

prof. dr hab. Romuald Huszcza
profesor emerytowany Uniwersytetu Jagiellońskiego
oraz Uniwersytetu Warszawskiego
Zakład Japonistyki i Sinologii
Instytut Orientalistyki, Wydział Filologiczny UJ
Katedra Językoznawstwa Ogólnego, Migowego i Bałtystyki,
Wydział Polonistyki UW

Recenzja pracy doktorskiej mgr MONIKI NAWROCKIEJ
pt. *Toposy kulinarne w średniowiecznej tradycji literackiej Japonii (XIV-XVI w.)*
na przykładzie twórczości eseistycznej rodu Shijō,
przygotowanej pod opieką naukową
prof. UW, dr hab. Iwony Kordzińskiej-Nawrockiej

Doktorantka jako główny przedmiot swoich badań wybrała oryginalny – w obrębie literaturoznawstwa japonistycznego – problem japońskiej topiki kulinarnej odzwierciedlony w literackich źródłach pisanych okresu trzech stuleci przed rozpoczęciem epoki Edo (1603-1868), między XIV a XVI stuleciem. W tytule rozprawy uwzględniona została jedynie twórczość eseistyczna, powstała pod patronatem rodu *Shijō* 四條, chociaż w tle dociekań Autorki rozprawy znajdują się odniesienia do różnych innych źródeł. W tekście występują mianowicie liczne wzmianki na temat zjawisk wcześniejszych po to, aby konfrontatywnie wzbogacić obraz omawianych zjawisk.

Przez topikę kulinarną Autorka rozprawy rozumie różne przywołania literackie oraz piśmiennicze odnoszące się do japońskiej sztuki kulinarnej jako zjawiska nie tylko kulturowego, ale przede wszystkim estetycznego. Jest to estetyka szczególnego rodzaju, kształtowana wprawdzie przez rozmaite rytuały codzienności, ale nie możemy tutaj zapominać, że fundamenty tej estetyki mają niewątpliwie cesarski i arystokratyczny rodowód.

W tradycji japońskiej zresztą obserwujemy od dawna tego rodzaju przesunięcia ważnych komponentów kultury, mających swoje źródło w kulturze dworskiej, do kultury samurajskiej, a następnie – już później, w epoce Edo – do kultury mieszczańskiej. Dotyczy to takich nurtów kulturowych, jak literatura i – w poszerzonym sensie – piśmiennictwo, styl ubierania się i kompozycja ubioru oraz architektura domostw, czy wreszcie sama sztuka kulinarna.

Obecność topiki kulinarnej, na co słusznie zwróciła uwagę w swojej rozprawie Doktorantka, ma charakter zróżnicowany. W kulturze dworskiej sfera spożywania potraw,

doboru składników i procesu przygotowywania jedzenia była traktowana jako działanie powiązane przede wszystkim z fizjologiczną stroną egzystencji jednostki, podlegającą w pewnym sensie tabu kulturowemu. Rzeczą charakterystyczną było przy tym to, że raczenie się alkoholem nie podlegało takiemu rygorowi i postrzegane było w wymiarze pełnej kulturowej szlachetności. Jednak w okresie, o którym pisze mgr Nawrocka, zaczęła się przejawiać swego rodzaju „demokratyzacja” kulturowa, a dworska obyczajowość kulinarna przejęta została przez warstwy samurajskie, wyszła poza opłotki stołeczne i upowszechniła się także na prowincji. W ten sposób o wiele szerzej otworzyły się przed tego rodzaju topiką kulinarną wąsko pojmowane wcześniej ramy literatury.

Rozprawa składa się z *Wprowadzenia*, sześciu rozdziałów merytorycznych oraz *Zakończenia*.

Rozdział pierwszy ma charakter teoretyczny oraz historyczno-literacki i prezentuje podstawowe zjawiska będące przedmiotem analizy, takie jak topika oraz topos, podstawy kultury literackiej, założenia poetyki kulturowej oraz główne gatunki średniowiecznej literatury japońskiej. Należą do nich opowieści *setsuwa* 説話, szkice eseistyczne *zuihitsu* 随筆, a także rozmaite odmiany gatunkowe literatury popularnej, takie jak bajki i opowieści *otogizōshi* 御伽草子.

