

Filip Konopczyński

## Surowa Ryba

### Nietypowa percepcja i fenomen sushi we współczesnej Polsce

W ciągu ostatnich kilku lat można zaobserwować w Warszawie niezwykle rozkwit restauracji serwujących sushi. Nie jest to sytuacja w naszych warunkach precedensowa: za kulinarnie poprzedniczki wspomnianych lokali można uznać restauracje wietnamskie, czy też bliskowschodnie „kebabiarnie”. Zasadniczą cechą, która odróżnia „trend surowej ryby” jest jego elitaryzm: o ile u „Chińczyka” czy „Turka” może stołować się każdy, to sushi jest towarem luksusowym.

W pracy skoncentruję się na obserwacji i próbie analizy wskazanego fenomenu na podstawie prasy, Internetu oraz na przykładzie Warszawy. Restauracje serwujące surową rybę nie są oczywiście w Polsce ograniczone tylko do stolicy, ale ich powstanie i popularność właśnie tu były najwcześniejsze<sup>1</sup>.

Na koniec wstępu chciałbym zaznaczyć, że praca świadomie, zarówno poprzez dobór bibliografii, jak i użytą „metodologię” ma na celu nie tylko prezentację tematu. Ma być także swoistym komentarzem do pewnego specyficznego, a coraz popularniejszego w dobie szumu informacyjnego później, płynnej ponowoczesności sposobu pisanie o kulturze masowej.

### Sushi realne

Jak zwykle jednak, wypada zacząć od informacji podstawowych. Zacytujmy zatem współczesne *Nowe Ateny* Chmielowskiego, czyli najpopularniejsze źródło informacji wszelkiej – Wikipedię<sup>2</sup>:

*Sushi – prawdopodobnie najstynniejsza potrawa japońska w świecie. Przygotowuje się je z ryżu oraz najróżniejszych owoców m-*

*rza, ryb, warzyw, grzybów i jajek. Przygotowuje się je na wiele sposobów, niezależnie jednak od sposobu przygotowywania, niezmiennie jest to, że ryż do tej potrawy zakrapia się octem ryżowym. Mięsne składniki najczęściej są surowe, ale nie muszą takie być i nie jest to cechą charakterystyczną sushi. W przypadku sushi ze składnikami mięsnymi zaleca się jego spożycie w przeciągu maksymalnie trzech godzin od momentu przygotowania.*

Współczesna forma sushi (*nigiri* i *maki*) została opracowana w Edo (dawne Tokio) w XIX wieku. Popularność wśród *gaijinów* (obcokrajowców) potrawa zaczęła zdobywać po II Wojnie Światowej: w latach siedemdziesiątych stawała się modna w Ameryce, a następnie zdobyła rzesze wielbicieli w Europie Zachodniej. Do naszej strefy geopolitycznej sushi dotarło niedawno (do Rosji około 10 lat wcześniej niż do Polski). O kierunku, z którego ta potrawa do nas przybyła wiele mówi zapis nazwy: sushi jest zapożyczeniem z języka angielskiego i nie spotkałem się póki co z formą spolszczoną. Nawiasem mówiąc, wpisanie hasła „suszi” w przeglądarce internetowej skutkuje jedynie odesłaniem do witryny Sieciowego Uczelnianego Systemu Zarządzania Informacją Wyższej Szkoły Zarządzania i Bankowości w Krakowie. Powszechnie sushi kojarzy się z daniem złożonym z surowych ryb i ryżu, co – w świetle powyższej definicji – jest nieścisłością. Historia tej potrawy sięga pierwszego tysiąclecia naszej ery i zaskakująco wiąże się nie z Japonią, a z terenami Południowo-Wschodniej Azji. Już jednak w XIV wieku przepis na surową rybę stał się popularny w Nipponie: „Sushi, potrawę japońskiej kuchni, która najbardziej przyjęła się na Zach-

<sup>1</sup> A. Krężlewicz, *Sushi podbija stolicę*, „Gazeta Wyborcza”, 28.11.2002.

