

## WYOBRAŹNIA KULINARNA I PRAKTYKA SMAKU

---

Anna Wieczorkiewicz

### *O wyobraźni kulinarnej i aporiach jedzenia. Kultura uwikłana w konsumpcję<sup>1</sup>*

#### Wyobraźnia kulinarna

Opowieści o jedzeniu krzewią się w kulturze współczesnej z niezwykłą intensywnością, przybierając bardzo różne formy. Nie chodzi tu jedynie o fabuły beletrystyczne i reportażowe. Menu w restauracji bywa zbiorem miniatur o niezwykłych światach, a książka kucharska – elegią o tradycji lub peanem na cześć egzotyki. Opowieści te silnie wiążą się z praktykami codzienności – prywatne gotowanie znajduje przedłużenie w internetowym blogu kulinarnym, a kulinarny program telewizyjny – na forum, gdzie widzowie opowiadają o rezultatach zastosowania określonych przepisów, proponując ich własne warianty, tworząc atmosferę wirtualnego współbiesiadowania. W ten sposób opowieść wkracza w życie, aktualizuje się w nim, a życie przechodzi w opowieść.

<sup>1</sup> Punktem wyjścia tego tekstu jest artykuł *Kultura uwikłana w konsumpcję* opublikowany w pracy zbiorowej *Polska początku XXI wieku: przemiany kulturowe i cywilizacyjne* (red. Krzysztof Frysztański, Piotr Sztompka. Polska Akademia Nauk, Komitet Socjologii, Warszawa 2012, s. 96–107). Przedstawione w nim przemyślenia zostały sfunkcjonalizowane na użytek niniejszego tomu tak, by w powiązaniu z kolejnym rozdziałem („Przyprawianie życia smakiem. Sympatycy *slow food* w poszukiwaniu dobrego życia”) pozwalały ukazywać różne aspekty kulturowego użytku czynionego z jedzenia.

Te narracje przekazują wiedzę o tym, co nie sprowadza się tylko do jedzenia – o dobrym życiu, o różnych tradycjach i kulturach, o bliskich więziach międzyludzkich. Natura, sztuka, tradycja, historia, nowoczesność, zdrowie to motywy nadające sensy jedzeniu jako wydarzeniu zarazem indywidualnemu i społecznemu. Tak krystalizuje się rozbudowana warstwa wyobraźni kulinarnej.

Wyobraźnią kulinarną nazywam zespół wyobrażeń, mówiących o tym, czym jest jedzenie, co ono znaczy w planie społecznym i indywidualnym, w jaki sposób i w jakim celu można go używać. Ów kompleksowy układ współokreśla skalę wyborów, w jakiej wyobrażamy sobie możliwe ścieżki naszej biografii. Przyjmujemy, że dieta ma wpływ na stan naszego ciała i umysłu, na wygląd, na relacje międzyludzkie, że w sposób mniej lub bardziej bezpośredni udostępnia nam różne aspekty rzeczywistości. Wokół jedzenia i jedzącego lub niejedzącego ciała osnuwają się różne lęki.

Dobór produktów codziennych i odświętnych, sposoby przygotowywania, reguły spożywania, etykieta jedzenia to niewątpliwie znak mający sens w sieci układów społeczno-kulturowych. Jak wiadomo, praktyki posługiwania się tym znakiem trzeba rozważać w powiązaniu z władzą, jaką ma nad nami habitus, a – jak dowodził Pierre Bourdieu – niełatwo wyrwać się spod działania tej władzy (Bourdieu 2005). Na pragnieniu uwolnienia się można jednak budować różne projekty doświadczeń.

Warto odnieść te rozważania do konkretnego materiału. Na początek podam trzy przykłady zaczerpnięte z obszaru kultury popularnej. Mają one za zadanie wskazać elastyczność i semantyczną pojemność motywu jedzenia rozumianego jako rewelator treści kulturowych. Traktuję je także jako emblematy istotnych społecznie narracji o jedzeniu. Celowo wybrałam przekazy o różnym charakterze, połączone jedynie faktem, iż w każdym z nich kluczowy jest motyw jedzenia. Zestawiam je, gdyż w wyrazisty sposób wskazują pewne kręgi społecznych znaczeń kojarzonych z jedzeniem.

W dalszym ciągu artykułu omówię pewne toposy budujące wyobraźnię kulinarną. Omówienie to nie pretenduje do ukazania pełnej topiki. Chodzi mi bowiem o scharakteryzowanie sposobu, w jaki sposób za pośrednictwem mitologizowanego jedzenia zaczarowuje się przestrzeń i czas. Materiału do analizy dostarczą telewizyjne programy kulinarne. Pozwalają one obserwować pra-

cę nad kształtowaniem wyobraźni kulinarnej w formach bardzo wyrazistych i skondensowanych.

## Jedzenie – trzy ćwiczenia z budowania znaczeń

W filmie *Eating* Henry’ego Jagloma z roku 1990 kobiety w różnym wieku spotykają się na przyjęciu urodzinowym Helen. Krewne, przyjaciółki i znajome solenizantki to Amerykanki z wyjątkiem jednej – Francuzki, która – jak deklaruje – chce robić film o życiu w Kalifornii. Nagrywane przez nią wypowiedzi okazują się zaskakujące – wciąż powraca w nich bowiem motyw jedzenia. Narracje o miłości i seksie, o smutku i pocieszeniu, o lęku, pragnieniu, pożądaniu to właściwie opowieści o jedzeniu. Mówią o ciałach nieustannie pragnących czegoś, co je wypełni – miłości, pieśszoty lub choćby jedzenia. To ostatnie jest najłatwiej osiągalne, zewsząd otacza samotne kobiety. Oferuje im natychmiastowe pocieszenie i organizuje wokół nich zmysłowy świat. Sprawia też jednak, że ciała rozrastają się, tracą formę, stają się odpychające, a pragnienie miłości i zaspokojenia erotycznego okazuje się niemożliwe do urzeczywistnienia. Jedzenia nie można kontrolować – bierze ono w posiadanie kobiece ciała i sprawuje nad nimi władzę. Poprzez opowieści o jedzeniu objawia się ciemna strona kobiet, które pozornie mogą wydawać się szczęśliwe. W końcu nawet francuska reżyserka o fantastycznym ciele zostaje zdemaskowana – kręcony przez nią film to swoista autoterapia dziewczyny odrzucającej własne ciało.

Tylko jedna osoba, najstarsza z wszystkich zgromadzonych, matka Helen nie rozumie problemu jedzenia. Pochodzi bowiem z innej epoki, kiedy to jedzenie służyło do zaspokojenia głodu, a rodzina była wartością nadrzędną. Z tego wynikały strategie życiowe tej, która brała na siebie rolę żony i matki. Ażeby zatrzymać przy sobie towarzysza życia, wybaczala mu zdradę; nie musiała natomiast walczyć o niego, nieustannie uwodząc go swym wyglądem, nie zabiegała więc o utrzymywanie własnego ciała w stanie wiecznej szczupłej młodości. Natomiast w świecie jej córki relacja między jedzeniem a ciałem napędza myśli, skłania do projektowania działań, pozwala tłumaczyć to, co dzieje się wokół...

