

Univerzita Karlova

Filozofická fakulta

Ústav asijských studií

Diplomová práce

Bc. Lucie Onari Kreslová

Jídlo v současné japonské literatuře

Food in Contemporary Japanese literature

Praha 2024

Vedoucí práce: Mgr. Martin Tírala, Ph.D.

Poděkování

Tímto bych chtěla poděkovat Mgr. Martinu Tiralovi, Ph.D. za vedení práce, užitečné rady a připomínky.

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci vypracovala samostatně, že jsem řádně citovala všechny použité prameny a literaturu a že práce nebyla využita v rámci jiného vysokoškolského studia či k získání jiného nebo stejného titulu.

V Praze dne:

Lucie Onari Kreslová

Abstrakt

Tato diplomová práce se zabývá problematikou jídla v současné japonské literatuře a zkoumá různé způsoby zobrazování motivů jídla, vaření a stravování v současné japonské literatuře. V první části práce jsou popsány funkce jídla v literatuře a jsou vymezeny pojmy a metody, s nimiž autorka dále pracuje. Stěžejní část práce představuje praktická část, ve které autorka provádí rozbor děl vybraných současných japonských autorů. Na tvorbě Harukiho Murakamiho a dílech jako *Kiččin*, *Konbini ningen* a *Sensei no kaban* zkoumá například to, jakou funkci v těchto textech jídlo plní nebo jak s motivy jídla pracují daní autoři. Autorka dále analyzuje, o jaké jídlo se jedná, jak je vyobrazeno a zda má nějakou symbolickou funkci.

Klíčová slova: Současná japonská literatura, jídlo v literatuře, funkce jídla v literatuře, japonská kuchyně, Haruki Murakami, Banana Jošimoto, Sajaka Murata, Hiromi Kawakami

Abstract

This thesis examines the issue of food in contemporary Japanese literature and explores the various ways in which the motifs of food, cooking and eating are portrayed in contemporary Japanese literature. In the first part of the thesis, the functions of food in literature are described and the concepts and methods the author works with are defined. The core of the thesis is the practical section, in which the author analyses the works of selected contemporary Japanese authors. Using the work of Haruki Murakami and works such as *Kitchen*, *Konbini ningen* and *Sensei no kaban*, she examines what function food fulfills in these texts and how the respective authors work with food motifs. The author further analyzes what kind of food is depicted and how, and whether it has any symbolic function.

Key words: Contemporary Japanese literature, food in literature, function of food in literature, Japanese cuisine, Haruki Murakami, Banana Yoshimoto, Sayaka Murata, Hiromi Kawakami

Obsah

1. Úvod	7
2. Teoretická část práce	9
2.1 Teoreticko-metodologické aspekty	9
2.2 Vymezení klíčových literárních pojmů	10
2.3 Funkce jídla v literatuře	11
2.4 Jídlo v japonské společnosti a jeho odraz v literatuře	15
3. Praktická část práce	18
3.1 Jídlo v dílech Harukiho Murakamiho	18
3.2 Jídlo v Kiččin	29
3.3 Jídlo v Konbini ningen	37
3.4 Jídlo v Sensei no kaban	43
4. Závěr.....	52
Seznam použitých zdrojů.....	54

1. Úvod

Stejně jako spánek, i jídlo je jednou z našich základních potřeb. Je to pro nás něco tak samozřejmého, že si mnohdy ani neuvědomujeme, že právě to, co jíme, s kým a jak to jíme, je do velké míry podmíněno kulturně, sociálně a historicky. Podíváme-li se například na to, co jíme a co vůbec považujeme za jedlé, zjistíme, že i tento výběr je do značné míry kulturně podmíněn. Jídlo a stravovací návyky mají tudíž velkou vypovídající hodnotu o dané společnosti.

V současném Japonsku přitahuje jídlo velkou pozornost a narazíme na něj téměř všude. Jak je však prezentováno v současné japonské literatuře? K čemu je v literatuře využíváno a co symbolizuje? To jsou některé z otázek, na které bych ráda našla odpověď v této diplomové práci.

Možná právě proto, že jídlo, jeho příprava a konzumace jsou považovány za něco tak běžného, jídlu dlouho nebyla v akademických literárních kruzích věnována dostatečná pozornost. Autorka knihy *Reading food in modern Japanese literature*, Tomoko Aojama, se domnívá, že toto zanedbání je založeno na názoru, že jídlo a věci s ním spojené jsou banální, ženské, tělesné a nečisté. Vnímání jídla jako „ženského“ zájmu je dle ní zaznamenáno také řadou vědců.¹

Ať už je však jídlo jakkoliv každodenní záležitostí, osobně si myslím, že si plně zaslouží být předmětem odborného bádání. Kromě již výše uvedených otázek se navíc nabízí celá řada dalších otázek vhodných k zodpovězení. Liší se například to, jak s jídlom autoři ve svých textech pracují? Kteří současní japonští autoři jsou spojováni s motivem jídla a co v jejich dílech jídlo symbolizuje? I na tyto otázky se snažím najít odpověď v této práci.

Vzhledem k povaze práce a výzkumným otázkám je práce rozdělena na teoretickou a praktickou část. V teoretické části vymezují klíčové pojmy z literární vědy, zabývám se funkcemi a symbolikou jídla a jídlo i stravování zasazuji do širšího kontextu v rámci japonské společnosti a jejího vývoje. V praktické části pak provádím literární analýzu děl vybraných současných japonských autorů. Pro analýzu jsem zvolila čtyři díla: *Mači to sono futašikana kabe* 町とその不確かな壁 (Město a jeho nejistá zeď, 2023) od Harukiho Murakamiho, *Kiččin* キッチン (Kuchyně, 1988) od Banany Jošimoto, *Konbini ningen* コンビニ人間 (Za sklem, 2016) od Sajaky Muraty a *Sensei no kaban* 先生の鞆 (Podivné počasí v Tokiu, 2001) od Hiromi Kawakami. Výběr děl a autorů nebyl náhodný. V *Kiččin*, jak již ostatně napovídá název, mají jídlo a vaření klíčovou roli a plní řadu funkcí. Ústřední roli zaujímá jídlo též v díle *Sensei no kaban*. Postavy v něm stmeluje i rozděluje, dodává textu na dynamice a často se objevuje jako symbol. A vzhledem k tomu, že se tato práce zabývá jídlom v současné japonské literatuře, považovala jsem za relevantní zařadit také tvorbu Harukiho Murakamiho. Nejenže se jedná o významnou osobnost na poli současné japonské literatury, ale postavy také vaří

¹ Tomoko Aojama, *Reading food in Japanese literature*, str. 8

a jedí ve většině jeho děl. I když je možné nalézt určité paralely mezi tím, jak s těmito motivy pracuje Murakami a další autoři, jídlo v jeho dílech má velmi specifický charakter a odlišuje se jak ve své formě, tak ve funkci. K analýze jsem zvolila jeho nejnovější titul, ve kterém jsou tyto aspekty zvláště výrazné. Výběr jsem dovršila titulem *Konbini ningen*, v němž skrze jídlo a stravování autorka mimo jiné poukazuje na změny, které proběhly v japonské společnosti.

Jména autorů uvádím v pořadí křestní jméno příjmení.

2. Teoretická část práce

2.1 Teoreticko-metodologické aspekty

Ačkoliv na některé aspekty spojené s konzumací jídla a jeho přípravou se badatelé zaměřují již delší dobu např. ve food studies, antropologii či sociologii, na poli literární vědy je tento výzkum zatím mnohem méně rozšířen. Antropologické a sociologické přístupy obvykle nenahlízejí na stravování pouze jako na následek biologických potřeb, ale popisují ho v širších kulturních a sociálních kategoriích. Například to, co a jak jíme a jak se ke stravě vztahujeme, nás totiž přirozeně zařazuje do společenských, etnických, genderových a dalších kategorií. Jak je to ovšem s jídlem a stravováním obecně v literatuře? Můžeme jídlo z těchto společenských, historických nebo kulturních souvislostí vyjmout a zkoumat čistě jeho funkci v daném textu?

Osobně si myslím, že pro plné pochopení funkce a symboliky jídla v literatuře je nutné vzít tyto širší souvislosti v potaz. Ve své práci proto kombinuji několik postupů. Stěžejní část práce představuje literární rozbor vybraných textů současných japonských autorů. Vzhledem k rozsahu práce jsem vybrala čtyři, dnes velice dobře známé, autory: Harukiho Murakamiho, Bananu Jošimoto, Sajaku Muratu a Hiromi Kawakami. Ačkoliv autory blíže představím v praktické části práce, ráda bych předestřela, že tento výběr nebyl náhodný. Haruki Murakami je známý svou zálibou v západní kultuře – například v západní hudbě a filozofii. Též jídlo a pití v jeho knihách je převážně západního charakteru a je konzumováno spíše příborem než hůlkami. Prostředí v textech Banany Jošimoto a Hiromi Kawakami je v porovnání s tím typicky japonské. Jak uvidíme v praktické části práce, jejich díla jsou plná japonských jídel a nápojů a mnoho z nich je konzumováno v japonských restauracích, tradičních japonských hotelech *ryokan* nebo hospodách *nomija*. Sajaka Murata se proslavila knihou *Konbini ningen*, jejíž hlavní postavou je svobodná žena pracující v japonské samoobsluze *konbini*.² Myslím, že tato kniha vypovídá mnohé o změnách, ke kterým v posledních desetiletích došlo jak ve společnosti, tak i ve stravování. Patrný je především posun od tradičního japonského jídla vařeného doma k masově vyráběným produktům, které jsou kdekoliv v Japonsku naprosto identické a často určené k přímé konzumaci či ohřátí v mikrovlnné troubě. Domnívám se, že díla těchto autorů tedy poměrně dobře reflektují různé tendence a způsoby stravování dnešní japonské společnosti a neukazují pouze tradiční japonské

² Japonské slovo *konbini* má původ v anglickém slově *convenience store* a označuje malé samoobsluhy, ve kterých si zákazník může nakoupit různé nápoje, potraviny (určené převážně k přímé konzumaci či ohřátí v mikrovlnné troubě, např. *onigiri*, pečivo, *bentó*, instantní rámen nebo již hotový *oden*), kosmetiku, toaletní potřeby, cigarety, noviny, mangu atd. Prodejny nabízejí také širokou škálu služeb. Můžete si zde zakoupit jízdenky nebo vstupenky na různé akce, vybrat hotovost, zdarma se připojit na Wi-Fi, odskočit si na toaletu či například poslat nebo vyzvednout zásilku. Většina těchto samoobsluh je navíc otevřena 24 hodin denně a 7 dní v týdnu.

jídlo připravované doma, což by mohlo ovlivnit závěry práce. Literární analýza navíc kromě detailního zkoumání literárních textů umožňuje též identifikovat a interpretovat vyskytující se motivy, symboly a metafory spojené s jídlem. Definice hlavních pojmů z literární teorie, se kterými budu pracovat, budou uvedeny v následující podkapitole.

Kromě literární analýzy a základů literární teorie využiji též analýzy kulturní, která problematiku umožní zasadit do širšího kontextu. Ta umožňuje zkoumání historických, sociálních a kulturních faktorů, které ovlivňují vnímání a význam jídla v japonské společnosti a přeneseně pak i v literatuře. Myslím, že tento kulturní kontext je důležitý pro lepší pochopení problematiky, neboť vycházíme z jiného kulturního prostředí. Tato metoda nám pomůže pochopit například to, jak se pohled na jídlo v Japonsku historicky vyvíjel, jakou roli hrála v japonském stravování globalizace a další důležité faktory.

2.2 Vymezení klíčových literárních pojmů

2.2.1 Motiv a téma

Důležitým pojmem, se kterým budu pracovat, je motiv. Za motiv bývá obecně považován opakující se prvek, obraz nebo myšlenka v literárním díle, které mají určitý význam nebo symbolickou hodnotu a můžou sloužit k posílení tématu či vytvoření určité atmosféry.

Dle definice Eduarda Petrů motiv představuje „základní dynamickou složku díla, která vytváří epickou dějovost nebo lyrické napětí.“³ Daniela Hodrová ho definuje takto: „*Motiv je zvláštním způsobem užití slova, věty, obrazu – takovým způsobem, který naznačuje jeho vnitřní souvislost s příběhem a smyslem díla, například prostřednictvím opakování, umístěním v jádru díla, někdy i grafickým zdůrazněním apod. Na rozdíl od slova a věty, které si čtenář tak říkajíc nevybírám, je motiv tím, co čtenář za takovýto prvek v určité fázi četby začne pokládat (...) čemu v syžetu a příběhu přiřkne specifickou funkci.*“⁴ Protože se domnívám, že definice Daniely Hodrové literární motiv vystihuje nejlépe, budu s pojmem motiv pracovat na základě této definice.

S pojmem motiv pak úzce souvisí pojem téma. Hodrová vnímá téma jako „*pojem motivu nadřazený – zpravidla tvořený komplexem motivů,*“ upozorňuje však, že tento vztah může být někdy problematický, neboť i motiv tihne k proměně v téma.⁵ Obecně by se dalo říct, že téma je hlavní myšlenka celého díla a obvykle bývá abstraktnější než motiv.

Motivem v knize *Sensei no kaban* je například Senseiova aktovka, která se v příběhu opakovaně vyskytuje a plní v něm zvláštní funkci. Hlavním tématem příběhu je láska, případně mezilidské vztahy. Ne vždy je však možné literární prvky takto

³ Eduard Petrů, Úvod do studia literární vědy, str. 102-103

⁴ Daniela Hodrová, ... na okraji chaosu...: poetika literárního díla 20. století, str. 721

⁵ Tamtéž, str. 738-739

jednoznačně vymezit. V příběhu se například opakuje motiv samoty, který však postupně přerůstá v jedno z témat. Tím narážíme na problematiku, kterou zmiňuje Hodrová, (a) tj. že i motiv tíhne k proměně v téma.

V této práci se nicméně budu pracovat s pojmem téma jako s termínem nadřazeným motivu.

2.2.2 Symbol

Za symbol můžeme považovat cokoli, co na základě vztahu, asociace nebo konvence naznačuje ještě něco jiného. Existují symboly univerzální, např. srdce jako symbol lásky nebo kruh jako symbol nekonečna, a kulturně specifické symboly, které mohou být obtížně interpretovatelné pro čtenáře mimo danou kulturu, např. jeřáb jako symbol štěstí a dlouhověkosti v japonské kultuře. Pro Hodrovou je symbol silně spjat s interpretací, která vychází z kulturního kontextu a znalostí čtenáře.⁶ Symbol v literatuře tak není jednoznačný, může mít různé interpretace a významy v různých kontextech a pro různé čtenáře.

V literatuře se pak setkáváme ještě se symboly autorskými. Jedná se o symboly vytvořené autorem díla, které mají specifický význam pouze v rámci tohoto díla. Autor může vytvořit symbolický význam pomocí opakujících se motivů, postav nebo událostí. Například Velký bratr v románu George Orwella 1984 je autorským symbolem totalitního režimu.

S funkcí jídla jako symbolu se setkáváme často jak v literatuře, tak i mimo ni. Například křesťanství pracuje s celou řadou symbolů, jež slouží jako základy náboženské víry. Podle křesťanské nauky se během eucharistie obětovává chléb (hostie) a víno, které symbolizují tělo a krev Ježíše Krista. Křesťané věří, že při eucharistii se chléb a víno promění v Kristovo tělo a krev a účastníci přijímají tuto posvátnou hostii jako způsob spojení s Kristem a ostatními věřícími. Dalším křesťanským symbolem je jablko, které na základě biblického příběhu o Adamovi a Evě symbolizuje hřích.

Jídlo je na symboliku přirozeně bohaté. V literatuře tak může jídlo symbolizovat mnoho různých věcí, například společenské postavení, vztahy, náboženské vyznání, gender, sexualitu, bohatství či identitu (více v 2.3.4 Symbolická funkce jídla v literatuře).⁷

2.3 Funkce jídla v literatuře

„Pokud v první kapitole zmíníte pušku zavěšenou na stěně, v druhé nebo třetí kapitole musí být z této pušky vystřeleno. A nebude-li střílet, nesmí tam ani viset.“⁸

Tato myšlenka, jejíž autorem je Anton Pavlovič Čechov, se stala známou jako „Čechovova puška“ a často se používá v literatuře a divadle k popisu principu, že každý prvek v příběhu by měl mít nějaký význam nebo funkci. Stejně je to i v literárním díle:

⁶ Daniela Hodrová, ... na okraji chaosu...: poetika literárního díla 20. století, str. 31

⁷ Jeniffer Burcham Whitt, An appetite for metaphor: Food imagery and cultural identity in Indian fiction, str. 10

⁸ S. M. Ščukin: Ze vzpomínek na A.P. Čechova, [online], dostupné z <https://my-chekhov.ru/memuars/shukin.shtml>

kdykoliv někdo vaří, jí nebo i nejí, všechny tyto činnosti spojené s jídlem mají svůj význam. Jídlo a přístup postavy k němu čtenáři poskytují cenné informace o preferencích a emočních prožitcích postavy, jejím životním stylu, etnické příslušnosti či identitě, ale zároveň slouží i pro vykreslení atmosféry či například zapojení čtenáře do příběhu.

2.3.1 Sociální (sociálně-komunikativní) funkce

První důležitou funkcí jídla v literatuře je funkce sociální. Jídlo může lidi spojovat i rozdělovat. Spojovat je může jako lidi u jednoho stolu nebo v širším smyslu jako příslušníky určité sociální skupiny, ke které se svým stylem stravování hlásí. Obecně lze tedy konstatovat, že jídlo může sloužit jako výraz socio-kulturní identifikace jedince, v literatuře pak postavy.

Jídlo zároveň může být výrazem sociálního statusu. Ten můžeme sledovat například skrz výběr jídel nebo způsob stravování. Tento výběr bývá často ovlivněn buď ekonomickými možnostmi jednotlivců v rámci určité sociální skupiny, nebo je řízen prestiží a aktuálními trendy ve skupině.

Patrně v každé společnosti se setkáme s potravinami či jídlu, na které je nahlíženo jako na prestižní nebo jako na jídlo chudých. V evropském prostředí bývá tendence považovat za prestižní masité pokrmy, například husu, kachnu, humru, kaviár nebo foie gras. Jídla z plechovek, brambory a fazole jsou pak obvykle spojována se společensky nižším statutem. O společenském statutu do jisté míry navíc může vypovídat i rozmanitost stravy nebo například způsob přípravy.⁹ Obecně sociologové tvrdí, že lidé s vyšším socioekonomickým statutem konzumují více druhů potravin a také mají tendenci volit zdravější a kvalitnější potraviny.¹⁰

2.3.2 Prostředek vyjádření genderu

Jídlo a jeho příprava jsou též do jisté míry otázkou genderu. Patrně není náhodou, že téma jídla zaujímá klíčové místo v mnoha dílech ženské literatury. V literatuře jsem si povšimla několika opakujících se modelů. Prvním z nich je jakési pomyslné připoutání ženy ke kuchyni. Tato díla jsou často psána z patriarchálního úhlu pohledu a očekává se v nich, že žena bude zajišťovat vše, co se týká jídla a jeho přípravy.

Dále se setkáváme s modelem, kdy postava vaří ráda a akt přípravy jídla vnímá pozitivně, například jako výraz své kreativity či moci. S tímto modelem se setkáme například v díle *Kiččín*, které budu rozebírat později.

