Katarzyna Kurowska

Wydział Polonistyki
Uniwersytet Jagielloński
https://orcid.org/0000-0002-2224-6074

Od mitologizacji kultur kulinarnych do śmierci kucharza. *Food film* w świetle refleksji Rolanda Barthesa

From mythologizing of culinary cultures to the chef's death. Food film in the light of reflections of Roland Barthes

Barthes, a theoretician interested in phenomena of everyday life, has dedicated a lot of attention in his essays to food: starting with *Mythologies* and semiological interpretations of food, through an article on psychosociology of modern food consumption and critical comments to *The Physiology of Taste* of Athleme Brillat-Savarin, to the *Empire of Signs,* where he characterised the eastern culture also based on what they eat and how they do it. The article described how theories and essays of Roland Barthes remain valid worldwide even in the light of the newest phenomena in culinary culture. The text on the one hand presents a review of the achievements of the French theoretician, and on the other hand shows the way in which Barthes' works provide inspiration to interpreting food films and other phenomena related to practices of consumption. In the final part the author argues that as regards the Frenchman's achievements not only texts *stricte* concerning eating may be used in the context of culinary texts – he cites among others the essay *Author's death,* a paraphrase of which is to illustrate the present position of a chef given the latest challenges in gastronomy.

Keywords: Roland Barthes, food film, culinary culture, french cuisine, japanese cuisine

Słowa kluczowe: Roland Barthes, kino kulinarne, kultura kulinarna, kuchnia francuska, kuchnia japońska

Lektura pism Rolanda Barthesa pozwala zauważyć, że wśród licznych esejów obejmujących spostrzeżenia o naszej zmitologizowanej codzienności, kulturze Francji, Europy Zachodniej czy Dalekiego Wschodu znajdziemy sporo

uwag dotyczących praktyk kulinarnych. Począwszy od *Mitologii* i semiologicznych odkryć sensów kryjących się w jedzeniu,[1] przez artykuł o psychosocjologii współczesnej konsumpcji jedzenia[2] oraz krytyczny komentarz do *Fizjologii smaku* Athleme Brillat-Savarina,[3] po *Imperium znaków*, gdzie charakteryzuje wschodnią kulturę także przez pryzmat ich praktyk żywnościowych. Są to refleksje, które po przeszło 40 latach nie tracą na aktualności, a w perspektywie nowych mediów i praktyk kulturowych zyskują nowe sposoby odczytania i wykorzystania. Jeden z nich pozwala powiązać refleksje francuskiego teoretyka z badaniami nad filmami kulinarnymi (*food films*), ich multisensorycznością, a także wyłaniającymi się z nich kulturowymi reprezentacjami jedzenia.

W niniejszym eseju o charakterze przeglądowym przywołuję wybrane teksty z dorobku Barthesa, które oferują interesujące konteksty dla analizy obecnych praktyk kulinarnych, w tym badanych przeze mnie filmów kulinarnych, które stanowią jeden z charakterystycznych przejawów współczesnej kultury. Tym samym po raz kolejny przekonamy się, że uwagi i komentarze Francuza są ponadczasowe i uniwersalne, trafnie opisują zjawiska i teksty kultury, które za życia Barthesa nie miały miejsca bądź dopiero zaczęły się rozwijać. Warto zaznaczyć, że nie tylko wymienione wyżej teksty wprost odnoszące się do kulinariów dają się wykorzystać jako konteksty do analizy dzisiejszych praktyk żywnościowych. Jak wskażę na końcu eseju, także bodaj najsławniejszy tekst tegoż filozofa *Śmierć autora* można z pełną trafnością odnieść do obecnej pozycji szefa kuchni.

Warto jednak zacząć od zdefiniowania *food film*, aby sprecyzować, jakie filmy będą tu przywoływane w kontekście myśli Barthesa. To kategoria filmów, która w anglosaskich publikacjach pojawiła się w latach 70., jednak do dziś wciąż nie ma konkretnych wytycznych, które pozwalałyby określić, jakie tytuły do niej się wliczają, a jakie już nie. W polskich pracach głównie autorstwa propagatorki tego nurtu w rodzimych badaniach kulturoznawczych i filmoznawczych Aleksandry Drzał-Sierockiej przekłada się *food film* jako film o jedzeniu czy film z jedzeniem w tle lub najchętniej przeze mnie używane określenie: film kulinarny. Pytanie, jakie stawia badacz, zastanawiający się nad klasyfikacją jakiegoś tytułu do *food film*, brzmi, ile jedzenia musi pojawić się na ekranie? Nie

1 R. Barthes, *Podstawy semiologii*, (tłum.) A. Turczyn, Kraków 2009.

2 R. Barthes, *Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption*, [w:] *Food and Culture*, (red.) C. Counihan, P. van Esterik, New York 1997, s. 20–27.