Autorka sięga również do kultury dworskiej, która pozostawiła po sobie fundamentalne dziedzictwo literackie w dziedzinie prozy i poezji. Proszę reprezentują tutaj przede wszystkim najważniejsze dzieło także z perspektywy światowej, jakim jest *Opowieść o księciu Genjim* 『源氏物語』 autorstwa damy dworu Murasaki Shikibu 紫式部 oraz liczne zbiory prozatorskie, takie jak eseistyczne szkice prozą *zuihitsu* 随筆, a nawet szczególny rodzaj prozy poetyckiej, reprezentowany przez *Zapiski spod wezgłowia* 『枕草子』 autorstwa damy dworu Sei Shōnagon 清少納言.

Osobną część tego rozdziału autorka rozprawy poświęca translatorycznym aspektom eseistyki i topiki kulinarnej w analizie literaturoznawczej. Wiąże się to przede wszystkim z zasadniczymi barierami przekładu skrajnie relatywistycznych – w tym wypadku – pojęć i terminów z dziedziny japońskiej sztuki kulinarnej, niemal całkowicie nieprzyswojonych w języku polskim. Bariera ta często daje znać o sobie w tekście rozprawy, ale jest to problem nie do uniknięcia. Doktorantka musi jako pierwsza dokonywać własnych interpretacji translatorycznych, całkowicie oryginalnych wyborów i decyzji co do polskojęzycznych ekwiwalentów japońskiej terminologii. Na korzyść Autorki przemawia fakt, że na ogół jej pomysły translatoryczne wydają się przekonujące, co pozytywnie wpływa na lekturę tekstu rozprawy.

Rozdział drugi przedstawia zręby kultury kulinarnej w Japonii na tle społecznym oraz kulturowym japońskiego średniowiecza, przy czym Autorka sięga tu głębiej w przeszłość i odwołuje się do kulinarnych fundamentów kulturowych z epoki Nara 奈良時代, a także epoki

Heian 平安時代. Zarysowuje też wczesne dzieje rodu Shijô, który w dziejach kultury i piśmiennictwa japońskiego położył wielkie zasługi dla utrwalenia i rozwoju japońskiej tradycji kulinarnej. Z jednej strony ród ten pełnił rolę kustosa w odniesieniu do piśmiennictwa kulinarnego, przechowując w swoich archiwach bibliotecznych najstarsze traktaty i zbiory przepisów kulinarnych, z drugiej zaś – przyczyniał się także w sposób praktyczny do rozwoju sztuki kulinarnej, technologii przetwarzania składników czy właściwego przechowywania żywności.

Zasoby te nie ograniczały się do ksiąg kucharskich w naszym rozumieniu, ale prezentowały religijne, etyczne i estetyczne fundamenty sztuki kulinarnej. W ten sposób sztuka ta zyskiwała zupełnie nową rangę podbudowaną światopoglądowo i filozoficznie. Odtąd datuje się też jej upowszechnianie najpierw w kręgu kultury samurajskiej, a dopiero w czasach w pełnej nowoczesności sztuka ta została upowszechniona jako ważny komponent narodowej tradycji kulturowej. Wraz z nadejściem epoki Kamakura 鎌倉時代 i późniejszej epoki Muromachi 室町時代 obserwujemy – jak pisze Autorka – znaczne podwyższenie rangi sztuki kulinarnej, a w kręgach duchowieństwa buddyjskiego skupionego w klasztorach można było zauważyć silne nastawienie edukacyjne i kulturotwórcze nakierowane na masy plebejskie. Łączyło się to z misyjną rolą buddyzmu.

Rozdziały trzeci, czwarty i piąty stanowią merytoryczny trzon rozprawy. Doktorantka przedstawia w nich poszczególne toposy wraz z ich dokumentacją literacką, jak udało jej wyekscerpować z dawnego piśmiennictwa. Badane przez nią teksty mają charakter bardziej lub mniej literacki, ale w tym drugim wypadku istotny komponent japońskiego dziedzictwa kulturowego. Ważną zasługą Doktorantki jest umiejętny dobór wykorzystanych źródeł, ich pieczołowicie dokonany przekład oraz naukowy komentarz. Dzięki temu czytelnik rozprawy zyskuje bezpośredni wgląd w całość badanych zjawisk i może konkluzje i obserwacje Autorki samodzielnie skonfrontować z oryginalnymi przytoczeniami wątków literackich w dawnej japońszczyźnie.

