

ZUZANNA GRÜNER

## ESTETYKA JAPOŃSKA W KULTURZE ZACHODU

„Każde prawo natury jest symbolem prawa duchowego”<sup>1</sup>.

Ralph Waldo Emerson

„Ten, kto żyje elegancko, jest przyjacielem czterech pór roku w ich naturalnej postaci”<sup>2</sup>.

Matsuo Basho (1644-1694)

### OGRÓD PO JAPOŃSKU

Kultura japońska charakteryzuje się szczególną wrażliwością na odbiór przyrody. Postrzeganie natury zawsze było determinowane takimi zjawiskami jak śnieg, deszcz, silny wiatr (*taifuu*), promienie słońca czy sezonowe zmiany kolorów.

Pojęcie piękna w Japonii było zwykle związane z nastrojem okresu, w którym się rozdziło. Podlegało określonym uwarunkowaniom historycznym, dlatego konkretne pojęcia dominowały w poszczególnych stuleciach i towarzyszyły rozwojowi sztuki, a przede wszystkim jej rozumieniu i podziwianiu. W każdej dziedzinie japońskiego życia, gdzie ważne jest wywołanie efektu estetycznego, a więc w kompozycji ogrodu, w architekturze czy przy przyrządzaniu potraw, istotne jest podkreślenie piękna i harmonii. Nie dziwi więc fakt, że mieszkańcy Kraju Kwitnącej Wiśni stworzyli wiele terminów estetycznych, które nie mają swoich odpowiedników w języku polskim. Do pojęć kluczowych, opartych m.in. na filozofii buddyzmu *zen*, ceremonii herbacianej czy poezji *haiku* XVII-wiecznego poety Matsuo Basho<sup>3</sup>, należą: *mono-*

---

<sup>1</sup> R.W. Emmerson. *Cytaty*. [Online]. Protokół dostępu: [www.cytaty.info](http://www.cytaty.info) [20 kwietnia 2006].

<sup>2</sup> P. Hobhouse, *Historia Ogrodów*, tłum. B. Mierzejewska, Warszawa 2005, s. 27.

<sup>3</sup> Matsuo Bashō (jap. 松尾芭蕉, ur. 1644, zm. 28 listopada 1694) – pseudonim Matsuo Munefusa, japoński poeta, znany też jako *Bashō*, bez imienia, gdyż tak najczęściej podpisywał swoje dzieła. Powszechnie uznawany

*no-aware*, *yugen*, *shibui*, *sabi* oraz *wabi*. Żadnego z tych pojęć nie można dokładnie zdefiniować. Reprezentują one raczej stan umysłu osoby, która w danym momencie ogląda jakieś dzieło artystyczne czy piękną kompozycję<sup>4</sup>.

*Mono-no aware* jest terminem funkcjonującym od okresu prymatu kultury dworskiej. Oznacza wrażliwość na piękno, zwłaszcza ulotne, nietrwałe, które wywołuje zachwyt, a za chwilę smutek płynący ze świadomości przemijania. W zależności od kontekstu zwrot *mono-no aware* tłumaczony jest jako melancholia, smutek, urok chwili. Określa japoński dialog z naturą, będący wyrazem pewnej określonej wrażliwości na świat. Jest to wyrażenie subtelne i obejmujące wiele odcieni emocjonalnych: od pogodnie optymistycznych do pesymistycznych i pośepnych. Japończycy zawsze wierzyli, że człowiek rodzi się z natury i do niej powraca<sup>5</sup>.

W okresie Heian była to najważniejsza kategoria estetyczna, a zarazem kryterium oceny ludzi pochodzących z najwyższych warstw społecznych. Człowiek nieodczuwający *mono-no aware* był uważany w środowisku arystokratycznym za osobnika prymitywnego, niezasługującego na uczestnictwo w życiu towarzyskim.

*Yugen* może oznaczać niewyraźny i mroczny, przy czym określenie „mroczny” należy rozumieć jako metaforę – tajemniczy, głęboki, niepewny i subtelny. *Yugen* wyraża głębię, oddzielenie i nieprzetłumaczalną, niedającą się określić słowami tajemniczość, którą można uchwycić jedynie w estetycznych ideałach malarstwa, poezji, teatru, w ceremonii picia herbaty, a także w kompozycjach ogrodowych. Tej kategorii estetycznej zaczęto używać u schyłku okresu Heian w klimacie kultury dworskiej. Została ona spopularyzowana i pogłębiona pod wpływem filozofii buddyjskiej – *zen*. Najpełniejszy wyraz znalazła w malarstwie monochromatycznym, a także w ogrodach suchego krajobrazu (*karesansui*) oraz teatrze *no*. Technika artystyczna związana z przekazywaniem *yugen* polega na pokazaniu paroma gestami lub słowami czegoś absolutnie wiecznego. W wypadku zenistycznych kompozycji ogrodowych mogą to być specyficzne układy kamieni o pozornie uproszczonej aranżacji, niemożliwej do oddania w racjonalnym opisie. Japończycy twierdzą, że *yugen* może być tylko odczuwalne intuicyjnie, doświadczane przez umysł, lecz nie można tego ująć słowami<sup>6</sup>.

*Shibui* może oznaczać cichy, opanowany, elegancki, uniżony, powściągliwy, zrównoważony i wykwinny. Przenika wszystkie dziedziny japońskiego życia. Może być kształtem,

---

za jednego z największych pisarzy okresu *Edo*; szczególnie ceniony jest jego wkład w rozwój *haiku*. [Online]. Protokół dostępu: [www.poema.art.pl](http://www.poema.art.pl) [22 kwietnia 2006].

<sup>4</sup> R. Kur. *Na czym polega doskonałość estetyki japońskiej?* [Online]. Protokół dostępu: [www.racjonalista.pl](http://www.racjonalista.pl) [20 marca 2008]. K. Pietraszko. *Style bonsai*. [Online]. Protokół dostępu: [www.matsumi.pl](http://www.matsumi.pl) [20 kwietnia 2008]. Por. W. Kotański, *Sztuka Japonii*, Warszawa 1974, s. 26.

<sup>5</sup> M. Majorowski, *Ogród japoński po polsku*, Warszawa 2007, s. 19; K. Pietraszko, *Style bonsai*, ed. cit.

<sup>6</sup> M. Majorowski, *Ogród japoński po polsku*, ed. cit., s. 21.

kolorem, dźwiękiem angażującym ludzkie zmysły i ducha. Prowadzi do wnętrza natury i otwiera wzmoczoną świadomość prawidłowości rzeczy. Często wychodzi poza urodę i piękno rzeczy, wskazując na ich prosty stan naturalności i zdrowotności. Coś reprezentuje *shibui*, jeżeli w sposób naturalny jest interesujące. *Shibui* nie jest ani mocne, ani oczywiste. Nie jest niczym wytwornym ani poprawnym i nie jest także ostentacyjne. Łączy w sobie potęgę spokoju i niedopowiedzenia. Zawiera wartość rozumianą jako stan całkowitego wyciszenia, które można osiągnąć poprzez niekompletność i stan niedokończenia, pozostawiając miejsce dla wyobraźni. O zasadniczym znaczeniu *shibui* mówi najwięcej cicha i skromna elegancja ceremonii herbacianej<sup>7</sup>.