Mężczyźni nie pojawiają się na przyjęciu, ale wciąż są obecni w tle – w rozmowach kobiet, które walkę o męzczyznę zmieni-

ły w walkę z własnym ciałem. Szczupłe ciało to emblemat ciała młodego; aby je zachować, trzeba wyrzec się jedzenia. Kobiety zdają się przekonane, że w stosunku, jaki żywią do jedzenia tkwi źródło ich problemów; relacja między ciałem a jedzeniem to wyraz osobowości.

Daje się ten film odczytać jako paraboliczną opowieść o jedzeniu jako fakcie całościowym, łączącym w sobie wiele aspektów życia, organizującym życie jednostki w wielu jego wymiarach. W tym przypadku okazuje się ono nie tylko problematycznym, nieobliczalnym w swoim działaniu narzędziem kształtowania projektu biograficznego, ale także uogólnionym motywem, wokół czego osnuwają się liczne lęki.

Przeciwwagą dla tej neurotycznej narracji o jedzeniu mogą być telewizyjne programy kulinarne, które w zasadzie mają charakter informacyjno-poradnikowy, ale w swojej funkcji kulturowej wykraczają poza informacje i poradnictwo. Podają nie tylko przepisy na potrawy, ale i przepisy na życie (że tak właśnie się dzieje, uzasadnię w dalszym ciągu tego tekstu). Widzimy tu kobiety wyzwolone poprzez jedzenie, kobiety wyrażające się poprzez jedzenie, kobiety, dla których gotowanie jest pasją i zabawą. Jedzenie nie stanowi źródła lęku, lecz zmysłowej rozkoszy. Niekiedy zmysłowość przygotowywania i próbowania potraw sugeruje treści erotyczne. Przykładem niech będzie fragment dyskusji na forum [www.kuchnia.tv](http://www.kuchnia.tv)<sup>2</sup>. Uczestnicy wypowiadali się na temat Nigelli Lawson (brytyjskiej dziennikarki, prezenterki telewizyjnej, autorki książek kucharskich znanej polskiej publiczności przede wszystkim z programów „Nigella gotuje” i „Nigella gryzie”, w których przed kamerą prezentowała sposób przygotowania różnych potraw): „widać u Nigelli, że ona kocha i bawi się tym z nami (choć funta kłaków warte w większości – fakt) i dzieli pasja (jacek, 03.02.2010).

A co do Nigelli: kanał jest kulinarny, nie erotyczny, nie ma tam buchać kobiecość, tylko dobra kuchnia. A Nigella nie gotuje dobrze, sorry, ale tak jest. Może z entuzjazmem dla telewizji, ale nie dobrze (myszsa, 02.02.2010).

<sup>2</sup> [https://www.kuchniaplus.pl/spolecznosc/forum/topic/nigella-forever\\_6-709](https://www.kuchniaplus.pl/spolecznosc/forum/topic/nigella-forever_6-709), [dostęp 19.11.2010] w nawiasach podaję daty zamieszczenia postów.

Otóż kobiecość to nie tylko erotyzm. Szkoda, że tylko z tym Ci się to kojarzy. Pisząc o kobiecości Nigelli mam na myśli czar, wdzięk i lekkość z jakimi prowadzi program. Swoimi kobiecymi sztuczkami – oblizywanie palca, mrużenie oczu, uśmiech – powoduje, że nawet jeżeli oglądający wie, że to co robi jest niezbyt zdrowe, to nie przełącza tv na inny kanał, ale ogląda ją z zainteresowaniem, a nawet próbuje przepisów we własnej kuchni. Ten program jest świetny dzięki niej. Jest lekki i dynamiczny. Czuć klimat i radość z gotowania. I tym zaraża widza” (myszsa, 03.02.2010).

Radość z gotowania i uwodzenie gotowaniem to motywy, które w odczuciu widzów tworzą osobowość sceniczną Nigelli Lawson. Oczywiście w programach kulinarnych te motywy mogą być rozgrywane na różne sposoby, przy czym jedzenie rozumiane jako czynność zaspokajania głodu często usuwa się na drugi plan, ustępując znakowym aspektem jedzenia nakierowanym na inne obszary życia. Dzięki jedzeniu organizowana jest przestrzeń nieograniczonego przeżywania świata. Dawna rola kobiety jako żywicielki opalizuje teraz wieloma sensami. Gotowanie to nie tylko przygotowywanie posiłków dla rodziny – to także przygoda, przyjemność, hobby, działanie poznawcze, czynność towarzyska, a rola pani domu to nie jedyna rola dostępna kobiecie. Kobiecość i gotowanie nie są połączone w sposób bezwzględny, a motywy takie jak zamiłowanie (bądź awersja) do gotowania czy stosunek do jedzenia dostarczają środków definiowania różnych wzorów kobiecości. Gdyby tak nie było, dyskusja o tym, czy Nigella jest kobieca, czy emanuje erotyzmem i czy dobrze gotuje, nie miałyby sensu.

Do tych dwóch przykładów dorzucimy jeszcze jeden, powstały na rodzimym gruncie ponad pół wieku temu. Uwypuklił to sens przemian w sferze konsumpcji. Pochodzi on z monumentalnego dzieła *Kuchnia polska*, które w latach 50. XX wieku rozpoczęło swoje długoletnie panowanie na polskiej scenie kulinarnej – w założeniu była to scena domowa i socjalistyczna (Berger 1960). Dziś pewnie powiedzielibyśmy, że to pozycja kultowa. Była to jednak wówczas jedyna licząca się książka kucharska na rynku, więc o kulcie da się tu mówić w szczególnym antropologicznym znaczeniu: książkę tę możemy traktować jako niejawną kodyfikację określonych wzorców konsumpcji (uznawanych za słuszne

z pewnych względów), a także za narzędzie wdrażania określonego stosunku do jedzenia.

Na instruktażowych ilustracjach w *Kuchni polskiej* bez trudu zauważymy, że to kobiece ręce wycinają rybom skrzela, sznurują rolady, rozdrabniają warzywa na surówki. To ręce pozbawione erotyzmu kobiety-żywicielki, która w tej funkcji spełnia się całkowicie. Na przegubie nie ma nawet zegarka, nie mówiąc już o biżuterii, a fragment odzienia, jaki możemy dostrzec to coś w rodzaju białego fartucha, czy raczej kitla. Na jednej z fotografii („Kanapki tortowe – sposób krajania”) – widać obrączkę. Graficzne scenki rodzajowe ozdabiające tekst wspierają taką definicję kobiecości. Wprawdzie otwierają się na świat męski, ale mężczyznom przyznają określone role. Dostarczają oni kobietom środków do przygotowywania posiłków i mogą być ekspertami co do jego wartości: wąsaty jegomość we fraku zagląda do garnka. (Czyżby specjalista od prawidłowego żywienia? Rozdział nosi tytuł „Układanie jadłospisów”). Rybak smaży złowione przez siebie ryby (Rozdział „Potrawy rybne”), myśliwy niesie za uszy zajaca („Potrawy z drobiu i dziczyzny”). Mamy tu też sprzedawcę oferującego kupującej kobiecie wybór owoców ze straganu („Organizacja żywienia w domu”), eleganckiego gościa podającego pani domu bukiet róż („Organizacja przyjęć”) oraz innego, który wsparty o szyjkę butelki degustuje koniak („Napoje”).

