

Magdalena Tomaszewska-Bolałek

Mięso w tradycyjnej sztuce azjatyckiej : Indie i Japonia

Kultura Popularna nr 4 (42), 140-146

2014

Artykuł został zdigitalizowany i opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej bazhum.muzhp.pl, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

Magdalena
Tomaszewska-Bolałek

Mięso
w trady-
cyjnej
sztuce azjatyckiej
Indie i Japonia

W europejskim malarstwie martwe natury są bardzo popularne. Przedmioty codziennego użytku, broń, naczynia, książki, kwiaty i jedzenie to często powtarzające się motywy. Wiele martwych natur przedstawia miejsca obróbki produktów spożywczych oraz biesiadne stoły, na których królują owoce, warzywa, gotowe dania oraz mięsa. Te ostatnie pojawiają się w postaci upolowanych zwierząt, surowych kawałków oraz gotowych potraw. Jacopo de' Barbari (1445–1516), Pieter Claesz (1597–1660), Jan Davidszoon de Heem (1606–1684) czy Francisco José de Goya y Lucientes (1746–1828) to tylko kilku europejskich malarzy, którzy utrwalili na swoich obrazach mięso. Dodatkowym elementem powiązanim ze sztuką przedstawiającą produkty spożywcze była jej wielopłaszczyznowość. Liczył się nie tylko efekt wizualny, lecz także znaczenie symboliczne przypisywane poszczególnym elementom.. Wołowina najczęściej oznaczała męczeńską śmierć Chrystusa, wieprzowina oraz wieprzowe wędliny – obżarstwo, jagnięcina – poświęcenie, a drób zarówno ofiarę, jak i bogactwo (Malaguzzi, 2008: 132–155). Do xv wieku martwa natura przedstawiająca jedzenie była silnie zakorzeniona w duchu chrześcijańskim, by dopiero w xvi i xvii wieku nabrać bardziej niezależnego charakteru (Bendiner, 2004: 29).

Każdemu człowiekowi, bez względu na miejsce pochodzenia, jedzenie jest bliskie. Czy zatem popularny w sztuce europejskiej temat mięsa jest zaznaczony również w sztuce azjatyckiej? Czy na obecność tego produktu w tekstach kultury ma wpływ religia oraz estetyka? Czy w sztuce azjatyckiej mięso pojawia się jako temat główny, czy stanowi jedynie dodatek do malarstwa historycznego, pejzażowego albo rodzajowego? Odpowiedzi na powyższe pytania zostaną udzielone na przykładzie wybranych dzieł sztuki Indii i Japonii.

Należy zacząć od nakreślenia, jaką rolę odgrywa mięso w kulturze i kuchni Półwyspu Indyjskiego. W przypadku Indii stosunek do jedzenia zależy głównie od wyznawanej religii. Wśród wyznawców hinduizmu wyróżniamy dwa podstawowe sposoby odżywiania w zależności od warny – stanu społecznego. Bramini – przedstawiciele stanu kapłańskiego – poza nielicznymi wyjątkami są wegetarianami (Sen, 2004: 31). Kszatrijowie – wojownicy, wajśjowie – rolnicy i rzemieślnicy, oraz siudrowie – służący, mogą, poza postami, a także pewnymi uroczystościami religijnymi, jeść mięso z wyłączeniem wołowiny, ale podobnie jak alkohol należy ono do kategorii *jhuta* – rzeczy nieczystych z natury (Kittler, Sucher, Nelms, 2011: 445). Powszechnie znane święte krowy nie zawsze były objęte kulinarnym tabu na terenie Półwyspu Indyjskiego. W *Rygewedzie*, zbiorze hymnów powstałym około xiv wieku p.n.e., najstarszym zabytku literatury indoaryjskiej, znajdują się odniesienia do diety opartej na mięsie wołowym. Było one również składane w ofercie bogom (Jha, 2002: 29). Z czasem jednak zaczęto odchodzić od tego modelu i krowa stała się nietykalna. Zmiany te zaszły jeszcze przed podbojem Indii przez Zahirę ad-Din Muhammada Baburę (1483–1530; Collingham, 2006: 23). Współcześnie krowy utożsamia się z boginiami Prithvi – boginią ziemi, oraz Kamadhenu – matką wszystkich krow, zapewniającą szczęście i dostatek. Zagorzałym obrońcą świętych krow był Mahatma Gandhi (1896–1948), polityk, pacyfista i przywódca duchowy. Mimo że w stanach indyjskich za zabicie krowy bez zezwolenia grożą kary, na terenie kraju działa wiele nielegalnych rzeźni. Te działające legalnie z roku na rok zwiększają produkcję, ze względu na politykę rządu oraz rosnący eksport mięsa wołowego (Vandana, 2012: 193–198). Odbywają się święta, podczas których składa się różne gatunki zwierząt w ofercie. Jednym z najbardziej znanych i kontrowersyjnych w oczach zachodniej opinii publicznej i obrońców praw zwierząt jest to ku czci bogini