3 R. Barthes, *Czytanie Brillat-Savarina*, [w:] Eadem, *Pisma, t. IV, Lektury*, (tłum.) E. Wieleżyńska, Warszawa 2001.

ma na to konkretnej odpowiedzi, Anne L. Bower charakteryzuje ten typ filmu następująco:

> kamera często będzie się koncentrować na przygotowywaniu jedzenia i prezentowaniu potraw tak, że – czy to w zbliżeniach, czy w panoramach – jedzenie wypełnia ekran. Restauracyjna kuchnia, lub jadalnia czy kuchnia w domu, stoły wewnątrz restauracji, sklep, w którym jedzenie jest przygotowywane i/lub sprzedawane, będą z reguły kluczowymi miejscami. (…) [L]inia narracji filmu będzie koncentrować się wokół postaci zadających za pośrednictwem jedzenia pytania o tożsamość, władzę, kulturę, duchowość albo relacje międzyludzkie.[4]

Z powyższego opisu wynika, że kluczowym elementem jest tu sposób prezentacji praktyk kulinarnych na ekranie, czyli zdjęcia i montaż oraz miejsce akcji. To drugie naprowadza na trop narracyjny, czyli do *food film* będą zaliczać się przede wszystkim fabuły i dokumenty w całości skoncentrowane na historiach właścicieli i gości restauracji, kawiarni, kucharzy profesjonalnych i domowych, a także krytyków kulinarnych, którzy lokale gastronomiczne odwiedzają i oceniają. I są to filmy, które zazwyczaj w pierwszej kolejności zostają wymienione. Nie podlega dyskusji uznanie za *food film* takich tytułów jak: *Czekolada* (1989), *Szef* (2014), *Ugotowany* (2015), *Faceci od kuchni* (2012), *Podróż na sto stóp* (2014) czy *Przepis na miłość* (2010) – jedzenie produkowane, sprzedawane, konsumowane pojawia się w niemal każdej scenie. Często jednak za pionierski film w tej kategorii uznaje się *Ucztę Babette* (1987), choć tytułowa uczta pojawia się dopiero w trzeciej części filmu. Ponadto sama Anne L. Bower przywołuje *Godziny* (2002)[5] jako jeden z pierwszych filmów, które zaliczyłaby do tej kategorii, choć z pewnością niewielu widzów zapamięta z tego dzieła właśnie sceny z jedzeniem (gdybym sama nie obejrzała tego filmu już pod tym kątem, to czytając wypowiedź Bower, miałabym problem z ich przypomnieniem). Z czego to wynika? Jak sugeruje ostatnie zacytowane wyżej zdanie z charakterystyki *food film*, jedzenie ma nie tylko być obecne na ekranie, ale też stanowić znaczący element obrazu filmowego, podobnie jak kostiumy

4 A. L. Bower, *Watching Food: The Production of Food, Film and Values*, [w:] *Reel Food: Essays on Food and Film*, (red.) A. L. Bower, New York 2004, s. 5–6, [za:] A. Drzał-Sierocka, *Przepis na soczysty prequel. Hannibal jako serial kulinarny*, [w:] *Seriale w kontekście kulturowym. Gatunki – motywy – mutacje*, (pod. red.) D. Bruszewskiej-Przytuły, A. Naruszewicz-Duchlińskiej, wyd. Instytut Polonistyki i Logopedii UWM, Olsztyn 2016, s. 98–99.

5 Ibidem, s. 1.

i scenografia, dookreślać tożsamość bohaterów, ich wzajemne relacje czy ich problemy. To kryterium sprawia, że filmami kulinarnymi bardziej mogą okazać się tytuły, gdzie jedzenie jest bohaterem tylko paru scen lub stanowi znaczące tło dla opowieści, np. w *Godzinach* praktyki kulinarne bohaterek wyrażają ich stosunek do mężczyzn – mężów i przyjaciela (w przypadku Clarissy).