Retoryka *Kuchni polskiej* to mało wyrafinowany, ale bardzo wyrazisty przykład pochodzący z obszaru, gdzie układów ról społecznych nie poddaje się dyskusji. Kobiety, mężczyźni i dzieci powinni mieć określony stosunek do jedzenia. Z ich pozycją w społeczeństwie i rodzinie wiążą się powinności dotyczące troski o jedzenie. Wstęp do książki rozpoczyna się słowami: „Zdrowie, ciężka fizyczna i tzw. samopoczucie są w dużej mierze wynikiem sposobu odżywiania się. Fakt ten niezaprzeczalnie potwierdziły i potwierdzają tysiące przykładów zarówno z obserwacji praktycznych, jak i ścisłych badań naukowych przeprowadzonych nad rolą i znaczeniem żywienia dla człowieka” (Berger 1960: 5).

Tekst podkreśla związek nauki o żywieniu z wartościami, które należy krzewić w socjalistycznym społeczeństwie, i wypukla rolę nauki jako ostatecznego autorytetu w kwestiach planowania posiłków. Nauka i zdrowie to dwa motywy, na których zbudowana jest

retoryka tekstu. Nacisk położono na racjonalność, a zwłaszcza na odpowiednią organizację pracy. Jedzenie składa się z tzw. produktów, produkty mają pokrywać zapotrzebowanie na białka, tłuszcze, węglowodany, witaminy, składniki mineralne. Wszystko poddaje się kwantyfikacji i ocenie – zarówno produkty, jak i sposób ich przygotowania. Oprócz tzw. osób normalnych, modelowych, w specjalnych rozdziałach uwzględniono żywienie dzieci, kobiet w ciąży, kobiet karmiących, ludzi cierpiących na różne schorzenia. Kładzie się nacisk na zagrożenia płynące z nieodpowiedniego odżywiania się. Przygotowanie posiłków wymaga odpowiedniej wiedzy oraz strategii jej zastosowania. Jedzenie to czynność fizjologiczna, ideologiczna, polityczna, społeczna. W tym układzie ciało zdaje się maszyną, której dostarczyć należy odpowiedniego paliwa. Pomimo rysów propagandowych, nakierowanych na utwierdzanie ideałów socjalistycznego państwa, czytelnik winien zachować wizję spożywania posiłków w ognisku domowym: rodzina wspólnie zasiada za stołem, a matka nalewa z wazy zupę tak, by starczyło dla każdego. Jedzenie definiuje ciała pod względem ról społecznych związanych z płcią i pozycją w rodzinie.

Jak pokazują dwa poprzednio przytoczone przykłady, projekt ten może ulec rozbiću. Obecnie wspomniane definicje wyraźnie się komplikują. Przy okazji dochodzą do głosu aporie związane z kulturowymi sensami jedzenia. Prawo do własnego projektu życiowego jest związane z wyborem diety, a wzorzec diety – wpisany w szerszy projekt biograficzny – nierzadko ulega silnej ideologizacji. Na przykład vegetarianizm kojarzy się z pewnym stosunkiem do stworzeń żywych i do środowiska, jakkolwiek nie zawsze ten związek musi być przez jednostkę problematyzowany, a sposoby tłumaczenia wyboru tej, a nie innej diety<sup>3</sup>, mogą się zmieniać w toku jednej biografii. Jeśli osoby wchodzące w skład jednego ogniska domowego mają różne projekty jedzenia, pojawić się mogą problemy na poziomie organizacji życia codziennego. Jak miłośnik fast foodów i vegetarianka wychowywać będą wspólne dzieci? Czy możliwe będzie prawdziwe połączenie rodziny przy

<sup>3</sup> Poprzez określenie „dieta” rozumiem sposób odżywiania się przez jednostkę, nawet jeśli nie jest on skodyfikowany. Dietę mają wszyscy, a nie tylko osoby, które w pewnym momencie swojego życia świadomie zdecydowały się na wybór określonego reżimu żywieniowego.

świętecznym stole, skoro każdy je co innego? Jak będą dzielić życie, skoro każdy będzie krążył wokół własnych garnków i półek z jedzeniem?

A może wcale nie będzie z tym problemu? Może rysuje się on przed nami tylko wtedy, gdy przyjmujemy perspektywę idealnych czytelników *Kuchni polskiej*? Błędem byłoby jednak z góry zakładać, że obecnie współdzielenie życia oznacza to samo, co w czasach jej królowania. Można też przypuszczać, że dziś inaczej wykorzystuje się różne spoiwa codzienności, w tym także praktyki jedzenia.

Niewątpliwie wybierając z księgarskiej półki pozycję zatytułowaną *Kuchnia polska*, dokonujemy innego wyboru niż pani domu z lat 60. XX wieku. Ten tytuł nosi niejedna pozycja – stoją one obok publikacji poświęconych potrawom francuskim, włoskim, orientalnym, jedzeniu makrobiotycznemu, wegetariańskiemu, dietetyce i profilaktyce różnych schorzeń. Określenia takie jak „kuchnia polska”, „kuchnia domowa”, „rodzinne jedzenie”, „zdrowe jedzenie” emblematyzują pewne style życia – wybór tych emblematów nie jest jednak dla nas zobowiązujący w sposób bezwzględny. „Kuchnię domową” można postawić na półce obok „Kuchni orientalnej” i z obu korzystać z pozytywnym skutkiem, by potem na jakiś czas przejąć się zaleceniami kuchni makrobiotycznej.

Wspomniane rozbieżności projektu dotyczą różnych aspektów życia. Wiadomo, że dieta wiąże się z reżimami cielesnymi kierowanymi troską o ciało wewnętrzne (jej cele to zdrowie, sprawność, zdolność do odczuwania przyjemności) i zewnętrzne (tu ważna jest atrakcyjność fizyczna pozwalająca osiągać określone cele na scenie życia społecznego)<sup>4</sup>. Aporia jedzenia zasadza się na niemożności pogodzenia nieograniczonej wolności z całkowitą kontrolą. Postrzegane ono bywa jako dostarczające środków samowrażania się jednostek i grup społecznych, ale i jako coś, co ma siłę destrukcyjną.

<sup>4</sup> Nawiązuję tu do zastosowanego przez Mike Featherstona rozróżnienia między ciałem wewnętrznym i zewnętrznym. Ciało wewnętrzne to w jego ujęciu to, co dotyczy zdrowia prawidłowej fizjologii, co stanowi przedmiot troski medycznej; ciało zewnętrzne – wygląd i zachowanie w przestrzeni publicznej (Featherstone 1991).



Trzy przytoczone przykłady pokazały, jak różnorodne mogą być projekty tworzenia życia przy współudziale symboliczne nasyconego jedzenia w sytuacjach, gdy jedzenie nie sytuje się na obrzeżach projektów biograficznych, lecz jest jednym z podstawowych narzędzi ich tworzenia.