V současné literatuře se též často objevují díla, která nejenže analyzují společenská očekávání týkající se ženského chování, ale zaměřují se též na ideály spojené s jejich vzhledem a stravovacími návyky. V textech se například stále objevuje stereotyp, že ženy by měly jíst na veřejnosti elegantně a s mírou, aby vyhověly společenským normám. Takové stereotypy a genderová očekávání se odrážejí i ve

⁹ Podle Lévi-Strausse je pečení spojováno s vyšší sociální třídou, zatímco vaření je přičítáno nižším sociálním vrstvám.

¹⁰ Tereza Kamešová, *Jídlo jako transkulturní fenomén*, str. 12

spojování určitých jídel s feminitou či maskulinitou. Některá jídla jsou tak považována za mužská a spojována s mužností a silou (například červené maso či steak), zatímco jiná jsou vnímána jako ženská a spojována s péčí o zdraví a vzhled (obecně lehčí jídla jako saláty či jogurt). Tyto předsudky a genderové stereotypy nejenže ovlivňují stravovací preference a chování jednotlivců, ale někdy mohou vézt až k poruchám příjmu potravy. Právě poruchy příjmu potravy či ženy snažící se nějakým způsobem vymanit ze společenských očekávání jsou v současné japonské literatuře velmi častý motiv a do jisté míry se s ním setkáme ve dvou vybraných dílech v praktické části.

Na závěr bych ráda ještě zmínila, že v literatuře se můžeme setkat i s rozdíly mezi vařením mužů a žen. Zatímco špičkové kulinářské výtvoř jsou obvykle prezentovány jako dílo mužů, ženám v textech bývá obvykle přidělena každodenní rutinní práce v kuchyni. Tuto nerovnováhu mezi mužským a ženským vařením komentuje například básnička Jóko Maki: *„Když pánské vaření přitahovalo pozornost, myslela jsem si, že je to velmi pěkná tendence. Slyšíme však takové velkolepé manifesty a prohlášení, že mužské vaření je koníčkem, představitostí a kreativitou. Poslouchám je však s úsměvem, protože v nich cítím přesvědčení a touhu přesvědčit i nás, že pánské vaření se nejen liší, ale daleko a zásadně předčí to ženské.“*¹¹

2.3.3 Kulturní zrcadlo

Jídlo a způsob našeho stravování dále vypovídá mnohé o kultuře, z které pocházíme. Konzumací nebo naopak odmítáním tradičních jídel dané kuchyně může navíc člověk vyjadřovat svůj postoj k národu a dalším sociálním skupinám.

Různé kultury mají různé tradice a návyky spojené s jídlem, přičemž některé z nich se mohou odrážet též v literatuře. Jídlo v literatuře může být použito k ilustraci specifických kulturních aspektů, jako jsou tradiční pokrmy, zvyky stolování nebo významné události spojené s jídlem. V knize *Sensei no kaban*, kterou též budu analyzovat v praktické části, je například scéna, kdy se hlavní postava účastní typicky japonského posezení s jídlem během oslav *hanami*.¹² Vzhledem k tomu, že přístup Japonců k jídlu a stravování obecně je poměrně specifický, budu se mu hlouběji věnovat v další kapitole.

Před tím, než přejdu k další funkci jídla v literatuře, ráda bych upozornila na to, že stravování v literatuře do jisté míry může (ale nemusí) odrážet skutečné kulturní zvyklosti v daném období. Skrze literaturu je tak možné do jisté míry sledovat i jejich vývoj. Můžeme sledovat například to, co se jedlo i nejedlo, kdo jídlo připravoval a za jakých podmínek, jak bylo konzumováno či jaké rituály se s ním pojily. Jak uvidíme v praktické části, v současné japonské literatuře jsou například velmi patrné změny, které proběhly v důsledku modernizace, globalizace a celkového rozmachu masové výroby.

¹¹ Tomoko Aojama, *Food and Gender in Contemporary Japanese Women's Literature*, str. 117

¹² Slovo *hanami* (花見), doslova „dívání se na květy“, označuje oblíbený japonský svátek, během kterého se Japonci kochají květy sakur či švestek. Tato slavnost se tradičně pořádá v parcích či zahradách, kde kvetou třešňové stromy. Lidé si obvykle přinesou deku, jídlo a pití a oslavují s rodinou, přáteli či kolegy příchod jara.

2.3.4 Symbolická funkce jídla v literatuře

To, že jídlo a vztah hrdiny k němu může v literatuře symbolizovat mnoho různých věcí, například společenské postavení, sexualitu či identitu postavy, jsem již naznačilav podkapitole o symbolu. Nyní se na symbolickou funkci jídla v literatuře podíváme blíže.

Potraviny často získávají symbolický význam na základě svých vlastností nebo spojením s určitým obdobím či svátkem. Typické je využití především vzhledu, textury, barvy, chuti a doby sklizně. Banán se dnes zcela běžně používá jako symbolické zobrazení mužského přirození, dýně nebo kaštiny jsou zase symbolem podzimu.

Vznik takovýchto symbolů je naprosto přirozený a vychází z každodenního života dané kultury. Můžeme se však setkat i s uměle vytvořenými symboly, kdy jednotlivci nebo instituce záměrně připisují určité potravině nějaké vlastnosti a snaží se ovlivnit, jak je potravinu vnímána.¹³ Symbolický potenciál potravin se využívá také pro vytvoření národní identity a hrdosti. Korejci jsou hrdí na své kimči, s Japonskem se pojí *wagjú* nebo suši. Potraviny se mohou stát symbolem také etnického původu. S asijskými kulturami je obvykle spojována rýže, s Mexičany spíše fazole nebo tortilly.

Dále je důležité si uvědomit, že symbolickou funkci nenesou pouze samotná jídla a potraviny, ale i jejich původ, způsob přípravy a způsob konzumace. Lovení je například odedávna symbolem mužnosti a síly. V dnešní době se s lovením sice setkáme již méně, to, kde a jak byla potravinu (či jídlo) zakoupena má však stále vypovídající hodnotu. Zamysleme se třeba nad pizzou. Mražená pizza ze supermarketu může být symbolem nezdravého jídla, chudoby, nízkého společenského statusu a čtenáři minimálně poskytnou vodítko, že daná literární postava své výživě nevěnuje velkou pozornost. Pokud se ale bude jednat o pizzu z drahé italské restaurace, bude symbolizovat spíše vyšší ekonomický status či chuť k jídlu.

Důležitá je též prezentace jídla a prostředí, ve kterém je jedeno. Večeře při svíčkách či popíjení vína bude symbolizovat romantiku, dort na papírovém talíři spíše neformální dětskou oslavu. Jak již bylo popsáno výše, jídlo zároveň může symbolizovat i gender a společenské postavení.

2.3.5 Jídlo jako literární prostředek

Použití jídla v literatuře tedy umožňuje autorovi celou řadu věcí, včetně popisu postav, vyjádření jejich emocí, navození atmosféry či vytvoření určitého prostředí.

¹³ Příkladem uměle vytvořeného symbolu může být například japonský zelený čaj *mačča*. Mačča se tradičně používala při japonských čajových ceremoniích jako symbol harmonie, klidu a spirituality, nicméně v dnešní době byla *mačča* zpopularizována jako módní trend a stala se symbolem zdraví a wellness. Vědomé marketingové kampaně a propagace *mačča* produktů ji prezentují jako superpotravinu plnou antioxidantů s řadou pozitivních účinků na zdraví (údajně například napomáhá spalování tuků, detoxikaci organismu atd.). Díky této proměně vzrostla jak konzumace samotného *mačča* čaje, tak i jeho přidávání do nejrůznějších produktů – například sušenek, zmrzliny či kosmetiky. A to nejen v japonském prostředí, ale i celosvětově.

Dále může autor jídlo využít jako tzv. „memory trigger“, tedy jako jakýsi spouštěč paměti postavy. Jídlo a s ním spojené vzpomínky pak fungují jako prostředek pro návrat do minulosti postavy, což autorovi umožňuje poskytnout čtenáři další informace o postavě, udělat odbočku od centrální linie vyprávění a přirozeně rozvinout příběh.

Autoři též jídlo často používají pro přiblížení se čtenáři nebo aby textu dodali na realističnosti. Jídlo zároveň může posloužit jako prostředek pro zapojení čtenářových smyslů. Například detailní popisy jídla, jeho konzumace nebo přípravy na čtenáře podvědomě působí a zapojují tak jeho chuť, zrak, čich nebo dokonce hmat.

Na příkladech vybraných děl současných japonských autorů v praktické části ukážu, s jakými funkcemi jídla se setkáme v současné japonské literatuře, a rozeberu, jestli se zde jedná o pouhé dekorativní prvky, nebo zda hrají důležitou roli při tvorbě postav a prostředí. Než však postoupím k samotné praktické části, ráda bych jídlo a stravování v Japonsku zasadila do širšího kontextu v rámci japonské společnosti a jejího vývoje.

2.4 Jídlo v japonské společnosti a jeho odraz v literatuře

Hned na začátku této podkapitoly bych ráda zdůraznila, jak důležité je uvědomit si, že japonská kuchyně a japonské stravovací návyky nejsou neměnné a stálé, ale vyvíjely se a nadále se vyvíjí. Odraz toho můžeme do jisté míry pozorovat i v literatuře. Touto problematikou se zabývá například Tomoko Aojama, autorka článku *Food and gender in contemporary Japanese women's literature* a knihy *Reading food in modern Japanese literature*. Autorka ve svých textech upozorňuje, že jídlo v japonské literatuře prošlo velkým vývojem a změnilo se nejen to, jak je v literatuře prezentováno, ale i funkce, které v ní plní. Oboje dle ní může být obrazem společenských změn v daném období. Uvádí, že zatímco v textech z období druhé světové války a těsně po ní je upozorňováno především na nedostatek jídla (a s ním i například na kanibalismus), v moderní japonské literatuře je jídlo chápáno spíše jako „pohon života,“ hobby nebo například ukazatel genderového nebo kulturního rozdělení.¹⁴

Podívejme se však nejprve na to, co se pojmem japonská kuchyně vůbec myslí. Když se mluví o japonské kuchyni, obvykle lidé mají na mysli tradiční japonskou kuchyni označovanou jako *wašoku*.¹⁵ Slovo *wašoku* se poprvé začalo používat v období Meidži (1868 až 1912), kdy bylo vzhledem k dobovým událostem zapotřebí vymezit japonskou kuchyni v opozici ke kuchyni nejaponské.¹⁶ Je nutné si uvědomit, že obsah slova *wašoku* (a asociace spojené s tímto termínem) se též historicky měnil, můžeme však najít několik pro *wašoku* typických klíčových prvků či charakteristik.

¹⁴ Tomoko Aojama, *Food and Gender in Contemporary Japanese Women's Literature*, str. 112

¹⁵ V japonštině se slovo *wašoku* zapisuje znaky 和食.

¹⁶ Často se používá termín *jóšoku* 洋食, který původně představoval jídlo nejaponské, západní. Z dnešního pohledu se v dané době jednalo především o japonizované formy západních jídel. Některá z nich se postupem času stala natolik populárními, že se po menších úpravách nakonec stala součástí *wašoku*.

Prvním z nich je důraz na spojení s přírodou. Tento rys najdeme i v dalších oblastech japonské kultury, např. v architektuře či oblékání. V japonské kuchyni se projevuje zejména preferencí sezónních potravin a jídel a jejich prezentací.¹⁷ Typickými rysy jsou dále regionální rozmanitost a důraz na chuťovou a nutriční vyváženost. Japonská kuchyně obvykle nepoužívá výrazná dochucovadla a pokrmy jsou připravovány tak, aby vynikla přirozená chuť ingrediencí a jednotlivé části chodu se navzájem doplňovaly. Zvláštní místo má však chuť *umami*,¹⁸ která je obzvláště ceněna. Nutriční vyváženosti je dosaženo například rozvržením jídla ve formě *ičidžú sansai*¹⁹ nebo aplikací principu *go šiki*, doslova „pět barev“, dle kterého má jídlo obsahovat červenou, žlutou, zelenou, černou a bílou barvu. Tato barevná rozmanitost má zaručit pestrost stravy a získání všech potřebných živin. Pro zajištění nutriční vyváženosti by jídlo dle principů *wašoku* mělo být připraveno též různými metodami (např. vařením, dušením, smažením, pečením či konzumací zasyrova). *Wašoku* se dále vyznačuje přizpůsobivostí a schopností zakomponovat původně nejaponské prvky.

Je nutné zmínit, že na dnešní podobu *wašoku* měla velký vliv westernizace, modernizace a globalizace. Začleněny byly například původně nejaponské ingredience, pokrmy²⁰ a styly přípravy jídla²¹ a došlo též ke značné proměně stravovacích návyků obecně.

Kromě tradiční japonské kuchyně se dnes v Japonsku naprosto běžně setkáme s jídly ze zahraničí (např. palačinkami, toasty, pizzou atd.). Dochází tak k jakési koexistenci tradiční japonské kuchyně a importovaných jídel, patrný je též vliv masové výroby. Řada lidí prakticky skoro nevaří, konzumuje již hotová nebo instantní jídla z konbini a supermarketů nebo se stravuje v restauracích. Narůstá též počet lidí trpících poruchou příjmu potravy, např. anorexií či bulimií.

¹⁷ Jídlo je např. naaranžováno tak, aby evokovalo nějaký přírodní výjev, nebo dozdobeno v závislosti na ročním období: na jaře obvykle květy sakur či jarními květinami, v létě listy šiso a na podzim zbarvenými listy javoru. Dle ročních období se pečlivě vybírají též talíře, misky a další nádoby, ve kterém je jídlo servírováno.

¹⁸ *Umami* je jedna z pěti základních chutí. Je spojována s přítomností aminokyselin, zejména glutamátů. Bohatě ji obsahují hlavně tvrdé sýry, rajčata, řasy, houby, sójová omáčka, vývary a ryby. Poprvé byla objevena japonským vědcem Kikunae Ikedou v roce 1908.

¹⁹ V japonštině 一汁三菜, volně přeloženo jako „jedna polévka, tři jídla.“ Jedná se o styl rozložení jídla, kdy jídlo sestává z rýže, polévky a tří příloh. Nejedná se však o přílohy v západním chápání (např. o brambory, těstoviny nebo chléb), nýbrž obvykle o zeleninu či tófu a nějaký zdroj bílkovin, např. rybu či vejce. Součástí jídla bývá též fermentovaná zelenina.

²⁰ Často se jednalo o pokrmy z masa, které až do období Meidži kvůli zákazu konzumace masa nebyly moc běžné. Konzumace masa se plně normalizovala až koncem 19. století, a to hlavně díky jeho propagaci jako zdroje síly a zdraví japonskou vládou. V japonské kuchyni se tak objevila jídla jako karé s rýží, hovězí maso s rýží, smažená rýže s kuřecím nebo vepřové kotlety *tonkacu*. Nejenže se tato jídla dala přizpůsobit japonské chuti, dala se zároveň konzumovat hůlkami a jíst s rýží, takže se brzy začala těšit velké oblibě. Ačkoliv se první vařila hlavně ve městech, během období Taišó a Šówa se rozšířila prakticky po celém Japonsku.

²¹ V období Meidži se například začalo více smažit. Japonci v té době sice už smažení znali, smažená jídla jim však ze začátku přišla příliš mastná a těžká. Vlivem různých čínských jídel a *tempury* si veřejnost postupně na používání oleje a smažení začala zvykat, nicméně smažení se plně rozšířilo až (právě) v polovině éry Meidži. V tomto období se tak začaly připravovat například dnes velmi oblíbené vepřové kotlety *tonkacu* či krokety.

Není náhodou, že s výše uvedeným se často setkáme i v současné japonské literatuře. Autoři například opakovaně zkoumají rozpor mezi tradičními hodnotami a vlivem modernizace na společnost, zároveň dochází k výraznému nárůstu literárních děl, která se zabývají problematikou poruch příjmu potravy. Jedním z prvních textů věnujících se této problematice je text *Fukugó osen* 複合汚染 (Složené znečištění, 1975) autorky Sawako Arijoši. Následuje však mnoho dalších, často se společnými prvky. Například obě knihy *Kjošokušó no akenai joake* 巨食症の明けない夜明け (Má nenasytnost už rozbřesk nespátří, 1988) a *Šugá taimu* シュガータイム (Sugar time, 1991) jsou napsány mladými ženami, jsou vyprávěny v první osobě z pohledu mladé univerzitní studentky s bulimií a hrdinky obou knih mají navíc problematické vztahy se svými partnery.²²

Na stránky knih též často pronikají různé tradice spojené se svátky a oslavami. V knize *Sensei no kaban* se setkáme třeba s popisem jídla a zvyků během oslav Nového roku nebo s popisem pikniku během slavnosti hanami.

V současné japonské literatuře můžeme pozorovat i další specifika současného stravování a přístupu k jídlu obecně. Myslím, že je například velmi patrné, že jídlo hraje v životě Japonců důležitou roli. Lidé nejdí pouze proto, aby přežili, ale jídlo plní v jejich životech důležitou sociální funkci – je to prostředek ke sdílení, sbližování, upevňování vztahů a navazování vztahů nových, ideální příležitost k hovoru. Vztah jedince k jídlu a jeho stravovací návyky o něm vypovídají mnohé jak v reálném světě, tak i ve světě literatury. Stravuje-li se v příběhu postava zdravě a pravidelně a má-li zdravý vztah k jídlu, většinou je zdravý i její vztah k sama sobě a lidem okolo. Špatné stravovací návyky naopak často vypovídají o tom, že něco v pořádku není. Prudké změny ve stravovacích návycích jedince či postavy pak většinou značí emocionální proměnu či nějaký problém, s kterým se postava snaží vyrovnat. S podobnou situací se setkáme například v knize *Konbini ningen*, kterou budu podrobně rozebírat v praktické části.

Je tedy vidět, že na vývoj japonské kuchyně a japonského stravování měla vliv celá řada faktorů. Japonská kuchyně a stravovací návyky se podle nich často měnily, přičemž některé z těchto změn pak pronikly i do literatury. Jak uvidíme v praktické části, patný je především kontrast mezi japonským a nejaponským, např. mezi tradiční japonskou kuchyní a původně nejaponskými jídlami či nápoji. Autoři ve svých textech reflektují i změny, ke kterým došlo v důsledku modernizace a masové výroby, zabývají se otázkou genderu a identity a řeší i další aktuální témata.

²² Tomoko Aojama, *Food and Gender in Contemporary Japanese Women's Literature*, str. 125

3. Praktická část práce

V této části práce budu rozebírat vybrané texty současných japonských autorů. Při analýze těchto textů se zaměřím především na to, jak je v nich jídlo vykresleno, jaké jídlo to je a kdo a jak ho připravuje (případně konzumuje). Dále budu zkoumat funkce a symboliku jídla v těchto textech a pokusím se identifikovat nová témata a motivy spojené s jídlem.

3.1 Jídlo v dílech Harukiho Murakamiho

3.1.1 O autorovi

Haruki Murakami (*1949, Kjóto) je současný japonský spisovatel, překladatel a držitel řady literárních ocenění.²³ Psát začal ve svých 29 letech a v roce 1979 vydal svoji prvotinu *Kaze no uta wo kike* 風の歌を聴け (Slyš vítr zpívat, 1979), následovanou díly *1973nen no pinbóru* 1973年のピンボール (Pinball 1973, 1980), *Hicudži wo meguru bóken* 羊をめぐる冒険 (Hon na ovci, 1982) a *Sekai no owari to hádoboירו wandárandó* 世界の終わりとハードボイルド・ワンダーランド (Konec světa & Hard-boiled Wonderland, 1985). V roce 1987 vydal román *Noruei no mori* ノルウエイの森 (Norské dřevo, 1987), který ho proslavil jak po Japonsku, tak v zahraničí.²⁴ Murakami poté napsal mnoho dalších děl, např. *Nedžimakidori kuronikuru* ねじまき鳥クロニクル (Kronika ptáčka na klíček, 1994), *Umibe no Kafuka* 海辺のカフカ (Kafka na pobřeží, 2002), *1Q84* (2009-2010), *Šikisai wo motanai Tazaki Cukuru to, kare no džunrei no toši* 色彩を持たない多崎つくると、かれの巡礼の年 (Bezbarvý Cukuru Tazaki a jeho léta putování, 2013), *Kišidančógoroši* 騎士団長殺し (Komtureva smrt, 2017) nebo *Ičininšó tansú* 一人称単数 (První osoba jednotného čísla, 2020).