Z tego powodu, bezskutecznie próbując wypracować ścisłe kryteria gatunkowe pozwalające w jednej grupie umieścić takie filmy jak *Wielkie żarcie* (1973) czy *Kucharz, złodziej, jego żona i jej kochanek* (1989) oraz takie produkcje jak *Miłosna dieta* (2009) czy *Julie i Julia* (2009), należy przyjąć kategorię *food films* z podziałem na kino artystyczne i komercyjne. To pierwsze już w latach 60. wykorzystywało jedzenie jako ważny element fabuły, choć nie zawsze jako poważny, wystarczy wspomnieć tu czeskie dzieła: *Stokrotki* (1966) czy dużo późniejsze *Jedzenie* (1992). Bogaty repertuar artystycznych *food films* w ostatnich dekadach XX wieku dał początek eksploatacji tematu gastronomii w mainstreamowych produkcjach w XXI wieku, które nierzadko nawiązują do dawnych tytułów, np. *Miłość o smaku Orientu* (2008) stanowi remake *Tampopo* (1985), a *Zupa z tortillą* (2001) odwołuje się do *Jedz i pij mężczyzno i kobieto* (1994). Dość szybko jednak wypracowały typowy dla kina gatunkowego, głównie komedii romantycznej, schemat fabularny.

W niniejszym eseju częściej jednak będę przywoływać tytuły komercyjne, gdyż Barthesa, zwłaszcza w *Mitologiach*, interesują znaki, które same w sobie są nieznaczące, dopiero społeczeństwo (tu francuskie) w ideologiczno-politycznym interesie te znaczenia tworzy. Ponadto są to produkcje filmowe, które podobnie jak fotografie w magazynie „Elle" prezentują kuchnię wzrokową. W nich narracja staje się pretekstem dla pokazania scen z jedzeniem, zbliżenia kamery pokazują szczegóły procesu gotowania, zapalenie płomienia w kuchence gazowej, rozprowadzenie oleju na patelni, szatkowanie warzyw, filetowanie mięsa, próbowanie sosu, aż po układanie wszystkich elementów. Ta ostatnia czynność następuje według modelu wypracowanego przez *nouvelle cuisine*: elementy potrawy są układane jeden na drugim, na dużym białym talerzu, na którym uprzednio wymalowano sosem odpowiednie wzorki, a zwieńczeniem jest położenie listka bazylii lub inne części roślinnej na szczycie kompozycji. Widzowi ślinka cieknie na ten widok – jak zauważa Rebecca Epstein przy charakteryzowaniu *food film*.[6] Ten typ kulinarnego kina wpisuje się w nurt *food porn*, któ-

6 R. Epstein, *Appetite for Destruction: Gangster Food and Genre Convention in Quentin Tarantino's* Pulp Fiction, [w:] *Reel Food: Essays on Food and Film*, (red.) A. L. Bower, New York 2004, s. 195.

rym oznacza się zamieszczone w serwisach społecznościowych zdjęcia jedzenia. Są to ujęcia, które mają służyć tylko i wyłącznie przyjemności wzrokowej. Zdaniem Małgorzaty Nieszczerzewskiej tworzą one nadprzyjemność wizualną, czyli hiperbolizują doznania wzrokowe, by w ten sposób zrekompensować brak przyjemności węchowo-smakowej u odbiorcy[7] i równocześnie poprzez obraz i dźwięk pobudzić u niego zmysły smaku i węchu. I tu można przejść do wątku właściwości kina kulinarnego, które przypisuje się także filmom pornograficznym,[8] m.in. sposoby i siła oddziaływania na widza, czy umniejszenie roli fabuły względem konkretnych scen, ostatecznie uznając, że *food porn* to zdecydowanie trafne określenie takich materiałów. Być może dzisiaj Barthes, parafrazując jego refleksje o filozofii gastronomii Brillat-Savarina, użyłby określenia *food porn* w opisie perwersji gastronomicznych. Doceniłby w tym pojęciu uchwycenie tej bliskiej zależności obu rodzajów, przyjemności (wychodzących poza potrzebę fizjologiczną): jedzenia i seksu. Barthes zauważył, że perwersje gastronomiczne od seksualnych różnią się tylko tym, że stanowią typ przyjemności społecznie akceptowalnej, słabości spotykającej się z wyrozumiałością, „nigdy nie przekracza granic dobrego tonu."[9] Filmy kulinarne nie tylko bezwstydnie są pokazywane na kinowych ekranach, ale też coraz częściej pokazy te są zwieńczone poczęstunkiem lub kolacją nawiązującą do kuchni prezentowanej w filmie, a więc widzowie, których apetyt był pobudzany podczas seansu, mogą wyładować swoje gastronomiczne napięcie w zbiorowej konsumpcji. Pokazy stanowią tu inscenizację przepychu pragnienia gastronomicznego.[10]