<sup>2</sup> <http://pl.wikipedia.org/w/iki/Sushi>.

dzie, zrodziła konieczność. Aby przechowywać rybę wkładano ją w gotowany solony ryż, który fermentując zapobiegał jej zepsuciu.<sup>3</sup>

Od początku sushi było pokarmem codziennym. Ryby i ryż, ze względu na powszechną dostępność, były podstawowymi i tanimi składnikami jadłospisu japońskiego chłopstwa i mieszczaństwa: „Japonia otoczona jest przez morze, a Japończycy przez tysiące lat uważali ryby za główny składnik swego menu. Japońskie gospodynie od dzieciństwa umieją przyrządzać ryby.”<sup>4</sup>

W samym Tokio jest przynajmniej 10 tysięcy (*sic!*) lokali, w których serwuje się sushi. Szczególnie popularne są bary, o których tak pisze Joanna Bator. „dla cudzoziemców nie mówiących po japońsku rajem są tak zwane kaiten-zushi, czyli mało wykwintne, za to tanie i wygodne «suszarnie» obrotowe, gdzie po taśmie wokół baru jeżdżą talerzyki.”<sup>5</sup> Wystrój takiego lokalu jest bardzo skromny. W centralnym miejscu pomieszczenia znajduje się kwadratowe stanowisko kucharza, wokół którego obraca się ruchoma taśma z potrawami. Ze względu na wielką popularność barów klienci często zmuszeni są do czekania na swoją kolej przed lokalem. Gdy miejsce przy ladzie się zwolni, można zacząć konsumpcję. Cena obfitego posiłku oscyluje w granicach 1000-1500 jenów (ok. 20-30 złotych), co dla przeciętnego Japończyka jest kwotą bardzo niską.

Jednak sushi to występuje też w wariantach droższym. Wtedy staje się pożywką nie tylko dla ciała, ale i oczu:

*Tacka z posiłkiem przypomina finezyjny obraz: jest to ramka zawierająca na ciemnym tle różnorakie przedmioty (czarki, pudełka, podstawki, pałeczki, drobne porcje pokarmu, trochę szarego imbiru, kilka kawałków pomarańczowych jarzyn, odrobinę brązowego sosu. Jako, że naczynia i kawałki pokarmu są małe i delikatne, choć w dużej ilości, można by powiedzieć, że tacka dopełnia definicję*

*malarstwa, które zdaniem Pierro Della Francesca: „jest wyłącznie przedstawieniem powierzchni i ciał zawsze mniejszych lub większych w zależności od zajmowanego miejsca”<sup>6</sup>.*

Przywołując klasyczny trójkąt kulinarny Levi-Straussa, można powiedzieć, że w przypadku sushi mamy do czynienia z pożywieniem częściowo surowym, w niewielkim stopniu przetworzonym. Przyjmując klasyfikację francuskiego antropologa binama opozycja przetworzone/nieprzetworzone, implikowałaby drugą: kultura/natura<sup>7</sup>. Trzeba oczywiście zaznaczyć, że w przypadku adaptacji zwyczajów żywieniowych w innej tradycji zmienia się także pole semantyczne, z którym się obyczaj wiąże. W naszych warunkach, ze względów aprowizacyjnych, surowość sushi nadaje mu znaczenie nie „naturalne”, ale wręcz przeciwnie – związane z wysokim stopniem udziału technologii (transport) i aurą egzotyczności.

## Sushi w III Rzeczypospolitej

Badając doniesienia Polskiej prasy codziennej i popularnych portali internetowych, łatwo można zaobserwować dwa sposoby prezentowania sushi. Podstawowe, pierwotne w naszych warunkach podejście stosowane w opisywaniu zjawisk związanych z tą potrawą cechuje nastawienie pozytywne. W tej narracji sushi prezentowane jest jako egzotyczny (a więc: „Inny”), smaczny, prosty w przygotowaniu choć nieco ekstrawagancki posiłek<sup>8</sup>. Zwraca się uwagę nie tylko na walory smakowe ale i na zdrowotne – nie bez przyczyny wskazuje się na związek między dietą, a bardzo wysoką średnią życia w Japonii. Taką postawę mediów określić można jako „otwartą”, a nawet, nawiązując do neologizmu z okresu kampanii referendalnej do Unii Europejskiej z 2004 r., jako „sushi-entuzjastyczną”. Poetyka tekstów prasowych faktycznie często charakteryzuje się euforycznym tonem: „bliższe zapoznanie się z japońskimi

<sup>3</sup> J. Bator, *Japoński Wachlarz*, Warszawa 2008, s. 132.

