

Święto *rāmen*, czyli wielozmystowa uczta Jūzō Itamiego

KRZYSZTOF LOSKA

Przyrządzanie i spożywanie posiłków ma wymiar nie tylko pragmatyczny, ale i symboliczny. Tradycje kulinarne stanowią jeden z wyznaczników tożsamości narodowej – o czym pisał niegdyś Tim Edensor¹ – pozwalają bowiem wspólnocie na odróżnienie się od innych, podkreślenie wyjątkowości własnej kultury oraz zbudowanie więzi społecznych. Często okazuje się jednak, że potrawy powszechnie uznawane za znaki rozpoznawcze rodzimej kuchni są obcego pochodzenia, że zostały niegdyś sprowadzone z zagranicy, przyswojone i przystosowane do nowych warunków. Podobnie jest z wieloma innymi przejawami kultury narodowej, która tylko z pozoru jest spójna, jednolita i autonomiczna, podczas gdy w istocie swej zachowuje żywotność dzięki przenikaniu się rozmaitych składników, krzyżowaniu się różnorodnych wpływów, które świadczą o jej hybrydycznym, a nie organicznym charakterze, zachęcając tym samym badacza do przyjęcia perspektywy transkulturowej².

W zachodnich wyobrażeniach kuchnia japońska uchodzi za przykład całkowicie niepowtarzalnej, będącej przez to odzwierciedleniem Kraju Kwitnącej Wiśni oraz odbiciem charakteru jego mieszkańców. Wnikliwe spojrzenie na tamtejszą sztukę kulinarną pozwala podważyć ten obiegowy pogląd i pozbawić nas złudzeń co do homogeniczności kultury narodowej. Zamierzam skupić się na jednym tylko przykładzie, który w sposób wieloaspektowy dokonuje demontażu mitu o wyjątkowości japońskiej tradycji, a w dodatku czyni to w sposób szczególny, bo czerpiąc inspiracje z różnych źródeł, zarówno rodzimych, jak i obcych.

Film Jūzō Itamiego (1933-1997) – popularnego aktora i znakomitego reżysera³ – o enigmatycznym tytule *Tanpopo* (1985), czyli „dmuchawiec” (właśc. mniszek pospolity), jest krytycznym obrazem Japonii w okresie wzrostu gospodarczego, a zarazem wnikliwą satyrą na rozmaite przejawy życia społecznego, przede wszystkim zaś na ogólną tendencję do eksponowania tożsamości narodowej we wszystkich jej możliwych przejawach. Itami jako reżyser debiutował znakomicie przyjętą komedią *Pogrzeb* (*Osōshiki*, 1984), uznaną za najlepszy film roku przez krytyków z czasopisma „Kinema junpō”. W prześmiewczy sposób pokazał w nim stosunek Japończyków do tradycyjnych rytuałów żałobnych, ich fascynację nowymi technologiami oraz hołdowanie zmysłowemu rozkoszom.

Połowa lat 80., czyli okres rządów premiera Yasuhiro Nakasone, to nie tylko czas triumfu ideologii konsumpcyjnej, ale również powrotu do źródeł „japońskości” – *nihonjinron* – narzucania swoistej formy nacjonalizmu, znanej już w pierw-

szej połowie ubiegłego stulecia. Przyjęcie takiego modelu myślenia wyrastało z przekonania o wyjątkowości kultury, języka, a nawet więzi społecznych. Jednym ze sposobów definiowania tożsamości zbiorowej stały się potrawy narodowe (*kokuminshoku*), które w powszechnym odczuciu kojarzono z tym, co japońskie, jak sushi, tempura czy *rāmen*. Nie ma w tym nic zaskakującego, ponieważ od stuleci *przygotowywanie i spożywanie jedzenia było (...) traktowane jako jeden ze składników życia kulturalnego*⁴. Można mówić nawet o specyficznej „kulturze jedzenia” (*shokubunka*) ze względu na estetyczny wymiar posiłków, w których liczy się nie tylko ich smak, ale również wygląd, zapach, faktura, a wreszcie symboliczne znaczenie.