Wróćmy jednak do „Elle", o której Barthes dalej pisze:

> jest magazynem wykwintnym – przynajmniej tak głosi legenda – jego rola polega na prezentowaniu rzeszom czytelników masowych, do których jest adresowany (o czym świadczą ankiety), marzenia o elegancji; stąd kuchnia przybrania i kuchnia alibi, która zawsze starała się o złagodzenie lub nawet zamaskowanie pierwotnej natury składników, surowości mięsa lub szorstkości skorupiaków. Danie chłopskie dopuszcza się w wyjątkowych sytuacjach (sztuka mięsa w rosole – tradycyjny

7 M. Nieszczerzewska, *Nie tylko kwestia smaku. O estetyce fotografii kulinarnej*, [w:] *Terytoria smaku. Studia nad antropologią i socjologią jedzenia*, (red.) U. Jarecka, A. Wieczorkiewicz, Warszawa 2014, s. 435.

8 L. Williams, *Gatunkowe przyjemności*, [w:] *Hard core. Władza, rozkosz i „szaleństwo widzialności"*, (tłum.) J. Burzyńska, M. Wojtyna, I. Hansz, Gdańsk 2010, s. 135–148.

9 R. Barthes, *Czytanie Brillat-Savarina*, op. cit., s. 73.

10 Ibidem, s. 73.

posiłek rodzinny) jako wiejską fantazję zblazowanych mieszczuchów. Ale polewa przede wszystkim przygotowuje i wspiera jeden z głównych nurtów kuchni dystyngowanej: przyozdabianie.[11]

Gdy przejrzy się produkcje filmowe dla masowego odbiorcy takie jak *Życie od kuchni* (2007), *Miłosna dieta* (2009) czy wspomniane już wcześniej *Ugotowany* (2015), *Faceci od kuchni* (2012) lub *Niebo w gębie* (2012), to zauważy się jedną znamienną rzecz. Bohaterowie nie jedzą i nie wytwarzają *fast foodu*, wyjątek stanowi Sz*ef* (2014), tu występuje kuchnia wykwintna, tzw. *nouvelle cuisine.* Z kuchni wychodzą nie tyle potrawy, co dzieła sztuki, których składniki z rzadka przypominają konkretne produkty spożywcze. Te dania zadowolą nieliczne grono znawców i smakoszy, zresztą niewielu może sobie pozwolić na wizytę w takim lokalu. Stąd popularność takich filmów u masowego odbiorcy bierze się z możliwości współuczestniczenia w uczcie, której „spożycie może się wyczerpać w samym tylko spojrzeniu"[12], a tym samym zaspokojenia ciekawości, co kryje się za drzwiami eleganckich, niedostępnych dla przeciętnego budżetu lokali. Dopiero odczarowanie z baśni filmowej pozwoli widzowi trzeźwo ocenić, czy też się pocieszyć, że w rzeczywistości, patrząc na porcje, gdzie więcej jest ozdobników niż konkretnego jedzenia, nie zdołałby w ten sposób zaspokoić apetytu.

Celowo tu wymieniłam filmy także spoza Francji, by zwrócić uwagę na to, że bez względu na kraj produkcji niemal w każdym filmie elegancka restauracja serwuje francuską kuchnię. Co więcej, francuska restauracja jest zazwyczaj ukazana jako lepsza od pozostałych. Szczególnie to pokazują fabuły oparte na konflikcie między właścicielami dwóch odmiennych kulturowo lokali. W *Podróży na sto stóp* (2014) Madame Mallory, właścicielka lokalu nagrodzonego gwiazdką Michelin długo walczy z przyjezdnymi Hindusami otwierającymi naprzeciw głośną restaurację, którą cechuje spontaniczność, otwartość i dynamiczność. To reprezentuje zupełne przeciwieństwo porządku, elitarności i braku miejsca na improwizację – właściwości kuchni francuskiej. Choć ostatecznie restauracja indyjska nie zostaje zlikwidowana, Hassan utalentowany kulinarnie członek tej rodziny zostaje przeszkolony przez Madame Mallory, a później wyjeżdża do Paryża na dalszą edukację, tam też otwiera własny lokal z kuchnią