<sup>4</sup> K. Hashimoto, *O kraju wschodzącego słońca i jego mieszkańcach*, Poznań 2006, s. 76.

<sup>5</sup> J. Bator, dz. cyt., s. 133.

<sup>6</sup> R. Barthes, *Imperium Znaków*, przeł. A. Dziadek, Warszawa 2004, s. 68.

<sup>7</sup> C. Lévi-Strauss, *Trójkąt kulinarny*, przeł. S. Cichowicz, „Twórczość” nr 28, 1996, s. 71-80.

<sup>8</sup> A. Smolec, *Czas Sushi*, „Logo”, 07.07.2005.

specjalami może nam dostarczyć zupełnie nowych, niezwykłych wrażeń. Może nawet westchniecie z rozkoszą *Oishii* (po japońsku: pyszne!)<sup>9</sup>. Drugi trend narracji o sushi przywołuje skojarzenia negatywne. Wydaje się być bardziej złożony i interesujący, ponieważ odwołuje się do treści, które wykraczają poza walory kulinarne potrawy czy jej egzotyczne pochodzenie. Taki sposób opowiadania o „surowej rybie” zazwyczaj podejmują tabloidy i popularne portale plotkarskie. Za przykład niech posłuży wstęp tekstu o „warszawce” opublikowany w „Fakcie”: „Oni [przedstawiciele tzw. warszawki] wiedzą, że nie wystarczy być. Trzeba też mieć i umieć. Umieć zaistnieć. Wiedzieć, gdzie się bywa, co się pije, w czym się chodzi i czym się jeździ. Porsche, sushi i drinki marki ekstaza.”<sup>10</sup>

Sushi jest więc tu uznane za atrybut lansu, glamouru, czyli tego, co jest aktualnie w modzie. Przywołuje skojarzenia z *Żoną Modną* Krasickiego i satyrycznym podejściem do „nowinek”. Do konotacji tej potrawy przypisywane są terminy takie jak luksus, zbytek, fanaberia. Bulwarówki na ogół piszą z jadem o ludziach stołujących się w lokalach serwujących japoński przysmak. Zwracają uwagę, choć z reguły nie wprost, na niebotyczne ceny posiłków oraz, co ciekawe, na „obce” pochodzenie potrawy. „Surowa ryba”, określenie nacechowane przez autorów artykułów i notek negatywnie, jest nie tylko ekstrawagancką nowinką, ale i towarem zupełnie niedostępnym przeciętnemu zjadaczowi chleba. Łatwo trafić na wskazówki pozwalające wytropić przyczyny kreowania takiego obrazu sushi. Polskie celebrities<sup>11</sup> chętnie deklarują na łamach gazet swoje uwielbienie dla tej potrawy (robili tak Doda, Kayah, a nawet Daniel Olbrychski). W popularnej restauracji serwującej orientalne przysmaki przy ulicy Podwale znajduje się też specjalna ściana, do której przymocowane są talerze z „podziękowaniami” znanych osób za smaczny posiłek.

Tu pozwolę sobie na poczynienie uwagi natury ekonomicznej. Atencję zwraca nietypowy aspekt rozwoju restauracji sushi w War-

szawie. Wbrew prawu popytu zagęszczenie tego rodzaju przybytków gastronomicznych nie wpłynęło znacząco na konkurencyjność cen. Podczas prowadzenia improwizowanych badań terenowych udało się stwierdzić istnienie trzech restauracji, gdzie cena pełnego posiłku oscylowałaby w okolicy kilkudziesięciu (zamiast kilkuset) złotych. Jest to szczególnie ciekawe w kontekście stosunkowo niewielkich cen głównych składników służących do przygotowania sushi: ryżu i filetowanych steków rybnych.