Magdalena

Tomaszewska-Bolałek – dr, orientalista, badaczka kultury żywieniowej, autorka książek: *Tradycje kulinarne Japonii*, *Japońskie słodczyce* (książka nagrodzona Gourmand World Cookbook Awards) oraz *Tradycje kulinarne Korei*. Kierownik i autorka programu podyplomowych Food Studies na Uniwersytecie SWPS. m.tomaszewska@hanami.pl

Gadhimai. Przypada raz na pięć lat w nepalskim dystrykcie Bara. Z okazji święta zabijane są dziesiątki tysięcy zwierząt: gryzoni, ptaków, świń, a także bawołów domowych (Brockman, 2011: 179–180). Praktyka ta ma na celu zapewnienie szczęścia oraz powodzenia, wiele z ofiar ma także charakter dziękczynny.

Dieta muzułmanów jest mieszana z wyłączeniem produktów, które są *haram*, czyli zakazane według prawa szariatu. Dotyczy to przede wszystkim wieprzowiny. Sikhowie i chrześcijanie również spożywają mięso, wśród buddystów przeważają wegetarianie, zaś dżiniści nie mogą jeść mięsa, ryb, jajek – ogółem trzydziestu dwóch produktów zawierających pierwiastek życia (Sen, 2004: 33–34).

W kontekście martwej natury dość istotna jest też kwestia oprawiania mięsa. W malarstwie europejskim liczne są przedstawienia pracy rzeźników lub kawałków nieprzetworzonego jeszcze mięsiwa. W przypadku kultury indyjskiej, w szczególności hinduistycznej, jest to nieobecna tematyka. Wynika to przede wszystkim ze wspomnianej wcześniej właściwości mięsa, które uważane jest za nieczyste. Dodatkowo w kulturze indyjskiej zabijaniem i rozbiieraniem mięsa zajmowali się ludzie z kasty chandala z warny siudrów trudniący się grzebaniem zmarłych, łowiectwem oraz usuwaniem odpadów, czyli wszystkim, co uznaje się za nieczyste (Bose, 1998: 40–43). Wykonywane czynności i rytualne skalanie sprawiały, że dawniej niedotykalni nie mogli mieszkać w obrębie tych samych siedlisk, co przedstawiciele innych kast. Uważano również, że samo przebywanie w ich cieniu czyniło ludzi nieczystymi. Powyższe wyobrażenia miały wpływ na sztukę. Artysty raczej nie tworzyli przedstawień rzeczy i praktyk uznawanych za nieczyste.

Tradycyjna sztuka indyjska jest bardzo skodyfikowana. Specjalne podręczniki dla artystów dostarczały szczegółowych informacji dotyczących techniki, sprzętów czy dopuszczalnych środków wyrazu. Nie naśladowała ona wiernie rzeczywistości, nie skłaniała się także w stronę abstrakcji (Kamińska, 2002: 14–17). Wśród gatunków malarskich nie było miejsca dla martwej natury, co bezpośrednio przełożyło się na brak obrazów, których wyłącznym tematem byłoby jedzenie (Kramrisch, 1994: 283). Obraz w malarstwie indyjskim powinien reprezentować jedno z dziewięciu uczuć. Należą do nich: erotyzm, tragizm, komizm, heroizm, gniew, strach, odraza, spokój oraz wspaniałość. Obraz reprezentujący gniew mógł przedstawiać niszczenie mienia lub jedzenia (Nardi, 2007: 147). Produkty spożywcze najczęściej pojawiały się w scenach rodzajowych, w szczególności w miniaturach utrzymanych w stylu malarstwa radżpuckiego popularnego na dworach od XVI do XVIII wieku. Na obrazach malowano pikniki, spotkania w ogrodach, a także sceny z eposów *Ramajany* (pierwsza wersja powstała około V–IV wieku p.n.e.) i *Mahabharaty* (powstałej prawdopodobnie przed IV wiekiem p.n.e.) czy z życia Kryszny. Ze względu na wielkość obrazów, a także sposób przedstawienia jedzenia, nie zawsze możliwe jest precyzyjne rozpoznanie potraw. Znacznie większą rolę produkty spożywcze odgrywały w sztuce poświęconej Krysznie, zwłaszcza dotyczącej jego dzieciństwa i młodości, które spędził wśród pasterzy. Piękny mężczyzna o ciemnej, najczęściej niebieskiej skórze przedstawiany był podczas jedzenia dań na bazie mleka (składane mu ofiary mogą być wyłącznie wegetariańskie) lub podglądania, jak pasterka Radha przygotowuje posiłki (Archer, 2012: 96–100).

