

# Aesthetics of Japanese Culinary Culture

Kimiko Ohtani, Ph.D

Kyoto Prefectural University

ohtani@kpu.ac.jp

Today's Japanese cuisine has been established by receiving various spirits mainly from *Honzen ryori*, meal at formal ceremony, *Kaiseki ryori*, meal at tea ceremony, *Syojin ryori*, devotional meal of priests and *Enkai kaiseki ryori*, meal to savor sake, rice wine. Then, in order to understand the aesthetics of Japanese culinary culture, how these spirits influenced on Japanese cuisine must be considered.

## *Honzen ryori*

*Honzen ryori*<sup>1)</sup> had been established in *Muromachi* era (1392~1573) as the meals for formal ceremony among court noble and *samurai*. *Honzen ryori* is served on the square trays with short legs in front of the customers and served with a strict manner. Depending on the ceremony, the number of tray is increased as like the first tray, *ichi-no-zen*, or *Hon-zen*, the second tray, *ni-no-zen*, the third tray, *san-no-zen*, the fourth tray, *yo-no-zen*, tray for sake, tray for grilled fish and so on. The more trays mean the bigger event.

*Honzen ryori* was simplified in *Edo* era (1600~1867). And simplified *Honzen ryori* was called "*Fukusa ryori*" "*Fukusa*" literally means casual wears in *Edo* era

*Honzen ryori* is rarely seen in today's Japan except at special ceremonial occasion, for example wedding at some rural area.

Today's Japanese cuisine received from *Honzen ryori* the strict manner to serve dishes.

## *Kaiseki ryori*

*Kaiseki ryori*<sup>2,3)</sup> is a light meal served to enjoy following a bowl of *Koicha*, a thick powdered green tea, at tea ceremony. Because *Koicha* is too heavy for empty stomach.

*Kaiseki* literally means "*a stone in the bosom*". It was named after the episode of priests, who were under their ascetic practices, held a stone in the bosom to forget their hunger.

Tea ceremony has a profound meanings, which involves not only the manners of tea but also the *Zen* spirit, *wabi* (a kind of austerity), rationality, consideration for others. Then, *Kaiseki ryori* is not gorgeous. Tea ceremony including *Kaiseki ryori* is performed in the atmosphere of austere beauty and elegant simplicity.

*Kaiseki ryori* must be served with best hospitality in the quiet *cha-shitsu* (a traditional Japanese tea room). The host/hostess must do his/her best to treat guests throughout tea ceremony including *Kaiseki ryori*. Each dish is served with best timing one by one according to the rule of serving.

In addition, *Kaiseki ryori* treasured the sense of season very much. Host/hostess must pay attention

not only to the ingredients but to the table wares and room interior in order to make guest feel comfortable depending on the season.

*Wagashi*, Japanese sweet, served just before tea is also treasured the sense of season. The seasonal aspect in the color and motif is very important and the array of sweets constantly changes in beauty and form. Each sweet has a title to express one scene of the season. For example, the sweet modeled a persimmon is named "*Sato no Aki*", which means autumn in hometown. The sweet modeled a colored maple leaf is named "*Kozue no Aki*", means autumn on treetop.

From the title and the design of *Wagashi*, we can image freely any scene of the season depending on the personal memory. Then, *Wagashi* is said to be firstly appreciated by the ears.

Then, today's Japanese cuisine received from *Kaiseki ryori*, the sense of season and hospitality.

### *Syoin ryori*

*Syoin ryori*<sup>4)</sup> is a devotional meal of priests. Buddhism contains an injunction against killing any living creature. Then, *Shojin ryori* contains neither fish nor flesh. However, devotional food means not only vegetarian food, but also the harmony with rules for bringing out the inherent qualities of ingredients.

It means receiving sustenance with reverence for the bounties of nature and feeling gratitude for its contribution to spiritual devotions.

Dogen (1200-1253) taught that food plays an important role in mental and spiritual development of both cooks and diners. Then, food must be prepared with respect and gratitude for ingredients and eaten with humility. Preparation must fully bring out the flavors of ingredients without wasting even the skins or rinds that are thrown away in ordinary cooking.

A certain lunch menu of *Syoin ryori* is barley rice, *miso* soup, pickles, boiled soybeans with *konbu* kelp, carrots, corn, etc., and simmered daikon radish with sweet *miso* souce.

Buddhist lives a simple life.

"*Teppatsu ryori*" is well known as refined vegetarian dishes for restaurant menu in Kyoto. "*Teppatsu*" is a round bowl made of iron and used by priests to receive food. Priests in ancient times made it a rule to live simple life and to eat all their meals from one "*Teppatsu*".

*Teppatsu ryori* is served by employing various sizes of "*Lacquer ware modeled Teppatsu*". At the end of the meal, these bowls are piled one upon another.

"*Fucha ryori*", Chinese style vegetarian dishes, is also well known *Syoin ryori*, which was spread by Ingen (1592~1673).

Today's Japanese cuisine received from *Syoin ryori* the spirit of reverence for the bounties of nature.

### *Enkai kaiseki ryori*

*Enkai* means party. Then, *Enkai kaiseki ryori* is served at party in order to savor *sake* (rice wine). *Enkai kaiseki ryori* has not strict rules and manner as *Honzen ryori* or *Kaiseki ryori*. Customers can enjoy various dishes in relaxed atmosphere. And fresh-cooked dish is served one by one.

This will be the most popular style among all kinds of Japanese-style meals in the future.

Today's Japanese cuisine received from *Enkai kaiseki ryori* the relax atmosphere to enjoy dishes with sake.