Wybierając jedzenie jako temat swojego filmu, Jūzō Itami postanowił zmierzyć się z kultem „japońskości”, obnażyć iluzję homogenicznej kultury przez zwrócenie uwagi na elementy, które nie pasują do tego uproszczonego i jednowymiarowego wizerunku Japonii. Chodziło o pokazanie, że każdy posiłek – podobnie jak naród – jest złożony ze składników różnego pochodzenia, że nie ma całości bez poszczególnych części. Zgodnie z wizją przyspieszonego rozwoju społecznego, lansowaną przez premiera Yasuhiro Nakasone, to konsumpcja – jako jeden z kluczowych czynników – miała budować jedność wspólnoty. Ale co zrobić w sytuacji, gdy nie opiera się ona na tożsamości, ale na różnicy, jak przekonuje reżyser?

W *Tanpopo* Jūzō Itami zmierza do podważenia ujednoczającego modelu. W zamian proponuje decentralizację oraz dowartościowanie fragmentów przez ekspozowanie tego, co na obrzeżach, co nie mieści się w głównym nurcie. Jednym z narzędzi do osiągnięcia tego celu jest strategia narracyjna polegająca na rozbiciu linearnego opowiadania i uprzywilejowaniu wątków pobocznych, czemu nieco więcej uwagi poświęcę w końcowych fragmentach niniejszego tekstu. Innym sposobem dekonstrukcji pojęcia spójności jest odwołanie się do parodii i pastiszu, wykorzystanie różnych konwencji gatunkowych – począwszy od komedii, przez western i melodramat, po kino erotyczne i gangsterskie – w celu pokazania transkulturowego charakteru kuchni japońskiej.

Opowieść o poszukiwaniu przepisu na idealny rosół z makaronem, czyli japoński *rāmen*, opiera się na nawiązaniach do klasycznych westernów, chociażby ze względu na postać głównego bohatera, Gorō (Tsutomu Yamazaki) – przybysza znikąd, kierowcy ciężarówki rozwożącego mleko, który nie rozstaje się z kowbojskim kapeluszem nawet w kąpiel. Do poetyki gatunku pasuje również tytułowa bohaterka (Nobuko Miyamoto), właścicielka zapuszczonej jadłodajni przejętej po zmarłym mężu⁵. Bar prowadzony przez Tanpopo przypomina saloon, w którym stołują się lokalni zawiadyacy, skupieni wokół niejakiego Pisukena (Rikiya Yasuoka), właściciela małej firmy budowlanej. Pojawienie się nieznajomego, człowieka opanowanego i pewnego siebie (jak rewolwerowcy z Dzikiego Zachodu), prowadzi do konfliktu ze stałymi bywalcami.

Wydarzenia fabularne są poprzedzone podwójnym prologiem zapowiadającym główne tematy oraz wskazującym na związek sztuki kulinarnej i filmowej. Dwupółminutowa sekwencja inicjalna rozgrywa się w salce kinowej, do której wchodzi gangster (Kōji Yakusho) w białym garniturze w towarzystwie pięknej kobiety (Fukumi Kuroda), pouczając widzów – zarówno tych w świecie przedstawionym, jak i rzeczywistych – w kwestii właściwego zachowania podczas seansu. Drugi prolog dotyczy wymiaru estetycznego spożywanych posiłków. Starszy mężczyzna udziela

młodsze wskazówek pozwalających na smakowanie potraw: *najpierw należy przyjrzeć się całości, docenić ogólny kształt, potem delektować się zapachem*. W ten sposób reżyser zapowiada, że ucztowanie jest wielozmysłowym doznaniem, nie sprowadza się wyłącznie do aspektu związanego z jedzeniem, ale oznacza czynność o charakterze rytualnym, wymagającą szczególnych kompetencji.

Dygresyjna i wielowątkowa struktura filmu jest podporządkowana jednemu tematowi, mianowicie sposobom przyrządzania i spożywania mniej lub bardziej wy rafinowanych posiłków oraz ich związkom z innymi przyjemnościami cielesnymi, zwłaszcza o charakterze erotycznym⁶. Przekonują o tym epizody z udziałem wspomnianego gangstera i jego kochanki, którzy oddają się perwersyjnej grze polegającej na wykorzystaniu różnych dań dla osiągnięcia zaspokojenia. Reżyser w taki sposób pokazuje kolejne potrawy – szczególnie owoce morza (np. ostrygi) – by wydobyć ich erotyczny potencjał za sprawą wizualnego podobieństwa do narządów płciowych.

