

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ**

Архітектурний факультет
Образотворчого мистецтва і архітектурної графіки
(назва випускової кафедри)

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
ЗДОБУВАЧА СТУПЕНЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ МАГІСТР**

на тему:

Художньо-декоративне оздоблення ресторанів національної кухні, як простору
культурної дипломатії (на прикладі японської кухні)

Мельніченко Анастасії Русланівни

(прізвище, ім'я та по батькові здобувача повністю)

Київ 2025 р.

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ**

Архітектурний факультет

Образотворчого мистецтва і архітектурної графіки

(назва кафедри)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувачка кафедри

Олена САФРОНОВА

„_____” _____ 2025 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

ЗДОБУВАЧА СТУПЕНЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ МАГІСТР

Художньо-декоративне оздоблення ресторанів національної кухні, як простору
культурної дипломатії (на прикладі японської кухні)

(назва)

*Я як здобувач вищої освіти
КНУБА розумію і підтримую
політику закладу з академічної
добросовісності. Я не надавав(-ла)
і не одержував(-ла) недозволену
допомогу під час підготовки цієї
роботи. Використання ідей,
результатів і текстів інших
авторів мають посилання на
відповідне джерело.*

Здобувач Мельніченко Анастасія

Русланівна

(прізвище, ім'я та по батькові повністю)

023 – Образотворче мистецтво,

декоративне мистецтво, реставрація

(спеціальність)

Художньо-декоративне оздоблення

інтер'єру

(освітня програма)

Група ОМм-24

Керівник: ТВОРОНОВИЧ І.О.

(прізвище та ініціали)

доктор філософії PhD, доцент

(науковий ступінь, вчене звання)

Керівник: КОРОЛЬ В. П.

(прізвище та ініціали)

доцент

(науковий ступінь, вчене звання)

Керівник: КРАСНА Т. І.

(прізвище та ініціали)

асистент

(науковий ступінь, вчене звання)

Рецензент: ХАРАБОРСЬКА Ю.О.

(прізвище та ініціали)

Ідентичність підтверджую

Київ 2025

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

Факультет: архітектурний

Кафедра: образотворчого мистецтва і архітектурної графіки

Ступінь вищої освіти: другий (магістерський) рівень

Спеціальність: 023 – Образотворче мистецтво, декоративне мистецтво, реставрація

Освітня програма: Художньо-декоративне оздоблення інтер'єру

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувачка кафедри

Олена САФРОНОВА

„_____” _____ 2025 року

З А В Д А Н Н Я ДО ВИКОНАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ ЗДОБУВАЧА СТУПЕНЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ МАГІСТР

Мельніченко Анастасії Русланівни

(прізвище, ім'я та по батькові здобувача)

1. Тема роботи

Художньо-декоративне оздоблення ресторанів національної кухні, як простору культурної дипломатії (на прикладі японської кухні)

затверджена наказом ректора КНУБА № 1795/19/25 від 20.10.2025 року

2. Керівники роботи

Творонович Ігор Олександрович, доктор філософії PhD, доцент

Король Володимир Петрович, доцент

Красна Тетяна Іванівна, асистент

(прізвище, ім'я та по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

3. Строк подання здобувачем роботи до захисту 22.12.2025 р.

4. Зміст пояснювальної записки за розділами:

Р. 1. Теоретичні засади художньо-декоративного оздоблення японського інтер'єру в контексті національної кухні

Р. 2. Проектне рішення інтер'єру ресторану японської кухні: функціонально-планувальний та декоративно-художнє вирішення

Р. 3. Художньо-декоративне оздоблення інтер'єру: розробка авторської композиції та її символізм

Закінчення дод. І ДОДАТОК А, ДОДАТОК Б

5. Графічний матеріал за розділами

Р. 1. Приклади світового та українського досвіду художньо декоративного оздоблення інтер'єру, таблиці та схеми характеристик японського інтер'єру та кухні кайсекі-ріорі

Р. 2. Ситуаційний план, ген план зображення зверху, план першого поверху, зображення фасаду, розріз, план приміщення, план меблів, план освітлення та підлоги, стін, розгортки по стінам, візуалізація приміщення, таблиці та схеми характеристик японського інтер'єру

Р. 3. Художня робота (олійний живопис), схеми та таблиці характеристики ямато-е

6. Консультанти розділів кваліфікаційної випускної роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Перевірів	
		дата	підпис
Розділ 1.	Творонович І. О., доктор філософії PhD, доцент	1.10.2025	
Розділ 2.	Творонович І. О., доктор філософії PhD, доцент	19.11.2025	
Розділ 3.	Творонович І. О., доктор філософії PhD, доцент	9.12.2025	

7. Календарний план виконання роботи:

Види робіт та їх зміст	Дата виконання
Розділ 1.	05.11.2025 р.
Розділ 2.	19.11.2025 р.
Розділ 3.	10.12.2025 р.
Остаточне оформлення роботи	15.12.2025 р.
Перевірка роботи на плагіат	18.12.2025 р.- 19.12.2025 р.
Попередній захист роботи на випусковій кафедрі	20.12.2025 р.
Направлення роботи на рецензування	20.12.2025 р.

8. Дата видачі завдання 01.09.2025 року

Зав. кафедри _____ Олена САФРОНОВА
(підпис) (ім'я та прізвище)

Керівник _____ Ігор ТВОРОНОВИЧ
(підпис) (ім'я та прізвище)

Керівник _____ Тетяна КРАСНА
(підпис) (ім'я та прізвище)

Керівник _____ Володимир КОРОЛЬ
(підпис) (ім'я та прізвище)

Здобувач _____ Анастасія МЕЛЬНІЧЕНКО
(підпис) (ім'я та прізвище)

РЕЗЮМЕ (SUMMARY) до кваліфікаційної випускної роботи здобувача:		Мельніченко Анастасія Русланівна Melnichenco Anastasia (ПІБ здобувача українською та англійською)	
ЗВО	Київський національний університет будівництва і архітектури		
Тема (українською та англійською)	Художньо-декоративне оздоблення ресторанів національної кухні, як простору культурної дипломатії (на прикладі японської кухні) Artistic and Decorative Design of National Cuisine Restaurants as a Space of Cultural Diplomacy (on the Example of Japanese Cuisine)		
Освітній ступінь	Магістр		
Факультет	Архітектурний факультет		
Випускова кафедра	Кафедра Образотворчого мистецтва та архітектурної графіки		
Спеціальність	023 – Образотворче мистецтво, декоративне мистецтво, реставрація		
Освітня програма	Художньо-декоративне оздоблення інтер'єру		
Керівник	Творонович І.О., Король В.П., Красна Т. І.		
Обсяг роботи:	пояснювальна записка, стор.	розділів	креслень формату А3
	140	3	21
Розділ 1	Досліджено художньо-декоративне оздоблення інтер'єру ресторану японської кухні як засіб формування культурного досвіду та неформальної міжкультурної комунікації. Проаналізовано філософсько-естетичні принципи Ма як основу просторового мислення в японській традиції та визначено їх вплив на створенні інтер'єру через ритм, взаємодію світла, тіні та порожнечі, мінімальність декору, використання природних матеріалів і асиметрію. Встановлено, що Ма є активним просторовим елементом, який організовує композицію інтер'єру та формує поведінку людини в просторі. Розглянуто особливості кулінарного ритуалу кайсекі-ріорі як цілісну культурну практику, яка формує сценарій поведінки гостя та виступає функціональним ядром інтер'єру. Кайсекі визначає планувальну структуру, рівень камерності, характер атмосфери та вимоги до просторової зосередженості.		
Розділ 2	Визначено, що кайсекі-ріорі є цілісною культурно-естетичною системою, яка тісно пов'язана з принципами повної присутності, сезонності та ритуальної послідовності. На відміну від форматів ізакая чи рамен-я, кайсекі не орієнтована на швидкість або соціальний шум, а спрямована на усвідомлене переживання трапези, інтимність і зосередженість, що формує особливі вимоги		

		до просторової організації ресторану. Встановлено, що принцип Ма є найбільш підходящим інструментом для проєктування інтер'єру ресторану кайсекі, оскільки забезпечує просторову паузу, тишу та зосередженість, необхідні для ритуального споживання їжі.
<i>Розділ 3</i>		У роботі досліджено образотворчі традиції Японії, зокрема естетику ямато-е та композиційні принципи ширм бьоубу, які використано як основу для створення авторської художньої роботи. Доведено, що важливою частиною японського мистецтва є принцип Ма, який організовує простір через паузу, ритм і взаємодію між елементами. Ма розглядається як активний смисловий компонент композиції, який надає образу глибини та символічного значення. Встановлено, що інтеграція живописної композиції в інтер'єр за принципом токономи формує смисловий центр простору та перетворює художньо-декоративне оздоблення на візуальний інструмент пояснення просторової філософії Ма та підсилює зв'язок між мистецтвом, архітектурою та кулінарним ритуалом.
<i>Висновки роботи:</i>	<i>по</i>	На основі проведеного дослідження розроблено концепцію інтер'єру ресторану японської кухні та авторське художню роботу в олійній техніці, яка інтегрована в простір як смисловий та композиційний центр. Запропоноване рішення доводить можливість поєднання сучасного інтер'єру з традиційною японською філософією без втрати автентичності та без поверхневої стилізації культурних образів. Доведено, що інтеграція кайсекі-рьорі, принципу Ма та естетики ямато-е створює простір неформальної культурної дипломатії, який забезпечує глибокий естетичний і культурний досвід відвідувачів через ритуал, просторову організацію та художній образ.
<i>Ключові слова:</i> <i>Keywords:</i>		Художньо-декоративне оздоблення інтер'єру, ресторан японської кухні, кайсекі-ріорі, Ма, ямато-е, олійний живопис, культурна дипломатія. Artistic and decorative interior design, japanese cuisine restaurant, kaiseki-ryori, Ma, yamato-e, oil painting, cultural diplomacy.

Здобувач: _____ / _____ /

Керівник: _____ / _____ /

Керівник: _____ / _____ /

Керівник: _____ / _____ /

“ ” _____ 20__

ЗМІСТ

ВСТУП	9
РОЗДІЛ I. Теоретичні засади художньо-декоративного оздоблення національних інтер'єрів	12
1.1. Традиційний японський інтер'єр та особливості ресторанів японської кухні	12
1.1.1. Філософсько-естетичні принципи традиційного японського інтер'єру..	12
1.1.2. Теоретичні засади художньо-декоративного оформлення ресторанів японської кухні	27
1.1.3. Адаптація традиційних елементів японського інтер'єру в сучасних закладах	36
1.1.4. Психологічний вплив кольору та освітлення на створення атмосфери інтер'єру	40
1.1.5. Аналіз сучасних проєктів інтер'єрів ресторанів японської кухні.....	43
1.2. Національна кухня як елемент культурної ідентичності	50
1.2.1. Японська кухня: філософсько-естетичні принципи та загальна характеристика.....	50
1.2.2. Роль їжі в культурі різних країн	58
1.2.3. Трансформація японської кулінарної традиції в контексті сучасних гастрономічних трендів	61
1.2.4. Їжа як засіб соціальної комунікації та культурного обміну	63
1.2.5. Вплив філософії кайсекі-ріорі на дизайн інтер'єру	65
Висновок	67
РОЗДІЛ II. Проєктне рішення інтер'єру ресторану японської кухні: функціонально-планувальний та декоративно-художнє вирішення	69
2.1. Вихідні дані та концепція ресторану	69
2.2. Теоретичні та нормативні засади художньо-декоративного оздоблення інтер'єру ресторану японської кухні.....	71
2.3. Функціонально-планувальне та об'ємно-просторове рішення інтер'єру ..	74
2.4. Стилїстика, меблі, оздоблювальні матеріали, колір і освітлення	77

Висновок	84
РОЗДІЛ III. Художньо-декоративне оздоблення інтер'єру: розробка авторської композиції та її символізм	86
3.1. Традиційне образотворче мистецтво Японії: історичний огляд та естетичні основи	86
3.1.1. Ранні етапи формування японської художньої традиції	86
3.1.2. Живописний стиль ямато-е як основа національної традиції та його втілення у декоративних ширмах бьоубу	87
3.1.3. Феномен укійо-е: художні принципи, ксилографія та роль у культурі періоду Едо	89
3.1.4. Композиційна мова японського мистецтва: площинність, асиметрія та лінійна виразність	91
3.1.5. Вплив гравюри укійо-е на європейське мистецтво XIX століття	92
3.1.6. Сучасна графіка: манга, аніме та їхня культурна спадщина	95
3.2. Концепція настінного розпису за мотивами гравюри ямато-е та ширм бьоубу	96
3.3. Композиційне, кольорове та світлове рішення художньої роботи	101
3.4. Особливості виконання художньої роботи у техніці олійного живопису	104
3.5. Інтеграція художньої роботи в інтер'єрне середовище ресторану	107
Висновок	109
ВИСНОВКИ	111
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	113
ДОДАТОК А	118
ДОДАТОК Б	137

ВСТУП

Художньо-декоративне оздоблення інтер'єру є важливою частиною у створенні атмосфери та формуванні культурного досвіду, особливо в закладах національної кухні. Оформлення простору має естетичну та культурну цінність, воно передає національний образ, занурює відвідувача в унікальну атмосферу і є інструментом неформальної культурної дипломатії.

Ресторани японської кухні є важливою частиною культурної комунікації. Однак, більшість сучасних закладів зосереджується на поверхневій естетиці та функціональності, ігноруючи глибинні філософські засади. Це обмежує їхню здатність виступати як простір, який забезпечує занурення в культуру та не дозволяє підсилювати міжнародні зв'язки.

Концепція цього проєкту базується на інтеграції японського кулінарного ритуалу кайсекі-ріорі (懷石料理) та просторового принципу Ма (間) – принципу порожнечі, паузи. Кайсекі виступає функціональним ядром, що вимагає тиші, інтимності та зосередженості. Принцип Ма втілює ці вимоги, та організовує простір так, щоб направляти поведінку відвідувача і підтримувати ритуал.

Художнє панно в олійній техніці є зменшеним варіантом настінної композиції. Стилістика роботи наслідує традиції ямато-е (大和絵) та принципи ширм бьобу, які підпорядковані концепції Ма. Це виражається через динамічну композицію та свідоме використання візуально незаповненого простору. Такий підхід дозволяє об'єднати образотворче мистецтво, дизайн, кулінарію та занурити відвідувача в японську філософію та традицію.

Актуальність теми: визначається необхідністю створення інтер'єру, який формує досвід, що базується на глибинному значенні елементів, а не лише на їхній функціональності. Це значення досягається через збереження ритуалу та внутрішнього змісту, який накладає японська традиція. Крім того, існує не так багато майданчиків для неформальної культурної комунікації, де відбувається взаємодія з традиціями, це обмежує культурний обмін з різними групами населення.

Мета роботи: полягає у формуванні нових майданчиків для неформальної культурної комунікації шляхом розробки інтер'єру ресторану японської кухні.

Ресторан, через інтеграцію філософії Ма, кайсекі-ріорі та естетики ямато-е, дозволяє забезпечити активне залучення відвідувачів до цілісного культурного досвіду.

Методи дослідження: вивчення філософсько-естетичних принципів Ма та їх застосування в традиційному японському інтер'єрі; аналіз особливостей ритуалу кайсекі-ріорі, для визначення його вимог для проектування простору; дослідження естетики ямато-е і ширм бьобу, як джерела натхнення для формування художньої роботи; аналіз нормативних вимог ДБН для проектування ресторанів, щоб забезпечити реалістичність та безпеки проєктованого приміщення.

Об'єкт дослідження: об'єктом дослідження є інтер'єр ресторану японської кухні, який розглядається як візуально-культурний простір для неформальної міжкультурної комунікації. Де ресторан поєднує філософську естетику, символізм і функціональність. Основна мета інтер'єру полягає в тому, щоб занурити відвідувача в атмосферу японських традицій, які засновані на принципах Ма та кайсекі-ріорі.

Предмет дослідження: предметом дослідження є методи та принципи художньо-просторової інтеграції філософсько-естетичних концептів Ма, кайсекі-ріорі та естетики ямато-е, які сприяють формуванню цілісного культурного досвіду. Також художньо-декоративне оздоблення інтер'єру, яке виконує роль головного візуального акценту. Воно відображає японську естетику через використання естетики ямато-е та асиметричну композицію, підпорядковану принципу Ма, і органічно інтегрується в загальну концепцію простору, поєднуючи традиційне мистецтво із сучасним дизайнерським підходом.

Наукова новизна: полягає у розробці принципу інтеграції філософії у дизайн, що перетворює дизайн інтер'єру з естетичної стилізації на філософсько обґрунтований інструмент культурної комунікації. Обґрунтовано, що кулінарний ритуал кайсекі-ріорі є визначальним функціональним ядром, яке диктує просторове планування інтер'єру, а принцип Ма є головним інструментом для його втілення. Крім того, визначено, що художня робота є візуальним елементом який перетворює естетику ямато-е на засіб пояснення та закріплення просторової філософії Ма у свідомості відвідувача.

Практичне значення: полягає в створенні простору, де художньо-декоративне оздоблення інтер'єру виступає ефективним інструментом неформальної культурної дипломатії, забезпечуючи тривалий вплив на свідомість і громаду. Заклад є практичним інструментом руйнування поверхневих стереотипів про японську культуру. Відвідувачі зустрічаються з місцем, яке втілює японські традиції, та сприяє глибшому розумінню. Інтер'єр, заснований на традиції кайсекі-ріорі, вимагає, щоб гість був активним учасником, а не пасивним споживачем. Цей ритуал споживання та простір формують міжкультурні зв'язки, які є ціннішим за формальний обмін. Використання філософії Ма забезпечує тривалий вплив на індивідуальну та суспільну свідомість. Ці принципи навчають цінувати тишу, порожнечу та недосконалість, що позитивно впливає на поглиблення культурних знань. Проєкт пропонує новий спосіб проєктування закладів національної кухні, де ритуал визначає функціональність простору, а мистецтво виконує функцію візуального інструменту для пояснення філософії дизайну. Це може бути використано як основа для розробки інших культурно орієнтованих просторів.

Апробація роботи: XVII Всеукраїнська наукова конференція «Сучасна архітектурна освіта XVII. Територіальні громади: архітектура у період відновлення» Київ, 20 листопада 2025 р., тези Мельніченко А.Р, Творонович І.О. «Адаптація традиційних елементів японського інтер'єру в сучасних ресторанах» (рис. А.1.).

РОЗДІЛ I. Теоретичні засади художньо-декоративного оздоблення національних інтер'єрів

Під час написання розділу було опрацьовано різноманітні джерела, що охоплюють як українські, так і зарубіжні наукові праці, монографії та статті. Серед них є дослідження, які присвячені інтер'єрним стилям та особливостям художньо-декоративного оформлення, наприклад, Зиміна С. Б. «Стили інтер'єру», Новосельчук Н.Є. «Дизайн інтер'єру», Young, D., Young, M. «Introduction to Japanese Architecture», роботи, які розкривають філософські та естетичні засади японської культури: Avdulov, A. «Understanding Wabi and Sabi in the Context of Japanese Aesthetics», Tada, K., Mehta, G. «Japan Style: Architecture, Interiors, Design», а також сучасні видання про дизайн ресторанів: Jitsukawa, M., Cornucopia K. K. «Contemporary Japanese Restaurant Design». Інша частина джерел аналізують гастрономічну культуру як елемент національної ідентичності та дипломатії: Bestor T. C., Bestor V. L. «Cuisine and Identity in Contemporary Japan», Романюк Н. «Кулінарна дипломатія як інструмент міжнародні взаємдії. Міжнародні відносини», Omeye, F. I. «The Cultural Significance of Food». Також приділено увагу матеріалам, яуі присвяченні впливу кольору й освітлення на людину: Тарасова К., Кононенко Г., Янтовська О., «Особливості застосування кольору та світла в архітектурі та дизайні, їх вплив на людину».

Завдяки поєднанню досліджень із різних сфер архітектури, культурології, мистецтвознавства та гастрономії, робота повністю охоплює особливості художньо-декоративного оздоблення японських ресторанів. У третьому розділі додатково буде розглянута тема японської гравюри як важливої частини художньої культури, що вплинуло на формування культури й може використовуватися у сучасному інтер'єрному рішенні.

1.1. Традиційний японський інтер'єр та особливості ресторанів японської кухні

1.1.1. Філософсько-естетичні принципи традиційного японського інтер'єру

Традиційний японський інтер'єр формувався століттями під впливом філософії, релігії та пошуку гармонії з природою (табл. Б.1.). Головними рисами інтер'єру є

простота, функціональність та прагнення створити простір, який дає можливість людині відчувати спокій та внутрішню рівновагу [27].

Архітектура японського житла формувалася навколо головних елементів, таких як татамі (мати з рисової соломи), ніші токонома (декоративна ніша), перегородки шьоджі (розсувні перегородки) та вбудовані сидіння. Ці елементи дозволяли створювати гнучкі, трансформовані простори, а також підкреслювали естетику мінімалізму та прагнення до гармонії з природою [41; 55].

Особливу роль у традиційному японському інтер'єрі відігравали світло й акустика. Природне освітлення та тиша були невід'ємними складовими, які створювали медитативну атмосферу. В їх основі лежить філософія Ма (間) – естетика порожнечі та простору, яка надавала інтер'єру відчуття балансу й гармонії з навколишнім світом [41].

Давні часи: вплив природи та релігії

Перші японські інтер'єри формувалися під сильним впливом природи, релігійних та культурних уявлень про гармонію. Архітектурний підхід завжди прагнув помістити будинок у природний ландшафт та посилити єдності з навколишнім середовищем. Тому використовувалися легкі матеріали для конструкції, наприклад, дерево, бамбук та папір. Вони забезпечували практичність та впливали на освітлення і повітрообмін у приміщенні [27, С. 12-15].

Головні елементи японського інтер'єру – це, татамі, шьоджі, фусума і токонома.

Татамі (рис А.1.1.) – це традиційні солом'яні мати (циновки), що формували модульну сітку підлоги. Один модуль визначав розмір кімнати та був орієнтиром для розташування меблів. Татамі робили простір гнучким, дозволяючи легко трансформувати кімнату для ритуалів, відпочинку чи прийому гостей. Також вони впливали на відчуття масштабу та ритму простору [27, С. 25-27].

Шьоджі (рис. А.1.2.) – легкі розсувні перегородки з паперу на дерев'яній рамі, що пропускали м'яке розсіяне світло. Вони пропускали м'яке, розсіяне світло, чим створювали плавний перехід між внутрішнім і зовнішнім простором, що дозволяло насолоджуватися природним освітленням. Шьоджі підкреслювали прозорість та легкість простору, а також були гнучкими елементами планування [27, С. 25-27].

Фусума (рис. А.1.3.) – це непрозорі розсувні перегородки, які складаються з товстого паперу або тканини на дерев'яній рамі. На відміну від шьоджі, фусума не пропускають світло, але вони дозволяють гнучко змінювати планування приміщень, об'єднуючи або розділяючи їх залежно від потреб. Часто їх прикрашали картинами з пейзажами або каліграфією, що додавало інтер'єру естетичної цінності [27, С. 25-27].

Токонома (рис. А.1.4.) – декоративна ніша, яку прикрашали сувоєм, квітковою композицією або скульптурою. Вона виконувала естетичну функцію та створювала медитативний центр кімнати. Розташування токономи формувало фокус для очей і духу мешканців, базуючись на принципах гармонії та пропорцій [54].

Фундаментальною ідеєю ранніх японських інтер'єрів була філософія Ма (間) – концепція простору і порожнечі. Вона визначала розташування меблів, декоративних елементів та створювала відчуття внутрішнього ритму і паузи, гармонії та тиші. Ма підкреслювала цінність порожнечі, де відсутність зайвого посилювала естетику простору і створювало емоційний та медитативний ефект [27, С. 28-30].

Період Камакура (1192–1333)

Період Камакура став важливим етапом у формуванні японського інтер'єру, оскільки саме тоді буддизм, особливо дзен-секти, почали активно впливати на побутові та ритуальні простори. Розвиток монастирів і буддистських храмів сприяв закладенню архітектурних канонів, які згодом стали основою для створення традиційних житлових будинків аристократії та самураїв [27, С. 36-38].

Цей період визначив головні риси японського інтер'єру, такі як мінімалізм, простота та використання природних матеріалів. Інтер'єри були розділені на функціональні зони. Ці простори були організовані відповідно до філософії Ма, яка надавала особливого значення порожнечі та паузам [27, С. 45-50].

Інтер'єри періоду Камакура відзначалися чіткими лініями та відкритим простором. Простір досягався завдяки мінімальній кількості меблів і використанню розсувних перегородок, які дозволяли змінювати планування кімнати, підкреслювали естетику простоти, створювали відчуття внутрішньої гармонії та спокою. Дизайн ґрунтувався на самій конструкції будинку, де стіни були нейтральним фоном, а декор був майже відсутній [38].

Основними елементами конструкції та обробки були дерево, бамбук, папір і солома. Їх використання забезпечувало комфортний мікроклімат приміщеннях і підкреслювало зв'язок людини з природою. Кожен матеріал виконував свою унікальну функцію. Дерево часто залишали без покриття та фарбування, воно використовувалось для конструкцій та створення меблів, які демонстрували свою природну красу. Папір васі використовувався для розсувних перегородок шьоджі та декоративних елементів. Він пропускав м'яке, розсіяне світло та створював в кімнаті спокійну і затишну атмосферу. Солома стала основою для підлогових матів татамі. Ці мати забезпечували м'яку поверхню та допомагали регулювати вологість повітря в кімнаті. Бамбук часто використовували для легких конструкцій, рам для ламп, що додавало інтер'єру витонченості [27, С. 18-26].

Крім цього, для стін використовували природну глину (цучікабе), яка допомагала підтримувати температурний баланс і контролювати вологість, роблячи простір більш комфортним для життя. Використання цих матеріалів відображало глибоку повагу до природи та прагнення до гармонії з нею [27, С. 28].

Простір чітко поділявся на зони для ритуалів, відпочинку, прийому гостей та приватних потреб. Таке планування допомагало організувати побут і закріпити соціальні норми поведінки [27, С. 34-25, 38].

Замість стін, використовувалися розсувні перегородки шьоджі і фусума. Завдяки їм одна і та сама кімната могла змінювати своє призначення протягом дня. Вранці це могло бути місце для медитації, вдень вітальня для прийому гостей, а вночі спальня. Багатофункціональність дозволяла максимально ефективно використовувати невеликий простір. Планування забезпечувало практичність та відображало філософське ставлення до простору. Простір не повинен бути нерухомим, а повинен адаптуватися до потреб людини, при цьому зберігаючи відчуття гармонії та порядку [27, С. 28-30, 34-35].

Кімнати для чайних церемоній або релігійних практик мали особливе оформлення, яке підкреслювало дзен-буддистську естетику та зв'язок з природою. Використання токономи (ніші для декоративного оформлення) та мінімалістичних елементів, таких як каліграфія або сезонна композиція квітів (ікебана), створювало

атмосферу спокою та медитативності. Особлива естетика, яка поєднувала простоту, асиметрію та повагу до натуральних матеріалів, стала характерною рисою для японського житла [27, С. 52-55].

Концепція простору і паузи набула ще більшого значення. Відстань між меблями, відкриті ділянки підлоги та порожні ніші створювали відчуття ритму та гармонії, які є основою японської естетики. Простір перестав бути лише функціональним, ставши естетично завершеним, де кожна порожнеча має своє значення. Принцип, відомий як Ма, є головним у японському дизайні. Це не про відсутність об'єктів, це простір, який наповнений сенсом та дозволяє спостерігати за взаємодією світла, тіні та предметів, які його оточують [27, С. 28-33].

Період Муроматі (1336–1573)

Період Муроматі був основним у розвитку японського інтер'єру. Під впливом дзен-буддизму та поширення чайної церемонії він набув рис мінімалізму, спокою та медитативності, згодом він визначив вигляд японських житлових і ритуальних просторів. Інтер'єр став протилежним надмірній розкоші у аристократичних будинків попередніх епох. Це сформувало стиль сукія-дзукурі, який запозичив простоту та гармонію, характерні для чайних будиночків. сукія-дзукурі підкреслював використання натуральних матеріалів в їх первозданному вигляді та прагнення до асиметрії, яка відображала природний світ [27, С. 52-57].

Чайна кімната (чашіцу) стала центральним елементом інтер'єру. Вона розроблялася з урахуванням принципів медитації та естетики Вабі-сабі – краси в простоті, недосконалості та природності. Приміщення були невеликими та підкреслювали інтимність і концентрацію на церемонії [27, С. 52-54].

Дизайн чайної кімнати глибоко вкорінений в духовні практики. Її естетика, відома як Вабі-ча, була сформована майстром Сен Рікю у XVI столітті й досі залишається популярною [27, С. 55; 38].

Приміщення майже позбавлене декору для того, щоб нічого не відволікало учасників церемонії. Єдиний фокус, це токонома, де може бути розміщений сувій або невелика квітова композиція, яка змінюється залежно від сезону. Вхід до чайної кімнати, ніджірігучі, є дуже низьким, тому гості змушені нахилитися, щоб увійти. Цей

жест символізує скромність і рівність усіх, хто заходить, незалежно від соціального статусу. Чайні кімнати будують із натуральних, необроблених матеріалів, як-от дерево, глина та солома. Це створює відчуття зв'язку з природою та сприяє атмосфері спокою, яка гармоніює з дзен-буддистською філософією [27, С. 56-59; 38].

Токонома та декоративні ніші продовжують функціонувати як естетичний центр кімнати, де розміщували сувої, квіткові композиції (ікебана) або об'єкти мистецтва. Ці елементи використовувались для медитативного сприйняття простору та зосередження уваги на гармонії з природою. Токонома є символічним простором, який завжди оформлювався з особливою увагою, оскільки відображав сезон, настрій чи особисті почуття господаря. Ніша створює центральну точку в кімнаті, яка запрошує до споглядання та роздумів [27, С. 56; 38].

Меблі вбудовувалися в конструкцію приміщення. Вбудовані полиці, низькі столики, підлога з татамі. Інтер'єр підкреслював простоту і відкриті площі, асиметричне розташування елементів створювало динаміку та відчуття природності. Філософія ґрунтується на принципі «менше – це більше» і прагне створити функціональний, але естетично привабливий простір, уникаючи зайвих предметів [27, С. 34-39].

Асиметрія в японському інтер'єрі, на відміну від західного поняття симетрії, є прагненням до природної гармонії. Вона відображає непередбачуваність і красу природи, дозволяючи погляду вільно блукати та сприймати кожен елемент як унікальний, але взаємопов'язаний із загальною картиною. Це створює відчуття спокою та впорядкованості, що є головним для медитативного сприйняття простору [27, С. 40-43].

Освітлення в японській архітектурі є елементом дизайну, який активно взаємодіє з матеріалами. Японські архітектори не прагнули до максимального освітлення, вони навпаки, цінували м'яке, розсіяне світло, що проникає крізь шьоджі. Цей ефект створює гру світла і тіні, яка постійно змінюється протягом дня, підкреслюючи красу простору та його природні елементи. Шьоджі дозволяли відчувати зв'язок із зовнішнім світом, водночас забезпечували приватність. Натуральні матеріали, такі як дерево та папір васі, мають теплу текстуру, яка

приглушує звук та створює затишну атмосферу, сприяючи розслабленню та медитації [55].

Період Едо (1603–1868)

У період Едо японський житловий інтер'єр став стандартизованим і стабільним. Це сталося завдяки державній політиці та швидкому зростанню міст, особливо Едо (тепер Токіо), що призвело до чіткої структури будинків і закріплення інтер'єрних традицій [27, С. 64-66].

Цей період відзначився тим, що архітектурний стиль сукія-дзукурі (数寄屋造り) (рис. А.1.5.), який раніше був характерним для чайних будиночків, почав широко використовуватися для житлових будинків. Зростання міст і формування нового міського класу, зокрема торговців, сприяло популяризації практичного та естетичного дизайну. Це призвело до стандартизації елементів, таких як розміри кімнат, що базувалися на розмірі татамі, а також єдиного використання розсувних дверей шьоджі та фусума для створення гнучкого, багатофункціонального простору, який став нормою для японського житла [27, С. 67-70].

Розмір кімнати визначався кількістю татамі, що дозволяло систематизувати житлові простори серед різних класів населення, особливо самурайських сімей. Стандартизація дозволила створити модульну систему для архітектури. Кожна кімната проєктувалася так, щоб її площа була кратною певній кількості татамі (наприклад, 4,5, 6 або 8 матів), що спрощувало будівництво та уніфікувало інтер'єри. Такий підхід полегшив масове будівництво та підкреслив японське прагнення до порядку та гармонії [27, С. 68-69; 42].

У період Едо, коли міста зростали, житлові площі ставали меншими, здатність перетворювати кімнату з однієї функції на іншу була надзвичайно важливою. Завдяки розсувним дверям шьоджі і фусума, традиційний японський будинок (наприклад, мінка) не мав фіксованих кімнат, таких як спальня, вітальня чи їдальня. Один і той же простір міг функціонувати як місце для прийому гостей удень, так і спальнею вночі після того як були розкладені футони. Гнучкість простору дозволяла ефективно використовувати кожен квадратний метр [55]. Токонома перестала бути лише нішею. Вона перетворилася на центральну точку кімнати та своєрідну візитівку господаря.

Усі предмети, розташовані в ній, були ретельно відібрані, щоб відобразити вишуканий смак та освіченість, багатство та соціальне становище власника [38].

Залежно від сезону чи події, сувої, квіткові композиції (ікебана) та керамічні вироби змінювалися. Наприклад, взимку в токономі могли розмістити сувій з зображенням зимового пейзажу, а навесні – гілку квітучої сакури. Це перетворювало нішу на живий витвір мистецтва, який постійно змінюється, відображаючи плинність часу та гармонію з природою [38].

Період Мейдзі (1868–1912)

Період Мейдзі став часом радикальних змін для японського інтер'єру. Відкриття Японії для Заходу після століть ізоляції призвело до швидкої модернізації, впровадження нових матеріалів та зміни способу життя [27, С. 72-74].