W malarstwie szkoły mogolskiej, która wykształciła się za panowania dynastii Wielkich Mogołów w Indiach (1526–1857), oraz w malarstwie radżpuckim obecny jest także motyw polowania na zwierzęta i ptaki (Beach,

1992: 178). Podlega on jednak daleko posuniętej estetyzacji. Ofiary najczęściej przedstawione są w trakcie pościgu, jeśli następuje ich uśmiercenie, plamy krwi są niewielkie lub nie ma ich zupełnie.

Ze względu na uwarunkowania religijne a także koncepcje artystyczne mięso nie należało do popularnych motywów w sztuce. Jego obecność nie tylko nie mieściła się w kategoriach estetycznych, lecz także mogła mieć charakter kalający.

Na kształtowanie się diety oraz sztukę mieszkańców Wysp Japońskich miała także wpływ religia. Dwa wyznania, które najmocniej odcisnęły swoje piętno na tamtejszej kulturze, to shintō (dosł. „droga bogów”) oraz buddyzm. Shintō to politeistyczny system wierzeń z rozbudowanym elementem praktyk, w tym także szamanistycznych. Istotnym założeniem z punktu widzenia tej pracy jest pojęcie *kegare* oznaczające „skalanie”, „nieczystość” i będące uzupełnieniem *hare* – „szczęśliwego”, „pomyślnego” oraz *ke* – „codziennego”, „takiego, które nie jest ani pomyślne, ani nieczyste” (Picken, 2004: 209–211). *Kegare* może zaistnieć w związku ze śmiercią, porodem, chorobą, kontaktem z krwią, zabójstwem (w tym także ubojem zwierząt), a nawet wraz ze zjedzeniem pewnych produktów, takich jak: mięso, czosnek, pory, dymka (Abe, 2003: 4–7). *Kegare* mogą być naznaczone rzeczy oraz ludzie, może się ono także przenosić. Aby się z niego oczyścić, należy dokonać ablucji. W opozycji do nieczystego mięsa wielu zwierząt ciepłokrwistych znajdowały się ryby i owoce morza, które po odpowiednim przygotowaniu często stanowiły ofiarę shintoistyczną. Istotne jest też to, że obiady shintoistyczne składano zazwyczaj świeże, jeśli z jakiś przyczyn było to niemożliwe, to na przykład ryby czy owoce morza suszono lub pieczono, nigdy zaś gotowano. Gotowane i zwykle wegetariańskie produkty przynoszono natomiast przed ołtarze buddyjskie (Martinez, 2004: 174).

