

<https://doi.org/10.30853/filnauki.2018-12-2.5>

Верещагина Ксения Андреевна

ТРАДИЦИИ ЯПОНСКОГО ЗАСТОЛЬЯ В КНИГЕ В. М. ГОЛОВНИНА "ЗАПИСКИ ФЛОТА КАПИТАНА ГОЛОВНИНА О ПРИКЛЮЧЕНИЯХ ЕГО В ПЛЕНУ У ЯПОНЦЕВ В 1811, 1812 И 1813 ГОДАХ. С ПРИОБЩЕНИЕМ ЗАМЕЧАНИЙ ЕГО О ЯПОНСКОМ ГОСУДАРСТВЕ И НАРОДЕ"

Предметом исследования в настоящей статье являются некоторые особенности художественного мира книги В. М. Головнина "Записки флота капитана Головнина о приключениях его в плену у японцев в 1811, 1812 и 1813 годах", изданной в 1816 году. Данный роман является интереснейшим памятником русской литературы первых десятилетий XIX в. В работе проанализированы эпизоды с "темой еды" - они интересны в историко-культурном аспекте как отражение первых культурных контактов России и Японии, а также как воплощение в литературе черт реалистического (этнографического) повествования и соединение элементов реализма и романтизма.

Адрес статьи: www.gramota.net/materials/2/2018/12-2/5.html

Источник

Филологические науки. Вопросы теории и практики

Тамбов: Грамота, 2018. № 12(90). Ч. 2. С. 233-237. ISSN 1997-2911.

Адрес журнала: www.gramota.net/editions/2.html

Содержание данного номера журнала: www.gramota.net/materials/2/2018/12-2/

© Издательство "Грамота"

Информация о возможности публикации статей в журнале размещена на Интернет сайте издательства: www.gramota.net

Вопросы, связанные с публикациями научных материалов, редакция просит направлять на адрес: phil@gramota.net

деревни. «Своеобразие И. Д. Канукова сказалось, прежде всего, в том, что он уловил чутьем художника и запечатлел в своих произведениях явления, едва намечавшиеся в жизни народа. Близость к жизни – вот характерная особенность его писательского таланта» [1, с. 98].

Все творчество прозаика проникнуто благородным стремлением показать думы и чаяния народа, раскрыть нравственные и социальные «болезни», которыми он страдает, указать на неблагоприятные условия, тормозящие жизнь горцев, и таким образом освещать им путь к лучшей доле. Актуально звучат сегодня его страстные статьи в защиту людей труда, их человеческих прав и интересов.

Список источников

1. **Габараев С. Ш.** Инал Кануков. Очерк творчества. Сталинир: Ир, 1960. 141 с.
2. **Джикаев Ш. Ф.** История осетинской литературы. Владикавказ: Ир, 2002. 461 с.
3. **Джусойты Н. Г.** История осетинской литературы: в 2-х кн. Тбилиси: Мецниереба, 1980. Кн. 2. 270 с.
4. **Кануков И. Д.** В осетинском ауле: рассказы, очерки, публицистика. Владикавказ: Ир, 1995. 425 с.
5. **Кануков И. Д.** Кровный стол // Кавказ. 1876. № 56.
6. **Кануков И. Д.** Сочинения. Орджоникидзе: Ир, 1973. 421 с.
7. **Кулова М. Р.** Идеино-тематическое и художественное своеобразие кавказского периода творчества Инала Канукова: автореф. дисс. ... к. филол. н. Владикавказ, 2008. 18 с.
8. **Салагаева З. М.** От Нузальской надписи к роману. Владикавказ: Ир, 1984. 190 с.
9. **Суменова З. Н.** Инал Кануков. Жизнь и творчество. Владикавказ: Ир, 1972. 207 с.
10. **Хозиев Б. Р.** Социокультурные процессы в публицистике Инала Канукова. Фольклористика и литературоведение // Известия СОИГСИ. 2012. № 8 (47). С. 91-96.

