

dr hab. Senri Sonoyama
Zakład Japonistyki i Sinologii Instytut Orientalistyki
Wydział Filologiczny, Uniwersytet Jagielloński
Division of Arts and Sciences, College of Liberal Arts
International Christian University (Tokio)

Recenzja rozprawy doktorskiej mgr Moniki Nawrockiej
pt. *Toposy kulinarne w średniowiecznej tradycji literackiej Japonii (XIV-XVI w.) na*
przykładzie twórczości eseistycznej rodu Shijō
napisanej pod kierunkiem
dr hab. Iwony Kordzińskiej-Nawrockiej, prof. ucz.

Rozprawa doktorska mgr Moniki Nawrockiej – napisana pod kierunkiem dr hab. Iwony Kordzińskiej-Nawrockiej, prof. ucz. – poświęcona została tematyce kultury kulinarnej i jej obecności w tradycji literackiej japońskiego średniowiecza (1336-1573). W szczególności jej Autorka zajmuje się topiką kulinarną w twórczości eseistycznej rodu Shijō 四条, który należy do głównych rodów japońskich nieprzerwanie po dziś dzień podtrzymujących dziedzictwo sztuki kulinarnej Japonii. Dziedzictwo to nie niekoniecznie musi być ujmowane praktycznie, lecz może obejmować również estetykę codzienności w kulturze japońskiej.

Przedstawiona mi do oceny rozprawa liczy 255 stron, w tym 227 stron tekstu merytorycznego. Składa się ze wstępu, sześciu rozdziałów podzielonych na podrozdziały, zakończenia i bibliografii. Do tekstu Autorka dołączyła ponadto dwa aneksy, które zawierają oryginał manuskryptu, przechowywanego przez ród Shijō, zatytułowany *Shijō Hōchōsho* 『四条庖丁書』, czyli „Zapiski kulinarne rodu Shijō” oraz dokonany przez nią przekład na język polski. Dodanie tego aneksu jest całkowicie uzasadnione, ponieważ Doktorantka zamieściła w nim pełny tekst stanowiący podstawę jej analizy oraz jego pierwszy przekład na język polski.

Należy podkreślić, że temat rozprawy doktorskiej mgr Moniki Nawrockiej jest mało zbadany pod względem naukowym, a Autorka postawiła sobie za cel badawczy „przedstawienie repertuaru topicznego, czyli powtarzających się obrazów bądź motywów powiązanych ze zwyczajami żywieniowymi, pożywieniem i sztuką kulinarną, który pojawia się w literaturze eseistycznej (*zuihitsu* 隨筆), anegdotycznej (*setsuwa* 説話) oraz bajkach (*otogizōshi* 御伽草子) średniowiecznej Japonii (XIV-XVI w.)” (s. 4 rozprawy). W klasycznej literaturze japońskiej, co Autorka słusznie podkreśliła, nie ma zbyt wielu opisów zwyczajów kulinarnych i tematyki związanej z jedzeniem. Wpływ na to miał przede wszystkim buddyzm, który uważał, że łakomstwo, obżarstwo jest elementem pożądania, żądz (*yoku* 欲) i prowadzi do grzechu

chciwości. Doktorantka wybrała zatem temat, nie tylko słabo opracowany pod względem naukowym, ale również wykorzystywany w stosunkowo niewielkim stopniu w tekstach literackich.

W swojej analizie Doktorantka skoncentrowała się wyłącznie na dziełach literackich, nie sięgając do innych tekstów, reprezentujących dawne piśmiennictwo – zwłaszcza z dziedziny historiografii, gdzie tematyka ta również się pojawia – takich, jak „Dokumenty Shōsōin” (*Shōsōin bunsho* 正倉院文書), *Kodeks ery Engi* (*Engishiki* 延喜式) czy „Glosariusz japońskich nazw i ich synonimów” (*Wamyō ruijusho* 和名類聚書). Głównym celem badawczym Doktorantki była bowiem rekonstrukcja obrazu kultury kulinarnej na podstawie repertuaru topicznego, obserwowanego właśnie w średniowiecznych tekstach literackich.

