

Nataša Visočnik

Univerza v Ljubljani
Filozofska fakulteta
Oddelek za etnologijo in
kulturno antropologijo
visnatasa@email.si

UDK /UDC 392.8(520)

Izvorni znanstveni rad / Original scientific paper

Primljeno / Received: 11.10.2004.

Prihvaćeno /Accepted: 28.12.2004.

Hrana i identitet u Japanu

Većina Japanaca i danas vjeruje da je japansko društvo od razdoblja Yayoi do razdoblja Eda bilo poljoprivredno društvo koje se temeljilo na riži i rižinim poljima. Zato je riža odigrala važnu ulogu u oblikovanju japanskog identiteta tijekom stoljeća. Ideologija riže i rižinih polja nedvojbeno je povezana s institucijom cara i carstvom. Uz to, ona je temelj svakodnevnog života koji se odvija kroz rad, jelo i svečanosti. Na taj se način japanska nacionalna, regionalna, jezična i religijska obilježja odražavaju u kulinarstvu i prehrambenim običajima.

Ključne riječi: hrana, riža, identitet, prehrambene navike, Japan

Uvod

Japan se sastoji od četiri veća i tisuća manjih otoka, koji se odlikuju vulkanskim i brdovitim terenom, bujnim šumama i obilnim, uglavnom monsunskim kišama pa se rijetka plodna zemlja ponajprije koristi za uzgoj riže. Uz rižu, glavna je namirnica svježa ili prerađena riba. U 3. st. pr. n. e., selilačko pleme Yayoi konačno se skrasilo u Japanu i prenijelo Japancima napredne tehnike uzgoja riže koje je naučilo na svom putu kroz Koreju. Osim u prehrani, riža se koristila i za brojne druge namjene, primjerice, za izradu papira, kao gorivo, za pravljenje vina, kao građevni materijal i hrana za stoku, postavši tako sastavni dio svih vidova japanskog društva.

Poimanje hrane predstavlja poimanje nas samih, pa tako i ljude kategoriziramo prema onome što znamo o njihovim kulinarskim navikama. Etničke kuhinje jedan su od najjasnijih načina prepoznavanja i jačanja skupnog identiteta (Caplan, 1997; Co-unihan, 1999). U mnogim suvremenim zapadnim društvima, na primjer, sve se više gube etničke razlike koje su nekad oblikovale društvo i prehranu. Pod utjecajem različitih društvenih i kulturnih sila, često povezanih s modernizacijom, postalo je sve teže definirati koncept etničkog identiteta. Etničnost nije izgubila svoju simboličku

važnost, ali etničke društvene mreže koje su nekoć predstavljale temelj etničke kuhinje radikalno su se promijenile (Mintz, 2002). Kao rezultat toga, smatraju neki istraživači, etničke su tradicije počele nestajati iz prehrane. Svakodnevni se recepti uglavnom preuzimaju iz kuharica i časopisa, a ne od predaka; etnička kuhinja uglavnom se zadržala za blagdane. Istodobno se u restoranima i supermarketima urbanih središta pojavljuje zapanjujuće mnoštvo raznih etničkih jela, čineći kuhinju nekoć ograničenu na određeno područje dostupnu svima koji to pozele (Buckser, 1999).

U ovom se radu istražuju odlike japanske hrane i utjecaj promjena koje je moderno vrijeme nametnulo značenju hrane u Japanu. Od razdoblja Meiji, Japanci se zbog bliskih veza sa zapadnom kulturom suočavaju s ozbiljnim poteškoćama u definiranju svog identiteta. Japan uvozi mnoge stvari sa zapada, uključujući i hranu. Prehrambene navike predstavljaju zajednički simbolički sustav putem kojeg se mogu izraziti i povezati shvaćanja japanskog identiteta.

