

Anna Wieczorkiewicz

Piękna kuchnia w smacznym świecie. Projektowanie doświadczenia zmysłowego w kulturze współczesnej

Podróże po smakach i zapachach

Witajcie w naszym świecie. (...)

Jestem kucharzem. Moje wspomnienia to smaki i zapachy. Ruszam w podróż po nowe wspomnienia. Opuszczam Nowy Jork w nadziei na doznanie paru objawień i mam zamiar posunąć się daleko w tym celu. Szukam emocji i doznań ekstremalnych. Spróbuję wszystkiego i wszystko zaryzykuję. Nie mam nic do stracenia.

Te słowa poprzedzają każdy z odcinków serialu *Podróż kucharza* (*Cooks's Tour*). Splotają się w nim dwa wątki – jedzenia i podróżowania, a ów splot to jeden z przejawów zjawiska znacznie szerszego. Przykłady można by mnożyć. Reklamy produktów spożywczych obiecują przeniesienie się w egzotyczne krainy rozkoszy, reklamy restauracji czynią to samo. Książki kucharskie odwołują się do pragnienia zmysłowego poznawania świata w całej jego różnorodności i dowodzą, że smakując potrawy orientalne, włoskie czy francuskie, wniesiemy do naszego życia powiew Orientu, klimat Italii, *charme* Francji. Przewodniki turystyczne, apelując do tego samego pragnienia zawierają informacje o lokalnych potrawach, adresy lokali gastronomicznych i bazarów, które należy odwiedzić, by poznać smak lokalności. Telewizyjne programy kulinarne promują smakoszy-obieżyświatów, a filmy podróżnicze i krajoznawcze z gatunku infotainment epatują obrazami współ-

uczutowania z tubylcami¹. Jedzenie w nowym miejscu to element poznawania i doświadczania środowiska – bardziej bezpośredni niż oglądanie świata. Przekonanie to dobrze oddają słowa innego kucharza-podróżnika Andrew Zimmerna, otwierające kolejne odcinki serialu *Niecodzienne rarystasy (Bizarre food)*: „Jestem pisarzem, kucharzem i kulinarnym odkrywcą. Wiem, że to, co jest codziennością w jednym miejscu może być czymś niezwykłym w innym. Uważam, że wspólne jedzenie jest najlepszym sposobem na poznawanie innych kultur. Podróżuję więc po świecie i próbuję najróżniejszych przysmaków”.

Jakie czynniki kulturowe sprawiają, że jedzenie jest przedstawiane jako podróż, a podróż jako smakowanie się lub delektowanie? Jaką rolę pełnią przekazy, w których oba te motywy występują łącznie, spajając w obraz jednego doświadczenia?

Za tymi pytaniami kryją się inne, skłaniające do przetrucania uwagi na różne aspekty relacji między społecznym a indywidualnym uwikłaniem człowieka w rzeczywistość: Co kryje się za sugerowaniem atrakcyjności pewnego trybu odbierania rzeczywistości – nastawionego na zmysłowy kontakt z różnymi środowiskami? Czy na tej podstawie możemy wnioskować o sposobie, w jaki kultura przejawia się poprzez nasze ciała – jednostkowe, żywiące zmysłowe pragnienia, subiektywne właśnie ze względu na swą sensualność, a z drugiej strony z sensualnością poddaną kulturowemu opracowaniu?

W niniejszym tekście będę rozważać te właśnie kwestie. Przewodnikiem w poszukiwaniach będzie smak rozumiany na dwa sposoby – jako zmysł w sensie dosłownym, związany z fizjologią jedzenia oraz jako punkt wyjścia do tworzenia metafor formujących pewne praktyki kulturowe. Zanim jednak do tego przejdę, poświęcę parę słów kulturowemu kontekstowi funkcjonowania owej retoryki.

Wyobrażenia i projekty doznawania

Można przypuszczać, że zarówno retoryczna zamiennność, jak i retoryczna symbioza motywów jedzenia i podróżowania to swoisty chwyt służący tworzeniu rozbudowanych projektów doświadcze-

¹ Dokładniej analizowałam zastosowanie tego motywu w książce *Apetyt turysty*. W tym miejscu przywołuję tylko pewne najbardziej charakterystyczne konteksty jego użycia (Wieczorkiewicz 2008).

nia, mogących urzeczywistniać się w indywidualnych biografjach. W owym tworzeniu niemały udział mają mass media, które – jak ujął to Arjun Appadurai – prezentują „bogaty i nieustannie zmieniający się zasób możliwych wersji życia, z których część bardziej skutecznie od pozostałych wpisuje się w rozbudowaną wyobraźnię zwyczajnych ludzi” (Appadurai 2005: 83). W tym ujęciu wyobrażenia to siła formotwórcza indywidualnych biografii: W obecnej sytuacji – jak dowodzi Appadurai – większa niż niegdyś liczba osób zaczęła „postrzegać swoje życie przez pryzmat możliwych sposobów życia oferowanych przez wszystkie rodzaje mass mediów. Znaczy to, że fantazja jest teraz praktyką społeczną; w wielu społeczeństwach uczestniczy na wiele sposobów w społecznym wytwarzaniu wielu ludzkich biografii” (s. 83–84). Jeden z takich projektów kształtowania pewnej postawy życiowej, daje się streścić za pomocą określenia „smakowanie świata”. „Smakowanie świata” to także swojego rodzaju idiom ożywiający wyobraźnię potoczną. Jego próbek dostarczyli Andrew Zimmern i Anthony Bourdain. W czołówce *Podróży kucharza* przeplatają się migawkowe obrazy z różnych stron świata – piaskowe pustynie przemierzane na wielbłądach, lodowe góry wymagające umiejętności wspinaczkowych, rzeki przepływane na łódkach, bezludzia i obszary, gdzie ludzie różnych ras i kultur wspólnie jedzą i piją – oraz sceny z restauracyjnej kuchni, w której szef Bourdain nadzoruje pracę zespołu. To tutaj przeniesione zostały owe niezwykle smaki, ekstremalne doświadczenia i objawienia, jakich kucharz-globtrotter zaznał w czasie kulinarnej konkwisty.