Powróćmy jednak do kwestii prezentacji sushi w mediach. Uważnemu czytelnikowi tego typu konstrukcja wypowiedzi przywołuje na myśl pewne elementy koncepcji klasy różniaczej. Teoria Thorsteina Veblena<sup>12</sup> zawiera analizę społeczeństwa amerykańskiego z przełomu XIX i XX w., czyli czasów, gdy – jego zdaniem – nowobogaccy Amerykanie, znajdując się w momencie prosperity gospodarczej pierwszej fali uprzemysłowienia, porzucili tradycyjny etos mieszczański, znaczonego wartościami oszczędności i pracy.

Veblen twierdzi, że pieniądź tworzy standardy dobrego smaku. Człowiek musi brać udział w odbiorze określonych dóbr kultury i konsumpcji, jeśli chce czuć wspólnotę z dominującą społecznie i ekonomicznie, stosunkowo nieliczną, grupą bogaczy. Wymusza to na nim dostosowanie się do jej wymogów i zachowań. Elitarność tego modelu społeczeństwa powoduje, że nie tylko kształtuje się model zachowania, ale także pośrednio wymusza się jego przestrzeganie.

Aktualizacji tej koncepcji do współczesnych polskich warunków próbował dokonać Tomasz Szlendak w swoim artykule *Bobo po polsku. Rzecz o zremasterowanej klasie różniaczej*<sup>13</sup>. Jak pisze autor:

*Stara koncepcja Veblena musi zatem ulec remasteringowi; trzeba ją oczyścić z okazjonalnych, dziewiętnastowiecznych naleciałości, szumów i trzasków, potem uno-*

<sup>9</sup> Bł., *Sushi dla początkujących*, „Gazeta Wyborcza”, 15.05.2008.

<sup>10</sup> *Warszawka*, „Fakt”, w ydanie internetowe z dnia 04.04.2008.

<sup>11</sup> Wzorem gwiazd zachodnich: Scarlett Johansson odmówiła ostatnio przyjazdu do Cannes, a jednym z powodów było niespełnienie jej warunków dotyczących zagwarantowania japońskich posiłków.

<sup>12</sup> T. Veblen, *Teoria klasy różniaczej*, przeł. J. Frentzel-Zagórska, Warszawa 1998.

<sup>13</sup> T. Szlendak, *Bobo po polsku. Rzecz o zremasterowanej klasie różniaczej*, „Odra” nr 3 2003, s. 10.

*wocześnić jej wydzwięk, tak by pasowała do późnokapitalistycznej rzeczywistości. Remasteruje się na przykład nagrania<sup>14</sup>.*

Szlendak zwraca uwagę, że wśród polskiej „współczesnej klasy próżniaczej” wysokie dochody i gargantuiczne wydatki nie idą w parze z wysoką kulturą osobistą i neutralnym sposobem traktowania towarów luksusowych. Mówiąc dokładniej, brak im tego, co Wiktor Pielewin, z właściwym sobie sarkazmem, nazywa w swojej najnowszej powieści *glamour*em:

*Dlatego mówimy, że dyskurs jest odmianą glamouru, a glamour odmianą dyskursu [...]. Glamour obiecuje cud [...], ale owa obietnica maskuje całkowity brak cudowności w życiu. Przebieranie i maskowanie to [...] jedyna realna część glamouru. I dyskursu również<sup>15</sup>.*

Wydaje się więc, że brukowce i, jeszcze nowsze w naszych warunkach, internetowe serwisy plotkarskie (pudelek.pl, plotek.pl, egoiści.pl, etc.) rażno potępiają szczególnie wyraźne zachowania, które Veblen nazywa „konsumpcją na pokaz”. Drogie egzotyczne posiłki podawane w eleganckiej i elitarniej atmosferze, konsumowane wśród popularnych medialnie klientów wydaje się być idealną egzemplifikacją tego pojęcia. Wielka popularność sushi-barów jest zatem łatwym celem ataków dziennikarskich, tabloidowych „konserwatystów” (przewrotnie konserwatywno-moralizatorski profil ideologiczny większości tego typu portali to także zjawisko zasługujące na uwagę).