Ця епоха відзначилася появою стилю вайо-йосетчу (和洋折衷) – гібридного дизайну, що поєднував японські та західні елементи. Хоча традиційні будинки з татамі та розсувними перегородками залишалися поширеними, у новобудовах все частіше з'являлися європейські меблі, нові матеріали, статичні стіни [27, С. 75].

Зміни були частиною радикальної модернізації, яка охопила Японію після століть ізоляції. Західна культура сприймалася як символ прогресу, тому заможні японські родини почали інтегрувати європейські предмети у свої оселі. Це і призвело до появи гібридного стилю вайо-йосетчу, що буквально означає «японсько-західне змішання» [27, С. 75].

Багато архітекторів і дизайнерів прагнули зберегти традиційні принципи простоти, асиметрії та натуральності, інтегруючи їх із новими технологіями та меблями. Наприклад, у кімнатах продовжували використовувати татамі і токоному, але поруч розташовували західні столи та стільці, що створювало новий тип інтер'єру – гармонійний, але модернізований [38].

У цьому стилі традиційні кімнати з підлогою татамі могли співіснувати з кімнатами, обставленими європейськими меблями. В одному приміщенні могли співіснувати контрастні елементи, наприклад, традиційні розсувні перегородки шьоджі і масивні європейські меблі [27, С. 78].

Поява таких меблів, як стільці та ліжка, вимагала вищих стель та іншого планування, що поступово змінювало традиційну архітектуру. З'явилися окремі кімнати з дверима та вікнами, що зменшило гнучкість простору, але підвищило приватність. Дизайн не просто копіював, він пробував поєднати зручність і функціональність західного стилю із витонченістю японських традицій [27, С. 76-77].

Ця епоха ознаменувала появу перших японських архітекторів, які здобули освіту на Заході. Вони поверталися на батьківщину з новими знаннями про європейські будівельні техніки та матеріали, як-от цегла, камінь і сталь. Це дало поштовх до створення гібридних архітектурних форм, де традиційні елементи, як-от дахи та розсувні двері, поєднувалися з європейською раціональністю та симетрією фасадів [42].

У великих містах, таких як Токіо та Осака, з'являлися будинки, які поєднували традиційні японські планування з європейською естетикою фасадів та внутрішніх просторів. Цей період заклав основу для подальшого розвитку японського модернізму та ф'южн-дизайну у XX столітті [42].

Період Мейдзі був свідомим експериментом, що відображав прагнення Японії до модернізації. Він став перехідним етапом від закритих традицій до відкритості та інновацій, що згодом проявилось в роботах таких всесвітньо відомих архітекторів, як Кендзо Танге та Тадао Андо, вони зуміли поєднати японські принципи з естетикою міжнародного модернізму [42].

Вплив Заходу приніс в японські будинки нові функції та звички, але японські дизайнери прагнули зберегти основні елементи своєї культури. Це було особливо важливо для збереження філософії Ма. Незважаючи на появу меблів, що займали більше місця, архітектори свідомо залишали вільні простори, щоб зберегти відчуття ритму та гармонії [41].

Зміни в інтер'єрі призвели до трансформації традиційних сімейних ритуалів. Наприклад, спільні обіди перемістилися з підлоги на столи, що змінило динаміку спілкування. Однак, прагнення до мінімалізму, асиметрії та використання натуральних матеріалів залишилося, це дозволило японському інтер'єру розвиватися, не втрачаючи своєї унікальної ідентичності [41].

Післявоєнний період та сучасність

Після завершення Другої світової війни японський інтер'єр зазнав значних трансформацій. Цей період був часом швидкої індустріалізації та зростання міст, що призвело до кардинальних змін у житловому будівництві. Через потребу в швидкому й ефективному відновленні було впроваджено нові матеріали та технології, такі як залізобетон і сталь. Це замінило традиційне будівництво з дерева, що зробило будинки міцнішими, але менш гнучкими [42].

Під впливом західного способу життя з'явилися окремі функціональні кімнати, такі як кухні, вітальні, спальні та ванні. Це стало відходом від традиційних багатофункціональних приміщень, які можна було змінювати за допомогою шьоджі та фусума. Водночас, японські дизайнери, такі як Ісаму Ногучі, прагнули поєднати західну функціональність з традиційною японською естетикою, тоді почали з'являтися нові унікальні, сучасні форми японського дизайну [42].

Післявоєнний період у Японії характеризувався швидким зростанням населення та урбанізацією, що призвело до дефіциту житла. Тоді архітектори звернулися до традиційних принципів модульного дизайну, де одиницею виміру стало татамі. Система татамі дозволила максимально ефективно використовувати невеликі простори, створюючи багатофункціональні кімнати [27, С. 54-56].

Використання розсувних перегородок шьоджі та фусума було ще більш актуальним, оскільки вони дозволяли мешканцям адаптувати простір до своїх потреб протягом дня [27, С. 57-59].

Сучасний японський дизайн є гармонійним поєднанням традицій та інновацій. Попри розвиток технологій та появу нових матеріалів, архітектори та дизайнери свідомо повертаються до витоків. Натуральні матеріали забезпечують естетичну й тактильну привабливість простору [27, С. 80-82].

Використання натуральних матеріалів відображає глибоку повагу до природи та прагнення створити затишне та екологічне середовище. Наприклад, в сучасних будинках можна побачити поєднання дерев'яних балок і бетонних стін, що створює цікавий контраст. Елементи, такі як розсувні двері та елементи, відтворюють атмосферу японського саду, інтегруються в сучасні інтер'єри, підкреслюючи зв'язок

з минулим. Японський дизайн продовжує розвиватися, при цьому зберігаючи свою унікальну філософію [27, С. 83-86].

Сучасним прикладом впливу західного дизайну на японський є стиль джапанді (Japandi) (рис. А.1.6.) – це поєднання японського мінімалізму та скандинавського функціоналізму. Цей стиль виник у 1860-х роках, коли данський морський офіцер Вільям Карстенсен відвідав Японію та привіз її естетичні принципи до Данії, де вони були адаптовані до місцевих традицій. Данські дизайнери почали поєднувати японський концепт Вабі-сабі (краса в недосконалості) з данським Хюге (затишок і комфорт) [44].

Сьогодні джапанді популярний у всьому світі завдяки своїй гармонії, простоті та зв'язку з природою. Його принципи, це майстерність, текстура, баланс і спокій. Дизайн зосереджений на натуральних матеріалах, нейтральних кольорах та мінімалізмі, де кожен елемент є функціональним [44].

У сучасному японському дизайні мінімалізм спрямований на те, щоб відсіяти все зайве, залишаючи лише те, що має сенс і цінність. Мінімалізм ідеально відповідає викликам сучасного міського життя, де простір обмежений. Відкрите планування та багатофункціональні меблі допомагають створювати відчуття простору та свободи навіть у невеликих квартирах [55].

Регіональні особливості в інтер'єрі

Регіональні особливості японської архітектури знайшли відображення в організації внутрішнього простору. Так, у будинках гассьо-дзукурі (Гіфу, Тояма) великі відкриті інтер'єри з масивними дерев'яними балками створювали відчуття монументальності та водночас функціонально відповідали потребам життя в гірських умовах. У північних магарія (Тохоку) внутрішній простір формувався так, щоб поєднувати житлову частину зі стайнею, забезпечуючи тепло та цілісність побуту. У Кюсю інтер'єри будинків із дахами кудо мали відкриту планувальну структуру, що сприяла циркуляції повітря під час спеки та захищала мешканців від надлишкової вологи, спричиненої тайфунами. У Нагано декоративні елементи конструкції хонмуне виконували також естетичну функцію, формуючи особливий візуальний образ інтер'єру [27, С. 88-92].

Регіон Кансай є унікальним культурним центром Японії, де сконцентровані історичні столиці Кіото та Нара, торговельно-кулінарна Осака, духовна Вакаяма та портове місто Кобе. Тут сформувалася традиція вишуканої кухні кайсекі, яка тісно пов'язана з естетикою простору та зміною сезонів. Природні умови регіону, такі як м'який клімат із яскраво вираженими порами року, визначили особливу увагу до інтеграції природи в архітектуру та інтер'єр. Тому в кансайських житлах і ресторанах особливе значення мають внутрішні сади (цубо-ніва), ніші токонома із сувоями й ікебаною, м'яке освітлення за допомогою паперових ліхтарів, а також декоративні акценти, що відображають сезонність (кленове листя восени, бамбук і сосна взимку, сакура навесні). Інтер'єр цього регіону поєднує стриману розкіш Кіото (золото, лак, каліграфія), духовність Нари (буддійські орнаменти, масивне дерево) та динаміку Осаки (функціональність і практичність міського простору) [27, С. 88-92].

У регіоні Кансай унікальні риси інтер'єру зумовлені поєднанням традиційності та витонченої естетики. У Кіото інтер'єри вирізняються стриманою елегантністю та використанням татамі, шьоджі, золочених лакованих елементів і розкішних токоном з сувоями. У Нара акцент робився на масивних дерев'яних конструкціях і спокійній буддійській атмосфері. В Осаці, як у динамічному торговому центрі, формувався більш практичний та функціональний простір, орієнтований на багатофункціональність та зручність. У прибережному Кобе простір вирізнявся поєднанням японських і західних декоративних мотивів, що було зумовлено впливом міжнародної торгівлі [27, С. 88-92].

Символізм у японському інтер'єрі виявляється насамперед у плануванні простору та використанні елементів, які позначають межу між різними світами чи функціональними зонами. Так, у храмових комплексах ворота торії символізували перехід від зовнішнього світу до сакрального простору, а в інтер'єрі приватних садиб подібну роль відігравали шьоджі (пересувні перегородки), що створювали умовні межі та підкреслювали мінливість простору. У буддійських храмах символічність виражалася у послідовності внутрішніх приміщень, які ускладнювалися залежно від наближення до головного залу, це підкреслювало ієрархію сакрального простору. В інтер'єрі замкових та самурайських резиденцій символізм відображав статусність.

Парадні зали оздоблювалися розписами та татамі особливих розмірів, які підкреслювали привілейованість господаря. У житловій архітектурі символічна роль інтер'єру полягала у створенні відчуття гармонії та інтимності, садові види відкривалися крізь широкі вікна або вбудовані веранди, інтегруючи внутрішній простір із природним [27, С. 8-11].

Японський мінімалізм і Вабі-сабі

Концепція Вабі-сабі (侘寂) – це один з найважливіших естетичних принципів, який оспівує красу недосконалості, простоти й природності. Ця філософія відображає японське ставлення до світу. Речі не мусять бути ідеальними, адже їхня чарівність полягає в природному старінні, асиметрії та унікальності. У традиційному японському інтер'єрі це проявляється у використанні натуральних матеріалів, стриманих кольорів і нерегулярних форм, які підкреслюють природність простору [4, с.264-266; 43].

Філософія дзен-буддизму значно вплинула на формування Вабі-сабі. Принципи дзен орієнтують людину на внутрішній спокій, уважність до деталей та пошук гармонії з навколишнім світом. У дизайні це проявляється через мінімалізм – відсутність надлишкових декоративних елементів, чисті лінії та простір, наповнений світлом і тишею. Завдяки цьому японський інтер'єр створює умови для медитативного стану та усвідомленого сприйняття кожної деталі [4, с.264-266; 43].

Концепція Вабі-сабі вчить цінувати простоту, вона оспівує автентичність і природність. Наприклад, стара дерев'яна балка або нерівна поверхня керамічної чаші є більш цінними, ніж ідеально відшліфовані чи симетричні вироби. Вабі-сабі також відображає ідею, що ніщо не є вічним, і в цьому полягає особлива краса. Прийняття цього принципу дозволяє знайти спокій і гармонію в повсякденних речах, які з часом стають лише більш виразними та осмисленими. Це є глибоким філософським підходом до життя, що знаходить своє відображення в мистецтві, архітектурі та дизайні [43].

Філософсько-естетичні концепти Вабі-сабі та Ма є взаємозалежними принципами, які формують унікальну японську свідомість простору. Ма визначає інтервал, паузу і структурну порожнечу, тоді як Вабі-сабі є змістом, який цей інтервал

наповнює, вказує на красу недосконалості, плину часу та природної тлінності. На відміну від інших естетичних категорій, Ма створює необхідну тишу та просторову сцену, яка дозволяє відвідувачу зупинитись і усвідомити тонку, стриману красу Вабі-сабі, наприклад, нерівність глини чи текстуру дерева [43].

Отже, Вабі-сабі потребує Ма, оскільки тільки просторова пауза Ма дозволяє гостю помітити і оцінити тонку красу недосконалості Вабі-сабі. У свою чергу, Ма наповнюється Вабі-сабі, щоб набути філософського змісту. Ці два принципи є єдиною необхідною умовою для створення автентичного японського культурного простору [43].

Філософія Ма – естетика порожнечі та простору

У традиційній японській естетиці та дизайні Ма (間) є фундаментальною просторово-часовою концепцією. Ма (рис. Б.2.) – це, активний, осмислений інтервал (простір) між об'єктами або пауза у часі, якій надається більше значення, ніж самим матеріальним елементам [41].

Ма – це навмисна, прониклива пауза, яка надає ритм, сенс і форму всій композиції. Саме цей «простір між» дозволяє об'єктам та елементам існувати, взаємодіяти та підкреслювати свою індивідуальність і взаємозалежність. Ма є головним елементом для створення візуальної гармонії, спокою та психологічного затишку в інтер'єрі, оскільки спонукає людину до споглядання та усвідомлення моменту, не лише простого споживання простору. Простір, паузи і порожнеча, є фундаментальною концепцією. Вона проявляється у просторості кімнати, мінімалізмі меблів і рішень. Це навмисний, продуманий простір, який надає сенс і форму всьому навколо [41].

Яскравим прикладом є токонома – спеціальна ніша в кімнаті, що традиційно призначена для демонстрації творів мистецтва, таких як сувої, бонсай або ікебана. Токонома створює простір для споглядання й естетичного досвіду, підкреслюючи красу й значення небагатьох, ретельно обраних предметів. Порожнеча навколо них є такою ж важливою, як і самі об'єкти, що дозволяє їм «дихати» і стає частиною композиції. Цей підхід демонструє, як японський дизайн використовує порожнечу для створення затишку, спокою та візуальної гармонії [41].

У японській культурі простір і час нерозривно пов'язані. Відчуття простору формується через час, а відчуття часу через простір. Це відображено навіть у самому слові Дзи-кан (時間), яке означає «час», але буквально перекладається як «простір-час». Час сприймається не як пряма лінія, а як вимір, що перебуває в постійному потоці [45].

Концепція Ма є основою ритуалу чайної церемонії. Паузи, тиша та повільні, виважені рухи, що супроводжують кожен етап церемонії, дозволяють учасникам повністю зануритися в момент і досягти стану спокою. Простір у чайній кімнаті оформлений мінімалістично, щоб ніщо не відволікало від головної мети споглядання та медитації [45].

У дзен-садах Ма проявляється через простір між елементами. Розташування каменів, піску, моху та води створює відчуття балансу і гармонії. Простір між камінням не менш важливий, ніж самі камінь, оскільки саме він дозволяє відвідувачу роздумувати і знаходити власні значення у спогляданні саду [45].

У каліграфії Ма визначає композицію та зміст. Відстань між мазками, символами та ієрогліфами є такою ж важливою, як і самі лінії. Ця «порожнеча» надає написаному тексту ритму, елегантності та емоційної глибини. Вона вчить цінувати видиму форму та невидимий простір [45].

Філософія Ма підкреслює, що тиша, порожнеча і паузи є не менш важливими за дії, звуки та об'єкти. У сучасному світі, що переповнений інформацією, вона стає все більш актуальною, адже вчить знаходити сенс у тиші та створювати простір для споглядання й усвідомлення [45].

Концепція Ма як мистецтво паузи та простору знаходить своє втілення в архітектурі відомого японського майстра Тадао Андо. Його архітектура поєднує мінімалізм і філософію дзен, а порожнеча стає такою ж важливою, як і матеріали. Андо вважає, що архітектура набуває справжнього значення, коли дозволяє людині відчувати красу природи через взаємодію з такими елементами, як вода, зелень, вітер і світло [41].

У роботах Андо, зокрема в його знаменитій Церкві Світла (рис. А.1.7.), грубий, необроблений бетон стає полотном для гри світла. Навіть найпростіші геометричні

форми набувають емоційної значущості. Світло, проникає крізь хрестоподібний проріз і стає відчутним елементом простору, який додає споруді життєвої сили та духовності. У своїй творчості Тадао Андо прагне створювати простори, які спонукають до осмислення. Його будівлі, які відображають спокій дзен-філософії, стають містком між внутрішнім і зовнішнім світом. Замість заповнення простору зайвими деталями, він надає перевагу навмисній порожнечі, або Ма, що дозволяє людям зосередитися на відчутті простору та його взаємодії з природою. У творчості Андо простір – це активний учасник архітектурної композиції, що ілюструє глибоке розуміння філософії Ма [41].

Концепція Ма не обмежується лише архітектурою та дизайном. Вона пронизує багато аспектів японської культури, від традиційних видів мистецтва до соціальних взаємодій: у музиці – тиша між нотами, яка надає мелодії глибини й емоційної виразності; у спілкуванні – навмисна пауза в розмові, що дозволяє усвідомити сказане і вдумливо відповісти; у сучасній фотографії та мистецтві – принцип простору, який акцентує увагу на об'єкті та створює візуальну гармонію [41].

Особливого значення концепція Ма набуває у поєднанні з поняттям Ен (縁) – доленосним зв'язком між людьми. В японській світоглядній системі Ма виступає необхідною умовою для виникнення Ен [19].

Зв'язок (Ен) не може сформуватися у просторі, що переповнений шумом чи речами. Для того, щоб між людьми, або між людиною та місцем, виникла справжня, глибинна комунікація, необхідний вільний простір. Ма створює фізичну та ментальну дистанцію, яка дозволяє «дихати» не предметам і стосункам [19].

В інтер'єрі забезпечуючи просторову паузу між гостями (дистанція між столами, зонування), Ма створює інтимність, необхідну для народження Ен. Тиша та візуальна чистота Ма прибирають соціальні маски й напругу і дозволяє людям зустрітися на глибшому рівні. Без Ма комунікація залишається поверхневою, а Ен не реалізується [19].

1.1.2. Теоретичні засади художньо-декоративного оформлення ресторанів японської кухні

Просторове планування та зонування

Дизайн японських ресторанів зосереджений на створенні простору, який поєднує функціональність та естетику. Один цілий зал часто ділять на різні зони, кожна з яких пропонує унікальні та незабутні враження. Ці зони можуть поєднувати барну, лаунж-зону та обідні зали, це дозволяє гостям обирати місце залежно від настрою [41]. Для створення приватних зон часто використовуються рухливі перегородки, зокрема шьоджі, це надає гнучкості в плануванні та додає більше вільного простору. Гармонійне поєднання відкритого простору та камерних зон є важливою частиною планування простору, це дозволяє одночасно забезпечити приватність та об'єднати простір. Сучасні японські ресторани застосовують принцип Ма (простір і пауза), який підсилює атмосферу спокою та сприяє комфортному перебуванню у приміщенні (рис. Б.1), [15, С. 16, 40].

Зонування за типом діяльності

У японських ресторанах простір часто створюють так, щоб він був багатофункціональним і мав різні зони для різних цілей. Це може бути кілька окремих секцій з різною атмосферою. Наприклад, один заклад може поєднувати різні формати, як японський ресторан та лаунж-зону з диванами, відокремленими дерев'яними ґратами. Така структура дозволяє відвідувачам обирати простір відповідно до настрою та замовляти страви з різних меню без обмежень [15, С. 16, 40].

Водночас акцент робиться на створенні різних рівнів приватності. Наприклад, у барі Hana Noren (рис. А.1.8.) в токійському районі Акасака простір біля входу спеціально оформлений так, щоб створювати невимушену й дружню атмосферу, тоді як у внутрішніх обідніх зонах створюють більш камерну та спокійну [15, С. 40-45].

Hana Noren, спроектований дизайнером Масаакі Охаші, розташований в Акасака. Попри обмежену площу, дизайнер успішно поділив інтер'єр на кілька зон, кожна з яких має свою унікальну атмосферу [15, С. 40-45].

Біля входу формується легка та дружня атмосфера завдяки яскравому освітленню з абажурів. Переважають такі матеріали, як дерево та бетон, вони підкреслюють легку атмосферу. Далі в середину ресторану атмосфера стає більш спокійною та вишуканою. Тут стіни прикрашені васі (традиційним японським папером), що надає простору затишку та інтимності [15, С. 40-45].

Невелика зона, що нагадує сцену театру Но, додає простору драматизму. Стіни пофарбовані в чорний колір, а тонкі сталеві пруті, підсвічені знизу, створюють ефект падаючого дощу, що нагадує традиційну монохромну картину Сумі-е. У найвіддаленішій частині ресторану розташовані відокремлені кімнати з низькими столами та сидіннями на татамі (солом'яні мати). Освітлення, затінене папером васі, створює інтимну, схожу на сутінки, атмосферу [15, С. 40-45].

Окремі ресторани передбачають приватні кімнати для обідів, кількість яких може досягати шести, і кожна з них оформлена у своєму стилі. Таке рішення підкреслює багатство японської інтер'єрної культури й дозволяє гостям зануритися в різні дизайнерські концепції в межах одного закладу [15, С. 40-45].

Відкритий простір та ефект «живої сцени»

Сучасні японські ресторани використовують інноваційні та захопливі рішення в дизайні обідніх зон, щоб по-новому виразити засади японської архітектури та дизайну. Це дозволяє закладам створювати унікальну атмосферу, яка поєднує традиційні елементи з сучасними естетичними рішеннями. Особлива увага приділяється створенню «живої сцени» під час приготування страв. Такий підхід не лише акцентує увагу на майстерності кухарів, але й перетворює процес харчування на справжнє шоу [15, С. 16].

Наприклад, у суші-ресторанах центральним елементом простору стає стійка з шеф-кухарями, які вправно нарізають рибу та формують шматочки рису, створюючи ефект вистави перед відвідувачами. Це підсилює ідею прозорості процесу приготування та довіри до якості продуктів [15, С. 170].

Інтерактивність перетворює обід на захопливий перформанс і додає елемент театральності у процес харчування. У відкриті кухні часто інтегрують барні зони або демонстраційні столи, де готують напої та страви одночасно з основним меню. Такі зони можуть містити демонстрацію техніки приготування sake або традиційного японського чаю, що посилює культурний і естетичний досвід гостей. Це дозволяє ресторанам підкреслити автентичність і взаємодію зі стравами та створити комплексний ефект, що оснований на відчуттях [15, С. 16-21].

Прикладом такої концепції є ресторан Kushi no Bo (рис. А.1.9.) в токійському районі Шінджюку, спроектований Генем Йокойеомом. Хоч він і спеціалізується на кушіаге (м'ясні та овочеві закуски на шпажках, смажені у фритюрі), його дизайн також приваблює відвідувачів [15, С. 110-115].

У ресторані дорога від входу і до основного обіднього залу є частиною дизайнерської концепції. Дизайнер Ген Йокой створив вузький і тьмяно освітлений коридор, який викликає асоціації з традиційною стежкою, яка веде до японського чайного будиночка. Коридор занурює відвідувача в особливу атмосферу перед тим, як він потрапить до основного, яскраво освітленого простору ресторану. Контраст посилює емоційне сприйняття та створює цікавий досвід, який є основним для філософії дизайну цього закладу [15, С. 110-115].

Дизайнер використав колекцію антикварних меблів, яку зібрав власник, і поєднав її з традиційними матеріалами, такі як камінь, бамбук, земля та папір васі. Це створює атмосферу, що одночасно є легкою та витонченою [15, С. 110-115].

Стеля покрита тонкою бамбуковою сіткою, яка приховує освітлення, створюючи м'яке світло. Стіни, вкриті землею, додають простору вишуканої текстури. Крім того, товсті старі балки використані в сучасному стилі [15, С. 110-115].

Низькі столи та сидіння

У японському дизайні ресторанів поширене використання низьких меблів, такі як низькі столи з подушками для сидіння на підлозі. Часто в інтер'єрі використовують натуральне дерево, що додає тепла та автентичності [24, С. 112-119]. Деякі ресторани інтегрують у дизайн вбудовані сидіння. Наприклад, в закладах, оформлених в стилі Вабі-сабі, для створення приватності столи та сидіння розташовані в невеликих нішах, створюючи враження заглиблення в стіну [15, С. 88-90].

Особливістю таких просторів є також організація зон, де гості сидять за хорікотатсу – низьким столом, під яким облаштоване заглиблення для ніг. Це сучасна адаптація традиційного способу сидіння, що забезпечує зручність для відвідувачів і не порушує японської автентики [15, С. 88-90]. Схожий прийом часто використовується в міських ресторанах, де поєднуються традиція й комфорт. У поєднанні з теплим світлом та простими фактурами меблі формують атмосферу, яка

підкреслює мінімалізм і водночас дозволяє відвідувачам відчувати близькість до японської культури [24, С. 120-127]

Ресторан Chashitsu San-an (рис. А.1.10.) в Кагурадзака, Токіо, спроектований Фудзіо Такаяма, демонструє як філософія традиційної чайної кімнати впливає на сучасний дизайн [15, С. 88-93].

Інтер'єр імітує атмосферу «гірського притулку» посеред шумного міста. Гості спускаються сходами з каменю. Стіни, оброблені сосновими дошками в техніці нагурі (ручне різблення), створюють ілюзію руху вузькою гірською стежкою. У дизайні переважають традиційні матеріали, це камінь, сосна, бамбук та папір васі. Сучасні елементи, як-от освітлення та кондиціонери, повністю приховані. Кімнати для чайної церемонії (розміром на 10, 8 та 2 татамі) можуть об'єднуватись в один простір для великих вечірок завдяки розсувним дверям фусума. [15, С. 88-93].

Використання натуральних матеріалів

Використання натуральних матеріалів, таких як дерево, бамбук, папір і камінь, є одною з головних особливостей дизайну японських ресторанів. Вони підкреслюють екологічність, автентичність та відчуття близькості до природи, що є фундаментальним для японської естетики [24, С. 72-29]. У традиційних інтер'єрах дерево зазвичай залишається незабарвленим, щоб зберегти природну текстуру. Камінь і бамбук застосовуються для оздоблення стін, підлог або декоративних елементів [15, С. 15].

У сучасних японських ресторанах часто використовуються інноваційні поєднання цих матеріалів. Наприклад, традиційні будівельні техніки відображаються в поєднанні таких матеріалів, як дерево з пресованою землею чи камінням, але у більш модернізованому вигляді. Папір васі, який раніше використовувався переважно в ширмах і розсувних дверях, нині інтегрується в освітлення та декоративні панелі. Його поєднують із сучасними технологіями. Завдяки використанню оптоволоконного підсвічування матеріал не перегрівається та зберігає довговічність [15, С. 15].

Також важливу роль відіграють дерев'яні елементи, такі як балки, перегородки та декоративні ґрати. Вони формують теплу атмосферу й допомагають зонувати простір, створюючи приватні зони для відвідувачів. У деяких інтер'єрах

застосовується бамбук у вигляді декоративних інсталяцій або настінних панелей, що надає простору легкості та водночас підкреслює національну автентичність. Натуральні матеріали в японських ресторанах поєднують традицію та сучасність і залишаються головним носієм ідеї гармонії з природою [15, С. 15].

Дизайн ресторану Torafuku (рис. А.1.11.), Токіо, дизайнер Рю Косака демонструє, як традиційні японські матеріали інтегруються у сучасний простір. Центральними символами закладу є два великі камадо – традиційні глиняні печі для приготування рису, які нагадують сільські домівки Японії [15, С. 22-27].

Косака робить акцент на натуральній фактурі матеріалів, підкреслюючи їхню простоту й автентичність. Стеля виконана з дерев'яної сітки, що використовувалася в аристократичних будинках. Стіни оздоблені охристою глиною, змішаною із соломою. Оздоблення надає простору виразності та виконує практичну функцію, оскільки матеріал має властивість поглинати запахи [15, С. 22-27].

Символіка та духовність в оформленні

Дизайн японських ресторанів часто інтегрує символічні елементи та духовні концепції, які створюють відчуття гармонії та спокою. Дизайн використовує дзен-естетику та філософію Ма, яка означає простір і паузу, що надає сенсу речам [41]. Замість того, щоб заповнювати кожен куточок, простір використовується для створення відчуття відкритості та порожнечі, що дозволяє гостям розслабитися [42].

Традиційні елементи, такі як токонома, декоративна ніша в стіні, є важливим акцентом. Раніше вона використовувалася для демонстрації сувоїв, квіткових композицій або інших творів мистецтва. Вона підкреслює порожній простір навколо об'єкта, що є основним для дзен-філософії. Сьогодні в ресторанах цей елемент може бути використаний для експозиції предметів мистецтва, кераміки або авторських інсталяцій, що поєднують традицію та сучасність [45].

Дзен-естетика також відображається в мінімалізмі та асиметрії, та дозволяє кожному об'єкту мати власне значення. Наприклад, у японських чайних кімнатах, дизайн яких значно вплинув на інтер'єри ресторанів, де мало меблів, а атмосфера створюється завдяки природним матеріалам, таким як солома, папір, дерево, це сприяє внутрішньому спокою [45].

Окрім того, часто використовується символіка природи. Вода як знак очищення, камінь як символ стабільності, бамбук як символ стійкості, а сакура – як краси й швидкоплинності життя. У ресторанах це може проявлятися через маленькі внутрішні сади, бонсаї або кам'яні ліхтарі [45].

Ресторан Togetsusou Kinryu (рис. А.1.12.), спроектований дизайнером Хісанобу Цудзімура, поєднує традиційну японську естетику з сучасними технологіями. Заклад розташований на території старовинного готелю, збудованого близько 150 років тому, і має вихід у гарний японський сад [15, С. 82-88].

Для створення спокійної атмосфери дизайнер використовував лише два основні матеріали, це сосну (для підлоги та столів) і папір васі (для стелі та стін). Підлога, вирізана вручну, має злегка нерівну поверхню, що додає відчуття ручної роботи. Частину простору освітлює світло, що проходить крізь папір васі. Дизайнер успішно інтегрував у традиційний простір сучасні технології, зокрема гнучку систему оптоволоконного освітлення, яка не виділяє тепла та дозволяє контролювати світло з однієї точки [15, С. 82-88].

Барні зони та сервірування напоїв

Інтеграція барних зон є важливою частиною дизайну сучасних японських ресторанів, оскільки вони відходять від традиційних стилів, наслідуючи нові тенденції. Наприклад, у деяких закладах, як-от Hana Noren (рис. А.1.8.), що є шикарним ізакая (японський тапас-бар), кожен простір має свій особливий характер. Барні зони можуть бути оформлені в традиційному стилі, де сучасний бар поєднує у собі автентичність і сучасну естетику [15, С. 13-16, 40].

Стіни ресторану можуть бути прикрашені дерев'яними мірками для sake або декоративними елементами з бамбука, що створює цікавий візуальний ефект і підкреслює японську культурну символіку. Для підсилення інтерактивності та атмосфери в деяких ресторанах застосовуються прозорі конструкції, такі як акрилові стовпи та стелі, крізь які проходить світло, що робить простір легким та сучасним [15, С. 13-15, 29].

Барні зони також можуть містити демонстраційні столи для приготування саке чи чаю, що дозволяє гостям спостерігати за процесом і відчутти автентичний японський ритуал сервірування напоїв [15, С. 29, 40].

Сучасні японські ресторани поєднують традиційні елементи та інноваційні дизайнерські рішення, щоб створити унікальну атмосферу, де гості можуть одночасно насолоджуватися стравами та культурним досвідом [15, С. 128-133].

Ресторан Murata Mitsui в Осаці (рис. А.1.13.), спроектований Ясумічі Моріта, демонструє оригінальний підхід до оформлення барної зони. Заклад розташований у старому двоповерховому дерев'яному будинку [15, С. 128-133].

Щоб привернути увагу, фасад ресторану облицьовано черепицею сірого кольору, яка ввечері підсвічується блакитним світлом. Усередині дві стіни обіднього залу прикрашені близько 3500 квадратними мірами масу з кедр, в яких традиційно подають саке. Завдяки дзеркалам, розташованим на суміжних стінах, простір здається більшим [15, С. 128-133].

Японські ширми та перегородки

Японський дизайн інтер'єру відзначається використанням рухомих перегородок та стін, таких як ширми шьоджі та фусума. Вони виконують функцію й додають простору естетичної динаміки, створюючи баланс між відкритістю та приватністю [55].

У дизайні японських ресторанів перегородки шьоджі та фусума дозволяють створювати відчуття приватності, не ізолюючи повністю гостей. Наприклад, тонкі ширми з напівпрозорої тканини, розташовані між столиками, забезпечують інтимну атмосферу, водночас залишають простір відкритим для візуального контакту з іншими зонами. Розсувні перегородки легко прибираються і об'єднують окремі кімнати для групових заходів або святкувань, що робить інтер'єр гнучким і багатофункціональним [24, С. 114].

Крім того, ширми та перегородки підкреслюють естетику японської мінімалістичної архітектури, дозволяючи акцентувати увагу на природних матеріалах, освітленні та композиції інтер'єру. Вони також підтримують концепцію

Ма – естетики простору та паузи, де порожнеча має значення не менше, ніж наповненість [24, С. 60-67, 180-185].

Чудовим прикладом, який ілюструє використання рухомих перегородок та ширм, є ресторан Koomon (рис. А.1.14.) у місті Фукуока, спроектований Фудзіо Такаяма [15, С. 52-55].

Завдяки системі рухомих перегородок, що ділять простір, заклад може легко трансформуватися. Кімнати можуть бути об'єднані для проведення групових заходів або розділені для створення більш приватної атмосфери для індивідуальних відвідувачів [15, С. 52-55].

Дизайнер використав сучасні матеріали, такі як прозорий акрил (для стовпів, полиць, розсувних дверей та стелі), поєднавши їх з традиційним папером васі. Таке поєднання створює легкий, «повітряний» ефект, де елементи здаються плаваючими у повітрі. Фусума, які покриті васі, дозволяють м'якому світлу проникати в кімнату і імітувати тьмяне природне освітлення, що використовується в традиційних чайних церемоніях [15, С. 52-55].