Nie będę rozpisywać się o tym, co po wielekroć powtarzano: że wszyscy jesteśmy turystami, poznającymi świat w jego mozaikowej różnorodności, nawet jeśli nasze jedyne podróże to te szlakiem wiodącym na sofę przed telewizorem. Jesteśmy nimi, gdyż w obie posturystyki rozległy wzorzec prawdziwej lub symulowanej mobilności skojarzony jest z postawą pewnej otwartości i zainteresowania różnymi środowiskami geograficznymi i kulturowymi oraz gotowością do rozpoznawania tego, co reprezentują sobą znaki odmienności (Lash, Urry 1994; Urry 2009). Tego rodzaju stwierdzenia stały się toposem socjologicznego myślenia i w pełni się z nimi zgadzam. Interesuje mnie jednak druga strona tego zjawiska. Mimo wirtualnej dostępności świata, popularność realnych podróży wcale nie spada; wręcz przeciwnie, ich scenariusze ulegają zwielokrotnieniu. Jeśli

telewizja proponuje nam spektakle smaku i mitologie jedzenia, to turystyka sytuuje się w samym centrum uruchamiania tych mitologii. Trzeba ją jednak ujmować szeroko i w wirtualnej dostępności widzieć tylko jeden z aspektów doświadczania mobilności.

W książce *Consuming Geographies* David Bell i Gill Valentine dowodzili, że obecnie turystyka kuchenna zastępuje kanapową. Zaznaczali przy tym, że obie są ze sobą związane za sprawą środków masowego przekazu, które popularyzują określone formy konsumpcji i instruują szerokie kręgi odbiorców, jak można korzystać z licznych dróg kontaktu z egzotyką (1997: 202). Jedną z takich form popularyzacji to przekazy, w których jedzenie staje się emblematem pewnej formuły doświadczania świata. Zastanawiając się nad głębszym kulturowym znaczeniem tego faktu, warto odnieść go do wątku istotnego w tradycji myślenia Zachodu – do smaku jako pojęcia, które służyło wyrażaniu określonych sensów na gruncie filozofii i socjologii.

Smak wobec gustu/Natura wobec kultury

Podczas jedzenia pobudzeniu ulega zmysł smaku – zmysł bliskiego kontaktu, w tradycji zachodniej długo uważany za pośledniejszy od zmysłów dalekiego kontaktu takich jak wzrok czy słuch. To te drugie zdawały się dostarczać danych bardziej obiektywnych, a więc godnych zaufania i stanowiły podstawę procedur epistemologicznych. Nie znaczy to, że inne zmysły wyrugowano z pola myśli. Ich istnienie poddane jednak było pewnym warunkom. Na przykład rozumiany metaforycznie smak stał się główną metaforą zachodniej estetyki – tej estetyki, która chciała wyzbyć się jego uwikłań w materialną stronę ludzkiej natury². Ów manewr należy uznać za znaczący.

² Zob. pracę George'a Dickiego (1996), w której autor rozważa smak jako główną metaforę estetyki, a XVIII wiek nazywa stuleciem smaku: „Nie ulega wątpliwości, że znajdujemy przyjemność w widoku gór, w spojrzeniu na różę, w oglądaniu lub słuchaniu dzieł sztuki i w wielu innych przeżyciach. Odróżniamy ich obiekty od samych doświadczeń, mówiąc o doświadczanych rzeczach (lub o ich właściwościach), że są piękne, niezrównane, delikatne itp. Niektóre widoki i dźwięki drażnią nas; w tych sytuacjach także wprowadzamy owo rozróżnienia. Niemal od zawsze filozofowie chcieli osiągnąć teoretyczne zrozumienie owych doznań i ich przedmiotów. (...) Teoria smaku była osiemnastowieczną próbą filozofii zmierzającej do uwzględnienia tych obiektów, przyjemności i przykrości jaką one dają. (...) XVIII wiek był stuleciem smaku, to znaczy teorii smaku” (s. 3).

Smak to zmysł ambiwalentny. Zakorzeniony w fizjologii, wiąże człowieka z jego biologią, ale tworzy obszar przekraczania kulturowo ustanawianych sensów. Wskazuje ścieżkę, którą można podążać, by umknąć zwierzęcej części naszej natury. Wiadomo, że każda kultura definiuje rzeczy dobre i niedobre do jedzenia, a samo określenie „dobre” daje się odczytać na różne sposoby – jako smaczny, ale i jako jadalny czy też jako stosowny na daną okazję. Smak indywidualny jest warunkowany smakiem kulturowym, nakładającym ryzyko na normy odczuwania. Estetyczna emancypacja smaku rozumianego jako gust to triumf kultury odzęgającej się od uwikłania w biologię.

Ilustracją może być obraz filozofa zasiadającego do uczty. Czy zaspokoi on jedynie głód czy też potraktuje to jako okazję do poznania pewnych aspektów świata? Czy sama uczta może być sztuką, czy też jej artyzmem będzie się zasadzał na tym, co uwolnione od niskich zmysłów? Czy przyjemność podniebienia może mieć jakąś wartość? Z pewnością takie pojęcia jak przyjemność i rozkosz będą ważne dla filozofa rozważającego status sztuki³. Musi on bowiem określić, jakich władz ciała i umysłu dotyczą przyjemność i rozkosz obcowania z przedmiotem sztuki. Jak jednak odniesie to do konkretnych sytuacji, w których smak oznacza smak podniebienia?

„Sztukami przyjemnymi są te, których celem jest jedynie delektowanie się. Takimi są wszelkie powaby, które mogą bawić towarzystwo przy stole: np. dar interesującej narracji, inicjowanie w towarzystwie swobodnej i ożywionej rozmowy, wprowadzanie żartem i śmiechem wesołego nastroju, w którym można, jak powiada się, pleść trzy po trzy, przy czym nikt nie ma zamiaru być odpowiedzialnym za to, co mówi, gdyż idzie tu tylko o chwilową rozrywkę, a nie o stały temat dla rozmyślań lub opowiadań. (Należy do tego również sposób, w jaki udekorowano stół, by sprawiał przyjemność,

³ „Jeśli sztuka, opierając się na poznaniu pewnego możliwego przedmiotu, wykonuje jedynie czynności potrzebne do jego urzeczywistnienia – jest ona sztuką mechaniczną; jeśli bezpośrednio ma na celu uczucie rozkoszy, nazywa się sztuką estetyczną. Ta zaś jest sztuką bądź przyjemną, bądź piękną. Przyjemną jest ona, gdy jej celem jest to, by rozkosz towarzyszyła wyobrażeniom jako samym tylko czuciom, piękną zaś wtedy, gdy ma i towarzyszyć jako [pewnym] rodzajom poznania” (Kant 1986: 228).

a przy dużych bankietach, nawet towarzysząca im muzyka (*Tafelmusik*): zadziwiający twór, którego zadaniem jest podtrzymywanie w formie przyjemnego szmeru wesołego nastroju umysłów i który, chociaż nikt nie zwraca najmniejszej choćby uwagi na jej kompozycje, sprzyja swobodnej rozmowie sąsiadów przy stole). Należą tu wreszcie wszelkiego rodzaju gry, w których jest się zainteresowanym tylko w tym, by czas przyjemnie przeszedł.