Można zauważyć, że w zasadzie wszystkie relacje interpersonalne w filmie Itamiego są wyrażane za pomocą metafor kulinarnych. Scenom o jednoznacznej wymowie seksualnej zawsze towarzyszą potrawy podkreślające, że ucztowanie ma charakter wielozmysłowy. Podawane z ust do ust surowe żółtko doprowadza do ekstazy mężczyznę i jego partnerkę, podobnie jak „tańcząca krewetka” (*ebi-odori*) umieszczona przez niego na nagim brzuchu kobiety. Nie mniej perwersyjny charakter cechuje sekwencję na plaży, kiedy gangster spotyka młodzieńką poławiaczkę małży. Dziewczyna (Yoriko Dōguchi) proponuje mu świeżo złowioną ostrygę, otwiera muszlę i podaje mięczaka, który przypomina kształtem żeńskie narządy płciowe. Można się zgodzić z interpretacją Zviki Serper, która widzi w tej scenie gest ofiarowania własnego ciała, a nawet dziewictwa (m.in. ze względu na kilka kropel krwi na ustach mężczyzny, co zostało spowodowane drobnym skaleczeniem)⁷.

Należy zaznaczyć, że na obszarze doznań seksualno-kulinarnych Eros łączy się z Tanatosem. Nie tylko dlatego, że w finale filmu gangster umiera (choć nie z rozkoszy) i w ostatnich słowach żałuje wyłącznie tego, że nie spróbował wymyślonego przez siebie dania, ale również z tego powodu, że spożywanie niektórych posiłków bezpośrednio zagraża życiu. Nie chodzi przy tym o osławioną, lecz rzadko podawaną rybę *fugu*, której wątroba zawiera silnie trujące substancje, ale o codzienne przysmaki. Wystarczy zwrócić uwagę na scenę rozgrywającą się w restauracji, w której starszy mężczyzna (Hideji Ōtaki), ubrany w tradycyjny płaszcz *haori*, krztusi się, jedząc słodką zupę z czerwonej fasolki (*azuki*). Można wysunąć tezę, że produkty kuchni japońskiej są zabójcze zarówno dla ludzi, jak i zwierząt, które w sposób bezwzględny zabija się (epizod z krojonym na żywo żółwiem), by przyrządzić z nich ulubione danie.

Pomimo że akcja rozgrywa się równolegle w wielu miejscach, to wszystkie wątki łączą się z przygotowaniem lub spożywaniem posiłków. Nowe motywy – często drugoplanowe – pojawiają się ze względu na ich związek z wybranymi potrawami. Obecność wielu krótkich scen jest uzasadniona nie tyle znaczeniem fabularnym i określonym miejscem w łańcuchu przyczynowo-skutkowym, ile przez związek z jedzeniem jako kluczową ludzką aktywnością, zazwyczaj nacechowaną zmysłowo. Można wspomnieć o scenie z udziałem starszej kobiety (Sen Hara), która w sklepie spożywczym dotyka różnych produktów, ugniata je, ścisną i próbuje nadać im erotyczny kształt, lub o wątku mężczyzny cierpiącego na ból zębów (Toshiya Fujita), który marzy o pierożkach.

Przekonujemy się, że film nie tylko uwodzi, ale i zwodzi widza, reżyser wprowadza bowiem kolejne postacie, a następnie zapomina o nich. Taka strategia naracyjna dominuje od pierwszej do ostatniej sceny. W każdej występują również nowe potrawy – doliczono się ich bodaj czterdziestu⁸ – są to zarówno wyszukane posiłki z kuchni francuskiej, jak i proste przekąski, których ucieleśnieniem jest *rāmen*. Poszczególne dania pełnią znaczącą rolę, określają charakter postaci, a nie tylko służą zaspokojeniu głodu. *Gangstera cechuje ekstrawagancja, widza siedzącego w sali kinowej – banalność, gdyż wystarczy mu paczka chipsów, głównego bohatera wyróżnia prawość, która przejawia się w pragnieniu miski japońskiego makaronu. Żywność ma tu niemal wymiar moralny, ponieważ dzieli konsumentów na różne warstwy społeczne*⁹.

Dokonując dekonstrukcji popularnych wyobrażeń na temat Japończyków, reżyser przekonuje, że największą wiedzę na temat tajników kuchni mają... lokalni żebracy i bezdomni, którzy bezbłędnie potrafią ocenić smak dania na podstawie resztek z restauracji, określić stopień świeżości poszczególnych składników, wskazać rocznik wina i delektować się jego bukietem. To wśród nich znajduje się „wielki mistrz” *rāmen* (Ryūtarō Ōtomo), dzięki pomocy którego Tanpopo osiągnie swój cel, czyli opracuje oryginalny przepis na rosół z makaronem. Mają oni rozliczne talenty, nie tylko kulinarne, ale również wokalne, o czym przekonują wszystkich podczas pożegnania swojego „duchowego przywódcy”, gdy intonują pieśń na jego cześć.