Jeho díla se vyznačují specifickým stylem, který kombinuje prvky magického realismu, surrealismu a postmoderní literatury. V řadě děl najdeme odkazy na západní hudbu,²⁵ literaturu nebo filozofii. Jak doložím později, také jídla v jeho dílech jsou obvykle západního charakteru.

²³ Například v roce 1982 mu byla udělena Nomova literární cena pro nové spisovatele, v roce 1985 Tanizakiho cena a v roce 1995 Cena Jomiuri. Cenu Franze Kafky přebíral v roce 2006 v Praze.

²⁴ Kniha byla přeložena do 36 jazyků a odhaduje se, že se prodalo více než 11 miliónů kopií. V českém jazyce vyšla kniha pod názvem Norské dřevo v roce 2002. Do češtiny ji přeložil Tomáš Jurkovič.

²⁵ Haruki Murakami je znám svou láskou k hudbě, která se projevuje jak v jeho literární tvorbě, tak i mimo ni. Nejenže postavy v jeho dílech hudbu často poslouchají nebo o ní vedou dlouhé hovory, některé z jeho knih jsou dokonce pojmenovány dle známých písniček (např. *Norské dřevo* dle písničky Norwegian Wood od The Beatles nebo *Tancuj, tancuj, tancuj* dle písničky Dance, dance, dance od The Beach Boys). Sám Murakami si v roce 1974 po ukončení svých studií na univerzitě otevřel jazzový bar s názvem Peter Cat v Tokiu. Bar se nacházel v okolí Šibuji a Murakami ho provozoval společně se svou ženou až do roku 1981, kdy se rozhodl více zaměřit na svou literární tvorbu.

Murakamiho tvorba se dále vyznačuje opakováním určitých témat a motivů, případně typů postav. Hlavními tématy (někde motivy) jeho knih jsou osamělost a izolace, hledání vlastní identity, láska a ztráta, smrt, vzpomínky na minulost či cesta a putování.

3.1.2 *Mači to sono futašikana kabe*

Pro rozbor jsem zvolila knihu *Mači to sono futašikana kabe* (Město a jeho nejisté zdi), která vyšla v dubnu 2023 a zatím nebyla přeložena do češtiny. K dnešnímu dni se jedná o Murakamiho nejnovější text. Ačkoliv se někdy o Murakamim říká, že píše jednoduše, tento román rozhodně vyžaduje notnou dávku čtenáři pozornosti. Nejenže je kniha plná symbolů (v knize se např. pracuje s motivem zdi/hradby, která je součástí názvu), v knize jsou zároveň dva světy a dojde i k jakémusi rozdvojení hlavního hrdiny. Čtenář tak musí být ostražitý, ve kterém světě zrovna je, a zároveň se musí zorientovat, o které postavě právě čte.

Co se děje týče, příběh začíná ve fikčním světě, který bychom mohli považovat za ten „reálnější“. I v tomto díle však Haruki Murakami pracuje s magickým realismem, takže ani v tomto světě nefungují věci přesně tak, jak bychom mohli očekávat z toho našeho, skutečného. Fantastické a surrealistické prvky jsou tak prezentovány jako přirozená součást každodenní reality postav a prostředí.

Příběh je vyprávěn v první osobě z pohledu hlavní postavy. Ta o sobě mluví jako o 私, *wataši*, já.²⁶ Na začátku příběhu je chlapci 17 let a je zamilován do o rok mladší dívky, kterou poznal v esejistické soutěži.²⁷ Pravidelně se scházejí a dopisují si. Během svých schůzek spolu často mluví o jakémsi městě, ve kterém je dle dívky ukryté její pravé já. Ačkoliv hlavní hrdina neví, jak přesně se do města dostat, nakonec se tam přece jen ocitne.

Při vstupu do města je od něj oddělen jeho stín, protože nikdo ve městě svůj stín mít nesmí. Oddělený stín, který vypadá jako hlavní hrdina, se po městě nemůže volně pohybovat a je pod dozorem strážce brány. Hlavnímu hrdinovi (nyní bez stínu) je přidělena práce v knihovně, ve které však nejsou žádné knihy. Nejsou tam ani hodiny, protože ve městě čas není důležitý. Hlavní hrdina tak tráví dny ve městě bez stínů čtením starých snů v knihovně, chozením po městě a mimo to se snaží lépe poznat dívku, o níž

²⁶ V japonštině existuje více osobních zájmen 1. osoby jednotného čísla. Kromě *wataši* o sobě muži můžou mluvit například jako o *boku* nebo *ore*. *Wataši* je z těchto tří možností nejvíce neutrálnější a můžou ho používat i ženy. *Ore* je spíše neformální a někdy považováno za hrubé nebo arogantní (obzvláště při použití ve formálních situacích). Muži ho proto většinou používají, když jsou s rodinou nebo přáteli. Postavy v textech Harukiho Murakamiho používají převážně *boku*. *Boku* často používají mladší muži a je tedy možné, že autor ve svých jiných textech záměrně používá zájmeno *boku*, aby jeho postavy působily více reálněji.

²⁷ Hlavní postava o ní mluví jako o „*kimi*“. Zájmeno „*kimi*“ (君) je v japonštině osobní zájmeno, které se používá převážně v neformálních kontextech a obvykle je adresováno osobám, které jsou mladší nebo mají nižší společenské postavení než mluvčí. Toto zájmeno může být použito mezi přáteli, ve vztazích mezi partnery nebo v neformálních situacích mezi mladšími jedinci.

si myslí, že to je pravé já jeho přítelkyně ze světa, odkud sem přišel.²⁸ Jeho stín se mezitím snaží přežít na speciálním místě vyhrazeném pro stíny na okraji města, ale protože je oddělen od hlavního hrdiny, postupně ztrácí na síle a chřadne. Poslední zbytky své energie proto využije k tomu, aby přesvědčil hlavního hrdinu k návratu do světa, odkud přišli. Návrat zpět však není jednoduchý. Nejenže je město hlídáno dozorcem a prakticky nikdo kromě dozorce nesmí z města ven, město je navíc obehnáno zdí, která vše sleduje a mění se. Jako jediné řešení se tedy jeví skočit do řeky, která protéká městem a údajně spojuje město bez stínů s druhým světem. Hlavní hrdina se nakonec spolu se stínem k řece vydá, ale když do ní má skočit, rozhodne se zůstat ve městě a do řeky tak skočí jen jeho stín. Tím končí první ze tří částí příběhu.

V druhé části příběhu se opět setkáváme s vypravěčem v „reálném“ světě. Vypravěč na začátku druhé části žije sám a pracuje ve vydavatelství, ale práce ho nenaplňuje a rozhodne se tak dát výpověď. Místo nadšení z volnosti se však dostaví nechuť cokoliv dělat:

„Nemám chuť číst knihy ani poslouchat hudbu. Skoro nemám chuť k jídlu. A nemám ani chuť pít alkohol.“²⁹

Jednoho dne se mu pak zdá sen, na základě kterého ho napadne, že by si mohl najít místo v knihovně (ačkoliv nemá odpovídající kvalifikaci). Nakonec se rozhodne ucházet o pozici ředitele knihovny v malém venkovském městečku Z v prefektuře Fukušima. Po úspěšném pohovoru s bývalým ředitelem knihovny se do tohoto městečka obklopeného horami přestěhuje a začne tam vykonávat funkci ředitele knihovny. Netrvá dlouho a protagonista se plně vžije do své nové role a stejně jako i jiné postavy v Murakamiho dílech si vybuduje rutinu, kterou pevně dodržuje.

V druhé části knihy je zároveň čtenář seznámen s řadou postav, například s knihovnicí Soedou, která mu pomáhá s provozem knihovny, majitelkou kavárny, s níž se hlavní postava značně sblíží, nebo s autistickým chlapcem v mikině s ponorkou, který si do knihovny pravidelně chodí číst, protože ho nepřijali na střední školu.³⁰ Mimo to je v druhé části vylíčen příběh bývalého ředitele Kojasua, o němž hlavní hrdina zjistí, že již není živý a je de facto duch. Po tomto zjištění začne hlavní hrdina pravidelně navštěvovat jeho hrob. Jednou u hrobu začne mluvit o městě bez stínů, což náhodou zaslechne chlapec v mikině s ponorkou, kterého představa města bez stínů pohltil natolik, že se

²⁸ Přítelkyně v „reálném“ světě mimo město mezitím hrdinovi pošle dlouhý dopis a pak zmizí. Hrdina je tím zdrcen a velmi ho to ovlivní. Skrz zhuštěný popis jeho dospívání se sice dozvídáme, že se mu podařilo dostudovat a najít si práci, hrdina však není schopen navázat žádný upřímný dlouhodobý vztah, protože místo ve svém srdci vyhradil své lásce z mládí.

²⁹ Haruki Murakami, Mači to sono futašikana kabe, str. 192

³⁰ Chlapec je v knize označován jako „the Yellow submarine boy“ (v originálu イエロー・サブマリンの少年), „chlapec v mikině se žlutou ponorkou“ (v originálu イエロー・サブマリンのパーカを着た少年) nebo jako „M“ (v originálu M**くん). Je vykreslen jako autista, jenž má problémy s komunikací, ale zvládá pojmout neuvěřitelné množství informací z různých typů knih, které čte v místní knihovně. Mimo to dokáže na základě data narození vypočítat, který den v týdnu se člověk narodil.

rozhodne, že se tam musí vydat. Nedlouho poté chlapec z ničeho nic zmizí. Jeho rodina se ho snaží najít, ale bez úspěchu. Do hledání je zapojena i policie, ale zdá se, že chlapec se ze zamčeného domu jednoduše vypařil. Hlavní hrdina sice tuší, že chlapec patrně odešel do světa města bez stínů, rodině ani policistům však nic neřekne.

Chlapec se znovu objeví až v třetí části knihy, která se odehrává převážně v prostředí města bez stínů. Čtenář si v této fázi konečně potvrzuje to, co celou dobu pouze tušil – totiž že část hlavního hrdiny (ta zbavená stínu) byla celou dobu ve městě bez stínů a v „reálném“ světě jsme tak sledovali příběh jeho stínu. Když tak hlavní hrdina poprvé spatří chlapce v mikině, neví, o koho se jedná. Z jeho oblečení je mu však jasné, že patrně nebude z města bez stínů a z toho, jak na něj opakovaně čeká v povzdálí, tuší, že mu chlapec zřejmě něco chce. Hlavní postava má pak velmi živý sen, ve kterém ho chlapec silně kousne do ucha. Chlapec protagonistovi poté sdělí, že je nutné, aby se spojili a nabídne mu, že místo něj bude číst staré sny v knihovně. Ke spojení chlapce a hlavního hrdiny nakonec opravdu dojde a během jednoho rozhovoru uvnitř nitra hlavního hrdiny je mu chlapcem sděleno, že je čas, aby se vrátil zpět do „reálného světa“. Hlavní hrdina poté sfoukne svíčku ve svém vědomí a ponoří se do tmy. Tím končí i celá kniha.

V příběhu tak autor pracuje se dvěma světy (tím „reálnějším“ a světem města bez stínů), které by se sice mohly jevit jako oddělené, v příběhu jsou však do jisté míry propojené a místy se dokonce prolínají. Je poměrně zajímavé, že jisté oddělení a zároveň prolínání můžeme pozorovat i co se týče jídla a pití.

Obecně by se dalo říci, že strava ve městě bez stínů není pro místní tak důležitá a až na výjimky slouží spíše k naplnění základních biologických potřeb. Pokud je blíže popsána, obvykle se jedná o jednoduchá jídla, jež lze rychle připravit z ingrediencí, které jsou zrovna dostupné.

„Do pokoje vešel stejný starý muž jako obvykle. Na oči mi přiložil studený ručník a dal mi najíst teplé polévky. V polévce byla zelenina a něco jako slanina.“³¹

Toto je jedna z mála pasáží, kde je jídlo ve městě bez stínů blíže určeno. Jak vidíme, jedná se patrně o zeleninovou polévku. Autor knihy polévku zřejmě nevybral náhodou. Nejenže se jedná o jídlo, které je jednoduché na přípravu a zvládne ho tak připravit prakticky každý, zároveň se dá uvařit z ingrediencí, co jsou právě k dispozici. To je ve městě bez stínů nepochybně důležité, protože tam nejsou ani supermarkety ani dobré podmínky k pěstování, takže místní musí plně využít to, co právě mají. Polévka je navíc hlavnímu hrdinovi starcem přinesena v době, kdy mu není úplně nejlépe a leží tak v posteli doma. I zde je tak polévka jídlem, které se vaří nemocným, aby se rychle uzdravili. Zároveň byla v této části příběhu zrovna zima, takže je možné, že stařec přinesl právě polévku, aby hlavnímu hrdinovi pomohl zahnat zimu a povzbudit ducha.

Dalším jídlem, které je explicitně uvedeno, je cukroví z jablka:

³¹ Tamtéž, str. 101

„Ten večer jsi mi dala spolu s horkým čajem z léčivých bylin jablečné cukroví posypané bílým práškem. Jablka jsou v tomto městě vzácná. Určitě jsi je dostala od strážce brány a udělala jsi z nich pro mě tohle cukroví.“³²

„Vložím si do úst kousek jablečného cukroví a vychutnávám si vůni jablek. V ústech se mi rozlije svěží sladkokyselá chuť. To je ale lahodné jablko, říkám si. Když o tom tak přemýšlím, je to snad poprvé od mého příchodu do tohoto města, kdy mám pocit, že mi tady něco chutná.“³³

Jablka jsou přitom ve městě bez stínů vzácná. Důvodem je to, že jablka ve městě bez stínů nerostou a člověk je tak může získat pouze od strážce brány, který je sbírá za městem. Cukroví z nich hrdinovi navíc připravila dívka, o níž si myslí, že to je pravé já jeho přítelkyně ze „skutečného“ světa. Ve městě bez stínů spolu pracují v knihovně bez knih. Hlavní hrdina tam má za úkol číst staré sny a dívka mu k tomu vždy vaří horký čaj z bylin. Tentokrát však hlavnímu hrdinovi spolu s čajem dívka připravila i jablečné cukroví posypané cukrem. Dočasně zapomenutá sladká chuť a vůně jablek vyvážená hořkým čajem hrdinu zaskočí a ten proto na jablečné cukroví poté několikrát vzpomíná jak ve městě bez stínů, tak mimo něj.

„Když nad tím tak přemýšlím, za branami toho města byl hájek jabloní. Vrátný tam trhal jablka a dával je místním. Kromě strážce brány totiž za bránu města nikdo nesměl. A dívka v knihovně mi z těch jablek udělala cukroví. Pořád jsem si dokázal vybavit tu chuť. Byla mírně sladkokyselá a vpíjela se mi do těla.“³⁴

„Zvuk rohu strážce brány, na který strážce brány ráno a večer troubil, opuštěné volání slavíka, který není vidět, cesta podél řeky, po které jsem s tebou chodil každý večer, staré dlažební kostky, sladké jablečné cukroví, které se rozplývá v ústech.“³⁵

V příběhu je zároveň několik pasáží, kdy hrdina vzpomíná i na bylinný čaj, který mu dívka připravovala. Zde na něj vzpomíná ve světě mimo město bez stínů:

„Bylinný čaj, který mi dívka připravovala, byl sice hořký, ale lišil se od hořkosti, na kterou jsme zvyklí v každodenním životě ve světě ,tady‘. Chybí mi jeho nepopsatelná chuť. Chtěl bych tu hořkost znovu ochutnat, i kdyby to mělo být jen jednou.“

Jablečné cukroví a čaj jsou tak důležitými prvky, které pojí svět města bez stínů a „reálný“ svět mimo něj. Zároveň jsou pro postavu nostalgické a umožňují jí vrátit se v myšlenkách do minulosti. Čaj, jeho pití a příprava jsou v knize celkově důležitými

³² Tamtéž, str. 136

³³ Tamtéž, str. 139

³⁴ Tamtéž, str. 270

³⁵ Tamtéž, str. 188

motivy a linou se jako červená nit celým příběhem. Podívejme se například na následující úryvek:

„Nadšeně jsme diskutovali o chodu knihovny a mezitím jsme spolu pili čaj. Zdálo se, že Kojasu nemá moc rád kávu, a tak pil výhradně černý čaj. Ve skříňce v ředitelově kanceláři byla jeho vlastní bílá keramická konvička a měl tam připravenou speciální směs čajových lístků. Ohřál vodu na elektrickém ohříváči a pak pečlivě uvařil čaj, jako by to bylo důležitější než cokoli jiného. Někdy se se mnou rozdělil a byl to opravdu znamenitý černý čaj, jak barvou, tak vůní. Obecně jsem měl radši kávu, ale společně vychutnávání si černého čaje, který uvařil, se pro mě stalo jedním z mých malých každodenních potěšení.“³⁶

Podobných scén, jak spolu vypravěč a Kojasu pijí čaj, je v knize mnoho. Většinou je pečlivě vylíčen i celý postup přípravy čaje a to, jak si ho postavy společně vychutnávají. Podrobné popisy vaření bychom našli i v jiných Murakamiho dílech, celkově v nich však převažuje příprava věcí k jídlu. Ani v této knize jídlo samozřejmě nechybí, autor zde však klade důraz především na nápoje, a to hlavně na čaj a kávu, které v příběhu hrají důležitou roli. Autor motivy čaje a kávy využívá k popisu postav, jejich preferencí a rutiny, ale i jako prostředek k navození ideálního prostředí pro rozhovor a případné sblížení postav. Podívejme se například na úryvek, ve kterém spolu hlavní hrdina a Kojasu pijí čaj. Černý čaj zde připravil opět Kojasu a pijí ho jako obvykle čistý, bez cukru, mléka nebo citrónu.

„I teplota byla naprosto ideální. Čaj byl silný, aromatický, teplý a prvotřídní. Bylo v něm něco, co působilo jako balzám na nervy. Vždycky jsem si říkal, že to je zvláštní. Přemýšlel jsem, proč čaj, který připravil Kojasu, a ten můj chutnaly tak odlišně, i když jsme používali stejnou převařenou vodu, stejnou keramickou konvičku a stejné lístky černého čaje. Několikrát jsem se pokusil Kojasua napodobit a uvařit čaj stejným postupem jako on, ale mé pokusy vždycky skončily zklamáním. Chvilí jsme nic neříkali a mlčky si vychutnávali čaj.“³⁷

Po chvilce ticha se postavy pustí do dialogu a Kojasu se hlavnímu hrdinovi svěří, že taky nemá svůj stín, protože už je mrtvý. I další důležité rozhovory v příběhu se odehrávají nad šálkem horkého čaje, a to jak ve městě bez stínů, tak mimo něj.