*Sabi* może oznaczać pradawny, spokojny, przytłumiony, łagodny, antyczny, dojrzały, doświadczony, ale również samotny, pusty i melancholijny. *Sabi* jako określenie bardziej jednostkowo odnosi się do poszczególnych obiektów i środowisk. Wyraża się w formach prostych i niewymuszonych, którym towarzyszą spatynowanie, wygaszone kolory i nieregularne kształty stosowane w planowaniu ogrodów czy w kompozycjach *suiseki*. Ideał *sabi* doprowadził do perfekcji Sen-no Rikyu<sup>8</sup>, który podkreślał wartości estetyczne możliwe do osiągnięcia najprostszymi środkami, po odrzuceniu przepychu, jaskrawych barw i wymyślnych kształtów rozprasających skupienie.

*Wabi* może znaczyć melancholijny, samotny, skromny, opuszczony, spokojny, cichy, nieruchomy, zubożały lub bezpretensjonalny. W odróżnieniu od *sabi* jest określeniem bardziej ogólnym. Odnosi się do życia związanego z ubóstwem, niewystarczalnością i niedoskonałością płynącą z prostoty i surowości. Termin ten odnosi się do wielu dziedzin, lecz szczególnie wysoką rangę artystyczną uzyskał w ceremonii parzenia herbaty. Nabrał doskonałego kształtu w postaci *wabicha* – wyciszonego stylu herbaty wprowadzonego przez Murata Mokichi<sup>9</sup>. W stylu *wabicha* wolno stojące pawilony herbaciane mają formę słomianych chat wykonywanych z drewna bambusa i słomy ryżowej<sup>10</sup>.

<sup>7</sup> H.I.H. Prince Takamodo, *Japan – The Cycle of Life*, Kodansha 1997, s. 20; W. Kotański, op. cit., s. 28.

<sup>8</sup> Sen-no Rikyu jest uznawany za największego reformatora ceremonii herbacianej w Japonii. Mistrz pochodził z Sakai, miasta, w którym kult picia herbaty był szczególnie wyraźny. W 1555 roku zmarł Joo, a sława Rikyu rosła. Początkowo był znany jako jeden z „Trzech Mistrzów z Sakai”, ale z czasem jego sława zaczęła przesłaniać wszystkich innych. Jego trafne z reguły innowacje spowodowały, że zasłynął jako główny autorytet swoich czasów, natomiast gracia i płynność ruchów przy przyrządzaniu napoju, harmonia aranżacji wnętrza z tym, czego się spodziewali (lub właśnie nie spodziewali) goście, słynne posunięcia zaskakujące uczestników – wszystko to powodowało, że Rikyu stał się kimś w rodzaju mistrza japońskiej herbaty. J. Kicman. *Sen-no Rikyu*. [Online]. Protokół dostępu: [www.konichiwa.pl](http://www.konichiwa.pl) [23 kwietnia 2008].

<sup>9</sup> Murata Mokichi – mnich buddyjski, który został usunięty z dwóch klasztorów, ponieważ nie potrafił opanować *senności*. Chcąc temu zaradzić, pił nieustannie herbatę, która tę senność miała rozwiązać. Zazwyczaj pił ją w samotności, ale z biegiem czasu zaczął zapraszać najbliższych przyjaciół. Za każdym razem podawał ją ze szczególnym rytuałem, dbając o duchową atmosferę spotkań, a samo podawanie napoju z czasem przerodziło się w ceremoniał. M. Zygmunt. *Parzenie herbaty*. [Online]. Protokół dostępu: [www.eherbata.pl](http://www.eherbata.pl) [28 kwietnia 2008].

<sup>10</sup> H.I.H. Prince Takamodo, op. cit., s. 22. Por. M. Majorowski, *Ogród japoński po polsku*, ed. cit., s. 24.

Estetyka charakterystyczna dla ogrodów japońskich oraz projekt krajobrazowy nawiązują do buddyjskich i shintoistycznych elementów piękna: szacunku dla wieku, nietrwałości, niedoskonałości, prostoty, nieregularności, pomniejszenia i tajemniczości. Ogrody japońskie wyobrażają dużą przestrzeń, która skurczyła się do ludzkich proporcji.

Japończycy cenią wieloznaczność i potrafią interpretować te same zjawiska czy układy kompozycyjne na wiele sposobów. W japońskiej sztuce ogrodowej prostota wiąże się z zastosowaniem najbardziej oszczędnych środków dla uzyskania pożądanego efektu. Nacisk na prostotę i naturalność zachęca do uzyskania pożądanego efektu. Zachowanie prostoty często wiąże się również z ograniczeniem widocznego bogactwa i różnorodności, które mogą być wyrażone poprzez oszczędne posługiwanie się barwami i zapachami w kompozycjach kwiatowych. Wybierając sugestię i prostotę, Japończycy utracili część możliwych efektów dekoracyjnych, ale tworzone przez nich dzieła są bardziej ponadczasowe, opierają się chwilowym modom i tendencyjnie sterowanym upodobaniom artystycznym<sup>11</sup>.

Sztuka ogrodowa narodziła się dzięki taoistycznemu, chińskiemu mitowi o Wyspach Błogosławieństwa, które według podań miały leżeć gdzieś na wschód od wybrzeży Chin. Wierzono, że istnieje pięć wysp zamieszkałych przez kobiety i mężczyzn, którzy osiągnęli nieśmiertelność i żyją w idealnej harmonii. Wyspy miały spoczywać na olbrzymich żółwiach zanurzonych w wodach morza. Wiara w istnienie tych miniaturowych wysp była tak silna, że Chińczycy organizowali wyprawy, które miały na celu ich odkrycie i zdobycie eliksiru nieśmiertelności. W I w. n.e. jeden z cesarzy chińskich zdecydował, że zamiast wysyłać grupy poszukiwaczy, może stworzyć taką wyspę w swoim ogrodzie. Zaprojektowano wtedy jezioro z dwiema wyspami, na których zbudowano pałace. Tuż przed wprowadzeniem buddyzmu do Japonii liczbę mitycznych wysp zmniejszono z pięciu do jednej, nazwanej *p'eng lai* (jap. *horai-san*, 蓬莱山)<sup>12</sup>.