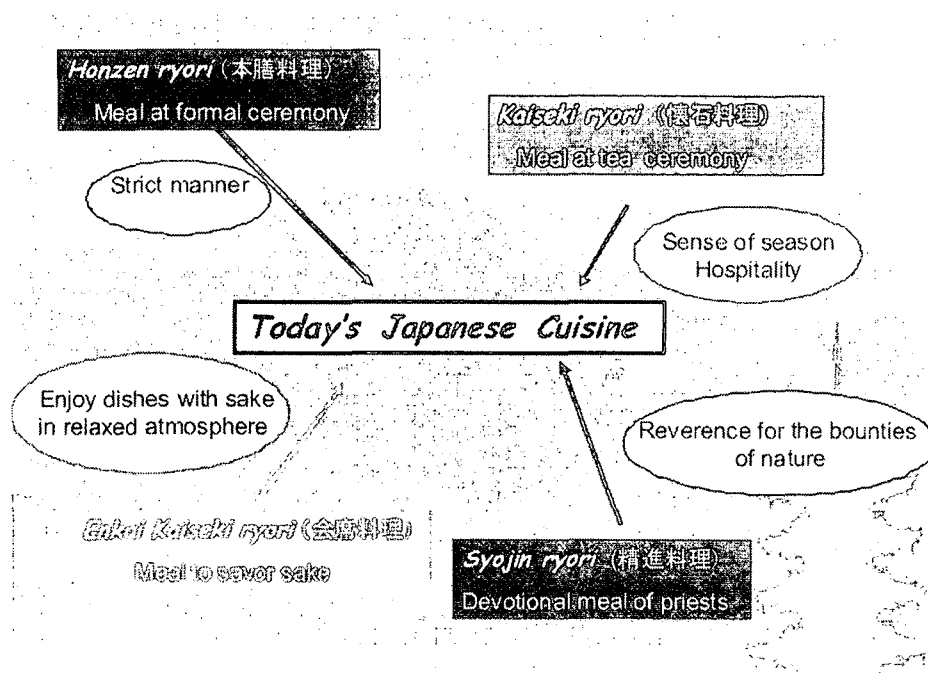


Fig. 1. Today's Japanese Cuisine

#### Sense of season

The sense of season<sup>5)</sup>, the spirit received from *Kaiseki ryori*, is discussed here in more detail.

In Japan there are four seasons. In the spring, the cherry blossoms bloom throughout the country. In the summer, it is very hot and humid. In the autumn, mountains are dressed up by colored leaves. And winter is very cold.

In the heart of Japanese cuisine, there is a sense of season. The material which is a symbol of the season brings a touch of season. We enjoy season by dividing into three period, for example "*hashiri*", means the beginning of the season, "*syun*", means the best season, and "*nagori*", means the end of the season.

More sophisticated fellows love to enjoy the materials in "*hashiri*" season. It is to have an early material ahead of "*shun*", and its light and fresh taste is a harbinger of the season. The last period is "*nagori*", which is also called "*owarihatsumono*". It tells us the end of the season, but the materials still give us another fine sensation.

The design<sup>6)</sup> to express sense of season in *Wanmori*, main dish of *Kaiseki ryori*, was shown in the figure 2. *Wanmori* must be made the following three factors, the beautiful color-combination in the bowl, the wonderful flavor coming from the bowl when removing a lid and the great taste of soup which spread in the mouth.

*Wandane*, main ingredient, is ordinary fish in-season or fish-meat product. *Wanzuma*, side vegetable, is representative green vegetable in-season and *Suikuchi* is for enjoying the flavor in-season when

removing a lid of bowl.

In the bottom of lacquer bowl, main ingredient *Wandane* is set, of which color is generally tint color. Color harmony between tint color and the color of lacquer bowl, black or red, is very well.

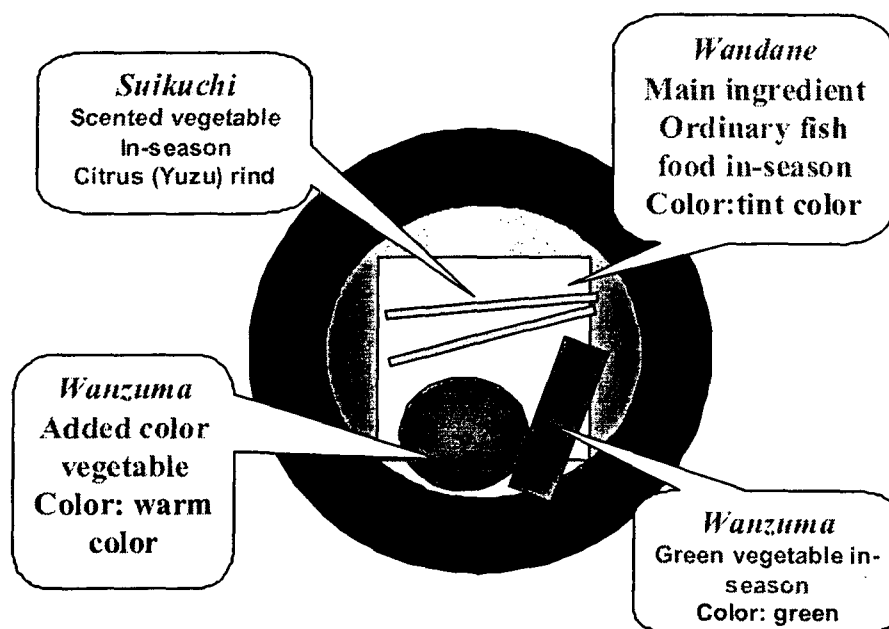


Fig. 2. Color harmony represents palatability and sense of season

On or beside the main ingredient, representative green vegetable in-season and other color vegetable for coloring are dished up. Color combination between chromatic color and tint color is harmonized well. And, scented vegetable, flavor in-season, is added as *Suikuchi*. Lastly, the great taste of clear soup is poured not to disturb the dishing up of ingredients.