Sceny z ich udziałem potwierdzają sugestię reżysera, że zmysł smaku nie jest wcale przynależny klasom wyższym, których przedstawiciele są pozbawieni wystarczających kompetencji potrzebnych do tego, by dostrzec prawdziwe piękno. W sposób prześmiewczy zostało to pokazane w epizodzie z udziałem biznesmenów, którzy nie mają pojęcia o daniach z kuchni francuskiej, nie znają języków obcych i nie potrafią nawet przeczytać menu. Zgodnie z zasadą mimikry, nakazującej upodobnienie się do otoczenia, prawie wszyscy uczestnicy spotkania zamawiają tę samą potrawę – *sole meunière* i rosół *consommé* – tylko najmłodszy z nich (Kensō Katō), traktowany z lekceważeniem przez pozostałych, wybiera zestaw wyrafinowanych dań (*quenelle au boudin* z sosem kawiorowym, duszone ślimaki w cieście, sałatkę z jabłek i orzechów włoskich), zawstydzając w ten sposób przełożonych. Scena ta posłużyła reżyserowi do parodystycznego sportretowania coraz liczniejszej grupy ludzi, których w Japonii określa się mianem *gurume* – słowem zapożyczonym z języka francuskiego (*gourmet*), a oznaczającym smakosza, czyli kogoś, kto nie tylko zna się na jedzeniu i potrafi rozmawiać o jego walorach, ale rozumie również jego istotę (*honne*) oraz docenia znaczenie kultury żywieniowej¹⁰.

Najczęściej występującą w filmie Itamiego potrawą jest oczywiście makaron (*men*), który pojawia się w jedenastu scenach – zazwyczaj jest to *rāmen*, choć w jednej z kluczowych scen rozgrywających się w „europejskiej” restauracji je się spaghetti. Można się zastanawiać, dlaczego właśnie *rāmen* wybrano na potrawę narodową (*kokuminshoku*), bo przecież w powszechnym odczuciu to raczej ryż lub sushi bardziej są kojarzone z japońskością. W dodatku należy zaznaczyć, że w Japonii rozpropagowali go Chińczycy dopiero w drugiej połowie XIX w. pod nazwą *lā mien* (wcześniej spożywano inne jego odmiany). Rodzimy makaron określa się słowem *udon* i wytwarza się go z mąki pszennej, krojąc rozwałkowane ciasto na szerokie pasy, podczas gdy chińskie gatunki, czyli *soba* i *rāmen*, są wytwarzane z mąki gryczanej.

Dwie ostatnie odmiany są ze sobą spokrewnione, choć różnią się sposobem przyrządzania: pierwsza potrawa jest podawana w wywarze (*shiru*) opartym na tradycyjnym japońskim *dashi* (podstawą jest ryba bonito z dodatkiem wodorostów), druga w rosole bazującym na mięsnych składnikach (np. głowa świni, kość wieprzowa). Do ciasta, z którego wyrabia się makaron *rāmen*, dodaje się jajka, a kluczowym elementem jest specjalny rodzaj wody (*kansui*) zawierającej potas, sód i kwas fosforowy¹¹. Makarony chińskiego pochodzenia podaje się w bulionie z mięsnymi dodatkami – mogą to być kotleciki wieprzowe (*tonkatsu rāmen*) lub kawałki kurczaka (*chikin rāmen*). To wszystko uzupełnia się na przykład glonami (*nori*), sosem sojowym (*shōyu rāmen*), ciasteczkami ryżowymi (*mochi*) lub serkiem *tōfu* wytwarzanym z mleka sojowego.