Ujęcie metodologiczne pracy

Główną kategorią interpretacyjną, na której opiera się podejście metodologiczne Doktorantki, jest koncepcja topiki kulinarnej w ujęciu Ernesta Curtiusa rozumiana przez nią jako „stałe lub powtarzające się środki wyrazu” (s. 14-15 rozprawy) pozwalające wyjaśnić stałe sposoby przedstawień różnych pojęć i zjawisk w literaturze. Autorka odnosi się także do definicji badaczy polskich (m. in. Janiny Abramowskiej i Jarosława Eichstaeda), którzy traktują topos nie tylko w znaczeniu retorycznym, ale także kulturowo-literackim. Odniosła się ponadto do definicji rozumienia toposu w języku japońskim. Jako podstawowe cechy toposu Autorka wymieniła jego powtarzalność intertekstualną, wariantowość i tradycyjność odnoszącą się nie tylko do literatury, ale i kultury. Autorka skoncentrowała się na omówieniu repertuaru topicznego o tematyce kulinarnej w tekstach japońskiego średniowiecza, który definiuje dosyć szeroko jako okres od XIV do XVI wieku. Sam termin *średniowiecze* i jego rozumienie nie został przez Doktorantkę precyzyjnie określony, bowiem w japońskiej tradycji literackiej średniowiecze można podzielić na dwa podokresy: od końca XI do XIV wieku okres Kamakura 鎌倉 z siogunatem Minamotów 源, od XIV wieku do XVI okres Muromachi z siogunatem Ashikaga 足利 oraz okres Azuchi-Momoyama 安土桃山.

Struktura pracy i poszczególne tezy badawcze

Konstrukcja pracy jest przejrzysta, a podział na poszczególne części – merytorycznie uzasadniony. Praca zawiera obszerną bibliografię przede wszystkim obejmującą źródła w języku japońskim oraz najważniejsze źródła w języku polskim i angielskim. W pracy pojawiają się liczne odniesienia do różnych teorii literackich i kulturoznawczych, między innymi do rozumienia pojęcia kultura literacka, poetyka kulturowa Stephena Greenblatta czy teorii przekładu.

Korpus źródłowy, na którym opiera się Autorka, składa się z najważniejszych tekstów

literackich należących do gatunków eseistyki (*zuihitsu*), opowieści, przypowieści (*setsuwa monogatari* 説話物語) i bajek (*otogizōshi*).

Autorka odwołała się do takich dzieł, jak „Makura no sōshi” 『枕草子』 („Zapiski spod wezglowia”), *Ujishūi monogatari* 『宇治拾遺物語』 („Opowieści z Uji”), *Tsurezuregusa* 『徒然草』 („Zapiski z wolnych chwil”), wybranych bajek *Otogizōshi* 『御伽草子』 („Bajki japońskie”) i manuskryptu rodu Shijō, który definiuje jako formę pośrednią pomiędzy eseistyką kulinarną a książką kucharską.

We *Wstępie* Autorka przybliżyła cel badawczy i główną metodologię rozprawy. Objęła również pojęcie uczyty i biesiadowania wspólnie z bóstwami (*kyōōshoku* 饗応食), koncepcję ofiarowywania jedzenia bóstwom jako akt modlitwy wyrażający prośbę o dobre zbiory, będącą również częścią rytuału *hōchōshiki* 庖丁式 („rytuał noża połączony z intencją modlitewnego zawracania się do bóstw”), praktykowany w tradycji rodu Shijō.

Rozdział pierwszy, zatytułowany *Toposy kulinarne w japońskiej prozie klasycznej – wstęp metodologiczny*, został poświęcony szczegółowemu przedstawieniu najważniejszych założeń metodologicznych oraz definicji kluczowych pojęć dla opisu, takich jak *repertuar topiczny*, *topika* czy *topos*, odwołując się do etymologii słowa *topoi* i rozumienia toposu literackiego. Autorka wyjaśniła również terminy *kultura literacka* i *poetyka kulturowa*, którymi posługuje się w pracy, traktując teksty literackie szeroko jako obiekty należące do sfery kultury.