Jak jsem již zmínila, čaj mimo jiné hraje roli jakéhosi pojítka mezi městem bez stínů a reálným světem. Zároveň však můžeme vyzorovat určitý vzor, co se týče pití čaje a kávy v reálném světě. Ačkoliv bylo zmíněno, že hlavní hrdina má radši kávu, v prostředí knihovny, kde pracuje, pije výhradně čaj. Tentokrát si ho uvaří sám:

³⁶ Tamtéž, str. 233

³⁷ Tamtéž, str. 283

„Nakonec, jakmile byla kamna dostatečně rozehřátá, jsem na ně postavil konvici s vodou. Když pak po chvílce konvice zasyčela a začala chrlit bílou páru, zalil jsem jí čaj. Čaj, který jsem zalil horkou vodou uvařenou na kamnech, mi připadal voňavější než obvykle, i když jsem použil stejný černý čaj. Když jsem ho pil, zavřel jsem oči a myslel na město obklopené tou vysokou zdí.“³⁸

Podobnou scénu bychom našli taky na straně 279. Vypravěč si v ní opět uvaří v knihovně čaj a myslí na město bez stínů. Čaj v knihovně pijí i ostatní zaměstnanci.

„Paní knihovnice Soeda mě představila všem ženám, co v knihovně pracovaly na částečný úvazek, jako nového ředitele knihovny a společně jsme si u stolu dali čaj a koláčky.“³⁹

Jakmile se však ocitne hlavní hrdina mimo prostředí knihovny a města bez stínů, pije výhradně kávu, případně alkohol či jiné nápoje. Zároveň i postavy, které o městu bez stínů neví a nepohybují se ani v prostředí knihovny, pijí spíše kávu, alkohol či jiné nápoje. Zdá se, že autor tak záměrně rozděluje prostředí a postavy do dvou pomyslných skupin: postavy spjaté s městem bez stínů a knihovnou, které pijí a vaří čaj, a postavy spjaté s „reálným světem“, které pijí a vaří kávu nebo nějaký jiný nápoj. Výjimku představuje hlavní hrdina, který pije čaj, kávu i další nápoje, ale jeho výběr se zdá být ovlivněn prostředím, ve kterém se právě nachází.⁴⁰

Kromě rozdělení prostředí a postav autor využívá nápoje, jídlo a vaření k popisu rutiny. V knize například najdeme několikrát scénu, ve které jde hlavní hrdina po návštěvě hřbitova do nedaleké kavárny.

„Otevřel jsem skleněné dveře a vešel dovnitř. Nejdřív jsem se potřeboval ohřát, protože jsem byl ze hřbitova celý promrzlý. Sedl jsem si na nejvzdálenější místo u pultu a objednal si černou kávu a borůvkový muffin, který byl ve vitríně.“⁴¹

Jak vidíme, poprvé šel vypravěč do kavárny, aby se zahřál po návštěvě hřbitova. Postupně se však stala pondělní návštěva hřbitova a kavárny rutinou, jejíž důležitou součástí je i černá káva a muffin.

³⁸ Tamtéž, str. 267

³⁹ Tamtéž, str. 241

⁴⁰ To, jak moc autor toto rozdělení dodržuje, je patrné především na stranách 431-444. Na straně 431 navštíví hlavní postava kavárnu a objedná si tam jako obvykle kávu a borůvkový muffin. V kavárně se však objeví chlapec M**kun, kterého jinak hrdina vídá hlavně v knihovně. Hlavní hrdina následně koupí dva borůvkové muffiny a nechá si je zabalit do papírového pytlíku. Poté se s chlapcem přemístí do knihovny, kde poprosí knihovnici Soedu, aby jim k muffinům udělala černý čaj. Ačkoliv je tedy hrdina zvyklý jíst muffiny v prostředí kavárny s kávou, v momentě, kdy jí muffiny zakoupené v kavárně v prostředí knihovny, nechá si k nim na navzdory svým zvykům udělat černý čaj.

⁴¹ Tamtéž, str. 365

„Na hřbitově jsem strávil půl hodiny jako obvykle a pak jsem odešel. Pak jsem jako obvykle zašel do kavárny beze jména poblíž nádraží a dal si jako obvykle horkou černou kávu na zahřátí a borůvkový muffin.

Byl to můj malý pondělní zvyk. Prostě opakovat to samé, jít ve vlastních šlápějkách z předchozího týdne.“⁴²

Hrdina si tak každý týden beze změny objednává černou kávu a borůvkový muffin. Jednoho dne je však borůvkový muffin vyprodaný, což naruší vypravěčův rituál.

„Cestou ze hřbitova jsem se jako obvykle zastavil v kavárně před nádražím. Zdá se, že se ze mě stává osamělý muž středního věku, který se automaticky řídí svými zvyky. Posadil jsem se na své místo k pultu, objednal si černou kávu jako vždycky a obyčejný muffin. Ten den byl borůvkový muffin, co jsem si vždycky dával, vyprodaný. Zpoza pultu se na mě usmívala stejná žena jako vždycky.“⁴³

Postavy se pak dají do řeči a zjistí, že ani jeden původně nejsou odtamtud. A stejně jako si vypravěč musel dát obyčejný muffin, což je něco neobvyklého, udělá něco nečekaného.

„Možná je to ode mě troufalé, ale nevadilo by ti, kdybych tě někdy pozval na večeři nebo tak něco? Ta slova mi vyšla z úst tak přirozeně, tak hladce. Téměř bez pochyb a bez váhání.“⁴⁴

To je od postavy nenadálé pozvání, protože od doby, co záhadně zmizela jeho přítelkyně z reálného světa, o ženy sám od sebe neprojevoval velký zájem. Čtenář tak může nabýt dojmu, že mezi výchylkou v rutině postavy a chováním hlavní postavy je nějaká souvislost. Podívejme se na další úryvek.

„Denně si vařím, chodím do posilovny, abych se udržel v kondici, udržuji své okolí v čistotě a ve volném čase si čtu knihy. Když člověk žije sám, pravidelnost se stane ještě důležitější než cokoli jiného. I když stanovit hranici mezi pravidelností a monotónností může být někdy těžké.“⁴⁵

Zde je součástí rutiny vaření. Hrdina v „reálném světě“ mimo to chodí do práce a čte knihy. Když však dá v práci výpověď a jeho rutina je narušena, projeví se to i jinde.

„Nemám chuť číst knihy ani poslouchat hudbu. Skoro nemám chuť k jídlu. A nemám ani chuť pít alkohol.“⁴⁶

⁴² Tamtéž, str. 412

⁴³ Tamtéž, str. 467

⁴⁴ Tamtéž, str. 470

⁴⁵ Tamtéž, str. 163

⁴⁶ Tamtéž, str. 192

Poté, co si však hrdina najde práci v knihovně a podaří se mu vybudovat novou rutinu, vrátí se s ní i další zvyky a chuť k jídlu a pití.

„Když jsem přišel domů z práce v knihovně, uvařil jsem si jednoduché jídlo pro jednoho a pak jsem si sedl do křesla a četl si.“⁴⁷

„Při čtení knihy jsem vypil skleničku nebo dvě skotské whisky s ledem.“⁴⁸

Zdá se tak, že v životě hlavního hrdiny hraje rutina důležitou roli. Dodržování rutiny (ať už se jedná o vaření, nákup určitý den v týdnu či dodržování určitých stravovacích návyků) pravděpodobně vnáší do života postavy klid a řád, přičemž narušení rutiny zvenčí může postavu zaskočit a vést ji k činům, které by jinak neudělala. Prudká změna rutiny samotnou postavou pak může naznačovat emoční proměnu postavy nebo poukazovat na nějaký problém, který postava právě řeší.

Zamyslíme-li se tedy nad tím, jak autor v této knize využívá jídla, nápojů a vaření ve zmíněných úryvcích, všimneme si, že autor jídlo a stravování celkově používá k rozdělení prostředí a postav, jako jakýsi spouštěč paměti postavy, který jí umožní návrat v myšlenkách do minulosti, dále k popisu postav, jejich preferencí a emočních prožitků nebo například k navození určité atmosféry a vytvoření prostředí k důležitému hovoru či zlomovému bodu v knize. Mimo to autor využívá jídla a nápojů k dodání realističnosti příběhu a přiblížení se čtenáři.

Na straně 211 je například vylíčena scéna, ve které vypravěč jede do města Z** na pracovní pohovor do knihovny a je nervózní. Chtěl by si dát kávu, ale nemůže najít žádnou kavárnu ani fastfood, takže se nakonec rozhodne koupit si kávu do ruky v konbini.

„Dopil jsem slabou kávu, která neměla skoro žádnou chuť, a vyhodil papírový kelímek do odpadkového koše v parku.“

Tato scéna je realistická hned ve dvou bodech. Nejenže si chce postava dát kávu na povzbuzení před důležitou schůzkou, zároveň je kvalita kávy z konbini přesně taková, jak by čtenář čekal. Značně realistická je i následující scéna, ve které si hrdina připraví sklenici horkého mléka, když nemůže spát.

„Elektrické hodiny na mém nočním stolku ukazovaly jedenáct hodin. Vylezl jsem z postele, přes pyžamo si oblékl svetr, zapnul plynový sporák, vytáhl z lednice mléko, ohřál ho na malém rendlíku a vypil. A schroupal jsem několik zázvorových sušenek.“⁴⁹

⁴⁷ Tamtéž, str. 233

⁴⁸ Tamtéž, str. 234

⁴⁹ Tamtéž, str. 368

Jak vidíme, autor tedy v knize *Mači to sono futašikana kabe* používá jídlo, pití a vaření k celé řadě věcí. Velký důraz je zde kladen především na nápoje, v knize se však objevuje i několik scén s jídlem. Jedna z nich se objevuje v příběhu potom, co vypravěč pozval ženu z kavárny na večeři. Postavy přemýšlí, kam jít, ale protože neznají žádný dobrý podnik, rozhodne se hlavní hrdina pozvat ženu na večeři k sobě domů. Žena po krátkém váhání pozvání přijme, načež se vydají k muži domů, dají si bílé a víno a muž začne s přípravou salátu a špaget.

„Zatímco se vařila voda na špagety, nakrájel jsem česnek na tenké plátky a osmahnul na pánvi chobotnici a houby. Petrželku jsem rychle nakrájel na malé kousky. Potom jsem vyloupal malé krevety, nakrájel na rovnoměrné plátky grep, smíchal jemné listy salátu s bylinkami a polil je zálivkou z olivového oleje, citrónu a hořčice.“⁵⁰

Když je večeře hotová, postavy se s chutí pustí do jídla a povídají si. Po večeři si dají ještě kávu. Další popis toho, jak postava vaří, je i na straně 534.

„Když jsem všechno vyžehlil, popadl jsem plátěnou tašku a vyrazil na nákup. V supermarketu jsem koupil vše potřebné a vrátil se domů, kde jsem se pustil do přípravy jídla. Umyl a roztřídil jsem zeleninu, zabalil maso a ryby do fólie a zmrazil vše, co bylo potřeba zmrazit. Pak jsem uvařil polévku z kuřecích kostí a předvařil dýni a mrkev. Jak jsem tak dělal jednu domácí práci za druhou, cítil jsem, jak se postupně vracím ke svému normálnímu já.“⁵¹

Jedna z posledních scén, ve které postavy něco konzumují, je ke konci románu poté, co hlavní hrdina opět pozve ženu z kavárny na jídlo. Vypravěč si myslí, že žena zase přijde k němu domů, takže přemýšlí, co by uvařil.

„Zavěsil jsem telefon, podíval se, co mám v lednici a v duchu přemýšlel, co bych z toho mohl udělat. I když nejspíš nebudu schopn uvařit nic složitého, večeři bych asi připravit zvládnul. Omáčka ke škeblím byla už hotová a Chablis⁵² vychlazený.“⁵³

Když však přijde ženu vyzvednout do kavárny, žena navrhne objednat pizzu a dát si pivo.

„Jestli by ti to nevadilo, mohli bychom si dneska objednat pizzu a dát si pivo nebo tak něco. Dnes mám rozpoložení spíš na tohle.“

„OK, pizza není špatná.“

„Tak Margheritu?“

„Objednej cokoliv, na co máš chuť.“

⁵⁰ Tamtéž, str. 479

⁵¹ Tamtéž, str. 534

⁵² Bílé víno původem z Francie

⁵³ Tamtéž, str. 573

Vytočila číslo, co měla uložené v telefonu a objednala pizzu. Bylo vidět, že to nedělá poprvé. „Topping tři druhy hub.“⁵⁴

Žena pak vypravěče pozve k sobě domů do druhého patra nad kavárnou, kde si dají pivo v plechovce, sedí na pohovce, objímají se a líbají.

Zaměříme se nyní na to, jak je vylíčeno jídlo a vaření ve výše zmíněných ukázkách. Proces vaření je v nich popsán poměrně podrobně, jsou zmíněny použité ingredience a postup toho, co hrdina udělal jako první. V ukázce na straně 534 je vaření (a příprava jídla) popsáno jako součást pondělní rutiny hrdiny, při které dělá různé domácí práce. Jídlo v ukázkách lze uvařit poměrně rychle, nepůsobí však laciným dojmem.⁵⁵ Jídla jako špagety s chobotnicí, salát s grepem, škeble nebo houbová pizza jsou spíše západního charakteru, některá z nich se však stala v důsledku globalizace populární i v Japonsku. Všechna uvedená jídla se obvykle konzumují buď příborem, či rukou, ne však hůlkami. K některým z nich se hodí alkohol, v ukázce k nim postavy pijí bílé víno a pivo.

Porovnáme-li toto shrnutí s dalšími Murakamiho díly, zjistíme, že řadu z těchto charakteristik bychom našli i jinde. Postavy v Murakamiho textech často vaří, přičemž vaření je většinou prezentováno jako součást rutiny a rituálů postav. Jídla jsou obvykle poměrně jednoduchá na přípravu (např. těstoviny s pestem, špagety, salát, krekry se sýrem) a ve většině případů se jedná o jídla, která nejsou původně japonská a jsou tudíž zapsána *katakanou*. To můžeme vysvětlit jak globalizací, tak zálibou autora v západní kultuře – západní hudbě, filozofii atd. Většina jídel není konzumována hůlkami, ale buď příborem, nebo rukou (např. sendviče, pizza atd.). K některým jídlům se hodí alkohol, obzvláště pivo či víno. Postavy však někdy pijí alkohol i bez jídla, nejčastěji se jedná o whisky (obvykle s ledem) nebo koktejl. V knihách se dále opakují motivy čaje a kávy. Mnohdy se shoduje i to, jak autor s jídlem a pitím ve svých textech pracuje. Jídlo, stravovací návyky a vaření slouží například k vykreslení prostředí, postav a jejich preferencí, zvyků či emocí. Autor dále využívá jídla a pití k navození určité atmosféry, přiblížení se čtenáři či vytvoření kontrastu mezi dvěma světy či postavami. Některá jídla v jeho textech mají zároveň symbolickou funkci.

⁵⁴ Tamtéž, str.578

⁵⁵ Hlavní postava například neudělá špagety s kečupem nebo omáčkou z plechovky, ale použije česnek, chobotnici a houby. Vývar neudělá z bujónu, ale uvaří ho sama z kuřecích kostí.

3.2 Jídlo v Kiččin

3.2.1 O autorce

Banana Jošimoto je japonská spisovatelka narozená v roce 1964 v Tokiu. Je autorkou řady textů, například *Múnraito šadou* ムーンライト・シャドウ (Stín měsíčního svitu, 1986), *TUGUMI* (1989) nebo *Amurita* アムリタ (*Amrita*, 1994), ale do povědomí veřejnosti se dostala hlavně knihou *Kiččin* キッチン, kterou vydala v roce 1988.

Její knihy se těší velké oblibě jak v Japonsku, tak v zahraničí, což bývá přičítáno jejímu specifickému stylu psaní. Jošimoto se podařilo prakticky sjednotit mluvený a psaný projev, takže její knihy neobsahují složité konstrukce a dobře se čtou. Mimo to se v nich často zabývá univerzálními tématy, jako je láska, vztahy, ztráta a truchlení, osobní růst či právě jídlo, čímž oslovuje široké spektrum čtenářů.

3.2.2 Kiččin

Novela *Kiččin* byla poprvé vydána v roce 1988 v japonštině, nedlouho poté pak vyšla i v jiných jazycích (např. v roce 1993 v angličtině v překladu Megan Backus). Do češtiny byla přeložena v roce 1997 Alicí Kraemerovou, kdy vyšla jako součást knihy *Úplněk a jiné povídky*. *Úplněk a jiné povídky* mimo to obsahuje povídku *Úplněk a Stín měsíčního svitu* (*Múnraito šadou*), kterou Banana Jošimoto napsala v roce 1986. Ačkoliv bývá povídka *Múnraito šadou* zahrnuta do většiny vydání *Kiččin*, budu se v tomto rozboru věnovat pouze *Kiččin*.

Kiččin se zabývá několika motivy: smrtí a truchlením, rodinou, láskou a přátelstvím, procesem uzdravování a v neposlední řadě též jídlom. Jak později ukážu, jídlo a vaření hrají v příběhu důležitou roli, podstatný je však i prostor samotné kuchyně.

Příběh je vyprávěn hlavní postavou, Mikage Sakurai, která se na začátku příběhu snaží vyrovnat se ztrátou svojí babičky, posledního člena rodiny. Útěchu nachází v kuchyni, zejména u hučící lednice, což je jediné místo, kde může spát. Jednoho dne navštíví Mikage Júiči Tanabe, laskavý mladý muž, který pracoval v květinářství, kam chodila její babička, a pozve ji na návštěvu k sobě domů. Mikage pozvání přijme a když dorazí do bytu Tanabeho, okamžitě se do bytu zamiluje.⁵⁶ Večer se tam poprvé setká s Eriko, Júičiho transgender matkou, která byla kdysi Júičiho otec. Eriko Mikage nabídne, že u nich může nějakou dobu bydlet, což nakonec Mikage přijme. Mikage stráví u Tanabe několik příjemných měsíců, načež se rozhodne najít si vlastní byt a začne pracovat jako asistentka ve škole vaření.

Jednoho dne však Júiči zavolá Mikage a řekne jí, že Eriko byla nedávno zavražděna. V telefonu se přizná, že jí to chtěl dát vědět již dříve, ale nemohl najít odvahu. Mikage je ze smrti Eriko v šoku, ale hned se vypraví k Júičimu domů a uvaří pro ně hostinu. Druhý den ráno ji vzbudí vyzvánění telefonu. Když telefon zvedne, volající zavěsí, z čehož

⁵⁶ Obzvláště okouzlená je kuchyní a pohodlnou pohovkou.

Mikage usoudí, že se jednalo patrně o nějakou ženu. Volající žena se pak objeví u Mikage v práci a řekne jí, že nemá právo se plést Júičimu do života. Mikage, zmatená vlastními city, se rozhodne na pár dní odjet na služební cestu na Izu. Před cestou jí však zavolá blízká kamarádka Eriko, Čika, a řekne jí, aby za ní přišla do restaurace s nudlemi soba. Tam Mikage prozradí, že Júiči se taky chystá na pár dní opustit Tokio a dá Mikage telefonní číslo a adresu hostince, ve kterém se Júiči plánuje ubytovat. Mikage poté odjíždí na služební cestu. Ačkoliv je hostinec, ve kterém přespává, vyhlášený vegetariánskou kuchyní, Mikage večeře vůbec nechutná a zatouží po něčem vydatném. Nakonec objeví místní restauraci, ve které si objedná vynikající kacudon.⁵⁷ Při jídle si vzpomene na Júičiho a rozhodne se, že mu jednu porci doveze. Objedná u kuchaře jeden kacudon s sebou, zavolá si taxi a nechá se odvést do hostince, kde je Júiči ubytovaný. Júiči je nečekanou návštěvou Mikage zaskočen, ale je rád, že ji vidí. Zatímco jí kacudon, Mikage mu řekne, že ho nechce ztratit a byla by ráda, kdyby v budoucnu zůstali spolu. Poté se vrátí taxíkem zpět do svého hostince. Poslední den služební cesty Júiči Mikage zavolá a řekne jí, že se již vrátil zpátky do Tokia a rád by ji vyzvedl na nádraží, až se Mikage vrátí. Tím celý příběh končí.