## Posiłek sushi jako widowisko

*Ależ robią ceremonie – pomyślał Serdiuk – że też znajdują czas na produkcję telewizorów!<sup>16</sup>*

Na popularność sushi składają się nie tylko walory kulinarne, ale i atrakcyjność serwowania: „Japońskie jedzenie jest bowiem filozofią i sposobem życia, konstytutywnym elementem tożsamości kulturowej Japończyków. Jego znaczenie symboliczne wykracza poza kuchnię, dotycząc wszystkich sfer życia społecznego.”<sup>17</sup>

Początkowo restauracje tego typu były zakładane w Polsce przez emigrantów z Japonii i Korei. Obecnie wśród tzw. sushimasterów zdecydowanie dominują Polacy. Tradycyjne japońskie sushi jest stricte patriarchalne: „Szeffami w barach sushi zawsze są mężczyźni. Japończycy wierzą, że kobiety nie nadają się do tej pracy z powodu zbyt ciepłych dłoni, które niepotrzebnie grzałyby ryż.”<sup>18</sup> Póki co w Warszawie żadna restauracja nie zdecydowała się na realizację zapisanej w Konstytucji zasady równości płci i nie zatrudniła jako mistrza (potencjalną mistrzynię) sushi.

Sushi przyrządza się gołymi rękoma, wskazane jest składanie *maki* i *nigiri* na oczach klienta. Odwołując się do terminologii Ervinga Goffmana<sup>19</sup>, można powiedzieć, że „kulisy” są jednocześnie „dekoracją”, a dychotomiczny podział ulega zatarciu. Popularną formą wystroju wewnątrz jest zachodnia odmiana japońskiej taśmy – rynienka z wodą, po której pływają „łódeczki” z rybami. Przebywający za ladą mistrz sushi nie tylko przygotowuje potrawy, ale także zbiera zamówienia i, co istotne, prowadzi z klientami rozmowy. Często nie dotyczą one tematów kulinarnych. Forma dyskusji to idealna okazja dla klienta, aby „mimochodem” poruszyć tematy związane z pracą, bądź niecodziennymi zainteresowaniami. Sytuacja, w której rozmowa się odbywa nosi znamiona publicznej, momentalnie przenosi nas do tego, co Antonii Kępiński nazywał „przestrzenią wspólną”<sup>20</sup>: konwersacja *sensu stricte* jest bilateralna, jednak inni klienci, chcąc nie chcąc, uczestniczą w rozmowie.

<sup>14</sup> Tamże, s. 12.

<sup>15</sup> W. Pielewin, *Empire V*, przeł. E. Rojewska-Olejarczyk, Warszawa 2007.

<sup>16</sup> W. Pielewin, *Mały Palec Buddy*, przeł. E. Rojewska-Olejarczyk, Warszawa 2005, s. 217.

<sup>17</sup> J. Bator, dz. cyt., s. 119.

<sup>18</sup> Tamże, s. 134.

<sup>19</sup> E. Goffman, *Człowiek w teatrze życia codziennego*, [w:] *Antropologia widowisk*, red. L. Kolankiewicz, Warszawa 2005, s. 50.

<sup>20</sup> A. Kępiński, *Lęk*, Kraków 2004, s. 113.

Mistrz sushi jest nie tylko kucharzem, ale i aktorem. „Dekorację” stanowią elementy stałe, takie jak bar bądź centralnie ulokowany blat, przy którym przygotowuje się jedzenie. W tej konkretnej sytuacji społecznej (restauracji w godzinach pracy) kulisy są odsłonięte: jawność, czystość i tempo przygotowania mają dostarczać dowodów na świeżość i jakość jedzenia. Już samo określenie „sushimistrzów” budzi uzasadnione skojarzenia raczej z mistrzami wschodnich sztuk walki, niż ze zwykłymi kucharzami (którzy co gorsza, jak zauważa Barthes, „wcale nie gotują”). Co więcej, organizowane są specjalne kursy i szkolenia, które nie tylko przysposabiają do zawodu, ale i wydają odpowiednie certyfikaty, nierzadko sygnowane przez wschodnich mistrzów sztuki kulinarnej.