Sztuka piękna natomiast jest sposobem przedstawienia, który sam dla siebie jest celowy i który, chociaż [jest celowy] bez celu, sprzyja jednak kulturze władz umysłowych w kierunku towarzyskiego udzielania się. Powszechna zdolność udzielania się rozkoszy zawiera już w swym pojęciu to, że nie ma ona być rozkoszą użycia (*des Genusses*) [wypływającego] z samego tylko czucia, lecz rozkoszą refleksji. Dlatego też sztuka estetyczna jako sztuka piękna jest taką sztuką, dla której kryterium stanowi refleksyjna władza sądenia a nie zmysłowe czucie” (Kant 1986: 228–229).

Powyższy fragment pokazuje ścieżkę, jaką zachodnia estetyka odchodziła od zmysłowości cielesnej. Sztuką jest to, co nie służy bezpośredniemu zaspokojeniu potrzeb fizycznych. Muzyka, rozmowa, dekoracja, będące oprawą uczyty, pozwalają oderwać się od fizjologii jedzenia, przesunąć uwagę na inny rodzaj delektowania się, jakkolwiek przyjemność, która wówczas wchodzi w grę wciąż jeszcze nie jest czysta. Zmysły są obciążeniem poznającego podmiotu i przeszkadzają w dochodzeniu do pojęć mających wartość filozoficzną. Nic więc dziwnego, że zmierzając do ustalenia uniwersalnej podstawy odbioru estetycznego, należy wyłączyć z poszukiwań zmysłowe subiektywne ciało.

Smak zmysłowy nie jest obcy Kantowi – odczucie na podniebieniu dostarczy materii dla ukucia metafory, stworzy płaszczyznę analogii, gdzie to, co konkretne uprzyściplni to, co abstrakcyjne – podobnie jak w średniowiecznej alegorii wydarzenia opowiedziane w warstwie literalnej odsyłały do sensów sytuujących się w płaszczyźnie duchowej czy moralnej. Zarysuje się jednak przy tym wyraźna różnica między smakiem zmysłowym, a smakiem estetycznym⁴.

⁴ „Nawet w najpospolitszych wypowiedziach odróżniamy to, co przyjemne, od tego, co dobre. O potrawie, zaostrzającej smak dzięki korzeniom i innym dodatkom, mówi się bez wahania, że jest przyjemna, a zarazem przyznaje się, że

W kulturze Zachodu smak rozumiany jako gust stał się zasadą tworzenia i przejawiania się dystynkcji społecznych, co szczególnie opisał Pierre Bourdieu. W jego ujęciu gust jest „praktycznym operatorem przemiany rzeczy w znaki odrębne i dystynktywne [*distincts et distinctifs*], ciągłych rozkładów – w nieciągłe. Pozwala on różnicom wpisanym w fizyczny porządek ciał dostać się do symbolicznego porządku dystynkcji znaczących. (...) Ten system klasyfikacji, efekt ucieleśnienia struktury przestrzeni społecznej, następującego dzięki doświadczeniu określonej pozycji w tej przestrzeni, stanowi w granicach możliwości i niemożliwości ekonomicznych (jakie skłonny jest odtwarzać w swojej logice) zasadę praktyk dopasowanych do regularności właściwych dla określonych warunków” (Bourdieu 2005: 221).

Gust sprawia, że takie a nie inne znaki nadają wyraz stylowi życia, przez co społeczne umiejscowienie danej jednostki jest czytelne. Jedzenie – dobór produktów codziennych i odświętnych, sposoby przygotowywania, reguły spożywania, etykieta jedzenia – to znak w tym właśnie sensie. Praktyki posługiwania się tym znakiem trzeba rozważać w powiązaniu z władzą, jaką ma nad nami

nie jest ona dobra; wprawdzie bezpośrednio dogadza zmysłom, lecz pośrednio, tj. rozważana przez rozum, który patrzy na następstwa, nie podoba się. Nawet w wydawaniu sądów o zdrowiu można tę różnicę zauważyć. Zdrowie jest dla każdego, kto je ma, bezpośrednio przyjemne (przyjemne negatywnie, tj. jako brak wszelkich dolegliwości cielesnych). Aby jednak [móc] powiedzieć, że ono jest dobre, trzeba jeszcze przy pomocy rozumu odnieść je do celów, a mianowicie ująć zdrowie jako stan, który dobrze nas usposabia do załatwiania wszystkich naszych spraw. Co do szczęśliwości wreszcie każdy przecież sądzi, że największą (zarówno co do ilości, jak i trwałości) sumę przyjemności życiowych może nazwać prawdziwym, a nawet najwyższym dobrem. Jednakże i przed tym wzdryga się rozum. Przyjemność jest rozkoszą. Jeśli zaś idzie tylko o nią, to byłoby głupotą żywić skrupuły co do środków, które nam jej dostarczają, niezależnie od tego, czy uzyskuje się ją biernie dzięki hojności przyrody, czy też naszą aktywnością i naszym własnym działaniem. Rozum jednak nie da sobie nigdy wmówić, że istnienie człowieka, który tylko po to żyje (i w tym celu rozwija choćby jak największą aktywność), by oddawać się rozkoszy, posiada samo w sobie wartość, i to nawet wówczas, gdyby w tym wszystkim służył jak najlepiej za środek innym, tak samo jak on nastawionym na doznawanie rozkoszy a mianowicie służył przez to, że przez sympatię współuczestniczyłby we wszystkich ich przyjemnościach, czyni w pełnej wolności i niezależności od tego, czego przyroda mogłaby mu dostarczyć nawet przy jego bierności, nadaje on swej egzystencji jako istnieniu osoby wartość absolutną, a szczęśliwość – wraz z całą pełnią swej przyjemności – nie jest wcale dobrem bezwarunkowym” (Kant 1986: 69–70).

habitus, gdyż – jak dowodził Bourdieu – niełatwo wyrwać się spod działania tej władzy⁵. Na pragnieniu uwolnienia się można jednak budować różne projekty doświadczeń. (Stąd chyba bierze się nadzieja podróżującego szefa kuchni Antony'ego Bourdaina na „doznanie paru objawień”).