Jak je vidět, v ději příběhu hrají jídlo, vaření a sdílení jídla důležitou roli. Podstatný je i prostor kuchyně, kterým celý příběh začíná.

„Místo, které mám na světě nejraději, je kuchyň. Nezáleží na tom, kde je, nezáleží na tom, jaká je, jestli je to kuchyně, jestli je to místo, kde se dělá jídlo, nemám s tím problém. V ideálním případě by měla být již používána. Spousta utěrek, suchých a bez poskvrnky.“⁵⁸

„Teď už zbývá jen kuchyně a já. Je to o něco příjemnější než být sama. Když jsem mrtvolně vyčerpaná, v zamyšlení, často si říkám, že až přijde čas smrti, chtěla bych naposledy vydechnout v kuchyni. Ať už je tam zima a jsem tam úplně sama, nebo tam někdo je a je tam teplo, budu se dívat smrti neohroženě do očí. Pokud to bude kuchyň, budu si říkat: ‚Je to v pořádku.‘ Než se mě rodina Tanabe ujala, trávila jsem v kuchyni každou noc. Potom, co mi umřela babička, jsem nemohla spát. Jednoho rána za svítání jsem se vypořádala z pokoje, abych našla trochu pohodlí, a zjistila jsem, že jediné místo, kde můžu spát, je vedle lednice.“⁵⁹

Na začátku příběhu je pro Mikage kuchyň jediným místem, kde se cítí po smrti babičky alespoň trochu dobře, místem, kde dokáže najít útěchu a je schopná usnout. Vztah Mikage k prostoru kuchyně se však postupně vyvíjí. Poté, co se přestěhuje do bytu rodiny Tanabe, kuchyně se pro ni stane místem, kde v době smutku může nabýt sil a skrz

⁵⁷ Kacudon je oblíbené japonské jídlo. Jedná se o nakrájený obalovaný řízek s vejcem servírovaný na rýži. Slovo kacudon vzniklo spojením dvou slov, *tonkacu* (řízek) a *donburi* (miska s rýží).

⁵⁸ Banana Jošimoto, Kitchen, str. 3

⁵⁹ Tamtéž, str. 4

vaření a společné hodování prohloubit svůj vztah s Júičim a Eriko. Vaří pro ně již od druhého dne:

„Probudil mě zvuk tekoucí vody. Už bylo oslnivé ráno. Ospale jsem vstala a odešla do kuchyně. Byla tam Eriko otočená ke mně zády. Na rozdíl od včerejška na sobě měla zcela nenápadné šaty. ‚Dobré ráno.‘ Po mém pozdravu se ohlédla a nápadná krása jejího obličeje mě okamžitě probudila. ‚Dobré ráno,‘ popřála mi a vstala. Otevřela ledničku, nahlédla dovnitř a ustaraně se na mě podívala. ‚Víš,‘ řekla, ‚ráno mám vždycky hlad, i když se mi chce ještě spát. Ale není tady nic k jídlu. Něco si objednáme. Co si dáš?‘ Vstala jsem. ‚Chceš, abych něco uvařila?‘ ‚Vážně?‘ řekla a pak pochybovačně dodala: ‚Myslíš, že zvládneš uvařit, když napůl spíš?‘ ‚Žádný problém.“⁶⁰

Mikage pak pro ně udělá japonský okurkový salát a rýžovou kaši s vejci a Eriko se s chutí pustí do jídla.

„Tak jsme tam seděli a snídali, všechno možné rozložené přímo na podlaze (nebyl tam totiž stůl). Sluneční svit prosvítal skrz naše šálky a náš zelený čaj se půvabně odrážel na podlahu.“⁶¹

Pro Mikage je již od začátku vaření pro Eriko a Júičiho potěšením a jakousi terapií. Vaří pro ně ráda a těší ji, když jim chutná. Zároveň jsou pro ni tyto momenty, kdy spolu tráví čas a jí, důležité, protože si díky nim na světě nepřipadá tak sama. Dalo by se dokonce říct, že Júiči s Eriko nabídli Mikage druhý domov, i když ne úplně typický. To se ostatně odráží i v jejich kuchyni:

„Zatímco dělal čaj, prozkoumala jsem kuchyň. Prohlédla jsem si všechno: kvalitní rohožku na dřevěné podlaze a Júičiho pantofle, praktické minimum dobře opotřebovaných kuchyňských věcí, precizně uspořádaných. Pánev Silverstone a rozkošnou škrabku na zeleninu německé výroby. Ten by i z té nejlínější ženské udělal hospodyňku nadšeně loupající zeleninu. Osvětlené malou zářivkou, nejrůznější talíře mlčky čekaly, až přijdou na řadu. Skleničky se leskly. Ačkoliv neuspořádané, bylo jasné, že všechno je té nejlepší kvality. Také jsem objevila nádobí pro speciální účely jako např. porcelánové mísy, zapékací mističky, obrovské talíře a dva pивní korbele s pokličkou.“⁶²

Jak je popsáno, v kuchyni rodiny Tanabe jsou sice nejrůznější věci, bez kterých by se člověk případně obešel, ale to základní, co najdeme prakticky v každé kuchyni, stůl, tam chybí. Podle Makiko Jamasaki absence jídelního stolu, u kterého by se mohla rodina sejít a společně najíst, symbolizuje neúplnost Júičiho rodiny a samotu.⁶³ I přesto se Mikage do jejich kuchyně na první pohled zamiluje a cítí se tam dobře, stejně jako

⁶⁰ Tamtéž, str. 17

⁶¹ Tamtéž, str. 18

⁶² Tamtéž, str. 9

⁶³ Makiko Jamasaki, Murakami Haruki sakuhi ni okeru šoku to sei, str. 60

s Júičim a Eriko, ačkoliv nepředstavují zrovna tu nejtradičnější rodinu. Jejich kuchyň se tak nakonec pro Mikage stane místem, kde může díky vaření uniknout od reality, prohloubit svůj vztah s Júičim a Eriko, vyjádřit svou kreativitu a najít nový smysl života. Na léto strávené u Tanabe pak s láskou vzpomíná:

„A je pravda, že jsem do toho byla zabraná celé léto: vaření, vaření, vaření. Nalila jsem do vaření všechny výděvky z brigád a když se mi něco nepovedlo, dělala jsem to znovu a znovu, dokud to nebylo ono. Naštvaná, podrážděná nebo veselá, provařila jsem se vším. Když o tom teď přemýšlím, bylo to právě díky mému vaření, že jsme všichni tři jedli tak často spolu. Bylo dobré léto. Zatímco večerní větřík pronikal síťovými dveřmi, dívali jsme se z okna, jak se zbytek bleděmodré barvy táhne přes horkou oblohu a jedli jsme vařené vepřové maso, studené čínské nudle a okurkový salát. Vařila jsem pro ně. Pro ni, která dělala povyk ze všeho, co jsem uvařila, a pro něj, kdo mlčky spořádal ohromné množství jídla. Složitě omelety, krásně vytvarovaná zelenina uvařená ve vývaru, tempura – dalo mi dost práce naučit se všechno tohle uvařit.“⁶⁴

V příběhu tak pozorujeme jakousi vnitřní proměnu hlavní postavy, ke které došlo právě díky vaření, sdílení jídla a všemu času, co Mikage strávila v kuchyni. Motiv hojení ran skrz jídlo, vaření a společné hodování se však v příběhu objevuje víckrát.

„Uvařit večeři mi zabralo dvě hodiny. Zatímco jsem vařila, Júiči loupal brambory a díval se na televizi. Měl velmi hbité prsty.“

„Nastala průzračná noc a my jsme začali jíst extravagantní večeři, kterou jsem připravila. Salát, koláč, dušené maso se zeleninou, krokety. Smažené tofu, dušenou zeleninu, nudle s kuřecím masem (všechno s různými omáčkami), kyjevský kotlet, sladkokyselá vepřová maso, čínské knedlíčky... Byla to mezinárodní hostina a spolu s vínem jsme to všechno jedli tak dlouho (trvalo to hodiny), dokud se do nás nevešlo už ani sousto.“⁶⁵

Tuto hostinu připravila Mikage poté, co se od Júičiho dozvěděla o smrti Eriko. Zpráva o smrti Eriko přišla náhle a způsobila Mikage šok, s kterým se potřebovala vyrovnat. Stejně jako po smrti babičky, i tentokrát se uchýlila k vaření. Vaření je totiž pro Mikage způsobem, jak se vyrovnat s těžkými emocemi a stresem. Když je konfrontována se smutkem a ztrátou někoho blízkého, vaření jí poskytuje pocit kontroly a útěchy. Vaření navíc vnímá i jako způsob, jak se postarat o ty, které má ráda. V tomto případě se snaží nabídnout útěchu Júičimu, kterému se nedaří vyrovnat se ztrátou své matky. Společné jesení zde figuruje i jako prostředek pro prohloubení vztahů mezi postavami, protože jak spolu jí, sdílejí nejen jídlo, ale také své myšlenky a pocity, čímž se mezi nimi vytváří hlubší emocionální pouto a vzájemné porozumění.

⁶⁴ Banana Jošimoto, Kitchen, str. 57

⁶⁵ Tamtéž, str. 62

V příběhu dále hrají důležitou roli takzvaná „*comfort foods*“, tedy jídla, která přinášejí útěchu, pocit domova a zahřátí na duši. Často se jedná o jídla, která má člověk (v literatuře postava) spojená s dětstvím a domovem a vyvolávají v něm určitý pocit nostalgie. Většina těchto jídel se vyznačuje vysokým obsahem sacharidů a kalorií.⁶⁶ Obvykle se jedná o teplá jídla (například kaše, stew nebo polévky), ale *comfort foods* může být také něco menšího a studeného, například zmrzlina nebo čokoláda. Konkrétní výběr jídel(?), která člověk považuje za *comfort foods*, je většinou ovlivněn prostředím, ve kterém člověk vyrůstal, a může se lišit například dle země původu. Za *comfort foods* v Japonsku obvykle bývají považována jídla jako *rámen*, *miso polévka*, *karé raisu* (kari s rýží),⁶⁷ *tempura*, vepřový řízek *tonkacu* nebo *kacudon*, *očazuke*,⁶⁸ *nikudžaga*⁶⁹ nebo *omuraisu*.⁷⁰ Řadu z těchto jídel bychom našli i v Kiččin, přičemž patrně nejvýraznější roli v příběhu hraje *kacudon*. Ten si Mikage objedná v nedaleké restauraci během své pracovní cesty poté, co jí neuspokojila vegetariánská večeře sestávající hlavně ze zeleniny.

„Můj kacudon byl hotový. Zvedla jsem hůlky a rozlomila je. Ačkoliv to vypadalo mimořádně dobře, ještě lépe to chutnalo. Bylo to vynikající. ‚Je to skvělé,‘ vyhrkla jsem bezmyšlenkovitě směrem ke kuchaři. ‚Myslel jsem si, že Vám bude chutnat,‘ usmál se vítězoslavně. Možná byste si mohli říct, že mi to tak chutnalo, protože jsem měla hlad, ale nezapomeňte, že tohle je moje profese. Tenhle kacudon, na který jsem narazila prakticky náhodou, byl připraven s neobvyklou zručností. Kvalitní maso, vynikající vývar, vejce a cibulka, rýže, která byla uvařená přesně tak, aby ve vývaru nebyla ani moc měkká ani moc tvrdá – bylo to bez chyby.“⁷¹

Jak Mikage *kacudon* jí, vzpomene si najednou na Júičiho a napadne ji, že by mu mohla jednu porci *kacudonu* dovézt. Objedná proto u kuchaře další porci, zavolá si taxi a

⁶⁶ *Comfort food*. Encyclopedia of food and culture [online], dostupné z

<https://www.encyclopedia.com/food/encyclopedias-almanacs-transcripts-and-maps/comfort-food> ko

⁶⁷ *Karé raisu* je oblíbený japonský pokrm. Ačkoliv může něčím připomínat indické curry, japonská verze byla přizpůsobena japonským chutím a ingrediencím, takže se značně liší. *Karé raisu* je obecně hustší a sladší než indické curry a obvykle se připravuje ze speciálních kostek (roux), které obsahují směs koření, mouky a tuku. *Karé raisu* dále obsahuje maso (nejčastěji hovězí, vepřové nebo kuřecí), brambory, mrkev a cibuli. Někdy se do omáčky pro zjemnění chuti přidává také jablko nebo med. *Karé raisu* se jí výhradně s rýží (ne s naanem).

⁶⁸ *Očazuke* je tradiční japonské jídlo připravované zalitím vařené rýže zeleným čajem (obvykle *senčou* nebo *genmaičou*), vývarem *daši* nebo horkou vodou. Na rýži si dále můžou přidat různé ingredience, například sušené mořské řasy *nori*, nakládané švestky *umeboši*, jarní cibulka, nakládaná zelenina a podobně. Pro svou nenáročnost na přípravu a možnost přizpůsobit *očazuke* osobním preferencím a dostupným ingrediencím se jedná o velmi oblíbený pokrm s dlouhou historií.

⁶⁹ *Nikudžaga* je japonský pokrm z dušeného masa a brambor vařených spolu s další zeleninou v lehké nasládlé omáčce. Symbolizuje domácí japonskou kuchyni a rodinnou pohodu a je často připravován jako „*comfort food*“, které zároveň zahřeje a zasytí.

⁷⁰ *Omuraisu* je oblíbené japonské jídlo sestávající ze smažené rýže a vaječné omelety ve tvaru půlměsíce nebo oválu. Hotový pokrm je většinou dozdoben kečupem.

⁷¹ Banana Jošimoto, Kitchen, str. 92

nechá se odvézt do hostince, kde je Júiči ubytovaný. Onen hostinec se nachází na úpatí hory a jak Júiči Mikage předtím řekl v telefonu, je vyhlášen mnišskou stravou.⁷²

„Je to tofu, tofu, a ještě jednou tofu. Jako je to dobré, ale stejně to je jenom tofu. Slaný pudink, tofu zapečené s misem, smažené tofu, citrón, sezamová semínka – všechno s tofu. Dokonce i v čiré polévce plavalo tofu. Chtěl jsem se do něčeho zakousnout, tak jsem si říkal, že nám na konci dají alespoň rýži, ale ne! Naservírovali nám rozvařenou rýži v čaji. Připadal jsem si jako stařec.“⁷³

Skrz jídlo je tak v příběhu vytvořen očividný kontrast. Stejně tak jako Mikage, i Júiči měl prvotřídní večeři a měl by být spokojený, přesto však touží po něčem vydatném, do čeho by se mohl „zakousnout.“ Potřeby obou nakonec uspokojí *kacudon*, který oba nejen zasytí, ale zároveň jim umožní být na chvíli zase spolu. V kontextu tohoto díla je *kacudon* tedy víc než jen jídlo – je to prvek, který spojuje lidi a přináší jim útěchu. Eleonora Koleva, autorka článku *Gendai nihonbungaku ni okeru šoku to kodoku ni kan suru ičikósacu*, upozorňuje na konotaci vítězství, kterou má *kacudon* v japonské kultuře.⁷⁴ Dle ní autorka zvolila *kacudon* záměrně jakožto symbol vítězství lásky nad samotou.⁷⁵

V Kiččin je dále jídlo a jeho sdílení často spojováno se vzpomínkami.

„Když jsem přišla domů, babička vyšla z pokoje v japonském stylu, kde byla televize, a řekla: ‚Vítej doma.‘ Když jsem přišla pozdě, vždycky jsem jí přinesla sladkosti. Byla to docela pohodová babička a nikdy nevyváděla, když jsem jí řekla, že někde přespím nebo tak něco. Před spaním jsme byly chvíli spolu. Někdy jsme pily kávu, někdy zelený čaj, jedly jsme dortík a dívaly se na televizi.“⁷⁶

V tomto úryvku na začátku příběhu například Mikage vzpomíná na svou babičku, která nedávno zemřela. Jídlo však figuruje i v řadě vzpomínek na Eriko a dobu, kdy u nich s Júičim bydlela.

„Další rodinné vzpomínky. Večer, kdy jsme čekali, až se Eriko vrátí, a hráli spolu hry na počítači. Potom jsme všichni tři s ospalýma očima zašli na okonomijaki. Vtipný komiks, co mi dal Júiči, abych neumřela v práci nudou. Eriko, která ho četla a brečela u toho smíchy. Vůně omelet jedno slunečné nedělní ráno.“⁷⁷

⁷² Strava mnichů, jinak známá též pod označením *šódžin rjóri*, je tradiční strava buddhistických mnichů v Japonsku. Obvykle je se zcela bez masa, ryb a dalších živočišných produktů. Typické pokrmy *šódžin rjóri* se připravují z tofu a sójových bobů, sezónní horské zeleniny a divokých rostlin.

⁷³ Tamtéž, str. 90

⁷⁴ První část slova *kacudon* se totiž čte stejně jako sloveso zvítězit, *kacu* (勝).

⁷⁵ Eleonora Koleva, *Gendai nihonbungaku ni okeru šoku to kodoku ni kan suru ičikósacu*, str. 7

⁷⁶ Banana Jošimoto, *Kitchen*, str. 20

⁷⁷ Tamtéž, str. 100

Jídlo, vaření a společné jezení tak hrají v příběhu důležitou roli. Autorka používá tyto prvky pro vyjádření vnitřní proměny Mikage, jakožto prostředek ke sblížení postav, ve vzpomínkách postav a zároveň nimi vyjadřuje emoční rozpoložení postav. Stejně tak jako Murakami, i zde autorka využívá motivu náhlé změny stravovacích návyků.

„Koupil jsem si taky pár věcí pro sebe,“ řekl Júiči, který nesl těžší z obou tašek. „Pár věcí?“ nahlédla jsem do tašky. Kromě šampónu a sešitů tam byla spousta instantních jídel: jasný důkaz jeho nedávných stravovacích návyků.“⁷⁸

Júičimu způsobila náhlá smrt Eriko duševní otřes, který se projevil na jeho stravovacích návycích. Kromě toho, že si nevařil a živil se převážně instantními jídly, začal také pít alkohol.

„Júiči byl netypicky velmi opilý. Zrovna, když jsem si říkala, že to je divné (neviděla jsem, že by toho moc vypil u večeře), se zděšením jsem si všimla prázdné láhve na podlaze. Zřejmě pil, zatímco jsem vařila. Nebylo divu, že byl namol. Udiveně jsem se ho zeptala: „To jsi vypil před večeří celou tuhle láhev?“ Júiči, obličej na pohovce, chroupal celer a zamumlal: „Jo.“⁷⁹

„Co jsem tady byl sám, nejedl jsem moc dobře. Často jsem si říkal, jestli bych si neměl něco uvařit, ale i jídlo, stejně jako telefon, vyzařovalo světlo. Přemýšlel jsem, že když ho sním, možná to světlo zhasne, ale přišlo mi to jako příliš moc práce, tak jsem jenom pil.“⁸⁰

Júičiho stravovací návyky se zlepšil až díky Mikage, která si sama prošla ztrátou a našla útěchu ve vaření a jídle. Jak jsem již rozebrala výše, Mikage pro Júičiho uvaří velkolepou večeři, čímž mu dodá ztracený pocit rodinného zázemí a pomůže mu postupně se vyrovnat se smrtí Eriko.