11 R. Barthes, *Kuchnia dekoracyjna*, [w:] Eadem, *Mitologie*, (tłum.) A. Dziadek, Warszawa 2008, s. 165.

12 Ibidem, s. 166.

molekularną. *Szczypta miłości* (2012) ilustruje wojnę między Sarą Westbrook, szefową francuskiej restauracji, której zależy na wizycie krytyka kulinarnego, polecającego w programie telewizyjnym dobre miejsca, a Gillem Callahem, nowym właścicielem sąsiedniego lokalu serwującego pizzę i hamburgery. Tu znowu kuchnia francuska jawi się jako hermetyczna, perfekcyjna, przygotowywana pod nagrody krytyków, a nie preferencji zwykłych zjadaczy chleba. Dlatego restauracja Sary cieszy się mniejszą popularnością niż pizzeria Gilla.

Inaczej jedzenie prezentuje się w filmach dla koneserów filmowych, inspirujących do interpretacji nie tylko krytyków, ale także kulturoznawców i antropologów. W *Uczcie Babette* (1987), choć nie można zarzucić tytułowej kolacji braku wykwintności, nie tylko eksponuje się mięso, które nie maskuje pierwotnej surowości, ale wręcz wskazuje się jego żywe źródło. Do kuchni wniesiono klatkę z trzepoczącymi skrzydłami przepiórkami, które staną się daniem głównym, oraz skrzynię z żywym żółwiem, na którego bazie ugotowana zostanie zupa żółwiowa. Choć uczta wydaje się tu być jednorazowym przejściem w świat kulinarnej ekstrawagancji, niewyobrażalnej dla skromnie odżywiających się bohaterów, nie jest to kuchnia alibi. Tu się nie kryje ani natury jedzenia, ani rzeczywistych codziennych posiłków, które składają się z chleba, zupy i bliżej nieokreślonej papki. Uczta jest tu świętem, a nie codziennością jak to się sugeruje w poprzednich filmach.

Tym porównaniem nie chcę jednak zrównać koneserów filmowych z bogatymi czytelnikami „L'express", z którymi Barthes konfrontuje odbiorców „Elle".[13] Wydaje się jednak, że ci pierwsi w przeciwieństwie do masowego odbiorcy nie szukają w filmach bajkowego życia, w którym mogliby się zanurzyć, zapominając o prozie życia.

O niej z kolei pozwala zapomnieć kieliszek wina, który poza pełnieniem pretekstowych funkcji, jak zaspokajanie pragnienia, zachęta do pracy czy integracja ludzi wszystkich klas. Jak zauważa Barthes, wino stanowi dobro własne Francji i nigdy celem nie jest upicie się nim, co najwyżej jest jego skutkiem ubocznym.[14] Jest to narodowy symbol często wykorzystywany w filmach, również w tych pozbawionych nadprzyjemnych wizualizacji spożywczych. Pojawia się częściej niż sery i ślimaki, które stanowią doskonałą zakąskę do wina. Co więcej, wydaje się, że nie ma dla niego płynnej alternatywy, poza budzącą podejrzenia szklanką wody. Tu znowu zostanie przywołany niefrancuskiej produk-

13 Ibidem, s. 166.
14 R. Barthes, *Wino i mleko*, [w:] Eadem, *Mitologie*, op. cit., s. 104.

cji iście *foodpornowy* film, w którym miałka fabuła staje się jedynie pretekstem do smakowitych ujęć. Mają one ścisły związek z bohaterami, dla których fotografowanie wszystkiego, co konsumują, jest głównym zajęciem – tym samym staje się ono jednym z głównych wątków produkcji.