Uloga hrane u procesima identiteta

Svijet se sve više ujedinjuje i povezuje; gube se i zastarijevaju barijere između etničkih skupina i nacija. Kako suvremene institucije ruše starije društvene strukture i mreže, odnosi u kojima vlastito viđenje sebe ima povijesne korijene gube mnogo od svog značenja (Kellner, 1992:141). Način na koji se ljudi međusobno odnose, kao i njihove društvene mreže, promijenio se iz temelja. Suvremenost je donijela revoluciju u našem načinu shvaćanja svijeta i društva. Smith (1995:1-5) primjećuje da su etnički i nacionalni identitet i dalje vrlo osjetljiva i delikatna politička pitanja. Cohen (200:150) tvrdi da ljudi konstruiraju naciju kao sredstvo vlastitog iskustva, kroz sebe. Ljudi se identificiraju s nacijom, pa je stoga nacionalni identitet vrsta osobnog identiteta. To ne isključuje pretpostavku da mogu konstruirati i osobni identitet kako bi iskazali ono što doživljavaju kao komponente svoga nacionalnog identiteta.¹

Koncept identiteta propituje se na brojnim osnovama: na spolnoj, rasnoj, etničkoj i nacionalnoj. Etnički i nacionalni identiteti eksplicitno su kolektivni identiteti. Oni su vjerojatno najsloženiji i svakako su povezani u velikoj mjeri, iako se uvijek ne preklapaju (Južnič, 1993:265). Ovaj se argument odnosi na "politiku lokacije", prema kojoj ti koncepti "čine razliku", a također sadrže i važne političke implikacije. Jačanjem individualizma, identitet sve više postaje stvar životnog stila. Koncept identiteta

¹ Općenito se može smatrati da je predmoderni identitet određen eksterno. U "plemским" društvima kozmologije rodbinskog poretka određuju identitet u smislu odlučivanja tko je tko. U suvremenom svijetu zadržala se heteronimna definicija identiteta. Moć društvene kontrole u tom procesu "subjektivizacije" prelazi od osobe prema društvu kroz svakodnevni život. Postoji i postmodernistička svijest o izboru identiteta; neka osoba može birati svoj identitet i eksperimentirati s njime u društvu. No, ti izbori uključuju velik rizik (Lash, 1992:4-7).

blisko je povezan s ostalim klasičnim sociološkim konceptima, tj. konceptom osobe i osobnosti (Caplan, 1997:15).

Iako su se u suvremenom zapadnom svijetu etničke skupine promijenile, etničnost nikako nije nestala; štoviše, sve je prisutnija u javnom diskursu posljednjih desetljeća (Smith, 1995). Sami trendovi koji su potkopali etnička društva učinili su i pojam etničkog identiteta, s njegovim asocijacijama iskonskog i autentičnog, sve primamljivijim (Buckser, 1999). Međutim, u odsustvu starih etničkih mreža i enklava, postalo je teže utvrditi posebnu prirodu etničke pripadnosti. Pitanja o tome tko je “pravi” Židov, Nijemac, Japanac, američki urođenik i slično izazvala su oštre kontroverze koje nisu urodile uvjerljivim odgovorima.

Etničnost izrasta iz priznatih različitosti i djeluje kroz kontraste. Stoga se neka etnička kuhinja povezuje s određenom zemljopisno i/ili povijesno definiranom prehrambenom zajednicom. Ali etničnost je, poput nacionalnosti, također „zamišljena“ – pa tako kuhinja pridružena nekoj zajednici može također biti zamišljena. Jednom zamišljene, takve kuhinje dodatno konkretiziraju ideju nacionalnog ili etničkog identiteta. Etnička jela nude bogat niz metafora kojima se izražavaju te definicije. Suvremenost može oslabiti etničku kuhinju kao kohezivnu snagu unutar strogo ograničenih zajednica, ali i istodobno prehrani dati zanimljiviju ulogu sredstva za pregovaranje i izražavanje odnosa s raznim oblicima etničkih društava koji se pojavljuju u novije vrijeme (Ashley, 2004:81). Kultiviranje osjećaja etničnosti, koji ima značajnu ulogu u stvaranju identiteta, jedan je od mehanizama kojim ljudi sami sebe svrstavaju u odnosu na ostale pojedince i skupine. To se postiže osjećajem za zajedničku prošlost, pretke, jezik, vjerovanja i materijalnu kulturu. Japan je “iskoristio” svoju prošlost da bi patvorio osjećaj identiteta pomoću arheoloških² i povijesnih zapisa u kojima je hrana, osobito riža, odigrala važnu ulogu. Zbog toga su dominantni koncepti japanskog identiteta utemeljeni na pojmu homogene rase i autohtone kulture (Kaner, 1996:57).

