琦, яп. Ингэн Рю:ки, 1592–1673), прибывший на острова вместе со своими учениками в 1654 г. В 1661 г. с позволения японских властей ими был построен храм Мампукудзи в г. Удзи преф. Киото, ставший базой для распространения новой школы по всей Японии [Кабанов 1993, с. 285]. Монахи О:баку по сути являлись «передатчиками» культурных идеалов минского Китая японцам через проповедование своего учения и активную творческую деятельность. Однако справедливо будет отметить, что синкретический характер философии и религиозной практики школы О:баку, для Китая своего времени не казавшийся чем-то уникальным, в Японии встретил

явное отторжение в силу неприятия подобного совмещения противоположных традиций буддизма. Школе О:баку не удалось произвести революцию в буддийском мире Японии, во многом, как отмечает А.М. Кабанов, благодаря тому, что монахи О:баку использовали в службах и текстах только классический китайский язык, недоступный простому японцу [Кабанов 1993, с. 285]. В дальнейшем, когда мода на экзотическую школу закономерно схлынула, обратный процесс «японизации» учения был настолько силен, что фактически поглотил О:баку, лишив ее самого главного – китайской самобытности, и японская цивилизация ассимилировала китайский буддизм, гармонично превратив его в элемент местной традиции – Риндзай-дзэн. Тем не менее, появление минского китаизированного буддизма в лице новой буддийской традиции на территории Японии в эпоху Эдо наложило существенный отпечаток на изменение национальной японской культуры. Неразрывная связь с Китаем, помешавшая О:баку более широко распространить свое учение в религиозном смысле, парадоксальным образом подняла его популярность в другом отношении – ритуальная, бытовая и культурная стороны учения, пронизанные новизной и инаковостью, представляли в глазах японцев особый интерес, поскольку давали возможность прикоснуться к иной цивилизации. Так, храмы О:баку периода Эдо закономерно сохранили кулинарные обычаи минского Китая, о которых стоит сказать отдельно.

В школе О:баку монастырскую жизнь регулировал созданный в 1673 г. кодекс «О:баку синги» (黄檗清規, «Чистейшие правила учения О:баку») [Baroni 2000, p. 88]. Монахи вставали рано, утренняя служба проводилась еще до рассвета, потом начиналась медитация. Завтрак подавали на рассвете (как только повар мог разглядеть свои руки), затем монахи медитировали до обеда и ели. После этого до позднего вечера они занимались различными работами в храме и за его пределами и собирались для вечерней службы. Если оставалось что-то от двух предыдущих приемов пищи, проходила еще одна небольшая трапеза, без каких-либо ритуалов, потом – снова медитация и поучения до отхода ко сну в девять часов вечера. Поскольку Ингэн желал укрепить единство общины, монахи из остальных храмов комплекса также часто приглашались разделить трапезу с монахами из главного храма.

Повседневное питание монахов, конечно, было достаточно скромным, разнообразные блюда из меню *футя рё:ри*, прославившие школу О:баку, подавались только по праздникам, либо если находился благодетель, заказывавший вегетарианский пир. Однако именно эти отклонения от привычного рациона привлекли внимание японских монахов и превратились в объект нещадной критики как нарушение заповедей. Зачастую за стиль питания монахов О:баку огульно называли толстяками – мол, они весь день только и делают, что обжираются, нарушая все буддийские обеты. Конечно, у подобной критики были основания, поскольку в дзэнских храмах Японии и Китая в качестве ужина зачастую выступал *якусэки* (薬石) – «лечебный камень», ведь монахи должны были поститься по вечерам и, спасаясь от голода и холода, клали на живот нагретый камень. Считалось, что эта практика предупреждала болезни, связанные с недостаточным питанием [Baroni 2000, p. 100]. Тот факт, что монахи пришлого учения не соблюдали давнюю традицию, позволяя себе излишества, давал недоброжелателям лишний повод убедиться в «загрязненности» новой школы.

Несмотря на критику отдельных представителей японского буддийского сообщества, разнообразие и самобытность китайской кухни, привезенной монахами О:баку, не могли не отразиться на пищевой культуре японцев. Последователи учения даже утверждают, что именно с именем наставника Ингэн связано вхождение в обиход японцев сейчас широко известных и любимых блюд: фасоли, арбузов, корня лотоса, ростков бамбука¹. Так это или нет,

¹ 黄檗宗とは / 黄檗山萬福寺 [О школе О:баку / Храм Мампукудзи на горе О:баку] // Храм Мампукудзи: официальный сайт. <http://www.obakusan.or.jp/oubaku.html> (дата обращения: 15.02.2023).