We examined the dishing up of *Wanmori* and calculated the area % of each color in a bowl.

Average number of the color in a bowl is four. And the number is more in the cold season than in the hot season. Area % of tint color of main ingredient is 20-40% in average. But in the hot season, the area % of tint color is increased to make feel coolness. The frequency of warm color, red and yellow, in a bowl is increased in the cold season.

Cooks of Japanese cuisine dish up *Wanmori* by their sense, but some rules of dishing up to express sense of season were shown by our color analyses.

#### Reverence for the bounties of nature<sup>4)</sup>

One of the most important points of Japanese cuisine besides the sense of season is to preserve the natural taste as much as possible, which is concerned to the spirit of reverence for the bounties of nature received from *Syojin ryori*.

In short, fine materials are prepared in the best matching way. Except only a few dishes, we do not put too much seasoning on the material nor break the fine shape.

*Mirin*, sweet sake, is utilized in place of sugar. Ansalt and light colored soy source are used in order not to spoil the inherent color of ingredients.

The deliciousness of Japanese cuisine is depending on the *dashi*(stock), which is made from *konbu* (dried giant kelp) and *katuso-busi* (dried fillet of bonito). In the case of *Syojin ryori*, *katsuo-bushi* is not used. *Dashi* for *Syojin ryori*, *Syojin dash*, is made from *konbu* and *dried shiitake mashroom*.

*Dashi* provides Japanese cuisine with its characteristic flavor, and it can be said without exaggeration that the success or failure (or mediocrity) of dish is ultimately determined by the flavor and quality of the *dashi*. Making good *dashi* is the first secret of the simple art of Japanese cooking.

### Menu of Japanese cuisine<sup>5)</sup>

Japanese cuisine must be enjoyed through customer's 5 senses, sight (enjoy by the eyes), hearing (sound), smell (flavor), tactual sense (texture), and taste. In order to stimulate 5 senses, cooks must pay extra attention when planning menu.

In the course of dinner, the same manner of cooking, same taste and same ingredient must be avoided. And cooks put emphasis on 5 colors, for example, white, black, red, yellow and green, when dishing up. Color used effectively expresses not only palatability but sense of season.

The principle of the menu is *ichijyu-sansai* (one soup and three kinds of dishes ; *sashimi*, *nimono* (simmered food), *yakimono* (grilled fish or meat)), using in-season materials. Depending on the occasion, *agemono* (deep-fried food) and *mushimono* (steamed food) are served.

Example of the menu of Japanese cuisine is as follows. *Zensai*, which is like hors d' oeuvre, is served to enjoy sake. Following menus are soup, sliced raw fish, simmered dishes, grilled dishes, a small bowl of soup to refresh the mouth, deep-fried foods, steamed foods, and vinegared food. And rice is served at the end of the course with soup and Japanese pickles. As dessert, season fruit and/or *Wagashi* are served. Throughout the course, the spirit of 5 tastes, 5 ways, and 5 colors are alive.

### Information obtained through sight

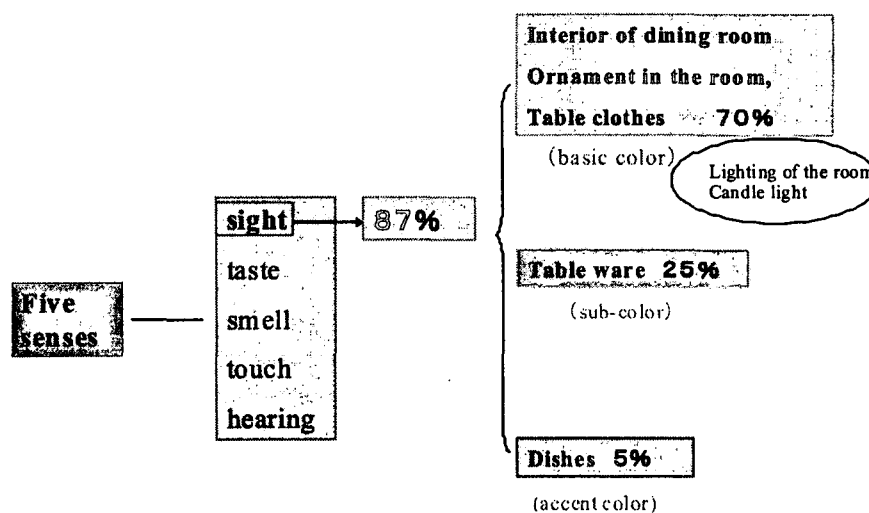


Fig. 3. Factors concerning to our appetite

Figure 3 shows the weight % of the information which effects on our appetite<sup>7)</sup>. Among the information obtained through 5 senses, the most important factor is said to be the information obtained through sight. And in the information obtained through sight, the information obtained from interior of the dining room mostly influenced on our appetite. The second one is from table wares. The weight % from dishes is only 5 %. The effects to stimulate our appetite except dishes are called “halo effect”.

That is to say, the atmosphere made from interior of dining room and table setting are very important for us to enjoy meal time.

We can enjoy the sense of season by some ornaments at the alcove such as *kakejiku* picture and in-season flowers there.