Nadzieja pokładana w doznaniu

Przyjrzyjmy się zatem bliżej projektowi doświadczenia zmysłowego. Pozostaniemy w kręgu kultury popularnej i przekazów telewizyjnych. Większość z nich w Polsce była emitowana na kanale Kuchnia TV⁶. Są wśród nich takie, które równie dobrze wpisują się w formułę kanałów podróżniczo-turystycznych czy takich mówiących o różnych stylach życia i kulturach. (Na przykład program Antony'ego Bourdaina *Anthony Bourdain: No reservation* emitowano jednocześnie na kanałach Kuchnia TV oraz Discovery Travel and Living, podobnie *Niecodzienne rarytasy*. Stanowi to argument na rzecz zbieżności projektów doświadczenia kulinarnego i turystycznego). Spójrzmy na notę informacyjną dotyczącą tego pierwszego: „Anthony Bourdain, smakosz, podróżnik i poszukiwacz przygód wyrusza w świat, aby poznać smaki i zapachy serwowane przez kuchnie różnych zakątków globu. Podróż roz-

⁵ Zob. także: „Schematy habitusu, stanowiąc pierwotne formy klasyfikowania, zawdzięczają skuteczność temu, że funkcjonują pod poziomem świadomości i dyskursu, a zatem poza zasięgiem weryfikacji i kontroli. Nadając praktyczny kierunek praktykom, kryją to, co określiłibyśmy niesłusznie mianem wartości, w najbardziej automatycznych gestach lub najbardziej, jak mogłoby się zdawać, niepozornych technikach cielesnych, takich jak charakterystyczne ruchy rąk, sposoby chodzenia, siadania czy wysiakiwania nosa, sposoby układania warg przy jedzeniu lub mówieniu. Uruchamiają przy tym najbardziej podstawowe zasady konstrukcji i oceny świata społecznego, które najbardziej bezpośrednio wyrażają podział pracy (między klasami, kategoriami wiekowymi oraz płciami) bądź podział pracy określony przez dominację, w klasyfikacji ciał i stosunkach do ciała, które zawdzięczają niektóre swoje rysy podziałowi pracy według płci oraz podziałowi pracy płciowej w sensie biologicznym” (Bourdieu 2005: 572).

⁶ Oczywiście w niniejszym tekście nie przedstawiam całości oferty telewizyjnej programów mających za temat kulinaria. Moim celem jest pokazanie sposobu, w jaki w kulturze popularnej wiązane są dwa motywy – podróżowania i jedzenia – a następnie odniesienie tego do kwestii tworzenia projektów doświadczenia. Dlatego celowo pomijam tu dużą grupę programów i z założenia cytuję programy reprezentatywne dla omawianego przeze mnie zagadnienia.

poczyna w Kanadzie, w Vancouver. Potem na krótki czas wraca do domu, do Nowego Jorku, gdzie razem z rodziną brata obchodzi Boże Narodzenie. Kolejnym przystankiem jest Nowy Orlean, który słynie z zamiłowania do dobrego jedzenia i muzyki. Dalsza droga prowadzi na Wyspy Brytyjskie, a dalej do Grecji, Rumunii, Jamajki i na Hawaje. A to dopiero połowa podróży” (www.wp.pl maj 2009).

Zauważmy, że akcent pada na serię pobytów w różnych miejscach. Czas przemieszczania się okazuje się nieistotny – świat zdaje się nie mieć żadnych barier ograniczających swobodę wojażera. Różne miejsca – mozaikowo ze sobą zestawiane – emblematyzowane są przez smak. Jest to w istocie powszechna formuła streszczania podróżniczych doznań. Noty informacyjne – jakkolwiek często upraszczają lub nawet wypaczają sens przekazu – mogą być materiałem wskazującym na retorykę stosowaną przez omawiane tu projekty, dlatego w niniejszym tekście, nim przejdę do analizy materiału filmowego będę przyglądać się im właśnie. Ażeby zaakcentować to, co powtarzalne, spójrzmy na jeszcze jedną, dotyczącą australijskiego programu *Wędrowki Minga* (*Ming's Quest*).

„Ming Tsai podróżuje do Stanów Zjednoczonych, Meksyku, Turcji, na wyspy Bahama i Karaiby. Spotyka się z ekspertami kulinarnymi, hodowcami bydła, pasterzami, rybakami, pszczelarzami, którzy zdradzają mu tajniki swojej pracy, uczestniczy w połowach homarów, ostryg, kałamarnic, krewetek i pstrągów, przemierza Florydę w poszukiwaniu siedlisk aligatorów. W każdym odcinku gospodarz przygotowuje jedno danie” (www.wp.pl maj 2009).

Ten tekst także sugeruje, że różnorodność społeczna i przestrzenna świata jest nam dostępna w całej rozciągłości. Stany Zjednoczone, Meksyk, Turcja, wyspy Bahama i Karaiby zdają się wyrwykowo wybranymi punktami na mapie świata, odległość między nimi nie ma znaczenia, a sposób przemieszczania się nie stanowi problemu. Drugą sugestią jest możliwość wejścia w bliskie, przyjacielskie związki z bardzo różnymi osobami i uczestnictwa w ich życiu. A zatem: cały świat jest nam dostępny i wszędzie możemy czuć się dobrze.

Znaczące jest zakończenie tekstu: „W każdym odcinku gospodarz przygotowuje jedno danie” – to zainicjowanie wirtualnej

uczty, do której zaproszeni są widzowie⁷. W ten sposób projekt doświadczenia otwiera się na biografie odbiorców.

W programach z cyklu *Wędrówki Minga* gotowanie i podróżowanie to motywy dość luźno powiązane konstrukcyjnie. Dzieje się tak, jakby jedzenie wysnuwało z siebie dwie różne narracje. Jedna wskazuje na jego kulinarne właściwości, a druga szerszy kontekst się wpisywało. Akcent pada na codzienność rybaków czy hodowców. Homary, owce, aligatory, strusie to element ich życia. Rutyna pracy zasadza się na harmonijnym współlistnieniu jedzącego i jedzonego.

Ming uczestniczy w różnych rodzajach aktywności – wędkuje, jeździ konno, poznaje technologie wytwarzania i pozyskiwania jedności, a przede wszystkim wchodzi w bliski kontakt z osobami, które zajmują się tym na co dzień. Ta część jest bardziej rozbudowana. Druga opowieść to performance przygotowywania potrawy. Uderza teatralność tej sytuacji – zainscenizowana łatwość gotowania w plenerze, prestigidatorstwo wykonywania różnych czynności, swoboda odmierzania składników „na oko”.