Nie dziwi w tym miejscu staranne wyeksponowanie toposu ryżu. Zboże to jest dla Japończyków nie tylko podstawą pożywienia, ale w tradycji kulturowej nabrało ono szczególnego rodzaju symboliki, uległo nawet bardzo silnej sakralizacji. Ryż uprawiany był od dawien dawna na specjalnym poletku na terenie pałacu cesarskiego i sam władca wykonywał podstawowe czynności, związane z uprawą. Zebrany następnie plon był przeznaczany jako ryż ofiarny i wykorzystywany przy okazji różnych obrządków. Zważywszy na fakt, że cesarz jest najwyższym kapłanem rodzimej religii *shinto* 神道 ryż pochodzący z takiej uprawy ma tym bardziej charakter sakralny.

Autorka rozprawy słusznie zwraca uwagę na ważne zjawisko leksykalne, jakim jest obecność trzech odrębnych leksanów rzeczownikowych, nazywających ryż jako roślinę (czyli *ine* 稲), ryż jako pozyskane w zbiorach po żniwach ziarno (czyli *kome* 米) oraz ryż jako

ugotowany posiłek (czyli bardziej codzienne, potoczne *meshi* 飯 bądź nieco bardziej podniosłe *gohan* 御飯). Wrażenie podniosłości może być w tym wypadku oparte na występowaniu prefiksu honoryfikatywnego *go-* 御-. Zróznicowanie to jest też wyrażone w odmiennym zapisie ideograficznym wymienionych poszczególnych leksemów. Zwraca tu uwagę charakterystyczny fakt, jakim jest brak w języku japońskim leksemu, nazywającego ogólnie ryż w sposób ogólny, bez względu na jego postać materialną.

W rozdziale tym mgr Nawrocka przytacza bogaty repertuar ilustracji literackich toposu ryżu, poczynając od najstarszej kroniki japońskiej, *Kojiki* 『古事記』, czyli *Księgi dawnych wydarzeń* z roku 712 (a nie, jak przez nieostrożność, pisze w tekście rozprawy, z roku 702). We fragmencie tym pojawia się zresztą w przekładzie prof. Wiesława Kotańskiego wątpliwe faktograficznie tłumaczenie japońskiego określenia *awa* 粟 jako *proso*. W języku japońskim proso nosi nazwę *kibi* 黍, podczas gdy *awa* to nazwa zboża, uprawianego w dawnej Azji Wschodniej, która w Polsce nosi nazwę *czumiza* bądź *włośnica*. Na ziemiach polskich zboże to długo nie było znane, zostało przeszczepione bardzo późno. Czumiza należy do najstarszych upraw zbożowych świata, wywodzi się najprawdopodobniej z obszaru współczesnych Indii i odznacza się o wiele niższą wartością odżywczą. Na obszarze Azji Wschodniej było składnikiem pożywienia głównie uboższych warstw społecznych. Niezależnie od nieadekwatności faktograficznej zapewne można byłoby przyjąć domestykację japońskiego *awa* jako proso w funkcji ekwiwalentu poetyckiego. Czumiza nie jest wyrazem dobrze zadomowionym w polszczyźnie, przeciwnie, nazwa ta odbierana bywa jako zdecydowanie obca i w przekładzie literackim może robić wrażenie terminu nazbyt specjalistycznego. W związku z tym, zastąpienie jej wyrazem *proso* daje lepszy efekt, choć nie jest ściśle faktograficznie. W taki sposób zachowujemy się przecież w poetyckich przekładach z japońskiego, tłumacząc np. *ume* 梅 jako śliwę (a nie botanicznie jako *morelę japońską*) czy np. *tanuki* 狸 jako *borsuk* (a nie poprawnie jako *jenot*).

W ten sposób Autorka rozprawy zaprezentowała swój dobrze opanowany warsztat filologiczny, umiejętność przekładu tekstu klasyczno-japońskiego i jego analizy literaturoznawczej. Niecelowe byłoby tutaj wyliczanie wszystkich toposów. Stanowią one dosyć bogaty i niejednorodny gatunkowo zasób. Pamiętać trzeba jednak, że w estetyce japońskiej sztuki kulinarnej wiele z nich reprezentuje charakterystyczne symbole kultury japońskiej, a jednocześnie ujawnia płaszczyznę rytualną tej sztuki.