W dalszej części tekstu przyjrę się sposobowi, w jaki różne topoty jedzenia powstające w ramach wyobraźni kulinarnej współpracują przy tworzeniu pewnych spójnych pomysłów na nadawanie jakości życiu. Podstawą analizy będą telewizyjne programy kulinarne<sup>5</sup>. Przywołuję głównie produkcje zagraniczne, gdyż chodzi mi o krąg wyobraźni funkcjonujący w kulturze Zachodu. Polskie programy, powstające w dużej obfitości, często korzystają z zagranicznych formatów, a rozwijając swoje pomysły, nie tworzą jakichś własnych nowych zasobów wyobrażeń. Nie zamierzam charakteryzować całości tej produkcji – wybieram przekazy reprezentatywne dla omawianych przeze mnie kwestii, by pokazać pewną tendencję.

## Krainy tradycyjnych smaków

„Podam wam mój przepis. Znajdź składnik, który pobudzi Twoją wyobraźnię. Dobierz do niego pasujące smaki. Znajdź najlepszy sposób przyrządzania. Mój przepis to gotowanie bez przepisu”. Te słowa słyszymy na początku każdego odcinka kulinarnego programu *Domowy Kucharz* (Chief at Home). Kiedy ów kucharz gotuje, radości korzystania z prostych produktów towarzyszy twórcze uniesienie artysty, który w natchnieniu komponuje swe dzieła. W czołówce widzimy zamglony obraz Michaela i jego kilkuletniego syna. Biegają razem po łące, siadają na trawie, ojciec podnosi dziecko i całuje. Oglądamy rustykalny dom Michaela, poznajemy jego przyjaciół i sąsiadów. W tej społeczności ludzie wzajemnie pomagają sobie w różnych pracach, a przy okazji jedzą, ciesząc się swoją obecnością. W jedzeniu łączą się natura i sztuka, instynkt i inspiracja.

<sup>5</sup> W analizie opieram się głównie na materiale zebranym od końca 2009 do końca 2010 roku. Korzystałam z kanału telewizyjnego Kuchnia TV oraz poświęconej mu strony internetowej. Prezentowane tam programy emitowane są też na innych kanałach.

Wraz z wielkim szefem kuchni, osobowością medialną wchodzimy za kulisy, gdzie mamy możliwość zaznania autentycznych więzi międzyludzkich. Pokazuje się nam, że szczęście jest tam, gdzie wszyscy razem zasiadają do stołu. (W jednym z odcinków słyszymy: „Każdy ma coś, co może zaoferować innym – piłę łańcuchową, stek z grilla. Każdy może dać coś od siebie. Dlatego dobrze jest dzielić stół z rodziną, przyjaciółmi i sąsiadami. Stek to doskonały sposób okazania wdzięczności [...]).

Podobne przekonania wyrażane są w programach, które mają nas przenieść w pewne obszary geograficzne i pokazać życie ich mieszkańców.

Dużą siłą wyrazu ma motyw wchodzenia za kulisy turystycznego świata, tam gdzie toczy się „normalne życie”. Targi, uliczne stragany, domy tubylców to miejsca, gdzie znajdziemy „prawdziwe jedzenie”<sup>6</sup>. Kiedy Andrew Zimmern prowadzący program *Niecodzienne rarytasy* oprowadza nas po Petersburgu, mówi: „St Petersburg nie jest przyjaznym miastem dla turystów. Większość ludzi przyjeżdża tu służbowo. Zatrzymują się w drogich hotelach i jedzą w eleganckich restauracjach. Ja wolę zobaczyć, co dzieje się za kulisami, bo w ten sposób można poznać prawdziwe oblicze kuchni i kultury”. Oczywiście tym, co się eksponuje, jest obfitość jedzenia w Rosji. Zimmern wie, że historia Rosji naznaczona jest tragicznymi momentami, ale obecnie te czasy już minęły – w barze samoobsługowym – jak przekonuje nas – porcje są duże, ceny niskie, a różnorodność potraw większa niż przeciętnym fast foodzie w Stanach.

W nieco inny sposób ideologia prostego życia w zgodzie z naturą wcielona jest we francuski serial *Kuchnia jak życie*. W nocie informacyjnej na temat tego programu czytamy: „Bohaterami są zwykli ludzie, których twórcy serii odwiedzili w ich domach, sprawdzili co jedzą, jak żyją, jakie mają troski i jakie radości. Dzięki nim widzowie poznają tradycje i zwyczaje kultywowane od

<sup>6</sup> W odniesieniu do zjawisk turystycznych ów moment wchodzenia za kulisy po raz pierwszy steoretyzował Dean MacCannell. W ujęciu MacCannella praktyki aktualizujące się w turystycznym świecie to efekt rozbitcia przestrzeni na rzeczywistą i turystyczną, zaaranżowaną tak, by udostępnić ją turystom. Turysty, pragnąc autentyczności, usiłują dostać się za kulisy, wierząc, że odnajdą tam znamiona autentycznego życia (MacCannell 2002).

dziesiątek lat. (...) Twórcy serii dotarli do najmniejszych miejscowości, w których to właśnie tradycja jest najbardziej żywa, w których sekrety kulinarne przekazywane są z pokolenia na pokolenie, gdzie ojcowie uczą swoich synów rzemiosła, a córki z matkami przygotowują posiłki dla całej rodziny. (...) Seria *Kuchnia jak życie* udowadnia, że nie wszyscy żyją szybko i jedzą gotowe dania, że są na świecie miejsca, gdzie wciąż ważną rolę odgrywa lokalna tradycja i rodzinne zasiadanie do stołu” (www.kuchnia.tv, luty 2010).

Motywy kluczowe to tradycja i rodzinność. Obiecuje się nam, że wnikiemy w prywatne światy i zobaczymy przejawy autentycznych więzi międzyludzkich. W każdym odcinku pokazana jest jedna rodzina. Mówi się nie tylko o radości życia razem, ale i o problemach – o tym, że ktoś w rodzinie niedawno zmarł, że matka martwi się brakiem pracy córki. Mimo to całość ewokuje sens intymności, dzielenia się radościami i smutkami. Ludzie harmonijnie wpisują się w środowisko naturalne, a jedzenie jawi się jako nieodłączny element życia, mający zdolność łączenia ludzi w jedno ognisko domowe. Jedzenie oznacza tu nie tylko przygotowywanie i spożywanie jedzenia, ale wszystkie procesy związane z jego zdobywaniem czy też wytwarzaniem.

Podobny wydzźwięk ma australijski serial *Tajemnice domowych przepisów* (Secret recipes) „Tradycyjne przepisy przekazywane z pokolenia na pokolenie stanowią istotę tradycyjnych dań. W każdym kraju babcie i matki przekazują swoim córkom i wnuczkom kulinarne sekrety” – czytamy we wprowadzeniu do noty informacyjnej na portalu www.kuchnia.tv. Inaczej niż w poprzednim przykładzie, tutaj występuje osoba oprowadzająca nas po tym świecie – Jacques Reymond. Kuchnie, bazary, lokalne sklepy to miejsca szczególnie chętnie przez niego odwiedzane – tam szuka owych tradycyjnych smaków<sup>7</sup>.