Smakowanie społeczeństwa: hierarchie i grupy

Poznanie poprzez doznawanie daje możliwość pełniejszego wniknięcia w społeczną różnorodność własnego kraju. Tak sugeruje na przykład serial *Dwie puszyste damy* (*Two fat ladies*), w którym Brytyjczycy mogą wyruszyć w imaginacyjną podróż z Jennifer Paterson i Clarisą Dickinson Wright. Dwie damy, których młodość już przeminęła, ubrane z pewną dezynwolturą, niedbające o linię, swobodne i przyjacielskie przemierzają kraj na motocyklu. Odwiedzają dzieci startujące w zawodach jeździeckich, studentów uczestniczących w zawodach wioślarskich, prawników.

⁷ Warto zauważyć, że w przypadku wielu programów fora internetowe można uznać za ciąg dalszy zainicjowanej uczty. Internauci wymieniają uwagi na temat przepisów, proszą o te, które przegapili, dzielą się uwagami na temat dostępności składników. Możliwość przygotowania danej potrawy i dostępność przepisu to istotne kryteria decydujące o ocenie programu. Uczestnicy forów komentują też wygląd prowadzących – w przypadku polskich programów czasem oczekują, że prezynter przeczyta ich wypowiedzi i zareaguje na ich uwagi. Ming nie cieszył się ich popularnością, a program uznali za powielenie pewnego schematu. Wielu kucharzy-prezenterów ma jednak swoich wielbicieli, którzy wybróbują proponowane przepisy, nierzadko z nimi eksperymentując.

Przygotowują im posiłki z produktów, które mają być najlepsze (niekoniecznie zdrowe i nietuczące), co czasem wymaga udania się „w plener” w celu pozyskania najświeższych składników. Gotowanie i karmienie innych sprawia im radość. („Myślę, że im smakowało”, „Mam nadzieję że dobrze ich nakarmiliśmy” – takie słowa słyszymy nierzadko przy końcu odcinka, gdy damy wypoczywają z poczuciem dobrze spełnionego obowiązku). Cały kraj staje się ogromną, radosną kuchnio-jadalnią – zróżnicowaną pod względem społecznym i zawodowym, ale w zasadzie otwartą dla wszystkich.

Do kwestii podróży przez hierarchię społeczną można podchodzić na różne sposoby – inaczej niż w powyższym przykładzie rozwiązane jest to w brytyjskim serialu *Na kolacji u arystokracji*: „W każdym odcinku prowadzący odwiedzają inną posiadłość. Wraz z właścicielami zwiedzają ich rezydencje, poznając ich historię, aby w finale przygotować wyjątkową kolację dla gospodarzy. W swojej podróży dotrą między innymi do zamku Barkeley, który należy do rodziny Barkeleyów od ponad 850 lat”.

Otwierają się przed nami podwoje wielowiekowych rezydencji, wkraczamy w świat osób o wyższym statusie. Współuczestowanie to sytuacja, gdy pewne bariery zostają zniesione. Arystokraci są swobodni, chętni do tego, by dzielić się swoją historią. Historia nabiera smaku – ucztą zachowa *decorum*, jeśli potrawy będą wiązać się z przeszłością. Prowadzący program „Będą też gościć w hrabstwie Nether Winchendon, gdzie zaserwują risotto rakowe z grzybami i pieczona kaczkę w miodzie, jednocześnie znajdując niesamowite skarby włącznie z portretem Henryka VIII! Przygotowują menu inspirowane historią, lecz zarazem nowoczesne, zharmonizowane z lokalizacją domostwa i otoczeniem. Aby zdobyć najlepsze składniki do proponowanych potraw James i Alistair udają się np. na polowanie. Seria jest ciekawą propozycją nie tylko dla osób gotujących, ale również dla amatorów zabytków podróży, przygód i dobrej zabawy!” (www.kuchnia.tv.pl, maj 2009).

Element ludyczny (wzmianka o amatorach przygód i dobrej zabawy) ma tu pewne znaczenie. Sugeruje, że wszystko ma charakter tymczasowy. Rzeczywistość objawia się nam w trakcie postojów w podróży. Wojażerstwo jest trybem poznawania świata

społecznego. (Wiadomo, że nie wnikiemy na zawsze w świat arystokracji; przyjmie nas on jedynie na chwilę) Przedstawiając postacie gospodarzy programu, mówi się zresztą, że jeden z nich „Alistair jest buddystą i podróżnikiem”.

Prosty przepis na zmianę habitusu

Program *Rosemary w Akcji* miał punkt wyjścia podobny do *Dwóch puszystych dam*, ale jego wydźwięk był zgoła odmienny. Rosemary Schrage wyruszała w podróż po rodzinnej Szkocji. Odwiedzała grupy tak różne, jak tancerze erotyczni, więźniarki i strażacy. Inaczej jednak niż dwie puszyste damy, Rosemary chciała bezwarunkowo przekazywać swój kapitał kulturowy innym, ucząc ich **prawidłowych** zasad przygotowywania i serwowania posiłków. Nie żywiła też przekonania, że mogłaby się od nich czegoś nauczyć⁸. Ten serial wpisuje się serię programów, u podstaw których leży przekonanie o klasowym charakterze stylów życia i o tym, że habitus świadczy o naszym społecznym umiejscowieniu, a tym samym ogranicza nasze możliwości. Na tym gruncie da się jednak tworzyć pozytywne strategie postępowania, prowadzące do opanowania zasad dobrego smaku. W tym celu trzeba jedynie wydobyć na jaw to, co jak pisał Bourdieu „funkcjonuje pod poziomem świadomości i dyskursu, a zatem poza zasięgiem weryfikacji i kontroli” (2005: 572) – trzeba poznać pewne reguły i nabrać wprawy w ich stosowaniu. Jeśli to zrobimy, będziemy mogli swobodnie grać takie role, jakie nam się zamarzą – zachwycać innych stylem urządzanych przez nas przyjęć, być artystami w kuchni i w salonie, globtrotterami, którzy nawet jeśli zejda z utartych szlaków, zachowają umiejętność odróżniania jedzenia prawdziwego, oryginalnego od jego podróbek.

⁸ Warto zauważyć, że w wypowiedziach internautów na forum Kuchnia TV powtarzał się motyw niechęci w stosunku do kobiety, która narzuca własne decyzje o tym, co jest prawidłowe, a co nie. To, co z punktu widzenia Rosemary winno być przejawem dobrego gustu jest odbierane jako przejaw „braku dobrego smaku”, na przykład: „Niestety kiedyś przez przypadek zobaczyłam program z tancerzami erotycznymi, bardzo niesmaczny. Baba narzuca swoje wizje kolacji nie pytając się w ogóle o preferencje tych ostatecznie konsumujących. Też nie miałabym ochoty jeść królika, bo nie lubię... To wyglądało jak jakiś egoistyczny spektakl »patrzcie jakie skomplikowane danie potrafię wymyślić i ugotować«. Za grosz empatii... kultury i dobrego smaku!” (wypowiedź z 29.05.2007).