Neka svojstva suvremenosti, međutim, smještaju hranu u posebno značajan položaj. Identiteti postaju sve neizvjesniji i sve se više temelje na nesigurnim i promjenljivim osobnim vezama nego li na pozicijama u strogo definiranom društvenom poretku. U tom kontekstu, potrošnja dobiva sve važniju ulogu u samo-definiciji pojedinca, pri čemu potrošači nastoje oblikovati i izraziti ideje o samima sebi kroz svoj izbor robe i hrane (Lash, 1992). Zajednički sustav kuhanja pomaže artikulirati identitet, svrhu i politiku. Taj fleksibilni odnos – a ne neka pretpostavljena univerzalna zaokupljenost pitanjem “Tko sam ja?” – generativni je element u multikulturalnim svjetovima. Ljudi ne traže nužno identitet; umjesto toga, oni traže sigurno spoznajno tlo i puštaju da im se identitet nametne. Posebna priroda hrane, štoviše, čini je osobito djelotvornim simbolom za izražavanje pripadnosti i odnosa u skupini. Hrana je, doduše, konstruirana kulturom, no fizički je konzumiraju pojedinci; stoga jedenje uvijek uključuje

² Arheologija može doprinijeti razumijevanju nekih smjerova razvoja koji čine suvremeni japanski identitet, ali je od vitalne važnosti uzeti u obzir i neke druge pristupe i metode.

osobni izbor određenih odnosa s pojedinom skupinom. U većini se kultura, štoviše, mnoge društvene aktivnosti vrte oko jela, smještajući individualnu aktivnost hranjenja u kontekst skupine. Slijedom toga, hrana postaje jednim od najvažnijih simboličkih medija za iskazivanje ideja skupine i pojedinca u društvu gdje je odnos skupine prema pojedinu osobito problematičan (Buckser, 1999).³

Proučavanje prehrane i jedenja ima dugu povijest u antropologiji, s počecima u 19. stoljeću (v. Mennel, 1992). Otada se svijet koji antropolozi proučavaju promijenio, pa se tako promijenio i njihov rad vezan uz hranu i prehranu. Proučavanje hrane i prehrane bitno je samo po sebi – budući da je hrana od temeljne važnosti za ljudsku egzistenciju – ali i zato jer se to područje pokazalo vrijednim za rasprave i promicanje antropološke teorije i metoda istraživanja. Proučavanje prehrane rasvijetlilo je šire društvene procese, poput stvaranja političko-ekonomskih vrijednosti, simboličkih vrijednosti i društvene konstrukcije sjećanja (Buckser, 1999).⁴

Dugo je vremena hrana bila predmet rasprava različitih znanosti koje su je istraživale s gledišta medicine, ekonomije, kemije i industrije prehrane. Shvaćanje prehrane kao kulturnog dobra novijeg je porijekla. Ranije shvaćanje prehrane bilo je ograničeno, jer se smatrala isključivo sredstvom zadovoljavanja fizičkih potreba. Odabirom, upotrebom, pripremom i jedenjem hrane ljudsko je biće dio mreže društvenog okruženja (Godina-Golija, 1995:77). Poput svih kulturno određenih stvari koje se koriste za stvaranje i održavanje društvenih odnosa, hrana istodobno služi za jačanje članstva u skupini i razdvajanje različitih skupina (Caplan, 1997:1-31). Zajednički obrok središte je društvenih odnosa. Načini prehrane utječu na oblikovanje društva, osobnosti i obitelji. Proučavanje načina prehrane doprinosi razumijevanju načina življenja u kulturama i povijesnim razdobljima (Counihan, 1999:6).

Slavec Gradišnik (2000:483) citira slovenskog etnologa Janeza Bogataja koji je proučavao slovensku kulinarsku baštinu: “Kultura prehrane uvijek je bila izvrstan pokazatelj određenih društvenih, ekonomskih i duhovnih ekstenzija. Čovjek je ono što