Свіжі продукти та акцент на сезонність

Японська культура глибоко шанує природу та її цикли, що відображається у концепції сезонності, яка є важливим елементом японської кухні. У дизайні японських ресторанів акцент робиться на відкритих прилавках чи вітринах та на візуальних аспектах традиційної кухні, тобто через майстерну презентацію страв та використання відкритої кухні, де гості можуть спостерігати за процесом приготування [23].

У суші-ресторанах ця концепція реалізується через суші-бар, де шеф-кухар готує страви перед клієнтом. Це частина інтерактивного «шоу», що створює атмосферу довіри та залучає гостя в гастрономічний досвід. Відвідувач бачить, як сезонні інгредієнти перетворюються на витвір мистецтва, що поєднує смак, колір і текстуру [23].

Використання свіжих і сезонних продуктів у японських ресторанах є кулінарною практикою та елементом художньо-декоративного оформлення простору, що підкреслює філософію поваги до природи та гармонії [15, С. 170].

Заклад, який ілюструє концепцію свіжих продуктів та акценту на сезонність, є ресторан Tamasaka (рис. А.1.15.) у Хіро, спроектований дизайнером Ітіро Сато.

Ресторан розташований у колишньому приватному будинку, який надає йому стриманого та мінімалістичного вигляду. Дизайнер використав обмежену палітру нейтральних кольорів і натуральні матеріали, такі як бамбук, дерево та папір. У саду біля входу є вишневе дерево та японський клен. Це дозволяє гостям відчувати зміну пір року, яка підкреслює концепцію шун (сезонності), яка є головним елементом японської кухні [15, С. 66-71].

У ресторані є кілька невеликих кімнат, кожна з яких оформлена в унікальному стилі. Від традиційних з татамі та токономи до кімнат з дерев'яною підлогою та стільцями. Гості, що сидять за довгою стійкою на першому поверсі, можуть спостерігати за мальовничим садом [15, С. 66-71].

1.1.3. Адаптація традиційних елементів японського інтер'єру в сучасних закладах

Які елементи традиції адаптуються в сучасних закладах

Сучасні ресторани японської кухні часто адаптують традиційні елементи інтер'єру для створення атмосфери, що поєднує національну культурну спадщину із сучасними тенденціями [55].

Для створення автентичного середовища використовуються елементи, такі як татамі, шьоджі і токонома. Ці елементи допомагають створити гармонійне середовище, що є важливою частиною японської культури [55].

Вабі-сабі і Ма є головними філософськими концепціями японського мінімалізму, що визначають його стилістичну основу. Принципи Вабі-сабі проявляються в використанні натуральних, необроблених матеріалів, асиметричних форм та стриманої палітри кольорів. Водночас філософія Ма підкреслює важливість порожнього простору, який є не менш важливим, ніж самі об'єкти [41].

Філософія кухні Вашоку, несе в собі цінності поваги до природи, сезонності та спільності. В ресторанах ці принципи втілюються через використання місцевих та сезонних інгредієнтів, сервірування на спеціальному посуді, кожен елемент трапези

має своє місце та значення, та на естетиці подачі, коли страва стає витвором мистецтва, що відображає гармонію з природою [40].

Традиції Вашоку особливо проявляються під час новорічних свят, коли готуються спеціальні страви із символічних інгредієнтів і розділяються між членами сім'ї та спільноти [40]. Для відвідувачів етнічних ресторанів автентичність це головний фактор, що приваблює їх. Вона створюється завдяки поєднанню автентичної кухні та автентичної атмосфери [13, С. 26–32].

Автентична атмосфера значно впливає на емоції клієнтів і їх бажання повернутися. Вона включає: інтер'єр, декор, фонову музику, та загальну унікальність простору. Багато людей вважають, що саме інтер'єр та атмосфера є найважливішими при оцінці закладу [13, С. 26–32].

Якісна та автентична їжа є важливою умовою, що мотивує клієнтів відвідувати заклад. Ресторанам варто зосереджуватися і на їжі, і на атмосфері. Культурний досвід доповнюється якісним сервісом та розповідями про походження страв, що допомагає створити унікальну атмосферу закладу [13, С. 94–99].

Використання автентичних деталей

У сучасних японських ресторанах використання автентичних елементів інтер'єру таких, як лампи, дерево та кераміка, значно підсилює атмосферу та сприяє створенню автентичного досвіду для відвідувачів [40].

Освітлення відіграє важливу роль у створенні затишної та спокійної атмосфери. Використання традиційних японських ламп, додає та тепле світло, що сприяє релаксації та спілкуванню. Це також відображає концепцію Ма – простору між об'єктами, що дозволяє відчути гармонію та баланс у середовищі. Таке освітлення не заповнює простір повністю та створює тіні і напівтони, які підкреслюють текстуру матеріалів та надають інтер'єру глибини. М'якість світла дозволяє очам відпочити і зосередитися на деталях, що є важливим елементом дзен-естетики [40].

Використання натуральних матеріалів, зокрема дерева, є характерною рисою японського дизайну. Темно пофарбовані дерев'яні стіни, балки та меблі, створюють відчуття зв'язку з природою. Це підсилює відчуття автентичності й надає простору глибини, відображаючи японську філософію гармонії [40].

Кераміка що виготовлена в ручну, наприклад, посуд та декоративні елементи, надають інтер'єру унікальності та глибини, розповідаючи власну історію. Використання традиційних японських технік, таких як шігаракі або бізен, підкреслює культурну спадщину та забезпечує естетичну цілісність простору. [32].

Сучасним прикладом впливу західного дизайну на японський є стиль джапанді (Japandi) – поєднання японського мінімалізму та скандинавського функціоналізму. У цьому стилі цінується якість ручної роботи. Предмети мають бути виготовленими з увагою до деталей. Використання натуральних матеріалів таких, як дерево бамбук, кераміка, льон і вовна, створює тактильну приємну атмосферу. Це допомагає зробити простір теплим і затишним. Стиль джапанді прагне до гармонії. Завдяки чистим лініям, нейтральній палітрі кольорів і мінімуму зайвих речей створюється відчуття спокою та врівноваженості [44].

Межа між стилізацією та культурною автентичністю

У дизайні японських ресторанів важливим є баланс між стилізацією та автентичністю. Стилізація – це поверхнева, комерційна імітація культури. Натомість автентичність – це глибоке відтворення традиційних принципів, матеріалів і філософії простору [13, С. 26-32].

Занадто яскрава або поверхнева стилізація, наприклад, використання декоративних елементів без історичного чи культурного контексту, може створити ефект штучності. Така практика часто спрямована на задоволення очікувань споживачів, а не на точне відображення культурних особливостей. Це може не передавати справжню культурну ідентичність і призводити до сприйняття ресторану як неавтентичного [13, С. 26-32].

Справжні автентичні елементи, як-от натуральні матеріали дерево, бамбук, лампи з васі та ручна кераміка, прикрашають простір та передають філософські принципи Вабі-сабі та Ма [55]. Зокрема, концепція Ма, що означає усвідомлення простору та паузи, підкреслює, що порожнеча є такою ж важливою, як і самі об'єкти. Використання цих деталей формує відчуття тиші, паузи та гармонії і дозволяє відвідувачам відчути глибокий культурний досвід [41].

Дослідження ЮНЕСКО щодо Вашоку показують, що передача культурних цінностей через дизайн та сервірування їжі є важливою для досягнення автентичності. Збереження символічних та ритуальних елементів посилює культурну значущість закладу. Автентичність залежить від того, наскільки добре ресторан передає дух традицій і повагу до культури [40].

Сучасні ресторани часто адаптують традиційні мотиви, щоб відповідати локальним смакам та очікуванням аудиторії. Також вони прагнуть зберегти автентичність, використовуючи принципи Вабі-сабі, які цінують простоту, недосконалість, і Ма, що підкреслює важливість простору. Цей баланс дозволяє створювати інтер'єри, які залишаються пізнаваними як японські, але при цьому є зрозумілими та привабливими для міжнародної аудиторії [41].

Автентичний дизайн японських ресторанів полягає у втіленні культурних принципів. В умовах глобалізації ресторани адаптують традиційні японські мотиви до локальних смаків, але, щоб зберегти автентичність, вони повинні залишатися вірними культурним цінностям. Отже, успіх полягає в здатності поєднати традиційні елементи з сучасними потребами, що дозволяє створювати унікальну атмосферу, яка говорить про культурний сенс [13, С. 26-32].

Труднощі адаптації японської естетики в умовах іншої культурної традиції

Адаптація японської естетики в інтер'єрах закордонних ресторанів часто може мати певні труднощі. Використання традиційних матеріалів (дерево, бамбук, папір) може бути обмеженим, оскільки місцеві кліматичні умови або вимоги безпеки, можуть відрізнятися [41].

Дотримання принципів Вабі-сабі та Ма (це принципи мінімалізму, асиметрії, паузи у просторі) може бути складним для створення та розуміння іноземними дизайнерами. Ця естетика контрастує з традиційним західним дизайном, який часто віддає перевагу симетрії, пишності та насиченим інтер'єрам. Через це автентичне відтворення японського стилю непросте для сприйняття аудиторією, яка звикла до іншого візуального досвіду [41].

Створення автентичного ресторану вимагає глибокого розуміння японських традицій та філософії. Недостатнє знання цих принципів може призвести до

поверхневої стилізації, яка виглядає лише як декор і не передає справжньої культурної ідентичності. Щоб ресторан був сприйнятий як справжній, він повинен не лише мати правильний вигляд, але й передавати дух японської культури [13, С. 26-32].

Очікування клієнтів часто змушують адаптувати традиційні елементи, до західного сприйняття, що може знижувати їхню автентичність. Наприклад, освітлення, кольорова гама чи розміри приміщень можуть підбиратися під комфорт місцевих відвідувачів, а не під класичні японські стандарти. Тоді дизайнери шукають можливість зберегти оригінальний стиль та відповідати потребам відвідувачів [43].

1.1.4. Психологічний вплив кольору та освітлення на створення атмосфери інтер'єру

Кольори мають прямий вплив на емоційний стан людини та її поведінку. Теплі відтінки (червоний, помаранчевий, жовтий) підвищують сприйняття, підсилюють апетит та сприяють динаміці простору, тоді як холодні кольори (синій, зелений, блакитний) створюють відчуття заспокоєння та гармонії. Це співвідношення між кольором та психологічним станом людини активно використовується в дизайні інтер'єрів, де ретельно підібрана палітра може допомогти створити бажану атмосферу та психологічний комфорт для відвідувачів [8, С. 24-32].

Емоційна реакція на колір залежить від особистого досвіду, культурних асоціацій та модних тенденцій. Колір в інтер'єрі створює психологічний і фізичний комфорт, має емоційний та естетичний вплив та виконує інформаційну функцію. Вибір кольорової гама залежить від таких факторів, як функціональне призначення приміщення, характер і тривалість перебування людини у цьому просторі, орієнтація за сторонами світу та рівень природного освітлення. Беручи до уваги ці особливості, дизайнери можуть створювати простори, що відповідають естетичним вимогам й позитивно впливають на емоційний стан і поведінку людини [8, С. 47-60].

Колір у закладах громадського харчування може сприяти або перешкоджати функціональним процесам, тому на його вибір впливає психологічні та санітарно-гігієнічні вимогами. Правильно підібрана палітра може впливати на апетит, швидкість обслуговування та загальне враження відвідувача [8, С. 139].

Гармонійне поєднання кольорів є основним елементом у створенні певної атмосфери. Гармонійна кольорова композиція здатна створити у відвідувача відчуття безпеки й комфорту, що особливо важливо у житлових та громадських інтер'єрах [7].

Теплі відтінки, такі як червоний, помаранчевий та жовтий, асоціюються з енергією та щастям. Вони активізують сприйняття, підсилюють апетит та сприяють динаміці простору, надаючи йому відчуття руху та жвавості. На противагу, холодні кольори (синій, зелений, блакитний) створюють ефект заспокоєння і розслаблення, допомагають знизити рівень стресу та сприяють ментальній гармонії [8, С. 58-60].

Важливу роль у сприйнятті кольору відіграє освітлення. Інтенсивність і температура світла здатні кардинально змінювати психологічне враження від одного й того ж кольору. Природне освітлення сприяє стимулюванню розумової діяльності, тоді як штучне може використовуватись для зонування та створення інтимної атмосфери. Це особливо актуально у дизайні ресторанів, де різні зони (обідня, барна, лаунж) потребують різного підходу до світлотехніки. Рівень освітлення впливає на сприйняття простору та настроїв відвідувача, тому його ретельне планування є головним елементом успішного дизайну [7].

Психологічний комфорт людини тісно пов'язаний із грамотним використанням як кольору, так і світла. Для вразливих груп, зокрема людей із ПТСР або ветеранів, надмірна яскравість чи агресивні контрасти можуть викликати додаткове напруження. Тому інтер'єр повинен орієнтуватися на світлові сценарії та збалансовану палітру. Це особливо важливо в сучасному світі, де психологічні проблеми поширені в суспільстві, що робить надзвичайно актуальним дизайн, який орієнтований на психологічний комфорт [7].

Принципи універсального дизайну орієнтовані на створення універсального простору для всіх людей. Використання кольору як символу або знак для передачі інформації є одним з інструментів, що дозволяє вирішувати багато архітектурних та психологічних завдань, зокрема для людей, які мають особливості сприйняття або когнітивні розлади [7].

Використання контрастів і акцентів дозволяє керувати увагою відвідувача. Акцентні кольори у поєднанні з локальним освітленням допомагають створювати

візуальні акценти й підкреслювати функціональні зони. Колір і світло стають інструментами сценарію поведінки у просторі, спрямовуючи погляд і рух людини. Вони також підсилюють певні емоції, пов'язані з кожною зоною [8, С. 71-76].

Освітлення в дизайні інтер'єру може вирішувати різні художні та композиційні завдання, зокрема створювати композиційні й художні акценти в просторі. Використовуючи локальне або спрямоване освітлення, можна підкреслити певні деталі, такі як предмети декору, витвори мистецтва чи елементи архітектури, що робить простір більш виразним [8, С. 71-76].

Не менш важливим є культурне значення кольору. У японському дизайні червоний асоціюється з життєвою силою, святковістю й захистом, тоді як чорний символізує елегантність, стриманість та водночас має зв'язок із сакральними практиками [8, С. 117-120]. У національних інтер'єрах колір виконує роль символу, що формує сприйняття простору. Гармонійне поєднання кольору та світла впливає на психологічний комфорт відвідувача. Контрастні акценти можуть стати інструментом для зонування простору та підсилити емоційний вплив [7].

Особливе місце в японському інтер'єрі займає концепція Шибуйі (渋い) – естетика стриманої, терпкої краси. Вона диктує використання кольорів, що є похідними від природи, наприклад, складні відтінки моху, бамбука, рисового паперу, темного дерева та каменю. Такі кольори не домінують у просторі, вони розкриваються поступово, через гру світла. Наприклад, глибокий індиго (ай) символізує глибину та стабільність, часто використовується у текстилі, а золотий колір у традиційних ширмах виконує функцію не розкоші, він ловить світло, яке відбиває мерехтіння у напівтемряві кімнати. Білий колір у японському сприйнятті є кольором чистоти та початку, в інтер'єрі він має теплий, молочний відтінок паперу васі, що пом'якшує простір і робить його затишним [8, С. 117-120].

Сучасним прикладом взаємодії культурних традицій і психологічного впливу кольору та матеріалів є стиль джапанді, він поєднує японську філософію простоти та скандинавську теплоту. У цьому стилі нейтральна палітра та природне освітлення створюють спокійний, збалансований простір, який одночасно зберігає японську символіку кольору та європейське розуміння затишку. [44].

Традиційні японські інтер'єри відрізняються простотою і лаконічністю, та прагнуть до спокою та гармонії з природою. Для їх оформлення використовують земляні відтінки, такі як коричневий і зелений. Головним елементом дизайну є розсувні двері шьоджі, які створюють гнучку межу між приміщенням і зовнішнім світом, що дозволяє насолоджуватися звуками природи і сонячним світлом. Значення має естетика тіней, вони створюють ефект гри світла і тіні, яка постійно змінюється протягом дня, підкреслюючи красу простору та його природні елементи [55].

Філософія Ма регулює колористичні рішення в японському просторі. Оскільки Ма – це активна порожнеча та необхідна пауза, колір не повинен цю паузу «забруднювати». Яскраві, строкаті або надмірно контрастні кольори створюють візуальний шум, який знищує відчуття простору і порушує медитативний стан. Тому принцип Ма диктує використання «колірної тиші», тобто монохромних або нюансних поєднань, які дозволяють оку ковзати поверхнями і не чіплятись за агресивні плями. Колір у такій системі стає фоном для тіні. Стіни часто мають нейтральні, земляні тони (пісочний, сірий, бежевий) саме для того, щоб підкреслити порожнечу як фізичну цінність. У цьому контексті відсутність яскравого кольору є свідомим засобом створення простору для думок та споглядання [19].

1.1.5. Аналіз сучасних проєктів інтер'єрів ресторанів японської кухні

Ресторан Fujiwara Yoshi (рис. А.1.16.) розташований у Києві та є найбільшим японським рестораном в Україні і одним із найбільших у Європі. Цей проєкт був реалізований архітектурною студією MAKHNO на замовлення японського шеф-кухаря Фудзівара Йосіхіро.

У даному інтер'єрі, який представлений на фотографіях, переважають теплі натуральні відтінки та текстури дерева та каменю, які використані у меблях, підлозі та декоративних панелях стін. Тепла кольорова гама, яка складається з бежевих і білих відтінків.. Відсутність глянцевої та пластику підкреслює справжність матеріалів, що на підсвідомому рівні формує у відвідувача відчуття чесності та автентичності японської традиції. Використання м'якого, теплого світла, особливо у приватних кімнатах з перегородками, що імітують васі, відсилає до класичної японської естетики

тіней. Світло не заливає простір рівномірно, воно створює гру напівтонів на фактурних поверхнях дерева та каменю.

В головній залі світла дерев'яна підлога та меблі, стільці з м'якою оббивкою білого та бежевого кольору. Акцентні темні елементи, такі як чорні стільці та ніжки столів, металеві деталі світильників, додають глибини та контрасту. Тепле освітлення підкреслює текстуру дерева.

У приватних кімнатах татамі світлих відтінків, перегородки з чорною конструкцією та вставками які нагадують папір васі, стіни прикрашені декоративними елементами (сувої), в приміщенні присутні люстри цікавих форм. М'які подушки та сидіння світло-бежевих і кремових відтінків.

У цих кімнатах цікаво організована зона, де гості сидять за столом (традиційно гості сидять за хорікотатсу – низьким столом на подушках для сидіння на підлозі), під яким облаштоване заглиблення для ніг. Замість подушок використовують верхню частину стільця, з спинкою та сидінням, яке розміщується на імпровізованій підлозі. Рішення у приватних кімнатах є прикладом культурної адаптації. Це дозволяє європейському відвідувачу отримати автентичний досвід перебування, не відчуючи фізичного дискомфорту. А також демонструє, як сучасний дизайн може зберігати форму ритуалу, роблячи його доступним для іншої культури.

Барна зона та робочі зони кухні розташовані в центрі залу і є повністю відкритими, це дозволяє гостям спостерігати за процесом приготування їжі та напоїв. Це відображає японську концепцію, де майстерність нарізання риби та формування суші є перформансом. Така організація простору демонструє повагу до процесу створення їжі і дозволяє гостям стати співучасниками цього дійства, що є формою гастрономічної дипломатії.

Весь інтер'єр Fujiwara Yoshi створює комплексний культурний досвід. Натуральні матеріали, теплі кольори та ретельно продумані деталі роблять ресторан стильним, сучасним і водночас активно транслює японські цінності.

Ресторан японської кухні Torishio (рис. А.1.17.), розташований у Києві, і є частиною міжнародної мережі, яка спеціалізується на традиційному японському

фастфуді Карааге (смажена курка). Ресторан заснований японцем Кійоко Нагоші та здобув популярність завдяки своїй унікальній рецептурі та концепції.

У даному інтер'єрі, який представлений на фотографіях, використовуються світлі відтінків деревини, що переважають в меблях, стінових панелях та на підлозі. Це створює затишну та комфортну атмосферу в інтер'єрі і є прямим посиленням на японську повагу до якості та чистоти. Тепла кольорова гама підкреслюється світлими бежевими, білими та кремовими елементами створює психологічний комфорт і асоціюється з домашньою їжею, що є важливим для смаженої курки (Карааге).

Акцентні темні кольори застосовані в меблях, таких як стільці, столи, та в металевих елементах освітлювальних приладів, відіграють важливу роль у зонуванні та створенні динаміки. Вони виконують функцію візуальних зупинок у світлому просторі, аби запобігти монотонності. Масивні плетені світильники, водночас, елемент ручної роботи і допомагають створити локальне освітлення над столами, яке є необхідним для комфортного споживання їжі.

Відкрита зала поділяється на кілька функціональних зон. Основна обідня зона обладнана столами та стільцями, лавками та диванами, що дозволяє комфортно розміститися як невеликим компаніям, так і групам гостей. Наявність різноманітних зон сидіння відповідає динаміці сучасного міського ритму, дозволяючи як швидко перекусити, так і затриматися невеликою компанією.

Інтер'єр Torishio використовує елементи, характерні для сучасної японської міської культури. Це виражається через динамічні графічні зображення, які нагадують стилістику манга або стріт-арт. Замість глибокої філософської тиші, дизайн вибирає мову, зрозумілу для молоді, створюючи атмосферу, яка є енергійною і привітною. Круглий декоративний елемент з ієрогліфами служить візуальним якорем, що підтверджує японське походження, але робить це у сучасній, не надто офіційній манері.

Інтер'єр Torishio вдало адаптує японську ідентичність до формату міського фаст-фуду. Натуральні матеріали, теплі кольори та продумані деталі роблять ресторан стильним, сучасним та водночас привітним для гостей. Дизайн успішно транслює основні цінності японської кухні, це чистота, якість та увага до деталей.

Сучасний ресторан Koneko Bistro (рис. А.1.18.) розташований у Києві. Проєкт реалізований студією YOD Group і поєднує мінімалістичний дизайн з теплими природними матеріалами, які підкреслюють атмосферу затишного невеликого ресторану.

У даному інтер'єрі, представленому на фотографіях, переважають теплі натуральні відтінки дерева, використані в меблях, підлозі та декоративних панелях стін. Це створює затишну, теплу, комфортну атмосферу та відповідає потребам сучасної міської гастрономії, де важливий не стільки ритуал, скільки психологічний комфорт відвідувача.

Сірі відтінки, які використовуються в стільцях, стінах, та в металевих елементах столів і освітлювальних приладах, контрастують зі світлими поверхнями. Використання чорних і сірих деталей з теплими відтінками дерева створює гармонійне поєднання затишку та сучасного мінімалізму.

В інтер'єрі приділено особливу увагу художнім деталям, які відображають японську культуру та естетику, водночас інтегрує сучасні дизайнерські рішення. Легкі дерев'яні декоративні панелі на стінах є характерними для японського мінімалізму. На дерев'яних панелях стіни зображені чорні лінійні малюнки руки і котячої лапи. А на білій стіні з плиткою розміщене неонове зображення жінки, яка грається з котом, воно надає простору сучасного характеру та є цікавим рішенням.

Використання образу кота є важливим культурним маркером. Цей елемент використовує естетику Квай – культ милого та грайливого, що є важливою частиною сучасної японської поп-культури, на противагу традиційній строгості. Лінійні малюнки руки і лапи на дерев'яних панелях, та неонові інсталяції з котом, створюють навмисний візуальний контраст між традицією та сучасністю.

Ресторан має незвичайний дизайн туалетної кімнати, де стіни повністю вкриті яскравими шпалерами з японськими мотивами, які зображують котів у різних традиційних сценах. Це створює контраст із мінімалістичним стилем основної зали та додає елемент несподіванки. Неонова вивіска WC у формі кота підкреслює загальну концепцію.

Хоча бістро-формат зазвичай не вимагає глибокої реалізації філософії Ма, тут застосовується ефективне використання пустоти. Простір не перевантажений декором. Сірі та дерев'яні поверхні є чистими полотнами, які дозволяють погляду відпочивати, а художні акценти ефективно привертають увагу. Це підтримує відчуття чистоти та порядку, які є фундаментальними для японської естетики.

Ресторан Koneko Bistro є гарним прикладом гармонійного поєднання японської естетики та сучасного мінімалізму. Дизайн, розроблений студією YOD Group, успішно передає основи японської естетики, водночас роблячи її динамічною, привабливою та доступною для широкої міської аудиторії, що відповідає формату сучасного бістро.

Nobu Restaurant, Dubai, (рис. А.1.19.) розташований у Дубаї на 22-му поверсі готелю Atlantis на острові Palm Jumeirah, – це ресторан преміум-класу японсько-перуанської кухні. Проєкт реалізований архітектурною компанією Rockwell Group у співпраці з Edge Architects (Дубай). Щоб розмістити ресторан було переплановано президентський люкс.

Барна зона ресторану Nobu Dubai є дуже гарним акцентом інтер'єру. Довга барна стійка темного відтінку та з підсвіткою, з гладкою поверхнею та металевими елементами. Головний елемент який одразу привертає увагу, це декоративна конструкція над баром. Це об'ємна композиція імовірно створена з скла, і в яку інтегрована LED-підсвітка. Вона виконана у вигляді динамічної форми, яка за допомогою скла дозволяє світлу рівномірно розсіюватися над барною стійкою. Вона символізує текучість та інноваційність ф'южн-кухні (яка є візитівкою Nobu).

У головному залі одразу привертає увагу велика дерев'яна конструкція на стелі з балок, у яку інтегровано підсвітку. Конструкція відсилає до традиційної японської архітектури, на відкриті дерев'яні каркаси. Вона використовується для створення сучасного, розкішного та ефектного простору, що відповідає преміум-сегменту Дубая. Конструкція, за рахунок підсвітки, перетворює статичний елемент на джерело розсіяного світла. У стіни вбудовані шафи з колекціями алкоголю, де кожна полиця підсвічена.

В інтер'єрі використовують дерево, метал і скло. Кольорова гама Nobu свідомо відходить від монохромності та обирає глибокі темні відтінки. Меблі, такі як дивани, крісла та пуфи у червоних і чорних кольорах з дерев'яними та металевими конструкціями. Таке поєднання кольорів формує відчуття театральності та розкоші, що є необхідним для ресторану високої кухні у Дубаї.

Інтер'єр Nobu Restaurant, Dubai поєднує сучасний дизайн і японські елементи. Через використання натуральних матеріалів, динамічних конструкцій зі скла та дерева, підсвітки й акцентів у червоних кольорах створюється атмосфера преміум-класу, яка відповідає інноваційному характеру японсько-перуанської кухні. Інтер'єр успішно транслює статус та міжнародну ідентичність, а не лише традиційну культурну автентичність.

Суші-бар Sukiyaabashi Jiro (рис. А.1.20.) розташований у токійському районі Гінза. Це легендарний ресторан суші, що став символом японської високої гастрономії. Ресторан заснований шефом Джіро Оно, здобув міжнародне визнання завдяки майстерності приготування шефа та унікальній філософії «суші як мистецтва». Інтер'єр ресторану виконаний у японському мінімалізмі, де кожна деталь створена для того, щоб концентруватися на кулінарному процесі та взаємодії між майстром і гостем.

Інтер'єр є кращим прикладом реалізації філософії Ма. Тут Ма свідомо створена просторова пауза. Дизайн навмисно позбавлений будь-яких прикрас, кольорових акцентів, фактурних стін або декоративних об'єктів. Це зроблено для повного усунення візуального шуму, щоб дозволити гостю цілковито сконцентруватися на головному об'єкті – суші та майстрові.

Приміщення не велике і видовжене, Стійка зі світлого дерева, яка єдина привертає увагу, символізує чистоту та початок, що є фундаментальним для ритуалу. Вона розташована навпроти шефа, і ніби створює взаємодію між майстром та гостем. Ця зона є функціональною і символічною, бо саме тут створюється вся їжа.

Тут інтер'єр формує простір дисципліни й концентрації. В цьому ресторані навіть заборонено фотографувати, гості мають вимикати телефони та уникати

сильних ароматів, щоб кожен момент був максимально відчутним і водночас вшанованим.

Sukiyabashi Jiro є ідеальним втіленням філософії Ма та Вабі-сабі, адаптованої до формату високої гастрономії. Дизайн, обмежений лише десятьма місцями та гладкою дерев'яною стійкою. Він повністю усуває візуальний шум і створює абсолютну концентрацію на приготуванні їжі. Простота тут є не відсутністю декору, вона є найвищою формою розкоші та поваги до кулінарного мистецтва, що робить цей простір символом японської культурної та гастрономічної ідентичності.

Суші-бар Sushi Shikon (рис. А.1.21.) розташований на 7-му поверсі готелю Landmark Mandarin Oriental у Гонконзі. Це один із найпрестижніших ресторанів, де використовується стиль приготування суші Едомае (Edomae-style). Ресторан відкрився у 2012 році, а з 2019 року працює у новому просторі готелю під керівництвом виконавчого шефа Йошіару Какінуми.

В інтер'єрі ресторану Sushi Shikon, який представлений на фотографіях, переважають світлі відтінки дерева, які використані у барній стійці, меблях та оздобленні стін. Це створює відчуття тепла, гармонії, мінімалістичності та елегантності, що властиве для японських традицій. Основна кольорова гама інтер'єру тепла та нейтральна, завдяки використанню деревини.

Темний колір підлоги та деталей інтер'єру підкреслює простір і додає контрастності, при цьому не порушує спокійної атмосфери. Освітлення, спрямоване на барну стійку, перетворює кулінарний процес на театральне дійство. Шеф-кухар та його робота є головною фокусною точкою. Освітлення підкреслює майстерність шеф-кухара та якість інгредієнтів.

Приміщення невелике. Головним та функціональним елементом є барна стійка, де гості можуть спостерігати за роботою майстра суші, і це підкреслює ритуальний характер трапези. В приміщенні невелика кількість місць, і це забезпечує приватну атмосферу та комфортний відпочинок. Відсутність надмірного декору та нейтральна гама кольорів усувають візуальний шум, створюючи філософський проміжок Ма. У цьому інтер'єрі Ма – це простір для концентрації, де увага відвідувача сфокусована лише на процесі приготування, текстурі суші та діалозі з шефом.

Інтер'єр ресторану акцентується на кулінарне дійство, де головним елементом є взаємодія між майстром і гостем, а не декор чи оздоблення. Акцентне освітлення та камерність простору створюють відчуття Ма як простору для концентрації. Відсутність відволікаючого декору підкреслює, що справжньою розкішшю є майстерність та автентичність кулінарного дійства, роблячи вечерю унікальним культурно-гастрономічним досвідом.

1.2. Національна кухня як елемент культурної ідентичності

1.2.1. Японська кухня: філософсько-естетичні принципи та загальна характеристика

Японська кухня - це сукупність традиційних та регіональних страв, які формувалися в Японії вздовж століть під впливом різноманітних економічних, політичних та соціальних змін. В основі традиційної японської кухні, відомої як Вашоку (和食), є рис, який подається з м'ясо-супом та іншими стравами, з особливим акцентом на використання сезонних інгредієнтів [40].

Історично китайська кухня мала значний вплив на японську. У нинішній час японська кухня також активно додала елементи західних кухонь. Зараз японська кухня, особливо суші та рамен, має світову популярність, і стала пізнаваною та улюбленою у всьому світі [40].

Історія японської кухні

Основу японської кухні ще з давніх часів формували рис, пшениця та соєві боби, які були завезені до країни невдовзі після рису. Ці три продукти залишаються основними й сьогодні. Коли почалось поширення буддизму наприкінці періоду Кофун і на початку періоду Асука в Японії почались обмеження на вживання м'яса. У 675 році імператор Тенму видав указ, що забороняв споживання коней, собак, мавп і курей. Протягом 8-го та 9-го століть ці заборони розширювалися та охоплювали все більше видів тварин, і зрештою було заборонено вживання всіх ссавців, окрім китів, яких класифікували як рибу [40].

Не дивлячись на загальну заборону, в деяких регіонах м'ясо продовжували вживати. Наприклад, у Кагосімі було розвинене свинарство, а в Оумі продовжили

споживання яловичини. Також у регіоні Сува існував ритуал жертвоприношення оленів [40].

Приблизно в цей час, у період Асука, до Японії потрапили палички для їжі. Спочатку їх використовували лише знатні роди, поки прості люди їли руками, оскільки посуд був дуже дорогим [40].

Через відсутність м'яса в раціоні японці мінімізували використання спецій, які в цей час були рідкісними. Перець і часник використовували в дуже невеликих кількостях. Проте популярними спеціями були сансьо (японський зелений перець) та чорний перець, які додавали до локшини, рису та рибних страв, а також використовували в лікувальних цілях [40].

Оскільки Японія є острівною державою, то японці компенсували нестачу м'яса рибою, яка стала основним джерелом білка. Риба вплинула на формування багатьох сучасних популярних страв. В 9-му столітті смажена та сира нарізана риба користувалися великою популярністю. Ті, хто мав змогу, їли рибу щодня, тоді як інші обходилися без тваринного білка. Традиційна японська кухня також відрізняється мінімальним використанням олії та жиру, що сприяло здоровому способу життя [40].

Суші виникли через необхідність консервування риби. Спочатку це був спосіб ферментації риби у вареному рисі за допомогою молочнокислого бродіння. Цей процес допомагав запобігти псуванню продукту. До 15-го століття технології дозволили скоротити процес ферментації до одного-двох тижнів, що зробило суші популярною стравою. У кінці періоду Едо (на початку 19-го століття) з'явилися суші без ферментації. Згодом, у 19-му столітті, були винайдені суші-нігірі та роли, які ми знаємо сьогодні [40].

У 1854 році, після укладення торговельних угод із західними країнами, Японія почала відкриватися світу. У 1868 році, під час Реставрації Мейдзі, імператор Мейдзі заохочував західні звичаї, зокрема вживання м'яса. У 1872 році він влаштував новорічний бенкет із європейськими стравами, що стало першим публічним споживанням м'яса за тисячу років. Відтоді м'ясо поступово стало частиною повсякденного раціону японців [40].