<sup>7</sup> Oczywiście samo miejsce nie decyduje o sposobie przedstawiania. W programie *Rachael na wakacjach* produkcji USA (Rachael's vacations) prowadząca odwiedza targi i sklepy, ale zachowuje się jak modelowy nowy kosmopolita opisywany przez Ulfa Hannerza (1990). Status tego kosmopolity polega na prawie do nabywania dóbr i usług. Dla Rachael wakacje to przede wszystkim okazja do szeroko rozumianej konsumpcji, jedzenie to tylko jeden z jej wariantów. Demonstruje ona swoją kompetencję w dziedzinie umiejętności wyboru dobrych produktów.

W obu tych programach bardzo wyraźny jest topos tradycji rozumianej jako transmisja pewnych praktyk z pokolenia na pokolenie. Zdaje się on mieć szczególną siłę wyrazu w sytuacji, gdy owa wiedza funkcjonuje już w innym trybie. Przepisy podawane są w programach lub na stronach internetowych, dostają się w obieg globalny i podlegają właściwym temu obiegowi regułom krążenia. Kiedy internauci na forach [www.kuchnia.tv](http://www.kuchnia.tv) dzielą się uwagami i wymieniają przepisami, trudno mówić o takiej tradycji jako zasadzie przekazywania wiedzy czy praktycznych umiejętności. Rozbita zostaje owa hierarchiczna struktura łącząca dysponenta wiedzy z jej praktykantem, dająca się ująć słowami „z ojca na syna”, „z matki na córkę”. Jednakże tym, na co internauci zwracają uwagę w swych komentarzach, są właśnie wartości rodzinne i tradycyjne.

Inny wariant ideologizowania jedzenia proponuje nam francuski serial *Szlakiem wina*: „Malownicza podróż po Francji szlakiem wina. Trasa rozpoczyna się w Langwedocji w Roussillon, regionie rozciągającym się wzdłuż wybrzeży Morza Śródziemnego od Nîmes w delcie Rodanu, aż po granicę hiszpańską na południe od Collioure. Następne etapy podróży to Szampania i Dolina Loary, gdzie winnice ciągną się na przestrzeni około 900 kilometrów. Dalej trasa wiedzie do regionu winiarskiego określanego mianem Południowego Zachodu. Do dziś uprawia się tu gatunki winorośli, nieznane w innych regionach winiarskich” ([www.kuchnia.tv](http://www.kuchnia.tv), maj 2009).

Tematyka tych filmów pozwala połączyć ideologię natury i naturalności z sensami takimi jak sztuka i koneserstwo. Znanstwo win ma charakter elitarny. Tradycja wpisuje się zatem w historię cywilizacji, wiąże się z wielkimi wydarzeniami, z podróżami o dziejowym znaczeniu. Na przykład w odcinku o Prowansji słyszemy opowieść o Fenicjanach, którzy przed wiekami przybyli na wybrzeża Prowansji, przywożąc ze sobą umiejętność uprawy winorośli. Założona przez nich kolonia z czasem zmieniła się w miasto znane przez nas jako Marsylia. Oglądamy historyczne zabytki antycznej uprawy, a archeologia okazuje się sprzymierzeńcem w dociekanii prawdy o początkach francuskich win. Osoby spotkane na „szlaku wina” zaznajamiają widzów ze szczegółami uprawy winorośli i produkcji wina. Przyjmują też rolę nauczycieli

smaku – smaku rozumianego jako gust, smaku koneserskiego; sprawnie wychwytują subtelności tego, co „dobre”, i tego, co „złe”.

To prawda, że wino wydaje się idealnym produktem do ukazywania kulinariów jako materii szczególnego rodzaju sztuki, ale w zasadzie większość artykułów spożywczych można włączyć w tego rodzaju opowieść. Na przykład koneserstwo stanowi zasadniczy rys australijskiego programu *Ser w plasterkach*. Ma to być – jak czytamy w zapowiedzi – „wyprawa w poszukiwaniu smaków i aromatów, historii i tradycji”. Okazuje się, że „ciekawość poznawania nowych smaków i tradycji wytwarzania serów” może wytoczyć szlak podróży przez cały świat, a znajomość serowarstwa to wiedza tyle rozległa, ile wyrafinowana<sup>8</sup>. Prowadzący Will Studd jest zresztą także autorem książki z poradami na temat kupowania i podawania serów. Nota informacyjna na portalu [www.kuchnia.tv](http://www.kuchnia.tv) poprzedzona jest cytatem z mistrza: „Odkrywanie głębi smaków zawartych w dobrze zrobionym serze jest jak odkrycie kolorowej telewizji po latach oglądania czarno-białego obrazu Will Studd” ([www.kuchnia.tv](http://www.kuchnia.tv), maj 2009).

Wprawdzie można powiedzieć, że ser w sposób dość oczywisty kojarzy się z winem, że to produkty wpisujące się w ten sam wzorzec wyrafinowanego jedzenia. Ser występuje też w wersji wiejskiej, plebejskiej; kiedy jednak ewokuje proste życie, jego towarzyszem częściej bywa nie wino lecz ciemny chleb pieczony w domowym piecu.

Warto zwrócić uwagę na jeszcze jeden element istotny dla prezentowania owych podróży po „prawdziwych smakach”. Mimo swojego zakorzenienia w lokalności, smak funkcjonuje globalnie, a owa dwoistość perspektyw (lokalnej i globalnej) decyduje o jego

<sup>8</sup> Zob. fragment noty na portalu Kuchnia TV: „W najnowszej serii Will Studd odwiedzi Wielką Brytanię w poszukiwaniu najlepszych serów angielskich, sprawdzi czym różnią się od siebie sery z Korsyki i Sardynii, spróbuje wyrobów serowarów z Quebecu. Ciekawość poznawania nowych smaków i tradycji wytwarzania serów zaprowadzi go na północ Portugalii, gdzie spróbuje »króla« portugalskich serów Serra da Estrela. Podczas swojej podróży nie ominie Włoch, gdzie w Campanii pozna tajemnice mozzarelli. Zwiedzi także Cypr i Stany Zjednoczone. W Japonii dołącza do niego australijski szef kuchni Tetsuya Wakuda i wspólnie spróbują znaleźć odpowiedź na pytanie czy Japończycy w ogóle lubią ser” ([www.kuchnia.tv](http://www.kuchnia.tv), maj 2009).

społecznej ontologii. W jednym z odcinków serialu *Szlakiem wina* słyszymy: „Dla Prowansji internet to zbawienie. Tu ruch turystyczny zamiera na okres 6–9 miesięcy. Nie ma wówczas żadnego kontaktu z konsumentem. Dzięki komunikacji internetowej utrzymuje się kontakt z potencjalnym nabywcą, który po wakacjach wrócił do swojego kraju czy miasta. Mimo dystansu, ma on możliwość kupienia win które przypominają mu wakacje, spotkania z ludźmi i piwniczki. Może kupować wina mimo dystansu, jaki nas dzieli. Nabierze ochoty, by wrócić do nas na kolejne wakacje”. Zanurzenie człowieka w pola technologiczne nie jest w stanie zachwiać zaufania do rozumianej w sposób tradycyjny sensualności ciała ani stłumić wiary w to, że smak jest zmysłem pamięci. W wielu programach powtarza się ten motyw: smakowanie pomaga zachowywać wspomnienia i odtwarzać w pamięci przeszłość. Przeniesienie danej potrawy w nowe miejsce to przeniesienie pewnego doświadczenia. Tęsknota za zaznaniem smaku tam, gdzie on się rodzi, za próbowaniem tego, co jest produktem autentycznym może sprawić, byśmy zechcieli tam powrócić w sensie fizycznym. Pragnienie ponownego smakowania to coś więcej niż pragnienie ujrzenia raz jeszcze niegdysiejszych widoków. Smakowanie bowiem w sposób bardziej bezpośredni i intymny, zdawałoby się pierwotny i niezapośredniczony, wiąże ciało z przestrzenią.