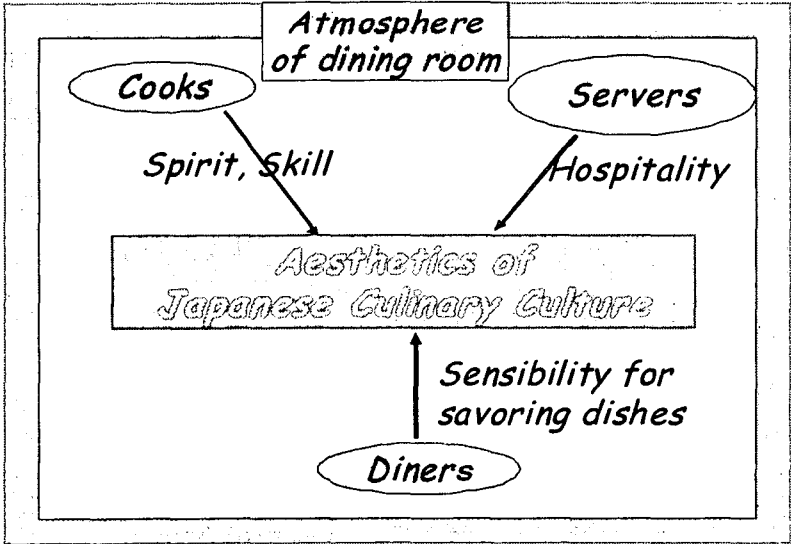
In the quiet space, guest can appreciate the heart of hospitality of host/hostess and nature as they really are.

Japanese dishes are served with fine plates. Then, we should take a look at the plates when dining.

Although many varieties of plates are used in Japanese cuisine, the lacquer ware is the most formal one. Japanese take a soup bowl in hand and sip directly from the rim. Then, Lacquer wares are crafted to stay cool in the hand even if its contents are hot, and to feel smooth to the touch of both hands and lips. The sound made when the lid is removed and replaced, and when the bowl is returned to the table are minimizing.

The lacquer ware has traditionally adorned with gold and silver *maki-e*, pictures made with sprinkled dust of precious metals, *chinkin*, in which gold leaf or dust is pressed firmly into grooves, and *kirigane*, literally meaning cut metals. These lacquer wares are treasures to express the utmost in luxury.

**Conclusion**



I think aesthetics of Japanese culinary culture is supported by the spirit and skill of cooks, hospitality of servers and sensibility of diners to appreciate dishes. Atmosphere of dining room is made

by the cooperation of cooks, servers and diners. Then, in order to appreciate aesthetics of Japanese culinary culture actually, all of us must make an effort to skill up our sensibility.

And now is the time for us, Japanese, to reevaluate the superiority of Japanese cuisine and make an effort to pass it down to the next generations.

#### References

1. Teichi Yugi, 1991. *Shirokiccyo*, Shibata Publisher
2. Syozo Saito, 2004. *Soul of Japan*, Keio University Press
3. Shibata Nihon Ryori Kensankai, 1999. *Kaiseki ryori*, Shibata Publisher
4. *Kateigaho* International edition, 2004 winter issue
5. Teruaki Tamura, 1997. *The elegant art of Japanese food and manners*, Hamano Publisher
6. Kimiko Ohtani, Terumi Aiba, Ryoko Tokuda, Ayako Ozaki, and Takahisa Minamide, 2001.  
Color analysis of Wanmori, a traditional Japanese dish in the tea ceremony-by using an image analyzer, *J. Cookery Sci. Jpn.*, 34, 270-275
7. Junichi Nomura, 1994. *Secret of the color*, p151-252, NESCO

# 일본 조리 문화의 미학

prof. Kimiko Otani(Kyoyo Prefectural Univ.)

번역자 구성자(경희대학교)

현대 일본요리는 주로 정통 의례 음식인 *Honzen ryori*(本膳;혼젠요리) 다도 음식인 *Kaiseki ryori*(懷石요리), 승려의 종교 음식인 *Syoin ryori* (精進요리), 쌀로 발효시킨 정종을 맛보기 위한 *Enkai kaiseki ryori*(會席요리)로부터 여러 정신을 이어받아 이루어진 것이다. 따라서 일본조리문화의 미학을 이해하기 위해서는 이러한 정신이 어떻게 일본요리에 영향을 주었는지를 고려해야만 한다.

## **Honzen ryori**(本膳;혼젠요리)

*Honzen ryori* 는 조정의 신하와 사무라이 사이에서 의례음식으로서 *Muromachi* (室町)지역에서 확립되었다(1392~1573). *Honzen ryori* 는 짧은 책상다리가 달린 네모난 상으로 고객에게 엄격한 예의를 갖추어 제공된다. 의식에 따라 상의 수는 증가하는데 예를 들어 첫번째 상인 *ichi-no-zen* (제1상), 또는 *Hon-zen*, 두번째 상인 *ni-no-zen*(제2상), 세번째 상인 *san-no-zen*(제3상), 네번째 상인, *yo-no-zen*(제 4 상), 정종을 위한 상, 생선구이를 위한 상 등이다. 상이 많을수록 행사가 큼을 의미한다. *Honzen ryori* 는 *Edo*(江戸) 시대에 단순화되었고(1600~1867) 단순화된 *Honzen ryori* 는 “*Fukusa ryori*” 라고 불렸는데 “*Fukusa*” 는 *Edo* 시대에서 약식평상복을 의미한다. *Honzen ryori* 는 지방의 결혼식처럼 특별한 예식을 제외하고는 요즘 거의 볼 수가 없다. 오늘날의 일본 요리는 *Honzen ryori* 로부터 음식을 대접할 때의 엄격한 예절을 전해받았다.

## **Kaiseki ryori** (懷石요리)

*Kaiseki ryori* 는 다도에서 *Koicha* 라는 두터운 가루로 된 녹차와 함께 제공되는 가벼운 음식이다. *Koicha* 를 빈속에 먹기에는 너무 부담이 크기 때문이다. *Kaiseki* 는 문자적으로 “가슴속의 돌”을 의미하는데 이는 금욕중인 승려가 배고픔을 잊기 위해 뜨거운 돌을 가슴에 품고 있었다는 일화에서 온 것이다. 다도는 심오한 의미를 갖는데 이는 차 예절 뿐 아니라 *Zen spirit*, *wabi* (일종의 금욕), 합리성, 다른 사람에 대한 배려를 포함한다. 그래서 *Kaiseki ryori* 는 화려하지 않다. *Kaiseki ryori* 를 포함한 다도는 엄격한 아름다움과 우아한 단순함이 있는 환경에서 수행된다.