Регіональні особливості японської кухні

Регіональна різноманітність сформувалася під впливом кліматичних умов, природних ресурсів, історичних процесів та локальних традицій. Локальні страви та продукти є символами регіональної ідентичності та культурного спадку [26].

На півночі країни, зокрема на острові Хоккайдо, кухня пов'язана з холодним кліматом та історією освоєння територій. Тут поширені страви з морепродуктів (краби, ікра, морські гребінці), молочна продукція та баранина (джінгіскіан), що відображає як природні умови, так і вплив міграційних процесів. Регіон Тохоку, який традиційно вважався аграрним і менш заможним, розвинув кулінарні практики, засновані на рисі та коренеплодах. Такі страви, як Кірітампо Набе (страва-юшка) в Акіта та Імоні (страва-юшка) у Ямагаті, виконують гастрономічну та функцію, оскільки пов'язані з колективними застіллями та святами врожаю [26].

Центральна частина країни (Кансай) демонструє інший підхід. Кухня Кіото вирізняється традицією Кйсейкі – багатостравного меню, де кожна страва є втіленням сезонності (Шун), естетики та філософії гармонії природи й культури. Осака, відома як «кухонна столиця Японії», акцентує на народних і вуличних стравах (окономіякі, такаякі), що підкреслює демократичність харчової культури регіону та її зв'язок із міським способом життя [26].

На півдні, у Кюсю та на островах Рюкю (Окінава), кухня відзначається використанням спецій, свинини та субтропічних інгредієнтів (гірка диня гоа, батат). Це результат як кліматичних особливостей, так і історичного впливу зовнішніх культур через морську торгівлю. Окінавська кухня вважається однією з найздоровіших у світі й асоціюється з довголіттям місцевого населення [26].

Філософія харчування

Японська кухня сильно пов'язана з філософією, що відображає гармонію з природою, а її естетика ґрунтується на простоті та усвідомленому ставленні до їжі. Основним втіленням цих принципів є кайсекі-ріорі (懷石料理) (рис. А.1.22.). Цей стиль харчування, заснований на філософії Вабі-сабі та дзен-усвідомленості (зосередження на теперішньому моменті), та перетворює звичайний прийом їжі на глибокий естетичний і духовний досвід [25].

Кайсекі (懷石) (рис. А.1.22.) – це первинна, скромна трапеза, яка походить від чайної церемонії. Спочатку Вона зазвичай складалася з м'ясо-супу, рису та сезонного гарніру. Мета кайсекі не наситити тіло, а гармонійно підготувати його та свідомість до ритуалу чаювання. Сам термін кайсекі (懷石) походить від звичаю класти теплий камінь під одяг біля живота, щоб втамувати голод під час медитації, це символізувало витримку, скромність і духовну концентрацію [25].

З часом кайсекі вийшло за межі чайної церемонії й трансформувалося у витончене мистецтво вечері з багатьма стравами кайсекі-ріорі (懷石料理), що набуло популярності серед самурайської та аристократичної еліти Японії. У період Едо (1603–1868) кайсекі перетворилося у висококласну кулінарну традицію з чіткою структурою подачі, строгим дотриманням сезонності (Шун) та акцентом на емоційне сприйняття трапези. Страви почали створювати аби викликати асоціації з природними пейзажами, настроєм сезону чи станом душі. Ретельно обраний посуд (кераміка, лак, бамбук) підкреслював тематику та естетику подачі [25].

Страви кайсекі були прості за складом та спиралися на філософію мінімалізму, природності та глибокої поваги до сезонності. Головну увагу приділяли натуральному смаку інгредієнтів, їхній гармонії та збалансованості як у смаковому, так і в естетичному плані. Подача була ретельно продуманою і театральною, де важливу роль відігравали посуд, текстури, кольори та загальне враження від композиції на тарілці [25].

Ритуалу кайсекі-ріорі

Ритуал кайсекі-ріорі працює як строга, послідовна програма, що керується часом, головною метою якої є досягнення Дзанмай (повної присутності). Ця дисципліна подачі є критично важливою, оскільки вона задає темп трапези, і вимагає від архітектурного простору повної відповідності [25].

Контроль сенсорики через послідовність та часову Ма (間), тобто страви подаються повільно, одна за одною, не одночасно, як це прийнято в соціальних бенкетах, що створює часову Ма (навмисна паузи) між стравами. Цей проміжок дає гостю час для рефлексії, усвідомлення та підготовки рецепторів до наступного етапу

трапези. Такий повільний, медитативний темп вимагає абсолютної відсутності поспіху та тиші, що напряду впливає на шумоізоляцію, планування руху офіціантів та камерність зон [25].

Типове кайсекі-меню (рис. Б.3.) складається з кількох невеликих страв, що подаються послідовно і гармонійно поєднуються між собою. Зазвичай вечеря починається з сезонної закуски (сакідзуке) (рис. А.1.23.), яка налаштовує на атмосферу трапези. Далі подають супи (суімоно або місо-суп) (рис. А.1.24; А.1.25.), які відображають легкість і чистоту смаку. Особливу роль займає сашімі (Рис. А.1.26.) — свіжо нарізана риба або морепродукти, що символізують природну чистоту та сезонність продукту. Наступні страви подають варені (німоно) (Рис. А.1.27.), грильовані (якімоно) (рис. А.1.28.) та тушковані або на пару (мушімоно) (рис. А.1.29.) страви, які демонструють різноманітні способи приготування і природний смак інгредієнтів. [25]

Кожна страва є візуальною композицією, що вимагає локального акцентного освітлення, спрямованого на стіл та посуд. Таким чином, світло стає інструментом ритуалу, оскільки керує увагою гостя до об'єкта споглядання [25].

Завершення трапези рисом (гохан) (рис. А.1.30.), соліннями (цукемоно) (рис. А.1.31.) та легким, сезонним десертом (мідзумоно) (рис. А.1.32.) підкреслює завершеність циклу та повернення до простоти, символізуючи гармонію з природою [25].

Акцент на сезонності (Шун)

Принцип Шун (旬) – вживання інгредієнтів у той момент, коли вони досягають свого найліпшого смаку, свіжості та поживності. Шун демонструє глибоку повагу до природи та її циклів, яка притаманна японській культурі. Страви є відображенням пори року, що допомагають відчуті гармонію з навколишнім світом [40].

Шеф-кухарі ретельно підбирають продукти, щоб передати настрої сезону, навесні – пагони бамбука, гірські овочі, квіти сакури; влітку – освіжаючі огірки, баклажани та морепродукти; восени – гриби, каштани, червоне листя клена; взимку – поживні коренеплоди, краби, теплі бульйони. Кожен інгредієнт у цій кухні має гастрономічне та глибоке символічне значення [40].

Концепція Шун впливає на естетику подачі. Вигляд страви, колірна гама, форма інгредієнтів і вибір посуду повинні гармоніювати із сезоном. Весняні тарілки можуть бути прикрашені квітковими мотивами, осінні – мати землісті відтінки, що нагадують опале листя [40].

Принцип Шун тісно переплітається з ідеєю Мудзьо – усвідомленням швидкоплинності всього сущого. Через тимчасовий характер сезонних страв, відвідувачі мають можливість зосередитися на теперішньому моменті, та відчутти вдячність за красу і дари природи, які існують лише «тут і зараз» [40].

Візуальний та сенсорний баланс

У кухні кайсекі візуальна та сенсорна гармонія так само важлива, як і смак. Це втілення японського естетичного ідеалу, де цінується цілісність досвіду. Кожен інгредієнт на тарілці розміщується з увагою до форми, кольору й простору [40].

Візуальний баланс досягається завдяки ретельному розміщенню кожного інгредієнта. Шеф-кухарі поєднують яскраві та нейтральні кольори, різні текстури та форми. Сенсорний баланс охоплює вигляд та відчуття смаку, температури й текстури, наприклад, м'який тофу з хрусткою темпурою або гаряча страва поруч із холодним елементом [40].

Філософські основи: Вабі-сабі як принцип простоти та недосконалості

Філософія Вабі-сабі вплинула на традицію кайсекі. Вона навчає приймати природну недосконалість, асиметрію та швидкоплинність як джерело справжньої краси. Термін Вабі історично пов'язаний з усамітненням, скромністю та вмінням цінувати прості речі. У чайній церемонії (вабітя) цей принцип проявляється у використанні неідеальних, зроблених вручну предметів (груба кераміка, дерев'яний чи бамбуковий посуд) замість блискучих і досконалих виробів [9].

Вабі (侘び) проявляється у мінімалістичному оформленні страв, де кожен інгредієнт залишається максимально природним. Підкреслюються нерівності текстур, асиметрію форм овочів, риби чи навіть природні відтінки. Це художній жест, який оспівує унікальність моменту та справжню суть речей [9].

Сабі (寂) – це естетичний принцип, який підкреслює красу віку, часу та природних змін. У кухні його прояви можна побачити в посуді з тріщинами,

потертостями. Яскравим прикладом є техніка Кінцугі, де тріщини не маскуються і витончено підкреслюються золотом чи сріблом, перетворюючи недолік на унікальну особливість. Сабі створює історію навколо кожного предмета, роблячи його частиною естетичної розповіді про час і минулість [9].

Принципи Вабі і Сабі разом створюють філософію, яка заохочує нас до усвідомленого сприйняття світу, змушує цінувати кожен момент, простоту, природність і невимушену красу. У кайсекі ця філософія пронизує все, від вибору посуду та інгредієнтів до сезонних тем і спокійного, споглядального темпу самої трапези [9].

Вплив дзен-практики: усвідомленість як духовна складова харчування

Дзен-буддизм глибоко вплинув на культуру кайсекі у традиціях дзен їжа розглядається як спосіб зосередитися на теперішньому моменті, відчуті єдність із природою та самим собою [25].

Принцип Дзанмай, що означає повну присутність, відображається в кожній деталі, від процесу приготування до подачі. Страви з'являються повільно, одна за одною, це дає можливість повністю зануритися в сенсорні відчуття та досягти внутрішньої тиші. Кожен інгредієнт, колір і текстура підбираються так, щоб викликати почуття вдячності та спокою [25].

Темп, послідовність та гармонія страв перетворюють прийом їжі на естетичну медитацію, де кожен елемент є частиною цілісного духовного досвіду [25].

Естетика японської кухні базується на смаку, гармонії кольорів, текстур та композиції. Ця традиція сформувалася під впливом буддистської філософії, в основі якої – п'ять принципів, що відображають п'ять елементів природи. Вони проявляються в п'яти аспектах їжі [40].

1. П'ять кольорів. Японська кухня прагне до гармонії п'яти кольорів: білого, чорного, червоного, жовтого та зеленого. Цей принцип походить із буддизму і вважається, що чим більше кольорів на тарілці, тим кориснішою та поживнішою є страва. Наприклад, традиційний японський сніданок часто містить білий рис, чорний кунжут, зелені мариновані овочі та червоний чи жовтий елемент [40].

2. П'ять смаків. Страви повинні містити баланс солоного, гіркого, солодкого, кислого та умами. Умами – це глибокий, пікантний смак, який часто отримують із бульйону даші і додають до супів, рамену чи маринадів. У японській кулінарії жоден зі смаків не повинен домінувати над іншими [40].

3. П'ять способів приготування. У японській кухні використовують п'ять основних способів приготування: сирим, тушкованим, на пару, на грилі та смаженим. У традиційній кухні кайсекі страви подають послідовно: від легких до більш ситних, а потім знову до простих. Типовий обід може містити сашімі, овочі на пару, смажену рибу та тушковані страви [40].

4. П'ять почуттів. Окрім смаку, важливу роль відіграють зір, нюх, слух і дотик. Кожна страва – це візуально приваблива композиція. Посуд також є частиною цього досвіду. Наприклад, смак риби на грубій керамічній тарілці може відчуватися інакше, ніж на витонченій порцеляні [40].

5. П'ять роздумів. Ці принципи походять від вегетаріанської дієти дзен-буддійських ченців. Туди входять п'ять роздумів, які потрібно мати під час трапези: бути вдячним за їжу та працю, вкладену в неї; бути гідним їжі; їсти в спокої; жити тіло й душу; прагнути до просвітлення.

Хоча сучасні японські кухарі не завжди свідомо дотримуються всіх п'яти принципів, їхній вплив глибоко вкорінений у культурі приготування та споживання їжі, що робить її збалансованою та усвідомленою [40].

Методи та інструменти в сервіруванні кайсекі

У кухні кайсекі подача їжі – це справжнє мистецтво, де кожен елемент створює гармонійне візуальне й емоційне враження. Посуд є важливим елементом естетики та символіки. Кожен предмет підбирається з особливим змістом. Часто використовуються керамічні вироби ручної роботи, що передають принципи Вабі-сабі, або лакований посуд із глянцевою поверхнею й глибокими кольорами. Оформлення посуду також змінюється залежно від пори року, воно підкреслює зв'язок з природою, весною можна побачити мотиви сакури, восени опале листя [25].

Сервірування страв імітує природні пейзажі. Кожна композиція має ретельний баланс, де важливу роль відіграє негативний простір Ма. Він підкреслює чистоту та

красу інгредієнтів. Продукти розміщують на тарілці так, щоб вони нагадували квітучий сад, гірський струмок або осінній ліс [25].

Колір, текстура і навіть форма нарізки або прикраси має своє значення. Весна може передаватися рожевими акцентами сакури, літо – легкістю й прохолодою, осінь – землистими відтінками, зима – теплими, ситними тонами. Це втілює філософію життя в гармонії з природним циклом [25].

1.2.2. Роль їжі в культурі різних країн

Їжа відображає історію, ідентичність та соціальну структуру суспільства. В багатьох культурах їжа є центральним елементом складних ритуалів. Приготування та споживання їжі часто має символізм та зв'язок з релігійними, соціальними та сімейними традиціями. Ці ритуали є засобом для зміцнення зв'язків між людьми та передачі культурної спадщини. Їжа також пов'язана з релігійними традиціями, наприклад, пости, які допомагають зберегти культурну спадщину [53].

Під час Рамадану мусульмани утримуються від їжі та пиття від світанку до заходу сонця. Піст є актом духовного самоконтролю і співпереживання. Вечірній прийом їжі починається з фініків і води, потім родини збираються на спільну трапезу. Цей ритуал часто проводять у громадських центрах, аби об'єднати спільноту [53].

У багатьох регіонах Індії прийоми їжі починаються з молитви, що є проявом подяки божеству за даровану їжу. Індуїзм часто заохочує вегетаріанство як форму духовного очищення та поваги до всього живого. Під час головного свята Дівалі сім'ї готують солодощі, які символізують перемогу світла над темрявою та передаються між родинами як прояв любові й гостинності [34].

У грецькій православній традиції Великий піст, що триває 40 днів перед Великоднем, є важливою духовною практикою. Протягом цього часу віруючі утримуються від м'яса, яєць, молочних продуктів і олії, вони харчуються переважно овочами, бобовими, морепродуктами та оливковою олією. Цей піст – ритуал духовного очищення та поміркованості. Їжа в ці дні має символічне значення, що допомагає очищенню тіла і думок, підтримує духовну підготовку до Великодня [54].

Їжа також виконує емоційну та соціальну функцію. Вона здатна викликати ностальгію, відчуття затишку, приналежності або навпаки викликати культурний шок. Смак знайомої страви може нагадати дитинство або конкретну подію [53].

У традиційній італійській сім'ї обіди, де подають пасту, часто є головним моментом тижня. Готує страви частіше бабуся, яка передає рецепти і секрети родини. Такий обід створює атмосферу затишку, любові та єдності [49].

Під час мексиканського свята День мертвих головним елементом є солодкий хліб у формі човника, та може прикрашатися кістками. Цей хліб символізує коло життя і смерті. Його готують родиною, і ставлять на вівтарі, щоб вшанувати пам'ять предків. Споживання хліба є ритуалом, що допомагає живим відчутти зв'язок із душами предків і зберегти сімейну історію та культуру [52].

Також, їжа відіграє важливу роль у сімейних та святкових традиціях по всьому світу. У Японії новорічна трапеза осечі-ріорі має глибокий символізм, що стосується довголіття та удачі. Вона складається зі спеціальних страв у багатоярусних коробках. Завчасне приготування трапези дозволяє сім'ї насолодитися відпочинком у перші дні року [53].

В Україні святкові традиції нерозривно пов'язані з їжею. На Великдень готують паску, крашанки та ковбасу, на Різдво – кутю, узвар та вареники. Їжа в цих випадках є ритуалом, який зміцнює сімейні зв'язки та підтримує культурну пам'ять [53].

В американській культурі головною подією осені є День подяки, коли родини збираються за спільним столом, який накривають індичкою, журавлиновим соусом та гарбузовим пирогом. Ця традиція вшановує історичну пам'ять про перших поселенців і є проявом родинної єдності [53].

У країнах Близького Сходу, таких як Іран, їжа також тісно пов'язана з релігією та традиціями. Наприклад, під час святкування Наврузу (іранський Новий рік), на стіл ставлять Хафт-сін – це набір із семи символічних страв або предметів. Набір також уособлює чесноти або побажання на майбутній рік [46].

Кулінарія перетворилась на форму мистецтва. У сучасному світі кулінарне мистецтво поєднується з перформансом. Мистецтво і їжа поділяють систему цінностей, смак, соціальний статус та ідеї. Ферран Адрія, шеф-кухар El Bulli, став

революціонером у гастрономії. Він поєднав науку та кулінарію. Його ресторан став відомим завдяки інноваційним технікам, таким як молекулярна кухня, що змінили уявлення про їжу як мистецтво [36].

У Південній Кореї сучасні шеф-кухарі поєднують традиційні страви, такі як кімчі, з інноваційними підходами. Наприклад, шеф-кухар Едвард Лі в своєму ресторані Shia в Вашингтоні, округ Колумбія, поєднує корейські смаки з сучасними техніками приготування, створюючи нові страви [33].

Їжа впливає на формування соціальної ідентичності. За допомогою їжі та її приготування, сім'ї можуть зміцнювати свої зв'язки. У мультикультурних середовищах приготування та споживання традиційної їжі може як зберігати культурні межі, так і сприяти їхньому подоланню. Їжа також є позначкою соціального класу та гендерних ролей [53].

Традиційна кухня допомагає людям формувати колективну ідентичність і відчуття національної гордості. Міграційні процеси також впливають на уявлення про національну кухню, підкреслюючи, що зв'язок між їжею та нацією є динамічним і постійно змінюється [53].

В Україні їжа має глибоке культурне та історичне значення і є важливою частиною національної ідентичності. Традиційні страви, як-от борщ, вареники, галушки та ковбаси, є символом етнічності та родинного зв'язку. У 2022 році борщ навіть було включено до списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО, що підкреслює його вагоме значення для українців [53].

Кожна культура має своє унікальне ставлення до їжі, наприклад, щодо її сезонності. У японській традиції існує концепція Шун, яка надає великого значення вживанню продуктів саме тоді, коли вони досягають свого піку смаку та свіжості. Цей підхід є невід'ємною частиною японської кулінарії та відображає філософію життя в гармонії з природним циклом [40].

У країнах Скандинавії концепція нової нордичної кухні (New Nordic Cuisine) робить акцент на сезонності, локальних інгредієнтах і використанні дикорослих продуктів. Ресторан Noma в Копенгагені, під керівництвом шеф-кухаря Рене Редзепі,

став символом цього руху, який поєднує традиції з інноваціями, щоб підтримати тісний зв'язок з природою та місцевими продуктами [46].

В Італії, особливо в регіонах Тоскана та Сицилія, кулінарна традиція ґрунтується на використанні місцевих сезонних продуктів, таких як оливки, артишоки, свіжі томати та інші овочі. Ці продукти є основою для багатьох класичних страв і символізують тісний зв'язок між землею, культурою та способом життя [51].

Тому, їжа є важливим інструментом культурного самовираження, засобом соціального об'єднання та ідентичності. Її роль у житті суспільства є набагато глибшою, ніж просто задоволення фізичних потреб [53].

1.2.3. Трансформація японської кулінарної традиції в контексті сучасних гастрономічних трендів

Кухня Вашоку, зберігаючи вірність традиціям, трансформується під впливом сучасності. Молоді японці, особливо в містах, шукають швидкі, доступні та естетично привабливі страви. У відповідь на це класичні рецепти трансформуються. Вони зберігають головні принципи Вашоку – повагу до сезонних інгредієнтів та естетичну подачу, але стають більш зручними для сучасного темпу життя [47].

Також важливим є період Мейдзі, коли Японія активно переймала західні технології та кулінарні традиції. Це призвело до появи напряму Йошоку – кухні, яка поєднує західні та японські елементи. Такі страви, як омурайс (омлет із рисом), хаяші-райс (тушкована яловичина з рисом) або тонкацу (смажена свиняча відбивна), стали повсякденними для японців. Вони стали основою для подальших кулінарних експериментів у ХХІ столітті [26].

Японська кухня в Європі, США та Південно-Східній Азії адаптується до місцевих смаків, тобто зменшується кількість сирової риби, з'являються солодші соуси, порції стають більшими. Наприклад, у Сінгапурі ресторани пропонують «модернізовані бенто» з місцевими добавками такими, як манго, чилі та рис жасмину. Ресторани часто замінюють традиційний соєвий соус на менш солоні аналоги [47].

Еволюція кухні кайсекі є чудовим прикладом того, як традиція може розвиватися та не втрачати своєї суті. Кухня зберігає основні принципи сезонності, гармонії та естетики, але водночас адаптується до сучасного світу. Сьогодні шеф-

кухарі експериментують з новими техніками та інгредієнтами. Це дозволяє створювати унікальні гастрономічні враження, які поєднують повагу до традицій та інновації [25].

Японська кухня сьогодні виходить за межі традиційних закладів і стає частиною масової культури та стріт-фуду. Яскравим прикладом є рамен-бургер – креативне поєднання, де яєчна локшина рамен формує булочку для котлети, щ приправлена соєвою глазур'ю. Цю страву створив Кейдзо Шимомото у 2013 році в Нью-Йорку, і вона швидко набула вірусної популярності завдяки соціальним мережам. Цей тренд ілюструє, як візуальна естетика та медіамаркетинг стають важливішими за сам смак [48].

У Фукуоці, що знаходиться на острові Кюсю, стріт-фуд – це справжнє занурення в гастрономічну культуру. Місто відоме своїми Ятай – мобільними вуличними кіосками, які з'являються лише ввечері. Зазвичай у них є лише десять місць, де гості сидять пліч-о-пліч. Ятай пропонують різні страви, від гарячого тонкоцу-рамен та гьодза до місцевих омлетів з ментайко. Цей формат дозволяє людям ділитися розмовами та насолоджуватися моментом «тут і зараз» [48].

Нові підходи в сучасній гастрономії поєднують дизайн, архітектуру та смак, щоб створити унікальне емоційно-візуальне враження. Лондонський ресторан Мої в районі Сохо є чудовим прикладом. Його мінімалістичний інтер'єр, відкрита кухня, бетонні сходи, фактурні стіни та вінілова музика підсилюють кулінарний досвід. Такий архітектурний підхід робить акцент на автентичності та простоті меню, надаючи їжі естетичного значення [48].

Ф'южн-кухня – це кулінарний напрям, який поєднує елементи різних національних кухонь, щоб створити нові гастрономічні композиції. Цей підхід став популярним в японській кухні завдяки глобалізації та змінам у смаках споживачів. Японська кухня активно пристосовується до нових смаків, поєднуючи традиції з інноваціями [48].

Класичні рецепти трансформуються, щоб відповідати новим уподобанням. Наприклад, виникли роли з нетрадиційними начинками (авокадо, смажена курка), суші-бургери та рамен з нестандартними топінгами. Навіть традиційні страви, як-от

місо-суп і темпура, тепер можна замовити у зручний спосіб їжу «на винос» або в вегетаріанських варіаціях. Це особливо помітно у США, Європі та Південно-Східній Азії, де місцеві кухарі адаптують японські рецепти до регіональних смаків [47].

Одним із яскравих прикладів ф'южн-кухні є поєднання традиційних японських технік із європейськими інгредієнтами. Наприклад, японські методи ферментації, як у кімчі чи місо, можуть бути застосовані до європейських продуктів, наприклад, сирів, оливкової олії або різних видів м'яса [48].

У Японії активно розвивається ф'южн, де традиційні методи поєднують із сучасними технологіями. Наприклад, почали використовувати молекулярну кухню для створення нових текстур або комбінацій японських соусів з європейськими сирами. Це дозволяє експериментувати з класичними стравами і надавати їм сучасного вигляду [47].

Сучасні шеф-кухарі експериментують із текстурами, де поєднують хрустке та ніжне, солодке та солоне, гаряче і холодне, для цього використовують інноваційні технології. Нестандартні форми подачі, наприклад, маленькі порції у вигляді закусок, мініатюрних скульптур або елементів театралізованого сервірування, підкреслюють мистецьку частину кулінарії [47].

Ресторан «Maison Yaki», який очолює шеф-кухар Грег Бакстром, є прикладом ф'южн-кухні. Тут поєднують французькі кулінарні техніки з японськими інгредієнтами. У меню можна знайти страви, що гармонійно поєднують ці дві кухні, наприклад, бутерброд з яловичим язиком та соусом теріякі [48].

У Лондоні ресторан «Dinings» пропонує сучасну японську кухню з європейським впливом. Шеф-кухарі використовують традиційні японські інгредієнти, як-от місо та соєвий соус, але застосовують європейські техніки приготування. Це дозволяє створювати унікальні страви, що поєднують найкраще з обох культур [48].

1.2.4. Їжа як засіб соціальної комунікації та культурного обміну

Їжа давно перестала бути лише засобом харчування та стала потужним інструментом міжкультурної комунікації. У сучасному світі концепція гастрономічної дипломатії дозволяє країнам та спільнотам використовувати кулінарну

культуру для зміцнення дружніх зв'язків, демонстрації національної ідентичності, популяризації культурних традицій та підвищення взаєморозуміння між народами. спільний обід чи кулінарний захід перетворюється на ефективний інструмент налагодження контактів і формування позитивного іміджу країни [40].

Спільне приготування та споживання страв створює атмосферу довіри та гостинності. Кулінарні практики дозволяють «розтоплювати лід» під час культурних обмінів, фестивалів або гастрономічних заходів, що сприяє більш глибокому пізнанню іншої культури через практичний досвід, наприклад, смак, запах і традиції. Такий досвід сприяє формуванню емоційного зв'язку між учасниками і закладає основу для стійких міжкультурних взаємин та партнерств [17].

Яскравим прикладом є японська гастродипломатія або «Oishii Diplomacy», японські шеф-кухарі в посольствах за кордоном презентують національні страви на дипломатичних прийомах та культурних заходах. Це формує позитивний імідж країни та заохочує взаємоповагу через кулінарний досвід. Подібні ініціативи демонструють, як гастрономія може виступати інструментом культурного обміну, створюючи спільні платформи для навчання, знайомства з традиціями та формування довготривалих міжкультурних зв'язків, що виходять за межі формальної дипломатії. Подібні ініціативи сприяють створенню платформ для культурного обміну та взаємного пізнання народів через гастрономію [40].

Різноманітна кухня може стати важливим інструментом культурного туризму та міжкультурної освіти. Наприклад, у Туреччині поширення традиційних рецептів і гастрономічних культурних заходів сприяє популяризації країни та створює нові можливості для міжнародного співробітництва. Подібні підходи можна застосувати й в Україні для зміцнення культурних зв'язків через гастрономію, створення гастрономічних фестивалів, кулінарних обмінів та освітніх програм, що знайомлять учасників з традиціями різних регіонів країни та світу [2].

Крім того, їжа має символічне значення, яке можна використовувати для вираження поваги до інших культур і створення спільних ритуалів. Державні та приватні заходи, де презентуються національні страви гостей або партнерів, виконують роль своєрідного культурного «мосту», що поєднує людей незалежно від

їхньої національної чи соціальної приналежності. Це сприяє зміцненню дружніх відносин, формуванню взаємоповаги та довготривалих міжкультурних контактів [6].

Кулінарні традиції формують спільну культурну пам'ять, передають цінності та дозволяють будувати стійкі культурні зв'язки між народами. Вони демонструють, що спільне вивчення та практика традиційних рецептів, ритуалів та гастрономічних звичаїв створює природні точки перетину культур, де учасники обмінюються досвідом, знаннями та емоційними враженнями [11].

Їжа є потужним засобом культурного обміну та зміцнення міжнародних зв'язків. Вона створює спільні простори для спілкування, сприяє емпатії та взаєморозумінню, роблячи гастрономію ефективним інструментом культурної дипломатії та міжкультурної взаємодії, де навіть невеликі кулінарні заходи чи спільні трапези можуть формувати довготривалі дружні стосунки та культурні альянси [17].

1.2.5. Вплив філософії кайсекі-ріорі на дизайн інтер'єру

Філософія кайсекі-ріорі визначає концептуальну основу інтер'єру, оскільки простір у ресторані такого типу має виступати активним учасником ритуалу (табл. Б.3.). Інтер'єр формується як продовження кулінарної традиції, спрямованої на медитативність, уважність та сезонність, тому всі архітектурно-дизайнерські рішення підпорядковуються її філософським принципам (табл. Б.4.), [25; 15].

Центральним просторовим принципом кайсекі-ріорі є Ма – «значущий проміжок», що може проявлятися у просторі, часі та сприйнятті. Ма вважається не порожнечою, а активним елементом, який створює умови для усвідомленого споживання страв і медитативного занурення в атмосферу [19].

Ма як простір проявляється у незаповнених зонах тарілки та інтер'єру. Мінімалістичні поверхні, відсутність надмірного декору та акцент на локальних матеріалах створюють чисте поле для сприйняття. Ма як час реалізується через паузи між подачами, що формують ритм ритуалу та сприяють внутрішній зосередженості [25].

Ма в архітектурі та дизайні визначає організацію інтер'єру. Простір не завантажений площинами, має стриманий декор і візуальну легкість, що створює

гармонійний фон, де кожен елемент має свій чіткий зміст та функціональний акцент [55].

Кайсекі виконує регулятивну функцію у дизайні простору. Воно формує поведінку гостя через ритм руху, освітлення та організацію зон. Сповільнення руху досягається завдяки плавним переходам між приміщеннями, приглушеному освітленню та відсутності візуального перевантаження. Такий прийом створює необхідні «психологічні проміжки», які підсилюють ритуальність перебування у просторі [24].

Освітлення в дизайні активний інструмент ритуалу та концентрації. Замість рівномірного, яскравого освітлення, характерного закладів, застосовується приглушене, тьмяне освітлення, яке навмисно створює глибокі тіні та контрасти, що підкреслює камерність і сприяє зосередженості на їжі. Важливим є локальне, спрямоване освітлення, яке фокусується лише на столі та страві, виділяючи їх із загальної напівтемряви. Це перетворює кожен подачу на театральну композицію, керуючи поглядом гостя та посилюючи естетичну цінність їжі та посуду [7; 15].

Філософські основи кайсекі-ріорі визначають роль кольору в інтер'єрі.. Японська кухня традиційно прагне до гармонії п'яти кольорів (білого, чорного, червоного, жовтого та зеленого), які є відображенням п'яти елементів природи і мають символічне значення [25]. Ця вимога диктує, що саме страва має бути головним візуальним об'єктом. Принцип Шун (сезонність) посилює цю динаміку, оскільки колірна гама композиції змінюється з порою року (наприклад, рожеві акценти сакури навесні або землісті відтінки восени) [40]. Колір вводиться у простір динамічно і тимчасово, через їжу, посуд та сезонні композиції. Інтер'єр повинен мати нейтральну палітру, використовуючи природні, приглушені кольори, аби дозволити цим п'ятьом яскравим кольорам на тарілці стати головним візуальним акцентом, щоб підкреслити їхню важливість та не конфліктувати з ними [24; 40].

На функціональність інтер'єру впливає вибір фокусу. У структурі простору з'являються спеціально створені «осередки Ма» – порожні зони або естетичні акценти, наприклад, ніша токонома, що спрямовують погляд і створюють точки зосередження [38].

Камерність приватних кімнат відповідають ритуальній природі кайсекі і забезпечує тишу, інтимність та можливість повністю зануритися в досвід споглядання, смаку та усвідомлення [15; 25].

Філософія кайсекі-ріорі визначає стилістику інтер'єру та його структуру, ритм та функцію. Простір у такому ресторані перетворюється на інструмент медитативного досвіду, де мінімалізм, порожнеча та ритмічність є невід'ємними елементами культурної традиції.

Висновок

Розкрито історичні та естетичні засади формування традиційного японського інтер'єру, від ранніх періодів до сучасності. Визначено, як природні умови, релігія й естетичні концепти впливали на простір.

Головну роль має філософія Ма (間) – пауза та осмислена порожнеча, це навмисно залишена незаповнена ділянка в композиції або інтер'єрі. Ма визначає ритм, композицію та поведінку людини в інтер'єрі. Ма формує інтер'єр через пропорції порожнього простору, мінімальність декору, розсувні перегородки, м'яке світло, асиметрію, природні матеріали. Саме порожнеча стає головним композиційним засобом.

Простір інтер'єру організовується через модульність татамі, мобільність шьоджі й фусума, мінімальність декору та взаємодію світла і тіні. Ма виявляється в кожному елементі як принцип, що організовує простір.

Вабі-сабі, дзен-естетика та асиметрія доповнюють Ма, визначають цінність недосконалості, природності та стриманої краси. Вони разом створюють інтер'єр, що сприймається як простір споглядання та не перевантажують простір.

Проаналізовано вплив японської гастрономічної культури, зокрема традиції кайсекі-ріорі, де простір, сезонність і естетика подавання страв є невід'ємними елементами загального інтер'єрного середовища. Кайсекі підсилює Ма, кожна страва є мінімалістичною композицією, яка розкривається через паузу, контраст і простір навколо неї.