## Przeszłość do zjedzenia

Jedzenie zdaje się mieć nie tylko przedziwną moc zaczarowywania przestrzeni, ale i odwracania czasu.

„Nic chyba nie wiąże nas tak mocno z przeszłością jak jedzenie. Zapach i smak tej potrawy przywołują cudowne wspomnienia z mojego dzieciństwa. Ach, jak ja kocham jeść” – mówi Jose Andres (z programu *Jose Andres prosto z Hiszpanii*) w odcinku o Katalonii. Poprzez doznania smakowe i zapachowe w pewien sposób odtwarzamy przeszłość biograficzną – dociera ona do nas w inny sposób niż wtedy, gdy zapośredniczona jest przez wzrok – na przykład przywołana w pamięci dzięki fotografii. Odczucie smaku dzieciństwa okazuje się tak silnie zakorzenione w zmysłowym ciele, że na chwilę czyni nas niegdysiejszym smakującym dzieckiem. W szczególny sposób ożywa dla nas świat dzieciństwa, a to, co nazywamy tradycją, nabiera innego wymiaru.

Właściwie Jose wyraża tę samą myśl, którą znaleźć można w pracach o socjologii jedzenia „Jedzenie silnie zakotwicza nas w przeszłości, a siła tego łączy bierze się po części z relacji w ramach rodziny, stanowiącej obszar serwowania i przygotowywania posiłków. (...) Jedzenie zatem może wiązać czas historyczny z indywidualnym i rodzinnym” (Morgan 1996: 166; za: Bell Valentine 1997: 66). Przekazywanie rodzinnych przepisów i sposobów przygotowywania potraw to efektywny sposób, w jaki rodziny z pokolenia na pokolenie mogą odtwarzać swoją tożsamość (Bell Valentine 1997: 66). Wydaje się, że obecnie ów proces odtwarzania zostaje poddany próbie. Odtwarzanie może być elementem konstruowania indywidualnej tożsamości jednostki – pojmującej siebie jako członka rodziny, mieszkańca pewnego regionu i kraju – ale wchodzi w znaczące związki z innymi projektami. Roztacza się bowiem przed nami świat sensorycznych wędrówek, a ruch dokonuje się na różne sposoby: wędrują ludzie w poszukiwaniu smaków, ale wędrują też smaki – przenoszą się z jednego regionu w drugi, z kontynentu na kontynent, stając się oznacznikami miejsc i stylów życia: „Hiszpańskie tapas, paella, tortilla, gazpacho, sangria, jamon... Brzmi znajomo, ale co, z czym i jak? Seria *Jose Andres prosto z Hiszpanii* wprowadza widzów Kuchni.tv w świat smaków i aromatów kraju Cervantesa i Dali’ego. Hola!” – tak rozpoczyna się nota informacyjna o programie Jose Andresa zamieszczona na portalu [www.kuchnia.tv](http://www.kuchnia.tv). Nic nie stoi na przeszkodzie, by kulinarny oznacznik funkcjonował podobnie jak dzieła kultury wysokiej. Dlatego można wspomnieć Cervantesa i Dali’ego; zaraz potem jednak warto wrócić do kreślenia krajobrazu dostępnego za pomocą wielu zmysłów, sugerującego obszar wielowymiarowych doznań: „Woń szafranu, dźwięki flamenco, najważniejsze miejsca związane z hiszpańską kulturą i historią w połączeniu z pełnym werwy szefem kuchni, przygotowującym same pyszności to przepis na prawdziwą fiestę!”

Jose, urodzony w Hiszpanii, kulinarne szlify zyskał w tamtejszej restauracji El Bulli pod okiem Ferrana Adriá – mistrza w swoim fachu. Teraz jednak mieszka w Waszyngtonie. Dynamika akcji w poszczególnych odcinkach kulinarnego serialu opiera się między innymi na motywach przenoszenia się Jose z Waszyngtonu do Hiszpanii i z powrotem. W swej amerykańskiej kuchni Jose od-

twarza przywiezione z kraju smaki. Smaki nie pozostają zamknięte w kręgu jego rodziny. Kilka hiszpańskich restauracji, które otworzył w Ameryce pozwala Amerykanom rozkoszować się hiszpańskością. Kulinarne szlaki lokalnych tożsamości oplatają świat, ale wiadomo, że gdzieś ulokowane jest centrum, z którego owe smaki się wywodzą i które oznaczają. W planie indywidualnych biografii jedzenie wiąże się silnie z pamięcią zarówno o czasie, jak i o przestrzeni. Tworzy to projekty łączenia własnej biografii z lokalną tradycją.

Tryby wspomniania poprzez smakowanie mogą być różne. Czasem pamięć o wspólnych smakach oznacza dla ludzi wspólnotę doświadczenia. Wyrazistego przykładu dostarcza dyskusja na forum tocząca się wokół programu *Brytyjska historia na talerzu*. W programie tym aktorka komediowa Sue Perkins i krytyk kulinarny Giles Coren zaznajamiają z kuchnią ubiegłych wieków, wcielając się w postaci z różnych epok. Odpowiednio przebrani i ucharakteryzowani, obdarzeni określonymi rolami społecznymi żyją i jedzą tak jak czyniono to w okresie wiktoriańskim, edwardiańskim czy w latach 70. XX wieku. Widzowie na ogół pozytywnie oceniają ten program. Stanowi on dla nich przykład angielskiego humoru, dowód na umiejętność przyjęcia przez Brytyjczyków postawy autoironicznej; zabawny wydaje się też sam pomysł. Na forum poświęconym temu programowi komentarze dotyczące pomysłu i gry aktorskiej szybko ustępują tematyce wspomnieniowej, a tym, co przywoływane, są smaki okresu PRL-u – w toku wymiany postów konsekwentnie wpisywane są one w kontekst niegdysiejszej rzeczywistości. Przedmioty codziennego użytku, kosmetyki, muzyka, moda coraz wyraźniej dopełniają obraz Polski lat 70. i 80. W każdej wypowiedzi jawi się on jako niezwykle osobisty zapis wspomnień, możliwy do zakomunikowania dzięki istnieniu wyrazistych znaków codzienności, które – jak się zakłada – będą przez innych rozpoznane i wzbudzą w nich określone emocje: „Świetny program. Pośmiałam się z tego. Jednocześnie wróciły wspomnienia lat 70-tych. Pamiętam oranżadę w proszku, papierosy gumy. Stołówkowe obiady. Rewelacja” (Ela LISA, 15.03.2009); „Oglądałam dzisiaj trzeci raz, lata 70-te. Z taką samą przyjemnością, jak za pierwszym razem. Obłędny odcinek, świetne poczucie humoru. Chętnie kupiłabym książki kulinarne z tam-