*Kaiseki ryori* 는 조용한 *cha-shitsu* (전통적인 일본 다실)에서 매우 친절하게 제공되어야만 한다. 주인은 *Kaiseki ryori* 를 포함한 다도가 진행되는 동안 손님 접대에 최선을 다해야 한다. 각 접시는 규칙에 따라 하나하나씩 최적의 시기에 제공된다. 게다가, *Kaiseki ryori* 는 계절 감각을 매우 중요하게 여긴다. 주인은 계절에 따라 손님이 편안하게 느끼도록 하기 위해 재료뿐 아니라 식탁 물품과 실내 디자인에 주의를 기울여야 한다.

*Wagashi*(和菓子)는 일본의 디저트로서 차가 나오기 전에 제공되는데 이 또한 계절 감각을



중요하게 여긴다. 색깔과 테마에서 계절적인 측면은 매우 중요하고 후식들은 미와 형태에 있어서 계속적으로 변화한다. 각각의 후식은 계절의 장면을 표현하는 타이틀을 가지고 있어 예를 들면, 감을 모델로 한 후식인 “*Sato no Aki*(시골의 가을)”는 고향의 가을을 의미하고 화사한 단풍나무 잎을 모델로 한 후식인 “*Kozue no Aki*”는 나무꼭대기의 가을을 의미한다.

*Wagashi* 의 타이틀과 디자인으로부터 우리는 개인적인 기억에 따라 계절의 어떤 장면을 자유롭게 상상할 수 있다. 그래서 *Wagashi* 는 귀로 먼저 감상된다고 볼 수 있다. 결국 오늘날의 일본 요리는 *Kaiseki ryori* 로 부터 계절 감각과 친절함을 부여 받았다.,

### ***Syojin ryori*(精進요리)**

*Syojin ryori* 는 승려를 위한 신앙적인 음식이다. 불교에서는 살아있는 생명체를 죽이지 못하게 하는 명령이 있어서 *Shojin ryori* 는 생선이나 육류를 포함하지 않는다. 따라서 신앙적인 식품은 식물을 의미할 뿐 아니라 재료 고유의 품질을 드러나게 하는 규칙과의 조화를 의미한다. 이는 자연의 박애에 대한 경외와 영적인 신앙심에의 기여에 대한 감사함으로 양식을 받는다는 것을 의미한다.

*Dogen* (1200-1253)은 식품이 요리사와 손님 모두의 정신적 발달에 중요한 역할을 한다고 가르쳤다. 그래서 식품은 재료에 대한 존경과 감사로 준비되어야 하며 겸손하게 먹어야 한다. 준비할 때는 일상적인 조리에서 내던져지는 껍질조차도 버리지 않고 재료의 향미를 완전히 보존해야 한다. *Syojin ryori* 의 어떤 점심 메뉴는 보리밥, 된장국, 찌게모노, 곤부 다시마 및 당근, 옥수수 등으로 끓인 대두, 단 맛의 된장국으로 약하게 끓인 무이다. 불자는 단순한 삶을 산다.

“*Teppatsu ryori*”는 교토 식당 메뉴에서 정제된 채식으로 알려져 있다. “*Teppatsu*”는 철판 만든 둥근 그릇으로 사제들이 음식을 받을 때 사용한다. 고대의 사제는 단순한 삶을 사는 것과 모든 식사를 하나의 “*Teppatsu*”로 부터 먹는 것을 규칙으로 하였다. *Teppatsu ryori* 는 다양한 크기의 “철판로 된 *Teppatsu*” 를 사용하여 제공된다. 식사 마지막에 이들 그릇을 차곡차곡 쌓아둔다. 중국식 채식인 “*Fucha ryori*”도 *Syojin ryori* 로 알려져 있는데 이는 *Ingen* 에 의해 전파되었다 (1592~1673). 오늘날의 일본 요리는 *Syojin ryori* 로부터 자연의 박애에 대한 경외심을 물려받았다.

### ***Enkai kaiseki ryori* (會席요리)**

*Enkai* 는 연회를 의미한다. 그래서 *Enkai kaiseki ryori* 는 연회에서 정종을 맛보기 위해 제공된다 *Enkai kaiseki ryori* 는 *Honzen ryori* 나 *Kaiseki ryori* 와 같은 엄격한 규칙과 예절은 없다. 고객은 편안한 상태에서 여러가지 음식을 즐길 수 있고 방금 조리된 음식이 하나씩 제공된다. 이것은 미래 일본식 음식에서 가장 일반적인 형태가 될 것이다. 오늘날의 일본 요리는 *Enkai kaiseki ryori* 로부터 정종과 식사를 즐기는 편안한 분위기를 이어받았다.