W rozdziale drugim *Kultura kulinarna a uwarunkowania społeczno-kulturowe japońskiego średniowiecza* Autorka zawarła krótkie podsumowanie historii kultury kulinarnej w Japonii opierając się na wybranych tekstach literackich. Opisuje wcześniejsze okresy Nara 奈良 (710-784) i Heian 平安 (794-1185) oraz omawia pojawienie się sztuki kulinarnej jako formy uprawiania „drogi” (jap. *dō* 道), podobnie jak ma to miejsce w innych tradycyjnych sztukach japońskich, takich jak np. droga poezji (*kadō* 歌道), droga herbaty (*sadō* 茶道) czy droga kadzidła (*kōdō* 香道). Szkoła rodu Shijō jest tutaj tylko wspomniana, ponieważ Autorka poświęciła jej ostatni, szósty rozdział.

Rozdziały od trzeciego do szóstego przybliżają topikę kulinarną wydzieloną ze względu na najważniejsze produkty kuchni japońskiej. W rozdziale trzecim *Repertuar topiczny ino i kome*, przedstawiono toposy powiązane z ryżem, a więc *kayu* 粥 (kleik ryżowy spożywany podczas świąt Nowego Roku), odświętne ciastka *mochi* 餅 oraz sake 酒, czyli ryżowy alkohol. Autorka omówiła szczegółowo, w jaki sposób ryż stał się głównym pożywieniem w Japonii oraz jakie znaczenie kulturowe niesie ze sobą.

W rozdziale czwartym *Repertuar topiczny uo* głównym tematem analizy były ryby, a

mianowicie: karaś, karp, leszcz morski, ryba *katsuo* 鰹 – bonito, łosoś i makrela oraz metaforyczne znaczenia z nimi związane. Podobną hierarchię najważniejszych ryb w kulturze kulinarnej Japonii można odnaleźć również w rytuale *hōchōshiki* rodu Shijō. Autorka odniosła się do 118 eseju *Tsurezuregusa* („Zapiski z wolnych chwil”), w którym jej autor Kenkō Hōshi 兼好法師 zalicza karpia do ryb godnych podawania na stole cesarskim.

W rozdziale piątym *Repertuar topikzny umisachi i yamasachi* Autorka zajęła się owocami morza i produktami morskimi *umisachi* 海幸 oraz produktami pochodzącymi z gór i pól *yamasachi* 山幸, takimi jak: sól, siedem młodych ziół *nanagusa* 七草, nowalijki *haruna* 春菜, mandarynki *tachibana* 橘 i cytryna *kōji* 柑子 podkreślając, że każdy z tych produktów funkcjonował w literaturze jako symbol zdrowia, długowieczności i szczęścia.

Rozdział szósty *Eseistyka kulinarna na przykładzie dorobku rodu Shijō* Autorka w całości poświęciła przedstawieniu historii powstania rodu Shijō – jednego z najstarszych i najważniejszych rodów-kustoszy sztuki kulinarnej oraz tekstowi *Shijō hōchōsho*, który można zaliczyć do gatunku eseistyki kulinarnej. Ważną częścią tego rozdziału jest jego szczegółowa analiza pod kątem prezentowanych w nim toposów kulinarnych, takich jak: różne gatunki ryb i owoców morza *umisachi*.

W *Podsumowaniu* Autorka stwierdziła, że metodologia poetyki kulturowej Greenblatta w powiązaniu z topiką kulinarną poszczególnych produktów pozwoliły odtworzyć kulturowy i literacki obraz japońskiej kultury kulinarnej, ponieważ dzieła literackie stanowią nieodłączną część systemu kulturowego, społecznego i ekonomicznego epoki, z której pochodzą. Podkreśliła ponadto, że tekst *Shijōryū hōchōsho* 四条流包丁書, zarówno pod względem formy, jak i tematyki nawiązuje do esejów *zuihitsu* oraz literatury pamiętnikarskiej *nikki* 日記, a sama sztuka *hōchōshiki* praktykowana do dziś, jest sposobem przekazywania następnym pokoleniom i jednocześnie przechowywania starożytnych metod gotowania i celebrowania rytuałów kulinarnych.

W *Aneksie I* Autorka zamieściła oryginalny tekst *Shijōryū hōchōsho* („Shijō School Knife-wielding Book”) wraz z transkrypcją i przekładem na język polski. Z kolei *Aneks II* zawiera ilustracje fotograficzne z ceremonii *hōchōshiki* z udziałem Autorki. Warto podkreślić, że jest to cenne źródło informacji, pozwalające obserwować tę ceremonię o wiele dokładniej, gdyż zazwyczaj odprawiana jest ona w świątyniach shintoistycznych i nie każdy ma do niej dostęp.