В японському середовищі кухня та інтер'єр є нероздільними. Ритуал визначає планування, порожнеча й стриманість визначають способи подачі страв і організації

простору. В інтер'єрі використовується стриманий декор, локальне, спрямоване освітлення, яке фокусується лише на столі та страві, та нейтральна палітра, щоб підкреслити п'ять принципів кольору (білого, чорного, червоного, жовтого та зеленого) які використовуються на тарілці.

Сучасні інтер'єри японських ресторанів продовжують традицію через натуральні матеріали, відкриті планування, м'яке світло та акцент на порожньому просторі, який підтримує споглядальність і автентичність.

Інтеграція принципів Ма та кайсекі створює особливий тип культурного простору, де інтер'єр стає інструментом смислової комунікації, а не декоративної стилізації. Це доводить, що філософія Ма та практика кайсекі-ріорі є головними чинниками художньо-декоративного та функціонального формування інтер'єрів японських ресторанів. Вони забезпечують гармонійне поєднання естетики, функціональності та духовності простору.

РОЗДІЛ II. Проектне рішення інтер'єру ресторану японської кухні: функціонально-планувальний та декоративно-художнє вирішення

2.1. Вихідні дані та концепція ресторану

Приміщення, у якому проектується ресторан японської кухні, розташоване в будівлі готелю. Проект готелю (рис. А.2.1) розроблений автором Ручинською Н. М. Готель планується розміщуватись за адресою: Берестейський проспект, 8, Київ.

Будівля (рис. А.2.2; А.2.3.) складається із семи поверхів та має складну функціональну структуру. На -1 поверсі розміщуються технічні приміщення: інженерні кімнати, склади та пральня. На першому поверсі запроєктований вестибюль, ресторан, зимовий сад, торговельний кіоск та різні службові і технічні приміщення. Другий поверх містить простір для різних потреб мешканців та відпочинку: більярд, глядацька зала, офіс, медичний кабінет, дитячу кімнату та тренажерний зал. З третього по шостий поверх розміщуються гостьові номери.

Приміщення ресторану (рис. А.2.4.) знаходиться на першому поверсі та містить: основну залу, крыту терасу, вхідну групу, до якої входить тамбур, вестибюль ресторану, санвузол і гардероб. Загальна площа проєктованого простору становить 374,85 м², висота приміщення – 3,9 м.

Концепція ресторану ґрунтується на традиції кайсекі-ріорі, яка поєднує гастрономію, культурний досвід та естетику. Кайсекі походить із Центрального регіону Японії та підкреслює сезонність, природність, стриманість та візуальну гармонію. Це цілісний естетичний і духовний ритуал, де звичайна трапеза кайсекі перетворюється на спокійне занурення в атмосферу теперішнього моменту [25].

На відміну від інших видів японської кухні (табл. Б.2.), наприклад ізакаї, що орієнтоване на соціалізацію, спільне та тривале дозвілля; рамен-я, мета якого, це швидке і ситне насичення; суші-я, де головний акцент спрямований на спостереження за майстерністю шефа біля прилавка; чи тейшоку, що фокусується на простому, збалансованому та доступному наборі страв, кайсекі є майже сакральним ритуалом.

Хоч концепція ресторану підтримує філософію абсолютної свіжості, як у регіонах, які спеціалізуються на морській гастрономії, наприклад, Хоккайдо з його крабами та морськими їжаками, або Окінава з її унікальними тропічними

інгредієнтами, та цінує локальні традиції наприклад, Кіото-ріорі з акцентом на вегетаріанських стравах, ресторан не позиціонується як регіональна кухня.

Саме філософська глибина кайсекі-ріорі визначає концепцію ресторану, оскільки простір має виступати активним учасником ритуалу. Принцип, що обраний для реалізації вимог кайсекі, є Ма (間) – осмислена порожнеча та пауза. Ма обрано тому, що воно ідеально відповідає цілям ритуалу, оскільки Ма є «живим» простором, який створює умови для внутрішньої зосередженості [19].

Кайсекі формує і впливає на інтер'єр, перетворюючи його на програму поведінки. Інтер'єр має говорити гостеві, як поводитись у просторі. Для ритуалу кайсекі необхідна висока концентрація, тому Ма диктує необхідність камерних, приватних кімнат та стриманого декору в плануванні. [15; 55]. Кайсекі вимагає сповільнення, що втілюється через Ма у просторі. Простір проєктується з відкритими переходами та незавантаженими зонами, які формують правильний ритм руху й поведінки та створює необхідні пусті проміжки Ма дозволяє кожному елементу, світлу, матеріалу, відстані між предметами, працювати на зосереджене сприйняття естетики страв і сезонної миттєвості Шун [45].

В традиції кайсекі-ріорі використовується сезонне меню, яке є прямим втіленням філософського принципу Шун (сезонність). Шеф-кухар ретельно добирає інгредієнти відповідно до пори року, тобто навесні використовуються пагони бамбука, гірські овочі, квіти сакури; влітку – огірки, баклажани та різноманітні морепродукти; восени – гриби, каштани та інгредієнти з теплою палітрою, що нагадують кленове листя; взимку – коренеплоди, краби та наваристі бульйони. Кожний сезонний продукт має як гастрономічне, так і символічне значення, відображаючи циклічність природи та ідею вдячності за її дари [19].

Також важливою особливістю проєкту є використання акваріумів (рис. А.2.16). Один із них виконує декоративну роль та формує візуальний образ невеликої водної екосистеми, що підсилює відчуття природності. Інший є функціональним, з нього відвідувачі можуть обрати рибу, яку їм приготують. Такий підхід підкреслює принцип японської гастрономії, де продукти мають абсолютну свіжість. У японських ресторанах свіжа риба, яка приготована відразу після вилову, вважається нормою.

Сам акваріум стає частиною художньо-декоративної концепції простору, яка візуально підкреслює цей принцип [40].

До традиційних елементів, які адаптовані у проєкті, належать татамі (мат) – визначає пропорції кімнати, задає ритм і забезпечує тактильний комфорт, шьоджі – розсувні перегородки з рисового паперу, м'яко пропускають світло, яке балансує приватність і відкритість; васі – традиційний японський папір, текстура якого створює відчуття легкості й теплоти; токонома – ніша для споглядання, у якій розміщують сувої, кераміку або квіткові композиції. Вона створює момент зупинки, паузи між діями, тобто є втіленням Ма у візуальній формі. Важливо відтворити їхню форму і зберегти їхню функцію, адже саме вона визначає культурний зміст інтер'єру та передає японський тип мислення, у якому цінується момент, пауза та природність [27, с. 25-27].

У головному залі ресторану простір поділений на три основні зони: барну зону (рис. А.2.19), основну залу (рис. А.2.16; А.2.17) та приватні кімнати (рис. 2.8). Приватні кімнати адаптують традиційні японські елементи, такі як, татамі, низькі столи, перегородки шьоджі та можливість трансформувати простір, одна кімната може розділятися на дві завдяки мобільним перегородкам. Зонування простору поєднує традиційність із сучасною функціональністю, дозволяючи відвідувачам обирати формат взаємодії, від спільних трапез до більш інтимного, приватного простору.

Основне завдання проєкту – створити інтер'єр, який поєднує традиційні елементи японської культури з сучасними дизайнерськими рішеннями, аби сформувати атмосферу, у якій відвідувачі можуть скуштувати страви автентичної кухні та зануритися в цілісну естетичну та культурну філософію Японії. Ресторан задуманий як простір, де гастрономія, інтер'єр та духовні принципи об'єднуються в унікальний досвід і відображають сутність японської культури.

2.2 Теоретичні та нормативні засади художньо-декоративного оздоблення інтер'єру ресторану японської кухні

Першим етапом формування інтер'єру є опрацювання об'ємно-планувального рішення. ДБН В.2.2-25:2009 визначає, що всі приміщення закладу ресторанного

господарства повинні відповідати технологічному процесу та передбачати зручні, безпечні та логічні зв'язки між виробничими та обідніми зонами. Розташування залів бажано планувати на одному рівні з гарячим і холодним цехами та мийною посуду, що спрощує логістику та оптимізує рух персоналу

Обідні зали в ресторанах проєктуються з урахуванням нормативної площі не менше 1,8 м² на одне місце, в разі наявності естради чи танцювального майданчика 2 м². Це забезпечує ергономічність та комфортне розміщення меблів, проходів та декоративних елементів [1].

Ширина проходів у залі визначається відповідно до таблиці 3 ДБН В.2.2-25:2009, основний прохід у ресторані має становити не менше 1,5 м, додаткові проходи для розподілу потоків 1,2 м, підхід до окремих місць 0,6 м. Зазначені величини забезпечують свободу руху та відповідність протипожежним нормам, вони також дозволяють інтегрувати в інтер'єр декоративні елементи, такі як ширми, перегородки, колонні структури, не порушуючи безпеки.

Зал ресторану дозволено зонувати стаціонарними або розсувними перегородками за умови забезпечення окремих евакуаційних шляхів. Для японського інтер'єру це відповідає традиції використовувати шьоджі легкі перегородки, які визначають структуру простору та створюють атмосферу приватності. Принцип планування сприяє створенню приватних зон для невеликих груп, що є характерним для японської культури харчування [1].

Склад допоміжних приміщень ресторану включає: вестибюль, гардероб, кімнати відпочинку, санвузли та інші сервісні зони. Нормативи передбачають наявність умивальників із розрахунку не менше одного крана на 50 місць у залі. Санвузли повинні бути роздільними для чоловіків та жінок, їх кількість визначається місткістю закладу. У ресторанах до 50 місць допускається один туалет із одним унітазом та умивальником. Такі вимоги гарантують гігієнічність і функціональність простору [1].

Важливою частиною нормативного забезпечення є вимоги до інклюзивності. ДБН В.2.2-25:2009 зобов'язує проєктувати заклади з урахуванням потреб маломобільних груп населення Зали повинні розташовуватися на першому поверсі (за

відсутності ліфтів). Площа місць для людей на кріслах-колісних має становити не менше 3 м² на одне місце. У санвузлах, вестибюлях і холах повинні бути передбачені відповідні умови доступності [1].

Приміщення для приймання і зберігання продуктів у ресторані на 50 місць мають становити щонайменше 70–80 м², залежно від форми виробництва (сировина чи напівфабрикати). Ці площі забезпечують можливість роздільного зберігання різних груп продуктів та дотримання санітарних норм [1].

Виробничі приміщення також мають відповідати мінімальним нормам ширини проходів. Зокрема, між технологічними лініями обладнання передбачено 1,2–1,5 м, між стіною і лінією не менше 1 м, між обладнанням, що виділяє тепло, та іншими робочими зонами не менше 1,3 м. Ці параметри гарантують безпеку персоналу та безперебійну роботу кухні ресторану [1].

Інженерне забезпечення ресторану: системи каналізації, вентиляції, опалення, кондиціювання, водопостачання, електропостачання та зв'язку. Системи вентиляції та кондиціювання мають відповідати вимогам мікроклімату та не допускати зволоження внутрішніх поверхонь, це особливо актуально для інтер'єру в дерев'яній та тканинній обробці, характерній для японського стилю. Усі електромережі повинні бути прихованими та відповідати вимогам пожежної безпеки [1].

Особливої уваги потребує нормативне регулювання пожежної безпеки. Ресторан повинен бути обладнаний автоматичною пожежною сигналізацією, системами оповіщення, аварійним освітленням та відповідними знаками безпеки. Матеріали оздоблення стін, перегородок і стель мають бути вогнестійкими та нетоксичними, що відповідає вимогам ДБН В.2.2-25:2009 щодо безпеки внутрішніх приміщень. Для висоти стін до 2 м покриття повинні бути травмобезпечними та водостійкими [1].

Санітарно-гігієнічні вимоги мають забезпечити належний мікроклімат, вентиляцію, освітлення, звукоізоляцію та екологічність матеріалів. Використання полімерних матеріалів допускається лише за умови відповідності стандартам якості та безпеки. У японському ресторані важливо забезпечити акустичний комфорт,

приглушення шуму та створення відчуття спокою відповідає філософії японського споживання їжі [1].

Нормативні вимоги формують функціональну основу, на якій створюється художньо-декоративне оздоблення ресторану. Традиційні японські принципи, такі як мінімалізм, природна гармонія, принцип Ма (間) вписуються в сучасні стандарти безпеки та ергономіки, і це створює інтер'єр, де естетика та функціональність взаємодоповнюють одна одну.

2.3. Функціонально-планувальне та об'ємно-просторове рішення інтер'єру

Інтер'єр ресторану японської кухні має свої функціональні та художньо-технологічні особливості, які спрямовані на створення гармонійного простору, де відвідувач може поїсти і відчувати атмосферу традиційної японської культури. Загальна концепція спрямована на створення середовища, де сучасні матеріали і технології поєднані з традиційними мотивами.

Простір ресторану загальною площею 374,85 м² поділено на такі функціональні зони: тамбур – 7,90 м²; вестибюль ресторану – 34,35 м² (рис. А.2.13.); гардеробна – 6,16 м²; санвузол загальний – 3,13 м² (рис. А.2.14.); санвузол для маломобільних груп населення – 4,34 м² (рис. А.2.15.); загальний зал – 126,80 м² (рис. А.2.16.); приватні кімнати – 26,70 м² (рис. А.2.18.); барна зона – 47,75 м² (рис. А.2.19.); тераса – 117,51 м² (рис. А. 2.20.).

Таке зонування забезпечує логічну і зрозумілу організацію руху і також дозволяє формувати різні типи обідніх сценаріїв – від відкритих до приватних. Велика загальна площа дозволяє створити значущі проміжки, які диктуються ритуалом кайсекі, а не лише економічною ефективністю.

Основний маршрут гостей проходить від входу з вестибюлю ресторану або рецепції готелю до центру загальної зали. Другорядні маршрути ведуть до барної зони, приватних кімнат та тераси. Додаткові входи на терасі створюють окремий потік відвідувачів та полегшують експлуатацію в різні сезони. Ширина проходів відповідає нормативним вимогам: між столиками – 90–110 см; основні проходи – 110–230 см. Проходи втілюють функціональне Ма на плані. Вони навмисно розширені, щоб сповільнити рух гостя, створити психологічну дистанцію між

столами та забезпечити тишу, необхідну для концентрації на їжі. Параметри проходів забезпечують вільну циркуляцію гостей і персоналу, включно з можливістю переміщення з підносами, стравами та візками.

У центральній частині зали (рис. А.2.16). розташовані столи на двох і чотирьох осі. У зоні біля входу інтегровано декоративний акваріум, який має певні функції та виконує роль візуального акценту. Простір навколо акваріума навмисно залишений вільним, аби перетворити його на «осередок Ма» – місце для зупинки погляду, чого вимагає ритуал. Вздовж стіни, де розміщується художня робота, встановлені групи меблів для більш приватного сидіння, це дивани зі спинками та дерев'яні перегородки, що розділяють місця для відпочинку. Додаткове зонування здійснюють рослинні та дерев'яні перегородки з ламелей, що формують ритм і полегшують орієнтацію в просторі. Між колонами, ближче до вікон, передбачений барний стіл для індивідуальних відвідувачів. Зал також розмежовано великою декоративною перегородкою з рейок.

Приватні кімнати (рис. А.2.18.) відокремлені легкими перегородками типу шьоджі, що дозволяють створювати як окремі зони, так і об'єднаний простір. Наявність цих кімнат є прямою вимогою ритуалу кайсекі, який передбачає повну інтимність та відсутність зовнішніх подразників для досягнення повної присутності та зосередженості. Перед входом у приватні зони передбачений невеликий тамбур із шафою для речей. Далі розташоване підвищення висотою 40 см, на якому гості пересуваються без взуття, це відповідає традиційній організації простору для кімнат із матами. У кожній кімнаті сформована композиція з елементами токономи, що додають автентичності та підкреслюють статус приватної зони.

Зона очікування біля бару (рис. А.2.19.), облаштована кріслами, відокремлена від основного залу декоративною перегородкою. Як і принцип Ма, перегородка є візуальним і психологічним бар'єром, який допомагає гостю плавно переключитися на спокійний, усвідомлений ритм ресторану перед початком трапези кайсекі. Барна стійка об'єднує необхідні технологічні процеси, це ергономічне робоче місце бармена, системи зберігання та інвентарю. Відкриті стелажі з підсвіткою перетворюють колекцію напоїв на впорядкований естетичний фон.

Тераса (рис. А.2.20.) є напіввідкритою зоною, яка доповнює основний простір ресторану. Тут створений окремий обідній простір із природним освітленням. У цій зоні розміщені столи для компаній і поодинокі сидіння вздовж вікон, таке розміщення місць дозволяє організувати різні сценарії перебування гостей. Простір доповнюють декоративні елементи з натурального дерева та рослинності, які підтримують загальну стилістику інтер'єру. Завдяки окремим входам на терасі, вона може функціонувати незалежно від основної зали.

Вестибюль ресторану (рис. А.2.13.) виконує роль транзитної зони, яка поєднує загальну залу ресторану, гардероб та санітарні приміщення. Його ширина передбачена з урахуванням комфортного й безпечного пересування відвідувачів, разом з можливістю безперешкодного руху маломобільних груп населення.

Санітарні приміщення (рис. А.2.14; А.2.15.) згруповані компактно та розташовані так, щоб не перетинати маршрути гостей і персоналу. Вони включають окремий санвузол для маломобільних груп населення, який відповідає сучасним вимогам інклюзивності, тобто передбачена достатня площа для розвороту колісного крісла, встановлені горизонтальні й вертикальні поручні, облаштований безбар'єрний вхід та зручне планування сантехнічних приладів. Інші санітарні кімнати оснащені всім необхідним для комфортного користування.

Підлога піднята на 100 мм, це конструктивне рішення дозволило створити спеціальну нішу у вестибюлі ресторану для декоративного засипання природного каміння. Це рішення допомагає імітувати японський сад уздовж маршруту руху. Візуально вестибюль ресторану працює як простір для споглядання, поглиблює атмосферу занурення та водночас зберігає зручність пересування. Підняття рівня стало можливим завдяки висоті приміщення – 3900 мм, це дозволило інтегрувати додатковий технічний простір без зменшення комфортної висоти для відвідувачів.

Над терасою і частиною загальної зали розташована декоративна стельова конструкція у вигляді системи декоративних дерев'яних балок висотою 450 мм. Ця конструкція формує ритмічний малюнок та підкреслює розміри простору, водночас приховує інженерні комунікації. Завдяки великій висоті приміщення ця конструкція

не створює тиску, вона навпаки гармонійно поєднується із загальною концепцією інтер'єру.

2.4. Стилiстика, меблі, оздоблювальні матеріали, колір і освітлення

Стилiстика художньо-декоративного оздоблення інтер'єру мого ресторану японської кухні ґрунтується на адаптації традиційних японських елементів та реалізації філософії Ма, яка є прямою відповіддю на вимоги ритуалу кайсекі, який вимагає цілковитої зосередженості та медитативного сприйняття. Особлива увага приділяється вибору елементів, які поєднують практичність та естетичну привабливість, і створюють комфортне середовище для гостей та формують унікальний досвід перебування. Концепція Ма сприймається як живий простір для взаємодії та поєднує простір часу, тиші та дії. Гармонія досягається через баланс між заповненням і відкритим простором, мінімалістичними меблями, приглушеним освітленням, відкритими переходами та натуральними текстурами.

Термін Ма (間) у японській культурі має різноманітне значення, воно може означати відстань, паузу, проміжок або зв'язок між елементами простору. Його розуміння охоплює простір і час. Для архітектора та Дизайнера, це простір між предметами, кімнатою та вулицею або дверима й вікнами. Це дозволяє японській архітектурі розвивати багатовимірну концепцію простору, де порожнеча стає активним учасником композиції і гармонія внутрішнього стану людини відображається у плануванні кімнат та зон [19].

Концепція «Ма» реалізована через використання нейтральної, теплої палітри (бежева штукатурка, світлі поверхні), яка створює спокійний, неагресивний фон. Цей фон є необхідним для того, щоб естетичним акцентом ставала сама страва кайсекі. Нейтральність кольорової палітри контрастує з акцентами із темної деревини в меблях, декоративних панелях, ламелях та перегородках, створюючи глибину без візуального шуму.

У моєму інтер'єрі використовуються відкриті панорамні вікна висотою 3300 мм, які максимально залучають природне світло та візуально розширюють простір. Освітлення спроектовано за принципом Ма для медитативного занурення в кайсекі. Воно створює світлові акценти та паузи (тіні), які направляють увагу гостя на важливі

об'єкти (токономи, стіл, тарілка) і формують відчуття інтимності та спокою, необхідного для занурення в атмосферу теперішнього моменту.

В інтер'єрі підкреслюється краса недосконалості, природності та асиметрії. Цей все посилено кайсекі, що диктує використання меблів простих, невигадалих форм, виготовлених з натуральних матеріалів. В інтер'єрі це проявляється через використання натуральних матеріалів, таких як деревина, камінь, бамбук, галька, декоративні панелі із японського паперу васі. Панелі васі, подібні до традиційних ширм шьоджі, фільтрують світло, створюючи м'яке розсіяне освітлення. У моєму проєкті вони підсвічуються зсередини, перетворюючись на світлові об'єкти, що підкреслюють легкість конструкції та додають розсіяного світла [27, С. 25-27].

Вестибюль ресторану (рис. А.2.13.) розроблений так, щоб імітувати японську садову стежку. Традиційна садова стежка (рооджі), зазвичай веде до чайної кімнати або храму, та функціонує як ритуальний простір для очищення [18, С. 45-60].

На початку або в середині стежки завжди розташований цукубай – кам'яний резервуар для води. Гість повинен омити руки та рот перед входом. Цей ритуал символізує фізичне та ментальне очищення (харае) від зовнішньої скверни (хаосу) [18, С. 52-55]. Сама стежка з нерівномірно розташованими плитами (тобі-іші) вимагає від людини уважності та зосередженості на кожному кроці. Це ментальне очищення, яке змушує залишити метушню позаду і бути присутнім у моменті Ма. [18, С. 55-58]. Сад створює межу Ен між світом людини та світом природи. Цей простір є священним і гармонійним, що символічно захищає внутрішній простір (храм чи будинок) від хаосу [18, С. 59-62].

Коридор в японській культурі, на відміну від швидкого західного підходу, використовується для сповільнення та переходу, тут Ма виражається як час. Послідовне розташування бамбукових стовпів, ліхтарів і кам'яних плит (тобі-іші) задає ритм руху. Людина вимушена сповільнитися, щоб не поспішати. Це створює проміжок часу Ма, необхідний для переключення уваги з зовнішнього світу на внутрішній. Приглушене освітлення від ліхтарів контрастує з темрявою. Це створює відчуття спокою та інтимності, аби підготувати гостя до медитативного середовища всередині [18, С. 63-70].

Коридор часто виступає як Ен – простір, що є межею між зовнішнім (хаосом, вулицею) та внутрішнім (спокоєм, салою) [18, С. 72-74]. Використання каменю, гравію (гальки) та бамбука у коридорі є прямим посиленням на ландшафт та природу. Це символічно зв'язує інтер'єр з екстер'єром та підкреслює пошану до природних текстур [18, С. 69-71]. Як і традиційний Ен веранда чи коридор стає місцем для споглядання. Гості можуть спостерігати за грою світла на бамбукових стінах або за дрібними деталями кам'яної доріжки, що є частиною процесу медитації та присутності Ма [18, С. 72-74]. Дизайн готує гостя до трапези, як токонома, яка готує до споглядання сувою. Гість залишає всю метушню та проблеми, коли проходить через цей вузький простір із світлом,

У своєму інтер'єрі в вестибюлі ресторану (рис. А.2.13.) я формую стежку, яка веде до основної зали, гардеробу та санвузла. Стежка занурює відвідувача у незвичний простір і поступово відриває його від щоденної рутини. Цей маршрут стає підготовкою до нового досвіду – сприйняття їжі як ритуалу, який потребує зосередженості та внутрішнього спокою. Уздовж стежки, відповідно до філософії Ма, викладене каміння, серед якого розташовані невеликі декоративні ліхтарики. Вони дають тепле, розсіяне світло, яке окреслює напрямок руху. Основне освітлення в коридорі навмисно приглушене, це дозволяє підкреслити красу тіней, ритм дерев та рослин, створюючи атмосферу споглядання.

Особливої емоційної глибини простору додає невелика токонома, розміщена навпроти сходів. На стіні з дерев'яних панелей закріплений сувій із репродукцією картини «Стрибаючий короп» Охара Косон, прихована підсвітка підкреслює його як центр уваги. На більшій частині стін інтегровані декоративні панелі, виконані з паперу васі, що підсвічуються зсередини. Світло у вестибюлі ресторану організовує простір та перетворює коридор на своєрідний медитативний перехід між зовнішнім світом та атмосферою ресторану.

Стилістика санвузлів (рис. А.2.14; А.2.15.) продовжує загальне художньо-декоративне оздоблення ресторану, яке підпорядковане японській естетиці. Тут поєднуються природні текстури, глибокі тони та розсіяне освітлення, який створює інтимний, врівноважений і водночас сучасний характер простору.

Основу колірної палітри становлять приглушені природні відтінки, такі як кам'яний сірий, теплий беж, графітовий, деревні відтінки. Плитка під природний камінь задає тональність й додає натуральності, темні дерев'яні рейки створюють глибину та ритм.

Виразним декоративним акцентом є панель, яка схожа на панелі з васі, вона виконана з матового зеленого скла з внутрішньою підсвіткою. На відміну від традиційного паперу, скло забезпечує довговічність та відповідає санітарним нормам. Воно зберігає, приглушене світло, яке характерне для японських інтер'єрів.

Освітлення в санвузлах без різких контрастів, загальне світло є приглушеним, рівномірне, спрямоване на створення комфортної атмосфери, де ніщо не перевантажує зір і не порушує відчуття спокою.

Невеликі підвісні світильники, розміщуються біля раковин, та нагадують традиційні японські ліхтарики. Вони виконані зі зеленого матового скла, яке ніжно розсіює світло й створює теплий відблиск на поверхнях. Ці світильники працюють як композиційні акценти, що оживлюють простір.

Прихована лінійна підсвітка за дзеркалом направлена на 3D панель з імітацією рельєфу каменю, яка підтримує філософію Ма – гру інтервалів, тіні та порожнього простору. Світло ненав'язливо підкреслює рельєф 3D-панелі, яка імітує фактуру каменю, та відкриває її природну «недосконалу» красу.

Простір головного залу ресторану (рис. А.2.16; А.2.17.) поступово розкривається перед відвідувачем, занурює його в атмосферу спокою й внутрішньої рівноваги відповідно до концепції Ма. На вході привертає увагу великий акваріум, який функціонує як своєрідна сучасна токонома. Цей акваріум є не просто декоративним елементом, він є ритуальним початком трапези. Гість може обрати рибу з цього акваріуму, яку потім приготують. Це підкреслює свіжість і якість продуктів, що притаманне кайсекі. З протилежного боку розташовані приватні кімнати, які формують більш камерні зони, де Ма проявляється через тишу, стриманість і уповільнення руху, та дають можливість повністю зануритись у смак їжі, що підкреслює традиції кайсекі.

У центральній частині залу (рис. А.2.16; А.2.17.) передбачені столи на різну кількість місць, вони для двох, чотирьох і шести гостей. Їхня різноманітність дозволяє формувати гнучку розстановку, не порушуючи загальної цілісності композиції. Меблі прості та лаконічні, що є прямим наслідком філософії кайсекі, ніщо не повинно відволікати гостя від трапези. Функціональність домінує над декоративністю.

Основний простір веде відвідувача до великого художнього панно (рис. А.2.17; А.3.16.) – головного декоративного акценту залу. Панно завершує загальну композицію та виконує функцію емоційного ядра простору. Воно спрямовує погляд, де гість може відчути ту внутрішню «порожнечу», яка викликає внутрішній спокій і зосередженість. Перед панно розміщені м'які дивани, відокремлені один від одного легкими дерев'яними перегородками. Вони є природними межами, що не поділяють простір повністю, у цьому і є прояв принципу Ма.

Між колонами розташований барний стіл для гостей, які приходять самі або на короткий час. Вертикальна дерев'яна перегородка одночасно структурує простір і залишається візуально легкою завдяки ритму вертикальних планок. У такий спосіб створюється відчуття просторової паузи, місця, де рух сповільнюється, але не зупиняється, що перегукується з традиційним японським розумінням Ма, як проміжок між подіями.

Між всіма іншими столами розташовані перегородки з рослинністю, які є декоративними елементами та розділяють простір, вони формують інтимність без ізоляції. У такий спосіб простір підтримує баланс між відкритістю та усамітненням, це важливий принцип Ма, який дозволяє залишатися залученим, але не перевантаженим.

На стінах розміщені декоративні панелі з паперу васі, які внутрішньо підсвічені, їх світіння підсилює ефект глибини простору. Над столами висять невеликі підвісні світильники, що відтворюють атмосферу традиційних японських ліхтариків. Їхнє тепле розсіяне світло формує маленькі острови затишку. Таке освітлення вимагає кайсекі-ріорі, оскільки воно посилює інтимність і фокусує увагу гостя лише на естетиці страви та посуду.

Художня робота (рис. А.2.17; А.3.16.) на стіні має окрему підсвітку, що виділяє її в просторі та спрямовує увагу відвідувачів. Усе освітлення працює за принципом не висвітлити все рівномірно, воно дає простору можливість дихати, залишити темніші ділянки, створити світлові паузи й акценти.

Матеріали та кольори вибрані так, щоб забезпечити гармонійний баланс між темним і світлим. На підлозі використано світлу деревину, тоді як стельові конструкції з темного дерева імітують конструктивні балки. М'які сидіння виконані у ніжно рожево-персиковому відтінку, в оздобленні меблів домінує темна деревина. Такий контраст формує глибину та не порушує загальної гармонії, взаємодія кольору створює власний прояв. Має, де кожен елемент має достатньо простору, щоб бути помітним, але не домінувати. Це втілення кайсекі, де відтінок не «кричить», щоб не заглушити тонкі смакові нюанси страв.

Приватні кімнати (рис. А.2.18.) в ресторані відокремлені легкими перегородками типу шьоджі. Перед входом передбачений невеликий тамбур із шафою для речей, далі йде підвищення висотою 40 см, вкритий татамі, на якому гості пересуваються без взуття, що відповідає традиційній організації японських кімнат із матами та створює перший ритуальний момент – паузу і підготовку до внутрішнього спокою.

Кожна кімната містить композицію з елементами токономи, які є візуальним фокусом. Ці кімнати є втіленням вимоги кайсекі до інтимності та концентрації. Вивішені сувої та декоративні панелі з васі, оснащені підсвіткою, забезпечують розсіяне світло і запрошують до споглядання. Низькі столи, та адаптовані для сидіння подушки дзабутони з підспинками, які поєднують традиційні елементи з комфортом сучасного користувача. Простір приватних кімнат знайомить гостей із японською культурою через тілесний та емоційний досвід.

Розсувні перегородки дозволяють змінювати форму та розмір кімнати, створюючи як інтимну, закриту атмосферу для усамітнення, так і об'єднаний простір для групових подій. Напівпрозорі перегородки створюють розсіяне світло та приглушують звук, зберігає зв'язок із зовнішнім середовищем і загальною динамікою ресторану. Відкриття або закриття перегородок дозволяє гостю обирати власний

рівень взаємодії з простором і ритм його перебування, створюючи своє особисте Ма, де пауза та активність перебувають у гармонії.

Татамі виступають фізичною основою прояву Ма. Кожен мат визначає масштаб кімнати та пропорції для людини, стандартизує простір і водночас залишає свободу для його функціонального використання. Мінімальна кількість меблів і відсутність жорстких бар'єрів підкреслюють порожнечу, що спонукає до медитації, спокою та усвідомленого ритму руху. Також татамі формує перший тактильний контакт із простором, зняття взуття стає ритуалом переходу від зовнішнього світу до внутрішнього, повільного та свідомого, це створює часову паузу і налаштовує на сприйняття інтер'єру та трапези.

Барна зона (рис. А.2.9.) ресторану чітко поділена на дві частини. Робоча частина барної стійки організована відповідно до потреб персоналу, внутрішній простір передбачає зручне розташування зон зберігання, мийки, охолодження та інвентарю. Маршрути барменів продумані так, щоб уникати перетинів і забезпечувати швидку та ефективну роботу. Передня частина бару є місцем для обслуговування гостей. Полиці для напоїв, за барною стійкою обладнані прихованим світлодіодним підсвічуванням, яке підкреслює вертикальність та створює теплий світловий потік.

Зона очікування та індивідуального відпочинку, розташована поруч із барною стійкою, обладнана округлими кріслами. Вона формує інтимний простір для гостей, які очікують замовлення або бажають провести час наодинці. Зона відокремлена великою вертикальною рейковою перегородкою та невеликою рослинною композицією між столами, що пом'якшує переходи між функціональними частинами.

Оформлення барної зони також підтримує відчуття просторової паузи Ма. Одним із головних декоративних елементів є великий акваріум. Він працює як токонома, динаміка води та рух риб створюють природну паузу, втілює принципи Ма та додає емоційної глибини.

Тераса (рис. А.2.20.) є напіввідкритою зоною, яка органічно розширює основний простір ресторану та формує окремий обідній простір. Цей простір втілює концепцію Ен, це стирання межі між інтер'єром та екстер'єром, воно забезпечує гостям тісний візуальний і фізичний контакт із природою.

Функціональна організація тераси спрямована на створення ефекту відкритого простору. великі Панорамні вікна наповнюють приміщення природним світлом. Всі вікна виконані у форматі «гармошки» та можуть повністю розкриватися. Така трансформація підсилює ідею Ен, яка дозволяє простору «дихати» і забезпечує природну вентиляцію. На терасі розміщені столи для компаній та барна стійка вздовж вікон для гостей, які прийшли самі. Окремі входи дозволяють терасі працювати незалежно від основної зали, це важливо для організації сезонної експлуатації та оптимізації потоків відвідувачів.

Художнє рішення тераси базується на природних матеріалах які, підкреслюють красу простоти та недосконалості. В оздобленні переважає натуральне дерево темних відтінків у стінових панелях та конструкціях даху. Інтегровані вертикальні рослинні перегородки між столами посилюють зв'язок простору з природним середовищем. Вони працюють як природні перегородки, зонують місця для сидіння та забезпечують інтимність. Уздовж однієї зі стін розміщено декоративний водойм із рибами камінням і рослинами, який створює характерний водний акцент.