W ramach fasady osobistej wskazać należy charakterystyczny sposób bycia: mieszanie profesjonalizmu, luzu i otwartości na komunikację. Równie istotna co zdolności kulinarne jest umiejętność stworzenia odpowiedniej atmosfery opartej na poczuciu uczestnictwa w pewnym prestiżowym i elitarnym wydarzeniu. Zgodnie z rozpoznaniem Goffmana uczestnicy nie mają świadomości „udawania”, po prostu przyjmują pewne reguły gry i mimochodem wymuszają ich przestrzeganie przez innych. Oczywiście są restauracje sushi, w których jedzenie przygotowywane jest poza zasięgiem wzroku klienta. Jest to jednak zjawisko rzadsze i zdecydowanie nie odpowiadające zarysowanemu wyżej „typowi idealnemu”.

Aby uniknąć postrzeżenia przez otoczenie jako ignoranta (bądź przeświadczenia, o takiej ocenie) klient musi znać terminologię i zwyczaje związane z jedzeniem sushi. Podstawowe jest rozróżnienie między *nigiri* (ryba na ryżu), *maki* (ryba/warzywa/jajko w wysuszonych glonach), *sashimi* (kawałki surowej ryby saute). Ponadto wymagana jest znajomość kilku innych japońskich terminów takich jak *ebi* (krewetka), *tori* (kurczak) czy też *koku* (ryż).

Zwyczajowo na początku posiłku kelner bądź kelnerka przynoszą miseczki do sosu sojowego (*shoyu*) oraz gorące, wilgotne ręczniki do rąk (*oshibori*), którymi styraną wędrowiec

może wytrzeć ręce, oraz zupę z glonów (*miso*). Bardzo istotne w całej kuchni azjatyckiej są pałeczki (*hashi*). Popularne od tysięcy lat wydają się być bardziej zakorzenione w kulturze Japońskiej, niż sztuczce w kulturze zachodu. „Nasz” *savoir-vivre* odnosi się bowiem jedynie do estetyki jedzenia, a jego niezajomość może prowadzić co najwyżej do zachowania nieodpowiedniego w danej sytuacji. Jakże bogatsze jest pole semantyczne wskazywane przez *hashi!* Barthes poświęcił semantyce pałeczek kilka stron. Przytoczę tylko niektóre fragmenty:

*Pałeczka ma więcej funkcji niż samo przenoszenie pożywienia z naczynia do ust [...] i te dodatkowe funkcje są istotniejsze. Pałeczka przede wszystkim [...] pełni funkcję deiktyczną: wskazuje pokarm, określa fragment, powołuje do istnienia samym gestem wyboru, który jest indeksie; przez to zamiast machinalnego następstwa, które ogranicza jedzenie do stopniowego polykania potrawy, pałeczka określając swój wybór [...] wprowadza do obyczaju jedzenia nie tyle porządek, ile fantazję i jakby rozleniwienie: w każdym razie oddziaływanie inteligentne, nie mechaniczne<sup>21</sup>.*

Inne funkcje pałeczek przedstawia autor *Imperium Znaków* w opozycji binarnej do brutalnych sztucców Zachodu. Wskazuje na chwytanie (zamiast: przebicia), rozczepianie (miast krojenia) i przenoszenie jedzenia wprost na podniebienie:

*Pokarm brany pałeczką nie jest już ofiarą, na której dopuszczono się gwałtu [...] ale harmonijnie przeniesioną substancją; pałeczka przekształca uprzednio podzieloną substancję w pokarm ptasi, a ryż w mleczny puch; niestrudzenie towarzyszy macierzyńskiemu gestowi wkładania do rozwartych dziobków, pozostawiając naszym zwyczajom jedzenia armie pik i noży związanych z drapieżnością<sup>22</sup>.*

<sup>21</sup> R. Barthes, dz. cyt., s. 60.

<sup>22</sup> Tamże, s. 61.

Warto zauważyć, że fragment ten wydaje się potwierdzać tezę głoszącą że Barthes w opisie doświadczeń z Nipponu dał wyraz raczej swoim poglądom na stan kultury Zachodu, niż dokonał wiarygodnej interpretacji estetyki cywilizacji Kraju Kwitnącej Wiśni.