Paryż może poczekać (2016) to filmowy amerykański folder reklamowy Francji, w którym z jednej strony odmitologizowuje się Paryż, przez postać Jacquesa przekonującego Anne (i przy okazji widzów), że francuskości można doświadczyć nawet, a może zwłaszcza wtedy, gdy nie dotrze się do stolicy. Z drugiej zaś (zasada mitycznej sprzeczności występuje także tutaj), francuskość przejawia się tu we wszystkim, w czym Francuzi chcą podkreślić swoje dziedzictwo, a więc głównie w kuchni. Bohaterowie, odbywając kilkudniową podróż, której celem ma być Paryż, jedzą wykwintne dania (sery, ślimaki, zamiast befsztyka żeberka) i piją wino, w przerwach między kolejnymi posiłkami przemieszczają się samochodem, oglądają zabytki i podziwiają krajobrazy. Tym razem wyższość francuskiej kuchni nad resztą życia uosabia się w Jacquesie, który, jak się okazuje podczas awarii pojazdu, lepiej się zna na winach i menu najlepszych restauracji w kraju niż usterkach samochodowych. Czy to cecha prawdziwego Francuza? Kieliszki z winem grają pierwsze skrzypce przy każdej okazji, spotkanie ze znajomymi, piknik czy kolacja we dwoje. Duże ilości wina pite podczas wieczoru w eleganckiej restauracji, znajdują argumenty w kilkudaniowej kolacji (wszak do żadnego jej etapu nie może braknąć kieliszka) – wiernie rekonstruującej zdjęcia z „Elle" – pozornie maskującej rzeczywiste zamiary mężczyzny wobec kobiety. Wszak odpowiedzialność za ich realizację można przypisać „ubocznej" mocy działania narodowego napoju.

Tu nadszedł dobry moment, by skonfrontować amerykańsko-europejskie filmy kulinarne z azjatyckimi, które, choć również intensywnie i apetycznie eksponują praktyki jedzenia, zdają się mieć zupełnie odmienną poetykę. W przeciwieństwie do refleksji Barthesa dotyczących kultury japońskiej, wyrażonych w *Imperium znaków*, po obejrzeniu filmów takich jak *Kwiat wiśni i czerwona fasola* (2015), *Przepis* (2010), *Ramen Teh* (2017) czy *Jedz i pij mężczyzno i kobieto* (1994) odniosłam wrażenie, że kultura kulinarna Dalekiego Wschodu jest pełna znaczeń, tam jedzenie tworzy rzeczywistą więź międzyludzką. Czułabym pewien nietakt, klasyfikując do *food pornu* te obrazy eksponujące praktyki kulinarne, które nieraz przyjmują formę długiego rytuału, jak gotowanie fasoli do pasty *an*. (Wbrew temu, co pisze Barthes,[15] kuchenne zabiegi wokół jedzenia

15 R. Barthes, *Imperium znaków*, (tłum.) A. Dziadek, Warszawa 2012, s. 21.

stanowią wręcz esencję japońskiej gastronomii). Dlatego że tutaj nie eksponuje się zdjęć jedzenia w celu zaspokojenia pragnień gastronomicznych widzów. Wyjątek stanowi *Tampopo*, gdzie żywność staje się wręcz narzędziem perwersyjnych zabaw seksualnych, czego doskonałym przykładem jest erotyczna scena ze skaczącymi (i łaskoczącymi) krewetkami na brzuchu dziewczyny.

Odmienna od zachodnich produkcji ekspozycja filmowego jedzenia wynika z jednej strony z subtelności japońskiej kuchni, trzeba tu się zgodzić z Barthesem,[16] która jest pozbawiona gwałtowności. Tu się nie podrzuca naleśników na patelni, nie szatkuje jarzyn, a pałeczki nie przebijają i kroją, jak nasze sztućce, dania, lecz je delikatnie wydzielają i rozwarstwiają – być może przemawia tu przeze mnie zachodnia perspektywa, ale to są sceny, które zamiast pobudzać apetyt, raczej koją i przenoszą nas w trans. Po drugie, posiłki stanowią tutaj ważną część dialogu między bohaterami: członkami rodziny, pokoleniami i mieszkańcami społeczności lokalnej, którzy nawiązują szczególną relację z właścicielami ulubionych restauracji. W tym obrazie kryje się głębia ludzkich emocji i problemów. W *Kwiecie wiśni i czerwonej fasoli* długotrwała produkcja słodkiej pasty fasolowej staje się pretekstem do snucia opowieści o trudnej przeszłości z chorobą i życiu w odizolowaniu od reszty społeczeństwa, a także o nawiązaniu wyjątkowej przyjaźni. Z kolei w *Ramen Teh* pamiętnik z przepisami inspiruje bohatera do podróży do rodzinnego kraju matki, by poznać historię swoich przodków. Natomiast w *Przepisie* poszukiwania idealnej receptury na koreańską zupę z pastą ze sfermentowanej soi prowadzą do tragicznej opowieści o miłości, w której kryje się źródło poszukiwanego smaku.