сложно утверждать наверняка, однако название фасоли (隱元豆, *ингэн-мамэ*), содержит те же иероглифы, что и имя наставника, и, по-видимому, действительно произошло от имени Ингэн Рю:ки.

Характеристика и отличительные особенности *футя рё:ри*

Естественно, еще до проникновения в Японию минского буддизма в лице О:баку в монастырях придерживались особого рациона, который соответствовал доктринам учения Будды. Уже в XIII в. основатель школы Со:то: До:гэн (道元, 1200–1253) выработал правила *сё:дзин рё:ри* – японской буддийской вегетарианской кухни. В *сё:дзин рё:ри* блюда готовились без ингредиентов животного происхождения, поскольку монахи строго соблюдали запрет на причинение вреда живым существам. В пищу шли, в основном, овощи, бобовые и злаковые продукты, которые в качестве подаяния монахи получали от мирян². При приготовлении пищи, помимо воздержания от использования мясных продуктов, следовало придерживаться следующих правил: не задействовать в готовке пять овощей с острым ароматом³, сочетать в готовой еде шесть вкусов⁴, пять цветов (зеленый, красный, желтый, белый, черный) и пять методов приготовления (блюда могли быть из сырых, соленых или ферментированных продуктов, могли вариться, тушиться, обжариваться на гриле или обжариваться в большом количестве масла в глубокой посуде) [Marra 2011, pp. 226–227].

Футя рё:ри, также относящаяся к буддийской кухне, во многом схожа с *сё:дзин рё:ри*, разделяет запрет на использование продуктов животного происхождения и цветовой, вкусовой и методологический символизм подачи. Поскольку в чаньской буддийской традиции очень сильны тенденции к синкретизму, в кулинарии О:баку также прослеживаются даосские и конфуцианские мотивы. Даосизм рекомендует придерживаться сдержанного потребления зерновых и употреблять в пищу продукты, богатые космической энергией, – жареные и запеченные овощи или сушеные и печеные фрукты. Конфуцианство привнесло в кухню принцип равновесия и его выражение в пяти элементах, которые обозначали времена года, направления, цвета и прочие важные характеристики мира феноменов. В пяти цветах, применяющихся и в *сё:дзин рё:ри*, зеленый символизировал дерево, красный – огонь, желтый (золотой) – землю, обычно располагаясь в центре, белый (серебряный) – металл, черный (синий) – воду. Соответственно, пять цветов прослеживаются в выборе ингредиентов для *футя рё:ри*: морская капуста или водоросли (черный цвет), японский сельдерей, или *удо* (белый), морковь (красный), жареный тофу и ростки бамбука (желтый) и китайские листовые овощи, к примеру, пекинская капуста (зеленый) [Marra 2011, p. 227; Stinchecum 1986, p. 6]. Однако, в отличие от сдержанной *сё:дзин рё:ри*, *футя рё:ри* взяла от породившей ее школы менее строгий подход к еде – вероятно, сказывалось влияние амидаизма, который видел залогом спасения только искреннюю веру в силу будды Амида (Амитабхи), а не фанатичное следование заповедям, и позволял определённые излишества. *Футя рё:ри* в изобилии использовала растительное масло и крахмал кудзу⁵, что делало ее намного питательнее и

² 日本仏教と精進料理の発展 [Японский буддизм и развитие *сё:дзин рё:ри*] // <http://tenzo.net/rekisi3/> (дата обращения: 09.02.2023); 精進料理の歴史を学ぶ [Исследуем историю *сё:дзин рё:ри*] // <http://tenzo.net/rekisi1/> (дата обращения: 11.02.2023).

³ Под 五葷 (кит. *ухунь*, яп. *гокун*) подразумевались как конкретные пять овощей (черемша, чеснок, душистый лук, рута, кориандр), так и различные сорта лука и чеснока, которые при употреблении оказывали излишне возбуждающий эффект и мешали медитации монахов.

⁴ До:гэн к основным пяти вкусам (сладкому, горькому, кислому, соленому, острому) добавил шестой, так называемый пресный.

⁵ Кудзу (葛), или пуэрария дольчатая – вид растений из рода Пуэрария семейства Бобовых, из корней которого в Китае и Японии получают кулинарный крахмал.