W Japonii wiedza na temat stylów gotowania, technik kulinarnych oraz estetycznej kompozycji potraw sięga epoki Nara i ma korzenie w wierzeniach shintoistycznych a także tradycji dworskiej. Pożywienie – zwłaszcza sól, ryż, ryby i sake – było ważnym składnikiem rytuału ofiarnego (*naorai* 直会), czyli ceremonii składania darów w postaci ofiarnego jedzenia na urządzanych w tym celu

ołtarzach. Same rytuały biesiadowania zostały początkowo zaadaptowane z Chin, ale kiedy stosunki dyplomatyczne z tym państwem zostały zerwane, rozwinął się tzw. styl *kokufū* 国風, czyli narodowy styl japoński.

Księga *Shijōryū hōchōshiki* rodu Shijō powstała w okresie Muromachi 室町(1336-1573), a sam ród wywodzący się z arystokracji dworskiej stworzył podwaliny sztuki kulinarnej w reakcji na zmiany stylu życia i sposobu serwowania posiłków na dworze cesarskim w epoce Nara (710-794). Autorka rozprawy, która sama jest adeptką szkoły sztuki kulinarnej rodu Shijō, zainspirowała się ceremonią *hōchōshiki* oraz głównym dziełem *Shijōryū hōchōsho* i podjęła tematykę topiki kulinarnej, związanej z takimi produktami, jak ryż, ryby, owoce morza i żywność pochodząca z gór, również w dziełach literackich. Umożliwiło jej to zdobycie wiedzy z tego zakresu bezpośrednio u samego źródła, a jednocześnie otworzyło drogę do pogłębionego zrozumienia znaczenia i symboliki poszczególnych komponentów bogatego ceremoniału i estetycznych zasad komponowania potraw. Ponadto dokonała udanego przekładu na język polski zapisanego w klasycznej japońszczyźnie tekstu traktatu kulinarnego rodu Shijō, co z pewnością przyczyni się do przybliżenia Czytelnikom polskim samej szkoły i jej metod. Wiele produktów i sposób ich wykorzystania jest nieznanymi w Polsce i przełożenie ich na język polski musiało być bardzo trudne. Autorce udało jej się jednak przekazać ten tekst w przystępny sposób.

Procedury kulinarne zmieniają się wraz ze zmianami stylu życia, a obecny rytuał *hōchōshiki* jest próbą połączenia pragnienia otwarcia się na nowe produkty i techniki przy jednoczesnym zachowaniu tradycji. Widać to wyraźnie na zdjęciach zamieszczonych w *Aneksie II* odnoszących się do kompozycji ryb w potrawie, składanej w ofierze bóstwom w intencji nowej ery Reiwa 令和 czy też w intencji pomyślnego przebiegu letnich Igrzysk Olimpijskich w Tokio. W tym sensie praca doktorska mgr Moniki Nawrockiej stanowi ważne źródło i jest zarazem pierwszą rozprawą na temat rodu Shijō i jego dokonań. Wpisuje się tym samym w tematykę niematerialnego dziedzictwa kulturowego.

Strona formalna rozprawy

Rozprawa mgr Moniki Nawrockiej jeśli chodzi o jej strukturę, metodologię, wykorzystanie najważniejszych źródeł jest całkowicie poprawnym utworem naukowym. Pozostały jednak drobne uchybienia. Przede wszystkim jeśli chodzi o dzieło *Hōjōki* 『方丈記』 („Zapiski z szałasów”) Kamo Chōmeia 鴨長明, które Autorka zaliczyła do gatunku *zuihitsu* – eseistyki literackiej (str. 29 rozprawy) to wymaga to ponownego rozważenia. W najnowszych badaniach dotyczących tego dzieła uznaje się, że *Hōjōki* nie jest przykładem eseistyki. W przeszłości zaliczano je do trzech wielkich *zuihitsu* (obok *Makura no sōshi* i *Tsurezuregusa*), ale

samo słowo esej wywodzi się z języka francuskiego i nie w pełni odpowiada znaczeniu rzeczownika *zuihitsu* 随筆 w języku japońskim. Sposób postrzegania gatunków literackich zmienia się i należałoby ponownie rozważyć tę kwestię w przyszłości.