W tym kinie to nie fabuła staje się pretekstem dla scen kulinarnych, lecz jedzenie otwiera poszczególne wątki. Jednak i azjatyckie kino kulinarne nie ustrzegło się fałszu albo raczej mitologizowania codzienności. Japończycy wraz z Koreańczykami stanowią duży odsetek internautów, którzy nagrywają i publikują na Youtube samotną konsumpcję posiłku, a ich filmiki mają zapewnić wirtualne towarzystwo samotnym konsumentom. To zjawisko pokazuje, że rzeczywistość tego zabieganego narodu ma niewiele wspólnego z filmowymi obrazami rodzinnych spotkań przy stole, jak np. w *Naszej młodszej siostrze* (2015) – to samotne posilanie się przed ekranem komputera. Podobnie rzeczy wygląda z przygotowaniem posiłków, np. ramenu, który w filmie ukazywany jest jako złożony rytuał, podczas gdy jest to popularna szybka zupka do zalania wrzątkiem. Nie należy jednak odczytywać tego kontrastu między rzeczywisto-

16 Ibidem, s. 27–28.

ścią a światem filmowym jako próby przypomnienia o dawnych tradycjach, które warto rekultywować. Japoński *food film*, zwłaszcza ten nastawiony na dystrybucję międzynarodową, jest częścią kulturalnej polityki. Japończycy obrali sobie za cel stworzenie kultury kulinarnej, dzięki której będą rozpoznawani i doceniani na świecie – udało im się go osiągnąć, wszak od paru lat to Tokio, nie Paryż, jest stolicą kulinarną.[17]

Ten cel zaczął być realizowany już w latach 80., do czego w prześmiewczy sposób odnosi się wspomniane *Tampopo*, które, jak pisze Krzysztof Loska,[18] jest przykładem filmu wieloaspektowo demontującego mit o wyjątkowości tradycji japońskich. Produkcja została nakręcona w odpowiedzi na ówczesną politykę premiera Yasuhiro Nakasone. Z nią wiąże się wzrost gospodarczy, triumf ideologii konsumpcyjnej, a także próba powrotu do tradycji, poprzez którą próbuje się eksponować „japońskość". Juzu Itami podejmując temat jedzenia – wszak potrawy narodowe tworzą tożsamość państwa: Japonię utożsamiamy z tempurą, sushi i ramen – „zmaga się z kultem «japońskości», obnaża iluzję homogenicznej kultury przez zwrócenie uwagi na elementy, które nie pasują do tego uproszczonego i jednorodnego wizerunku Japonii."[19] Pomijając zabawy z dziedzictwem filmowym, poprzez parodiowe nawiązania do gatunków filmowych, przeplatanie głównego wątku fabularnego licznymi dygresjami, które szerzej analizuje Loska, warto skupić się na narodowej zupie. Ramen jawi się tutaj jako potrawa dla wtajemniczonych, dotyczy to zarówno konsumentów, jak i producentów.

W początkowych scenach pojawia się mistrz, który pokazuje młodzieńcowi, jak należy jeść ramen, by docenić bogactwo jego smaku – proces ten został tu skarykaturowany: uczeń z przejęciem obserwuje, jak mistrz trzy razy wącha, potem potrząsa kawałkiem mięsa, by następnie upić trochę zupy, a później powtarza ten rytuał. Główna oś fabuły koncentruje się jednak na dramacie tytułowej bohaterki Tampopo, prowadzącej bar makaronowy. Niestety zupa jej nie wychodzi, kobieta za wszelką cenę pragnie nauczyć się jej prawidłowego przyrządzania. O pomoc prosi kierowcę ciężarówki, który zgadza się udzielać nauki. Wkrótce okazuje się, że nie są to łatwe lekcje. Można odnieść wrażenie, że albo ramen jest potrawą naprawdę złożoną mimo swej pozornej prostoty, albo bohaterka jest pozbawiona kulinarnego talentu. Tu jednak wybredność