³ Postoje različiti pristupi istraživanju hrane. Najistaknutije je obilježje funkcionalnog pristupa zaokupljenost time kako načini prehrane izražavaju ili simboliziraju obrasce društvenih odnosa. Pronalaženje, priprema i uzimanje hrane igra ulogu u održavanju društvenih struktura. Velika je vrijednost strukturalističkog pristupa u tome što on jasno raspoznaje da je “okus” kulturalno oblikovan i društveno kontroliran. No, strukturalisti poput Lévi-Straussa, Douglasa i drugih uvijek su se više bavili estetskim vidom hrane i jedenja. Roland Barthes usmjerio se ponajprije na semiotiku oglašavanja hrane i pisanja kuharica, a kao strukturalist utjecao je na sociologiju hrane i jedenja. Pažnja usmjerena prošlosti kao oblikovnoj sili sadašnjosti jedna je od kvaliteta koja Pierrea Bourdieua čini prijelaznom figurom između strukturalističkih teoretičara i kasnijih teoretičara razvoja. Osobni izbor, čini se, rezultat je vlastitih sklonosti i vlastita društvena okruženja. Teoretičari razvoja poput Harrisa, Goodyja, Mennella i Mintza ne poriču moć simboličkog značenja hrane u oblikovanju i kontroliranju društvenog ponašanja (Mennel, 1993:7-15).

⁴ Od snijegom prekrivenih planina Hokkaida do pješćanih obala Okinawe vidljive su značajne razlike u prehrani i stilovima kuhanja. Uz činjenicu da visoke planine i oceani dijele zemlju, postoji i zamjetna razlika u dostupnosti proizvoda unutar svake regije. Usprkos razlikama, ipak postoji zajednički temelj, koji čini obilje ribe i ostalih morskih plodova. S klimom pogodnom za uzgoj žitarica i riže, japanska se prehrana sastoji od riže kao temeljnog jela, dok su riba i povrće glavni prilozi.

jede.” Proučavanje hrane dovelo je izravno do istraživanja značenja pripisanih hranjenju tijela. Hranjenje i jedenje nabijeni su značenjima u svim kulturama. Važno je razmišljati o tome kako kuhanje, jedenje i hranjenje – djelatnosti koje često uzimamo zdravo za gotovo – definiraju naše identitete i odnose u našem društvenom životu (Counihan, 1999:2-3). Hrana je i sustav komunikacije, a budući da komunikacija uvijek uključuje sustav značenja, možemo reći da je cijeli “svijet” (društveno okruženje) prisutan u hrani i označen hranom. Sastojci hrane, tehnike pripreme, običaji - sve postaje dio sustava značenjskih razlika (Barthes, 1997:22-23).

Prehrambena praksa i identitet u Japanu

Veza s rižom

Nije pretjerano reći da Japanci jedu rižu svaki dan. Stoljećima duboko prisutna u životima Japanaca, riža je svakako njihova najvažnija poljoprivredna kultura. Bogata je ugljikohidratima i proteinima i smatra se temeljem japanske prehrane. Još od uzgoja prvih nasada prije gotovo 2000 godina, godišnji ciklus sijanja, presađivanja, plijevljenja i žetve ponavlja se sve do današnjih dana. Vjerovalo se da snage prirode utječu na kulturu riže, pa su se stoga tijekom godine vršili razni prinosi bogovima.

Osim izvora prehrambenih vrijednosti, riža je imala i druge važne uloge u starom Japanu. Od drevnih vremena do sredine 19. stoljeća riža je korištena kao sredstvo plaćanja poreza i nadnica. Kao u slučaju feudalnih gospodara koji su vrijedili toliko koliko su imali riže, riža je bila pokazatelj nečijeg ekonomskog statusa. Ali stvarni je razlog zbog kojeg Japanci toliko cijene ovu biljku što se ona može pretvoriti u brojne proizvode nužne za svakodnevni život. Rižin kolačić *mochi*, rižin kreker *senbei*, kao i *miso*, začinski dodatak jelima – sve se to proizvodi od bijele riže. Koristi se čak i stabljika riže: za prekrivanje krovova, pravljenje užadi, sandala i za mnoge druge namjene. Za Japance riža nije samo hrana. Ona je oblikovala japansku kulturu - identitet Japana (Amino, 1996:235).