W opisie tym zatem możemy obserwować, jak sztuka kulinarna wyrastająca przecież z codziennych ludzkich potrzeb, zostaje obudowana różnymi rytuałami, zbiorami norm estetycznych, a także swoim własnym kręgiem wartości. Czynności jedzenia i picia stają się tutaj ceremoniałem nabierającym walorów komunikacyjnych ujawniającym także między ludzkie relacje rangi, hierarchii, a na religijne podłoże buddyjskie zaczyna się nakładać filozofia i kosmogonia taoizmu, a z drugiej hierarchiczność i obyczajowość proweniencji konfucjańskiej. I

właśnie kulturową rekonstrukcję takiego obrazu utrwalonego w piśmiennictwie literackim można uznać za największy wkład badawczy Doktorantki.

W *Rozdziale szóstym* Autorka wprowadza jako rodzaj dodatkowego podsumowania swojej analizy charakterystykę dorobku rodu Shijô w zakresie przechowywania dziedzictwa japońskiej sztuki kulinarnej. W pewnym sensie wspomniana tu wcześniej rola kustosa tego dziedzictwa przybierała niekiedy charakter zmonopolizowany, a ochrona dziedzictwa była pojmowana jako rodzaj pilnie strzeżonego sekretu, niedostępnianego osobom postronnym. Trzeba jednak zaznaczyć, że w Japonii takie utajnianie przechowywanych dawnych tekstów czy też istotnych przekazów dziedzictwa kulturowego miało miejsce w przeszłości i odnosiło się na przykład do dawnych zabytków poezji i prozy znajdujących się w posiadaniu słynnych rodów. Dzisiaj na szczęście skarbcze owe zostały otwarte i są dostępne dla badaczy, podobnie jak spuścizna sztuki kulinarnej przechowana przez ród Shijô.

W rozprawie można zauważyć, że Doktorantka niesłychanie wysoko ocenia zasługi rodu Shijô położone na rzecz ocalenia tego ważnego fragmentu dziedzictwa kultury. Biorąc pod uwagę sam tytuł rozprawy, można odnieść wrażenie, że pierwotny zakres projektu badawczego ograniczał się do dorobku tego właśnie rodu. Na szczęście, poza głównym traktatem *Shijôryû hôchôsho* 『四条流庖丁書』 (dosł. „Zapiski kulinarne rodu Shijô”) w rozprawie znalazły się też liczne przywołania tekstów klasycznej literatury japońskiej, co znacznie wzbogaciło jej materiał analityczny.

Należy podkreślić, że przeprowadzona w rozprawie analiza została oparta w całości na rzetelnym rozpoznaniu źródłowych tekstów japońskich, w tym najczęściej – pod względem językowym – starojapońskich. Wymagało to sporych umiejętności, analizy lingwistycznej oraz – szerzej – filologicznej, i ten własny wkład pracy Doktorantki powinien zostać wysoko oceniony. W analizie ich zawartości jednak można zauważyć pewne niedostatki po stronie refleksji ściśle literaturoznawczej, a miejscami także antropologiczno-kulturowej. Tę stronę stanowczo można byłoby znacznie wzbogacić.

Pojęcie toposu wywodzi się z literatury i nawet jeżeli w badaniach antropologicznych jest przenoszone do sfery kultury, to jednak nadal pozostaje oparte na jakiejś semiotyce przekazu i komunikuje dające się zwerbalizować wartości. Można przy tym odnieść wrażenie, że frazeologia *topos* CZEGO (np. *topos ryżu*) zakłada odejście od materialnego wymiaru danego obiektu czy zjawiska w kierunku jego symboliki kulturowej. Symbolika kulturowa może w tym wypadku przybierać charakter fabularny w utworach bądź we fragmentach literackich, które ją ucieleśniają. Należy więc zwracać szczególną uwagę na tom, aby poszczególne frazeologizmy nazywające toposy mogły skutecznie oddawać to niematerialne i nieobiektywne znaczenie kulturowe.