Z kolei na stronach 176 i 177 autorka napisała, że istnieje fragmentaryczny przekład tekstu *Shijōryū hōchōsho* na język angielski, ale nie znalazł się on ani w bibliografii, ani w przypisach. Należałoby uzupełnić tę informację. Autorka jest pierwszą tłumaczką tekstu na język polski, ale należy również zwrócić uwagę na fakt, że nie ma pełnego przekładu na język angielski.

Warto również uzupełnić bibliografię o artykuł Toshiaki Inaby 稲葉敏明 *Hōchōshiki ga tsukurareta riyū* 庖丁式が作られた理由 („Powód, dla którego stworzono rytuał *Hōchōshiki*”, *Bunsei Kiyō* 文星紀要, 2007). Uważam, że przedmiotem przyszłych badań, powinny być inne tradycyjne szkoły sztuki kulinarnej, jak na przykład *Ikamaryū* 生間流 i tekst *Shikihō hisho* 式法秘書 („Sekretne zapiski na temat stylu krojenia”).

Jedną z kwestii budzących zastrzeżenia jest sposób potraktowania dzieł literackich wyłącznie jako ilustracji do odtworzenia znaczenia toposów kulinarnych, przez co stanowią one przede wszystkim materiał leksykalny. Rozumiem, że głównym celem opisu w niniejszej rozprawie jest topika kulinarna, ale warto było dodać szerszy kontekst kulturowy do omawianych dzieł literackich i nie ograniczać się jedynie do omówienia topiki ryżu czy ryb. Dobrze by było przetłumaczyć większe fragmenty omawianych dzieł na język polski oraz położyć większy nacisk na bardziej szczegółową ich analizę.

Wnioski

W mojej opinii rozprawa doktorska mgr Moniki Nawrockiej wyróżnia się pozytywnie jako oryginalny projekt badawczy. Chciałabym dodać, że – niezależnie od swojego opracowania naukowego – Autorka postarała się zaprezentować na Uniwersytecie Warszawskim sam rytuał noża *hōchōshiki* w stylu *Shijō-ryū* 四条流 w wykonaniu zaproszonych specjalnie w tym celu mistrzów tej sztuki z Japonii. Ceremonia ta odbyła się 4 listopada 2019 r. W ten sposób osoby zainteresowane kulturą japońską miały możliwość bezpośredniego obejrzenia tego interesującego fragmentu japońskiej tradycji kulturalnej. Doktorantka potrafiła umiejętnie połączyć teoretyczny opis zjawiska kulturowego z jego pokazem, który może zostać potraktowany jako rodzaj ekspozycji artystycznej. Dla jej rozprawy pełniło to jednocześnie rolę pouczającego ćwiczenia praktycznego.

Chciałabym podkreślić, że ogólny poziom merytoryczny rozprawy mgr Moniki Nawrockiej odpowiada wymogom stawianym tego typu pracom naukowym, a jej Autorka

wykazała wystarczające umiejętności, aby uzyskać stopień doktora.

Osobiście jestem przekonana, że Autorka będzie mogła wykorzystać swoją wiedzę naukową na temat kulinarnej sztuki japońskiej – która stanowi jeden z ważnych aspektów kultury życia codziennego w Japonii – do promowania jej nie tylko w Polsce, ale także w Japonii.

Biorąc pod uwagę wnioski i opinie przedstawione przeze mnie w poszczególnych częściach recenzji mogę stwierdzić, że rozprawa przygotowana przez mgr Monikę Nawrocką, zatytułowana *Toposy kulinarne w średniowiecznej tradycji literackiej Japonii (XIV-XVI w.) na przykładzie twórczości eseistycznej rodu Shijō* spełnia wymogi określone w ustawie o stopniach naukowych i tytule naukowym i może stanowić podstawę do ubiegania się o nadanie stopnia naukowego doktora nauk humanistycznych w dyscyplinie literaturoznawstwo. Wnoszę zatem o jej dopuszczenie jej Autorki do publicznej obrony.

23 października 2024 r. Senri Sonoyama 園山千里

Senri Sonoyama