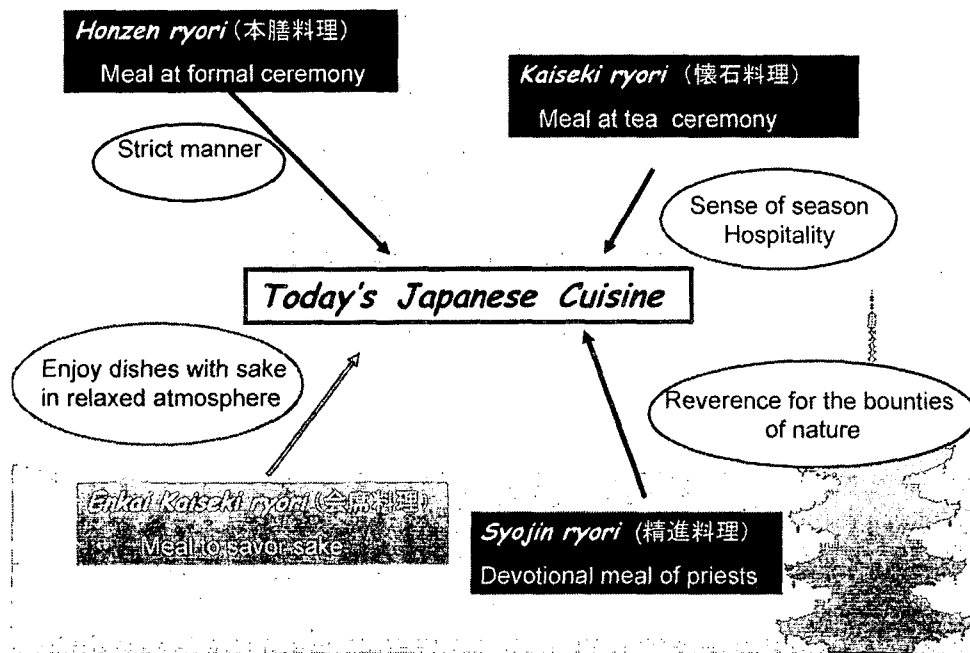


Fig. 1 Today's Japanese Cuisine

#### 계절 감각

*Kaiseki ryori*로부터 받은 정신인 계절 감각은 여기에서 더 자세히 다루어진다.

일본에는 사계절이 있다. 봄에는 전국에 걸쳐 벚꽃이 만발하다. 여름에는 매우 뜨겁고 습도가 높다. 가을에는 산이 여러 색깔의 잎으로 옷 입는다. 그리고 겨울은 매우 춥다. 일본 요리의 중심에는 계절감이 있다. 계절의 상징인 재료는 계절의 손길을 부른다. 우리는 이들 시기를 세 부분으로 나누어 계절을 즐긴다. 예를 들어 “*hashiri*(만물, 예를 들면 햇굴)”는 계절의 시작을 의미하고 “*syun*”은 계절의 절정을 의미하고 “*nagori*”는 계절의 끝을 의미한다. 더 철학적인 사람은 재료를 “*hashiri*” 시기에 즐기고 싶어한다. 이것은 “*shun*” 이전에 이른 재료를 먹는 것이고 그 가볍고 신선한 맛은 계절의 선구자이다. “*nagori*”의 마지막 기간은 또한 “*owarihatsumono*(계절끝에 성숙되어 만물이 귀중히 여기는 야채 과일 등의 끝만물)”라고도 불리는데 이는 우리에게 계절의 끝을 말하지만 재료는 여전히 또 다른 세밀한 감각을 준다. *Kaiseki ryori*의 주된 식사인 *Wanmori*(생선, 닭고기와 야채를 맑은 장국에 끓여 대접에 담은 요리)에서 계절감을 표현하는 디자인은 Figure 2에 나타나있다. *Wanmori*는 세가지 요인을 따라 만들어야 하는데 이는 그릇에서 아름다운 색의 조화, 뚜껑을 열 때 나오는 놀라운 풍미, 그리고 입안에 퍼지는 멋진 맛이다. 주된 재료인 *Wandane*는 일상적인 계절 생선 또는 어육류 제품이다. 부수적인 채소인 *Wanzuma*는 대표적인 계절 녹색채소이고 *Suikuchi*는 그릇의 뚜껑을 열 때 계절의 풍미를 즐기기 위한 것이다. 칠기의 바닥에 있는 주 재료인 *Wandane*는 일반적으로 옅은 색이다. 옅은 색과 칠기 색 사이의 색의 조화는 검은색과 붉은 색으로 매우 좋다.

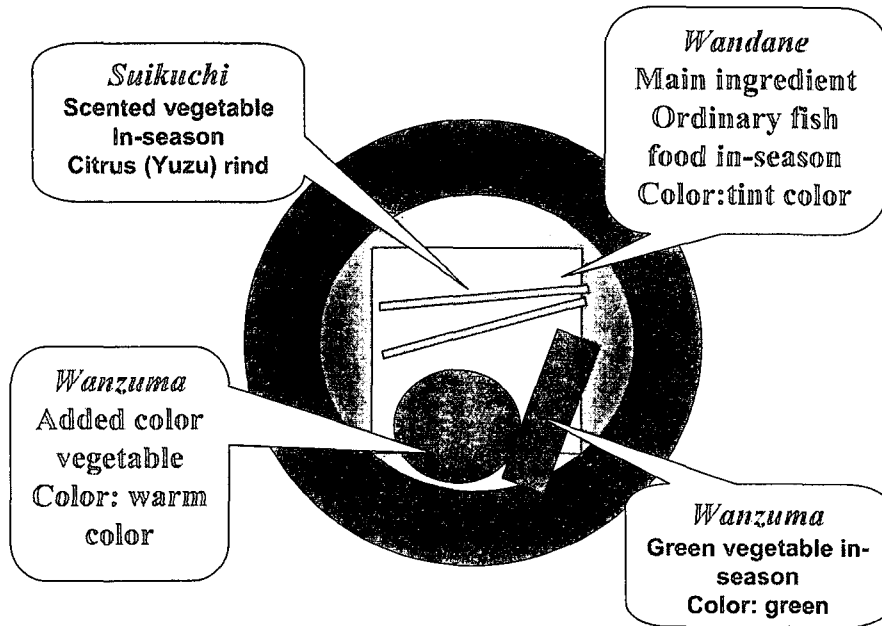


Fig. 2 Color harmony represents palatability and sense of season

주 재료의 위 또는 아래에 있는 대표적인 계절의 녹색채소와 색을 내는데 사용된 다른 색깔있는 채소가 접시에 나온다. 색상을 중시한 색깔과 옅은 색깔 사이의 색의 조합이 잘 조화되어있다. 그리고 냄새가 좋은 계절 채소가 *Suikuchi* 로서 첨가되고 마지막으로 풍미있는 맑은 국이 재료 담는 것을 방해하지 않도록 부어진다.