Wpływy chińskie, przenikające z kontynentu, przyniosły do Japonii modę na tworzenie ogrodów ze stawami i wyspami. Ogrody te były w założeniu symbolicznymi przedstawieniami wszechświata według kosmologii Hindu *cakravalā*. Zgodnie z nią świat jest dyskiem otoczonym górami z żelaza, unoszącym się na wodzie. Łańcuchy gór symbolizują sfery niebieskie, zaś w centrum wszechświata stoi góra Meru – kosmiczna góra i oś świata, którą w ja-

<sup>11</sup> M. Majorowski, *Ogród japoński po polsku*, ed. cit., s. 25.

<sup>12</sup> K. Pietraszko. *Style bonsai*. [Online]. Protokół dostępu: [www.matsumi.pl](http://www.matsumi.pl) [1 maja 2008]. *Horaisan* (蓬莱山) lub *horaijima* (蓬莱島) – to terminy używane do opisanie niedostępnej wysepki, która jest częścią ogrodu japońskiego. Jej nazwa często tłumaczona jest jako „wyspa skarbów” bądź „góra skarbów” i wywodzi się od chińskiej góry Horai, która zajmuje szczególne miejsce w japońskiej mitologii. S. Bloom. *Portland Japanese Garden*. [Online]. Protokół dostępu: [www.japanesegarden.com](http://www.japanesegarden.com) [1 maja 2008].

pońskich ogrodach symbolizowała jedna wysoka, pionowa skałka otoczona mniejszymi kamieniami. Kompozycję kamienną oblewały wody życia i śmierci.

Ogrody japońskie projektowane są wg założenia, że rośliny, zwierzęta i kamienie to naturalne części krajobrazu. Ogród stanowi przedstawienie natury, z tym że spreparowane przez człowieka<sup>13</sup>. Natura, wszechobecna w sztuce Japonii, jest także wzorem doskonałości tamtejszych ogrodów. Te mają być jej lustrem – ceni się w nich dzikość i patynę starości. Choć precyzyjnie zaprojektowane i trzymane w ryzach, nie powinny one nosić widocznych na pierwszy rzut oka oznak działalności człowieka<sup>14</sup>. Dużą rolę w kształtowaniu ogrodów japońskich odegrał krajobraz Wysp Japońskich, który obfituje w góry, wodospady, kamieniste wysepki oraz drzewa i mech. W tym bogatym i plastycznym krajobrazie wyraźnie zaznaczają się zmiany czterech pór roku.

Ogród japoński rozwijał się, przechodząc przez trzy stadia projektowania. Początkowo komponowano grupy skałek zwane *iwakura* i *iwasaki*. Były to grupy kamieni obwiązane sakralnym słomianym sznurem, czczone jako wcielenia bóstw i miejsce sacrum.

W okresie Nara (710-792) oraz Heian (794-1185) tworzono już ogrody widokowe ze stawami, które miały eksponować następujące po sobie pory roku. W epoce Kamakura (1185-1333), gdy dominowała kultura wojskowa samurajów, wykształcił się typ suchego ogrodu medytacyjnego *karesansui*<sup>15</sup>.

Kompozycje współczesnych przydomowych ogrodów japońskich są wielowiekową spuścizną bogatej tradycji i ogromnego doświadczenia kilkudziesięciu pokoleń tamtejszych ogrodników. Można w nich odnaleźć elementy i układy kompozycyjne pochodzące z ogrodów *shindezakuri*<sup>16</sup>, *karesansui*, herbacianych i spacerowych.

Japońskie ogrody to niepowtarzalne kompozycje, w sposób symboliczny odwzorowujące przyrodę. Opierając się na obowiązujących w Kraju Kwitnącej Wiśni zasadach sztuki ogrodowej, w których liczy się głównie rzeźba i dramatyzm kompozycji, można – przy użyciu nielicznych elementów i na stosunkowo niewielkiej przestrzeni – stworzyć oryginalne minipejzaże. Wielowiekowe doświadczenie japońskich ogrodników ma uniwersalny charakter i da się z powodzeniem wykorzystać przy komponowaniu ogrodów na całym świecie<sup>17</sup>.

<sup>13</sup> M. Majorowski, *Ogród japoński po polsku*, ed. cit., s. 11.

<sup>14</sup> M. Szyszka, *Ogrody japońskie*. [Online]. Protokół dostępu: [www.matsumi.pl](http://www.matsumi.pl) [2 maja 2008].

<sup>15</sup> Karesansui (jap. 枯山水 – ogród suchego krajobrazu), zwany również *zentei*, *sekitei* albo ogrodem *zen*, to kompozycja ogrodowa usypana ze żwiru, piasku i kamieni, stworzona pod wpływem estetyki *zen*. Miniaturową wersją ogrodów *karesansui* są *bonseki*. G.J. van Tonder, M.J. Lyons, Y. Ejima, *Perception psychology: Visual structure of a Japanese Zen garden*, „Nature” 2002, Vol. 419, s. 359-360.

<sup>16</sup> M. Majorowski, *Ogród japoński – elementy i zasady kompozycji*, Warszawa 2007, s. 78. Por. L. Sosnowski, A. Wójcik, *Wschód, Ogrody – zwierciadła kultury*, Kraków 2004, s. 35.

<sup>17</sup> M. Majorowski, *Ogród japoński po polsku*, ed. cit., s. 40. Por. J. Kicman, *Sen-no Rikyu*. [Online]. op. cit.

Współcześnie zakładane ogrody japońskie wokół domów są niewielkie. Zazwyczaj zajmują powierzchnię od kilku do kilkuset metrów kwadratowych. Dominują mało skomplikowane układy aranżacji kamiennych w połączeniu z roślinnymi. Znacznie większą uwagę zwraca się na dekoracyjne znaczenie kompozycji niż na jej funkcjonalność. Wśród większych ogrodów przydomowych popularne są kompozycje o charakterze rotacyjnym: ogrody mieszane, roślinne i kamienne. Ogrody o charakterze rotacyjnym są znacznie większe od kompozycji widokowych. Można po nich spacerować i oglądać aranżacje ogrodowe z różnych miejsc. Natomiast ogrody widokowe są niewielkich rozmiarów, a wybrane kompozycje można podziwiać z określonych miejsc, np. z okna lub werandy. Ogrody o kompozycji mieszanej zakładane są na większych powierzchniach wokół domów jednorodzinnych. Są stosunkowo płaskie, z niewielkimi wzniesieniami terenu, częściowo lub w całości obudowane wysokim murem, pozwalającym stworzyć rodzaj swoistej enklawy.