PROBLEM-THEMATIC ORIGINALITY OF I. KANUKOV'S ESSAYS

Valieva Tat'yana Iosifovna, Ph. D. in Philology, Associate Professor
North Ossetian State University named after Kosta Levanovich Khetagurov, Vladikavkaz
valieva-57@inbox.ru

The article studies the creative work of the famous Ossetian writer and enlightener Inal Kanukov, who was at the forefront of the advanced social thought of Ossetia in the early 70s of the XIX century. The paper identifies and reveals the key problems and features of his work. The main content of the paper is the analysis of the writer's essays. Basing on the research, the author concludes that Kanukov made a significant contribution to the study of the ethnography, culture of the Ossetian people, promoted their rapprochement with the Russian people; being a patriot and a democrat, he defended the working masses' interests; led active struggle against harmful customs and traditions.

Key words and phrases: mountain enlightener; literary essay; publicist; I. Kanukov; national character.

УДК 82-4; 82-43

Дата поступления рукописи 03.10.2018

<https://doi.org/10.30853/filnauki.2018-12-2.5>

Предметом исследования в настоящей статье являются некоторые особенности художественного мира книги В. М. Головнина «Записки флота капитана Головнина о приключениях его в плену у японцев в 1811, 1812 и 1813 годах», изданной в 1816 году. Данный роман является интереснейшим памятником русской литературы первых десятилетий XIX в. В работе проанализированы эпизоды с «темой еды» – они интересны в историко-культурном аспекте как отражение первых культурных контактов России и Японии, а также как воплощение в литературе черт реалистического (этнографического) повествования и соединение элементов реализма и романтизма.

Ключевые слова и фразы: В. М. Головнин; культурный обмен; деталь; документально-художественное повествование; реализм; японская культура.

Верещагина Ксения Андреевна

Тихоокеанский государственный университет, г. Хабаровск
kseniya.vereshchagina@mail.ru

**ТРАДИЦИИ ЯПОНСКОГО ЗАСТОЛЬЯ В КНИГЕ В. М. ГОЛОВНИНА «ЗАПИСКИ ФЛОТА
КАПИТАНА ГОЛОВНИНА О ПРИКЛЮЧЕНИЯХ ЕГО В ПЛЕНУ У ЯПОНЦЕВ
В 1811, 1812 И 1813 ГОДАХ. С ПРИОБЩЕНИЕМ ЗАМЕЧАНИЙ ЕГО
О ЯПОНСКОМ ГОСУДАРСТВЕ И НАРОДЕ»**

Трапеза является семантически сложным явлением культуры, она не просто выполняет утилитарную функцию насыщения, но несет целый комплекс смыслов эстетических, психологических, социокультурных. Застольный этикет у всех народов является ритуалом, закрепляет статусные позиции, способствует интеграции людей, поддерживает коммуникативные связи. В ходе трапезы материальная составляющая (еда и напитки),

социокультурная и психолого-эмоциональная (обычаи, культура общения, этикет и т.п.) взаимодействуют друг с другом. Трапеза связана и с сакральным восприятием мира, является элементом религиозных обрядов (например, в сочинениях русских путешественников по святым местам постоянно упоминается о пище именно как о духовной трапезе) [1]. Не случайно трапеза и застольный этикет находят отражение в фольклоре и искусстве. Примеры «застольной поэтики» можно найти едва ли не у каждого писателя: хрестоматийно известны описания пиров в русских былинах, знаменитые «гастрономические этюды» в одах Г. Р. Державина («Приглашение к обеду», «Евгению. Жизнь Званская»), пушкинские «Именины Татьяны» из «Евгения Онегина», трапезы, описанные Н. В. Гоголем («Мертвые души», «Старосветские помещики») и многие другие произведения. Не менее яркие примеры «гастрономической темы» встречаются в зарубежной литературе: шотландский поэт Р. Бернс посвятил оду национальному блюду – пудингу хаггису, многие художники изображали на своих полотнах продукты питания, кухонную утварь (В. Кальф, П. Класс) или сам процесс трапезы (Д. Веласкес, З. Е. Серебрякова).

Традиции трапезы и застольного этикета являются предметом изучения в гуманитарной науке, в частности, из работ последнего времени можно назвать исследования Н. В. Скляренко, Л. В. Никитиной, Г. Д. Гачева [4; 15; 16].