We wszystkich omawianych przeze mnie przekazach kryje się sugestia, że poprzez jedzenie zyskamy dostęp do pewnego kapitału kulturowego. Wyraźne jest to zarówno w programach mówiących o potrawach regionalnych, narodowych i etnicznych, jak i w tych, które opowiadają o tym, jak elegancko urządzić przyjęcie, jak elegancję przebrać za swobodę, lekkość, bez troskę. Dzięki stosownym radom pracująca pani domu z klasy średniej będzie wiedziała, jak znaleźć kompromisowe rozwiązanie pomiędzy rzeczywistym brakiem czasu a pragnieniem zademonstrowania, że żyje na poziomie i dysponuje czasem na prowadzenie życia towarzyskiego. Gotowe ciasto do pizzy wykorzysta w nietypowy sposób: wykroi z niego minipizze, napelni nadzieniem, zamrozi. Półprodukt z dolnej półki zostanie ucharakteryzowany tak, by grać rolę eleganckiej, niepowtarzalnej przystawki koktajlowej i świadczyć o towarzyskim i artystycznym wyrobieniu pani domu. W tej zaplanowanej spontaniczności odbija się marzenie o życiu, które wciąż oferuje nam coś niezwykłego i zaskakującego (gdy niespodziewanie wpadną przyjaciele, będziemy się bawić fantastycznie), ale jednocześnie pozostaje pod naszą kontrolą do tego stopnia, że nie grozi nam niebezpieczeństwo utraty twarzy (przygotowane wcześniej rekwizyty pozwolą utrzymać owo wydarzenie w ryzach dobrego smaku).

Motyw przekazywania pewnego kapitału kulturowego obecny jest nie tylko w programach uczących „dobrego stylu” w gotowaniu⁹, ale i tych, które nastawione są na eksplorację różnych smaków. Wyrazistym przykładem jest Andrew Zimmern (*Niecodzienne rarytasy*). Jak sam zaznacza, próbuje wszystkiego, ale widz nie może mieć wątpliwości, że zawsze pozostaje znawcą o wyrafinowanym podniebieniu, zdolnym klarownie przedstawić informacje o subtelnych różnicach między różnymi rodzajami kawioru. Cechuje go swoboda bycia, gdyż sam z siebie wie, jak zachować się w Grand Hotelu, a jak w wiejskiej chacie.

⁹ Jest to duża grupa programów, ale w niniejszym tekście pomijam je właściwie zupełnie, gdyż koncentruję się na wątkach kulinarno-podróżniczych, wspominając je jedynie wtedy, gdy wzmianka o nich może w sposób wyrazisty ukazać pewne zagadnienie.

Wstręt odwrócony

Obrazy podróży osnute na wątkach kulinarnych lub włączające motywy smakowania ewokują sensory, które w kulturze współczesnej wydają się atrakcyjne: wielość doznań, możliwość (czy też obowiązek) percypowania świata wszystkimi zmysłami. Doznania mają być ekstremalne. Możemy pochłonąć cały świat – a jednocześnie wciąż pojawiają się możliwości nowych doznań. (Choćby przez kombinację składników – na przykład kuchnia *fusion*). Figuracją owego pragnienia doznawania może być Anthony Bourdain (rozumiany jako postać medialna): żyje z pasją, korzysta z życia, nie żyjąc przy tym lęków związanych z niebezpieczeństwami płynącymi z nadużycia. Podróżuje, pije, pali i je do woli... Dociera na krańce świata, osiąga krańcowe doznania. (Na to właśnie zwracają uwagę internauci na forum poświęconym programom Bourdaina¹⁰). Konsumpcja Bourdaina wydaje się spontaniczna, nastawiona wyłącznie na czerpanie z rzeczywistości wciąż nowych wrażeń, jakkolwiek niekiedy smak prowadzi go również w przeszłość i pomaga odtworzyć w pamięci niegdysiejsze wyrażenia.

¹⁰ Oto przykłady wypowiedzi na forum www.KuchniaTV.

21 stycznia 2009: „Też się zastanawiam, jak on wyczuwa smak, bo nie tylko kopci, ale i pije i to w olbrzymich ilościach! Myślę, że w Rosji był w swoim żywiole i swoimi komentarzami na temat ilości podawanej wódki tylko kokietował widza. Niemniej – program super i oglądam zawsze z ciekawością. Nieodmiennie jednak podziwiam jego odwagę w próbowaniu różnych »specjalności«. Chyba że to już nie odwaga, tylko desperacja, bo w końcu umowę się podpisało”.

13 stycznia 2009: „Oglądam z nabożeństwem programy Anthony Bourdain! Fantastycznie zrobione pod każdym względem – począwszy od pomysłu, przez prowadzącego i selekcję miejsca, do wykonania. Egzotyczne (lub mniej – np. Rosja) kraje, »dziwaczne« jedzenie, do tego lokalne knajpki z klimatem, sympatyczni ludzie, ciekawe historie i człowiek, który ewidentnie ma prawdziwą pasję do gotowania i jedzenia. I tylko mu zazdroszczę – gdzie mu się to wszystko mieści i jak się on w zwyczajnych ubraniach mieści?!”.

14 listopada 2008: „Absolutny boss, myślałem, że Jamie jest nie do pobicia, ale ta cała jego bezpretensjonalność zaczęła trochę trącić pretęczą, a jego stare zagrywki mocno osiadły kurzem, a tu mamy do czynienia z mega wyraźnym charakterem, strasznie błyskotliwym, co rusz świeżym komentarzem i świetnie napisanym scenariuszem. Podróże przykuwają, a facet bezbłędny, warto poczytać o jego poczynaniach, można się nieźle ubawić, bo nasz gospodarz nie stroni zarówno od pijaństwa (tutaj świadcząca jedynie o pełnokrwistości osobowości tv) jak i np. lsd, czytałem, że miesiącami potrafił smakować uprzednio zagryzając grzybkami... ale to tylko wierzchołek góry lodowej :)”.