Dużą wagę przywiązuje się do wyeksponowania centralnego akcentu widokowego, który znajduje się na wprost bramy wejściowej. Dbą się o to, by konstrukcja bramy harmonizowała z kompozycją ogrodu. Występują zarówno bogate formy roślinne, jak i zespoły kamieni naturalnych. Towarzyszą im misternie rzeźbione latarnie w otoczeniu półkulistych krzewów bukszpanu i azalii. W zależności od wielkości ogrodu może ona być bardziej rozbudowana lub tylko przedstawiona w formie symbolicznej. Z reguły dużo uwagi poświęca się kompozycji wodospadu i stawu. Bardzo często spotykanym rozwiązaniem są kamienne ścieżki biegnące pośród powierzchni żwirowych i kompozycja kamienna *tsukubai*. W ogrodach o kompozycji mieszanej przeplatają się różne fragmenty typowych aranżacji wcześniejszych stylów ogrodowych<sup>18</sup>.

Ogrody roślinne to te, w których głównym tworzywem są przede wszystkim drzewa o koronach sztucznie kształtowanych i tych o naturalnym pokroju. Krzewy, byliny i wszelkiego rodzaju trawy ozdobne, a czasem nawet krótko przystrzyżone powierzchnie trawiaste dopełniają całej kompozycji. Ogrody kształtowane są zgodnie z zasadami naturalnego postrzegania krajobrazu, złożonego z poziomych pasów. Chcąc zachować powyższe zasady w płaskim ogrodzie roślinnym, należy przestrzegać następującego układu: na dole małe kępy traw i byliny, nieco wyżej formowane półkoliste krzewy, jeszcze wyżej sztucznie kształtowane korony drzew, a najwyżej zwarta ściana drzewostanu, bardzo często znajdującego się poza granicami ogrodu i stanowiącego tło kompozycji ogrodowej. Ogrody roślinne obudowane są

---

<sup>18</sup> M. Majorowski, *Ogród japoński po polsku*, ed. cit., s. 42. Por. M. Folda. *Projekty ogrodów*. [Online]. Protokół dostępu: [www.ogrodyjapońskie.com.pl](http://www.ogrodyjapońskie.com.pl) [7 maja 2008]. Por. L. Sosnowski, A. Wójcik, op. cit., s. 38.

zwykle niskimi ogrodzeniami wykonanymi z kamieni naturalnych, a nad głównym wejściem rośnie ukośnie formowana sosna. Ponadto dominują drzewa o malowniczo przyciętych koronach w kształcie litery „S” i o koronie krążkowej wykonanej z dowolnej liczby krążków ułożonych poziomo wokół głównego pnia drzewa. Podstawową zasadą jest usytuowanie głównych elementów, czyli najwyższych drzew i krzewów, na planie trójkąta. Drzewa i krzewy ozdobne mogą być łączone z innymi elementami, takimi jak kamienie naturalne lub latarnie, i tworzyć mieszane jednostki kompozycyjne. Malowniczość scenerii ogrodu polega na łączeniu w grupy roślin o zróżnicowanej formie i wysokości<sup>19</sup>.

Ogrody kamienne budowane są zarówno na płaskich powierzchniach, jak i na sztucznie usypanych wzniesieniach. Podstawowym budulcem są kamienie naturalne o nieregularnych kształtach i zbliżonej barwie. Japończycy uważają, że kamienie nadają kompozycjom ogrodowym szczególny charakter. Główny efekt wizualny uzyskuje się przez kontrastowe połączenie układów kamieni z niewielką liczbą roślin. Nieodłącznym elementem ogrodów kamiennych jest także woda. To ona sprawia, że kamienie są gładkie i połyskują w promieniach słońca. Dlatego bardzo często można spotkać miniwodospady, strumienie, małe stawy, a tam, gdzie jest to niemożliwe, przedstawione są one w sposób symboliczny w postaci suchych elementów wodnych. Ważne są ozdobne elementy kamienne, szczególną popularnością cieszą się kamienne latarnie. Duże wysokie latarnie piedestałowe umieszczane są na wzniesieniach pomiędzy wysokimi głazami, podobnie jak kamienne wieże-pagody. Niskie latarnie o charakterystycznych okrągłych daszkach ustawia się na płaskim terenie w sąsiedztwie oczaków i w pobliżu stawów i strumieni. Nieodłącznym elementem są mostki i kamienne kładki, które znajdują się w wielu punktach ogrodu, pełniąc funkcję małych platform widokowych. Dobrze zaprojektowany kamienny ogród musi sprawiać na widzu wrażenie zminiaturyzowanego górskiego krajobrazu<sup>20</sup>.

Ogrody japońskie stały się popularne na całym świecie. Znajdują się we wszystkich większych miastach, m.in. w Paryżu (*UNESCO Garden of Peace*), Berlinie (*Garden of Merging Water*), Londynie (słynne *Kew Gardens*), Monako (*Princesse-Grâce Park*) czy w Seattle (*Washington Park Arboretum*). W ostatnich dwudziestu latach także w Polsce można zauważyć rosnące zainteresowanie sztuką ogrodów japońskich. Wiąże się to niewątpliwie z łatwym dostępem do literatury i czasopism ogrodniczych, w których opisane są podstawowe elementy i zasady ich kompozycji. Bogatym źródłem informacji jest również internet, gdzie można

<sup>19</sup> M. Majorowski, *Ogród japoński – elementy i zasady kompozycji*, ed. cit., s. 83.

<sup>20</sup> Idem, *Ogród japoński po polsku*, ed. cit., s. 43. Por. M. Folda. *Projekty ogrodów*. [Online]. Protokół dostępu: [www.ogrodyjapońskie.com.pl](http://www.ogrodyjapońskie.com.pl) [7 maja 2008].

obejrzeć oryginalne ogrody japońskie i ich stylizacje na całym świecie. Na wielu prywatnych posesjach na terenie całego kraju można spotkać całe założenia ogrodowe stylizowane na wzór japoński, gdzie główna uwaga jest skupiona przede wszystkim na zgromadzeniu typowych elementów kompozycyjnych, natomiast zasady, symbolika i inne przesłanki decydujące o konkretnym stylu z reguły nie są przestrzegane. Jedynym ogrodem nawiązującym do stylowych ogrodów japońskich jest kompozycja znajdująca się na terenie Parku Szczytnickiego we Wrocławiu<sup>21</sup>.