вкуснее; кроме того, различался и стиль подачи. В период Эдо люди обычно ели каждый со своего подноса, а *футя рё:ри* подавалась на общем большом блюде, и обедающие, сидя вокруг квадратного стола, сами накладывали себе еду⁶. Поскольку начальной точкой для *футя рё:ри* стал торговый город Нагасаки, где высадились монахи О:баку во главе с Ингэн, она определенным образом впитала в себя влияние жизненного стиля и рациона китайских купцов, которые любили роскошные трапезы с обилием свинины, жареных блюд и томленых пельменей. Более того, в Нагасаки уже тогда сложилась своя кулинарная традиция, *сиппоку рё:ри* (卓袱料理), в которой сошлись элементы китайской, голландской, португальской, испанской и японской кухонь. Для нее считалось нормой трапезничать вместе за общим столом из больших тарелок, разделяя одно блюдо на всех. В этом отношении *футя рё:ри* и *сиппоку рё:ри* оказались настолько созвучны, что *футя рё:ри* стали называть «*сиппоку рё:ри* без продуктов животного происхождения» (и сакэ) [Marra 2011, pp. 225–226]. Таким образом, историческое наследие подразумевало обильное использование масла в *футя рё:ри*, а также разнообразие мучных изделий. Также Нагасаки был важным портом с точки зрения ввоза сахара, что не могло не сказаться на предпочтениях – местные жители обожали сладости. Не обошли эти пристрастия и *футя рё:ри* – десерты являются довольно важной завершающей частью трапезы. Еще одной ключевой особенностью *футя рё:ри* являлась ее сильнейшая связь с культурой чаепития *сэнтя*, которая будет рассмотрена далее. Чай часто сопровождался легкими блюдами *дяньсинь*⁷ (кит. 點心), которые подавались на общий стол для всех обедающих и были приготовлены в соответствии с рецептами *футя рё:ри*. Также чай подавали на неформальных встречах и во время некоторых праздников вместе со сладостями – сладкими пирожками и аналогами «лунных пряников» [Marra 2011, p. 226].

Типичный пример меню *футя рё:ри* до сих пор состоит из двух видов супов и сезонных овощных блюд, открывает и закрывает трапезу чай. Блюда подаются одно за другим на больших блюдах или в больших чашах, откуда их могут брать все гости. Индивидуальные маленькие порции подают на небольших тарелках [Koga 2019, p. 186]. Перед трапезой произносится славословие, где выражается благодарность тем, кто приготовил пищу, и подчеркивается ее ценность. На официальном сайте главного храма школы О:баку Мампукудзи приводится следующий текст: «Возблагодарим же эту пищу, которая поддерживает жизнь в стольких людях. Мы принимаем эту пищу, неустанно размышляя, праведны ли наши дела, и вкушаем ее с правильным устремлением до конца, сколько бы ее ни было и какая бы она ни была. Главная радость от пищи – в том, что она хранит наше тело и дух здоровыми, и помогает достигнуть цели, исполнить долг неустанного продвижения по пути Учения»⁸.

Обычно в меню входят следующие блюда.

Сюнкан (筍羹) – это ассорти из множества блюд (вареных, жареных, тушеных, томленых) из свежих и сушеных овощей, бобовых, тофу, печенье фу⁹, которое подается на большом блюде (Илл. 1). Если же *сюнкан* для особого случая вышел настолько огромным, что не вмещается на одно блюдо, его подают на нескольких. Помимо разложенных вареных, тушеных, жареных блюд встречается также вариант подачи *сюнкана* с кисло-сладкими суси, предназначенными для снятия неприятного привкуса во рту от наслоения вкусов. В состав *сюнкана* очень часто входят *модоки рё:ри* (もどき料理) – овощные блюда, имитирующие по виду и даже вкусу рыбные,

⁶ 普茶料理 [Футя рё:ри] // 公益財団法人 世界緑茶協会 [Всемирная ассоциация зеленого чая] <https://www.o-cha.net/teacha/bunka/fucharyouri.html> (дата обращения: 20.01.2023).

⁷ Представляют собой разложенные по нескольким блюдам небольшие порции десерта, фруктов, овощей или морепродуктов.

⁸ 普茶料理について / 黄檗山萬福寺 [О футя рё:ри / Храм Мампукудзи на горе О:баку] // Храм Мампукудзи: официальный сайт <https://www.obakusan.or.jp/eat/> (дата обращения: 15.02.2023).

⁹ Фу (麩) – губчатое печенье из клейковины пшеничной муки.