В настоящей статье предметом исследования стала уникальная в русской литературе книга – «Записки флота капитана Головнина о приключениях его в плену у японцев в 1811, 1812 и 1813 годах. С приобщением Замечаний его о Японском Государстве и народе» [5; 6; 7]. В 1811 году В. М. Головнин во время морской экспедиции к Курильским островам был пленен японцами. О драматических событиях этого пленения он и рассказал в своем сочинении, которое стало для русского читателя первым повествованием о культуре неизвестной страны. В книге В. М. Головнина много внимания было уделено и необычным для русского восприятия традициям японского застолья.

Япония в течение долгого времени вела политику самоизоляции («сакоку»): судам других государств было запрещено посещать порты японских городов, а жителям – покидать японские острова. Это, безусловно, определило тот факт, что для русского читателя начала XIX в. Япония была таинственной страной, культура которой завораживала и привлекала.

Японская еда и до сегодняшнего дня является для европейцев экзотической, воспринимается как одно из ярчайших проявлений японской индивидуальности. Исследователь японской кухни Эми Кадзуко считает, что уникальность японской кухни отчасти связана с длительным периодом изоляции: «...то обстоятельство, что Япония в течение 260 лет, с начала XVII века, находилась в изоляции от внешнего мира, позволило японской пище – васёку – обрести свое уникальное лицо» [12, с. 14].

Не удивительно, что В. М. Головнин как человек, принадлежащий к русской культуре, в которой застольный церемониал очень развит, обращает внимание на традиции и обычаи японского угощения. Через все его сочинение проходит тема японской еды и связанных с приемом пищи ритуалов. Автор интересуется составом и качеством пищи, ее эстетическим и вкусовым своеобразием, обращает внимание на посуду, сервировку, режу – на названия блюд и продуктов (что связано, очевидно, с тем, что для него необычные названия блюд являются само собой разумеющимся, так как являются фактами другого языка).

Первая встреча экспедиции Головнина с японцами произошла на Курильском острове Итуруп. Первоначально такого рода контакты не входили в планы В. М. Головнина, однако шлюпка, отправленная на остров описать быт и нравы местных курильцев, случайно столкнулась с японской охраной. Эта встреча прошла в дружественной обстановке, с обоюдным обменом подарками. И это уже находит отражение в «гастрономической тематике» дневниковых записей В. М. Головнина: он подробно описал подаренные японским начальником продукты, среди которых свежая рыба, корни сараны, дикий чеснок и японская водка «саги» – саке [5, с. 24]. Следует учесть, что этот рацион не полностью типичен для японцев: корень сарана, скорее, связан с природными богатствами Курильских островов. Помимо рыбалки и охоты, важную роль в пищевой культуре айнов играло собирательство, они употребляли в пищу более 30 видов дикорастущих растений: «... в пищу шли плоды диких слив, яблонь, груш... луковицы сараны» [3, с. 154].

Упоминание японского напитка – саке (или «сакэ»), возможно, было одним из первых упоминаний в русской литературе. Вообще алкогольные напитки занимают важное место в застольных традициях многих культур – малые народы Индии из цветков дерева махуа делают алкогольный напиток дару, который приносят в жертву богам [2, с. 67], к ритуальной пище относятся и алкогольные напитки из риса, изготавливаемые сиамцами [Там же, с. 195], жители Вьетнама по праздникам обязательно пьют водку из риса, которую ароматизируют лепестками лотоса и жженым сахаром [Там же, с. 206].

В Японии саке делают из особым способом обработанного риса, и поэтому оно священно, в древности его пили лишь в ритуальных случаях. Саке являлось значимой частью ритуала приема гостя, любой прием начинался с того, что особо важные посетители выпивали по три чашки саке [12, с. 10]. Нет ничего удивительного, что японский начальник первым делом решил напоить своего гостя этим напитком [5, с. 24]. В. М. Головнин в своей книге неоднократно упоминает об угощении алкоголем как об акте гостеприимства и дружественности: «И я поил начальника... выпив сперва сам, по японскому обыкновению, дабы показать, что в ней (водке. – К. В.) нет ничего опасного для здоровья» [Там же].

Вторая описанная в книге трапеза не менее примечательна для истории русско-японских культурных контактов – автор демонстрирует читателю описание чайной церемонии: «...они нас стали потчевать чаем без сахара, наливая, по своему обычаю, до половины обыкновенной чайной чашки, и подносили на деревянных лакированных подносах без блюдец» [Там же, с. 62]. Стоит заметить, что происходит это угощение перед самым драматичным событием – пленением.