Для освітлення тераси використовуються навісні світильники, які створюють тепле, розсіяне світло. Додатково застосоване акцентне освітлення уздовж водойми та декоративних рослин, низькі світильники підкреслюють фактуру каміння та контури зелені. Така світлова композиція підсилює філософію Ен, що робить терасу живою частиною природного оточення.

Висновок

Просторове рішення ресторану впливає з ритуалу кайсекі-ріорі, який вимагає тиші, камерності, індивідуальності та споглядальності. Ритуал диктує як формувати розміри проходів, зонувати приміщення, виставляти освітлення та яку кольорову гаму підбирати.

Ма в інтер'єрі працює через паузи, порожнечі, широкі проходи, ритм перегородок і контрольовану швидкість руху, що відповідає ритуалу кайсекі та забезпечує концентрацію уваги на трапезі.

Кайсекі-ріорі є гарною основою для формування культурного досвіду, на відміну від Ізакаї чи Рамен-я, вона не орієнтована на швидкість або соціальний шум,

кайсекі спрямована на усвідомленість, інтимність і духовну присутність, а інтер'єр, побудований на Ма підкреслює цю традицію. Ма проявляється через сезонність (Шун), ритм подачі (часові паузи), тишу та мінімалізм в оформленні страви, в інтер'єрі реалізується через просторові паузи, гру світла й тіні, природні матеріали, просторову стриманість і низький шум.

Інтер'єр має говорити, як поводитись у просторі, маршрути, ширина проходів, освітлення та зонування спрямовують рух гостя, сповільнюють його й готують до ритуалу. У цьому реалізується функція Ма, тобто формування поведінки через простір.

Ма працює як інструмент культурної інтерпретації тобто пусті зони, напрямки світла та розташування точкових акцентів створюють досвід, близький до традиційного японського середовища.

Художнє панно та декоративні елементи виконують функцію неформальної культурної дипломатії. Вони пояснюють японську традицію через образи ямато-е, фокусують увагу, задають ритм споглядання й формують міст між відвідувачем і японською культурою.

Кожна зона ресторану, від вестибюля до приватних кімнат, працює як частина ритуального шляху. Вестибюль функціонує як японська садова стежка (рооджі). Загальна зала, як простір послідовного розкриття атмосфери. Приватні кімнати, як інтимний простір для повної присутності і концентрації.

Нейтральні природні кольори, м'яке розсіяне освітлення, використання дерева, каменю, татамі та перегородок шьоджі формують простір, де порожнеча та тінь працюють як повноцінні композиційні елементи. Освітлення направляє увагу гостя на страву та емоційний досвід.

Вибір Ма та кайсекі – це спосіб поєднати сучасний інтер'єр з традицією, оскільки вони засновані на паузі, стриманості, природності та зосередженості. Жодна інша японська кухня не має такого потужного ритуального та просторового потенціалу для створення середовища, яке глибоко демонструє культуру та забезпечує усвідомлений досвід перебування.

РОЗДІЛ III. Художньо-декоративне оздоблення інтер'єру: розробка авторської композиції та її символізм

3.1. Традиційне образотворче мистецтво Японії: історичний огляд та естетичні основи

3.1.1. Ранні етапи формування японської художньої традиції

Японська художня традиція бере свій початок у періодах Асука та Нара (VII–VIII ст.), у цей період Японія зазнає культурного та релігійного впливу з Китаю та Кореї. З материка на архіпелаг надходять перші зразки буддійського живопису, техніка лінійного малюнка, сувої з каліграфічними текстами й монохромний пензлевий стиль, які стають основою подальшого розвитку японського мистецтва [21, С. 27-50].

Буддизм став головною культурною силою в Японії з VII століття, він нерозривно пов'язаний зі становленням графічної традиції. Потреба у візуальному супроводі ритуалів, оформленні храмів, створенні ілюстрованих сутр та зображень божеств призвела до розвитку релігійного живопису. Релігійний живопис формує фундаментальні принципи японської графіки: домінування лінії, площинність, декоративність і стримана гама кольорів. Ранні зображення мали передати духовну присутність і сакральний зміст, а не реалістичне відтворення предметів [39].

Одним із найдавніших прикладів є настінні розписи храму Хорюдзі (рис. А.3.1.) – одного з перших центрів буддійського мистецтва в Японії. Розписи створені у VII–VIII століттях, вони демонструють чіткі, врівноважені лінії, площинне зображення фігур та символічну композицію [21, С. 54-60].

На становлення релігійного живопису вплинули китайські пензлеві традиції, зокрема монохромний живопис династії Тан. Він був заснований на контрасті чорної туші та порожнього простору, це навчило японських митців бачити лінію як головний елемент композиції. В релігійному живописі, у зображеннях божеств і сцен з сутр, японські художники почали свідомо застосовувати ці техніки, які пристосовували до власного естетичного світосприйняття [21, С. 70-75].

У перших японських буддійських зображеннях письмо й образ взаємодіяли один з одним. Каліграфія з найдавніших часів мала в Японії особливе значення як

висока мистецька практика, що формувала уявлення про красу лінії, ритм і дисципліну жесту. У період Хейан письмо прирівнювалось до живопису та поезії. Каліграфічна техніка стала самостійною художньою формою, та відображала внутрішній стан автора. [21, С. 100-110].

Незважаючи на зовнішній вплив, японська каліграфія дуже швидко почала створювати власний стиль. Каліграфія стала м'якшою, емоційнішою та індивідуальною. Відмова від суворих правил китайського академізму дала поштовх розвитку графічних мистецтв, де лінія стала головним способом передачі змісту [39].

Поетичні сувої та літературні рукописи об'єднували текст і зображення в цілісну композицію, де кожен елемент підсилював інший. Саме завдяки цим рукописам виникло «лінійне мислення» – здатність передавати рух, емоції та атмосферу за допомогою одного точного жесту. Каліграфічна лінія стала головною, вона визначала ритм, візуальний напрямок та емоційний тон твору [39].

Важливим етапом розвитку каліграфічної культури стало створення релігійних рукописів, зокрема версій «Сутри Лотоса» (рис. А.3.2.). У таких текстах кожен мазок розглядався як акт медитації, а написання священних символів, як спосіб духовного вдосконалення [39].

3.1.2. Живописний стиль ямато-е як основа національної традиції та його втілення у декоративних ширмах бьобу

Ямато-е (大和絵) виник як національний живописний стиль, метою якого було показати власне японське сприйняття світу, на протигагу китайським канонам. Його виникнення відноситься до періоду Хейан (794–1185), коли японська культура досягла високого рівня розвитку, естетичні ідеали придворного суспільства, такі як, тонкість, витонченість, чуттєвість до природи, стали визначальними елементами художнього вираження. В основі живопису ямато-е лежать сюжети з японської літератури, сцени придворного побуту, поетичні описи сезонів, краєвиди й відомі місця, які стали характерними для цього стилю. На відміну від китайських традицій Кара-е, які тяжіли до монохромного живопису тушшю, ямато-е демонструє декоративність, багатство кольору та докладне зображення деталей, це дозволяє передати настрій і атмосферу [57].

Головною особливістю ямато-е була площинна композиція, простір зображувався умовно, без створення ілюзії глибини чи реалістичної перспективи. Художник прагнув передати гармонію кольорів, ритму форм і поетичний настрій. Для цього застосовувалася техніка Фукінукі-ятай (吹貫屋台), дослівно означає «будинок без даху», яка дозволяла відображати внутрішній простір будівель з висоти, це давало можливість одночасно показати кілька кімнат, персонажів і сюжетних епізодів. Така побудова сюжету була властива емакімоно (絵巻物) – ілюстрованим сувоям, де текст і зображення створювали цілісну композицію, яка розкривалася поступово, у часі й русі [57].

Традиція ямато-е продовжила свій розвиток у форматі ширм бьобу. Спочатку ширми виконували функціональну роль, вони розділяли простір кімнати та захищали від вітру. Але з часом ширми перетворилися на масштабні декоративні панелі, на них майстри могли реалізовувати принципи ямато-е вже як монументальне мистецтво [21, с. 90-110].

Техніка накладання золотої фольги (кін-ун) виконувала декоративну та композиційну функцію. Золоте тло формувало умовний простір без глибини, де великі кольорові площини співіснували в гармонії. На відміну від західної традиції, золото в японському мистецтві не було лише сакральним атрибутом, воно стало засобом створення живого, мінливого саява, яке змінювалося залежно від освітлення і положення глядача [21, с. 90-110].

Ширми бьобу успадкували у ямато-е динамічну діагональну побудову, видовжені форми, площинну композицію послідовне зображення від панелі до панелі. Формат ширм дозволяв художникам створювати цілісні панорамні сцени, міські процесії, сезонні ландшафти, природні мотиви, де сюжет розгортався поступово, подібно до емакімоно. У живописі ширм практично відсутні об'ємні світлотіньові моделі, натомість форми визначаються чіткими, виразними контурами та декоративними кольоровими площинами [39].

пейзаж у ямато-е передає ритм, атмосферу і сезонність та не прагне реалістично відтворити природу. Завдяки великому формату ширм бьобу, цей принцип був

розвинутий у панорамних зображеннях. У них природа або міські сцени виступали як декоративні і водночас наративні структури [57].

Ямато-е визначив живопис Хейан і Камакура і став культурним підґрунтям для подальшого мистецтва. Через ширми бьобу традиція зберегла свої основні принципи організації простору, декоративності та лінійності. Згодом ці принципи стали фундаментом для гравюри укійо-е, яка успадкувала від ямато-е площинність, асиметрію, декоративний колір та центральну роль лінії [39].

3.1.3. Феномен укійо-е: художні принципи, ксилографія та роль у культурі періоду Едо

Період Едо (1603–1868) перетворив японську графіку на масовий культурний продукт. В цей час формується культура тьонін (торговців, ремісників і городян), які стали найчисельнішою соціальною групою та основними споживачами мистецтва. На відміну від елітарного придворного живопису, міське населення прагнуло доступних зображень, що відображали їхні повсякденні інтереси (красунь, акторів, борців сумо, популярні краєвиди, еротичні сцени, ілюстрації до книжок, модні тенденції). Цей культурний запит і спричинив потребу у масовій, тиражованій графіці, яку могла забезпечити тільки ксилографія [57].

У період Едо технологія мокуханга (木版画)(японська водна ксилографія) дозволила перетворити графіку на колективне ремесло. Процес роботи складався з чіткої співпраці трьох майстрів. Художник (есі) створював оригінальний малюнок тушшю, різьбяр (хорісі) вручну вирізав дерев'яні дошки та друкар (сурісі) наносив фарби та виконував відбитки. Усі вони працювали для того, щоб зберегти точність і динамічність лінії, яка походила з каліграфічної традиції [21, с. 9-10].

Вплив каліграфії на японську гравюру укійо-е (浮世絵) був величезним, відчуття руху, ритму і внутрішньої динаміки штриха зберігалися після переведення малюнка на дерево. У руках досвідченого різьбяра лінія не втрачала виразності, вона ставала чіткішою, технічно довершеною. Завдяки цьому укійо-е отримала свій впізнаваний вигляд [29].

Японська гравюра укійо-е, один із найвідоміших напрямів японського мистецтва періоду Едо. Основною темою укійо-е є зображення повсякденного життя,

краси жінок, театральних сцен, пейзажів і епізодів з історії. Сам термін «укійо» (浮世絵) має буддистське походження і перекладається як «світ скорботи». Спочатку він використовувався для опису «тлінного світу». Однак у період Едо, з появою спеціально відведених районів, де розташовувалися театри Кабукі, будинки гейш і куртизанок, значення терміна змінилося. Він почав використовуватися як «світ швидкоплинних насолод і любовних утіх» [29; 50].

Під час свого розвитку стиль укійо-е прагнув зберегти традиції японського живопису, зокрема ямато-е, і врешті-решт став домінувати серед інших напрямків японського образотворчого мистецтва [29].

Живопис укійо-е мав унікальну техніку. Методом відтиску картини переносилися на тонкий пористий папір або грубіший шовк, ніж той, що використовувався в класичному живописі. Ця техніка надавала зображенням певну рельєфність завдяки фарбам, внаслідок чого такі твори почали називатися гравюрами. Можливості граверної техніки допомагали розкрити суть художнього пошуку майстрів того часу, особливо в передачі перспективи та об'єму. Гнучка лінія пензля надавала силуетам природний та живий вигляд [29].

Мистецький стиль укійо-е розвивався з школи Кано в Кіото, де наприкінці XVI століття з'явився розпис ширм для театралізованих вистав. Гравюри у стилі укійо-е стали основним видом ксилографії в Японії, здобувши популярність у культурі Едо в другій половині XVII століття. Техніка ксилографії, запозичена з Китаю, використовувалася для ілюстрацій до буддистських текстів [29; 50].

Хішікава Моронобу (рис. А.3.3.) був одним з перших художників, що почали друкувати зображення на окремих аркушах. Перші гравюри були чорно-білими, але на початку XVIII століття деякі з них почали розмальовувати вручну. Судзукі Харунобу (рис. А.3.4.) впровадив кольоровий друк, почали застосовувати фарби, спочатку жовту та помаранчеву потім червону. Завдяки цьому гравюри укійо-е почали виготовлятися за допомогою методів друку на дереві. Це дозволяло тиражувати роботи, роблячи їх доступними для більшої кількості людей [50].

Укійо-е використовує нетрадиційну перспективу, об'єкти зображуються у площині. Яскраві кольори, часто отримані з натуральних пігментів, таких як сажа та

мінеральні фарби, підкреслюють емоційну виразність зображуваних сцен. У цьому стилі простежується також особливий акцент на декоративності, роботи стають візуально привабливими і насиченими деталями, як це видно на прикладі робіт Утагави Кунісади [29].

3.1.4. Композиційна мова японського мистецтва: площинність, асиметрія та лінійна виразність

Композиція японської графіки формувалася століттями як синтез художніх систем каліграфії, живопису тушшю, ілюстрованих сувоїв емакімоно та ширм бьоубу. Головною рисою японської графіки є площинність композиції. Європейська традиція надавала перевагу лінійній перспективі та створенню ілюзії глибини. Натомість, японські художники свідомо працювали з плоским простором, розміщуючи об'єкти в окремих, визначених площинах. [21, С. 120-140].

Іншим важливим композиційним прийомом є відсутність світлотіні. У японському мистецтві об'єм не моделювався за допомогою тіні, він передавався через баланс лінії та кольору. У ширмах бьоубу фігури та об'єкти створювалися за допомогою поєднання площинних кольорових плям і чітких контурів, що забезпечувало декоративність і легкість сприйняття. У живописі тушшю (сумі-е) використовували мінімальну градацію тону з метою передати атмосферу, а не тривимірність предметів [29].

Японська композиція використовує високу або зміщену точку огляду, яка походить від емакімоно та ширм. У сувоях емакімоно сцени розгорталися поступово, горизонтально, це вимагало широкого погляду. У бьоубу художники використовували підвищений ракурс, який дозволяв передати велику кількість деталей без створення ілюзії глибини. Такий принцип побудови простору забезпечував панорамність і одночасно зберігав площинність композиції. [21, С. 90-110].

Не менш важливою є асиметрія, яка стала одним із основних композиційних принципів. У ширмах бьоубу асиметричні діагоналі, зміщені центри та ритмічні повтори створювали динамічний рух уздовж панелей. У каліграфії асиметрія виражалася через нерівномірне розташування ієрогліфів і баланс між порожніми та

заповненими зонами. Саме асиметрія є основою принципу Ма (間) – порожнього простору, який надає композиції простору та емоційної рівноваги [29].

Лінія є центральним елементом японської графіки, вона походить від каліграфії. Лінія у японському мистецтві є живим, емоційним жестом. Вона передає рух, настрій, характер персонажа або природного явища. У емакімоно ритм лінії визначав рух сцени, у бьобу лінія організовувала простір і створювала декоративну структуру. В живописі тушшю одним мазком передавали сутність предмета або емоцію. Принцип лінійної виразності становить є основою японської графічної традиції [29].

3.1.5. Вплив гравюри укійо-е на європейське мистецтво XIX століття

Поширення японської гравюри укійо-е в Європі

Японська гравюра укійо-е стала потужним впливом на європейське мистецтво, особливо в період кінця XIX століття. Гравюри укійо-е мали величезний попит серед японців і були доступні широкій аудиторії завдяки їх відносно низькій вартості. Відомі художники, такі як Кацусіка Хокусай (рис. А.3.5.) та Утагава Хірошіге (рис. А.3.6.), створили знакові роботи, які стали символами японської культури та традицій [29].

Після відкриття Японії для зовнішнього світу в 1854 році, японські гравюри стали доступні для європейських покупців. Європейські торговці, зокрема з Франції та Великої Британії, почали імпортувати японські твори мистецтва, які викликали великий інтерес серед еліти. Особливою популярністю користувалися гравюри укійо-е, які демонстрували вишуканість японської культури, естетику і деталі повсякденного життя. Торговці організовували продажі та аукціони, що сприяло поширенню японського мистецтва. Французькі імпресіоністи були одними з перших, хто захопився японською естетикою, коли гравюри стали доступними на місцевих ринках. Європейські митці черпали натхнення в японських композиціях, використовуючи у своїх роботах техніки, подібні до японського мистецтва, такі як асиметрія, спрощені форми, яскраві кольори та відсутність перспективи [28].

Виставки також відіграли важливу роль у популяризації японської гравюри в Європі. У 1867 році на Всесвітній виставці в Парижі японський павільйон представив гравюри, кераміку, текстиль та інші традиційні мистецтва. Ця виставка стала

важливим моментом, що призвело до захоплення японською культурою в європейських країнах. Виставки мистецтва, які організовувалися в музеях та галереях, дозволили європейській публіці ознайомитися з японськими творами [28].

Європейські художники і колекціонери сприяли популяризації японського мистецтва. Вони почали вивчати їх техніки та стилістичні особливості. Такі художники, , такі як Клод Моне, Вінсент ван Гог і Едгар Дега, та інші, активно запозичували елементи японської естетики у своїх роботах, що стало основою для розвитку нових стилів, таких як імпресіонізм і постімпресіонізм [28; 56].

Вплив японської гравюри укійо-е на імпресіонізм

Вплив японської гравюри укійо-е на імпресіонізм формував нові підходи в європейському живописі, особливо митці перейняли використання спрощених форм і плоского простору. Укійо-е запропонував альтернативу традиційній західній перспективі. Ця спрощеність дозволила європейським художникам відмовитися від реалізму й орієнтуватися на чисті, лаконічні форми, що добре передавали емоції та рух, це відповідало основній меті імпресіоністів, захопити миттєвість враження від об'єкта або сцени [28].

В японській гравюрі широко використовувалися яскраві та контрастні кольори, що були рідкістю в європейському мистецтві того часу. Художники-імпресіоністи, такі як Клод Моне і Едгар Дега, захопилися сміливими кольоровими контрастами японських майстрів. Вони експериментували з подібними поєднаннями у власних роботах, прагнули передати світло і тіні через чисті кольорові площини. Моне, наприклад, захоплювався серією японських гравюр «Фудзі» Хокусая (рис. А.3.5.), що вплинуло на його техніку зображення пейзажів та архітектури у серії «Руанський собор» (рис. А.3.7.), [28].

Укійо-е надихнув імпресіоністів на вибір буденних сюжетів для картин. Японські художники фокусувалися на сценах із повсякденного життя, зображуючи простих людей, місто і природу. Подібний інтерес до звичайних моментів життя простежується у роботах Едгара Дега (рис. А.3.8.), який створював картини, присвячені сценам балету, кав'ярень та міського життя. У його творчості помітні впливи японських композицій з асиметричними балансами та несподіваними

ракурсами, що додавали роботам сучасного вигляду і підсилювали ефект присутності [28].

Композиція укійо-е порушувала традиційні європейські принципи розміщення об'єктів на полотні. У японській гравюрі часто використовували обрізання об'єктів по краю картини, це додавало динамічності та непередбачуваності. Подібний прийом зацікавив імпресіоністів, які почали відходити від центральної композиції, наприклад, обрізаючи об'єкти по краю полотна, що надавало відчуття руху та природності сцени. Це добре видно у картинах Дега та Тулуз-Лотрека, які експериментували з несподіваними ракурсами і кадруванням у своїх роботах [28].

Вплив японської гравюри укійо-е на постімпресіонізм

Японська гравюра укійо-е, у другій половині XIX століття, мала вплив на постімпресіоністів, серед яких виділяються такі митці, як Вінсент ван Гог (рис. А.3.9.) та Анрі де Тулуз-Лотрек (рис. А.3.10). Вплив гравюр було помітно у відході від традиційної європейської перспективи, заміною її плоскою композицією та експресивними лініями, що підкреслювали двовимірність полотна та додавали творам динамізму й новаторства [5].

Одним із найбільш виразних аспектів укійо-е, який приваблював постімпресіоністів, було використання плоских, насичених кольорових площин, що створювали відчуття глибини без реалістичної тіні, зображення природи та щоденного життя. Постімпресіоністи, такі як Ван Гог (рис. А.3.9.), почали застосовувати яскраві, інтенсивні кольори та виділяти їх шляхом сильного контрасту. Це посилювало емоційний ефект картин та давало змогу художникам експериментувати з власним баченням кольору і форм [5; 28].

Асиметрична композиція відрізнялася від симетричних і реалістичних європейських стандартів. Укійо-е часто зображували сцену, ніби вирвану з контексту, за рахунок використання відкритих просторових форм та обрізаних фігур. Цей підхід вплинув на таких митців, як Анрі де Тулуз-Лотрек (рис. А.3.10.), який у своїх роботах показував відчуття сцени, ніби «спійманої» у випадковий момент, що стало важливим елементом композиції постімпресіоністів [30].

Вплив японської гравюри на інші напрямки європейського мистецтва

Ар-нуво, що розвивався в Європі наприкінці XIX - на початку XX століття, запозичив з японської гравюри естетичні принципи, такі як асиметрія та витончені органічні форми. Художники, такі як Альфонс Муха, використовували елементи японського стилю для створення елегантних плакатів і декоративних композицій. Цей стиль акцентував увагу на природі, що узгоджувалося з японською традицією, де пейзажі та природа часто займали центральне місце в композиції. Вплив японської естетики сприяв популяризації нових форм вираження у графіці та живопису, що відзначалося своєю художньою свободою та декоративністю [3].

Фовізм, зокрема представлений такими митцями, як Анрі Матісс і Андре Дерен, також був під впливом японських гравюр. Японські художники використовували яскраві, насичені кольори та спрощені форми, що знайшло відображення у творах фовістів. Зокрема, фовістів приваблювала можливість передати емоційний зміст через колір, подібно до японських художників, що сприяло створенню емоційних і виразних композицій. Вони адаптували японські мотиви, поєднуючи їх із власними експериментами в колористиці та формі [3; 5].

Експресіонізм, який виник у першій половині XX століття, також зазнав впливу японської гравюри. Митці, такі як Едвард Мунк, перейняли деякі технічні прийоми та стилістичні особливості японських гравюр, зокрема використання площинних форм і експресивного кольору. Це дало можливість експресіоністам виражати свої переживання та емоції [3].

Японська гравюра значно вплинула на різні напрямки європейського мистецтва, сприяючи розвитку нових стилів і форм вираження, які відзначалися сміливими експериментами з кольором, формою та композицією [28].

3.1.6. Сучасна графіка: манга, аніме та їхня культурна спадщина

Сучасна японська графіка ґрунтується на естетиці та композиційних принципах, сформованих у традиційних мистецтвах каліграфії, ілюстрованих сувоях (емакімоно), живописі тушшю та друкованих гравюрах. Манга й аніме, елементи сучасної візуальної культури, зберегли ці основи і адаптували їх до вимог масової культури та сучасних медіа [39].

Лінія зберігає свої корені в японській каліграфічній традиції. У манзі лінія використовується для окреслення форми і передачі динаміки, емоцій та психологічних станів персонажів. Швидкі паралельні штрихи для позначення руху, варіації товщини для відтворення напруги або м'якості, та експресивні деформації, походять із каліграфії та живопису тушшю [39]. Абстрактні фони, умовні емоції та контури виходять із традиції «лінійного мислення». У традиційних формах графіки живопису художники передавали рух через послідовність динамічних жестів та асиметричну композицію. Цей принцип добре простежується у форматі сторінки манги, де композиція кадрів визначає ритм читання. [21, С. 90-100].

Візуальна мова аніме, сучасне медіа, ґрунтується на площинній структурі зображення та мінімальному моделюванні світлотіні, це риси, які походять від традиційної графіки. У багатьох анімаційних стилях використовуються площинні кольорові поля, чіткі контури та декоративні фони, які притаманні ямато-е та укійо-е [39].

Структура манги й аніме прямо походить від емакімоно – горизонтальних сувоїв, де події розгортаються поступово й ритмічно. Принцип послідовного розгортання часу та простору, характерний для японських сувоїв, трансформувався в мангу. Сторінка організована так, щоб керувати швидкістю читання, паузами, акцентами та емоційною напругою. [21, С. 127-139].

Манга та аніме також зберігають принцип ма (間) Часто важливі емоційні сцени будуються на мінімалістичному тлі або на контрасті між деталізованим персонажем та умовним фоном. Цей прийом має прямий зв'язок із естетикою Вабі-сабі та мінімалізмом у японському мистецтві, де «порожнеча» є активним композиційним елементом [39].

3.2. Концепція настінного розпису за мотивами гравюри ямато-е та ширм бьобу

У художній роботі під назвою «Поезія осінньої тиші» (рис. А.3.16.) я поєдную мотиви японських ширм із технікою олійного живопису. Робота виконана на форматі 30×120 см. Основою композиції є класичний японський сюжет – це журавлі серед осінніх кленів. В інтер'єрі це художній розпис стіни розміром 3200×9600 мм.

Картина виконана в техніці олійного живопису, який вирізняється глибиною кольорів і багатством текстур. Олійні фарби дають змогу створювати багатопланове зображення, яке забезпечує роботі об'ємність та з'являється можливість ретельно опрацювати деталі, це робить картину досить виразною.

Джерелом натхнення для цієї роботи стали традиційні японські ширми бьобу та живопис у стилі ямато-е та художники цього жанру Тоса Міцуокі і Кано Ейтоку.

Ямато-е сформувався в період Хейан, для нього характерні ліричні пейзажі, увага до сезонних змін, поетичність образів, делікатність лінії та поєднання декоративності з емоційною стриманістю. Стиль ямато-е вплинув не лише на вибір сюжету, але й на принципи організації простору. У ямато-е мотиви розгортаються поступово, формуючи ритм, схожий на читання сувою, сцена відкривається перед глядачем м'яко та послідовно. Асиметричність, зміщені акценти та нашарування декоративних площин створюють глибину без використання лінійної перспективи. Простір сприймається через колір, ритм і тонкі зміни фактури [57].

Тоса Міцуокі (土佐光起) (1617–1691) – один із найважливіших представників школи Тоса епохи Едо, відомий відродженням традицій ямато-е та збереженням класичної японської естетики після періоду її занепаду. Він зосереджувався на ліричних пейзажах, витонченій лінійності, багатих орнаментальних деталях та емоційних сюжетах, характерних для старовинної придворної культури Хейан.

Кано Ейтоку (狩野永徳) (1543–1590) – майстер школи Кано XVI століття, який значною мірою визначив вигляд японського монументального живопису доби Момояма. Він відомий своїми масштабними ширмами та настінними розписами із використанням золота, з контрастами та сміливою, просторою композицією. Ейтоку поєднував декоративність із монументальністю, створюючи візуальні сцени, де природа представлена узагальненою, але дуже виразною.

Особливо мене надихнули його ширми зі сценами «Квіти й птахи чотирьох сезонів» (рис. А.3.11.). У роботах Ейтоку клени та хризантеми передають сезонність. Клени з їхніми яскравими, майже графічними формами задають ритм і настрій композиції. Хризантеми, зображені ним, пишні та об'ємні, вони врівноважують сцену та додають їй величності.

Ці мотиви надихнули мене використати кленові дерева та хризантеми у власний художній розпис. Клени в моїй композиції передають осінь та мить перетворення природи, тоді як хризантеми створюють спокійні, врівноважені акценти.

Кленове дерево, розміщене у правій частині, виконує головну композиційну функцію. Його гілки простягаються через усю роботу, візуально об'єднуючи всі елементи сцени. Клени момідзі у японській традиції є невід'ємною частиною японської культури, особливо восени. Момідзі – це осіннє явище, коли листя кленів набуває яскраво-червоного, оранжевого чи золотистого забарвлення, це головний символ осені, який асоціюється з найяскравішим і водночас останнім етапом річного циклу.

Клени уособлюють циклічність життя, зміни та перехідні стани. Їхнє яскраве, короткочасне червоне забарвлення підкреслює мінливу красу природи, яка відображує філософію Ма. Клени також виражають величну й драматичну красу природи. У живописі вони часто використовуються для створення декоративних площин і ритму у сцені. Їхнє листя та гілки, поєднуючись із золотим фоном, можуть створювати ефект насиченого, теплого освітлення, що посилює композицію.

Культура споглядання осіннього листя – момігідзарі (紅葉狩り) є глибоко вкоріненою естетичною та духовною практикою. Це уважне, зосереджене споглядання. Момігідзарі дає змогу людині відчутти гармонію з природою та прийняти її зміни. Споглядання момідзі традиційно було пов'язане з написанням поезії (хоку і танка), прогулянками біля старих кленів і розмірковуваннями про швидкоплинність власного життя.

Манера Тоса Міцуокі передавати сезонні мотиви, гілки дерев, зміну часу доби, атмосферу, стала одним із важливих орієнтирів у формуванні концепції. Міцуокі у своїй роботі «Вишневі дерева» (рис. А.3.12.) майстерно передавав ритм гілок, м'які переходи, гру світла на золотому тлі та характерну атмосферу, у якій реальність поєднується з поетичністю. Його композиції вирізняються відчуттям тиші й споглядальності. Золоте тло в роботі створює ілюзію присутності часу, імітуючи освітлення ранку чи вечора.

Особливий акцент у моїй композиції зроблено на традиційній практиці написання віршів (поезії, хоку) на листах танзаку біля природних мотивів. У японській культурі поезія нерозривно пов'язана з живописом, де текст і зображення посилюють одне одного і створюють цілісний образ. Вірші розміщені на кленах виконують естетичну функцію та наповнюють сенсом роботу. Присутність людини у сцені передається через сліди її діяльності, та розташування листів танзаку з поезією. Розміщення поезії на кленах поглиблює символіку, підкреслює плин часу, мінливість життя та духовний стан, водночас відображає японське відчуття світу та філософії Ма, яка підкреслює естетику минущої краси моменту.

На використання листів танзаку мене надихнула робота Тоса Міцуокі «Квітуча вишня та осінні клени з віршованими уривками» (рис. А.3.13.), яка має глибоку історичну основу. У Японії аристократи звичай милувалися сезонною природою, весняною сакурою чи осіннім кленовим листям, і згадували класичну поезію, коли складали або переписували вірші на вузькі смужки паперу танзаку. У ширмі Міцуокі цей звичай стає поетичним, глядач бачить момент після того, як придворні залишили місце прогулянки, де дерева квітнуть або сяють золотом, а на гілках тихо коливаються танзаку з поетичними цитатами [37].

Ці поетичні смужки стають делікатними свідченнями людської присутності та символами минущої краси й нагадуванням про гармонійне співіснування людини та природи. Придворні, чиї імена збереглися в документах XVII століття, вписували на танзаку уривки сезонної поезії XII–XIII століть. Ширма була подарована або створена для Тофукумон-ін – доньки сьогуна Токугава, яка вийшла заміж за імператора Гомідзуноо. У час, коли сьогунат посилював владу, ця пара підтримувала відродження старовинного придворного смаку, що звертався до культури ранньосередньовічної аристократії [37].

З лівої частини моєї роботи зображено журавлів, які розташовані на березі, де цвітуть хризантеми. У японській культурі журавель (цуру) – це один із найпоширеніших і найбільш вшанованих мотивів у японському мистецтві. Журавлі вважаються символом довголіття і навіть безсмертя (за легендами, вони живуть тисячу років). Їхнє зображення (особливо в парі, або в компанії черепахи) є

традиційним побажанням здоров'я та довгих років життя. Як символ удачі та благополуччя, журавлі часто прикрашають весільне вбрання, ширми та предмети інтер'єру, які несуть позитивну енергетику. Птахи утворюють пари на все життя, що робить їх символом вірності, відданості та гармонійного шлюбу. Журавлі асоціюються з духовним піднесенням, благородством і можуть бути провідниками до небес. Їхня граційна постава та білосніжне оперення уособлюють чистоту та прагнення до морального й фізичного вдосконалення.

Хризантема (кіку) є одним із найглибших і найважливіших квіткових символів у японській культурі, особливо в декоративному мистецтві ямато-е. Хризантема традиційно асоціюється з довголіттям, молодістю та безсмертям. Це пов'язано з її пізнім цвітінням, який символізує стійкість перед наближенням холоду. Разом із кленами і місяцем, хризантема є важливим символом осені. Хризантема Національна квіткою Японії та є емблемою Імператорського Дому. Її ідеальна, симетрична форма символізує досконалість, велич, благородство та чистоту. Зображення квітки часто несло побажання добробуту. У декоративному живописі вона часто поєднується з темою води чи берега, підкреслюючи спокій і гармонію.

Концепція Ма (проміжок, інтервал) керує композицією та ритмом. Ма це активний проміжок між елементами (журавлями, кленами, танзаку). Цей простір створює візуальну тишу, який є не стільки моїм композиційним рішенням, скільки продиктована естетичною потребою японської культури. Ма відображає паузу, незворотність часу та швидкоплинність моменту, вони є важливими у філософії та в культурі споглядання. Ма пронизує всю японську культуру, від архітектури та садово-паркового мистецтва до мистецтва чайної церемонії та високої кухні. Цей принцип використовується традиції кайсекі, де активна порожнеча (проміжок між стравами та елементами сервірування) є важливою для підсилення сенсорного досвіду та зосередженого споглядання [19; 25].