I danas većina Japanaca vjeruje da je od razdoblja Yayoi do razdoblja Edo japansko društvo bilo poljoprivredno društvo temeljeno na plodnim rižinim poljima, a ako ih se pita o “etničkom identitetu Japanaca”, prvo će pomisliti na rižina polja i rižu. Vidjet će cara koji obavlja obrede i ceremonije štovanja riže na poljima, povezanog oko 1300 godina s vrhom “japanske države”, što je jedinstvena odlika japanskog društva. Amino (1996:235-236) smatra da je to “lažna svijest” ili ideologija koja se duboko ukorijenila među samim Japancima i strogo ograničavala njihovo ponašanje. Pretpostavka da je društvo bilo poljoprivredno od drevnih vremena do današnjih dana uvijek je bila dvojbeno. Shodno tome, vjerovanje da je car – kao jedan od kraljeva rođenih u japanskom društvu – isključivo povezan s poljima riže potpuno je netočno.

Amino (1996:235) je osporio shvaćanje predindustrijskog Japana kao nacije uzgajivača riže, pokazavši da udio ribara i obrtnika u populaciji bio mnogo veći nego što se prije

misli i da je njihov osobit način života igrao vitalnu ulogu u dinamici kulturnih promjena. Kao što je Hudson (1999:17) istaknuo, Japanci bi još uvijek bili Japanci, čak i da su se bavili nečim drugim. Naravno, uzgoj riže i ostali elementi japanske kulture imali su ogroman utjecaj na način kako se Japanci identificiraju i kako ih drugi ljudi vide.

Utjecaj države i religije

Postoje različiti kulturalni kodovi koji su važni za prepoznavanje nacionalnog identiteta. Jedan je od njih i hrana. Japansko je viđenje etničkog identiteta “primordijalno”, oni smatraju da “prirodno” pripadaju japanskoj etničkoj zajednici i državi, jednako kao što pripadaju svojim obiteljima. Budući da je hrana bitna za život, da je uvijek bila i još uvijek jest moć u svom temeljnom, opipljivom i neizbježnom obliku, ona je od ključne važnosti u politici nacije-države. Klasne, kastinske, rasne i rodovske hijerarhije održale su se djelomično i pomoću kontrole nad hranom. Razlike među njima vidljive su u pravilima prehrane i sposobnosti da se ta pravila nametnu drugima (Counihan, 1999:8-9).

Allison (1997:296) donosi sjajan primjer kako užina i posuda za užinu mogu postati dio nacionalnog identiteta. *Obentō* je doručak u kutijama koji su japanske majke spremale djeci u dječjem vrtiću. Slijedeći japanske kodove za pripremu hrane koji zahtijevaju niz estetski složenih jela, ti obroci imaju kulturni red i značenje. U vrtiću se *obentō*⁵ koristi kao mali školski obred i obveza, koja dobiva ideološka značenja. Majka mora izvršiti ideološku operaciju koju je dječji vrtić kao državna institucija namijenio *obentō* užini, te učiniti taj obrok ukusnim i ugodnim za svoje dijete, i dati mu privlačan izgled koji će biti užitek za nju. Prema običaju, *obentō* sadrži krajnje vješto izrađene zalagajčice: mnoštvo minijaturnih porcija umjetnički je oblikovano i precizno složeno u čvrstoj i lijepoj kutiji. Allison (1997:297) opisuje kako hrana u Japanu predstavlja kulturni i estetski aparat i do koje mjere država upravlja školama u Japanu, koristeći Althusserov koncept državnih ideoloških aparata da bi potkrijepila svoj argument.

Unutar inzistiranja na jedenju japanske hrane da bi se potvrdila pripadnost japanskoj kulturi postoje načela po kojima se japanska hrana obično priprema: savršenost, trud, mali različiti dijelovi, suprotstavljeni segmenti, ljepota i obilježje prirode. Iznad svih tih detaljnih kodova postoje dva načela koja vladaju u pripremi i ideološkom određenju hrane: 1. u hrani postoji red, i 2. preuzimanje odgovornosti za proizvodnju hrane prema standardima savršenosti i točnosti japanske kuhinje. U ta dva pravila sadržana je poruka o društvenom poretku i ulogama spolova u održavanju i njegovanju tog poretka (Allison, 1997:300).