поскольку морепродукты в буддийской кухне не используются¹⁰. Типичным кушаньем такого рода можно назвать *хирю:дзу* (飛竜頭, «парящая голова дракона»). Его готовят следующим образом: отжатый тофу разминают вместе с ямсом и приправами, затем смешивают с нарезанным тофу, ростками бамбука, морковью, сушеными грибами ситакаэ, корнем лопуха, грибами кикиурагэ, обжаривают получившуюся массу в масле и варят в бульоне из морской капусты. Название «*хирю:дзу*» блюдо получило потому, что его способ приготовления напоминал готовку португальских сладостей из фруктов и муки «*фильос*». Когда тесто выливали в масло, оно по форме было схоже с парящей драконьей головой, отсюда и пошло название. В Канто его также называют «*гаммодоки*» (かさんもどき, «имитация гуся»), поскольку его вкус напоминает вкус гусятины. Помимо *хирю:дзу*, в *сюнкана* встречаются и другие «имитационные» блюда. Из тофу, ямса и нори повара О:баку готовят искусную имитацию *унаги-кабаяки*¹¹, из момэн до:фу¹² и японского горного ямса с крахмалом эритрониума¹³ – имитацию *тикува*, трубочек из рыбного мяса, из китайского ямса и кукурузного крахмала – имитацию *камабоко*, рулетов из рыбного пюре и (Илл. 2) и т. д. [Koga 2019, p. 188].

Умпэн (雲片) – блюдо из оставшихся после готовки обрезков овощей, которые поджариваются, а потом томятся до густоты с добавлением порошка кудзу – очень показательный пример кухни *футя рё:ри*, которая, основываясь на буддийском учении, старается использовать ингредиенты максимально полно (Илл. 3)¹⁴. При подаче должен соблюдаться цветовой символизм кухни: за зеленый цвет отвечают зеленые бобы, за красный – морковь, за желтый – плоды гинкго, за белый – корень лотоса или ростки бамбука, за черный – грибы ситакаэ или кикиурагэ. В конце готовое блюдо посыпается маковыми зернышками. Часто *умпэн* в храмах О:баку подают поверх лапши [Koga 2019, pp. 187–188].

Мафу (麻腐) – это блюдо называют предком знаменитого *гома до:фу* (кунжутного тофу) (Илл. 4)¹⁵. Вываренный добела кунжут смешивают с крахмальным порошком из растения кудзу и готовят на огне, тщательно перемешивая. Это долгий и достаточно трудоемкий, почти медитативный процесс. Ингредиенты растирают в глиняной ступке, куда в процессе пять-шесть раз наливают бульон, после чего добавляют столько же крахмала кудзу, сколько было кунжута, и продолжают варить, помешивая, на медленном огне, около двух часов, затем разливают в формы для застывания¹⁶. В конце смешивают соевый соус и васаби и подают с охлажденным *мафу*.

Юдзи (油茲) – это тэмпура кухни О:баку, где в ингредиенты или тесто для жарки добавляют различные приправы, соль и сахар (Илл. 5). Разница *юдзи* и обжаренных для *сюнкана* овощей в том, что в *юдзи* используется тесто для глазури уже с приправами, потому что по правилам *футя рё:ри* во время трапезы приправ на столе быть не должно [Koga 2019, p. 188]. Для обжарки используются овощи, фрукты, бобовые, тофу и т.д. Типичными вариантами *юдзи* являются

¹⁰ 普茶料理について / 黄檗山萬福寺 [О *футя рё:ри* / Храм Мампукудзи на горе О:баку] // Храм Мампукудзи: официальный сайт <https://www.obakusan.or.jp/eat/> (дата обращения: 15.02.2023).

¹¹ *Кабаяки* (蒲焼) – способ приготовления рыбы, где выпотрошенная и разделанная надвое тушка рыбы (обычно угря) жарится на углях или на гриле под специальным соусом.

¹² Момэн до:фу (木綿豆腐, «хлопковый» или «полотняный» тофу) – соевый творог, из которого удалена часть влаги, но он все еще содержит достаточное ее количество. Отличается от кинугоси тофу (絹ごし豆腐, «шелковый» тофу) более плотной и грубой консистенцией.

¹³ Эритрониум японский (片栗, катакури) – вид цветковых растений рода Кандык, из луковиц которого получают кулинарный крахмал.

¹⁴ 中国で生まれ京に伝わった精進料理 [Зародившаяся в Китае и перешедшая в Японию *сё:дзин рё:ри*] https://www.okeihan.net/navi/kyoto_tsu/tsu202203.php (дата обращения: 27.01.2023).