Należy jednak wrócić do pałeczek. Jedzenie za ich pomocą, jak pisze Kyutaro Hashimoto odnosi nas pośrednio do porządku metafizycznego, związanego z wymiarem tanatycznym, funeralnym i diabolicznym:

*Japończykom pałeczki są przydatne także przy niektórych obrzędach, np. przy buddyjskiej kremacji zwłok. W związku z tym istnieje kilka tabu związanych z ich użyciem. Nie podaje się jedzenia wspólnobiesiadnikowi pałeczkami, ponieważ kojarzy się to z ceremonią podawania zwęglonych szczątków zmarłego członkom jego rodziny. Nie wbija się pałeczek pionowo w ryż, bo to również kojarzy się ze śmiercią [...] Należy także pamiętać, że w plenerze np. po biwaku używane pałeczki powinno się złamać na dwie części, by diabeł ich nie znalazł i nie użył do swoich niecznych zamiarów<sup>23</sup>.*

Wbrew nakazom kultury Kraju Kwitnącej Wiśni wielu, szczególnie początkujących (bądź świadomie ignoranckich), klientów restauracji stosuje wyżej potępione praktyki. Oczywiście w momencie, gdy nikt z otoczenia nie dostrzeże tego semantycznego *Imperium Znaków*, nie sposób mówić o nieprzestrzeganiu ustalonego *decorum*. To każe nam postawić pytanie: „Ile prawdziwego sushi jest w sushi w Polsce?”

Podczas prowadzenia badań terenowych w okolicy Ronda Radosława w Warszawie zaobserwowałem nadzwyczaj interesującą praktykę popularną w niektórych restauracjach podających sushi. Moją uwagę zwróciła nietypowa dychotomiczność struktury pracowników. W lokalu zatrudnieni byli tylko mężczyźni, z których mistrzami sushi i kucharzami byli osobnicy narodowości polskiej, zaś kelnerami osoby, których fizjonomia sugerowała pochodzenie z rejonu południowo-wschodniej Azji (jak się później

dowiedziałem byli to Tajowie). Sytuacja wyglądała nietypowo, ponieważ kelnerzy nie mówili w języku polskim. Wydaje się, że miałem do czynienia z jawną szaradą. Względy praktyczne nie mają w niej większego znaczenia, ważniejszy jest odpowiedni nimb orientalności. Gdybym, hipotetycznie, wstał i powiedział wszystkim: „To są Tajowie, nie mają nic wspólnego z tradycyjnie japońskim sushi!” niechybnie uznany zostałbym za Huizingowskiego „popsujzabawę”.

Podobną sytuację zaobserwowałem w restauracji przy ulicy Senatorskiej. Szefem kuchni jest tam co prawda Japończyk, ale jako kelnerkę zatrudniono kobietę narodowości polskiej o wyraźnie wschodnich korzeniach (jak się dowiedziałem syberyjskich). Można domniemywać jednak, że zdaniem właściciela osoba o orientalnej urodzie sprawi, że klient będzie czuł się bardziej autentycznie, niecodziennie i egzotycznie. Azjatycka obsługa ma dokonać aktualizacji Japonii w Polsce, ma wyrwać nas z rodzimego trybu życia, zaprzeczyć naszym kulinarным zwyczajom, spowodować, że będziemy czuli się „obco” będąc „u siebie”. Dobrym komentarzem do takiej sytuacji są zdania Zygmunta Baumana:

*Wyprawa do świątyni konsumpcji [...] to raczej przenosiny do innego świata niż uczestnictwo w cudownym przeistoczeniu. Tym, co czyni go „innym” nie jest odwrócenie, odrzucenie czy zawieszenie reguł rządzących codziennym życiem, lecz ukazanie takiego sposobu bycia, który w życiu codziennym jest albo wykluczony, albo nieosiągalny i którego w swoim miejscu zamieszkania mogą doświadczyć jedynie nieliczni<sup>24</sup>.*

Warto wspomnieć także o elemencie tradycji kulinarnej sushi, który z pewnych względów nie zadomowił się w Polsce – o rybie *fugu*:

*Jedyna wyjątkowość fugu polega na tym, iż może uśmiercić człowieka tak błyskawicznie, że nie zdąży on odłożyć pałeczek i skona [...]. Jedzenie fugu ma wartość*

<sup>23</sup> K. Hashimoto, dz. cyt., s.73.