Stejně tak jako Murakami, Jošimoto dále využívá jídla a pití k dodání realističnosti příběhu a přiblížení se čtenáři či navození určité atmosféry. I zde se například setkáme s postavou, která si na zahřátí koupila kávu.

„Když se všichni rozešli do svých pokojů, šla jsem se projít na pláž před hotelem. I když jsem na sobě měla kabát a dva páry punčoch, byla mi taková zima, že se mi chtělo křičet. Cestou ven jsem si v automatu koupila plechovku horké kávy a teď jsem ji nesla v kapse. Byla velmi horká.“

⁷⁸ Tamtéž, str. 60

⁷⁹ Tamtéž, str. 63

⁸⁰ Tamtéž, str. 64

Na rozdíl od Murakamiho knih, jídlo v *Kiččin* je převážně japonské. V příběhu se objevují například japonské omelety, okurkový salát, rýžová kaše s vejci, rámen, *soba*, *tempura*, krokety, vykrajovaná zelenina ve vývaru (*nimono*), *kacudon*, *okonomijaki*, *sašimi*, krevety, úhoř, *wasabi* nebo tofu. Kromě toho v příběhu najdeme i jídla, která sice nejsou původně japonská (například studené čínské nudle, nudle s kuřecím masem a omáčkou, sladkokyselé vepřové maso nebo čínské knedlíčky), ale v důsledku globalizace se rozšířila i do Japonska, kde se dnes těší značné oblibě. V *Kiččin* tak najdeme směs japonských jídel a západních pokrmů, což odráží moderní japonskou kulturu, kde se obě tradice často prolínají.

Některá uvedená jídla jsou v Japonsku považována za *comfort foods* nebo nesou nějakou symbolickou funkci (například symbol domova, péče o druhé atd.). Symbolikou je opředen i prostor kuchyně. Ta v příběhu symbolizuje rodinné zázemí, pohodu, nový začátek, osobní růst a do jisté míry i život sám o sobě.⁸¹

⁸¹ V kuchyni se například opakuje řada činností jako mytí, krájení, vaření, jezení a uklízení. Toto nekonečné opakování může symbolizovat koloběh života, kdy jsou opakovány pořád ty stejné činnosti den za dnem. Pokud se navíc člověk o kuchyň nestará, kuchyň se opotřebí, je špinavá a je v ní nepořádek, takže stav, v jakém kuchyň je, do jisté míry může reflektovat emoční rozpoložení, životní styl a preference člověka či postavy, která ji vlastní.

3.3 Jídlo v Konbini ningen

3.3.1 O autorce

Autorkou knihy *Konbini ningen* je Sajaka Murata (*1979, Inzai). Murata začala psát poměrně mladá a již v roce 2003 získala japonskou literární cenu *Gunzō* pro nové spisovatele. V roce 2013 vyhrála Cenu Jukia Mišimy za *Široiro no mači no, sono hone no taion no* 白色の町の、その骨の体温の (2012) a o tři roky později obdržela též

Akutagawovu cenu za svůj román *Konbini ningen* コンビニ人間 (*Za sklem*, 2016). Kromě psaní pracovala Murata až do roku 2017 na částečný úvazek v *konbini*. Práce v *konbini* značně ovlivnila její tvorbu a stala se inspirací pro mnoho jejích motivů, témat a postav.

Murata se ve svých knihách často zabývá genderovými rolemi, rodičovstvím a sexualitou. Stejně jako v *Konbini ningen*, i v řadě jejích dalších knih se objevují postavy, které jednají v rozporu se společenskými konvencemi. Murata tak prostřednictvím svých příběhů nejen kriticky nahlíží na společenské normy, ale zároveň poskytuje prostor pro reflexi a diskuzi o tom, co znamená vést autentický život⁸² v moderní japonské společnosti.

3.3.2 Konbini ningen

Román *Konbini ningen* poprvé vyšel v červenci 2016. Do angličtiny byl poprvé přeložen v roce 2018, kdy vyšel pod názvem *Convenience Store Woman*. V roce 2019 byl knihou Zlín vydán český překlad Jana Sýkory s názvem *Za sklem*.

Hlavní postavou je 36letá Keiko Furukura (v českém překladu Keiko Furukurová), která pracuje na částečný úvazek v *konbini*. Keiko ostatní již od dětství dávali najevo, že je v něčem jiná. To v ní vyvolávalo pocity nepochopení a izolace. Svě místo najde až jako brigádnice v *konbini*, kde má všechno svůj přesný řád a řídí se dle předepsaného firemního manuálu. Keiko věří, že když bude podle tohoto manuálu pečlivě postupovat, podaří se jí konečně naplnit očekávání druhých a stane se tak přijatelnou pro své okolí. Ve snaze být „normální“ dokonce kopíruje chování, oblékání a styl řeči svých spolupracovníků. Keiko práce v *konbini* naplňuje a připadá si díky ní jako plnohodnotný člen společnosti. Prostředí *konbini* jí zároveň poskytuje jakousi stabilitu a pocit bezpečí. Jak však Keiko stárne, její okolí si o ni opět začne dělat starosti. Její sestra a přátelé se jí opakovaně vyptávají, proč pořád nemá děti, zda má nějakého dlouhodobého partnera a jak dlouho ještě plánuje pracovat na částečný úvazek v *konbini*. Keiko vždy trpělivě odpovídá na všechny otázky, ačkoliv ví, že její odpovědi nikoho neuspokojí.

Jednoho dne se v *konbini* objeví nový zaměstnanec, Širaha, který je stejně jako Keiko v běžném světě outsiderem. Širaha je zadlužený, práce v *konbini* ho nebaví a odmítá se přizpůsobit společenským normám a očekáváním, což vede k tomu, že o práci v *konbini* nakonec přijde. Keiko se ho však ujme a Širaha u ní začne bydlet. Ačkoliv

⁸² Autentickým životem v moderní společnosti zde myslím život, který je v souladu s vnitřními hodnotami, přesvědčeními a identitou jedince, spíše než s externími tlaky a očekáváním, které na něj klade společnost.

mezi nimi ve skutečnosti není žádný romantický vztah, rozhodnou se, že budou předstírat, že spolu chodí. Keiko doufá, že tak konečně vyhoví očekáváním rodiny a přátel, kteří berou trvalý vztah, práci na plný úvazek a eventuelně i děti jako samozřejmost.

Keiko se nakonec rozhodne dát v *konbini*, kde pracuje, výpověď. Osmnáct let práce tam však bylo významnou součástí její identity a každodenní rutiny, a proto si na nový život bez *konbini* nemůže zvyknout. Připadá si, že její život najednou ztratil smysl, přestane o sebe pečovat a výrazně se zhorší i její stravovací návyky. Širaha ji přesvědčí, že by si měla místo brigády v *konbini* najít dobře placenou práci na plný úvazek a snaží se pro ni najít nějaké místo. Cestou na pohovor se Keiko s Širahou zastaví v *konbini*, kde je tou dobou zrovna velký nápor zákazníků. Když Keiko vidí zpřeházené zboží, nedoplněné regály a chaos, který v *konbini* panuje, její tělo automaticky začne vše organizovat a rovnat. Širaha, který se právě vrátil z toalety, je z jejího chování v šoku a snaží se ji odvléct pryč. Keiko se mu však vzepře. Uvědomila si totiž, že práce v *konbini* pro ni není jenom zaměstnání, ale i něco, co dodává jejímu životu smysl a řád. Jenom v *konbini* může být sama sebou, být „*konbini ningen*.“⁸³

Podívejme se nyní, jak autorka v příběhu pracuje s jídlem. Velkou část úryvků s jídlem představuje jídlo z *konbini*.

„Já mezitím rovnám strojově vyráběné dokonalé čisté jídlo. Nový výrobek, hnětenky s tresčími jikrami a sýrem, doprostřed do dvou řad za sebou, vedle něj do dvou řad hnětenky s tuňákem a majonézou, které jdou u nás v obchodě nejvíc na odbyt, a úplně na kraj ty se sušeným tuňákem, o které naopak není moc zájem. Je to souboj s časem, a tak pracuju zcela mechanicky a mé tělo se samo řídí pokyny, které jsem si dokonale osvojila.“⁸⁴

Podobných pasáží bychom v knize našli několik. Důraz je v nich však vždy kladen na to, že prodávané jídlo je strojově vyráběné a je přesně určeno, jak bude vypadat a kde přesně bude umístěno.

„Tady se vůbec nic nezměnilo, že?‘ Na malou chvílku jsem zaváhala a potom jsem přitakala: ‚Máte pravdu, vůbec nic.‘ Vedoucí, zaměstnanci, hůlky na jedno použití, lžičky, uniformy, drobné mince, mléko, jehož čárový kód jsem právě načetla, vajíčka, igelitová taška, do které rovnám nákup, z toho všeho tady od otevření obchodu nezůstalo původního skoro nic. Všechno tady pořád je, ale postupně, kousek po kousku, se to obměňuje.“⁸⁵

⁸³ Doslova *konbini* člověk nebo „homo *konbini*“.

⁸⁴ Sajaka Murata, *Za sklem*, str. 9

⁸⁵ Tamtéž, str. 43

„Opatrně jsem ukládala do igelitové tašky vajíčka. Byla to v zásadě stejná vajíčka jako ta, která jsem prodala včera, a přesto jsem tam teď dávala jiná vejce. Zákaznice si uložila do stejné tašky jako včera stejné jídelní hůlky, vzala si stejné drobné zpěť, a stejně jako každé ráno se na mě jemně usmála.“⁸⁶

Prodávané jídlo je navíc kus od kusu k nerozeznání. V momentě, kdy se produkt jen mírně liší, nemůže se již prodávat.

„Hele, nechceš plechovku kafe? Mám taky citronádu. Koupila jsem si pár promáčkklých plechovek, ale nemám je dost vychlazené.‘ ,Promáčkklých?‘ ,No jo, to ti zatím nikdo nevysvětlil, co? Říkáme tak zboží, které je neprodejné kvůli promáčkklému obalu. Když je plechovka promáčkknutá, nemůže se už běžně prodávat. Z dalších výrobků se to týká ještě mléka a vakuované horké vody v láhvích.“⁸⁷

Autorka tak na prodávaném jídle vykresluje přesně stanovená pravidla pro provoz *konbini*, rutinu a neměnnost a zdůrazňuje, že jakákoliv odlišnost je považována za nežádoucí. Tím však nepřímo vykresluje i obraz společnosti, ve které je vše podřízeno standardizaci, efektivitě a konzumu.⁸⁸

Tím, že si hlavní postava kupuje promáčkknuté plechovky se slevou, je dále ilustrován ekonomický status postavy.

„Ráno snídám pečivo z konbini, k obědu si během polední pauzy dám rýžovou hnětenku a něco teplého z krámu a večer jsem většinou tak unavená, že si zase koupím něco přímo u nás v obchodě a vezmu si to domů. Dvoulitrovou láhev minerálky vypiju téměř z poloviny během práce, zbytek přeliju do své flašky, odnesu si ji domů a dopiju během večera. Když si uvědomím, že skoro celé moje tělo je živeno a vlastně už i formováno potravinami z konbini, mám pocit, že jsem součástí tohoto obchodu úplně stejně jako regály na zboží nebo automat na kávu.“⁸⁹

Jídla k popisu postavy používá autorka i v tomto úryvku. Skrz jídlo je vylíčena monotónnost života Keiko a její silné propojení s prací. Stejně jako v *Mači to sono futašikana kabe*, i zde narážíme na důležitost rutiny v životě postavy, která se projevuje mimo jiné taky v jejích stravovacích návycích.

Ve dnech, kdy pracuje v *konbini*, se Keiko stravuje rutině podle výše popsaného modelu. Určitý vzorec bychom však našli i v jejích stravovacích návycích ve dnech, kdy

⁸⁶ Tamtéž, str. 56

⁸⁷ Tamtéž, str. 72

⁸⁸ Na to, že v moderní japonské společnosti se často postupuje dle jakéhosi „manuálu“, naráží ve svých dílech i Murakami. V *Afterdark* je například popsána scéna, ve které si postava objedná hodně opečený toast (opečený tak moc, že kdyby se ještě chvíli opékal, spálil by se), ale přinesou jí naprosto stejný toast jako ostatním zákazníkům.

⁸⁹ Sajaka Murata, *Za sklem*, str. 24

má volno. Buď je doma a vaří si nějaké dušené jídlo s rýží, nebo se vídá se svými kamarády či sestrou, s nimiž často konzumuje něco, co by si jinak sama pro sebe nekoupila, například dortík nebo grilované maso.

„I dneska jsme já, Jukari s miminkem a Sacuki, která je sice vdaná, ale zatím bezdětná, nakoupily dortíky a sešly se u Miho doma na čaj.“⁹⁰

„Já popíjela tmavý čaj, moje sestra rooibos bez kofeinu a k tomu jsme si daly dortíky, které jsem přinesla.“⁹¹

V druhém úryvku se autorka zároveň snaží realisticky vykreslit sestru Keiko, která má malé miminko, takže se kvůli kojení patrně snaží omezit svůj denní příjem kofeinu a vytváří vhodnou atmosféru k hovoru. Popisu postav skrz jídlo autorka využívá i k charakterizaci dalších vedlejších postav.

„Jak jsem předpokládala, nějaký chlapík s plechovkou kafe v ruce a s druhou zastrčenou v kapse se blíží k pokladně... ‚A ... k tomu ještě balíček cigaret číslo pět.‘

‚Tak k tomu si ještě dám párek v těstíčku.‘ ‚Ano, prosím. Děkuji mnohokrát.‘ Umyju si ruku dezinfekcí, otevřu box a vyjmu párek v těstíčku.“⁹²

Zde například pomocí několika detailů velice rychle a efektivně čtenáři přibližuje postavu zákazníka *konbini*. Jídlo a nápoj, které si v ukázce postava vybírá, nejsou jen rekvizity, ale prvky aktivně přispívající k charakterizaci postavy. Dozvídáme se, že zákazník pravidelně kouří (má oblíbené cigarety), preferuje rychlé a jednoduché jídlo a pravděpodobně se moc nestará o své zdraví. Z plechovky kávy v ruce navíc můžeme usoudit, že je patrně unavený a chystá se do práce nebo se z ní právě vrací (případně je na cestách). Vykreslení postavy je dovršeno rukou v kapse, která zde symbolizuje zákazníkovo ležérní chování.

Jídlo použité k popisu postav je navíc často vybráno v souladu s určitými stereotypy a genderem.

„Možná je to tím, že se Miho a Sacuki tak často scházejí, ale mají úplně stejná gesta i způsob mluvy. Patrně je to zejména ve způsobu, jakým jedí cukroví, kdy si obě dvě rozlámou sušenku na malinké kousky a prsty s dokonale pěstěnými nehty si je dávají pomalu do úst.“⁹³

Například v této ukázce autorka s největší pravděpodobností vybrala záměrně sušenky. Nejenže je konzumace cukroví a sušenek obvykle spojována s ženami, autorka

⁹⁰ Tamtéž, str. 30

⁹¹ Tamtéž, str. 44

⁹² Tamtéž, str. 10

⁹³ Tamtéž, str. 31

zde stereotypy a gender posiluje ještě popisem toho, jak je Miho a Sacuki jí – pomalu, po malých kouskách a elegantně, přesně tak, jak se od žen očekává.

V rozporu se společenskými očekáváními pak v příběhu jednájí hlavně Širaha a Keiko. To, že se nechovají úplně standardně, mimo jiné autorka ilustruje i na tom, jak pijí a jedí. Podívejme se například na následující úryvky:

„Necítila jsem potřebu pít nějakou ochucenou tekutinu, a proto jsem si dala jen horkou vodu, aniž bych do ní ponořila sáček s čajem.“⁹⁴

„„Poslouchej, Širaho, nedáš si místo těch řečí radši něco k jídlu? Za chvíli by to mělo být dovařené.“ ,Sním si to tady, přines mi to sem.“ Nandala jsem na talíř dušenou zeleninu s rýží a odnesla mu to do vany. ,Ty dveře zavři, prosím tě.“⁹⁵

V obou úryvcích autorka poukazuje na netradiční chování Keiko a Širahy. Keiko pije v restauraci s širokou nabídkou nápojů jenom horkou vodu a Širaha preferuje jíst ve vaně. Z ukázky je také patrná jakási pasivita či závislost Širahy na Keiko. Místo, aby se Širaha jakožto dospělý muž staral sám o sebe, očekává, že za něj udělá vše Keiko.

Situace se ještě vystupňuje v momentě, kdy Keiko přestane pracovat v *konbini*. Pro Keiko představuje taková změna velké narušení rutiny a zvyků, připadá si ztracená a cítí, že její život přestal mít smysl.

„Denní rytmus se mi rozpadl, už jsem nepřipravovala ani dušenou zeleninu, ani jiná jídla. Místo toho začal Širaha nosit domů mražené polotovary. „Už jsi vzhůru?“ I když tu spolu v téhle malé místnosti bydlíme, setkáváme se dnes u jídla po dlouhé době. Rýžovar je permanentně nastavený na udržování stejné teploty, stačí jen odklopit víko a rýže je připravená. Probudím se, nacpu se rýží a zase si zalezu do peřin a spím. Takový je můj současný život.“⁹⁶

Kromě popisu postav, jejich zvyků, preferencí a emočního rozpoložení autorka dále jídlo využívá k vykreslení prostředí.

„V horkých dnech jdou na odbyt sendviče, zatímco v těch chladných se dobře prodávají rýžové hnětenky, čínské masové knedlíčky a různé sladké pečivo. Podle venkovní teploty se taky mění hotovky prodávané u pultu.“⁹⁷

„Dále, dnes máme v akci párky, tak ať jich je hodně připravených. Cílem je prodat 100 kusů. Při poslední akci jsme jich prodali 83, takže se to dá zvládnout. Určitě to

⁹⁴ Tamtéž, str. 64

⁹⁵ Tamtéž, str. 86

⁹⁶ Tamtéž, str. 104

⁹⁷ Tamtéž, str. 24

dokážeme! Jen to chce pořádnou přípravu, jasné? Vezměte si to na starost, Furukurová.“⁹⁸

„Já se bleskově přesunula k boxu s rychlým občerstvením a umísťovala poutač, na kterém strávil Sawaguči skoro dvě hodiny přesčas: „Oblíbené a šťavnaté kuřecí na špízu jen za 110 jenů! Pouze dnes!“⁹⁹

Aby dodala popisu na realističnosti, často zahrnuje i různé praktiky reálných *konbini* jako například přizpůsobení nabídky počasí či slevy oblíbených produktů. Z popisu je též cítit tlak na výkonnost a rychlost zaměstnanců. Jídlo je zde vnímáno jako pouhý produkt, který má vést k zisku, a je proto žádoucí prodat ho za co nejkratší dobu co nejvíce.

Celkově tedy autorka v *Konbini ningen* využívá jídla a stravovacích návyků především k vykreslení postav (například jejich charakteru, preferencí, životního stylu, ekonomického a společenského postavení či emočního rozpoložení), k realistickému popisu prostředí, nastolení vhodné atmosféry a nepřímo i k vyobrazení moderní japonské společnosti.