Wrocławski Ogród Japoński jest obecnie największym tego typu założeniem w Europie. Jego historia sięga początku ubiegłego stulecia. Powstał jako jeden z „ogrodów tematycznych” na zorganizowanej w 1913 roku Wystawie Sztuki Ogrodowej. Była ona jedną z wielu imprez towarzyszących upamiętnieniu setnej rocznicy wojny wyzwoleniczej, czyli okresu wojen napoleońskich określanym tym mianem w historiografii niemieckiej. Oprócz zaprezentowanej kompozycji ogrodu w stylu japońskim na wystawie pokazano również sztukę kształtowania ogrodów w Niemczech i innych krajach Europy. Ogród Japoński jako przykład kompozycji egzotycznej został urządzony na północ od charakterystycznej pergoli po obu stronach „stawu Eichborna”. Pomysłodawcą zaprezentowanej kompozycji był hrabia Friedrich Maximilian von Hochberg. Jako orientalista i były ambasador cesarza Niemiec w Japonii był on niekwestionowanym autorytetem w sprawach sztuki Wschodu, przy tym zapalonym kolekcjonerem i miłośnikiem kultury japońskiej. Hrabia Hochberg, pokazując Ogród Japoński, pragnął przybliżyć ówczesnym Europejczykom sztukę kraju, którego mieszkańcy są rozmilowani w prezentowaniu piękna i malowniczości naturalnego krajobrazu. Dlatego przestrzeń ogrodowa została ujęta w czytelne ramy, a grupy drzew stanowiły jego naturalne granice. Enklawę wypełniono roślinnością leśną, drzewami i krzewami iglastymi. Znalazły się tam również kamienie naturalne, strumienie z licznymi kaskadami i małymi wodospadami, a także stawy i wiele cienistych zakątków porośniętych mchami i paprociami. Tak zaaranżowany ogród budził wśród licznych zwiedzających zachwyt i zainteresowanie innym sposobem prezentowania kompozycji. Po wystawie ogród został zlikwidowany ze względu na prowizoryczny charakter większości budowli oraz wypożyczone elementy wyposażenia. Zachowały się ścieżki, kształt stawu oraz południowa część ogrodu z jej pagórkowatym krajobrazem, ciekami wodnymi i roślinnością<sup>22</sup>.

<sup>21</sup> *Grün Berlin GmbH-Gardens of the Word*. [Online]. Protokół dostępu: [www.gruen-berlin.de/](http://www.gruen-berlin.de/) [12 maja 2008]. Por. J. Keblas. *Seattle Japanese Garden*. [Online]. Protokół dostępu: [www.seattle.gov/](http://www.seattle.gov/) [12 maja 2008].

<sup>22</sup> M. Majorowski, *Ogród japoński po polsku*, ed. cit., s. 150-152. Por. [Online]. Protokół dostępu: [www.gazeta.pl](http://www.gazeta.pl) [12 maja 2008]; S. Klimek. *Ogród japoński we Wrocławiu*. [Online]. Protokół dostępu: [www.wroclaw.pl](http://www.wroclaw.pl) [12 maja 2008].



Po roku 1945 wielokrotnie podejmowano próby odnowienia ogrodu. Większość projektów w różnym stopniu opierała się na pierwotnym układzie kompozycyjnym zaprojektowanym przez Hochberga. Jednak niewiele się zmieniało w samym ogrodzie. Dopiero w 1994 r. Wydział Ochrony i Kształtowania Środowiska Urzędu Miejskiego we Wrocławiu podjął intensywne prace, które w lipcu 1997 r. doprowadziły do zrekonstruowania ogrodu w kształcie w dużym stopniu nadanym mu przez hrabiego von Hochberga. Przy udziale japońskich architektów krajobrazu oraz wielkim zaangażowaniu wrocławskich specjalistów i ogrodników został stworzony jedyny w Europie ogród takiej wielkości, który odpowiada zasadom japońskiej sztuki kształtowania krajobrazu<sup>23</sup>.

Obecny trzyhektarowy ogród w Parku Szczytnickim może służyć jako miejsce kontemplacji i podziwiania malowniczych widoków. Łączy on wiele typowych elementów i zasad, którymi rządzą się stylowe ogrody japońskie. Jako założenie przeznaczone dla szerokiego grona odwiedzających kompozycja została tak zaprojektowana, żeby łączyła rozwiązania charakterystyczne dla ogrodu spacerowego i nadbrzeżnego. Dzisiejszy Ogród Japoński spełnia wymogi japońskiej sztuki ogrodowej. Stworzono w nim dwie kaskady wodne w północnej części: kaskadę „żeńską” (*onna daki*), z której woda spływa łagodnie, powoli, w kierunku południowym – do stawu, oraz kaskadę „męską” (*otoko daki*) – jako gwałtowną kurtynę wody, która następnie, za pośrednictwem strumieni, łączy się w stawie z wodą kaskady „żeńskiej”. Do ogrodu prowadzi ogromna drewniana brama wejściowa (*shumon*), spod której kamienna, szeroka droga urozmaicona linią ścieżek pozwala dotrzeć do atrakcyjnych miejsc ogrodu szybciej lub wolniej, otwierając przed zwiedzającymi coraz to nowe widoki, zapraszając też do zatrzymania się i chwili medytacji. Ogród zyskał też boczną bramę wejściową (*fu-kumon*).

Ogród Japoński w Parku Szczytnickim jest zwartą i przejrzystą kompozycją. Można po nim spacerować wielokrotnie i ciągle odkrywać coś nowego. Jest on jak taśma filmowa składająca się z wielu różnych kadrów, które razem tworzą harmonijną całość. Warto zauważyć, że wśród roślin, obok egzotycznych okazów, takich jak miłorząb japoński, grujecznik japoński czy modrzewnik chiński, rosną także bukszpany, tuje, ostrokrzewy, tawuły, hortensje, piwonie, paprocie czy irysy. Zróżnicowane odcienie zieleni i ciekawe formy pokrojowe w połączeniu z typowymi japońskimi elementami małej architektury tworzą niepowtarzalny

---

<sup>23</sup> M. Majorowski, *Ogród japoński po polsku*, ed. cit., s. 152-158. Por. S. Klimek, *Ogród japoński we Wrocławiu*. [Online]. op. cit.

klimat w ogrodzie nazwanym *Hakkoen*, czyli biało-czerwony, w nawiązaniu do barw narodowych obu flag – polskiej i japońskiej<sup>24</sup>.

#### JAPONSKA KUCHNIA OKIEM PODNIEBIENIA

Rudyard Kipling, znakomity angielski pisarz, znawca Orientu, stwierdził: „Wschód jest Wschodem, Zachód Zachodem i nigdy się nie spotkają”<sup>25</sup>. Ale czy takie spotkanie jest potrzebne? Czy nie można z szacunkiem i życzliwością przyglądać się swoim obyczajom, dzieląc się smakami? Janina Rubach-Kuczevska o swoim życiu w Kraju Kwitnącej Wiśni napisała:

Przebywając dłużej w Japonii, szybko rezygnuje się ze schematycznych zestawień starego z nowym, tradycji z nowoczesnością, kimona z dżinsami, życia na klęczkach z powszechnością motoryzacji, medytacji w świątyni zen z oszałamiającym tempem życia wielkomiejskich aglomeracji. Właśnie na tym polega wyjątkowość tego społeczeństwa, że w pewnych dziedzinach nade wszystko ceni ono i umie zachować harmonię między przeszłością i terażniejszością<sup>26</sup>.