Чаеводство в Японии распространено повсеместно, без чая не обходится ни одна трапеза [9]. Чайная церемония известна по всему миру, она является одним из культурных символов Японии, это особый ритуал, в ходе которого можно получить не только заряд физической энергии, но и духовные силы [Там же]. Чай является очень хорошим и дорогим подарком, японский губернатор неоднократно присылал В. М. Головнину и его товарищам зеленый чай в подарок [7, с. 110].

Лакированный поднос, который упоминает В. М. Головнин, является непростой вещью. Покрытие лаком предметов обихода в Японии представляет собой древнее искусство, известное еще до нашей эры; в XVI в. это искусство достигло расцвета, а в XVIII веке попало в Европейские страны. Лак, которым покрывают изделия, называется «уруси» или «уруши» [14]. В. М. Головнин пишет: «Японский лак и в Европе славится» [7, с. 117]. Уже в Японии автор и его товарищи видят «самый лучший» пример лакированной работы – судок губернатора, лак на котором столь чист, что в него можно смотреться, подобно зеркалу [Там же].

После похищения русских моряков начинается их почти двухлетний плен. В описанных автором этих трагических событиях пища также является атрибутом жизни русских пленных. Печальна первая трапеза В. М. Головнина и его товарищей в плену: «Сперва предложили нам каши из сарачинского пшена (риса. – *К. В.*), но нам тогда было не до еды» [5, с. 70].

Иногда работники делают русские блюда, желая порадовать пленников: «Работникам нашим, так как они бывали в России, приказано было стараться готовить кушанье на наш вкус; почему иногда делали они для нас пирожки из яичной муки с рыбой... а иногда варили жидкую кашу» [Там же, с. 182].

После приема у губернатора, который пообещал пленникам скорое возвращение домой (в феврале), видно, как улучшился уровень содержания пленников. Отразилось это и на еде, причем не только на ее качестве, но и на самом этикете. «Ужин подали нам не просто в чашках, как прежде, но... на подносах. Кушанье же было... несравненно лучше прежнего, и sake не разносили чашечками по порциям, как то прежде бывало, но поставили перед нами, как у нас ставится вино» [6, с. 213].

Кроме описаний трапез автор уделяет некоторое внимание и отдельным продуктам, технологиям приготовления пищи, пищевым промыслам. Так, он неоднократно упоминает рис в своем произведении, показывая, насколько важную роль этот продукт играет в рационе японцев. «Сорочинское пшено в средних областях острова Нифона родится в великом изобилии» [7, с. 100], «сорочинское пшено есть главный... хлеб для японцев» [Там же, с. 96]. Основной формой употребления риса является гохан (несоленный рис, сваренный на медленном огне): «...из сорочинского пшена японцы варят род крутой каши и едят оную со всяким кушаньем вместо хлеба» [Там же, с. 101], «делают из него муку, из коей готовят сладкие пирожки, пышки и разные закуски, похожие на наши конфеты» [Там же]. Речь здесь идет об особой японской сладости – сладких пирожках «вагаси» (их делают из риса, бобовой муки, агар-агара; в древности это было дорогое кушанье для рядового японца, но во время пленения В. М. Головнина вагаси стали более доступны для обычных людей, может быть, этому способствовало распространение сахара, привозимого голландцами [12, с. 116-117]).

Встречается в книге В. М. Головнина и упоминание другого японского лакомства – вареного в сахаре стручкового перца. «Сверх того, губернатор тогда же прислал нам от себя фунта три или четыре сахарного песку и ящичек вареного в сахаре красного стручкового перца, до которого японцы большие охотники» [5, с. 256].

Внимание В. М. Головнина к подробностям японской кухни создавало для русского читателя развернутую картину японской кулинарной культуры. «С кашей давали нам похлебку из морской капусты или из какой-нибудь дикой зелени, как то: из бортовнику, черемши или дегильев, подмешивая в нее для вкуса квашеных бобов, называемых по-японски мисо» [6, с. 57].

Наряду с описанием продуктов, В. М. Головнин уделяет внимание и процедуре употребления пищи. Вот так, к примеру, автор описывает обычный рацион пленников в пути: «Кормили по три раза в день... Обыкновенные блюда были: вместо хлеба сарачинская каша, вместо соли кусочка два соленой редьки, похлебка из редьки» [5, с. 88]. Японцы довольно сносно относились к своим пленникам, еда не всегда была надлежащего качества, однако конвоиры не допускали, чтобы русские моряки голодали.