우리는 *Wanmori* 담는 것을 실험했고 그릇에서 각 색깔의 면적비를 계산하였다. 그릇에서 색깔의 평균 수는 넷이었고 그 수는 더운 계절보다 추운 계절에 더 많았다. 주 재료의 옅은 색의 면적비는 평균 20~40%였으나 더운 계절에는 옅은색의 면적비가 추위를 느끼는 데 비례하여 증가하였다. 그릇에서 따뜻한 색인 붉은색과 노란색의 빈도는 추운 계절에 증가하였다. 우리의 색깔 분석에 의하면 일본요리사는 그들의 감각으로 *Wanmori* 를 담지만 계절감을 표현하는 어떤 담는 규칙이 보여졌다.

### 자연의 박애에 대한 경외

계절감각을 제외하고 일본 요리의 가장 중요한 점은 가능한 한 자연의 맛을 보존하는 것으로 이는 *Syojin ryori* 로부터 물려받은 자연의 박애에 대한 경외의 정신과 관련된 것이다. 요약하면 좋은 재료는 가장 잘 어울리는 방식으로 준비된다는 것이다. 몇가지 음식을 제외하고 우리는 재료에 너무나 많은 조미료를 넣지도 않고 좋은 모양새를 깨지도 않는다. 단맛의 정종인 *Mirin*(미링)은 설탕대신 이용되고 소금과 옅은 간장은 재료의 고유한 색을 망치지 않기 위해 사용된다.

일본요리의 맛은 다시(stock)에 달려있는데 이는 곤부(말린 다시마)와 가쓰오부시(말린

가다랭이)로 만든 것이다. *Syojin ryori* 의 경우 가쓰오부시가 사용되지 않는다. *Syojin ryori* 인 *Syojin dash* 를 위한 다시는 곤부와 말린 *shiitake*(표고) 버섯으로 만든다. 다시는 일본 요리에 특징적인 풍미를 제공하며, 요리의 성공과 실패가 궁극적으로 다시의 풍미와 품질에 의해 결정된다는 것은 과장이 아니다. 좋은 다시를 만드는 것은 일본 요리의 단순한 예술의 최고 비밀이다.

### 일본 요리의 메뉴

일본 요리는 고객의 오감, 즉 시각(눈으로 즐기는 것), 청각(소리), 후각(풍미), 질감, 맛을 통해 즐겨야 한다. 오감을 자극하기 위해서는 메뉴를 계획할 때 세심한 주의를 기울여야 한다. 식사의 과정에서 같은 조리방식, 같은 맛, 같은 재료는 피해야 한다. 그리고 요리는 다섯 가지 색, 예를 들어 음식을 담을 때 흰색, 검은색, 붉은색, 노란색, 녹색을 강조한다. 효과적으로 사용된 색은 좋은 맛뿐 아니라 계절감을 표현한다. 메뉴의 원칙은 계절 재료를 사용한 *ichijyu-sansai* (국 하나와 세가지 반찬 ; *sashimi*, *nimono* (끓인 음식), *yakimono* (구운 어육류))이다. 경우에 따라, *agemono* (튀김)와 *mushimono* (찜)도 제공된다.

일본요리 메뉴의 예는 다음과 같다. *Hors d'oeuvre* 와 비슷한 *Zensai* 는 정종을 즐기기 위해 제공된다. 그 다음 메뉴는 국, 얇게 저민 생선회, 약하게 끓이는 음식, 구이, 입안을 새롭게 하기 위한 작은 그릇의 국, 튀김, 찜, 무침이다. 그리고 마지막 단계에 국, 일본식 찜제모노와 함께 밥이 제공된다. 후식으로는 계절의 과일이나 *Wagashi* 가 제공된다. 전 과정에 걸쳐 5 가지 맛, 5 가지 방법, 5 가지 색의 정신이 살아있다.