Taka postawa znajduje szczególny wyraz w obyczajach kulinarnych. Świat przygląda się im dzisiaj z zaciekawieniem. Kuchnia Japonii okazała się interesująca nie tylko ze względu na egzotykę, elegancję i estetykę, ale także z powodu swoich walorów odżywczych. Przez wieki Japonia odwracała się od świata. Dzięki temu wykształciła oryginalną, nigdzie niespotykaną obyczajowość i kulturę, także kulinarną<sup>27</sup>.

W Japonii zachował się znany od wieków zestaw produktów, stosowane są te same sposoby ich obróbki, przyprawiania, a nawet podawania. Odżywiano się powszechnie zbożami – podstawą był oczywiście ryż – z soją i warzywami, ale także wszelkimi owocami morza i roślinami morskimi. Ponad dwa tysiące większych i mniejszych wysp, połączonych w jeden twór o nazwie Japonia, musiało się nauczyć żyć z darów otaczających je wód. „Je się tu wszystko, co pływa w wodzie i nosi wspólną nazwę *sakana* – od sałatki z pokropionych octem ośmiornic, po krwiste mięso wielorybów przypominające polacie wołowiny”<sup>28</sup> – pisze Rubach-Kuczevska.

Ryby to mocna podstawa japońskiej kuchni. Oprócz nich na stołach goszczą ośmiornice, małże, ślimaki, krewetki i inne skorupiaki, kalmary, a także różnego rodzaju wodorosty.

<sup>24</sup> M. Majorowski, *Ogród japoński po polsku*, ed. cit., s. 158. Por. M. Folda. *Projekty ogrodów*. [Online]. op. cit.

<sup>25</sup> R. Kipling. *Cytaty*. [Online]. Protokół dostępu: [www.cytaty.info](http://www.cytaty.info) [22 maja 2008].

<sup>26</sup> J. Rubach-Kuczevska, *Życie po japońsku*, Warszawa 1983, s. 22.

<sup>27</sup> Ibidem. Por. A. Kwapisz, *Kuchnia japońska*, Warszawa 2008, s. 6.

<sup>28</sup> J. Rubach-Kuczevska, op. cit., s. 28.

Są jądane na surowo albo po krótkiej obróbce. Tradycja spożywania nieprzetworzonych produktów morza jest bardzo stara. Ponieważ są surowe, muszą być bardzo świeże. Dlatego też kupowane są codziennie, a ich nabywanie to tradycyjne misterium. Sklepów rybnych jest dużo i zwykle każdy ma swoich stałych klientów. Sklepiarze w świeży towar zaopatrują się bezpośrednio u rybaków. Oczywiście dziś z takimi tradycyjnymi sklepikami rywalizują supermarkety. Mięso zwierząt hodowlanych pojawiło się na japońskich stołach stosunkowo niedawno. Buddyzm zabraniał jedzenia mięsa, taki obyczaj związany był z japońską religią i kulturą. Zakaz ten, obowiązujący w całej Japonii, zniesiono dopiero w XIX wieku<sup>29</sup>.

Najbardziej znane danie Japonii stało się jej kulinarnym symbolem. Połączenie ryżu z surową rybą i wodorostami daje wrażenia odmienne od smaków Zachodu. Mimo to jest coraz popularniejsze i porywa smakoszy swą finezją i oryginalnością.

Na początku były ryby – pożywienie numer jeden mieszkańców japońskich wysp i wysepek. Solono je i marynowano, jedzono zaś po przyprawieniu na kwaśno. Z czasem zaczęto przekładać ryżem. Surowe filety układano w beczkach, przekładając warstwami ugotowanego ryżu. Po kilkumiesięcznej fermentacji ryż odrzucano, a ryba zyskiwała pożądane właściwości smakowe. Taki sposób konserwowania jest znany w Japonii do dzisiaj. Z czasem ryż zastąpiono octem ryżowym, co zapobiegało wyrzucaniu cennego zboża. Można go było oddzielnie gotować i jeść wraz z marynowaną rybą. Ryż przyprawiano mieszanką octu ryżowego, cukru i soli, aby nadać mu smak zbliżony do ryżu fermentowanego<sup>30</sup>.

Taką potrawę, skomponowaną z gotowanego i przyprawionego ryżu, uformowanego w kulkę i połączonego z rybą lub krewetkami, zaczęto podawać w epoce Edo, ściślej około 1700 roku. W połowie XIX wieku *sushi* stało się daniem powszechnym i tańszym. Wymyślono owijanie ryżowych kulek płacami namoczonych wodorostów, a także łączenie ich ze smażonym *tofu*.

Za twórcę współczesnego *sushi* uważany jest Yohei Hanaya, tokijski restaurator z początku XIX wieku. Przynosił on na targ świeże ryby w lodzie, układał je na kulkach ryżu i oferował wraz z herbatą w przenośnym barze nazywanym *yatai*. Znalazł wielu naśladowców, a *sushi* stało się japońskim *fast foodem*. Wówczas również wykształciły się dwa dominujące style przyrządzania tej potrawy: styl *Kansai*, którego nazwa wywodzi się od nazwy geograficznego regionu Japonii ze stolicą w Osace, i styl *Edo* (Tokio). W Osace, głównym centrum handlowym Japonii, *sushi* bazowało w głównej mierze na odpowiednio przygotowanym ryżu, a ryby były w zasadzie jedynie podkreślającym smak, dekoracyjnym dodatkiem. To *sushi* okre-

<sup>29</sup> A. Kwapisz, op. cit., s. 12. Por. M. Ashkenazi, J. Jacob, *The Essence of Japanese Cuisine*, Pennsylvania 2000, s. 15.

<sup>30</sup> Ibidem, s. 17.

śła się dziś mianem *Oshi sushi* lub *Osaka sushi*. Natomiast w Tokio przyrządzano „właściwe” i najbardziej dziś rozpowszechnione *Nigiri sushi* – kawałek ryby (*sashimi*) na porcji ryżu. Choć *Osaka sushi* jest wciąż bardzo popularne, to jednak prawdziwą karierę zrobiło *Nigiri*, uważane niesłusznie za „klasyczną” postać *sushi*. Faktycznie *Osaka sushi* jest bliższe pierwowzorowi, ma znacznie ciekawszą historię i w przeciwieństwie do *Nigiri* dopuszcza różnorakie techniki kucharskie, uzależnione jedynie od inwencji, talentu i wyobraźni kucharza<sup>31</sup>.

Szybko zauważono, że kulki ryżu można formować na różne sposoby. Jak każdej potrawie japońskiej, także *sushi* zaczęto nadawać specjalną symbolikę. Składniki można było łączyć rozmaicie, zgodnie z porą roku, zaś gotowe kęsy podawać tak, by utworzyły kompozycję cieszącą umysł i wprowadzającą w odpowiedni nastrój. Sposoby podania, których podtekstem była zgodność z japońską filozofią *zen*, akcentowały umiar, szlachetną ascezę i wysmakowaną kompozycję, uwzględniającą dwie strony estetyki japońskiej – zamiłowanie do pustki i asymetrii.