Наряду с рисом, чаем, sake, большое внимание уделяется в книге острым приправам. В Японии такой пищевой приправой, как указано в исследовании С. А. Арутюнова, является редька [2, с. 164]. В. М. Головнин отмечает, что японцы употребляют редьку почти каждый день, соленая редька заменяет обычную соль в блюдах: «Редька заменяет у них нашу капусту и употребляется разными образами в похлебках; сверх того, соленая редька японцам служит вместо соли ко всем кушаньям» [7, с. 97].

В. М. Головнин отмечает малое использование других зерновых культур и овощей: «В сем, так сказать, тесном и многолюдном государстве... кроме сорочинского пшена никакой другой хлеб не может быть во всеобщем употреблении» [Там же, с. 102], однако упоминает, что японцы выращивают много огородных овощей, но они используются чаще в качестве добавки, чем в качестве основы для самостоятельных блюд [Там же, с. 119].

Находясь в плену в Японии, В. М. Головнин получает возможность своими глазами увидеть, как и что добывают японцы, он отмечает в своей книге особенности ведения сельского хозяйства и рыбной ловли: «...селение Онно стоит, так сказать, в саду»; «...видели и деревья с плодами: яблони, груши, персиковое дерево» [5, с. 101]; «Все они вообще занимаются рыбной ловлей. Добываемую рыбу солят и сушат» [Там же].

Также В. М. Головнин замечает, что японцы едят морскую капусту в отличие от многих других народов: «...сие почти повсюду бесполезное растение доставляет в Японии не токмо многим миллионам пропитание, но еще и товар для торговли» [7, с. 120].

Об отсутствии мяса в рационе японцев следует сказать несколько слов. В Японской религиозной традиции нет религиозных постов, также нет запрета на пищу, кроме запрета на мясо. С. А. Арутюнов пишет, что японцы считали большим грехом есть мясо животного, которое помогает земледельцам добывать «хлеб насущный» [2, с. 168]. Исигэ Наомити отмечает, что первый закон о запрете употребления мяса был издан в 675 г. н.э., спустя несколько лет после прихода в Японию буддизма [11]. Во-первых, японцы никогда не употребляли молока и, соответственно, молочных продуктов, сама возможность этого у них была неизвестна, так как удои у японских коров всегда были слишком маленькими, во-вторых, они считали греховным отбирать молоко у телят.

Таким образом, в книге русского моряка, путешественника и пленника по неволе Василия Михайловича Головнина была представлена детальная картина пищевых традиций Японии начала XIX в. В книге можно выделить два основных типа введения темы «пищи»: рассказы о пище как таковой (здесь можно выделить подгруппу «типы пищи» и «процессы добычи питания») и элементы застольного этикета (к последним можно отнести следующее: описание элементов чайной церемонии, ранжированность застольного обращения с пленниками, а также описание столовой посуды).

Тема пищи имеет большое значение в условиях развивающегося мира, в котором представителям разных культур все чаще приходится взаимодействовать друг с другом. В сочинении В. М. Головнина была приоткрыта одна из интереснейших и неизвестных сторон японской культуры – культура пищевых традиций. Внимание к деталям японской кухни раскрыло для русского читателя первых десятилетий XIX в. интереснейшую грань культуры чужой страны. В историко-литературном отношении язык документального повествования, воплощенный в сочинении В. М. Головнина, был определенным вкладом в формирование новой художественной эстетики – эстетики реалистического мироотражения.

В документальной и художественной литературе последующего времени тема культурных контактов России и Японии также находит отражение. Здесь можно вспомнить цикл путевых очерков И. А. Гончарова «Фрегат Паллада» (1858), историческую эпопею А. С. Новикова-Прибоя «Цусима» (1932-1934), тетралогии Н. П. Задорнова «Цунами. Симода. Хэда. Гонконг» (1972-1982). В русле тематики данной статьи особо интересно сочинение японского автора Ясуси Иноуэ «Сны о России» (1968), в котором рассказывается о реальной истории японских рыбаков, волей случая попавших в Российскую империю (события происходят в 80-х годах XVIII в.). Как бы вступая в переключку с В. М. Головниным, автор описывает, как японцы знакомятся с русской кулинарной культурой, учатся пользоваться неизвестными им вилками и ножами; отказываются от молока и мяса, ссылаясь на обычаи своей страны.