¹⁵ 普茶料理について / 黄檗山萬福寺. [О *футя рё:ри* / Храм Мампукудзи на горе О:баку] // Храм Мампукудзи: официальный сайт. <https://www.obakusan.or.jp/eat/> (дата обращения: 15.02.2023).

¹⁶ 黄檗料理 [О:баку *рё:ри*] // 日本大百科全書 (ニッポニカ) [Энциклопедия Ниппоника]. <https://kotobank.jp/word/黄檗料理-449254>. (дата обращения: 27.01.2023).

сладкие пирожки с бобовой начинкой в форме персика, считающегося символом долголетия, которые кладут друг на друга и обжаривают в глазури, вымоченные от соли сливы *умэбоси*, обмоченные в сладком сиропе и жареные в тесте¹⁷.

Синцай (浸菜) – это одно из блюд с «пресным» вкусом, где на большом блюде подаются овощи с японской заправкой, вареные в сое и маринованные овощи (Илл.6). Его готовят с замыслом максимально сохранить первоначальный вкус сезонных овощей, а в качестве приправ может использоваться кунжут, тофу, грецкий орех, уксусное мисо, морская капуста и др. Считается, что именно это блюдо из кухни О:баку послужило прообразом многих холодных овощных закусок, которые сегодня едят в Японии [Koga 2019, p. 188].

Кэнтян/кэнтин (卷繊) – это блюдо, где нарезанные отсортированные овощи заворачивают трубочками в пенку из соевого молока и варят либо жарят (Илл. 7). *Кэнтян* отличается разнообразием вариантов приготовления: тофу обжаривают в растительном масле, затем заворачивают в пенки *юба*¹⁸ и варят; тофу заворачивают в *юба* и жарят; ингредиенты не заворачивают в *юба*, а сразу варят в бульоне из морской капусты. В храмах О:баку сезонные овощи и тофу варят, либо тушат или жарят, сверху обмазывая сладкой бобовой пастой [Koga 2019, p. 189].

Сумэ (寿免) – это легкий овощной суп, который имеет так называемый пресный или слабый вкус (Илл.8). Этот пресный вкус, добавленный До:гэном, по сути обозначает отсутствие вкуса самого блюда, только сохранность вкуса его ингредиентов. Основой *сумэ* служит бульон из морской капусты комбу, в качестве дополнительных ингредиентов используются обжаренный с кунжутом ямс или белый огурец то:ган, вермишель *харусамэ*¹⁹, *юба*. *Сумэ* с последними двумя добавками считается имитацией известного блюда китайской кухни – супа из акульих плавников [Koga 2019, p. 187].

Ханцу: (飯子) – это рис, который едят в конце трапезы. Его выносят в небольших кадках *хинтан* (行堂), откуда гости распределяют его между собой (Илл. 8)²⁰. Особенность риса *футя рё:ри* – гостям предлагается множество разных вариантов риса, приготовленного с сезонными овощами. В качестве добавки к рису могут служить ростки бамбука, засоленные лепестки сакуры, различная зелень, каштаны, грибы, батат, паста адзуки и гинкго, чайные листья, ягоды гардении и многое другое [Koga 2019, p. 188].

Суйго (水果) – это десерты *футя рё:ри*, куда входят сезонные фрукты, сладкие пирожки мандзю (饅頭), желе кантэн (寒天) на основе агар-агара, получаемого из красных водорослей [Koga 2019, p. 189] (Илл. 9)²¹.

Отдельного упоминания при описании меню *футя рё:ри* заслуживает *сэнтя*, или «кипяченый чай» (яп. 煎茶), история в Японии которого также неразрывно связана с монахами О:баку, в частности, бывшим монахом О:баку Байсао: (売茶翁, 1675–1763). Эта чайная традиция, в которой сам Байсао: находил отражение своих духовных идеалов, привела к созданию полноценной альтернативы японской церемонии (茶の湯, *тя-но ю*) с использованием порошкового чая, благодаря чему многие его современники и их потомки заново полюбили чаепитие в духе китайских мудрецов древности. До прибытия Ингэн и распространения *футя*

¹⁷ 普茶料理について / 黄檗山萬福寺. [О футя рё:ри / Храм Мампукудзи на горе О:баку] // Храм Мампукудзи: официальный сайт. <https://www.obakusan.or.jp/eat/> (дата обращения: 15.02.2023); 中国で生まれ京に伝わった精進料理 [Зародившаяся в Китае и перешедшая в Японию сё:дзин рё:ри]. https://www.okeihan.net/navi/kyoto_tsu/tsu202203.php (дата обращения: 27.01.2023).