Nauki Buddy trafiły na Wyspy Japońskie za sprawą mieszkańców Półwyspu Koreańskiego. Według historiografii japońskiej nastąpiło to w 538 lub 552 roku (Kanert, 2005: 129–149). Jak się później okazało, religia ta również miała istotny wpływ na kulturę żywieniową oraz sztukę. W buddyzmie jedną ze znaczących idei jest *ahinsa*, co oznacza „niekrzywdzenie”, „nieczynienie przemocy istotom żywym”, czyli i ludziom, i zwierzętom (Baruah, 2000: 203). Zastosowaniem jej w praktyce było *nikushoku kinshirei* – edykt zakazujący zabijania zwierząt i ich spożywania. Zgodnie z zapisem z *Nihongi* (*Kroniki japońskiej*, 720) siedemnastego dnia trzeciego miesiąca 675 roku cesarz Tenmu (631–686; lata panowania 672–686) wprowadził zakaz zabijania zwierząt. Między pierwszym dniem czwartego miesiąca a trzynastym dniem dziewiątego miesiąca księżycowego zabraniano polowań i spożywania mięsa: bydła, koni, małą, psów oraz drobiu. Wytyczne nie wspominały nic o wieprzowinie ani dziczyźnie (Aston, 2008: 328–29). Dobór zwierząt motywowany był ideologią buddyjską, według której wszystkie wyżej wspomniane zwierzęta były użyteczne lub w jakiś sposób wyjątkowe (Ishige, 2007: 101). Kilka dekad później, w 743 roku, cesarz Shōmu (701–756, lata panowania 724–749) objął ochroną także zwierzęta dzikie (Ishige, 2007: 102). Nowe prawa wymusiły zmiany żywieniowe, ale na szerszą skalę nastąpiło to dopiero w X wieku wraz z rozpowszechnieniem przesądu, że spożywanie mięsa może wiązać się z konsumpcją któregoś z przodków, który został zdegradowany w hierarchii bytów (Ishige, 2007: 102). Mimo zakazów liczne badania, w tym archeologiczne, dowodzą, że mięso pojawiało się na stołach Japończyków. Były to dziki, jelenie, króliki, dzikie ptactwo, jenoty, a nawet niedźwiedzie, natomiast unikano wołowiny. Warto odnotować, że nie prowadzono hodowli zwierząt. Jeśli jakiś produkt

mięsy pojawiał się na stole mieszkańców Wysp Japońskich, pochodził z polowania lub zbieractwa (Krämer, 2008: 36–39). Mięso, w szczególności wołowina w okresie Edo (1600–1868), było produktem charakterystycznym dla kuchni Europejczyków. Oficjalnym znakiem do zmiany sposobu odżywiania była informacja wystosowana przez dwór cesarski w 1872 roku, mówiąca, że cesarz Meiji (1852–1912, lata panowania 1867–1912) regularnie jada mięso (Case, 2013: 49). Współcześnie wołowina jest popularnym i noszącym namiastkę luksusu pokarmem, szczególnie jej wysokogatunkowe odmiany, takie jak znana na całym świecie wołowina z Kobe pozyskiwana z krów rasy Tajima. *Wagyū* (dosł. „japońska wołowina”) doceniona została także poza granicami Japonii, gdzie mimo wysokich cen ciągle rośnie na nią popyt.

W codziennym życiu w Japonii panuje synkretyzm religijny, który łączy idee shintoistyczne z buddyjskimi. Świadczy o tym na przykład to, że większość kuchni jest wyposażona w dwie deski do krojenia. Jednej używa się do produktów określanych mianem *shōjin* (dosł. „czyste”), czyli warzyw, glonów, owoców, grzybów, produktów sojowych. Drugiej zaś do przygotowywania pokarmów określanych mianem *namagusa* (dosł. „cuchnących surowizną”), czyli ryb, owoców morza, drobiu oraz mięsa. Z czystym i nieczystym sprzętem związane są także *manabashi* – specjalne pałeczki, których używa się podczas krojenia produktów, tak by nie miały one kontaktu z rękami (Ishige, 2001).

Jak zatem przekładają się wpływy religijne na sztukę? W przeciwieństwie do Indii, mimo podobieństwa koncepcji nieczystości, w Japonii jedzenie było bardzo popularnym tematem w sztuce, w szczególności jeśli chodzi o *ukiyo e* – drzeworyty. Artyści chętnie malowali sceny rodzajowe przedstawiające pracę rybaków, właścicieli oberży, producentów żywności oraz sprzedawców. Jedzenie mogło też stanowić samodzielny temat, co wynikało ze znaczącej roli produktów spożywczych, a także samego aktu spożywania oraz biesiadowania w życiu wspólnoty (Tomaszewska-Bolałek, 2013: 8).

Zainteresowanie tematyką ryb, ptaków, warzyw i ogólnie jedzenia wzrosło w okresie Edo ze względu na pojawienie się pism kulinarnych przeznaczonych dla szerszej grupy odbiorców, a także *haikai* (Shirane, 2011: 175–76). *Haikai* (dosł. „żartobliwe”, „zabawne”) to rodzaj wierszy o lekkiej tematyce, z których później wykształciło się haiku (Melanowicz, 1994: 51–52). Ważną rolę w tych utworach odgrywały *kigo*, czyli słowa nawiązujące do pory roku. Mogły to być rośliny, zwierzęta, zjawiska atmosferyczne a nawet jedzenie. Mieszkańcy Kraju Kwitnącej Wiśni lubili i chętnie opowiadali anegdoty o restauracjach czy potrawach. Wysoce ceniona była sztuka oprawiania ryb, o czym świadczy to, że tematyka ta poruszana była nawet w *kyōgen* – formie realistycznego dramatu wystawianego między aktami lub sztukami teatru *nō*. Przykładem jest farsa *Suzuki bōchō* (*Oprawianie strzępiela*). Aktor odgrywający rolę szefa kuchni, wykorzystując jedynie swój wachlarz, pokazuje siostrzeńcowi, jak poprawnie pokroić rybę (Nishiyama, 1997: 148–149).