Адаптація мотиву до олійного живопису дозволяє зберегти його сюжет та символічний зміст, одночасно це дає нові можливості для світлотіньової та фактурної роботи. На відміну від двовимірних кольорових площин укійо-е та ямато-е, олійний

розпис дає змогу створити глибші переходи, м'які градації тону та більш природну взаємодію світла й повітря, це надає сцені простору й атмосферності.

Золотий фон у живописі ямато-е використовувався для підсилення атмосфери, сезонності та духовного звучання сцени. Саме завдяки золоту зображення набували ефекту внутрішнього сяяння, яке водночас підкреслювало деталі й об'єднувало композицію в єдине ціле. Ця традиція особливо розкривається у ширмах бьобу, які поєднували декоративність, монументальність і поетичну атмосферність. Бьобу були функціональними елементами інтер'єру та самостійними художніми творами, де золоті площини створювали світлову глибину та підсилювали сезонні мотиви, такі як клени, журавлі, квіти, туман, хвилі.

У роботі присутні жовті та золотисті зони, виконані за допомогою паталі та акрилової фарби, які створюють живе вечірнє світіння. Ці зони імітують тепле повітря осіннього заходу сонця, посилюють глибину композиції та відсилаються на традиційні японські ширми бьобу з золотим фоном. Такий прийом візуально об'єднує всі елементи та підкреслює духовне значення образів журавлів і кленового дерева, наділяючи проміжок Ма внутрішнім сяянням і відчуттям безмежності. Композиція працює через ритмічні інтервали, золотий фон стає частиною Ма, створює глибину атмосфери та надає простір для споглядання, урівноважуючи динаміку журавлів і кленів спокоєм порожнечі.

3.3. Композиційне, кольорове та світлове рішення художньої роботи

Композиція роботи (рис. А.3.16.) підпорядкована естетичним і просторовим принципам ямато-е, якими керує концепція Ма (проміжок). Це проявляється у свідомому використанні площинності, асиметрії та використанні обрізаного кадру. Кожен елемент розміщений для того, щоб встановити ритмічні інтервали. Ма тут є фізичним і духовним простором, який дозволяє елементам існувати самостійно та водночас об'єднує їх (озеро, клени, журавлі) в єдину гармонійну структуру, характерну для японських горизонтальних сувоїв емакімоно та ширм.

Фоном роботи є золота ґрунтовка, яка формує емоційний характер композиції. Золотий фон надає образам журавлів і кленових гілок сакрального змісту. Такий

прийом візуально об'єднує всі елементи композиції та підкреслює їхню духовну значущість і поетичний характер.

У традиційному японському мистецтві золоте тло виконувало особливу функцію, воно формувало умовний простір без лінійної глибини, де великі кольорові площини гармонійно взаємодіяли між собою. Золото було засобом, яке створює «живе» сяйво, що змінювалося залежно від освітлення, руху та положення глядача. Як в ширм бьобу, золоті фони підсилювали декоративність і дозволяли простору «дихати» світлом, створюючи ефект мінливої присутності.

Освітлення в художній роботі побудоване за принципом японських ширм бьобу, де світло не має конкретного джерела та сприймається як рівномірна розсіяна присутність, яка м'яко розподілена на всій сцені. Такий підхід підкреслює декоративність та умовність простору. Я орієнтувалась на манеру Тоса Міцуйокі, для якого важливим було створення атмосфери, а не реалістичне моделювання.

Для фону використаний золотий акрил, який створює тепле матове сяйво. Він дає гарний перламутровий відтінок. Завдяки цьому простір сприймається цілісним і врівноваженим, фігури журавлів та клени ніби знаходяться у середовищі без тіней та м'яко освітлені.

З лівого боку на роботі зображенні хризантеми. Для їх забарвлення переважно використовується білий колір із домішками жовтого та м'яких рожевих відтінків. Білий колір надає квітам чистоти та легкості, жовті відтінки підтримують теплоту фону, рожеві додають квітам м'якості та делікатності. Хризантеми додають роботі відчуття сезонності й атмосфери осіннього періоду і мають символічне значення. У японській культурі ця квітка асоціюється з довголіттям, благородством і внутрішньою стійкістю.

Поміж хризантем розміщені два журавлі, написані переважно білою фарбою з використанням вохри для м'якого моделювання тіней. Така стримана кольорова гама підкреслює їхню чистоту та урочистість. Для шиї, дзьоба та ніг я застосувала поєднання синіх і коричневих фарб, які при змішуванні дають сірі та майже чорні відтінки. Завдяки цьому їхні силуети органічно вписані в загальну кольорову гаму та залишаються чіткими акцентами серед квітів та листя клена.

Зображення журавлів зберігає площинність форми, яка є характерною рисою японського мистецтва. Художники навмисно працювали з плоским простором, об'єкти розміщувалися на окремих площинах, де кожен елемент мав власну декоративну роль.

З правого боку композиції розташоване кленове дерево, яке є головним смисловим і візуальним акцентом роботи. Дерево зображене не повністю, воно виходить за межі формату. У мистецтві ямато-е та ширмах бьоубу часто застосовували прийом «обрізаного кадру», коли дерево, будівля або гілка подаються частково. Така побудова створює відчуття живого, безмежного простору, який продовжується за межами полотна, і водночас підсилює ефект присутності глядача всередині сцени. Цей прийом є композиційним вираженням Ма, він символічно розширює полотно і запрошує глядача до роздумів про нескінченність.

Дерево має два стовбури, написані коричневими, синіми та вохристими відтінків. Для імітації моху використано змішані зеленувато-жовті, блакитні та білі тони, завдяки чому поверхня стовбура виглядає живою та природньою, при цьому залишається декоративною. Ближче до правого краю роботи розташовані низькі насипи землі, які виконані в болотистих вохристо-зелених кольорах. Вони врівноважують композицію та створюють плавний перехід між заднім планом і переднім на якому розміщується дерево.

Гілки клена простягаються через усю роботу, та формують ритм в композиції. Їхнє розгалуження вибудовує напрям руху погляду, та створює відчуття «навішування» верхньої частини сцени. Листя виконане в осінній гамі, використовуються жовті, червоні та охристі відтінки, які підсилюють сезонність і атмосферу момідзі.

На гілках розміщені невеликі листи танзаку з поезією. Вони виконані переважно у білих і світлих кольорах, щоб контрастували з відтінками листя. Танзаку у роботі працюють як акценти, які задають вертикальний ритм і додають сцені людську присутність. Поезія взаємодіє з пейзажем та створює міст між природою, культурною традицією та внутрішнім станом споглядача.

Правий і лівий бік композиції об'єднані за допомогою озера, яке виконане у зеленувато-блакитних відтінках. Вода пов'язує між собою хризантеми й журавлів зліва та кленове дерево справа. Озеро працює як візуальний перехід і водночас як елемент паузи, воно вирівнює ритм композиції, додає повітря та підкреслює контраст між теплими відтінками осіннього листя й прохолодною гамою води. В концепції Ма, важливий проміжок, який додає цілісності і рівноваги художній роботі.

Окрім озера, важливим об'єднувальним елементом композиції стають фрагменти з нанесеною паталлю. Вони створюють мерехтливі акценти, які реагують на світло й змінюють вигляд роботи залежно від кута з якого дивляться на композицію. Паталь додає тонке декоративне сяйво, яке пов'язує між собою всі частини композиції.

Паталь також підсилює загальну площинність, вона не створює ілюзію глибини, а, навпаки, підкреслює декоративну, узагальнену природу японського живопису. Її присутність додає роботі урочистості та відчуття сезонного сяйва, що є характерним для осінніх мотивів у японській художній традиції.

3.4. Особливості виконання художньої роботи у техніці олійного живопису

Художня робота (рис. А.3.16.) виконана в техніці олійного живопису на ґрунтованому ДВП формату 30×120 см. Олійні фарби, створені на основі натуральних або синтетичних пігментів та льняної олії, вирізняються пластичністю й глибиною кольору. Техніка олійного живопису дозволяє досягти насичених, глибоких відтінків і м'яких переходів, створюючи відчуття об'ємності та реалістичності. Багат шаровість олії додає зображенню фактурності й живої виразності, це дає змогу передати тонкі нюанси кольору та світла.

Поєднання олійної техніки з естетикою ямато-е та декоративними принципами бьобу надало роботі особливої художньої виразності. Олія дозволила зберегти властиву японському мистецтву площинність, локальність кольору та декоративність, водночас адаптуючи їх до художніх можливостей матеріалу.

Перед створенням художньої роботи я провела аналіз джерел, і перші ескізи (рис. А.3.14.), були натхненні японськими гравюрами, виконаними в техніці укійо-е. Проте в процесі подальшої роботи де я вибирала формат, матеріали та фарби для

ґрунтування, концепція поступово змінилася. Вирішальним стало те, що я знайшла золоту акрилову фарбу, яка гарно підійшла для ґрунтування ДВП. Це дало можливість працювати з золотим фоном, характерним для японських ширм бьобу.

Після цього я почала досліджувати ширми та стиль ямато-е, я звертала увагу на композиційні принципи, площинність, декоративність і поєднання локальних кольорів із золотим фоном. Найбільшим джерелом натхнення стали роботи Тоса Міцуокі, який застосовував золото для надання своїм ширмам, декоративної насиченості та ефекту мерехтіння при зміні освітлення. Так з'явилися нові ескізи (рис. А.3.15.).

Процес почався з підготовки основи для роботи, спочатку я затирила поверхню ДВП наждачним папером, щоб зняти лак та покращити зчеплення. Потім покрила основу кількома шарами желатину, який створює міцну ґрунтовку і запобігає вбиранню фарби. Після висихання я нанесла ґрунт, перший шар покритий золотим акрилом із додаванням клею для кращої фіксації, наступні шари чистою золотою акриловою фарбою, аби створити рівний, насичений та теплий фон, який характерний для японських ширм.

Коли основа була готова, я перенесла ескіз на поверхню за допомогою вугілля зробила підмальовок і уточнила основні зони для подальшої роботи. Далі я почала наносити листову паталь на вибрані фрагменти. Паталь створює характерне мерехтіння й гру світла, завдяки чому золоті елементи починають оживати під різними кутами огляду. Такий прийом підсилює декоративність композиції та наближає роботу до техніки оздоблення традиційних ширм бьобу.

Після повного висихання паталі та завершення підмальовку я перейшла до роботи олійними фарбами. Спочатку почала прописувати озеро, використовуючи м'які блакитні та зеленуваті відтінки, та намагалася створити спокійну, площинну водну поверхню. Далі в верхній частині композиції, під кленовим деревом, я накладала охристі та коричневі кольори з домішкою білил, щоб сформувати легку димку. При цьому залишала фрагменти золотого фону, щоб зберегти сяйво та декоративну глибину. Паралельно я намітила з лівого боку плавний берег, з правого вохристо-землисті маси ґрунту. У цих ділянках я також залишила відкриті ділянки

золотого фону, щоб вони працювали як додаткові акценти та підтримували цілісність композиції.

Далі я перейшла до опрацювання деталей. Спочатку взялася за хризантеми та журавлів, потім перейшла до кленового дерева. Я використовувала пензлики різної товщини, це дозволило поєднати тонке пророблення контурів із більш м'якими, фактурними мазками. Поступово я уточнила форму пелюсток, оперення журавлів та кленове дерево.

На фінальних етапах я допрацьовувала деталі, щоб підсилити глибину та надати зображеним фрагментам більшої точності. Поступово коригувала кольори й тони та підкреслювала акценти. Також аби доопрацювати ті фрагменти, які неможливо було виконати листовою паталю, я використала рідку. Завдяки цьому золоті акценти стали більш рівномірними та виразними, посиливши декоративний характер композиції.

Орієнтувалась я на роботи Тоса Міцуокі (рис. А.3.12; А.13), зокрема на те, як він використовує золото, робить декоративну будову простору, м'яку димку, виразні силуети дерев та розміщує листи танзаку. Саме його лірична, витончена манера, яка проявляється в делікатних лініях та чітких кольорових площинах, стала для мене основою у формуванні композиції та колірної атмосфери.

Водночас я зверталась і до творчості Кано Ейтоку (рис. А.3.11.), та надихалась його підходом до зображення птахів, хризантем та води. Манера Ейтоку, з його сміливими формами, узагальненими масами та сильними контрастами, вплинула на моє зображення журавлів і структури озера.

Художня робота має теплу кольорову гаму. Вода озера передана блакитними та зеленувато-блакитними відтінками. Береги зображені світлими вохристо-землистими тонами, кленове дерево має насичені червоно-помаранчеві листки, які контрастують із золотим фоном та підкреслюють сезонність у роботі. Хризантеми виконані ніжними жовтими та рожевими відтінками, а журавлі білими з сірими й охристими відтінками, які підкреслюють витончені силуети. Золотий фон задає теплу атмосферу, об'єднує всі елементи та створює ефект сяйва і мерехтіння при зміні освітлення.

3.5. Інтеграція художньої роботи в інтер'єрне середовище ресторану

Художня робота в інтер'єрі (рис. А.2.17; А.3.16.) виконує функцію центрального візуального акценту, фактично стаючи головним елементом усієї композиції інтер'єру. Вона органічно вписана у простір та виконує роль токономи – традиційної ніші для демонстрації мистецтва, яка формує фокус сприйняття та задає ритм простору. Принципи ямато-е, а саме використання площинності, акценти на сезонності та асиметрія, впливають на формування досвіду взаємодії гостя з картиною.

Розмір роботи в інтер'єрі становить 2300 мм на 9600 мм, що робить її домінуючим елементом простору. Розташування художньої роботи в центральній зоні закладу на видному місці забезпечує її максимальну помітність та емоційний вплив на відвідувачів. Вона виконує роль центрального елементу в інтер'єрі та організовує простір, навколо якого формується загальний стиль та настрій приміщення.

Філософія Ма є важливим елементом, який впливає на живопис та весь інтер'єр. Ритм, встановлений концепцією Ма, створює відчуття порожнечі, тобто простір який спонукає змислитись і відчувати. Картина, хоч і заповнює фізичний простір стіни, але активує проміжок Ма, навколо себе, у формі тиші інтер'єру, наприклад, панелі з обох сторін від картини, вони не мають агресивного декору чи насиченого кольору; розсіяне світло від прихованих джерел, яке спрямоване на роботу, а не на загальне освітлення всього приміщення, воно створює спокійну, медитативну атмосферу, яка відповідає тиші, необхідній для споглядання; меблі та декоративні деталі навколо картини є стриманими без яскравих акцентів, це створює кольорову тишу і змушує фокусуватись на художній роботі. Так само Ма активує проміжок і всередині, за допомогою золотих площин, які привертають увагу, створюють паузу (проміжок) між журавлями та кленами, це посилює символічне значення обох мотивів і змушує глядача відчувати осінню атмосферу.

Ма перетворюється на головний елемент, який гармонійно поєднує живопис та інтер'єр. Відтінки, які використані в роботі, підкреслюють глибину композиції,

формують теплу та затишну атмосферу, що сприяє розслабленню та створює комфортне і гармонійне середовище.

Робота відокремлена двома декоративними панелями, ці панелі створені з натяжного полотна, яке імітує традиційний японський папір васі. Панелі мають внутрішню підсвітку, це дозволяє створити розсіяне світло, яке проходить через традиційні паперові перегородки шьоджі.

Під нависну стелею з декоративних балок захована лінійна вбудована підсвітка, спрямована на картину, що дозволяє рівномірно висвітлювати композицію та підсилює ефект внутрішнього сяння самої художньої роботи, особливо золотих фрагментів. які, в свою чергу, наділяють простір Ма духовним, безмежним простором. Нижня частина стіни оббита дерев'яною панеллю, висотою 1200 мм від підлоги. Панель захищає стіну та паралельно поєднується з теплими відтінками роботи.

Вибір стилю ямато-е для центральної композиції не випадковий. На відміну від Укійо-е, який є більш буденним і динамічним та зображає «мінливий світ», або Сумі-е, який є надто суворою, монохромним, позбавлений будь-яких прикрасі яскравості, ямато-е представляє аутентичний, класичний японський високий стиль, який історично асоціюється з аристократією та урочистим спогляданням.

Його технічні прийоми підтримують просторову філософію Ма, де площинність форми дозволяє золотому фону функціонувати як безмежній. Прийом обрізаного кадру посилює відчуття нескінченності та продовжує простір за межі полотна. Ця естетика гармонійно перегукується з філософією кайсекі.

Обидва напрямки є вираженням традиційної естетики споглядання та керуються концепцією Ма. Як ямато-е фіксує швидкоплинність осені через Момідзі, так і кайсекі суворо базується на використанні найдосконаліших сезонних інгредієнтів. Обидва прагнуть зафіксувати цінність миті.

Принципи ямато-е (асиметрія, ритм, площинність) відповідають композиції сервірування кайсекі, де простір між стравами, вибір посуду та його розташування, тобто Ма є важливішим за те, щоб заповнити весь простір. ямато-е декорує простір

ресторану і гармонізує його з філософською основою поданих страв, та створює цілісний культурний досвід.

Ямато-е демонструє глибину японської традиції, оскільки є одним з автентичних класичних стилем, сформованим при імператорському дворі, що робить її ефективним інструментом культурної дипломатії.

Монументальна композиція забезпечує успішну культурну репрезентацію, оскільки через свою символіку вона передає фундаментальні японські цінності. Журавлі асоціюються з довголіттям і гармонією. Кленове листя передає атмосферу осінньої природи, цінність іплинність моменту. Філософія Ма підкреслює баланс і спокій.

Робота сприяє прийому їжі та занурює гостей у філософський вимір японської культури, пропонуючи простір, наповнений історичним змістом і прагненням до гармонії.

Висновок

У процесі аналізу історичних джерел визначено, що традиційне образотворче мистецтво Японії сформувалося на основі лінійного мислення, площинної композиції, асиметрії та активного використання порожнього простору. Каліграфія, живопис тушшю, емакімоно та ширми бьобу заклали фундамент принципів, які зберегли актуальність у сучасному мистецтві та дизайні.

Стиль ямато-е є національною художньою традицією, яка поєднує поетичність, сезонність, декоративність і ритмічну організацію простору. ямато-е сформував композиційні принципи ширм бьобу та став основою для подальшого розвитку японської графіки, зокрема гравюри укійо-е.

Визначено, що головною композиційною мовою японського мистецтва є принцип Ма (間) який організовує простір через паузу, ритм і взаємодію між об'єктами. Принцип Ма слід розуміти не як відсутність елементів, він є вагомим елементом композиції, який несе глибоке символічне значення.

Художня робота, виконана у техніці олійного живопису, використовує мотиви ямато-е та ширм бьобу та адаптує до інтер'єрного середовища. Використання золота, площинної композиції, обрізаного кадру та асиметрії дозволило зберегти традиційні

символи і водночас розкривають можливості олійної фарби. Символіка таких елементів, як журавлі, клени, хризантеми, танзаку, вода, формує цілісний образ, де поєднуються ідеї сезонності, швидкоплинності, гармонії людини з природою та естетики споглядання.

Художня робота інтегрована в інтер'єр ресторану за принципом традиційної токономи – це простір зосередженого споглядання, де мистецький об'єкт наповнює простір значенням. Живопис є композиційним і концептуальним центром інтер'єру, навколо якого будується загальний простір. Розміщення художньої роботи акцентує увагу гостя та формує навколо себе Ма – паузу, яка забезпечує тишу, уповільнення та можливість споглядання.

Принцип Ма гармонійно об'єднує живопис, інтер'єр та кулінарний ритуал. У художній роботі Ма проявляється через ритмічний баланс між зображеним і незаповненим простором, де простір є активним елементом композиції. В інтер'єрі цей принцип створює зону споглядання та підтримується освітленням, де в основному використовується акцентна підсвітка, та мінімізацією візуального шуму, наприклад мінімальна кількість декору та стримана кольорова гама. У ритуалі кайсекі-ріорі як і в композиції живопису Ма організована через інтервали, асиметрію та свідомо залишений вільний простір, так і трапеза вибудовується через послідовність подач страв і паузи між стравами. Ма спрямовує поведінку гостя, формуючи стан усвідомленої присутності та споглядання, що є суттю японської естетики.

Художньо-декоративне оздоблення інтер'єру перетворюється на інструмент неформальної культурної дипломатії. Через інтеграцію принципів ямато-е, кайсекі-ріорі та Ма відвідувач взаємодіє не з поверхневою стилізацією японської культури, а з її філософським змістом. Простір ресторану функціонує як середовище міжкультурного діалогу, де мистецтво, гастрономія та архітектура спільно формують цілісний культурний досвід і сприяють глибшому розумінню японської традиції.

ВИСНОВКИ

Під час дослідження доведено, що художньо-декоративне оздоблення інтер'єру ресторану національної кухні може виступати повноцінним інструментом формування культурного досвіду та неформальної культурної дипломатії. Інтер'єр розглянуто як простір для комунікації, який здатен передавати філософські та ритуальні принципи японської культури.

Визначено, що кайсекі-ріорі є оптимальним функціональним ядром для формування простору ресторану японської кухні. На відміну від інших типів японських гастрономічних традицій (ізакая, рамен-я, регіональні кухні), кайсекі функціонує як ритуал споглядання, усвідомленості та естетичного переживання миті, який вимагає тиші, паузи та концентрації, ці вимоги пов'язують його з просторовою філософією Ма.

Обґрунтовано, що Ма (間) є найбільш підходящим філософським інструментом для проєктування інтер'єру ресторану з кухнею кайсекі. Ма визначено як фундаментальну просторово-часову концепцію, яка означає простір між об'єктами або пауза у часі. Доведено, що Ма регулює поведінку людини через паузу, порожнечу та ритм, та створює умови для повноцінного переживання ритуалу. Кайсекі та Ма утворюють взаємопов'язану систему, у якій кулінарний ритуал формує вимоги до простору, а простір забезпечує можливість їх реалізації.

Доведено, що інтер'єр ресторану, сформований на принципах Ма, виступає активним просторовим механізмом. Просторове планування, зонування, освітлення, матеріали та меблі мінімізують візуальний шум, уповільнюють рух гостя, спрямовують увагу, формують стан зосередженого споглядання, необхідний для ритуалу кайсекі.

Визначено, що художньо-декоративне оздоблення, виконане за принципами ямато-е та ширм бьобу, є ефективним візуальним інструментом який втілює філософію Ма. Завдяки асиметричній композиції, ритмічній організації, сезонним мотивам, свідомо залишеному вільному простору художня робота підсилює просторову дію Ма, формує зону зосередженого споглядання, підтримує ритуальний характер кайсекі, спрямовує сприйняття гостя на усвідомлене переживання миті.

Встановлено, що взаємодія інтер'єру та художньої роботи реалізується через принцип Ма як ритмічну структуру простору.

Доведено, що поєднання кайсекі-ріорі, принципу Ма та естетики ямато-е формує цілісний культурний простір ресторану японської кухні, який функціонує як середовище неформальної культурної дипломатії. Такий простір забезпечує безпосереднє переживання традиції, сприяє глибокому розумінню японської філософії без втрати автентичності та без поверхневої стилізації.

Отже, розроблено концепцію інтер'єру ресторану японської кухні, який функціонує як простір неформальної міжкультурної комунікації, де кулінарний ритуал, простір і мистецтво працюють як єдина система. Доведено, що кайсекі-ріорі концептуальним рішенням, яке дозволяє через принцип Ма перетворити інтер'єр на інструмент культурної дипломатії та глибокого естетичного досвіду.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Будинки і споруди підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) ДБН В.2.2-25:2009 із Зміною № 1 та Зміною № 2. Вид. офіц. Київ: Мінрегіонбуд України, 2009. (дата звернення: 22.11.2025).
2. Гаврилюк А., Виставна А. Популяризація традицій гастрономічної культури крізь призму розвитку туристичної дестинації: турецький досвід для України. Питання культурології. 2023. Вип. 42. С. 75-89.
3. Гудалова-Кульженко П.А. Японська гравюра на виставці мистецтва далекого сходу. Київ : Видання музею мистецтв УАН, 1928. 26 с.
4. Зиміна С. Б. Стили інтер'єру. (Наукові дослідження кафедри Основ архітектури та архітектурного проектування КНУБА) Київ : Довіра, 2018. 344 с.
5. Павельчук І. А. Постімпресіонізм в українському живописі ХХ – початку ХХІ століття: історичні витоки, джерела інспирацій, специфіка розвитку : дис. ... д-ра мистецтвознавства : 17.00.05. Львів, 2020. 614 с.
6. Романюк Н. Кулінарна дипломатія як інструмент міжнародної взаємодії. Міжнародні відносини. 2022. № 1 (12). С. 30-44.
7. Тарасова К., Кононенко Г., Янговська О. Особливості застосування кольору та світла в архітектурі та дизайні, їх вплив на людину. International Science Journal of Engineering & Agriculture. 2022. Vol. 1, No. 5. С. 23-30.
8. Новосельчук Н.Є. Дизайн інтер'єру: навчальний посібник для студентів спеціальності 191 «Архітектура та містобудування»; за заг. ред. Н.Є. Новосельчук. Полтава: Національний університет «Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка», 2020. 165 с.
9. Avdulov, A. Understanding Wabi and Sabi in the Context of Japanese Aesthetics. The Asian Conference on Cultural Studies 2022 Official Conference Proceedings. Saint Mary's University, Canada, 2022.
10. Fenollosa, Ernest F. Epochs of Chinese and Japanese Art: An Outline History of East Asiatic Design. Vol. II. London: William Heinemann, 1912. 212 p.

11. Food issues 食事 : interdisciplinary studies on food in modern and contemporary East Asia. Edited by Miriam Castorina, Diego Cucinelli. – Firenze : Firenze University Press, 2021. 177 p.
12. Giedion S. The Eternal Present. Vol. 2: The Beginnings of Architecture. Princeton, New Jersey: Princeton University Press, 1964. 583 p.
13. Guy, L. Dining at Ethnic-Themed Restaurants: An Investigation of Consumers' Ethnic Experiences, Preference Formation, and Patronage : dissertation for the degree of Doctor of Philosophy. University of North Texas, 2014. 126 p.
14. Hartmann S. Japanese Art. Illustrated. Boston : L. C. Page & Company, 1904. 288 p.
15. Jitsukawa, M., Cornucopia K. K., Nacasa & Partners Inc. Contemporary Japanese Restaurant Design. Singapore : Tuttle Publishing, 2012. 176 p.
16. Juniper, Andrew. Wabi Sabi: The Japanese Art of Impermanence. Tokyo ; Rutland, Vermont : Tuttle Publishing, 2003. 165 p.
17. Mendelson Forman, J. Gastrodiplomacy. Oxford Research Encyclopedias: Food Studies. 2024. 19 p.
18. Nitschke, G. Japanese Gardens: Right Angle and Natural Form. Singapore Köln: TASCHEN, 2002. 256 p.
19. Niglio, O. Le concept de MA (間) en Japon. ResearchGate. 2019.
20. Omeje, F. I. The Cultural Significance of Food: More than Just Nutrition. Eurasian Experiment Journal of Scientific and Applied Research. 2025. Vol. 7, No. 1. P. 104-110.
21. Paine R. T., Soper A. The Art and Architecture of Japan. 2nd ed. Harmondsworth, Middlesex : Penguin Books, 1974. 306 p.
22. Salter R. Japanese Woodblock Printing. Honolulu : University of Hawai'i Press, 2002. 128 p
23. Shibiko O. S. Visual Aspects of Traditional Japanese Cuisine. Springer Nature Switzerland AG. 2023. P. 485-492.
24. Tada K., Mehta G. Japan Style: Architecture, Interiors, Design. Singapore : Tuttle Publishing, 2005. 224 p.

25. Tanaka J. C. The Aesthetics of Kaiseki: The Cultural and Philosophical Significance of Food Presentation in Japanese Fine Dining. Art and Society. 2024. Vol. 3, № 6. P. 1-7.
26. Bestor T. C., Bestor V. L. Cuisine and Identity in Contemporary Japan. New York : Routledge Publishers, 2011. P. 13-18.
27. Young D., Young M. Introduction to Japanese Architecture. Singapore : Periplus Editions (HK) Ltd, 2004. 176 p.
28. Вплив Японського Мистецтва на Імпресіонізм. URL: <https://www.artculturetravel-ua.org/post> (дата звернення 02.11.2024).
29. Мистецтво Японії URL: <http://ekursova.in.ua/1r/in-01792.html> (дата звернення 02.11.2024).
30. Постімпресіонізм. URL: <https://ukrayinska.libretexts.org> (дата звернення 02.11.2024).
31. Японська гравюра Укійо-е URL: http://4ua.co.ua/culture/sa3ad78b5c53b89421216c37_0.html (дата звернення 02.11.2024).
32. A Guide To Japanese Pottery: History, Styles and Techniques. URL: <https://www.triptoJapan.com/blog/discovering-the-art-of-traditional-japanese-pottery> (дата звернення: 20.08.2025).
33. At Shia, celebrity chef Edward Lee deliciously pushes the envelope. URL: <https://www.washingtonpost.com/food/2025/07/31/shia-restaurant-review-edward-lee/> (дата звернення: 15.09.2025).
34. Diwali Is a Festival of Sweet Delights. URL: https://www.foodandwine.com/holidays-events/diwali-sweets-celebration-mithai-chaat?utm_source (дата звернення: 15.09.2025).
35. Contemporary fusion foods: How are they to be defined, and when do they succeed/fail? ScienceDirect. URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1878450X18300787> (дата звернення: 15.08.2025).
36. Ferran Adria, father of molecular gastronomy. URL: <https://elbullifoundation.blogspot.com/2011/02/ferran-adria-father-of-molecular.html> (дата звернення: 15.09.2025).

37. Google Arts & Culture. California: Google LLC, 2024. URL: <https://artsandculture.google.com/entity/m05789g?hl=uk> (Дата звернення: 06.12.2025).
38. Japan. URL: <https://www.britannica.com/art/interior-design/Japan> (дата звернення: 20.08.2025).
39. Japanese art. Encyclopedia Britannica. Chicago: Britannica, 2024. URL: <https://www.britannica.com/art/Japanese-art> (Дата звернення: 05.12.2025).
40. Japanese Cuisine. URL: <https://docs.google.com/document/d/1Jqh48-IRjVB-R7MPpk345XPODVYCYhH6XgDjbjmKIRXM/edit?usp=sharing> (дата звернення: 10.08.2025).
41. Japanese Interior. URL: https://docs.google.com/document/d/1LqcAdSMhMe11l3zC3Eyx_FYU7ItN_vzIiam8iAFaDS0/edit?usp=sharin (дата звернення: 20.08.2025).
42. Japanese Interior Design: Post-War Design Principles. URL: <https://www.japanakama.co.uk/creativity/post-war-japanese-interior-design-principles/> (дата звернення: 20.08.2025).
43. Japanese Minimalism: A Look at the Wabi-Sabi Aesthetic and Its Origins. URL: <https://www.architectureadrenaline.com/japanese-minimalism-a-look-at-the-wabi-sabi-aesthetic-and-its-origins/> (дата звернення: 20.08.2025).
44. “Japandi” Style Is the Minimalist, Multi-Cultural Interior Design Trend That Shows No Sign of Stopping. URL: <https://www.vogue.com/article/what-is-japandi-style> (дата звернення: 20.08.2025).
45. MA: Place, Space, Void. URL: <https://kyotojournal.org/culture-arts/ma-place-space-void/> (дата звернення: 20.08.2025).
46. Nowruz 2025: Traditions, Haft Sin and celebrations of the Persian New Year. URL: <https://www.aljazeera.com/news/2025/3/20/nowruz-2025-traditions-haft-sin-and-celebrations-of-the-persian-new-year> (дата звернення: 15.09.2025).
47. Traditional vs. Modern: How Japanese Cuisine Has Evolved : [article]. Food & Beverage Singapore. URL: <https://foodbeveragesingapore.com/traditional-vs-modern-how-japanese-cuisine-has-evolved/> (дата звернення: 15.09.2025).

48. Transformation of traditional cuisine in modern restaurants. URL: https://docs.google.com/document/d/1nmBM9e2mpBNjxH_ebkPezgAjvvDoI1v_A9YDV_scDASQ/edit?usp=sharing (дата звернення: 22.08.2025).
49. The Central Role of Family Meals in Italian Culture. URL: <https://www.flyriver.com/g/the-role-of-family-meals-in-italian-culture> (дата звернення: 15.09.2025).
50. The history of ukiyo-e and its expansion around the world. URL: <https://www.kumon-ukiyo-e.jp/en/history.php> (дата звернення 02.11.2024).
51. The Italian Way of Local and Seasonal Eating. URL: <https://www.soletoscana.com/blogs/artigiano/the-italian-way-of-local-regional-and-seasonal-eating> (дата звернення: 15.09.2025).
52. The Role of Food in Day of the Dead Celebrations. URL: <https://www.mexicohistorico.com/paginas/The-Role-of-Food-in-Day-of-the-Dead-Celebrations.html> (дата звернення: 15.09.2025).
53. The role of food in the culture of different countries. URL: https://docs.google.com/document/d/1y468dk46P8VgVap4z_pD4_B4BFJcwEI2KHSbX8Oedw/edit?usp=sharing (дата звернення: 10.08.2025).
54. The Role of Food in Greek Orthodox Easter Celebrations: A Delicious Tradition. URL: <https://amazingfoodanddrink.com/food-in-greek-orthodox-easter-celebrations/> (дата звернення: 15.09.2025).
55. The Simple Beauty of Japanese Interior Design. URL: https://web-japan.org/trends/11_fashion/fas202503_interior.html (дата звернення: 20.08.2025).
56. Ukiyo-e. URL: <https://en.publication/Ukiyo-e> (дата звернення 02.11.2024).
57. Yamato-e Painting. The Metropolitan Museum of Art. New York: The Met, 2000–2024. URL: <https://www.metmuseum.org/essays/yamato-e-painting> (Дата звернення: 05.12.2025).