Bary specjalizujące się w makaronach różnią się od siebie wyglądem wnętrza i fasadą: *sobaya* mają tradycyjny wystrój japoński – przed wejściem do lokalu zawieszane są białe lub niebieskie chorągiewki (*noren*), a makaron podaje się w glinianych naczyniach (zazwyczaj w kolorze czarnym lub brązowym), podczas gdy w *rāmenya* rosół spożywa się w porcelanowych miseczkach z motywami kwiatowymi, a przed wejściem powiewają białe chorągiewki z czerwonymi znakami. W dawnych czasach makaron sprzedawano ze straganów na kółkach (*yatai*), które ustawiano na ulicach w godzinach wieczornych, by robotnicy i urzędnicy biurowi niższego szczebla (*sararīman*) mogli zjeść ciepły posiłek po pracy. *Soba* i *rāmen* to potrawy tanie, przeznaczone do szybkiego spożycia, związane z procesem urbanizacji i industrializacji Japonii na przełomie XIX i XX w., dlatego jadłodajnie podające makaron otwierano w dzielnicach proletariackich (np. *shitamachi* w Tokio) i początkowo zatrudniano w nich chińskich kucharzy¹².

W filmach japońskich makaron pojawił się bardzo wcześniej jako symbol zmieniających się czasów i postępującej modernizacji kraju. Wystarczy wspomnieć o twórczości Yasujirō Ozu (1903-1963), najwybitniejszego przedstawiciela gatunku *shomingeki* (dramatów z życia prostych ludzi), w którego dziełach potrawa ta występuje niejednokrotnie. Ryōsuke, tytułowy bohater *Jedynego syna* (*Hitori musuko*, 1936), zaprasza ukochaną matkę, która po raz pierwszy przyjechała do stolicy, na nieznaną jej chińskie danie, czyli makaron kupiony na ulicznym straganie. W *Smaku zielonej herbaty z ryżem* (*Ochazuke no aji*, 1952), swym pierwszym filmie po zakończeniu okupacji amerykańskiej, Ozu wprowadza krótką, lecz znaczącą scenkę między dwojgiem młodych ludzi, Setsuko (Keiko Tsujima) i Noboru (Kōji Tsuruta), którzy rozmawiają o smacznym i pożywnym daniu, jakim jest *rāmen*¹³. Wreszcie w *Jesiennym popołudniu* (*Sanma no aji*, 1962), ostatnim swoim dziele, Ozu wprowadza wątek emerytowanego profesora szkoły średniej (Eijirō Tōno), który wraz z córką prowadzi mały sklepik z makaronem, próbując na starość związać koniec z końcem. We wszystkich tych filmach *rāmen* jest kojarzony z ubóstwem, prostym i tanim jedzeniem dla studentów, robotników lub nisko opłacanych pracowników biurowych.

Prawdziwy rozkwit popularności *rāmen* nastąpił dopiero w latach 70. i 80. ubiegłego wieku, co potwierdziły liczne artykuły prasowe, publikacje książkowe, programy telewizyjne i komiksy. W 1982 r. ukazał się bestseller *Rāmen daisuki!!* (*Uwielbiam rāmen!*) pod redakcją Sadao Shōjiego, pięć lat później *Nippon rāmen monogatari* (*Dzieje japońskiego rāmen*) Keiko Kosuge, pierwsza monografia historyczna. W tym samym czasie rozpoczął się również proces gloryfikowania tego

dania i wykorzystywania jako składnika ideologii *nihonjinron*. Toyoo Tamamura pisał, że gdy słyszy opinie ludzi mówiących, że *rāmen jest najwspanialszym wynalazkiem naszego narodu, że to najlepsze jedzenie na świecie, że Japończycy są wyjątkowi, to widzi w tym przykład niczym nieuzasadnionego nacjonalizmu*¹⁴. Niewątpliwie bary serwujące makaron zaczęły pełnić podobną rolę, co amerykański McDonald's, szybko zyskały też popularność w krajach zachodnich, o czym świadczy chociażby film Roberta Allana Ackermana *The Ramen Girl* (2008), o młodej Amerykance, która pragnie nauczyć się gotować tytułową potrawę.

Wspominałem już wcześniej, że film Itamiego nie jest poświęcony wyłącznie makaronowi, lecz można go uznać za swoisty przewodnik po kuchni japońskiej. Należy jednak przypomnieć, że popularne tam potrawy mają nierzadko zagraniczne pochodzenie, co wskazuje na heterogeniczny charakter kultury. Do wyjątków należą dwie sceny – wyróżnione przez Michaela Ashkenaziego – w których bohaterowie spożywają tradycyjny japoński posiłek¹⁵. W pierwszej tytułowa bohaterka podaje swoim nowym pomocnikom śniadanie złożone z ryżu, wodorostów i ubitego jajka w sfermentowanej fasolce *natto*, w drugiej scenie, rozgrywanej się w restauracji, zamożny mężczyzna w podeszłym wieku zamawia makaron ze smażonymi w głębokim oleju krewetkami oraz *oshiruko* – gęstą zupę z fasolki *azuki* z ciasteczkami ryżowymi (*mochi*) w kształcie kulek.