Jídlo v knize *Konbini ningen* je spíše moderní a přeneseně reflektuje změny, které proběhly v japonské společnosti. Kromě jídla vařeného doma nám autorka prezentuje jídlo z prostředí *konbini*, které je strojově vyráběné, prakticky identické a kdykoliv snadno dostupné. Většina z nabízených jídel je určena k okamžité spotřebě bez nutnosti dalšího vaření. Pokud tomu tak není, jedná se většinou o mražená či instantní jídla, jejichž příprava není časově náročná. Ačkoliv většinu jídel bychom mohli považovat za jídla spíše japonská (např. rýžové hnětenky s majonézou a tuňákem či párek v těstíčku), nejedná se o tradiční japonská jídla. Autorka tak skrz jídlo poukazuje na industrializaci a modernizaci jídla, globalizaci, ale taky na další změny, které proběhly v japonské společnosti – například nahrazování domácího jídla rychlým a snadno dostupným jídlem ze supermarketu nebo restaurace či změny rodinných struktur.

⁹⁸ Tamtéž, str. 39

⁹⁹ Tamtéž, str. 83

3.4 Jídlo v *Sensei no kaban*

3.4.1 O autorce

Autorkou knihy *Sensei no kaban* je současná japonská spisovatelka Hiromi Kawakami (*1958, Tokio). Předtím, než se plně začala věnovat literární tvorbě, pracovala jako učitelka přírodních věd a redaktorka v literárním časopise.

V roce 1994 vyšla její sbírka povídek s názvem *Kamisama* 神様 (Bůh), za níž v roce 1999 získala Cenu Murasaki Šikibu. O dva roky později napsala knihu *Hebi wo fumu* 蛇を踏む (Šlápnout na hada, 1996), za níž ve stejném roce dostala prestižní Akutagawovu cenu. Další významnou literární cenu, Tanizakiho cenu, získala v roce 2001 za dílo *Sensei no kaban* (doslova Učitelův kufřík nebo aktovka, v češtině vyšlo pod názvem Podivné počasí v Tokiu).

Její knihy oslovují čtenáře po celém světě svou jemností a schopností zachytit krásu i ve zdánlivě obyčejných okamžicích. Často se zaměřuje na vykreslení každodenního života, mezilidské vztahy a emocionální hloubku postav. Mimo to Kawakami věnuje velkou pozornost popisům prostředí a atmosféry a často používá různé symboly a metafory, které dodávají příběhům další rozměr. Do češtiny byly zatím přeloženy knihy *Furudógu Nakano šóten* 古道具中野商店 (Vetešnictví pana Nakana, 2005), *Sensei no kaban* a *Manazuru* 真鶴 (Manazuru, 2006).

3.4.2 *Sensei no kaban*

Román *Sensei no kaban* vyšel v českém překladu Jana Levory v roce 2019. Příběh je vyprávěn v ich-formě z pohledu hlavní postavy Cukiko a zachycuje neobvyklý vztah mezi Cukiko a jejím bývalým učitelem Harucunou Macumotem, kterému však Cukiko neřekne jinak než Sensei.

Cukiko, na začátku příběhu 38letá, pracuje jako administrativní pracovnice a vede osamělý život bez stálého partnera. Sensei, jenž je přibližně o třicet let starší, rád tráví večery u dobrého jídla a zajímá se o tradiční japonskou kulturu. Jednoho dne se náhodou setkají v malé tokijské hospůdce a navážou hovor. Ve stejné hospůdce se pak bez předchozí domluvy setkají ještě několikrát, což vede k jejich postupnému sblížení. Postupem času se mezi nimi vytvoří zvláštní, ale hluboké přátelství, které se následně vyvine v romantický vztah. Tento vztah však netrvá dlouho, protože Sensei na konci příběhu umírá. Cukiko po něm zbude jen jeho aktovka, kterou si bral všude s sebou.

Další důležitou postavou příběhu je Cukičin bývalý spolužák Takaši Kodžima, s nímž se znovu setká na slavnosti *hanami*. Kodžima se snaží s Cukiko sblížit, zve ji do barů, na procházky, a dokonce ji pozve i na výlet do hostince s vyhlášeným jídlem. I přesto však jejich vztah nikdy nepřeroste v nic hlubšího. Ačkoliv se s ním Cukiko cítí dobře a uvolněně, uvědomuje si, že ji více přitahuje Sensei a vybere si jako svého partnera jeho.

Kromě mezilidských vztahů hraje v příběhu důležitou roli jídlo. Jídlo, jezení a pití, vaření, výlety spojené s jídlem či dárky na přípravu jídla¹⁰⁰ se objevují prakticky od začátku až do konce příběhu.

„Tuňáka s fermentovanými sójovými boby, smažený lotosový kořen a solené šalotky,‘ objednala jsem si, když jsem se posadila. Téměř současně si starý muž vedle mě poručil: ‚Solené šalotky, smažený lotosový kořen a tuňáka s fermentovanými sójovými boby.‘ Podívala jsem se, kdo to se mnou sdílí podobné chutě, a zjistila jsem, že mě upřímně pozoruje.“¹⁰¹

Toto je například scéna popisující první setkání Cukiko a Senseie v jedné malé hospůdce. Postavy si v ní objednají to samé, což vede k navázání hovoru a jejich postupnému sblížení. Autorka používá jídlo jako nástroj pro postupné rozvíjení příběhu a sblížování postav ve většině scén.

„Sensei rozložil nízký jídelní stůl, z hromady věcí v rohu místnosti vytáhl láhev saké a nalil nám po okraj do dvou různě velkých čajových šálků.“

„Co je to v zahradě za stromy?‘ zeptala jsem se Senseie, když přinesl ták s plátky lososa a rýžové krekrý kaki no tane.“¹⁰²

„Tyhle kaki no tane jsou z Niigaty. Jsou moc dobré, pálivé.‘ Pikantní ostrá chuť rýžových krekrů se k saké skutečně výborně hodila.“¹⁰³

Stejně jako v této pasáži, postavy v nich většinou něco jí a pijí, konverzují u toho a navzájem se poznávají a sblížují. Autorka obvykle volí typicky japonské jídlo a nápoje, čímž příběh zasazuje do japonského prostředí.

„Prosím jedno bentó speciál s vepřovým masem a kimči,‘ řekl dívce za pultem.“

Byla jsem tak nejistá, že jsem si nakonec objednala totéž jídlo jako Sensei: ‚Dám si taky bentó s vepřovým a kimči.‘ Sedli jsme si v koutě vedle sebe na lavici a čekali, až nám jídlo připraví. ‚Sensei, vy jste zvyklý jíst v restauracích, že? Zeptala jsem se. Přikývl. ‚To víš, žiju sám. Ty vaříš, Cukiko?‘ ‚Když mám nějakého přítele, tak ano,‘ odpověděla jsem. Sensei znovu vážně přikývl. ‚To chápu. Taky bych si měl pořídit jednu nebo dvě přítelkyně.“¹⁰⁴

Skrze tyto krátké rozhovory během jídla či čekání na něj také autorka postupně odkrývá čtenáři více a více o postavách. Postavy dále vykresluje popisem jejich preferencí, zvyků, stravovacích návyků či stylu konzumace jídla.

¹⁰⁰ Cukiko například koupí Senseiovi struhadlo nebo dostane od Kodžimy těžký kovový louskáček.

¹⁰¹ Hiromi Kawakami, Podivné počasí v Tokiu, str. 5

¹⁰² Tamtéž, str. 8

¹⁰³ Tamtéž, str.9

¹⁰⁴ Tamtéž, str. 19

„Seikaku Irako? V životě jsem o něm neslyšela,‘ řekla jsem a sama jsem vzala láhev a nalila si saké do šálku. ‚Nesluší se, aby si žena sama nalévala z lahve saké,‘ vyčinił mi Sensei. ‚Vy jste ale staromódní, Senseii!‘ odsekla jsem. ‚Kdyby jen staromódní, ale teď navíc i celý zarostlý,‘ zamumlal, když si také naléval do svého šálku saké až po okraj.“¹⁰⁵

Z tohoto úryvku je například patrné, že Sensei má jasně definované názory na společenské normy a etiku a je přesvědčen, že by si žena neměla sama nalévat alkohol. Oproti mladší Cukiko působí konzervativněji, ale jak je vidět z jeho poznámky o tom, že je staromódní a zarostlý, je též schopen sebekritiky a rád vtipkuje.

„Sensei neměl rád, když mu někdo chtěl nalévat. Pivo i saké si pečlivě naléval sám. Jednou jsem mu první sklenici piva nalila já. Jakmile jsem naklonila láhev, ucítila jsem, jak sebou nepatrně škubl. Jen o vlásek.“¹⁰⁶

„Senseii, mohu vám nalít?‘ zeptala jsem se, ale zavrtěl hlavou. ‚Ne, já naliju tobě, Cukiko. Je řada na mně.‘ Jako obvykle si ode mě nalít nenechal.“¹⁰⁷

Senseiovo malé škubnutí, když mu Cukiko nalévá pivo, zase naznačuje, že je citlivý na své osobní hranice a má své vlastní zvyky, které nerad mění. Navzdory své rezervovanosti je velmi pozorný a empatický, což se projevuje v jeho jemné a starostlivé interakci s Cukiko.

Z jeho výběru jídla a pití je dále patrné, že má rád tradiční japonská jídla, japonský čaj a alkohol. Mimo to se zajímá o tradiční japonskou kulturu a literaturu. Jeho dům je plný japonských konviček na čaj, často cituje klasické japonské básníky a spisovatele a navštěvuje i výstavy kaligrafie.

Srovnáme-li postavu Senseie s postavou Kodžimy, zjistíme, že se v mnohém liší. Podívejme se nyní na pasáž, ve které pozve Kodžima Cukiko do baru:

„Takaši Kodžima mne vzal do útulného baru v suterénu jedné výškové budovy. ‚Nevěděla jsem, že je poblíž školy takový podnik,‘ řekla jsem. Kodžima přikývl.“¹⁰⁸

„Kodžima se ke mně otočil a zeptal se: ‚Ómačiová, nemáš hlad?‘ ‚Trochu ano,‘ odpověděla jsem. ‚Já taky,‘ řekl. ‚Jídlo tady mají moc dobré,‘ dodal a vzal si od paní Maedové jídelní lístek. ‚Výběr nechám na tobě,‘ řekla jsem. Začal si pozorně prohlížet jídelní lístek. ‚Prosím omeletu se sýrem. Hlávkový salát. Uzené ústřice.‘ Na každé jídlo,

¹⁰⁵ Tamtéž, str. 14

¹⁰⁶ Tamtéž, str. 17

¹⁰⁷ Tamtéž, str. 25

¹⁰⁸ Tamtéž, str. 99

keré objednával, ukázal v menu prstem. Pak nám každému z lahve, kterou paní Maedová starostlivě otevřela, nalil opatrně skleničku červeného vína.“¹⁰⁹

Ačkoliv je Kodžima vedlejší postava, má významný vliv na dynamiku příběhu a na vývoj vztahu mezi Cukiko a Senseiem. Jeho postava totiž v příběhu slouží jako jakýsi katalyzátor pro Cukiko, aby lépe pochopila své vlastní pocity a přání.

Na rozdíl od Senseie, který je klidný a vyrovnaný, je Kodžima energický, otevřený a má sklony k neformálnímu a uvolněnému chování. Když ho Cukiko požádá, aby pro ně vybral jídlo, bez váhání tak udělá. Autorka tak zde na několika rovinách vytváří kontrast mezi ním a Senseiem. Zatímco se Senseiem se Cukiko vídá obvykle v japonské hospůdce *izakaja*,¹¹⁰ s Kodžimou chodí většinou do baru nebo restaurací v západním stylu. Dle Terezy Stejskalové se nové chutě zároveň stávají symbolem nového vztahu.¹¹¹

„Po filmu bychom si mohli dát něco k jídlu,“ řekl. Tím měl určitě na mysli nějakou restauraci v západním stylu ve čtvrti Ginza. Jednu z těch, co tam již odedávna nabízejí dušený jazyk a smetanové krokety.“¹¹²

Sensei a Kodžima se však neliší jen povahou, věkem a preferencemi. Podívejme se například na následující pasáž:

„Když jsem seděla vedle Kodžimy v baru, kde jsem nikdy předtím nebyla, kroužila vínem ve sklence a pochutnávala si na vonících uzených ústřicích, připadala jsem si, jako bych se ocitla v nějakém podivném odlišném čase. Sem tam mi hlavou prolétla myšlenka na Senseie, ale stejně rychle jako se objevila, hned zase zmizela.“¹¹³

S Kodžimou se Cukiko cítí uvolněněji, konverzace mezi nimi plyne přirozeněji a jejich dialog je rovnocenný. Rozhovory Cukiko se Senseiem jsou oproti tomu poměrně vážné a často je z nich cítit určitý respekt a odstup. Někdy Sensei Cukiko dokonce „poučuje“ a říká jí, co má nebo nemá dělat.¹¹⁴

„Na středně velkém talíři ležely vedle sebe vyrovnaný čtyři mušle a každá z nich byla naplněna na sašimi nakrájeným masem z ušní. „Cukiko, vezmi si hodně.“¹¹⁵

¹⁰⁹ Tamtéž, str. 100

¹¹⁰ *Izakaja* je druh japonské hospody, ve které si zákazník může objednat různá japonská jídla (např. *okonomijaki*, *sašimi*, *tempuru*, jídla z grilu, *edamame*, smažené tofu nebo plněné taštičky *gyoza*) a japonský alkohol (obvykle *saké*, pivo, *šóču* nebo *umešu*). Obvykle tam panuje uvolněná atmosféra, která z těchto hospůdek dělá oblíbená místa pro setkávání přátel a kolegů po práci.

¹¹¹ Tereza Stejskalová, Téma jídla v tvorbě Kawakami Hiromi, str. 30

¹¹² Hiromi Kawakami, Podivné počasí v Tokiu, str. 114

¹¹³ Tamtéž, str. 101

¹¹⁴ Aojama na straně 207 knihy *Reading food in modern Japanese literature* jejich vztah a lásku dokonce popisuje jako vztah otce a dcery.

¹¹⁵ Hiromi Kawakami, Podivné počasí v Tokiu, str. 146

Situace se změní až v momentě, kdy Kodžima pozve Cukiko na výlet do *rjokanu*.

„Takaši Kodžima mne pozval na výlet. „Znám jeden rjokan, kde mají skvělé jídlo,“ řekl. „Skvělé jídlo?“ zapapouškovala jsem po něm tázavě.“¹¹⁶

„Ty pstruhy chytají v nedalekém potoce. A místní zelenina, kterou tam mají, je taky moc dobrá,“ vysvětloval Kodžima beze spěchu. I když věděl, že se odpovědi vyhýbám, choval se klidně a vyrovnaně, jako by si z toho vůbec nic nedělal. „Právě sbírané okurky, najemno nasekané a ochucené nakládanými švestkami. Čerstvý šťavnatý lilek, nakrájený na tenké plátky, orestovaný a pokapaný sójovou omáčkou se zázvorem. Zelí nakládané v rýžových otrubách. Je to všechno stejné jako jídla, která se dělají doma, ale chuť té čerstvé zeleniny je jiná, výraznější,“ vysvětloval dál.“¹¹⁷

Cukiko se pak začne ke Kodžimovi chovat trochu odtažitě a odpovědi na jeho pozvání se vyhýbá. Později si uvědomí, že radši než s Kodžimou by do takového *rjokanu* jela se Senseiem. Zde v příběhu nastává důležitý zlom, protože Cukiko si poprvé plně připustí, co k Senseiovi cítí.

Skrze jídlo je vykreslena i postava Cukiko. Ta obvykle preferuje spíše japonská jídla a pití, když je však s Kodžimou, nedělá jí problém přizpůsobit se a dát si spíše něco v západním stylu.

„Omeleta se sýrem byla hřejivá a nadýchaná, hlávkový salát měl pikantní chuť. Když jsme pomalu vypili láhev vína, Kodžima si objednal koktejl s vodkou a já koktejl s ginem.“¹¹⁸

Jídlo je pro ni celkově velice důležité a výběr jídla nebo způsob, jakým ho jí, často reflektuje, co prožívá nebo jak se cítí. Jídlo do jisté míry odráží i její současný životní styl.

„Dokonce i o víkendech jsem skoro pořád chodila do kanceláře. Stravovala jsem se přílišně, takže jsem vypadala ztrhaně a vyčerpaně. Jsem docela labužník, a proto když se delší dobu nemohu v klidu a podle chuti najíst, začnu postupně ztrácet elán, a to se pak odrazí na bledosti mé pleti.“¹¹⁹

„Sensei právě pil své saké přesně tím správným tempem. Pokaždé se napil a pak si dal krátkou pauzu. Potom znovu usrkl a zase následovala malá přestávka. Zato já jsem pila rychleji než obvykle. Jakmile jsem si nalila, hned jsem vše vypila, když jsem vše

¹¹⁶ Tamtéž, str. 123

¹¹⁷ Tamtéž, str. 124

¹¹⁸ Tamtéž, str. 101

¹¹⁹ Tamtéž, str. 76

vypila, hned jsem si zase nalila. Pila jsem již třetí láhev. ‚Cukiko, stalo se něco?‘ zeptal se Sensei.“¹²⁰

Jak je vidět v následujících úryvcích, Cukiko dále velice dbá na to, aby svoji útratu zaplatila sama:

*„Toho večera jsme ve dvou vypili pět láhví saké. Účet zaplatil Sensei. Když jsme se v tomtéž baru potkali znovu a opět spolu popíjeli, za oba jsem zaplatila já. Od našeho třetího setkání každý z nás platil zvlášť.“*¹²¹

*„Ten večer jsme pili jenom pivo. K němu jsme měli dušené zelené sójové boby, grilovaný baklažán a chobotnici marinovanou ve wasabi. Když jsme dojedli, zaplatili jsme každý zvlášť.“*¹²²

*„Cukiko, Giants vyhráli!‘ rozzářil se Sensei a chystal se mi nalít saké ze své láhve, což nebývalo zvykem. Dodržovali jsme totiž zásadu, že si navzájem nenaléváme ani nenabízíme nic k ochutnání. Každý si objednával sám. Každý si naléval z láhve sám a každý také platil sám za sebe. Tak jsme to dělali celou dobu, a teď mi najednou chtěl nalít. Porušil by tak naši nepsanou dohodu. A to jenom proto, že Giants vyhráli.“*¹²³

Cukiko si tím může chtít zachovat rovnost a nezávislost ve světě, kde tradiční genderové role často očekávají, že muž, obzvláště starší, bude ten, kdo platí. Zároveň je možné, že se však Cukiko a Sensei pouze snaží předejít potenciálním nepříjemnostem a pocitu závazku či „dluhu.“¹²⁴ Dle Stejskalové se jedná o typické prolínání tradičních a moderních prvků v japonské kultuře. Zatímco Sensei je postava spojována spíše s tradičním, Cukiko je dle ní prezentována jako moderní emancipovaná žena.¹²⁵

*„Kdysi jsem loupala jablko pro jednoho muže, se kterým jsem chodila. Nikdy jsem nebyla zvlášť dobrá kuchařka, ale i kdybych byla, neměla jsem zájem připravovat svému příteli bentó, chodit vařit k němu domů nebo ho zvat k sobě na mnou uvařenou večeři. Obávala jsem se totiž, že když tohle začnu dělat, ocitnu se v pasti – uvězněná v kuchyni. A nechtěla jsem ani, aby on měl pocit, že se dostal do pasti, ze které není úniku.“*¹²⁶

O tom, že je pro Cukiko důležité být nezávislá a v rovnocenném vztahu vypovídá ostatně i tato pasáž. Cukiko se v ní vymezuje též proti společenským očekáváním

¹²⁰ Tamtéž, str. 127

¹²¹ Tamtéž, str. 7

¹²² Tamtéž, str. 25

¹²³ Tamtéž, str. 30

¹²⁴ V japonské kultuře je hluboce zakořeněný koncept *ongaeši* (恩返し). V podstatě se jedná o to, že když někdo obdrží pomoc nebo podporu od druhého, cítí se zavázán tuto laskavost oplatit.