¹⁸ Юба (湯葉) – пенка кипяченого соевого молока.

¹⁹ Харусамэ (春雨) – тонкая вермишель из бобовой муки.

²⁰ 中国で生まれ京に伝わった精進料理 Chu:goku de umare [Зародившаяся в Китае и перешедшая в Японию сё:дзин рё:ри]. https://www.okeihan.net/navi/kyoto_tsu/tsu202203.php (дата обращения: 27.01.2023).

²¹ 普茶料理について / 黄檗山萬福寺 [О футя рё:ри / Храм Мампукудзи на горе О:баку] // Храм Мампукудзи: официальный сайт <https://www.obakusan.or.jp/eat/> (дата обращения: 15.02.2023).

рё:ри чай в Японии употреблялся в ходе сложного ритуализированного действия, которое требовало значительных усилий по подготовке и никак не могло быть частью ежедневного принятия пищи. Для приготовления чая по образцу китайских монахов не требовалось строить чайный домик или закупать утварь мастеров древности, достаточно было единственного чайника, куда в кипящую воду бросали листья, а потому чайнику еще раз давали закипеть. *Сэнтя* в противовес *тя-но ю* готовился каждым человеком индивидуально, иногда даже просто ради удовольствия, порой его пили вне дома, на пикниках в живописных местах. Наслаждение одновременно вкусом чая и красотой первозданной природы считалось существенным подспорьем в повышении духовной осознанности участников чаепития [Graham 1999, pp. 66–73]. В конце жизни Байсао: даже написал «Краткие записи о семенах чая с Горы цветущих слив» (梅山種茶譜畧, «*Байдзан сютя фурияку*») (1748). Эта книга впервые в Японии смело подтверждала превосходство *сэнтя* над *тя-но ю* [Waddell 2008, p. 155]. В своих комментариях, полных презрения и к мастерам *тя-но ю*, и к их мирским последователям, Байсао: успешно проводил параллели между *сэнтя* и моральной недосыгаемостью системы ценностей китайских интеллектуалов, фактически приравнивая достоинства чая к противоречивым политическим и социальным проблемам. Таланты Байсао: в поэзии и каллиграфии, сила и чистота его духа, нестандартный поиск духовного просветления посредством *сэнтя* впечатлили не только его друзей, но и жителей Киото в целом. Он стал источником вдохновения для тех, кто жаждал свободы и самовыражения в японском обществе, где царил строгая иерархия и материализм, и его стиль чайной церемонии впоследствии распространился по всей стране [Graham 1999, pp. 66–73].

Футия рё:ри за пределами монастырских стен

Кухня монахов *О:баку* даже после того, как учение частично утратило свою первоначальную инаковость, продолжает пользоваться популярностью в Японии и по сей день. Помимо храмов школы, китайскую монастырскую вегетарианскую кухню готовят и в мирских ресторанах Японии, придав ей уникальный налет уже японской светской кухни, о чем свидетельствуют два рассказа о посещении токийского ресторана «Бон», открытого в 1972 г., с разницей более чем в тридцать лет. Аманда Мэйр Стинчхам в статье для *New York Times* так описывает свои впечатления от похода в «Бон» в январе 1986 г.: «...Пышность полного обеда *футия рё:ри* почти невозможно описать словами – густой чай с шапкой пузырьков, приготовленный в ходе чайной церемонии, крохотная закуска в форме сезонной травы или цветка, прозрачный бульон, где плавают несколько виртуозно нарезанных тончайших ломтиков гриба или листа бамбука, *кути-кавари* (действительно, «смена вкусов» – овощное блюдо, где ингредиенты и способ приготовления меняются в зависимости от времени года) и *умпэн* (густой суп из обрезков овощей, оставшихся в ходе готовки). За всем этим подают *нимоно* (буквально – вареная еда, блюдо из сезонных овощей, приготовленных в прозрачном бульоне с насыщенным вкусом), кунжутный тофу (нежнейшая паста с шелковой текстурой, похожая на бобовый творог, но благоухающая кунжутом, который растирается вместе с тофу в ступке на этапе приготовления), *агэмоно* (букв. жареная пища, аналог *тэмпуры*), густой мисо-суп с овощами и тофу, маринованные овощи, рис и фрукты. Сюда можно приходить в разные времена года и постоянно пробовать новые блюда! Кроме того, нам довелось попробовать желе из крахмала *кудзу*, подслащенное спелым кумкватом, который, по уверениям персонала, исключительно хорош для горла холодными зимними днями; *сасими*, сделанное из коньяку²²,

²² Коньяку (コンニャク) – вид многолетних растений рода *Аморфофаллус* семейства *Ароидные*. Из клубнелуковиц коньяку получают так называемую муку коньяку, коньяковую камедь и коньяковый глюкоманнан. Эти вещества используются как желеобразующие наравне с пектином, агар-агаром и желатином.