W pozostałych trzydziestu „scenach kulinarnych” przeważają potrawy pochodzenia chińskiego i koreańskiego, choć pojawia się również włoskie spaghetti czy portugalska tempura. Większość tych scen ma charakter krótkich wstawek, często niezwiązanych z główną linią fabularną, jak epizod z oszustem i złodziejem podającym się za profesora tokijskiego uniwersytetu, który przed aresztowaniem spożywa kaczkę po pekińsku, czy wątek chorej żony poświęcającej ostatnią chwilę życia na ugotowanie dla męża i dzieci ryżu z warzywami (*chahan*).

Wielość różnorodnych potraw znajduje swój odpowiednik w strukturze narracyjnej filmu, która jest wielowątkowa i pozbawiona uporządkowania przyczynowo-skutkowego. Z pozoru sprawia wrażenie chaotycznego zestawienia niepowiązanych ze sobą epizodów, jednak reżyserowi udało się osiągnąć jedność w wielości dzięki zastosowaniu reguł, które zaczerpnął z tradycyjnej literatury japońskiej, przede wszystkim z wierszy *haikai* opartych na swobodnych skojarzeniach¹⁶. Pojęciem *haikai* określa się zwykle poezję komiczną, choć w kontekście *Tanpopo* należy raczej mówić o podobieństwie do *haikai no renga*, czyli żartobliwej pieśni wiązanej, utworach opartych na grze słów i aluzjach, pełnych odniesień do klasycznych dzieł.

*Pieśń wiązana jest zjawiskiem estetycznym nieuwzględniającym modelu oddzielenia procesu tworzenia od procesu odbioru sztuki*¹⁷. Można w niej dostrzec zapowiedź formy interaktywnej, ponieważ dzieło powstaje jako skutek działalności osób biorących udział w procesie twórczym. Brak w tych wierszach sztywnych zasad formalnych, zamiast tego pojawia się otwarcie na wielość możliwości. Końcowy efekt sprawia wrażenie przypadkowego zbioru strof zestawianych bez planu i myśli przewodniej, ale to wyłącznie pozory, gdyż jedność w pieśni wiązanej jest osiągnięta w inny sposób, na przykład przez subtelne nawiązanie do strofy poprzedzającej lub dzięki zgodności tonacji czy nastroju¹⁸. *Tylko po odrzuceniu sztywnych konwencji poetyk normatywnych, poprzez żartobliwe potraktowanie motywów poetyckich możliwe było ewokowanie stanowiącej o mistrzostwie „renga” subtelnej siatki aluzji, gier słów*¹⁹.

Podobnie jak przygotowywanie posiłków w filmie Itamiego, układanie poezji związanej odbywa się zwykle przy biesiadnym stole, towarzyszy zabawie przyjaciół, ma więc wymiar rozrywkowy, w przeciwieństwie do poważnej poezji dworskiej. Tematy podejmowane przez uczestników takiego spotkania wydają się bardziej przyziemne i dotyczą życia codziennego zwykłych ludzi, ukazują jego blaski i cienie, drobne przyjemności, do których należą nie tylko widoki natury, ale również rozkosze stołu i łoża, będące przecież głównymi tematami w *Tanpopo*.

Osiągnięcie przez japońskiego reżysera jedności w wielości dokonało się dzięki wykorzystaniu wspomnianych powyżej zasad poezji związanej, przez przeniesienie wybranego składnika z jednej sceny (strofy) do drugiej oraz zachowanie tonacji za sprawą humorystycznego potraktowania danego motywu lub prześmiewczego sportretowania ludzkich słabości. Logiczne następstwo wydarzeń i obrazów ustępuje miejsca technice asocjacyjnej, przez co film przypomina strumień telewizyjny, w którym programy są przerywane reklamami zachęcającymi widzów do nieprzerwanej konsumpcji promowanych towarów. Charles Shirō Inouye zauważył, że *Tanpopo* przypomina *tabemono zukushi* („zestaw dań”), gdyż niekończący się łańcuch potraw tworzy narracyjny efekt tekstu, budowany przez powtórzenia lub wycieczki²⁰. Enumeracja była strategią typową nie tylko dla poezji związanej, ale również innych gatunków literatury pięknej, zarówno powieści, jak i dramatów, o czym przekonują utwory jednego z najwybitniejszych pisarzy japońskich, Saikaku Ihary (1642-1693), oraz sztuki Monzaemona Chikamatsu (1653-1725) wystawiane w teatrach lalkowych *bunraku*²¹.