¹²⁵ Tereza Stejskalová, Téma jídla v tvorbě Kawakami Hiromi, str. 48

¹²⁶ Hiromi Kawakami, Podivné počasí v Tokiu, str. 67

spojeným s genderem – tomu, že by žena měla být dobrá kuchařka, vařit a starat se o domácnost.

Kromě popisu postav využívá autorka jídla a jezení též k popisu prostředí a vykreslení atmosféry:

„Zatím naše setkání probíhala vždy tak, že jsme seděli vedle sebe ve zšeřelém baru, usrkávali saké a podle ročního období uždibovali hůlkami buď studené, nebo teplé tófu.“¹²⁷

Řada z těchto scén zároveň čtenáři nastavuje jakési kulturní zrcadlo, skrz které má šanci nahlédnout do japonské kultury. Prostřednictvím různých scén se tak čtenář může zprostředkovaně seznámit jak s japonským jídlem, tak i stylem stolování a zvyklostmi. V příběhu je též vylíčen průběh večeře v tradičním japonském hotelu *rjokan* nebo slavnosti *hanami*.

„Slavnost na hrázi již byla v plném proudu. Současní učitelé, učitelé, kteří již byli v důchodu, a absolventi školy si po celé hrázi rozložili rohože, kolem vyrovnali do řady lahve saké a piva, vytáhli jídlo, které si s sebou přinesli, a všichni se vesele bavili a smáli.“¹²⁸

„Když jsme ze slavnosti odcházeli, všude se povalovala spousta špejlí od jakitori, prázdných láhví od saké a sáčků od uzzených olihni a všichni seděli namačkáni na sebe na rohožích, ale teď v noci nebylo na hrázi po slavnosti ani památky. Všechny odpadky i prázdné plechovky byly uklizeny a zem byla důkladně vymetena bambusovými košťaty. Vyprázdněny byly dokonce i všechny odpadkové koše na hrázi.“¹²⁹

Autorka zde poměrně věrohodně popisuje jak samotný průběh oslavy, tak i atmosféru události. Z ukázky je dále patrné, jak důležitou roli má konzumované jídlo a pití, které zde slouží jako symbol sdílení, sounáležitosti a spojení lidí. Pečlivý úklid po akci pak odráží japonský důraz na kolektivní odpovědnost a úctu k prostředí.

Podívejme se nyní na úryvek zachycující večeři v *rjokanu*:

„Šabu-šabu z chobotnice. Mořská ušeň. Škeble mirugai. Zploštělec. Vařený strašek. Smažený humr. To všechno nám servírovali jedno po druhém. Přibližně od chvíle, kdy nám přinesli zploštělce, se Senseiovy pohyby hůlkami zpomalily. Číšku zvedal k ústům již pouze zřídka, navíc saké usrkával jen malými doušky.“¹³⁰

¹²⁷ Tamtéž, str. 16

¹²⁸ Tamtéž, str. 90

¹²⁹ Tamtéž, str. 104

¹³⁰ Tamtéž, str. 146

„Když přinesli vařenou a nakládanou zeleninu, byli jsme již oba najedeni k prasknutí. Rýži jsme odmítli, dali jsme si jen trochu polévky miso. Zatímco jsme k pití usrkávali polévku s výraznou rybí chutí, beze spěchu jsme dopili zbytek saké.“¹³¹

I tato scéna čtenáři nabízí bohatý náhled do japonské kultury. Z ukázky vyniká například rozmanitost japonské kuchyně. Kromě různých mořských plodů jsou servírována též vařená jídla, nakládaná zelenina či polévka miso. To reflektuje principy tradiční japonské kuchyně *wašoku*, která dbá na přípravu jídla různými technikami. Z ukázky je též patrné, že jídlo si má člověk vychutnat a jíst beze spěchu.

Za povšimnutí stojí i zmínka o rýži. Hostiny bývají v Japonsku obvykle sestaveny tak, aby byly vyvážené a umožňovaly hostům si plně vychutnat různorodé chutě a textury pokrmů. Rýže a miso polévka jsou tradičně servírovány až na konci jako závěrečný chod, který má uzavřít hostinu a dodat pocit sytosti. Cukiko a Sensei jsou však již tak plní, že se rozhodnou nepřejídat a rýži odmítnou.¹³²

Jídlo dále figuruje v řadě vzpomínek postav.

„Třetí sváteční den se bratr s rodinou vydali na novoroční návštěvy a pro mne matka uvařila k obědu tófu. Její vařené tófu jsem měla vždycky ráda. Děti taková jídla obvykle nemají rády, ale já jsem matčino vařené tófu zbožňovala už v době, kdy jsem ještě ani nechodila do národní školy.“¹³³

Stejně jako v této ukázce, postava většinou v daný moment něco jí nebo někde něco vidí, což v ní vyvolá vzpomínky na minulost. To autorce umožňuje poskytnout čtenáři další informace o postavě, udělat odbočku od centrální linie vyprávění a přirozeně rozvinout příběh.

Autorka mimo již zmíněné využívá též symbolické funkce jídla nebo jídlem symbolizuje nějakou změnu. Podívejme se například na následující úryvek:

„Cukiko, trochu si nevěřím,“ řekl mi jednoho dne. Byli jsme u něho doma, a právě jedli vařené tófu. Protože bylo poledne, Sensei je uvařil v aluminiovém hrnci, abychom k pivu měli taky nějaké jídlo. Přidal do něho také tresku a jedlou chryzantému. To já vařené tófu připravuji jen čistě z tófu.“¹³⁴

„Sensei!“ oslovím ho někdy a odkudsi od stropu se ozve jeho odpověď: „Cukiko!“ Vařené tófu jsem začala připravovat jako vy, s treskou a jedlou chryzantémou.

¹³¹ Tamtéž, str. 147

¹³² Tato scéna mimochodem kontrastuje s podobnou scénou v knize *Kiččin*, ve které Júiči večeří ve vyhlášeném hostinci. Jeho večeře se skládá převážně z pokrmů připravených z tofu, a tak Júiči doufá, že se zasytí alespoň rýží na konci. Místo toho mu však přinesou rozvařenou rýži v čaji, takže dojídá nespokojený a s pocitem, že mu něco chybí.

¹³³ Hiromi Kawakami, *Podivné počasí v Tokiu*, str. 64

¹³⁴ Tamtéž, str. 197

Uvidíme se ještě někdy, Senseii?’ zeptám se. ‚Určitě se ještě někdy uvidíme,‘ odpoví mi od stropu.“¹³⁵

Cukiko se v první ukázce zmiňuje, že je zvyklá připravovat vařené tofu čistě jen z tofu. Když však Sensei zemře, začne připravovat vařené tofu stejným způsobem, jako to dělával on. Tato drobná změna odráží vnitřní proměnu Cukiko a to, jak velký vliv na ní měl Sensei. Cukiko si přípravou a konzumací vařeného tofu způsobem, který ji naučil Sensei, připomíná jak samotného Senseie, tak čas strávený s ním.

Symbolickou funkci mají v příběhu i další jídla a potraviny. Často jsou zmíněny například sezónní potraviny. Těmi autorka opět zasazuje příběh do japonského prostředí a současně symbolizuje plynutí času a cyklickou povahu života. Například konzumace sezónních pokrmů, jako jsou podzimní houby nebo jarní bambusové výhonky, reflektuje měnící se roční období a plynutí času ve vztahu Cukiko a Senseie. Tímto způsobem jídlo symbolizuje nejen aktuální roční období, ale také etapy vztahu postav.

Celkově lze tedy říct, že jídlo a s ním spojené motivy hrají v *Sensei no kaban* klíčovou roli. Stejně jako v dalších autorčiných dílech, i zde se u jídla postavy scházejí a postupně sbližují. Pokrmy a prostředí, ve kterém se postavy stravují, jsou převážně japonského charakteru a často odráží japonskou kulturu a zvyky. Vyloženě západní jídlo se v příběhu objevuje pouze okrajově a většinou se jedná o jídlo nebo potraviny, které se do Japonska dostaly v důsledku globalizačních vln.

„Matka vždy v malém čajovém šálku smíchá sójovou omáčku se saké a čerstvě nastrohaného sušeného tuňáka. To všechno pak povaří v hliněném hrnci spolu s tofu.“¹³⁶

„Jedli jsme šabu-šabu z chobotnice. Tenké, téměř průhledné plátky masa se zlehka ponoří do kotlíku s vroucí vodou, a když vyplavou na hladinu, okamžitě se hůlkami vytáhnou ven. Když se namočí do omáčky ponzu, sladkost chobotnice se v ústech smísí s vůní citrusů, což vytváří vynikající, trochu tajemnou chuť.“¹³⁷

Stejně jako v těchto úryvcích, v příběhu je často popsáno nejen samotné jídlo, ale poměrně podrobně i jeho příprava nebo konzumace.

¹³⁵ Tamtéž, str. 203

¹³⁶ Tamtéž, str. 64

¹³⁷ Tamtéž, str. 145

4. Závěr

V této diplomové práci jsem zkoumala, jak současní japonscí autoři pracují ve svých textech s jídlem, vařením a stravováním obecně. Z rozboru čtyř vybraných děl (*Mači to sono futašikana kabe*, *Kiččin*, *Konbini ningen* a *Sensei no kaban*) vyšlo jasně najevo, že se nejedná pouze o dekorativní prvky, ale že s nimi autoři pracují záměrně a že jídlo v textech plní řadu funkcí.

Všichni čtyři autoři využívají jídlo například k popisu postav. Prostřednictvím stravovacích návyků a preferencí vykreslují identitu postav a jejich emoční rozpoložení, někdy jídlem poukazují na status postavy nebo sociální rozdíly mezi nimi. Někteří autoři též záměrně vytváří kontrast mezi postavami na základě toho, co a jak jí. Jídlo však v rozebíraných textech často figuruje i jako prostředek pro spojování postav a prohlubování vztahů.

Jídlo bylo v textech opakovaně použito pro vykreslení prostředí a atmosféry nebo pro nastolení vhodné atmosféry k hovoru či nějaké akci. V díle *Mači to sono futašikana kabe* Haruki Murakami dále jídlo použil pro oddělení dvou světů nebo zvýraznění kontrastu mezi nimi.

Jídlo a vaření mají v textech často symbolickou funkci, ale to, co symbolizují, se značně liší dle konkrétního díla a kontextu. Někdy jídlo a vaření symbolizují status postavy, rutinu, gender nebo třeba osamělost, někdy lásku, péči a spojení s ostatními.

Autoři dále využívají motivů spojených s jídlem k dodání realističnosti příběhu nebo k jeho výstavbě. Řada důležitých momentů se ve vybraných knihách odehrává u jídla a skrz jídlo, jeho přípravu nebo konzumaci občas dochází i k nějaké důležité proměně. Výjimkou není ani použití jídla pro vyvolání vzpomínek postavy a následný odklon od centrální linie vyprávění.

Jídlo v dílech slouží i jako kulturní zrcadlo a autoři jeho prostřednictvím čtenáři přibližují dané prostředí a zvyky. Popisy jídla a stravování mohou sloužit také k vykreslení změn ve společnosti a jejích hodnotách. Tento aspekt byl nejvíce patrný v knize *Konbini ningen*. Někdy prostřednictvím jídla autoři poukazují též na gender, normy a společenská očekávání – postavy se pak typicky chovají buď v souladu s nimi nebo se proti nim vymezují.

Samotné jídlo se v analyzovaných dílech poměrně lišilo. Jídlo v knihách Harukiho Murakamiho je spíše západního charakteru, a to i v knize *Mači to sono futašikana kabe*, ve které autor věnuje zvláštní pozornost nápojům. Většinou se jedná o jídla, která jsou rychlá na přípravu a dají se jíst příborem nebo rukou (například špagety nebo sendviče). Autor i přesto popisuje jejich přípravu a konzumaci poměrně podrobně.

Obecně bývá udáváno několik důvodů, proč Murakami ve svých dílech preferuje právě jídlo západního charakteru. Je důležité uvědomit si, že po druhé světové válce došlo v Japonsku k významnému kulturnímu vlivu Západu, zejména Spojených států. To se projevilo nejen v populární kultuře, hudbě a módě, ale i v gastronomii. V Japonsku se například rozšířily restaurace a kavárny se západní kuchyní, které se staly nedílnou součástí městského života. Na Murakamiho, který vyrůstal v poválečném Japonsku a tuto proměnu zažil, to mělo bezpochyby vliv. Je tak možné, že postavy v jeho dílech

představují lidi, kteří žijí v tomto hybridním světě, kde se mísí tradiční japonské hodnoty s těmi západními. Makiko Jamasaki a další literární kritici však tvrdí, že Murakami se naopak ve své tvorbě od Japonska snaží distancovat a záměrně proto volí nejaponská jídla a specifický styl psaní.¹³⁸ Ať už je Murakamiho přístup k Japonsku jakýkoliv, je nesporné, že velkou roli hrají i Murakamiho osobní zájmy a preference. Sám autor se totiž netají svou fascinací západní kulturou, zejména literaturou a hudbou, přičemž tato záliba se přirozeně promítá i do jeho díla. Jeho postavy poslouchají Dvořáka, znají západní autory a přirozenou součástí jejich života je i právě západní jídlo. Můžeme tedy říct, že Murakamiho osobní zájem o Západ do jisté míry formuje i jeho literární svět. Dalším důvodem, proč Murakami v dílech používá západní jídlo, může být i jeho snaha oslovit širší, zejména zahraniční publikum. Jeho knihy jsou velmi úspěšné na mezinárodní scéně, a právě použití prvků západní kultury, včetně jídla, může hrát roli při zajištění jejich globální atraktivity. Západní čtenáři se mohou snadněji ztotožnit s postavami, které konzumují jim známá jídla, a Murakami tak vytváří literární svět, který je srozumitelný a přístupný i mimo Japonsko.

Na druhé straně máme autorky jako Bananu Jošimoto, Sajaku Muratu a Hiromi Kawakami, jejichž pojetí jídla je více zakořeněné v japonské kultuře, i když každá z nich používá jídlo specifickým způsobem, který odráží jejich vlastní literární přístupy a tematické zájmy.

V *Sensei no kaban* od Hiromi Kawakami se objevovala jak japonská jídla vařená doma, tak japonská jídla z prostředí restaurací a hospod. Nechyběla ani jídla, která bychom mohli považovat za tradiční japonskou kuchyni *wašoku*. Nejbližší současnému stylu stravování v Japonsku pak bylo nejspíše dílo *Kiččín* od Banany Jošimoto. V něm se objevovala jak jídla vařená doma, tak jídla z restaurací, stánků s občerstvením nebo například hostinců zaměřujících se na mnišskou stravu. Postavy si mimo to objednávaly jídla s sebou nebo donášku a nakupovaly již hotová nebo instantní jídla v supermarketu. Z knihy byla zároveň patrná koexistence tradičních japonských jídel, novějších japanizovaných jídel, která se do Japonska dostala v důsledku globalizace, a jídel západního charakteru. Zvláštní roli v příběhu hrála také tzv. *comfort foods*.

Sajaka Murata se ve své knize *Konbini ningen* zaměřila převážně na jídla z prostředí *konbini*. K jídlu zde přistupuje jako k součásti moderní, globalizované společnosti, avšak v jiném kontextu než Murakami. Prezentovaná jídla byla převážně již hotová nebo vyžadovala minimální přípravu. Murata tak prostřednictvím jídla nepřímo reflektuje různé změny, které proběhly v japonské společnosti.

Jak je tedy vidět, jídlo v současné japonské literatuře představuje poměrně komplexní téma hodné dalšího výzkumu. Bylo by zajímavé tuto problematiku rozšířit na celou japonskou literaturu a porovnat i to, jak pracují s jídlom a stravováním obecně současní japonští autoři a jak s ním pracovali autoři dříve. Pro provedení takového výzkumu by však bylo nutné udělat rozsáhlou analýzu, která nepochybně překračuje měřítko diplomové práce.

¹³⁸ Jamasaki Makiko, Murakami Haruki *sakuhin ni okeru šoku to sei*, str. 63

Seznam použitých zdrojů

Zdroje v japonštině

- Jamasaki, Makiko. *Murakami Haruki sakuhin ni okeru šoku to sei*, Florence: Firenze University Press, 2021.
- Jošimoto, Banana. *Kiččin*, Tókjó: Kadokawa bunko, 1998.
- Kawakami, Hiromi. *Sensei no kaban*, Tókjó: Šinčóša, 2001.
- Koleva, Eleonora. *Gendai nihonbungaku ni okeru šoku to kodoku ni kansuru ičikósacu*, Sofia: Sofia university, 2015.
- Macumoto, Kai. *Murakami Haruki „Afutádáku“ ni okeru „šoku“*, Nagoja: JunCture, 2019.
- Murakami, Haruki. *Mači to sono futašikana kabe*, Tókjó: Šinčóša, 2023.
- Murakami, Haruki. *1Q84*, Tókjó: Šinčóša, 2009.
- Murakami, Haruki. *Umibe no Kafuka*, Tókjó: Šinčóša, 2002.
- Murata, Sajaka. *Konbini ningen*, Tókjó: Bungei šundžú, 2016.
- Nihei, Čikako. *Murakami Haruki no supagetí no džikan: šihonšugi šakai ni oite rjóri ni džikan wo kakeru koto*, Jamaguči: Jamaguči daigaku, 2018.

Zdroje v češtině a angličtině

- Aojama, Tomoko. *Food and Gender in Contemporary Japanese Women's Literature*, Honolulu: University of Hawai'i Press, 1999.
- Aojama, Tomoko. *Reading food in modern Japanese literature*, Honolulu: University of Hawai'i Press, 2008.
- Burcham Whitt, Jennifer. *An appetite for metaphor: Food imagery and cultural identity in Indian fiction*, Greenville: East Carolina University, 2011.
- Hodrová, Daniela. *... na okraji chaosu...: poetika literárního díla 20. století*, Praha: Torst, 2001.
- Išige, Naomiči. *The history and culture of Japanese food*, Londýn: Kegan Paul, 2001.
- Jošimoto, Banana. *Kitchen*, New York: Grove Press, 1993.
- Kamešová, Tereza. *Jídlo jako transkulturní fenomén*, Hradec Králové: Univerzita Hradec Králové, 2017.
- Kawakami, Hiromi. *Podivné počasí v Tokiu*, Praha: Argo, 2019.
- Lederbuchová, Ladislava. *Průvodce literárním dílem: Výkladový slovník základních pojmů literární teorie*, Praha: Nakladatelství H & H, 2002.

Murakami, Haruki. *Norské dřevo*, Praha: Odeon, 2005.

Murakami, Haruki. *Komtureova smrt*, Praha: Odeon, 2018.

Murata, Sajaka. *Za sklem*, Praha: Kniha Zlín, 2016.

Petrů, Eduard. *Úvod do studia literární vědy*. Olomouc: Rubico, 2000.

Polišenská, Zuzana. *Symbolic Function of Food in Contemporary Women's literature*, Brno: Masarykova univerzita, 2011.

Stejskalová, Tereza. *Téma jídla v tvorbě Kawakami Hiromi*, Praha: Univerzita Karlova, Filozofická fakulta, 2014.