⁵ *Obentō* mora biti “dobro uravnotežen” obrok koji se sastoji od jela iz mora (umi no sachi) i od jela sa zemlje (*yama no sachi*) u rasponu od pet boja. Ona trebaju biti pripremljena na različite načine (pirjana, kuhana, pržena, ukiseljena ili prelivena umakom). Još je važnije da svaki učenik treba pojesti sve što mu je majka pripremila u dječjoj *obentō* kutiji. Nadalje, hrana treba biti izrezana i složena tako da se može pojesti bez prljanja, korištenjem štapića (Andoh, 2001).

Drugi važan faktor koji je utjecao na hranu jest religija. Kao dio sustava kulture riže uspostavljenog u Japanu, riža i *sake* (vino od riže) smatrali su se svetim sjemenom za žrtvovanje bogovima. Rituali povezani s rižinim poljima bili su glavne proslave u društvu koje je odabralo uzgoj riže (Amino, 1996:241). Načini i navike jedenja bitni su za definiranje zajednice, odnosa među ljudima, interakcije između ljudi i njihovih dobara, te komunikacije između živih i mrtvih. Zajedničke gozbe uključuju reafirmaciju društvenih skupina. Dijeljenje hrane osigurava preživljavanje skupine u društvenom kao i u materijalnom smislu. U mnogim kulturama hrana je sredstvo za održavanje dobrih odnosa između ljudi i njihovih bogova. Žrtvovanje hrane povezuje žive i mrtve, ljude i njihove bogove, susjede i rođake, kao i članove obitelji (Counihan, 1999:13-14).

U Japan su, uz rižu, uvezena i različita druga jela. U 6. i 7. stoljeću iz Kine je preuzet sojin umak, čaj, štapići za jelo i vladavina cara. Ostali su utjecaji stigli u Japan preko Koreje, kao što je to slučaj s budizmom, koji je usprkos već postojećem šintoizmu i konfucijanizmu postao službena religija u 6. stoljeću. Sljedećih 1200 godina meso je bilo službeno zabranjeno sve do razdoblja Meiji, kada je Japan prihvatio zapadnjačku kuhinju, a s njom i meso. U 16. stoljeću Portugalci i Nizozemci upoznali su Japance s prženim jelima kao što je *tempura*. Trgovci su donijeli duhan, šećer i kukuruz. Oko 1600. godine japanski šogun Tokugawa Ieyasu, u strahu da će buknuti veliki ratovi s Europom, zatvorio je luke i prognao strance. Tijekom razdoblja izolacionizma koje je potrajalo sve do 1868. japanska se kultura još čvršće ukorijenila. Glavne religije, budizam i šintoizam, naglašavale su godišnja doba, što se odražavalo u posluživanju hrane (Visočnik, 2003), dok je budizam određivao pet okusa i boja hrane: slatko, ljuto, slano, gorko i kiselo; žuto, crno, bijelo, zeleno i crveno⁶ (Shibata, 1988:23).

Sjedinjene Američke Države prisilile su 1854. godine Japance da obnove trgovinu sa Zapadom pa se uskoro promijenilo društveno uređenje u Japanu. Odbacivši feudalizam i postavši moderna država, Japan je uvezao zapadnjačku tehnologiju, zakone, pa i hranu. No, zapadnjačku su hranu Japanci prihvatili s određenim ogradama. Donkle su uklonjeni budistički tabui vezani uz jedenje mesa koji su bili na snazi dugo prije razdoblja Meiji, ali su se krvavi komadi mesa, poput bifteka, i dalje smatrali odvratnima. Sjeckanje mesa u sitne komadiće činilo se manje odbojnim, a još je bolje bilo sakriti meso ispod umaka, na primjer karija (Takashi, 2000).

Prije Drugoga svjetskog rata hrana je bila vrlo jednostavna, osobito među radništvom. Ujutro se jela ukiseljena *daikon* rotkvice (*takuan*), za ručak se posluživala japanska bijela rotkvice (*daikon*) sa senfom od divljeg jestivog zelenja (*mizuna*), a za večeru su se jeli ostaci od ručka i ukiseljeno povrće (*tsukemono*). Jelo se i puno sušene ribe, kao i svježih ribe poput sardina i letiriba, osobito u siječnju. Uz svako jelo posluživao se zeleni čaj i riža. U vrtu su uzgajali razne vrste povrća, poput japanske bundeve (*kabocha*) (Nishiyama, 1978:23). Hrana se pripremala u kuhinji koja je bila podijeljena