Obecnie każdy region ma swoją odmianę *sushi*, a każda z nich zawiera lokalny akcent smakowy. Produkty muszą być zawsze świeże, najlepiej gdy potrawa jest przyrządzana na oczach gości. *Sushi* w pełni odpowiada japońskiej filozofii jedzenia, która ceni czysty smak potraw. Istotne jest to, aby nie mieszać smaków i nie przyprawiać dania zbyt mocno, tak by zachowało naturalny smak głównego składnika. Danie zwięzłe jak *haiku* – japoński wiersz. Drobne i finezyjne. A w każdym cały ogród wrażeń: doskonała forma, harmonia składników, wyrafinowany smak<sup>32</sup>.

Po II wojnie światowej wielu kucharzy japońskich pojechało do Ameryki. Zaczęli tam otwierać restauracje i dopasowywać je do lokalnego gustu. Amerykanie nie chcieli jeść ciemnozielonych glonów *nori*, dlatego przyjęła się forma *inside-out*, czyli *sushi* z ryżem na wierzchu. Pod naciskiem hollywoodzkich gwiazd ekranu, które chciały zdrowego, dietetycznego jedzenia, zaczęto dodawać do *sushi* także awokado<sup>33</sup>.

Surowa ryba z ryżem stała się przekąską demokratyczną. Niczym owoce na targu jest do kupienia niemal wszędzie – w ekskluzywnym *caviar* barze i w sklepie w podziemiu dworca. W Londynie, Berlinie czy Brukseli spotkanie z *sushi* można zacząć od samego świtu. W londyńskiej sieci *Pret a Manger*, która oferuje cappuccino i kanapki, w ciągu tygodnia sprzedaje się 30 tysięcy zestawów *sushi*.

<sup>31</sup> Ibidem, s. 20. Por. M. Czarnowska. *Japońska kuchnia*. [Online]. Protokół dostępu: [www.kuchnia-azjatycka.wieszjak.pl](http://www.kuchnia-azjatycka.wieszjak.pl) [2 czerwca 2008].

<sup>32</sup> M. Minta, *Herbata do mięsa*, „Rzeczpospolita” 09.02.2008.

<sup>33</sup> Ibidem, s. 37.

Na świecie powstaje coraz więcej barów i restauracji, w których można spróbować japońskiego smakołyku. W supermarketach i małych sklepikach z żywnością orientalną można kupić specjalne naczynia i utensylia, a także składniki potrzebne do przyrządzenia *sushi* w domu. Modne stają się spotkania towarzyskie, podczas których każdy włącza się w przygotowania swoich porcji ryżu z dodatkami w japońskim stylu<sup>34</sup>.

Jak każda genialna kuchnia, *sushi* harmonijnie łączy w sobie sprzeczności, może dlatego cieszy się takim uznaniem smakoszy na całym świecie. Jest lekkie i pożywne, delikatne i ostre, wyrafinowane i proste, kolorowe od dodatków i białe od ryżu. Jego jedzenie to rytuał. Najpierw je się oczami, a dopiero później językiem.

Niedługo minie 10 lat, od kiedy w Polsce otworzono pierwszy lokal serwujący *sushi*. Dzisiaj te japońskie przysmaki jemy równie chętnie, co dania włoskie czy meksykańskie. W całym kraju lawinowo wzrasta liczba *sushi-barów*. W 1999 roku na Saskiej Kępie w Warszawie powstała restauracja specjalizująca się w kuchni japońskiej, głównie w *sushi*. Dziesięć lat temu to była absolutna nowość. Pod koniec lat 90. nad Wisłą *sushi* było bardzo egzotyczne. Dlatego menu dla pierwszej w Polsce japońskiej restauracji musieli układać specjaliści z Londynu, a wszystkie produkty trzeba było sprowadzać na indywidualne zamówienie z innych krajów. Dziś wiele się zmieniło i w zasadzie w każdym dobrze zaopatrzonym większym sklepie można już kupić ryż krótkoziarnisty, imbir marynowany, algi morskie *nori* czy też japoński zielony chrzan *wasabi*, nie wspominając o bogatym wyborze ryb i owoców morza. Konsekwencją tego jest obniżka cen i fakt, że *sushi* jada coraz więcej Polaków. Wraz z tą powszechnością przechodzi do historii mit, że japońskie *sushi* to kuchnia snobistyczna.

W Europie reklama *sushi* to nie tylko produkt, ale również wytwór kultury. W formie animacji przedstawia się etykietę jedzenia. Na stronie internetowej *Sushi Wasabi* ([www.wasabi.uk.com](http://www.wasabi.uk.com)) przepływają niczym na łódce rysowane komiksową kreską garstki ryżu z sake, *maguro* i *hotategai*<sup>35</sup>.

Coraz więcej smakoszy nie tylko chodzi do japońskich restauracji, ale także chce przyrządzać japońskie specjały w domu. Czy dzieje się tak dlatego, że znudzona ludzkość poszukuje nowych doznań, także smakowych? A może dlatego, że ludzie Zachodu dostrzegli smukłe sylwetki Japończyków i zainteresowali się ich długowiecznością? Badania wykazały, że mieszkańcy Kraju Kwitnącej Wiśni jedzą najmniej kalorycznie. W Japonii je się znacznie mniej mię-

<sup>34</sup> A. Kwapisz, op. cit., s. 21. Por. M. Ashkenazi, J. Jacob, op. cit., s. 43. Por. M. Czarnowska. *Japońska kuchnia*. [Online]. op. cit.

<sup>35</sup> „Rzeczpospolita” 09.02.2008, s. 37. Por. A. Głamaciński. *Sushi. Na widelcu smakosza*. [Online]. Protokół dostępu: [www.nawidelcu.pl](http://www.nawidelcu.pl) [6 czerwca 2008].

sa, menu oparte na warzywach oraz rybach i innych produktach morza chroni przed chorobami układu krążenia. Występują one tutaj bardzo rzadko<sup>36</sup>.

Od Japończyków można się także nauczyć przywiązywania wagi do wszystkich aspektów codziennego życia, a więc i kuchni, tego, że u jej podstaw leży filozofia, czyli takie podejście do życia, które pozwala się im cieszyć. Zachwycając się ułożonymi na półmiskach porcjami, podziwiamy świat. Taki stosunek do rozkoszy stołu jest dla przedstawicieli kultury zachodniej niezwykle atrakcyjny i kuszący, jednak niewielu potrafi dorównać w tym Japończykom.