<sup>24</sup> Z. Bauman, *Płynna Nowoczesność*, przeł. T. Kunz, Kraków 2006. s.153.

przede wszystkim symboliczną i zaspokaja inne pragnienia niż głód. Pozwala uczującym mieć świadomość, że należą do klubu wyrafinowanych koneserów<sup>25</sup>.

Roger Caillois tworząc swoją definicję zabawy<sup>26</sup> zwrócił uwagę na istotny dla niej niepewny przebieg oraz niewiadome zakończenie. Gdyby uznać to rozumienie terminu jako wiążące, obecność ryby *fugu* w menu byłaby konstytutywna.

## Zakończenie

Nie wystarczy tylko być zamożnym, sushi trzeba też jeść we właściwy sposób. Jak skwapliwie donosi anonimowa informatorka portalu pudelek.pl wielka gwiazda polskiej popkultury – Doda, podpatrzona w restauracji: „Jadła nieporadnie, cała się ubrudziła, krewetka wypadła jej z ust.” Sushi postrzegane jest jako swoisty „rytuał elit”, w którym jest wymagana umiejętność posługiwania się orientalnymi sztuczkami. Osobę sławną, mającą swoje miejsce w zbiorowej wyobraźni obowiązuje się do spełniania oczekiwań dotyczących *savoir-vivre*'u gwiazd.

Florian Znaniecki, pisząc o rolach społecznych, zwracał uwagę, że „od wykonujących je jednostek oczekuje się, że nauczą się wzorów i będą się do nich stosować.”<sup>27</sup> W powyższej sytuacji mamy do czynienia z konfliktem: Doda, aspirująca do grania roli gwiazdy, zostaje

„nakryta” na nieumiejętnym obchodzeniu się z jednym z właściwych tej funkcji atrybutów. Oburzenie, które w postronnej obserwatorce wywołał ten widok wywołane jest niekoherencją społecznego i prestiżowego statusu oraz obojętnością zeń wynikających.

Znaniecki podaje 4 elementy istotne dla jego koncepcji roli społecznej. Są to: osoba, krąg społeczny, obowiązki i prawa. Sushi we współczesnej Polsce pełni funkcje, które można próbować zakwalifikować do tych kategorii. Po pierwsze, odnośnie sfery podmiotowej: sushi związane jest z odpowiednim statusem społecznym i finansowym (mieszkańcy większych miast o odpowiednich zarobkach). Krąg społeczny powinien być rozumiany dwuwymiarowo: wężiej – jako krąg innych klientów tych restauracji oraz szerzej – uwzględniając pośrednich odbiorców tego przekazu kulturowego (co jest możliwe dzięki środkom masowego przekazu). Jedzenie sushi wiąże się z co najmniej dwoma społecznymi ocenami (co łączy się z kolei z prawami i obowiązkami): formułowanymi przez innych amatorów tej potrawy oraz wydawanymi wśród ludzi, którzy informacje czerpią z gazet i internetu. W obu jednak przypadkach liczy się umiejętność właściwego zachowania się, opanowania odpowiedniego sposobu jedzenia i fachowej terminologii. Działania te podejmowane są po to, aby w sposób zgodny z *decorum* realizować nie tylko zachcianki podniebienia, ale także aspiracje związane z prestiżem społecznym.

<sup>25</sup> J. Bator, dz. cyt., s. 124.

<sup>26</sup> Konkretnie w jej wariantach: *ilinks*, *agon* i *paidia*; R. Caillois, *Gry i ludzie*, [w:] *Antropologia widowisk...*, s.164.

<sup>27</sup> F. Znaniecki, *Pojęcie roli społecznej*, [w:] *Antropologia Widowisk...*, s. 736.