

# Анализ документального фильма «Мечты Дзиро о суши»

---

РАБОТУ ПОДГОТОВИЛА КСЕНИЯ ЗАЙЦЕВА

ГРУППА ЖУР-3-17-01



# Общая информация о фильме

---



Производитель: США

Год выпуска: 2011

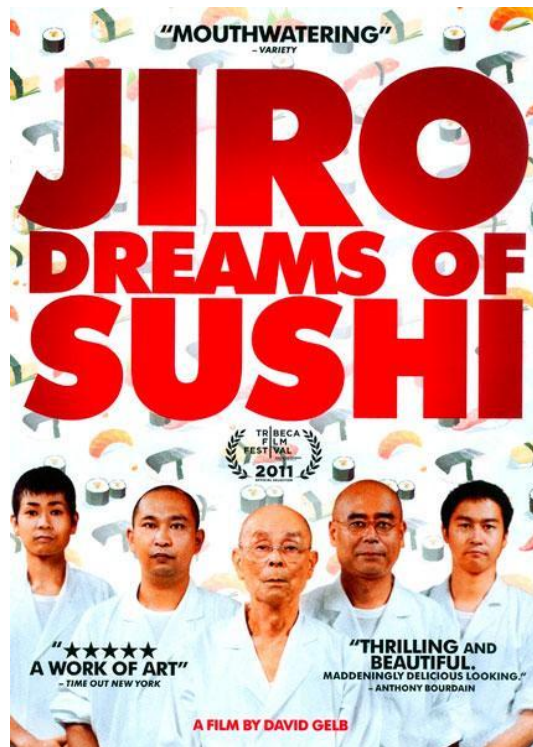
Режиссёр: Дэвид Гелб

Суть картины: В фильме рассказывается о Дзиро Оно, 85-летнем мастере суши и владельце ресторана Sukiyabashi Jiro, ранее удостоенного трех звезд Мишлен.

Хронометраж: 1 час 21 минута

# Подробнее о сюжете

---



Дзиро считают величайшим мастером суши всех времён. Говорят, что после его смерти приготовление суши уже никогда не достигнет таких высот.

В его трёхзвёздочный мишленовский ресторан, рассчитанный всего на 10 мест, нужно записываться за несколько месяцев. Получить право готовить суши в этом ресторане можно только после 10 лет обучения.

В фильме Дзиро предстаёт человеком, исповедующим философию непрерывного совершенствования кайдзен. Каждый день он повторяет одни и те же действия, понемногу их улучшая.

# Философия Дзиро

---

**Этот фильм является живым примером философии кайдзен - пути мастера и любви к своему делу.**

**Картина отражает и уклад мышления японцев, их ценности, отношения в семье и отношения мастера и ученика.**

**Глядя на Дзиро, мы видим перед собой историю человека, чья личная драма и вера в мечту заставила его достигнуть совершенства в своём деле.**

**«Когда я покинул свой дом в 9 лет, мне было сказано: 'Назад домой дороги нет'. Вот почему надо было усердно трудиться. Я знал, что я сам по себе и я не хотел спать под мостом. Поэтому мне приходилось работать, чтобы выжить. Это чувство до сих пор не покинуло меня.**

**В наши дни родители говорят своим детям, ты можешь всегда решить все проблемы**

# Герои фильма

---



Помимо Дзиро в картине рассказывается и о его сыновьях.

Старший сын не хотел делать суши, но семья была бедна, т.к. Дзиро к вершинам мастерства и к материальному благополучию шёл из нищеты. Кроме этого в японском обществе сильны традиции, и традиционно старший сын наследует бизнес отца. Хорошо, что он хотя бы мог учиться у мастера.

Также по японским традициям последующие сыновья открывают своё дело. И младший сын Дзиро после обучения открыл свой ресторан. Это рестораны одной семьи, у них даже интерьеры идентичны, но всё же младший сын теперь конкурирует со своим отцом.

# Атмосфера фильма

---

Картина держится на детальной съёмке приготовления суши, продуктов, минимализме и цитатах главного героя и рассказчика, раскрывающих его философию.

"Очень важно проверить каждую деталь. То, что персонал может не заметить, а я замечаю. Потому что делаю это уже очень долго."

"**Великий шеф-повар имеет следующие пять качеств.** Во-первых, он очень серьёзно воспринимает свою работу и всё готовит на самом высшем уровне. Во-вторых, он постоянно стремится улучшить своё мастерство. Третье - чистоплотность. Если ему кажется, что ресторан недостаточно чист, вкус не будет хорошим. Четвёртый признак - это нетерпимость. Они привыкли возглавлять, а не сотрудничать. Они упрямые и настаивают на собственном пути. И, наконец, великий шеф-повар должен быть неистов."



"Дзиро - как дирижёр оркестра. Когда ты садишься у Дзиро, тебе дают горячее полотенце. Ученик должен уметь правильно выжимать полотенца вручную. Сначала полотенца такие горячие, что обжигают ученику руки. Это очень болезненное обучение, что очень по-японски. Пока ты не сможешь выжимать полотенца, тебе не дадут прикоснуться к рыбе. Затем ты учишься резать и готовить рыбу. Примерно через десять лет тебе позволят готовить яйца"

"Если я перестану работать, моё тело перестанет приносить пользу. Вот когда моё тело перестанет работать, тогда я уйду. Ну или стану слишком плохо выглядеть, чтобы быть здесь, тогда я уйду. Если бы я перестал работать в 85, я бы умер со скуки. Я мог справляться с этой работой 75 лет подряд, и я не хочу останавливаться. Но думаю, что осталось мне немного"







Спасибо за внимание!