ДОДАТОК А

ВІЗУАЛЬНО-ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ



Рис. А.1. Сертифікат

РОЗДІЛ І. Теоретичні засади художньо-декоративного оздоблення національних інтер'єрів



Рис А.1.1. Татамі [<https://uk.hahonico.net/post/>] (дата звернення: 9.12.24).



Рис. А.1.2. Шьоджі [<https://www.wikiwand.com/uk/articles/>] (дата звернення: 9.12.24).



Рис. А.1.3. Фусума [<https://uk.wikipedia.org/wiki/Fusuma>] (дата звернення: 9.12.24).



Рис. А.1.4. Токонома [<https://www.kyoto-machiya-inn.com/jp/blog/tokonoma/>] (дата звернення: 9.12.24).



Рис. А.1.5. Оформлення японської кімнати у стилі Сукія-дзукурі (数寄屋造り) [<https://uk.wikipedia.org/wiki/>](дата звернення: 9.12.24).



Рис. А.1.6. Оформлення японської кімнати у стилі Джапанді [<https://www.assets.vogue.com/photos/what-is-japandi-style>] (дата звернення: 9.12.24).



Рис. А.1.7. Тадао Андо, Церква Світла, Ібаракі, Японія, 1998 р. [<https://ibaraki-kasugaoka-church.jp/j-top.html>, <https://www.zenitaka.co.jp/works/achievements/14-03.html>] (дата звернення: 9.12.24).



Рис. А.1.8. Масаакі Охаші, бар Hana Noren, Асака, Японія
[Jitsukawa, M., Cornucopia K. K., Nacasa & Partners Inc. Contemporary Japanese Restaurant Design. Singapore: Tuttle Publishing, 2012, pp. 176. (С. 40-45)]



Рис. А.1.9. Ген Йокойем, ресторан Kushi no Wo, Токіо, Японія
[Jitsukawa, M., Cornucopia K. K., Nacasa & Partners Inc. Contemporary Japanese Restaurant Design. Singapore: Tuttle Publishing, 2012, pp. 176. (С. 110-115)]



Рис. А.1.10. Фудзіо Такаяма, ресторан Chashitsu San-an, Токіо, Японія
[Jitsukawa, M., Cornucopia K. K., Nacasa & Partners Inc. Contemporary Japanese Restaurant Design. Singapore: Tuttle Publishing, 2012, pp. 176. (С. 88-93)]



Рис. А.1.11. Рю Косака, ресторан Torafuku, Токіо, Японія [Jitsukawa, М., Cornucopia К. К., Nacasa & Partners Inc. Contemporary Japanese Restaurant Design. Singapore: Tuttle Publishing, 2012, pp. 176. (С. 22-27)]



Рис. А.1.12. Хісанобу Цудзімура, ресторан Togetsusou Kinryu, Судзіока, Японія [Jitsukawa, М., Cornucopia К. К., Nacasa & Partners Inc. Contemporary Japanese Restaurant Design. Singapore: Tuttle Publishing, 2012, pp. 176. (С. 82-88)]



Рис. А.1.13. Ясумічі Моріта, ресторан Murata Mitsui, Осака, Японія [Jitsukawa, М., Cornucopia К. К., Nacasa & Partners Inc. Contemporary Japanese Restaurant Design. Singapore: Tuttle Publishing, 2012, pp. 176. (С. 128-133)]



Рис. А.1.14. Фудзіо Такаяма, ресторан Koomon, Фукуока, Японія [Jitsukawa, М., Cornucopia К. К., Nacasa & Partners Inc. Contemporary Japanese Restaurant Design. Singapore: Tuttle Publishing, 2012, pp. 176. (С. 52-55)]



Рис. А.1.15. Ітіро Сато, ресторан Tamasaka, Хіро, Японія
[Jitsukawa, M., Cornucopia K. K., Nacasa & Partners Inc. Contemporary Japanese Restaurant Design. Singapore: Tuttle Publishing, 2012, pp. 176. (С. 88-95)]

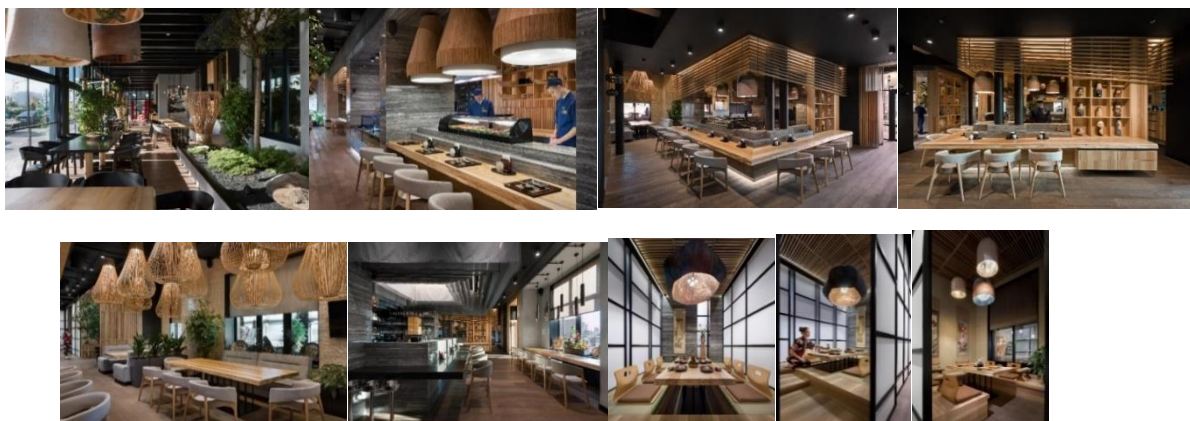


Рис. А.1.16. Фудзівара Йосіхіро, ресторан Fujiwara Yoshi, Київ, Україна
[<https://makhnostudio.com/uk/project/fujiwara-yoshi/>] (дата звернення: 9.12.24).



Рис. А.1.17. Кійоко Нагоші, ресторан Torishio, Київ, Україна.
[<https://osa.com.ua/portfolio-item/restoran-yaponskoyi-kuhni-torishio-ukrayina-kiyiv/>] (дата звернення: 9.12.24).

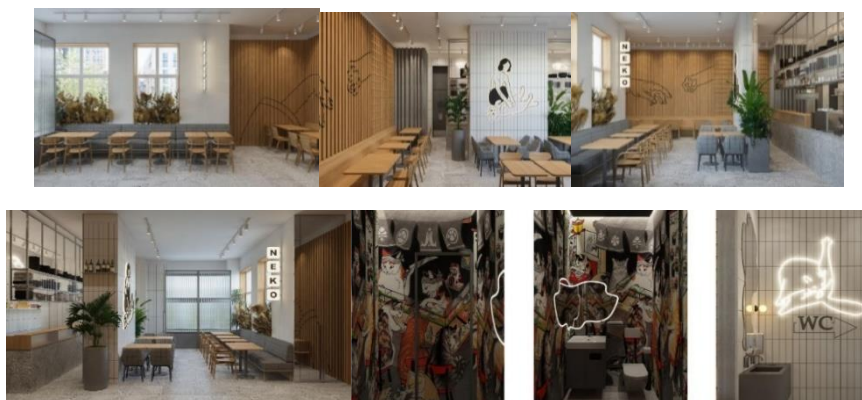


Рис. А.1.18. YOD Group, Koneko Bistro, Київ, Україна

[<https://yovayager.com/ua/works/koneko-bistro>] (дата звернення: 9.12.24).



Рис. А.1.19. Rockwell Group, Nobu Restaurant, Dubai Об'єднаних Арабських Еміратах [<https://www.lovetthatdesign.com/project/nobu-restaurant-dubai/>] (дата звернення: 9.12.24).



Рис. А.1.20 Джіро Оно, Суші-бар Sukiya-bashi Jiro, Токіо, Японі

[<https://www.finediningexplorer.com/reviews/japan/sukiya-bashi-jiro/>] (дата звернення: 9.12.24).



Рис. А.1.21. Суші-бар Sushi Shikon, Гонконг

[<https://www.semiba1008.co.jp/en/portfolio/sushi-shikon>](дата звернення: 9.12.24).



Рис. А.1.22. Трапеза Кайсекі-ріорі [<https://sushipapa.com.ua/kaiseki-reri-vysoka-kukhnia-v-yaponii/>] (дата звернення: 10.12.24).



Рис. А.1.23. Сакідзуке (先附) – сезонна закуска

[<https://uk.wikipedia.org/wiki/Sakizuke>] (дата звернення: 10.12.24).



Рис. А.1.24. Суїмоно (吸い物) – традиційний суп з морепродуктами

[<https://yujinizakaya.com.sg/japanese-clear-soup-suimono-recipe/>] (дата звернення: 10.12.24).



Рис. А.1.25. Локшина удон або місо-суп (味噌汁) – суп з розчиненою в ньому локшиною [https://en.wikipedia.org/wiki/Miso_soup] (дата звернення: 10.12.24).



Рис. А.1.26. Сашимі (刺身) —нарізане філе різноманітних сортів риб, інших морепродуктів або м'яса [<https://sushipapa.com.ua/shcho-take-sashymi-yak-hotuiut-i-yidiat-yaponsku-zakusku/>] (дата звернення: 10.12.24).



Рис. А.1.27. Німоно (煮物) – овочі, риба, морепродукти, тофу, або їх комбінація у соусі шіру з підсолоджених sake та соєвого соусу [<https://en.wikipedia.org/wiki/Nimono>] (дата звернення: 10.12.24).



Рис. А.1.28. Якімоно (焼物) – риба приготована на грилі

[<https://travelfoodatlas.com/japanese-yakimono-recipe>] (дата звернення: 10.12.24).



Рис. А.1.29. Мушімоно (蒸し物) – страва на пару, містить курку, рибу або овочі; іноді приправляється sake [<https://en.wikipedia.org/wiki/Mushimono>] (дата звернення: 10.12.24).



Рис. А.1.30. Гохан (御飯) – рис з сезонними інгредієнтами; ко но моно (香の物) – сезонні солені овочі; томе-ван (止椀) – м'ясо або овочевий суп з рисом [<https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0BA>] (дата звернення: 10.12.24).



Рис. А.1.31. Цукемоно (漬物) – мариновані овочі

[<https://en.wikipedia.org/wiki/Tsukemono>] (дата звернення: 10.12.24).



Рис. А.1.32. Мізумоно (水物) – сезонний десерт з фруктів, солодоців, морозива, чи тістечка[<https://uk.wikipedia.org/wiki/Mizumono>] (дата звернення: 10.12.24).

РОЗДІЛ II. Проектне рішення інтер'єру японського ресторану



Рис. А.2.1. Проект готелю

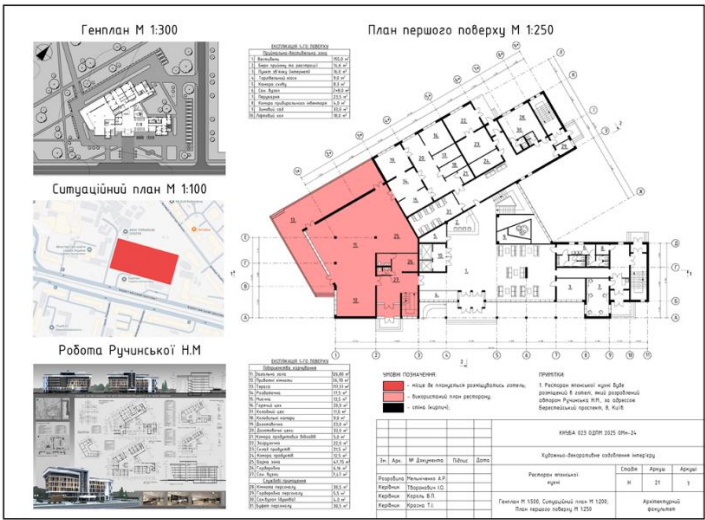


Рис. А.2.2. Ген план М. 1:500. Ситуаційний план М. 1:200.
План першого поверху М. 1:250



Рис. А.2.3. Розріз будівлі М. 1:500. Зображення фасаду

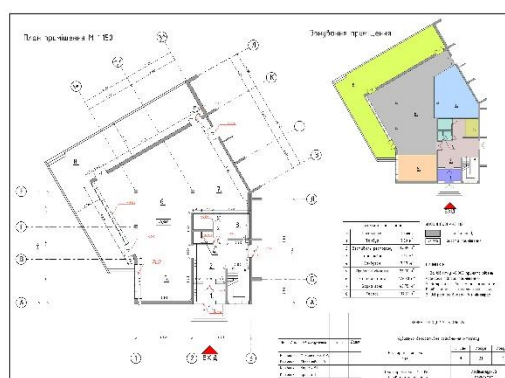


Рис. А.2.4. План приміщення М. 1:150. Зонування приміщення

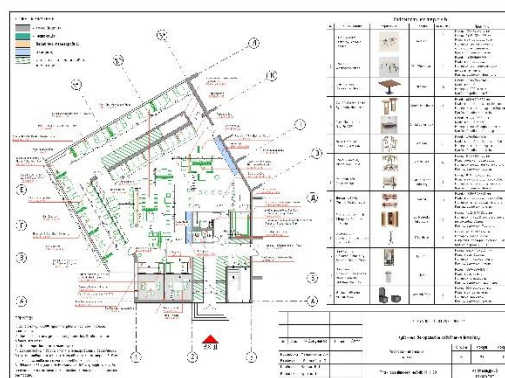


Рис. А.2.5. План розміщення меблів М. 1:150. Відомість матеріалів

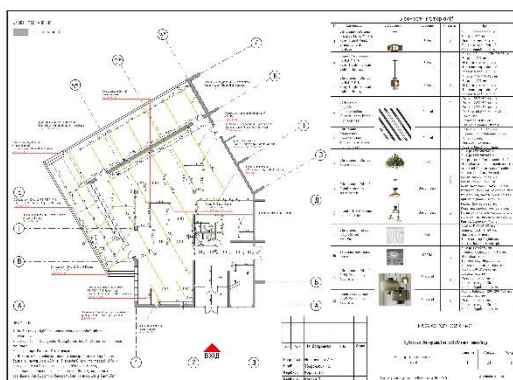


Рис. А.2.6. План розміщення освітлення М. 1:150. Відомість матеріалів

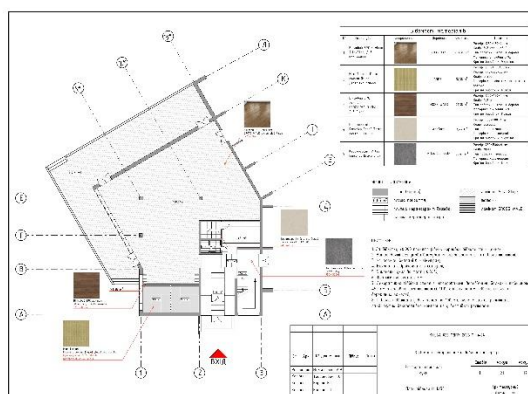


Рис. А.2.7. План підлоги М. 1:150. Відомість матеріалів

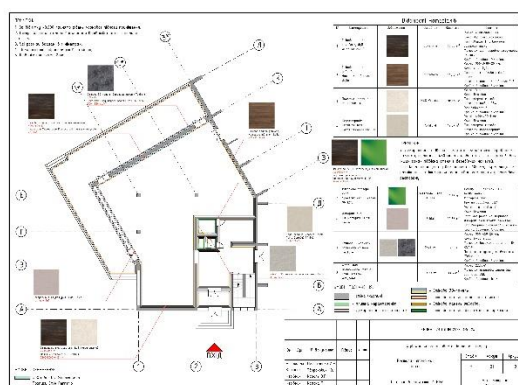


Рис. А.2.8. План оздоблення стін М. 1:150. Відомість матеріалів



Рис. А.2.9. Розгортки М. 1:85

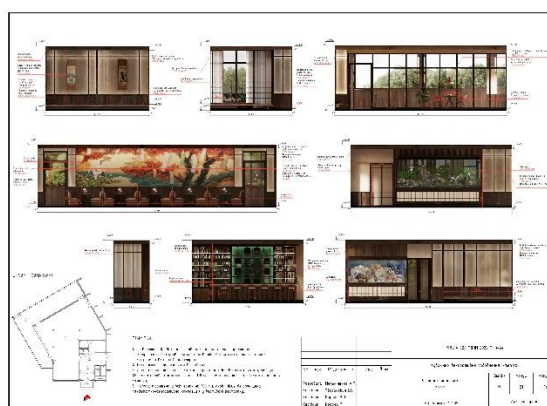


Рис. А.2.10. Розгортки М. 1:85



Рис. А.2.12. Розгортки М. 1:85



Рис. А.2.13. Вестибюль ресторану



Рис. А.2.14. Санвузол загальний



Рис. А.2.15. С санвузол для маломобільних груп населення



Рис. А.2.16. Загальний зал



Рис. А.2.17. Розміщення художньої роботи в інтер'єрі



Рис. А.2.18. Приватні кімнати



Рис. А.2.19. Барна зона



Рис. А.2.20. Тераса

РОЗДІЛ III. Художньо-декоративне оздоблення інтер'єру: розробка авторської композиції та її символізм



Рис. А.3.1 Сховище, де зберігаються фрески головного залу Кондо Хорюдзі (Сатору Огава), Ікаруга, Японія, 600-ті роки н.е.

[<https://www.asahi.com/ajw/articles/photo/41091067>] (дата звернення: 11.12.24).

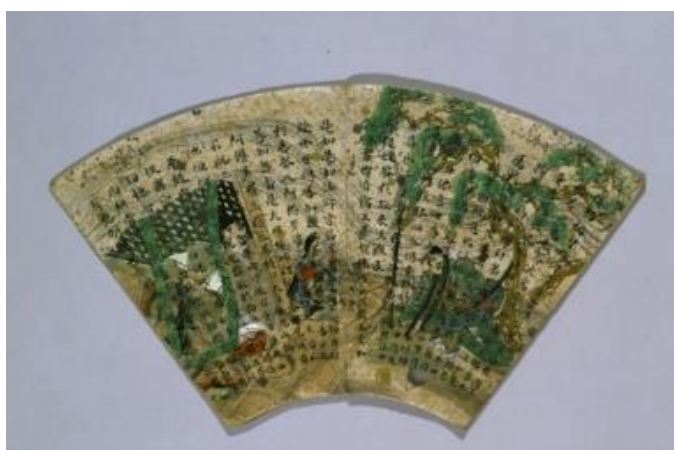


Рис. А.3.2. Уривок з «Лотосової сутри», каліграфія золотим чорнилом на папері, з декором із посипаного золота (сунаго) та срібла, Японія, період Хейан, XII ст. [<https://uk.wikipedia.org/wiki/>] (дата звернення: 11.12.24).



Рис. А.3.3. Хішікава Моронобу, Красуня, що обернулася, Одноаркушна гравюра на дереві, чорний друк (сумі-дзурі-е) з розписом тушшю та пігментами.

Токійський національний музей, Японія, XVII ст.

[https://en.wikipedia.org/wiki/Hishikawa_Moronobu] (дата звернення: 11.12.24).



Рис. А.3.4. Судзукі Харунобу Чаплі в снігу, повноколірна гравюра на дереві (нісікі-е), туш, фарба та тиснення (кара-дзурі) на папері. Музей Гіме, Париж 1767-1768 рр. [https://uk.wikipedia.org/wiki/Suzuki_Harunobu] (дата звернення: 11.12.24).





Рис. А.3.5. Кацусіка Хокусай, Тридцять шість видів Фудзі, повноколірна гравюра на дереві (нісікі-е), (Продемонстровано 6 прикладів із серії), 1830-1832 рр. [[https://en.wikipedia.org/wiki/Thirty-six Views of Mount Fuji](https://en.wikipedia.org/wiki/Thirty-six_Views_of_Mount_Fuji)] (дата звернення: 11.12.24).



Рис. А.3.6. Утагава Хіросіге, Кленові дерева в Мама, святилище Текона та міст Цугіхасі, з серії: Сто знаменитих видів Едо, повноколірна гравюра на дереві (нісікі-е), туш, фарба на папері, 1857 р. [<https://www.wikiart.org/uk/utag-ava-khirosig-e/94-the-maple-trees-at-mama-the-tekona-shrine-and-tsugihashi-bridge-1857>] (дата звернення: 11.12.24).

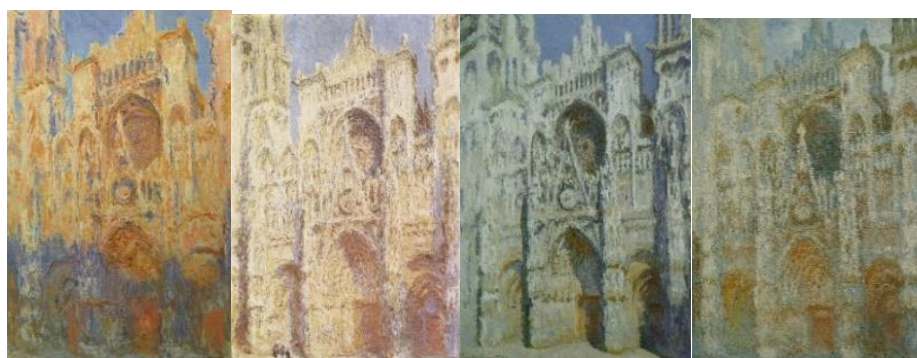


Рис. А.3.7. Клод Моне, серія «Руанський собор» Олія на полотні. Серія складається з понад 30 картин, що зображують фасад собору в різний час доби та за різних погодних умов (на рисунку продемонстровано 4 приклади). 1892–1894 рр. [[https://en.wikipedia.org/wiki/Rouen Cathedral \(Monet series\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Rouen_Cathedral_(Monet_series))] (дата звернення: 11.12.24).

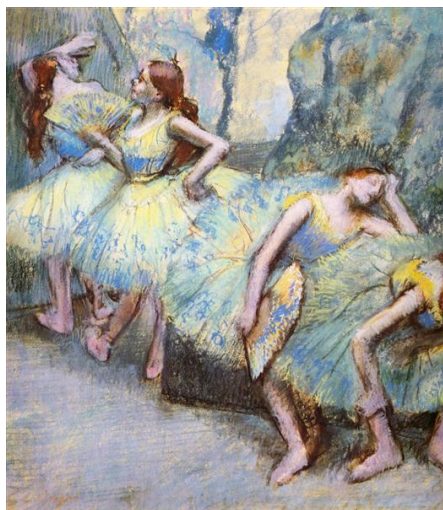


Рис. А.3.8. Едгара Дега, Танцівниці за лаштунками, пастель, папір, Музей Дж. Пола Гетті, Лос-Анджелес, США.1890–1900 рр. [<https://www.wikiart.org/uk/edgar-dega-ballet-dancers-in-the-wings-1900>] (дата звернення: 11.12.24).



Рис. А.3.9. Вінсент ван Гог, Іриси, олія, полотно, 1889 р. [<https://www.wikiart.org/en/vincent-van-gogh/irises-1889>] (дата звернення: 11.12.24).

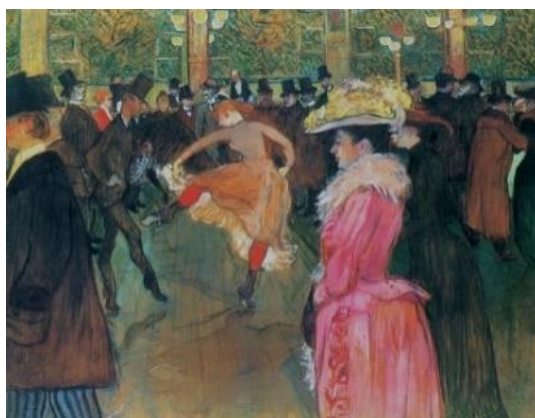


Рис. А.3.10. Анрі де Тулуз-Лотрек, У Мулен Руж: Танець, олія, полотно, 1890 р. [<https://www.wikiart.org/en/henri-de-toulouse-lautrec/at-the-moulin-rouge-the-dance-1890>] (дата звернення: 11.12.24).



Рис. А.3.11. Кано Ейтоку, Квіти й птахи чотирьох сезонів, пара ширм бьобу, туш та фарби на папері, Музей образотворчих мистецтв Хакуцуру, Кобе, Японія, кінець XVI ст. [https://en.wikipedia.org/wiki/Kan%C5%8D_Eitoku] (дата звернення: 11.12.24).



Рис. А.3.12. Міцуокі «Вишневі дерева», Фарби та туш, золото та срібло на шовку (пара шестистулкових ширм). Місце зберігання: Художній інститут Чикаго (Art Institute of Chicago), США. XVII ст. (бл. 1654–1681 pp.) [<https://www.wikiart.org/uk/tosa-mitsuoki>] (дата звернення: 11.12.24).



Рис. А.3.13. Тоса Міцуокі, Квітуча вишня та осінні клени з віршованими уривками, пара ширм бьобу, туш, фарби, золото та срібло на папері, Музей мистецтв Метрополітен, Нью-Йорк, США. XVII ст. [<https://www.wikiart.org/uk/tosa-mitsuoki>] (дата звернення: 11.12.24).

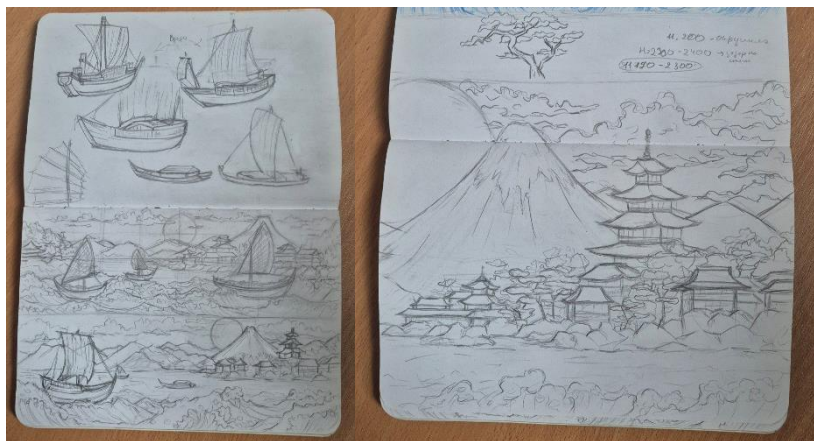


Рис. А.3.14. Перші ескізи
[Авторська робота]

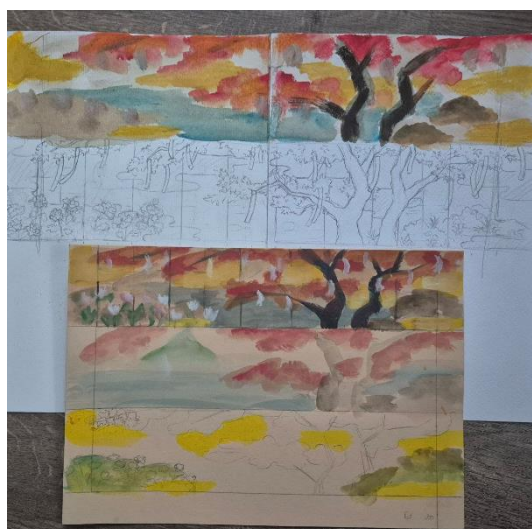


Рис. А.3.15. Нові ескізи
[Авторська робота]



Рис. А.3.16. Художня робота «Поезія осінньої тиші»
[Авторська робота]

ДОДАТОК Б

АНАЛІТИЧНО-ПОРІВНЯЛЬНІ ТАБЛИЦІ ТА СХЕМИ

Таблиця Б.1. Історичні етапи формування головних елементів концепції

Період	Назва періоду	Важливий внесок	Характерні особливості
VIII–XII ст. (794–1185)	Давні часи (Хейан)	Формування палацового стилю та мобільності простору	Використання легких матеріалів (дерево, папір); поява розсувних перегородок шьоджі, фусума та ширм бьоубу
XII–XIV ст. (1192–1333)	Камакура	Зародження естетики Дзен та Ма	Модульна система підлоги татамі; використання природної глини (цучікабе); чітке зонування за функціями
XIV–XVI ст. (1336–1573)	Муроматі	Формування ритуалу кайсекі, розквіт чайної естетики та стилю сукія-дзукурі	Поява чайних церемоній та перших прообразів стилю сукія-дзукурі; естетика Вабі-сабі
XVII–XIX ст. (1603–1868)	Едо	Стандартизація та уніфікація житлового простору	Модульна архітектура на основі розміру татамі; гнучкість приміщень (трансформація вітальні у спальню)
XIX–XX ст. (1868–1912)	Мейдзі	Вплив Сходу та поява гібридного стилю вайо-йосетчу	Поєднання татамі з європейськими меблями; використання нових матеріалів (цегла, сталь, скло)
XX–XXI ст.	Сучасність	Трансформація традицій у джапанді та сучасний дизайн	Інтеграція традиційних елементів, кухні, філософії в глобальний архітектурний контекст

Таблиця Б.2. Характеристика типів японських гастрономічних просторів

Критерій порівняння	Кайсекі-ріорі	Ізакая (Японський паб)	Рамен-я (Заклад швидкого обслуговування)	Регіональні кухні (Хоккайдо, Окінава)
Головна мета	Ритуал, медитація, споглядання миті	Соціалізація, відпочинок після роботи, пиття	Швидке та ситне вживання їжі	Популяризація локальних продуктів та традицій
Атмосфера	Тиша, камерність, висока концентрація на їжі	Гучна, енергійна, неформальна	Динамічна, швидка «поїв – пішов»	Традиційна, часто наближена до сільського побуту
Зв'язок з Ма (間)	Простір побудований на паузах і порожнечі	Мінімальний: простір максимально заповнений людьми та шумом	Ма використовується лише для ергономіки руху	Ма використовується як елемент декоративний
Роль інтер'єру	Активний учасник ритуалу, який спрямовує поведінку	Фон для спілкування, часто перевантажений декором	Інструмент швидкого обслуговування (стійка)	Демонстрація місцевого колориту (етно-дизайн)
Швидкість трапези	Дуже повільна (багаторівнева програма)	Середня (тривале сидіння з напоями)	Дуже швидка (15–20 хвилин)	Варіюється залежно від формату закладу
Приватність	Приватні кімнати, зонованість	Спільні столи, відкритість	Низька, посадка в ряд за стійкою	Поєднання загальних залів та кабінок

Таблиця Б.3. Кухня Кайсекі як інструмент міжкультурної комунікації

Елемент ритуалу	Метод спілкування	Культурний досвід
Сезонність (Шун)	Використання продуктів, які доступні лише певний сезон.	«Ми цінуємо цю неповторну мить, яка більше не повториться».
Послідовність подач	Чіткий ритм зміни страв. Подача від холодних до гарячих, від легких до насичених.	Створює спільний часовий досвід, де господар керує увагою та емоціями гостя.
Посуд та сервірування	Вибір кераміки чи лаку, що контрастує або гармонізує з їжею та інтер'єром.	Вияв поваги до гостя через естетичне задоволення, а не лише смакове.
«Прихована» краса	Складна підготовка інгредієнтів, яка на перший погляд здається простою.	Філософія стриманості: справжня цінність не завжди лежить на поверхні.
Пауза (Ма) між стравами	Час, залишений для роздумів, споглядання інтер'єру та спілкування.	Повага до особистого простору гостя; можливість усвідомити отриманий досвід.

Таблиця Б.4. Відповідність стилістики прояву ямато-е в концепції ресторану

Особливість стилю Ямато-е	Прояв у роботі	Чому це підходить під концепцію
Використання золотого тла	Золоті площини на фоні або танзаку	Золото в ямато-е не є декором, воно матеріалізує Ма (нескінченний простір), створюючи позачасову атмосферу
Сезонність	Осінні мотиви, клени (момідзі) та хризантеми	Пряма відповідність меню кайсекі, яке змінюється відповідно до сезону, підкреслюючи плінність миті
Асиметрична композиція	Зміщення акцентів, вільні кути на панно	Створює динамічний ритм, який «дихає». Це візуальне втілення Ма, що запобігає захаращенню інтер'єру
Символізм	Лаконічні образи (птахи, рослини, танзаку)	Використання метафор замість прямого зображення стимулює інтелектуальний діалог, що є ключовим для культурної дипломатії

Таблиця Б.4. Роль концептуальних елементів у формуванні середовища культурної дипломатії

Елемент концепції	Функція в інтер'єрі (за результатами дослідження)	Роль у неформальній культурній дипломатії
Кайсекі-рґорі	Функціональне ядро. Виступає як ритуал споглядання, що вимагає тиші, паузи та концентрації	Забезпечує безпосереднє переживання японської традиції та естетичне пізнання миті
Принцип Ма	Просторовий механізм. Регулює поведінку гостя через ритм і порожнечу; мінімізує «візуальний шум»	Створює умови для глибокої міжкультурної комунікації через атмосферу усвідомленості
Стиль ямато-е	Візуальний інструмент. Підсилює дію Ма через асиметричну композицію та сезонні мотиви	Транслює філософські принципи без поверхневої стилізації, забезпечуючи автентичність середовища
Ширми	Елемент зонування. Реалізує взаємодію інтер'єру та художньої роботи як єдиної системи	Формує простір для комунікації, створює рухливі зони



Рис. Б.1. Елементи японського інтер'єру

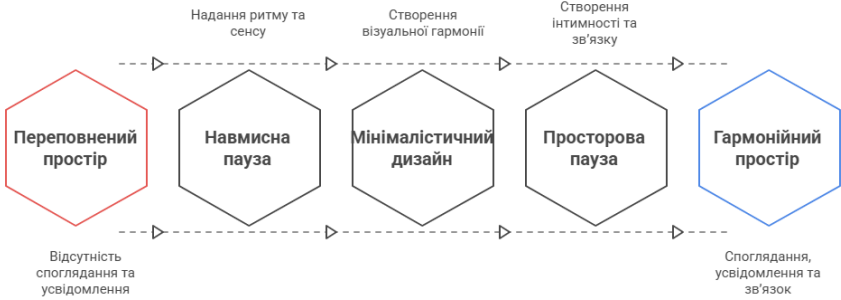


Рис. Б.2. Створення гармонії через простір Ма



Рис. Б.3. Послідовність страв у ритуалі кайсекі-ріорі



Рис. Б.4. Концепція ресторану японської кухні



Рис. Б.5. Елементи інтер'єру ресторану