Сопоставительное изучение этих произведений видится перспективным как для историков культуры, так и для филологов, поскольку позволяет не только осмыслить опыт межкультурных контактов России и Японии, но и дает возможность для типологического изучения историко-литературных явлений: изучить проявление этнографизма в литературе, осмыслить соотношение документа и художественного вымысла, проанализировать формы литературного воплощения предметной детали в художественном и документально-художественном тексте.

Список источников

1. **Александрова-Осокина О. Н.** «Райский» топоним в паломническом тексте // Гуманитарные исследования в Восточной Сибири и на Дальнем Востоке. 2011. № 2 (14). С. 89-93.
2. **Арутюнов С. А.** Этнография питания народов стран зарубежной Азии. М.: Наука, 1981. 255 с.
3. **Арутюнов С. А., Щербанов В. Г.** Древнейший народ Японии. Судьбы племени айнов. М.: Наука, 1992. 208 с.
4. **Гачев Г. Д.** Ментальность народов мира. М.: Алгоритм, 2008. 544 с.
5. **Головнин В. М.** Записки флота капитана Головнина о приключениях его в плену у японцев в 1811, 1812 и 1813 годах. С приобщением Замечаний его о Японском Государстве и народе: в 3-х ч. СПб.: Морская типография, 1816. Ч. 1. 285 с.
6. **Головнин В. М.** Записки флота капитана Головнина о приключениях его в плену у японцев в 1811, 1812 и 1813 годах. С приобщением Замечаний его о Японском Государстве и народе: в 3-х ч. СПб.: Морская типография, 1816. Ч. 2. 206 с.
7. **Головнин В. М.** Записки флота капитана Головнина о приключениях его в плену у японцев в 1811, 1812 и 1813 годах. С приобщением Замечаний его о Японском Государстве и народе: в 3-х ч. СПб.: Морская типография, 1816. Ч. 3. 169 с.
8. **Данн Ч.** Традиционная Япония. Быт, религия, культура. М.: ЗАО «Центрполиграф», 2006. 222 с.
9. **Игнатович А. Н.** Чайное действо. М.: Стилсервис, 2011. 493 с.
10. **Иноуэ Я.** Сны о России. М.: Наука, 1987. 224 с.
11. **Исигэ Н.** Кулинарный взгляд на историю японской культуры [Электронный ресурс]. URL: <https://web-japan.org/nipponia/nipponia36/ru/feature/feature01.html> (дата обращения: 24.09.2018).
12. **Кадзуко Э.** Практическая энциклопедия японской кухни. Владимир: Аркаим, 2005. 256 с.
13. **Марушкина Н. С.** Концепт «еда» в контексте диалога культур: автореф. дисс. ... к. культурологии. Иваново, 2014. 25 с.
14. **Нефедьева А. А., Зандраев А. Ч.** Технологические приемы японской росписи по лаку маки-э // Вестник Иркутского государственного технического университета. 2015. № 11 (106). С. 367-373.
15. **Никитина Л. В.** Культура современного японского питания: традиции и новации: автореф. дисс. ... к. культурологии. М., 2008. 24 с.
16. **Скляренко Н. В.** Трапеза как социокультурный феномен: автореф. дисс. ... к. филос. н. Ростов-на-Дону, 2002. 23 с.
17. **Фирсов И. И.** Головнин. Дважды плененный: исторический роман. М.: АСТ, 2002. 464 с.
18. **Фраерман Р. И.** Плавание В. М. Головнина. М.: Географиз, 1948. 118 с.
19. **Чирич И. В.** Лексика застолья в русской языковой картине мира: автореф. дисс. ... к. филол. н. М., 2004. 17 с.