Ekstremalność doznań to także te sytuacje, w których rozległość świata kojarzona jest z nieprzekraczalnymi – jak by się wydawało – możliwościami naszego ciała rozumianego subiektywnie. Może ono bowiem stawiać nam opór nie tylko wtedy, gdy jest wystawione na trudne warunki, w buszu, na pustyni, ale i wtedy, gdy nasze subiektywne ciało wzdraga się przed przyjęciem pewnych pokarmów, gdy budzą one taki wstręt, o jakim pisała Julia Kristeva w *Potędze obrzydzenia*. „Odraza do jedzenia, brudu, odpadów, kału. Bronią mnie skurcze i wymioty. Obrzydzenie, mdłości odsuwają mnie i odwracają od nieczystości, od szamba, od plugastwa. Hańba kompromitacji, tego, co pomiędzy, zdrady. Zafascynowany poryw, który mnie do tego prowadzi i który mnie od tego odpycha.

Obrzydzenie do jedzenia to prawdopodobnie najbardziej podstawowa i archaiczna postać wstrętu. Kiedy ten niegroźny kożuch na powierzchni mleka – cienki jak bibuła papierowa, żalony jak skrawek paznokcia – zostaje dostrzeżony albo dotknię ust, wówczas skurcz gardła i jeszcze niżej, żołądka, brzucha, wszystkich wnętrzości, napina ciało, wyciska łyż i żółć, przyspiesza bicie serca, pocą się czoło i dłonie” (Kristeva 2007: 9).

W przekazach kultury popularnej apel do zmysłowości przybiera różne, niekiedy zaskakujące formy. Wyrazistych przykładów dostarczają programy typu poradnikowego, na przykład te nakierowane bezpośrednio na utratę wagi, takie jak *Rozmiar w dół* (*Downsize me*), *Jesteś tym, co jesz* czy w polskiej serii *Agentka do zadań specjalnych*. Często strategią jest wzbudzenie wstrętu do tego, co wprowadzamy do wnętrza ciała. Produkty tuczące i niezdrowe winny stać się obrzydliwe.

W *Agentce do zadań specjalnych* ekspertka miksuje to, co zwykle zjada dana osoba w ciągu jednego dnia. Okazuje się, że jest tego bardzo dużo i że wtedy, gdy już wymiesza się żołądka, ma nieładną barwę.

W *Downsize me* (*Rozmiar w dół*) eksperci gromadzą to, co bohater danego odcinka zjada w ciągu określonego czasu, by pokazać niebotyczne góry jedzenia pochłaniane przez grubasa. W *Jesteś tym, co jesz* ekspertka bada nawet odchody – wkłada na twarz maseczkę, by choć częściowo uchronić się przed odrażającym zapachem, po czym każe bohaterowi odcinka wachać i oglądać

jego własne ekskrementy. Doznania wizualne, a niekiedy także zapachowe niosą w sobie apel o charakterze zmysłowym – wstręt winien przesyć ciało widza.

Projektowany świat przyjemności turystyczno-kulinarnych zmienia wstręt na jeszcze jedną atrakcyjną możliwość doznawania – w zasadzie wszystko może być cudowne, nawet to, co pozornie okropne. Należy tylko wyzbyć się uprzedzeń. Przykładem może być przywoływany wcześniej amerykański program Andrew Zimmera *Niecodzienne rarytasy*.

„Andrew Zimmer podróżuje po świecie w poszukiwaniu najdziwniejszych potraw. Podczas pobytu w Wietnamie ma okazję spróbować potrawy z uszu świni i jedwabników. W USA, w rejonie Zatoki Meksykańskiej, Andrew kosztuje dań z wiewiórki, aligatora oraz mózdzek świni. W Ekwadorze rarytasem jest świnka morska z rożna. W Nowym Jorku Andrew próbuje tartinek z bananami i sałatki z meduz. Inne ciekawe potrawy to: bycze serca, *haggis*, czyli szkocka kaszanka, larwy z drzewa kokosowego, owsianka ze ślimaków, nos łosia, gotowane krowie kopyta i oczy owcy”.

„Jeśli coś wygląda dobrze – zjedzcie to” – powtarza Zimmer w kolejnych odcinkach i demonstruje, jak to robić. Jak jednak wynika z tego, o czym pisałam wcześniej, w tego rodzaju programach smak przybiera szczególną postać, oddalając się od cielesnej zmysłowości smakowania, a zbliżając do smaku rozumianego jako gust – a dla gustu inne zmysły okazują się często bardziej użyteczne. Prym wiedzie wzrok – uczestniczymy w spektaklach smaku. Jedzenie – jego zdobywanie, przygotowywanie i spożywanie – ma charakter dramatyczny. Raz po raz zwraca się uwagę na wspaniałe barwy, na kompozycje, a sztuka kulinarna jawi się jako sztuka plastyczna i dramatyczna, jako obraz ujęty w ramy określonego stylu. Oglądamy przedstawienia tworzenia i komponowania dzieła, w czasie których powołuje się do życia pewne światy, atrakcyjne także dlatego, że możemy skonkretyzować fikcję, przygotowując daną potrawę i naprawdę ją spożywając. Aktualizując ów projekt, wkraczamy w światy przedstawione w sposób symboliczny, ale i zmysłowy – czujemy bowiem na podniebieniu smaki owych światów.

* * *

Jedzenie – ważny środek dystynkcji społecznych – pod pozorem smaku i osobistych preferencji maskuje wiele innych kwestii¹¹. Jest wyrazem klasy, światopoglądu, pozycji ekonomicznej, ale i aspiracji. W omawianych przeze mnie przekazach sugeruje się, że wiele z rozróżnień, które umiejscowilibyśmy w porządku hierarchicznym, istnieje horyzontalnie, jako możliwości wyboru równorzędnych stylów życia. Gdy związane jest to z motywem podróży, sugestia jest następująca: warto zanurzyć się w świat niezwykłych doznań, pochłaniać różnorodność rzeczywistości, która – mnożona przez różne style doznawania – jest przeogromna. Potem jednak okazuje się, że możliwości doznawania podlegają ograniczeniu. Eksperci uczą nas zasad, którymi powinniśmy się kierować, by odpowiednio ocenić doznanie – nawet jeśli jest ono zaskakujące, ekstremalne i niepowtarzalne.