tych lat. Te prezentowane w programie. A jeszcze chętniej, cofnęłabym się w czasie do tamtych lat. Dyskoteka, Blondie, Boney M. Co za lata. Żal, że nie można teraz na to zerknąć okiem z XXI wieku. Wychowywałam się w tamtych latach. Co prawda byłam za mała, żeby wszystko pamiętać, jednak pamiętam kapelusze, długie i bardzo krótkie sukienki, włosy, męskie baki i spodnie dzwony. Mało tego, pamiętam zapach z kawiarni, i szafy grające, z muzyka z tamtych lat. Nawet dyskotekę nad morzem. Te wspomnienia mnie rozczulają” (Ela LISA, 21.06.2009); „Ja lata 70 pamiętam kiepsko bo miałem parę lat ale to co pamiętam było fajne. Lata 80 już nie” (snoozy, 21.06.2009); „Ja z lat 70-tych pamiętam pikniki pod lasem – cała rodzina i przyjaciele Ojca. No i oczywiście niedzielne rodzinne wypady do lasu, a potem obżarstwo drożdżówkami z jagodami lub pierogami z jagodami” (minutka, 21.06.2009); „Lata 80-te też nie były złe. Świetna muzyka, OMD, DEPECHE MODE, DURAN DURAN, URSZULA, VISAGE, TROJANOWSKA, CLASSIX NOUVEAUX. Do dziś to kocham, jak gotowanie. Super fryzury, zabawne ciuchy. Cieszę się, że to znam. Ludzie mieli więcej czasu dla siebie” (Ela LISA, 21.06.2009); „Muzyka tak, życie w ujęciu politycznym-nie :-”(snoozy, 21.06.2009); „To prawda, ale życie było bardziej kolorowe. Biedne, ale inne niż teraz” (Ela LISA, 21.06.2009); „Zresztą wtedy dla mnie, wszystko było nowe, dziwne, i bardzo pociągające. Miałam naście lat, podkochiwałam się w Simonie Le Bonn. Do tej pory, mam plakaty z tamtych lat. Te fryzury na jeża, zawinięte rękawy marynarek, nawet kolczyk w uchu. Dyskoteki” (Ela LISA, 21.06.2009).

Przytoczyłam ten obszerny fragment, by pokazać, jak w toku wymiany postów ustalana jest wspólna pamięć zmysłowych doznań, a wątki niepasujące do nostalgicznego klimatu tworzonego obrazu przeszłości szybko zostają wyeliminowane: o politycznym wymiarze rzeczywistości i o opresyjnych aspektach codzienności nie będzie się zatem rozmawiać. Rozpoczyna się natomiast wirtualny rytuał wskrzeszania pamięci. Dyskusja – ożywiana przez forumowiczkę, która wyraźnie uznała ten temat za szczególnie pasjonujący – zmienia się w zbiorowe przypominanie sobie smaków. U każdego wyzwalają one osobiste wspomnienia, ale skutek zarysowywania się projektu zbiorowej pamięci zmysłowej, można wspólnie dopre-

cyzowywać smaki przeszłości. Za smakami idą zapachy, dźwięki, kolory. Ludzie przypominają woń luksusowych towarów z Pewexu, perfum „Być może”, wędzonych w domu wędlin. Ktoś pisze o słuchanej wtedy muzyce, uczestnicy wymieniają się wspomnieniami na temat filmów.

W czasie wspominania dawnych smaków do życia powołane zostają szczególnego rodzaju pamiętki. Pamiętka – jak pisała Susan Stewart – to odprysk przeszłości, kojarzący się z jakimś stanem wcześniejszym, z przeszłością własną lub zbiorową. Współistnieje z narracją dotyczącą konkretnych okoliczności – uobecnia przeszłość, często czyniąc ją lepszą. Niekiedy dyskredytuje przy tym teraźniejszość, sugerując, że brakuje jej tego, co w przeszłości było obecne (Stewart 1984). Pamięć o trocinowatym smaku mielonki, o świecowatości wyrobu czekoladopodobnego okazuje się czymś, co może zostać wskrzeszone, by w syntetyczny sposób aktywizować narracje o niegdysiejszym świecie. To wspomnienie smaku i zapachu staje się wirtualną pamiętką dostępną w warunkach komunikacji na forum. Jej zaistnienie jest możliwe dzięki zmysłowemu wymiarowi konsumpcji. Owa pamiętka ewokuje obraz epoki, gdy ludzie mieli dla siebie czas, a więzi między nimi były bardziej autentyczne. Zdobywanie produktów spożywczych, ich przygotowywanie i spożywanie wydaje się malownicze, a „okropne smaki” pełne uroku. W tej dyskusji na forum produkty konsumpcji nie służą do zaznaczania statusu jednostki. Wręcz przeciwnie, zmierza się do zbudowania wirtualnej wspólnoty, której podstawą jest odwoływanie się do wspólnej pamięci zmysłowej. Projektowana przeszłość ma być wartością wspólną, ale dającą się rzutować na plany indywidualnych, nasyconych emocjami biografii. Intymne, zmysłowe obcowanie ze światem materialnym, z tym wszystkim, co się je, co się wacha, w co odziewa się ciało sprawia, że każda rzecz może stać się pamiętką. „Zmysłowa przeszłość” ożywa, jeśli otoczymy się dźwiękami z epoki lub skosztujemy potrawy kojarzącej się z przeszłością.

\* \* \*

Omówione tu programy telewizyjne stanowią przeciwwagę dla projektów dyscyplinowania ciała. Przykładem mogą być takie serie jak *Rozmiar w dół*, *Agentka do zadań specjalnych*, *Jesteś tym, co jesz*,

*Cofnąć czas*. Przedstawiają one jedzenie jako coś, co może zaszkodzić, a nawet zabić, ale może i uratować. Chudnięcie traktowane jest w nich jak walka z własnym ciałem i ze słabością woli, której trudno to ciało kontrolować. Efekty owej walki przekładają się na zdrowie, urodę czy szerzej – ogólnie rozumiane szczęśliwe życie. Warto przy tym zauważyć, że coraz częściej wskazuje się na to, że diety mogą być przyjemne i że zawsze powinny być dopasowane do indywidualnych gustów. (Przykłady to telewizyjne programy *Gotuj i chudnij*, a z produkcji polskiej – *Dietosfera*). Troska o reżim dietetyczny bywa też traktowana jako element stylu życia (na przykład brytyjski *Klub lekkich smakolejków*, polskie *Atelier smaku*).

Można to interpretować jako przejaw strategii zmierzających do pogodzenia sprzecznych sugestii dotyczących ciała – z jednej strony mającego umożliwić przyjemność nieograniczonej konsumpcji, a z drugiej poddawanego reżiomom kontroli. Oddajmy się zatem przyjemności w pełni, spontanicznie, zatraćmy się w niej – ale jednocześnie kontrolujmy tę spontaniczność, nie dajmy się jej bez reszty opanować; zatraćmy się bez reszty w doznaniach, ale jednocześnie monitorujmy je z zewnątrz.