Wśród przedstawień mięsa na drzeworytach japońskich dominują ryby, owoce morza, drób, a także potrawy z ich wykorzystaniem. Wynika to z tego, że nawet jeśli jadano wołowinę czy wieprzowinę, były to produkty cieszące się mniejszą popularnością. Wśród artystów, którzy chętnie uwieczniali jedzenie, był Andō Hiroshige (inaczej Utagawa Hiroshige, 1797–1858), jeden z najbardziej znanych drzeworytników, którego prace inspirowały europejskich malarzy takich jak Claude Monet (1840–1926), Vincent van Gogh (1853–1890) czy Paul Gauguin (1848–1903). Stworzył on między innymi cykl *Uwo zukushi* (od 1823 roku) – przedstawiający ryby oraz owoce morza, *Edomae zushi* – drzeworyt ukazujący sushi z Edo (współczesne Tokio) ułożone na talerzu, czy

przygotowana z Utagawą Kunisadą (inaczej Utagawa Toyokuni III, 1786–1865) seria *Tōto kōmei kaiseki tsukushi* (*Sławne restauracje ze wschodniej stolicy*). Cykl stanowi pięćdziesiąt prac, których kompozycja składa się z trzech głównych elementów: aktora w przebraniu scenicznym odgrywającego swoją popularną rolę, krajobrazu wokół restauracji oraz jedzenia. Seria powstawała w latach 1852–1853, Hiroshige odpowiedzialny był za krajobrazy, Kunisada za rysunki postaci.

Szczególnie ciekawy jest drzeworyt przedstawiający sushi autorstwa Kawabaty Gyokushō (1842–1913), powstały około 1877 roku. Jego wartość nie wynika tylko z walorów artystycznych, ale również z tego, co przedstawia. Jest to bowiem prawdopodobnie pierwsza zachowana ilustracja sushi, które wymyślił Hanaya Yohei (1799–1858). Hanaya urodził się na terenach leżących obecnie w prefekturze Fukui, po czym przeniósł się do Edo. Początkowo prowadził niewielkie przenośne stoisko, które z czasem zamieniło się w restaurację w dzielnicy Ryōgoku, noszącą nazwę Yohei zushi (sushi Yoheia). Zaszynął on przede wszystkim z *nigiri zushi* – owalnych bryłek z ryżu, na wierzchu których układano kawałek ryby lub owoców morza (Cybriwsky, 2011: 86). Uważa się go także za ojca współczesnej wersji sushi. Drzeworyt Kawabaty Gyokushō pokazuje formy podania oraz popularne wówczas składniki. Bezpośrednim konkurentem Yoheia był wywodzący się z Osaki właściciel restauracji Matsuga zushi (sushi Matsugi). Sprzedawał on tę przekąskę w pudełkach, w stylu regionu Kansai (Issenberg, 2007). Przysmak jeszcze innego konkurenta Yoheia, właściciela Matsuno zushi (sushi Mastuny) przedstawił zaś Utagawa Kuniyoshi (1797–1861) na drzeworycie z serii *Shimazoroi onna Benkei* (*Kobiety w kraciatych kimonach*, 1844). Ilustracja pokazuje piękność, która w jednej ręce trzyma ułożone na talerzyku kawałki sushi, zaś w drugiej, spoczywającej na kolanach, pudełko z wypisaną nazwą restauracji. Na rysunku jest jeszcze jedna postać, małe dziecko wyciągające ręce w stronę rybnego smakołyku. Wyżej wspomniane obrazy to tylko kilka przykładów z ogromu prac poświęconych tematyce kulinarno-żywnościowej. Bacznym oczom ciekawych i skrupulatnych artystów nie umykał żaden szczegół. Mięso przedstawiane było w różnych aspektach – począwszy od jeszcze żywych zwierząt, przez moment połowu, oprawiania, gotowania, sprzedawania, dostarczania, konsumpcji, na scenach po uczcie skończywszy.