⁶ U budizmu, sve su dnevne djelatnosti oblici religijske prakse, pa tako i kuhanje i jedenje. Duša i srce budističke vegetarijanske kuhinje potpuno su iskazani u vjerovanju da osoba, vrijeme, mjesto i hrana postaju jedno. Kuhanje mora biti i u skladu s godišnjim dobom i prigodom (Shibata, 1988:25).

na dva dijela: na zemljani pod (*doma*) i povišeni dio (*yukaue*). Povišeni drveni dio bio je čišći dio kuhinje, a vodio je do ulaza u prostoriju gdje se jelo. Rezanje, pranje, kuhanje i pripremanje obavljalo se u *domi*, gdje se nalazilo ognjište i kuhinjski elementi (*kamado*) (Kawamura, 2000:186).

Tradicionalni japanski doručak temeljito se razlikuje od zapadnjačkog. Uglavnom se sastoji od riže i *miso* juhe. Kao i mnogi drugi vidovi japanskog stila života, kultura doručka se pod zapadnjačkim utjecajem u zadnjih 150 godina značajno promijenila. Danas je zapadnjački doručak manje-više jednako popularan kao i japanski, a većina Japanaca prakticira oba. Najpopularnije su namirnice u zapadnjačkom doručku kruh, jogurt, pečena ili kuhana jaja, džem te kobasice ili slanina. Najomiljeniji su sastojci japanskog doručka riža, *miso* juha i *natto*. Od pića, najpopularniji su mlijeko, kava, zeleni čaj i engleski čaj (Andoh, 2001).

Estetika i priroda hrane

Sustavi prehrane (Counihan, 1999:7) usko su povezani s okolišem, no u brojnim se kulturama samo određeni proizvodi smatraju jestivima, a izbacuju mnoge potencijalno jestive tvari. Budući da u Japanu postoji snažna veza između prirode i svakodnevnog življenja, Japanci su duboko svjesni promjena godišnjih doba. Japanska tradicijska kultura često se opisuje kao sezonska kultura, jer je u velikoj mjeri vezana uz promjene godišnjih doba i jer se osjećaj za godišnje doba visoko cijeni. S obzirom da se svježini i prirodnim okusima pripisuje velika važnost, ljudi vole jesti „sezonske“ namirnice (*shun*). Mladice bambusa, tuna i haringa jedu se u proljeće; palamide početkom ljeta; *matsutake* (vrsta gljiva) i kestenje u jesen. Jestu sezonske namirnice smatra se dobrim za zdravlje (Visočnik, 2003).

U modernim kuhinjama-blagovaonicama vide se brojne kuhinjske naprave, strojevi i pomagala. Ironično, gotovo polovica te neugledne gomile sprava služi uljepšavanju hrane, dok se ostatak koristi da bi olakšao pripremu hrane (Andoh, 2001). To je stoga što se u Japanu velika pažnja posvećuje hrani, tako da njezino značenje uvelike nadilazi njezinu pragmatičnu, funkcionalnu vrijednost. Ključni je element u japanskoj prehrani izgled hrane. Ona mora biti organizirana, složena i stilizirana tako da bude vizualno atraktivna. Izgled hrane jednako je važan kao i njezin okus i hranjivi sastojci kojima opskrbljuje tijelo. Način posluživanja hrane uvjetovan je brojnim kodovima.⁷ Vizualno, sastojci se slažu prema strukturalnim načelima, ali ne samo na načelu segmentacije, nego i na načelu opozicije. Hrana se reže da bi se postigli kontrasti boja, teksture i oblika. Važni su i načini na koje se hrana priprema da bi izgledala savršeno prirodno lijepa i svježija. Upravo je sposobnost dodavanja dijelova „stvarne“ prirode

⁷ Jedan kod se odnosi na usitnjavanje, odvajanje i fragmentaciju. Sve se porcije usitnjavaju da bi bile veličine zalagaja, poslužene u malim količinama na malim tanjurićima i složene na stolu u nizovima malih odvojenih posuda.

(list na pladnju) i obilježavanja ljudske rekonstrukcije prirode ono što japanskoj hrani daje potencijal za kulturološku i ideološku manipulaciju (Allison, 1997:299).