Zespół strategii zmierzających do pogodzenia tych sprzecznych dyrektyw Mike Featherstone nazwał wyrachowanym hedonizmem: poprzez samokontrolę jednostka zmierza do tego, by jej ciało stało się efektywnym narzędziem doznawania; stanowić to ma podstawę zadowolenia z siebie, ale także zyskiwania akceptacji otoczenia; wiąże się jednocześnie z przekonaniem, że odpowiedni wygląd umożliwia jednostce wchodzenie w satysfakcjonujące relacje społeczne (Featherstone 1991).

Dyscyplinowanie ciała może pieścić zmysły – sugerują nam wspomniane programy telewizyjne. Ta sugestia zawiera się nie tylko we wspomnianym dobieraniu diety do indywidualnych gustów. Godne uwagi są pewne przesunięcia dotyczących wiązania w różnych przekazach kulturowych motywu jedzenia ze zmysłowością. Kontrolowanie diety polega nie tylko na tym, by odpowiednio określić ilość i jakość jedzenia, ale także na kojarzeniu myśli o jedzeniu ze zmysłami innymi niż smak. Można zatem delektować się barwą i zapachem jedzenia, troszczyć się o estetykę tego, co na talerzu i o wygląd przestrzeni spożywania posiłku, a atmosferę podbić jeszcze dobraniem odpowiedniego światła i muzyki. W ten

sposób roztaczają się przed nami krajobrazy kulinarne – światy kuchni włoskiej, francuskiej, japońskiej, indyjskiej apelują do naszej sensorycznej wyobraźni nie tylko poprzez myśl o smaku, ale i o tym wszystkim, co daje się ująć mianem egzotyki. Stosunkowo łatwo można przenieść się w inne środowisko, doznawać lepszego życia, czynić owo życie bogatszym poprzez dopełnianie wciąż nowymi światami przeżywanymi. Jedzenie piękne i kolorowe – to jedzenie do oglądania. Jego wizerunki pojawiają się w różnych obszarach codzienności, sprawiając, że świat zdaje się obszarem oferującym nam różne okazje do pochłaniania...

O roli obrazu w kulturze konsumpcyjnej od jakiegoś czasu pisze się sporo. Przyznaje się, że mechanizm podtrzymujący wewnętrzną logikę owej kultury zasilany jest dzięki podsycaniu apetytu na pochłanianie obrazów (Featherstone 1991). Powstają one w obiegu społecznym i indywidualnym. Chodzi tu nie tylko o wizerunki o charakterze reklamowym, ale i o prywatne fotografie, za pomocą których ludzie tworzą pewne wersje swojej biografii, często odpowiednio wystylizowanej. Mediatyzacja rzeczywistości, dokonująca się dzięki upowszechnieniu różnych technik nagrywania, reprodukcji i odtwarzania sprawia, że życie odbieramy jako zapośredniczone przez obrazy elektroniczne i stosownie do tego się zachowujemy, czyniąc ze swych działań dramat odgrywany dla niewidzialnej publiczności; jednocześnie pracujemy nad odpowiednim zaaranżowaniem wyglądu i zachowania własnej postaci.

Zaprojektujmy zatem jedzenie... Poddajmy oglądowi doświadczenie smakowe... Urefleksyjnijmy nasze doświadczenie konsumpcji...

Niewątpliwie „kuchnia telewizyjna” dokonuje pewnego przesunięcia sensorycznego. Smak zostaje niejako „podmieniony” na wzrok. Kiedy oglądamy spektakle gotowania, czynność jedzenia usuwa się na drugi plan. Nie znaczy to, że obrazy spożywania posiłku (takie jak rodzinne ucztowanie, częstowanie gościa, próbowanie egzotycznych potraw w czasie podróży, kolacja w restauracji, śniadanie w łóżku) tracą siłę wyrazu. Wręcz przeciwnie – bardzo wyraźnie ewokują one określone znaczenia w narracjach nastawionych na przekazywanie różnych treści, opowiadających o życiu w społeczeństwie własnym lub obcym, o podróżach, o poznawaniu świata. Spożywanie posiłku to sytuacja pozwalająca

wyrażać przekonania związane z różnymi sytuacjami, wskazująca też na szerokie spektrum emocji.

Tym, co to wysuwa się na pierwszy plan, jest jednak zaproszenie do pochłaniania wzorkiem. Gra kolorem i kompozycją to podstawowe elementy dramaturgizowania jedzenia. Po co zatem gotujemy? Czy nie po to, by jeść?

Wydaje się, że nasza uwaga jest nieustannie przesuwana – z jedzenia na gotowanie, ze smakowania na patrzywanie. Pozwala to rozbudowywać znaczenia kojarzone z jedzeniem, tworzyć ramę dla tego, co samo w sobie już ma sens, a następnie czynić jedzenie podstawą znaczących metafor.

Dzięki wyobraźni kulinarnej jedzenie zostaje urefleksyjnione. Okazuje się, że można z nim robić różne rzeczy: można je oglądać, rozmawiać o nim, pisać, czytać, projektować, udawać się na jego poszukiwanie, zdobywać je same i wiedzę o nim. Można też go sobie odmawiać, można marzyć o nim i lękać się go. Jedzenie staje się podstawą mitologizacji pewnych sfer rzeczywistości. W sytuacjach, gdy motyw sposobu odżywiania rozwija się w opowieść o różnych stylach życia, nierzadko pojawia się sugestia, że wszystkie one są nam dostępne – choćby poprzez magię próbowania tego, co symbolicznie wiąże się z różnymi przestrzeniami i ideologiami. Możemy wchłaniać te lepsze i piękniejsze światy jedząc to, co je symbolizuje. Ideologie rodzinne i utopijne wizje życia na łonie natury wskazują ścieżkę ucieczki przed pułapkami współczesnego świata, przed zniewoleniem cywilizacji.

## Bibliografia

- Bell D., G. Valentine, 1997, *Consuming Geographies*, Routledge, London.
- Berger S. (red.), 1960, *Kuchnia polska*, (wyd. VI), Polskie Wydawnictwo Gospodarcze, Warszawa.
- Bourdieu A., 2005, *Dystynkcja. Społeczna krytyka władzy sądzienia*, przeł. P. Biłos, Wydawnictwo Naukowe Scholar, Warszawa.
- Featherstone M., 1991, *The Body in consumer culture*, w: *The Body. Social Process and Cultural Theory*, red. M. Featherstone, M. Hepworth, Bryan S. Turner, Sage, London – Newbury Park – New Delhi.

- Hannerz, U., 1990, *Cosmopolitans and locals in world culture*, w: M. Featherstone (red.) *Global Culture*, Sage, London.
- MacCannell D., 2002, *Turysta. Nowa teoria klasy próżniaczej*, przeł. E. Klekot i A. Wieczorkiewicz, Muza, Warszawa.
- Morgan D. H. J., 1996, *Family Connections*, Cambridge, Polity Press.
- Stewart S., 1984, *On Longing. Narratives of the Miniature, the Gigantic, the Souvenir, the Collection*, The John Hopkins University Press, Baltimore.