упругого, но скользкого, типично японского блюда, ценимого не только за консистенцию и неповторимую текстуру, но и за изысканный вкус. Потом мы отведали пирожок из лилейного корня, обжаренного в гречишном масле, и орехи, приготовленные в пасте мисо внутри кожуры юдзу, выдержанные там несколько месяцев до гармоничного смешения вкусов. После этого подали тэмпуру, увенчанную тонкими бледными побегами грибов эноки, удивительно напоминающими обледенелые ветки за окном...» [Stinchecum 1986, p.6].

Спустя тридцать три года, в январе 2019 г., авторы Vegewel.com, навигатора по вегетарианским ресторанам Японии, также посетили «Бон» в новогодние праздники и насладились январским меню – «*Футя ранней весны*»: «...Сначала нам подали чай месяца – фукутя со сливой и сушеной капустой комбу и десерт *хигаси* с вытесненной на нем надписью «Кирику», что обозначает Амиду, божество-покровителя года собаки. Когда мы отведали их, то преисполнились светлой радости. Сняв крышку с коробки бэнто, мы поразились тому, какое разнообразие красок таилось внутри. Блюда были сервированы в соответствии с сезоном и умело украшены соответствующим образом – к примеру, листьями папоротника и цветущей веточкой сливы. Горячее блюдо – колоказию²³ в соусе из кудзу в стиле Киссё – рекомендовали съесть, пока не остыло. Оно представляло собой сладкие пирожки из клубней колоказии, поданные с густым крахмальным соусом из порошка кудзу, имитирующим акулий плавник. Сверху для украшения лежал маленький турнепс и тонкий срез моркови в форме цветка сливы. Затем шла тэмпура и тонкий инанива-удон²⁴. Тэмпуру в *футя рё:ри* называют «юдзи». Не слишком сладкий, но густой и наваристый бульон из овощей был превосходным, а лапша *со:мэн*²⁵ глубокой обжарки, выложенная в форме веера, представляла собой настоящее произведение кулинарного искусства. Напоследок был десерт – соевый тофу на миндальном молоке и сезонные фрукты. По количеству блюд обеда хватило бы на голодного мужчину, а по вкусу он был просто непревзойденно хорош...»²⁶.

Как и в храмах О:баку, для того, чтобы насладиться подобной трапезой, необходимо обратиться с заказом заранее. От некоторых значимых ритуалов *футя рё:ри* в ресторане за пределами храма сочли необходимым отказаться, предпочтя более привычные японцам обычаи – гостям не подают кушанья на общем блюде, призванном укрепить единство, а сервируют на каждого индивидуально. Кроме того, дух времени также диктует свои правила: следуя запросам клиентов, в ресторане при необходимости стараются убрать из рецептуры аллергены (к примеру, пшеничный глютен исключается путем использования рисовой муки для блюд глубокой обжарки) и пять овощей, которые нельзя употреблять в пищу монахам. Сладости являются неотъемлемой частью *футя рё:ри* со времен ее зарождения в Японии, однако японская привычка к умеренности и здесь берет свое – белый рафинированный сахар с его яркой сладостью заменяется свекольным, что позволяет сохранить вкус блюд и делает их намного полезнее²⁷.

²³ Таро, или колоказия съедобная (サトイモ) – многолетнее растение, вид рода Колоказия семейства Ароидные, клубни которого употребляются в пищу в вареном или жареном виде.

²⁴ Инанива-удон (稲庭うどん) – тонкая сушеная лапша удон, которая изготавливается вручную в префектуре Акита из пшеничной муки с добавлением крахмала и соли.

²⁵ Со:мэн (素麺) – длинная, очень тонкая лапша из пшеничной муки, которая изготавливается путем растягивания теста с помощью растительного масла. Обычно подается в холодном виде с овощами.

²⁶ 誰もが共に食を楽しむ精進料理＝普茶料理(ふちゃりょうり) ～ジョン・レノンとオノ・ヨーコ夫妻も訪れた普茶料理 梵(ぼん) [Сё:дзин рё:ри для всех – футя рё:ри в ресторане «Бон», который посещали Джон Леннон и Йоко Оно] <https://vegewel.com/ja/style/bon> (дата обращения: 24.01.2023).