THE JAPANESE FEAST TRADITIONS IN V. M. GOLOVNIN'S BOOK "MEMOIRS OF A CAPTIVITY IN JAPAN DURING THE YEARS 1811, 1812 AND 1813 WITH OBSERVATIONS ON THE COUNTRY AND THE PEOPLE"

Vereshchagina Kseniya Andreevna
Pacific National University, Khabarovsk
kseniya.vereshchagina@mail.ru

The article deals with some peculiarities of the artistic world of V. M. Golovnin's book "Memoirs of a Captivity in Japan during the Years 1811, 1812 and 1813 with Observations on the Country and the People", published in 1816. This novel is a fascinating monument of the Russian literature of the first decades of the XIX century. In the work, the author analyses the episodes with the "food theme", they are of interest in the historical and cultural aspect as the representation of the first cultural contacts between Russia and Japan, as well as the embodiment of realistic (ethnographic) narration traits and the combination of the elements of realism and romanticism in literature.

Key words and phrases: V. M. Golovnin; cultural exchange; detail; documentary and literary narration; realism; Japanese culture.

УДК 821.162.1

Дата поступления рукописи: 14.10.2018

<https://doi.org/10.30853/filnauki.2018-12-2.6>

Статья посвящена циклу повестей для юношества польской писательницы Малгожаты Мусерович, составляющих семейную сагу «Ежициада», которая издается с 1975 г. Автор рассматривает причины неизменной популярности цикла у читателей разных возрастов на протяжении более сорока лет, а также специфику повестей, препятствовавшую их изданию на русском языке. Основное внимание уделяется раскрываемой в повестях роли семьи в формировании системы ценностей современного подростка, что приобретает особую актуальность в наше время, когда происходит переоценка семейных ценностей и значимости семьи как социального института.

Ключевые слова и фразы: современная польская литература; литература для детей и юношества; повести для девочек; семейная сага; семейные ценности в литературе; М. Мусерович.

Гусева Ольга Валерьевна, к. филол. н., доцент
Санкт-Петербургский государственный университет
gusewa2004@mail.ru

СЕМЕЙНАЯ САГА МАЛГОЖАТЫ МУСЕРОВИЧ

На протяжении более сорока лет, с 1975 г., польская писательница Малгожата Мусерович (род. 1945) издает цикл повестей для подростков, пользующийся неослабевающей популярностью у читателей и ставший любопытным феноменом в современной массовой польской литературе. На сегодняшний день в цикле «Ежициада» ("Jeżycjada") 22 повести, и известно, что писательница работает над очередной книгой. По книгам цикла снято несколько фильмов, к которым Мусерович написала сценарии. Писательница, график по образованию, сама иллюстрирует свои книги. Повести Мусерович переведены на многие языки мира: японский, немецкий, шведский, венгерский, чешский, словенский. При этом на русском языке в переводе Ксении Старосельской вышла только повесть «Шестое чувство» [21] под названием «Целестина, или Шестое чувство» [1]. Одной из основных причин отсутствия интереса отечественных издателей к польскому циклу стали особенности книг Мусерович, не характерные для советской литературы «для среднего и старшего школьного возраста»: честность и достоверность в изображении семейных отношений и бытовых подробностей, а также обилие исторических, политических и литературных аллюзий и реалий польской жизни – со времен Польской Народной Республики до современной Польши, входящей в Евросоюз. Цель настоящей статьи – показать, что трудности перевода не влияют на понимание тех проблем, которые поднимает писательница, что ее внимание к сложностям периода созревания, особенностям подростковой психики близки читателям разных стран и возрастов, а знакомство с реалиями жизни другой страны способствует расширению кругозора читателей. При этом традиционная система семейных ценностей, которую писательница неизменно предлагает своим читателям в условиях меняющегося мира, с годами приобретает все большую актуальность.

Предтечей цикла стала повесть «Молчаливый и семья» [14], изданная в 1975 г., в ней Мусерович впервые подняла проблемы непростых семейных отношений и сложностей подросткового периода. По просьбам читателей, спустя годы, писательница включила эту повесть в цикл «Ежициада», хотя сюжетно она не связана с последующими повестями. Вдохновленная первым успехом, Мусерович продолжила затронутую тему, создав полную юмора и тонкого психологизма серию книг, которыми зачитывается уже не одно поколение польских читателей. Последняя на сегодняшний день повесть цикла – «Тётка – паникерша» [3] – была издана в 2018 г. Для этой серии, задуманной изначально как развлекательное чтение для девочек-подростков, характерна специфика, обеспечившая ей заметное место в современной массовой литературе. Мусерович удалось выйти