Itami z upodobaniem sięga do powyższych strategii prezentacji, czego najlepszym przykładem jest seria epizodów rozgrywających się w hotelowej restauracji, które łączone są za pomocą elementów lub postaci przechodzących z jednej sceny do drugiej (na przykład kelnerzy) lub swoistego dialogu między pozornie niezależnymi wątkami. Przy jednym ze stołów nauczycielka (Mariko Okada) prowadzi lekcję etykiety (*manā kyōshitsu*) dla młodych dziewcząt, podczas gdy obok europejski turysta (w tej roli właściciel sławnej restauracji Cordon Bleu) nieświadomie zaprzecza wszystkim naukom głoszonym przez starszą kobietę, a w sąsiedniej sali trwa lunch biznesowy, który przekonuje o hierarchiczności japońskiego społeczeństwa i obnaża pretensjonalność wyższej klasy średniej.

Wszystkie wspomniane sceny mają wymowę satyryczną, są oparte na komizmie sytuacyjnym i groteskowym przerysowaniu, łączy je wspólny motyw, czyli jedzenie. Spożywanie posiłków ma wymiar estetyczny, angażując przy tym wiele zmysłów, i dotyczy to zarówno wyrafinowanych dań kuchni francuskiej, jak i prostych posiłków spożywanych w przydrożnych barach. Wątki kulinarne służą reżyserowi jako narzędzie krytyczne, ponieważ pozwalają na obnażanie resztek feudalnego porządku, absurdalności rytuałów życia społecznego, a przede wszystkim nieuzasadnionego poczucia wyższości Japończyków nad innymi narodami. Dekonstrukcja mitu wyjątkowości i homogeniczności kultury narodowej prowadzi Itamiego do odsłonięcia zamaskowanego potencjału transkulturowego, odkrycia, że swojskość i lokalność łączy się z tym, co globalne, że mieszanie składników odmiennego pochodzenia prowadzi do wytworzenia nowej tożsamości opartej na przejściach, przypominającej *kokon utkany częściowo z takich samych, a częściowo z różnych nici, które nie są identyczne pod względem koloru i wzoru*²².