²⁷ 誰もが共に食を楽しむ精進料理＝普茶料理(ふちゃりょうり) ～ジョン・レノンとオノ・ヨーコ夫妻も訪れた普茶料理 梵(ぼん) [Сё:дзин рё:ри для всех – футя рё:ри в ресторане «Бон», который посещали Джон Леннон и Йоко Оно]. <https://vegewel.com/ja/style/bon> (дата обращения: 24.01.2023).



Илл. 1. Сюнкан. Источник: <https://4travel.jp/travelogue/10625439>.



Илл. 2. Кабаяки-модоки. Источник: <http://www.zekkeikana.com/gourmet/ban/ban11.html>



Илл. 3. Умпэн. Источник: <http://www.zekkeikana.com/gourmet/ban/ban11.html>.



Илл. 4. Мафу. Источник: <http://www.zekkeikana.com/gourmet/ban/ban11.html>.



Илл. 5. Юдзи. Источник: https://sencha-note.com/fucha/#index_id0



Илл. 6. Синцай. Источник: https://sencha-note.com/fucha/#index_id0



Илл. 7. Кэнтян. Источник: https://sencha-note.com/fucha/#index_id0



Илл. 8. Ханцу: (слева), сумэ (справа). Источник: <https://4travel.jp/travelogue/10625439>



Илл. 9. Суйго. Источник: https://sencha-note.com/fucha/#index_id0

Заключение

Вегетарианская кухня *футя рё:ри* по праву может считаться важным элементом современного буддийского мира Японии. Отдавая дань доктринам учения Будды в целом и добросовестно сохраняя китайские традиции непосредственно своей родной школы О:баку, она, тем не менее, давно вышла в народ, за пределы храмов и монастырей, и живет полноценной отдельной жизнью, пользуясь популярностью не только у религиозно настроенных людей, но и у приверженцев здорового образа жизни, и у туристов, и у тех, кто просто интересуется вегетарианской кухней по той или иной причине. Поддерживая неизменные базовые принципы, но по мере возможности чутко отвечая на индивидуальные запросы каждого клиента, кухня *футя рё:ри* в какой-то степени символизирует современный буддизм Махаяны – бережно относящийся к своим истокам, но гибкий и ориентированный на человека, открытый к взаимодействию с другими религиозными традициями и со светским обществом. Возможно, именно этот набор замечательных свойств способствует тому, что спустя три сотни лет после появления в Японии школы О:баку ее вкуснейшая кухня, обогатившаяся местными элементами, до сих пор пользуется народной любовью.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

Кабанов А.М. Буддизм в эпоху Токугава // Буддизм в Японии. Под ред. Т.П. Григорьевой. Москва: Наука. 1993.

REFERENCES

Kabanov, A.M. (1993). Buddizm v epokhu Tokugava [Buddhism in the Tokugawa Era]. In T.P. Grigorieva (Ed.), *Buddizm v Yaponii* [Buddhism in Japan] (pp. 278–301). Moscow: Nauka. (In Russian).

* * *

Baisaō, Waddell, N. (2008). *The Life of Baisaō, the Old Tea Seller: Life and Zen Poetry in 18th Century Kyoto*. Berkeley: Counterpoint.

Baroni, H. (2000). *Ōbaku Zen: The Emergence of the Third Sect of Zen in Tokugawa Japan*. Honolulu: University of Hawaii Press.

Graham, P. (1999). *Tea of the Sages: The Art of Sencha*. Honolulu: University of Hawaii Press.

Koga, K. (2019). Fucha ryōri ni kansuru kōsatsu (fucharyōri to Nagasaki no kankei ni tsuite) [Consideration on Fucha-ryori (Relationship between Fucha-ryori and Nagasaki)]. *Nagasaki joshi tanki daigaku kiyō*, 43, 185–190. (In Japanese).

Marra, C. (2011). Fucha Ryōri: The Monastic Cuisine of the Ōbaku-Zen School. *The Journal of Nagasaki University of Foreign Studies*, 15, 215–32.

Stinchecum, A. (1986). Fare of the Country; Japan's Fucha Ryori, a Meal Fit for a Monk. *New York Times*, Section 10, 6.

Поступила в редакцию: 11.03.2023

Received: 11.03.2023

Принята к публикации: 22.04.2023

Accepted: 22.04.2023