Aromatyczny napój o głębokiej barwie szmaragdowej zieleni stanowi jeden z podstawowych elementów nie tylko kuchni, ale też kultury japońskiej. Przez długi czas był uznany za towar luksusowy, przeznaczony dla cesarza i jego dworu. Spożywanie naparu stanowiło ceremonię ograniczoną ścisłymi regułami, z których wiele obowiązuje do dziś.

Choć za ojczyznę herbaty uważane są Chiny, to jednak Japonia wyniosła ją na wyżyny, rozslawiając na całym świecie poprzez niezwykłą ceremonię parzenia i picia<sup>37</sup>. Japonia zna i wytwarza głównie herbatę zieloną. Przez ponad tysiąc lat jej uprawa została doprowadzona do perfekcji. Japończycy ograniczają się do uprawy dziesięciu podstawowych rodzajów herbaty, a ich nazwy często dokładnie oddają jej pochodzenie, np. *kukicha* to „herbata z szypulek listków” – rzeczywiście uzyskiwana z tej części rośliny. Właśnie zielonej herbacie przypisywane są liczne korzystne dla zdrowia cechy. Bierze się to zapewne ze specjalnej metody obróbki. W odróżnieniu od czarnej herbaty, zielona nie fermentuje, a więc nie jest poddawana procesowi utleniania, względnie fermentacji. Przez to jest bardziej wytrawna i ma więcej garbników (taniny), a duża ilość witamin i składników mineralnych zostaje całkowicie zachowana. Zebrane liście pozostawia się do zwiędnięcia, aby stały się miękkie i giętkie. Aby zapobiec fermentacji, poddaje się je parowaniu (blanszowaniu), a następnie zwija się je ręcznie, w Japonii zazwyczaj w drobne waleczki. Na końcu zaś suszy się gorącym powietrzem.

Japońska herbata odznacza się niezwykłą barwą, po zaparzeniu uzyskuje szmaragdowy kolor. Można nim sycić wzrok dzięki specjalnej procedurze uprawy – trzy tygodnie przed zbiorami krzewy są zakrywane matami z sitowia i siatkami, by w ciemności rośliny wytworzyły więcej chlorofilu. Najlepsze gatunki herbat uzyskuje się z pierwszego zbioru w kwietniu. Kolejne mają miejsce w czerwcu i sierpniu. Lecnicze działanie przypisywane zielonej herbacie stało się znane również u nas. Na przykład tanina znacznie zwalnia proces starzenia

<sup>36</sup> A. Kwapisz, op. cit., s. 52. Por. „Rzeczpospolita” 09.02.2008.

<sup>37</sup> M. Ashkenazi, J. Jacob, op. cit., s. 69. Por. *Kanpai – znaczy na zdrowie*. [Online]. Protokół dostępu: [www.tao-tao.pl](http://www.tao-tao.pl) [7 czerwca 2008].

się komórek. Określone substancje pomagają zwalczyć procesy wywołujące raka. Poza tym zmniejsza się ilość substancji powodujących wysokie ciśnienie i zwapnienie tętnic. Nadto zawarty w herbacie fluor chroni przed próchnicą. Innymi słowy, z każdą filiżanką zielonej herbaty wypijamy pełną czarę zdrowia. Chodzi więc tylko o to, by znaleźć dla siebie całkiem prywatny, osobisty gatunek<sup>38</sup>.

Ze swoją ceną zawartością zielona herbata pasuje wyśmienicie do naszych czasów, w których coraz więcej wagi przywiązujemy do własnego zdrowia. Ponadto, ten zielony klasyk to dla smakosza ekscytująca i prawie niezbadana dziedzina do odkrycia.

Japoński posiłek jest jak spacer po ogrodzie *zen*, gdzie wszystko doprowadzono do absolutnej prostoty, a obserwator kontempluje doskonałą rytmikę przestrzeni. W jedzeniu owa przestrzeń zawiera się pomiędzy wrażeniem wzrokowym i smakowym, a prostota i elegancja obowiązuje nie tylko w sposobie ułożenia dania na talerzu, ale także, a może przede wszystkim, w kompozycji składników i przypraw<sup>39</sup>.

#### ABSTRACT

The text presents the fundamental elements of Japanese aesthetics. These include the minimalism and the beauty of Japanese gardens which allure with their simplicity and the perfect miniaturisation of landscape. Presently, one can also encounter, the so called *zen gardens*, where flowers, trees and shrubs are scant and the chief decoration is constituted by a lawn covered in white gravel with several protruding boulders. The gardens are arranged according to guidelines offered in catalogues which help to incorporate the Japanese style into the interiors of our houses as well as their surroundings. They suggest to replace beds with thick mattresses laid directly on the floor, purchase bed linen embellished with Japanese motifs or letters and introduce paper lanterns and low wooden tables with extendable supports which are perfect for tea-brewing. Instead of traditional flower vases, it is better to buy wooden containers and decorate them with bamboo, replace the carpet with a mat and a regular screen with delicate organza curtains featuring the red disc of the Japanese flag.

Another element constituting the Japanese identity is the local cuisine, appraised by connoisseurs as sophisticated, light and intriguing. The highlight of Japanese cuisine is *sushi* served with soya sauce and *wasal*. Traditionally, the dish is accompanied with *sake* or green tea served in thick bowls and whipped with a bamboo whisk.

<sup>38</sup> [Online]. Protokół dostępu: [www.eherbata.pl](http://www.eherbata.pl) [1 czerwca 2008]. Por. M. Ashkenazi, J. Jacob, op. cit., s. 188.

<sup>39</sup> K. Drzewiński. *Japońskie herbaty*. [Online]. Protokół dostępu: [www.japonia.org](http://www.japonia.org) [1 czerwca 2008]. Por. M. Ashkenazi, J. Jacob, op. cit., s. 213.

## BIBLIOGRAFIA

1. Ashkenazi M., Jacob J., *The Essence of Japanese Cuisine*, Baltimore 2000.
2. Bator J., *Japoński Wachlarz*, Warszawa 2004.
3. H.I.H. Prince Takamodo, *Japan-The Cycle of Life*, Kodansha 1997.
4. Hobhouse P., *Historia Ogródów*, Warszawa 2005.
5. Kotański W., *Sztuka Japonii*, Warszawa 1974.
6. Kwapisz A., *Kuchnia japońska*, Warszawa 2008.
7. Majorowski M., *Ogród japoński po polsku*, Warszawa 2008.
8. Majorowski M., *Ogród japoński – elementy i zasady kompozycji*, Warszawa 2007.
9. Rubach-Kuczevska J., *Życie po japońsku*, Warszawa 1983.
10. van Tonder G.J., Lyons M.J., Ejima Y., *Perception psychology: Visual structure of a Japanese Zen garden*, "Nature" 2002, Vol. 419.
11. Wójcik A., *Wschód, Ogrody – zwierciadła kultury*, Kraków 2004.