KRZYSZTOF LOSKA

- ¹ T. Edensor, *Tożsamość narodowa, kultura popularna i życie codzienne*, tłum. A. Sadza, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2004.
- ² Pojęcia transkulturowości używam w znaczeniu, jakie nadał mu Wolfgang Welsch w tekście *Transculturality: The Puzzling Form of Cultures Today*, w: *Spaces of Cultures: City, Nation, World*, red. M. Featherstone, S. Lash, SAGE, London 1999, s. 194-213.
- ³ Ojcem Jūzō Itamięgo był Mansaku Itami (1900-1946), reżyser specjalizujący się w opowieściach samurajskich (*jideigeki*) z domieszką humoru. Jego syn debiutował na początku lat 60. jako aktor w drugoplanowych rolach, m.in. w filmach nowofalowych: *Falszywy student* (*Nise daigakusei*, 1960, reż. Yasuzō Masumura), *Dziesięć kobiet w mroku* (*Kuroi jūnin no onna*, 1961, reż. Kon Ichikawa), *Japońskie kuplety* (*Nihon shunkakō*, 1967, reż. Nagisa Ōshima).
- ⁴ M. Tomaszewska-Bolałek, *Tradycje kulinarne Japonii*, Hanami, Warszawa 2006, s. 17.
- ⁵ Na podobieństwo głównej bohaterki do kobiet z filmów Hawksa zwróciła uwagę Linda Ehrlich w tekście *Community and Connection: Itami Jūzō „Tampopo” (1985)*, w: *Japanese Cinema: Texts and Contexts*, red. A. Phillips, J. Stringer, Routledge, London 2007, s. 265. Z kolei Ch. W. Hayford wskazuje nawiązania do filmu *Jeździec znikąd* (*Shane*, 1953) George’a Stevensa w tekście *Food, Family, and History in Japanese Postwar Film: Four Cases and a Few Comparisons*, w: *Food on Film: Bringing Something New to the Table*, red. Tom Hertweck, Rowman & Littlefield, Lanham 2015, s. 120.
- ⁶ Łączenie rozkoszy „łoża i stołu” pozwoliło Itamiemu na nawiązanie do filmów Luisa Buñuela, o czym pisała Zvika Serper w *Eroticism in Itami’s „The Funeral” and „Tampopo”*: *Juxtaposition and Symbolism*, „Cinema Journal” 2003, t. 42, nr 3, s. 72. Nie chodzi przy tym wyłącznie o powiązanie kwestii jedzenia i seksualności, ale również wykorzystanie pewnej struktury narracyjnej, jaką zaproponował hiszpański reżyser w filmie *Marzenie jedzie tramwajem* (*La ilusión viaja en travia*, 1953).
- ⁷ Tamże, s. 91.
- ⁸ Por. Ch. W. Hayford, dz. cyt., s. 118.
- ⁹ T. Iles, „Tampopo”: *Food and the Postmodern in the Work of Itami Jūzō*, „Japanstudien” 2001, tom 12, nr 1, s. 293.
- ¹⁰ M. Ashkenazi, *Food, Play, Business, and the Image of Japan in Itami Juzo’s Tampopo*, w: *Reel Food. Essays on Food and Film*, red. A. L. Bower, Routledge, London and New York 2004, s. 34.
- ¹¹ Por. I. Korodzińska-Nawrocka, *Japońska kultura kulinarna*, Wydawnictwo Trio, Warszawa 2008, s. 155.
- ¹² George Solt w książce *The Untold History of Ramen: How Political Crisis in Japan Spawned a Global Food Craze*, University of California Press, Berkeley 2014, s. 18, pisze, że makaron *rāmen* pojawił się w latach 70. XIX w. wraz z chińskimi robotnikami sezonowymi i dość szybko zyskał uznanie wśród Japończyków. Pierwszy japoński lokal podający chiński makaron (*shina soba*) otwarto w 1910 r. w tokijskiej dzielnicy Asakusa.
- ¹³ W pierwszych latach po zakończeniu II wojny światowej obowiązywał zakaz ulicznego handlu produktami spożywczymi, dlatego ruchome stoiska z makaronem były nielegalne, a policja aresztowała sprzedawców.
- ¹⁴ Cyt. za G. Solt, dz. cyt., s. 134-135.
- ¹⁵ M. Ashkenazi, dz. cyt., s. 31.
- ¹⁶ Na powyższy trop interpretacyjny zwrócił uwagę Charles Shirō Inouye w artykule *In the Show House of Modernity: Exhaustive Listing in Itami Jūzō’s Tampopo*, w: *Word and Image in Japanese Cinema*, red. D. Washburn i C. Cavanaugh, Cambridge University Press, New York 2001, s. 136-137.
- ¹⁷ K. Wilkoszewska, *Wizualna poezja – poetyckie malarstwo*, w: *Estetyka japońska. Słowa i obrazy*, red. K. Wilkoszewska, Universitas, Kraków 2005, s. 11.
- ¹⁸ Por. M. Ueda, *Pisanie wierszy jako gra*, tłum. K. Wilkoszewska, w: Tamże, s. 59.
- ¹⁹ N. Yoshimoto, *Pieśni wiązana – zapiski prowincjusza*, tłum. K. Olszewski, w: Tamże, s. 49.
- ²⁰ Por. Ch. Shirō Inouye, dz. cyt. s. 138. W tym kontekście słowo *zukushi* odnosi się do nieliniarnego sposobu łączenia wersów w pieśni wiązanej, *tabemono* oznacza zaś po prostu jedzenie.
- ²¹ Wykorzystanie w dziełach sztuki powtórzeń i wyliczanek nie jest czymś charakterystycznym wyłącznie dla literatury. Z podobnymi chwytami możemy spotkać się w formach wizualnych, zwłaszcza w klasycznych drzeworytach, w których dominują widoki góry Fuji (cykl Hokusai) czy serie portretów kurtyzan (Utamaro). Warto również zwrócić uwagę na fakt, że drzeworyty z XVIII i XIX w. stanowią znakomitą dokumentację japońskiej kultury żywieniowej.
- ²² W. Welsch, *Tożsamość w epoce globalizacji – perspektywa transkulturowa*, tłum. K. Wilkoszewska, w: *Estetyka transkulturowa*, red. K. Wilkoszewska, Universitas, Kraków 2004, s. 35.