Zarówno sztuka indyjska, jak i japońska kształtowały się w oparciu o estetykę związaną z prądami religijnymi dominującymi w każdym z tych krajów. Mimo podobieństw w postrzeganiu samego mięsa, a także aktu jego pozyskiwania, wydźwięk w tradycyjnych sztukach wizualnych przybrał zupełnie inne formy. W malarstwie indyjskim nie wykształcił się motyw martwej natury, a jeśli jedzenie pojawiała się, to raczej nie było wśród niego mięsa. W Japonii natomiast jedzenie, ze względu na ogromne znaczenie w życiu mieszkańców Kraju Kwitnącej Wiśni, nie tylko było przedstawiane jako odrębny temat, lecz także stanowiło ważny element malarstwa rodzajowego.

BIBLIOGRAFIA

- Abe C. (2003). *Impurity and death: A Japanese perspective*. Parkland.
- Archer W.G. (2012). *The loves of Krishna in Indian painting and poetry*. <http://www.gutenberg.org/files/11924/11924-h/11924-h.htm> (5.01.2015).
- Aston W.G. (2008). *Nibongi: Volume 11 – Chronicles of Japan from the Earliest Times to A.D. 697*.
- Baruah B. (2000). *Buddhist sects and sectarianism*. New Delhi.
- Beach, M.C. (1992). *Mughal and Rajput painting*. Vol. 3. Cambridge.

- Bendiner K. (2004). *Food in Painting: From the Renaissance to the Present*. London.
- Bose M. (1998). *Social and Cultural History of Ancient India*. New Delhi.
- Brockman N.C. (2011). *Encyclopedia of Sacred Places*. Vol. 1. Santa Barbara.
- Case A.N. (2013). Japan's Dietary Transition and Its Impacts, [w:] *Environmental History*, emtIII.
- Collingham L. (2006). *Curry. A tale of Cook and Conquerors*. New York.
- Cybrivsky, R. (2011). *Historical dictionary of Tokyo*. Maryland.
- Ishige N. (2007). Eggs and the Japanese, [w:] *Eggs in Cookery: Proceedings of the Oxford Symposium on Food & Cookery*. Oxford.
- Ishige, N. (2001). *The History and Culture of Japanese Food*. London.
- Issenberg, S. (2007). *The Sushi Economy: Globalization and the Making of a Modern Delicacy*. New York.
- Jha D.N. (2002). *The Myth of the Holy Cow*. New Delhi.
- Kamińska D. (2002). *Indyjskie malarstwo miniaturowe*. Warszawa.
- Kanert M. (2005). *Buddyzm japoński. Jego polityczne i społeczne implikacje w okresie 538–645*. Warszawa.
- Kittler P.G., Sucher, K., Nelms, M. (2011). *Food and Culture*. Belmont.
- Krämer H.M. (2008). Not Befitting Our Divine Country: Eating Meat in Japanese Discourses of Self and Other from the Seventeenth Century to the Present, [w:] „Food and Foodways”, 16 (1). London.
- Kramrisch S. (1994). *Exploring India's Sacred Art*. Philadelphia. Malaguzzi S. (2008). *Food and Feasting in Art*. Los Angeles.
- Martinez D.P. (2004). *Identity and Ritual in a Japanese Diving Village: The Making and Becoming of Person and Place*.
- Melanowicz M. (1994). *Literatura japońska*. Tom. 1. Warszawa.
- Nardi I. (2007). *The Theory of Citrasutras in Indian Painting: A Critical Re-evaluation of Their Uses and Interpretations*. New York.
- Nishiyama M. (1997). *Edo Culture: Daily Life and Diversions in Urban Japan, 1600–1868*.
- Picken S. (2004). *Sourcebook in Shinto: Selected Documents*. Westport.
- Sen C.T. (2004). *Food Culture in India*. Westport.
- Shirane, H. (2011). *Japan and the Culture of the Four Seasons: Nature, Literature, and the Arts*. New York.
- Tomaszewska-Bolałek M. (2013). *Japońskie słodczyce*. Warszawa.
- Vandana Sh. (2012). The Implications of Agricultural Globalization in India, [w:] D'Silva, J., Turner J. (red.), *Animals, Ethics and Trade: The Challenge of Animal Sentience*. London.