Prije nego što se hrana stvarno pojede, ona se mora najprije uživati očima. Oči su velike kao i želudac. U Japanu, hrana i jelo smatraju se vrstom umjetnosti. Premda nije običaj dugo se diviti jelu, Japanci doista uživaju u umjetničkom dojmu i ljepoti te načinu slaganja i odabiru pribora za jelo. Što ljepše hrana izgleda, smatra se ukusnijom. Estetski dojam u posluživanju hrane odnosi se na doživljaj godišnjeg doba; potrebno je vješto uklopiti doživljaj prirode i odabrati prave boje.

Zaključak

Na što prvo pomišljamo kad se zapitamo što mislimo o japanskoj hrani? Vjerojatno na *sushi*, sirovu ribu, *tempuru* ili *tofu*. Zahvaljujući japanskim restoranima i *sushi* barovima po cijelom svijetu, japanska se kuhinja više ne smatra jednim od neriješenih svjetskih misterija. Zapravo, sve više i više ljudi prepoznaje japansku kuhinju kao jednu od najzdravijih kuhinja na svijetu. S rižom i morskim plodovima kao glavnim sastojcima, japanska prehrana sadrži zadivljujuće malo kolesterola, masnoća i kalorija, a bogata je i vlaknima. Nije čudo da su Japanci najdugovječniji narod. Ipak, kao i mnoge druge kuhinje, japanska je hrana proizvod kulture iz koje je potekla. Kako se kultura razvija, tako se s vremenom mijenja i hrana. Gospodarski su faktori, zajedno sa stranim utjecajima, stubokom izmijenili japanski način prehrane. Središnja uloga ekonomije u odabiru hrane i promjena prehrambenih obrazaca moćan su simbol hrane kao pokazatelja identiteta.

Promjene u modernom načinu života utjecale su i na prirodu i značenje hrane. Otkad je komercijalno poduzetništvo preuzelo proizvodnju, distribuciju i pripremu hrane, njezino se značenje promijenilo i za one koji je jedu. Proširila se raznolikost dostupnih namirnica. Kao rezultat toga, hrana se znatno odmakla od svoje povijesti i mjesta porijekla. Odabir hrane odražava osobne sklonosti pojedinca koji ju jede, a ne norme ili tradicije lokalne skupine. Kao što je moderno vrijeme uzdrimalo lokalne i etničke identitete, promijenilo je i kulinarske obrasce koji su ih nekad odlikovali (Buckser, 1999). Modernom pojedincu, koji sve više gubi svoje korijene, hrana i etničnost svojom povezanošću s tjelesnošću predstavljaju moćne metafore za konstrukciju samog sebe. Etničnost implicira krvnu povezanost, autentičnu pripadnost člana. Hrana predstavlja bogat simbolički medij za izražavanje takvih identiteta. Akt jedenja podrazumijeva fizičko utjelovljenje kulturalno konstruirane jedinice; jedenje etničkih jela naglašava predmnijevanu fizičku stvarnost etničke povezanosti. Pojedinici su koristili etničnost za pokušaj konstruiranja sebe, odabirući i određujući etničke identitete da bi ih prilagodili osobnoj koncepciji sebe, a njihovo korištenje etničkih jela slijedilo je tu prilagodbu.

U cijelom suvremenom svijetu brojni ljudi suočavaju se s izazovom kako konceptualizirati etnički identitet i kako ga povezati s ostalim identitetima. Hrana predstavlja je-

dan od najdostupnijih i najsugestivnijih medija kojima se to može izraziti. Na jednoj razini, hrana je samo hrana u Japanu, no ispod i kroz kodove pragmatičke japanske kuhinje, ona nosi ostala značenja koja su, prema Barthesovoj terminologiji, mitološka (Alison, 1997). Jedno od njih je nacionalni identitet: hrana se prisvaja kao znak kulture. Biti Japanac znači jesti japansku hranu. Mnogi Japanci tvrde da im je najveća poteškoća prigodom putovanja u druge zemlje odsustvo “prave” japanske hrane. Riža je toliko simbolično središnji element u japanskoj kulturi (jela i *obentō* često su složena tako da je riža u sredini, a svi ostali sastojci oko nje) da Japanci kažu da se ne mogu nasititi dok ne pojedu svoju rižu barem jednom dnevno.

Prevela Sanja Novak



1.01



1.02



1.03



1.04