Jest prawdą, że dawne kompendia sztuki kulinarnej częściej zajmują się opisem technologii kulinarnej, doboru składników, kompozycji potraw oraz sposobu ich podania a także

eksponowania w pomieszczeniach pałacowych czy też domowych. Jednakże, obok tego – i można to wyczytać w wielu miejscach rozprawy – strona technologiczna często ulega przysłonięciu przez stronę estetyczną, co otwiera szerokie pole do interpretacji bogatego podłoża filozoficznego oraz religijnego sztuki kulinarnej. Najwymowniejszym świadectwem niewątpliwych powiązań ze sferą wierzeń religijnych jest rytuał ofiarowywania potraw bóstwom na ołtarzach podczas odprawiania rozmaitych obrządków. Estetyka przygotowania takich potraw i ich kompozycja miały przecież szczególny wymiar duchowy, umożliwiały nawiązanie bezpośredniego kontaktu z ukrytą sferą bóstw i sił nadprzyrodzonych, od których przychylności zależał przecież los domowników bądź gości, urodzaj, zdrowie i w ogóle wszelka pomyślność ludzi.

Obok tego nie można zapominać też i o tym, że budowana przez pokolenia tradycja sztuki kulinarnej stopniowo nabierała wymiaru etycznego. Pieczołowitość wobec nakazów estetycznych, kompozycyjnych, higienicznych, technicznych oraz wierność tradycji stanowiła rodzaj imperatywu, a wszelkie traktaty kulinarne czy księgi stawały się nie tyle zbiorem przepisów czy receptur, co zbiorem nakazów rytualnych. Nakazy te podlegały taoistycznym zasadom równowagi sfery *yīn* 陰 oraz *yáng* 陽 oraz wielu innym normom filozoficzno-religijnym. W ten sposób również w sferze sztuki kulinarnej ukształtował się swoisty kodeks wartości oraz norm. Ranga rodu Shijō daje się z tej perspektywy sprowadzić nie tylko do roli kustosa tradycji, ale też i do roli kustosa estetyki oraz etyki kulinarnej.

Czytając rozprawę mgr Nawrockiej można odnieść nieodparte wrażenie, że banalne i codzienne – zdawałoby się – odżywianie było w istocie obwarowane wieloma nakazami etycznymi, estetycznymi, filozoficznymi, religijnymi, a wreszcie – moralnymi. Topos ryżu odnajduje w tej sytuacji swoją pełną eksplikację antropologiczno-kulturową. Można tym także tłumaczyć rytualne wykorzystywanie niektórych dodatków do potraw, takich jak np. sól. Dałoby się nawet zaryzykować żartobliwą hipotezę o tym, że na średniowiecznej biesiadzie japońskiej, zgodnej z tradycją opisaną w rozprawie mgr Nawrockiej, bardzo trudno byłoby zgrzeszyć obżarstwem czy też chciwością (zwaną po japońsku *yoku* 欲), gdyż wiązałoby się to z koniecznością złamania tylu nakazów i ograniczeń, że ogromnie trudno byłoby się na to zdobyć.

W podsumowaniu niniejszej recenzji chciałbym stwierdzić, iż – niezależnie od zasygnalizowanych w niej niedostatków interpretacyjnych – rozprawa przedstawia znaczną wartość poznawczą, a pod względem tematyki ma charakter zdecydowanie pionierski i nowatorski. Autorka wykorzystwała bogatą literaturę przedmiotu, zreferowała rzetelnie prace, które stanowiły dla niej oparcie metodologiczne i swoją analizę zjawisk przeprowadziła wykorzystawszy te opracowania. Zademonstrowała też swoje biegłe opanowanie języka japońskiego w jego odmianie współczesnej oraz dawnej, poświadczone przez dokonane przez nią przekłady źródeł japońskich.

Z wszystkich wymienionych tutaj powodów stwierdzam, że rozprawa doktorska mgr MONIKI NAWROCKIEJ w pełni odpowiada standardom gatunkowym tego typu opracowań naukowych i może myć podstawą do ubiegania się o uzyskanie stopnia doktora nauk humanistycznych w zakresie literaturoznawstwa japońskiego. Stawiam zatem wniosek o dopuszczenie Autorki rozprawy do dalszych etapów jej przewodu doktorskiego.

Warszawa, dnia 25 października 2024 r.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'R. Hlawa', is positioned to the right of the date.