Telewizyjne kanały podróżnicze i kulinarne usuwają w cień wątek zagrożeń związanych z jedzeniem – przejedzeniem, głodowaniem, spożywaniem nieodpowiednich produktów, a także chwytności człowieka w pułapki samokontroli. To prawda, że np. kanał Kuchnia tv prezentował takie programy jak *Dietosfera*, gdzie proponowano pomysły na różne reżimy żywieniowe, czy *Atelier smaku*, będące polem propagowania tego, co można określić filozofią wegetarianizmu; mówi się też o tym, co jest zdrowe, a co nie. Warto jednak zauważyć, że nawet wtedy, gdy wchodzi w grę diety, z założenia wprowadzające ograniczenia do reżimu żywieniowego, to ów reżim ma być przyjemny. Reżimy winny respektować indywidualne upodobania danej osoby. (W takim duchu działali twórcy *Dietosfery*). Posługując się kategoriami zaproponowanymi przez Zygmunta Baumana, można powiedzieć, że nie chodzi tu o ćwiczenie sprawnego ciała żołnierza, lecz o zadowolenie zmysłowego ciała konsumenta, kolekcjonera wrażeń (Bauman 1995). Ćwiczenie ciała – sugerują nam te przekazy – może wiązać się z pewnymi formami gratyfikacji i nie chodzi tu

¹¹ Jak dowodził Bourdieu, jedzenie wpisuje się w styl życia, nadając wyraziste znamiona gustowi, a „gust w dziedzinie żywności nie może uzyskać pełnej autonomii wobec pozostałych aspektów stosunku do rzeczywistości, tj. stosunku do innych, do własnego ciała, w którym spełnia się praktyczna filozofia charakterystyczna dla każdej klasy” (Bourdieu 2005: 244).

bynajmniej o przyjemność płynącą z wyobrażania sobie tego, co będzie skutkiem owych zabiegów, ale o tę odczuwaną już w chwili samych zabiegów nastawionych na odpowiednie ukształtowanie sylwetki.

W zasadzie taki temat jak **wygląd** usuwa się na drugi plan; czasem pojawia się jako aspekt tematu **zdrowie**. Wiadomo bowiem, że pewne produkty korzystnie wpływają na funkcjonowanie organizmu, sprawiając, że sylwetka jest zgrabna, a cera nieskazitelna; są też takie, które chronią przed chorobami i zwiększają witalność. Te właśnie motywy bywają podkreślane. Ważne jest jednak co innego – przyjemność jedzenia – nurzanie się w atmosferze obfitości, gdzie otacza nas różnorodność barwnych pięknych potraw. Nie grozi to popadnięciem w chorobę; dzięki spektaklom smaku jedzenie staje się także sztuką wizualną i teatralnym przedstawieniem. Nasze fizjologiczne, podatne na dolegliwości gastryczne ciało w każdej chwili może zostać z niego wyłączone. Nie przeszkadza ono wirtualnie uczestniczyć w komunijnej wspólnotce, gdzie ludzie wymieniają się przepisami, wspólnie przygotowują potrawy, karmią się nawzajem, dzielą doświadczenia i posiłki.

Smak daje się wpisywać w dychotomię natury i kultury – ale można go też wykorzystać do wykazywania aporii tej dychotomii. Gra toczy się dzięki niedookreśleniu konotacji smaku. Jest on jednocześnie fizjologiczny i estetyczny, jest też smakiem rozumianym jako gust. Wyraża znaczenia ciała, pragnącego przekroczyć swój habitus, wpisuje znaczenia w fizjologię, a fizjologię otwiera na świat znaczeń.

Można przypuszczać, że Kantowskie oderwanie smaku od jego fizjologicznych podstaw, nabiera nowego wymiaru. Smak – główna metafora zachodniej estetyki – zdaje się powracać do swych niemetaforycznych korzeni, gdy obiecuje nam poznanie poprzez doznanie smakowej różnorodności świata. Z drugiej jednak strony, nasycające ikonosferę codzienności obrazy przygotowywania i konsumowania – wizualnie wyszukane, kompozycyjnie zaplanowane, posiadające rozbudowaną symbolikę – sugerują, że nasze ciało może być wolne od jarzma owej fizjologii i nieustannie poszerzać możliwości doznawania wszystkimi zmysłami ze wzrokiem na czele. Wzrokowe obżarstwo zdaje się nie być ograniczone tak jak to gastronomiczne. W którymś momencie ciało nie przyj-

mie nadmiaru, wyrzuci w obrzydliwej, odrażającej formie to, co zdawało się piękne i kuszące. Konsumpcja wizualna nie kończy się w ten sposób – możemy pochłaniać ile dusza zapagnie. Piękne jedzenie pozwala wyrażać się fantazji o konsumpcji bez granic.

Bibliografia

- Appadurai, A. (2005) *Nowoczesność bez granic. Kulturowe wymiary globalizacji*, Kraków: Universitas.
- Bauman Z. (1995) *Ciało i przemoc w obliczu ponowoczesności*, Toruń: Wydawnictwo Uniwersytetu Mikołaja Kopernika.
- Bell D., Valentine G. (1997) *Consuming Geographies*, London: Routledge.
- Bourdieu P. (2005) *Dystynkcja. Społeczna krytyka władzy sądenia*, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe Scholar.
- Dickie G. (1996) *The Century of Taste. The Philosophical Odyssey of Taste in the Eighteenth Century*, New York–Oxford: Oxford University Press.
- Hannerz U. (1990) *Cosmopolitans and locals in world culture*, w: M. Featherstone (red.), *Global Culture*, London: Sage.
- Kant I. (1986) *Krytyka władzy sądenia*, Warszawa: PIW.
- Kristeva J. (2007) *Potęga obrzydzenia. Esej o wstręcie*, Kraków: Eidos. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.
- Lash S., Urry J. (1994) *Mobility, Modernity and Place*, w: *Economies of Sings and Spaces*, London: Sage Publications.
- MacCannell D. (2002) *Turysta. Nowa teoria klasy próżniaczej*, Warszawa: Muza.
- Sutton D. E. (2001) *Remembrance of repasts. An Anthropology of Food and Memory*, Oxford–New York: Berg.
- Urry J. (2009) *Socjologia mobilności*, Warszawa: PWN.
- Wieczorkiewicz A. (2008) *Apetyt turysty*, Kraków: Universitas.

Filmografia

- Agentka do zadań specjalnych*, Polska 2008
- Atelier smaku*, Polska 2008
- Anthony Bourdain, Bez rezerwacji (No reservation)*, USA 2007
- Dietosfera*, Polska 2008
- Rozmiar w dół (Downsize me)*, Nowa Zelandia
- Dwie puszyste damy (Two fat ladies)*, Wielka Brytania 1996–1999

You are what you eat (Jesteś tym, co jesz), Wielka Brytania 2004
Na kolacji u arystokracji (Statelly suppers), Wielka Brytania 2007
Niecodzienne rarytasy (Bizarre food), USA 2007
Podróż kucharza (Cooks's Tour), USA 2001–2003
Rosemary w akcji (Rosemary on the road), Wielka Brytania 2001
Wędrowki Minga (Ming's Quest), USA 2008