### 시각을 통해 얻는 정보

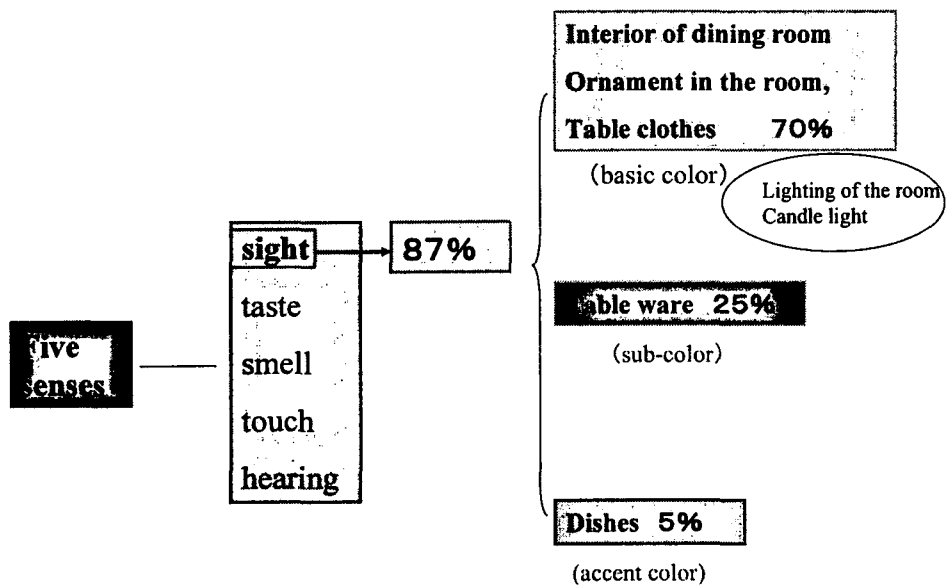
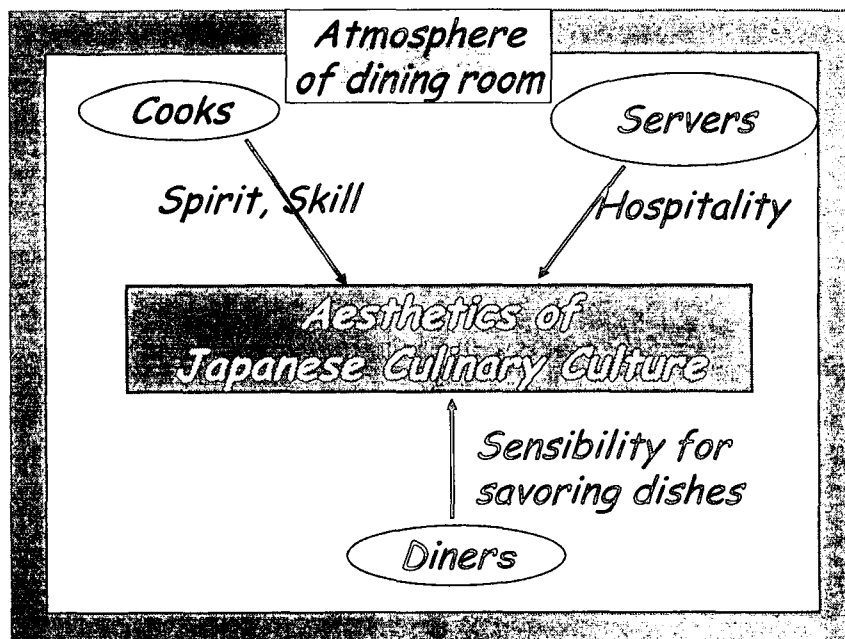


Fig. 3 Factors concerning to our appetite

Figure 3 은 우리의 식욕에 영향을 주는 정보의 비율을 보여준다. 다섯 가지 감각을 통해 얻은 정보 중에서 가장 중요한 요소는 시각으로부터 얻는 정보이다. 그리고 시각에서 얻은 정보 중에서 실내 디자인으로부터 얻은 정보가 우리의 식욕에 가장 큰 영향을 준다. 두 번째는 식탁 물품에서 얻는 정보이다. 음식으로부터 얻는 비율은 단지 5%이다. 음식을 제외하고 우리의 식욕을 자극하는 기타 효과를 “halo effect”라 부른다. 즉, 실내 디자인과 식탁 세팅으로 부터 만들어지는 분위기가 식사 시간을 즐기는데 가장 중요하다. 우리는 *kakejiku* 그림과 계절의 꽃과 같은 어떤 장식에 의해서 계절의 감각을 즐길 수 있다. 조용한 공간에서 손님은 주인과 자연의 친절함에 감사할 수 있다.

일본 음식은 정교한 접시로 제공된다. 그래서 우리는 식사할 때 접시를 눈여겨 보아야 한다. 일본 음식에서는 매우 다양한 접시가 사용되고 있으나 칠기가 가장 일반적인 형태이다. 일본인은 손에 국그릇을 가지고 가장자리로부터 직접 조금씩 마신다. 그래서 칠기는 그 내용물이 뜨거워도 손에 차갑도록 만들고 손에서 입술로 닿을 때 부드럽게 느끼도록 제작된다. 뚜껑을 열 때 나는 소리와 그릇이 식탁으로 돌아올 때 나는 소리가 최소화된다. 칠기는 전통적으로 금과 은으로 장식되며 그림은 값비싼 금속인 *chinkin* 가루를 뿌려서 만드는데 여기서 금 잎 또는 가루가 파인 홈 안으로 단단하게 압착된다. 이들 칠기는 최고급을 표현하는 보물이다.

## Conclusion



나는 일본 조리문화의 미학이 조리사의 정신과 기술, 접대인의 친절, 음식을 음미하는 손님의 감각에 의해 지지된다고 생각한다. 실내의 분위기는 조리사, 접대인, 손님의 협력에 의해 만들어진다. 따라서 일본 조리문화의 미학을 실질적으로 감상하기 위해서는 우리 모두가 우리의 감각을 숙련시키려는 노력을 해야 한다. 그리고 이제는 우리 일본인이 일본 요리의 우수성을 재평가하고 그것을 다음 세대에게 물려주려는 노력을 해야 할 때이다.

## References

1. Teiichi Yugi, 1991. *Shirokiccyo*, Shibata Publisher
2. Syozo Saito, 2004. *Soul of Japan*, Keio University Press)
3. Shibata Nihon Ryori Kensankai, 1999. *Kaiseki ryori*, Shibata Publisher)
4. *Kateigaho* International edition, 2004 winter issue
5. Teruaki Tamura, 1997. *The elegant art of Japanese food and manners*, Hamano Publisher
6. Kimiko Ohtani, Terumi Aiba, Ryoko Tokuda, Ayako Ozaki, and Takahisa Minamide, 2001.  
Color analysis of Wanmori, a traditional Japanese dish in the tea ceremony-by using an image analyzer  
*J. Cookery Sci. Jpn.*, 34, 270-275
7. Junichi Nomura, 1994. *Secret of the color*, p151-252, NESCO