17 M. Booth, *Istota ryżu. O duszy japońskiego jedzenia*, (tłum.) M. Rabsztyn-Anioł, Warszawa 2018.

18 K. Loska, *Święto ramen, czyli wielozmysłowa uczta*, „Kwartalnik filmowy" 2017, nr 100, s. 205.

19 Ibidem, s. 206.

podniebień testerów kolejnych wariantów zupy Tampopo jest znowu dowcipną sugestią, obnażającą fałszywą elitarność ramenu, pokazującą, że to narodowe danie mogą dobrze przyrządzić tylko nieliczni.

Czy amerykańsko-europejski *food film* jest bardziej mityczny niż azjatycki? Początkowo wydawać się może, że zachodnie filmy kulinarne, szczególnie te dla masowego odbiorcy, są wręcz zbudowane z mitów o kulturach, kuchniach i klasach społecznych, tworzą idylliczną przestrzeń dla widza pragnącego na chwilę zanurzyć się w lepszym świecie. Przy tym azjatyckie kino wydaje się bardziej szczere, bliższe rzeczywistości, wszak przygotowanie wspaniałych posiłków wiąże się tu z ciężką i długą pracą, zwykle jednej czy dwóch osób, a nie całego zespołu, którego członkowie mają swoje specjalizacje. Jak pokazała wcześniejsza konfrontacja filmowego obrazu z trybem życia Japończyków i ich polityką kulturalną, azjatyckie kino również jest narzędziem mitologizacji rzeczywistości. Jednak te mity są trudniejsze do zdemaskowania dla europejskiego odbiorcy.

Na koniec przywołam dwa „niekulinarne" teksty Barthesa, bodaj cieszące się największą popularnością wśród literaturoznawców. Pierwszy z nich to *Fragmenty dyskursu miłosnego*,[20] nie będę jednak do niego odnosić się w kontekście związku frazeologicznego „przez żołądek do serca", choć fabuła większości współczesnych zachodnich *food films* opiera się na tej myśli. Chcę opisaną przez Barthesa problematyczność i złożoność miłości, której język jest niewyrażalny, zastąpić potrawą i jej rolą we współczesnym dyskursie gastronomicznym. Dziś jedzenie jest postrzegane w kategoriach dzieła sztuki, a konsumpcja w kategoriach spektaklu – jak w większości kadrów w kulinarnych produkcjach filmowych, bez względu na reprezentowaną w nich kulturę (choć jak wcześniej starałam się to wyżej pokazać, różnice kulturowe przejawiają się w nieco odmiennym charakterze tych kuchennych spektakli).

Przede wszystkim należy powiedzieć, że nowa pozycja potrawy serwowanej w restauracjach wynika z dopatrywania się źródeł smaku znajdujących się poza samym daniem. Być może dzięki takiemu myśleniu filmowe potrawy na ekranie również mogą smakować, choć ich bezpośrednio nie spożywamy. Jak Charles Spence przekonuje na podstawie swoich badań tworzących nową dyscyplinę zwaną gastrofizyką,[21] odbiór jedzenia nie jest zależny od jego bez-

20 R. Barthes, *Fragmenty dyskursu miłosnego*, (tłum.) M. Bieńczyk, Warszawa 2011.

21 C. Spence, *Gastrofizyka. Nowa wiedza o jedzeniu*, (tłum.) A. Wyszogrodzka-Gaik, Warszawa 2018.

pośredniego smaku. Jemy wszystkimi innymi zmysłami. Ważny jest więc też wygląd potrawy i zastawy stołowej, w tym niebagatelną rolę odgrywają kolory oraz kształty. Te ostatnie wraz z rozmiarem i wagą np. sztućców mają duży wpływ na percepcję haptyczną. Kluczowa jest również atmosfera w lokalu: zapachy, dźwięki, światło oraz towarzystwo, a także nastrój konsumenta. Ilość zewnętrznych czynników wpływających na smak jedzenia jest spora, co stanowi ogromne wyzwanie dla kucharzy. W świetle tego okazuje się, że same umiejętności kulinarne nie są wystarczające. Wysiłki kucharzy mogą zostać niedocenione, jeśli inne elementy towarzyszące konsumpcji nie będą współgrać z serwowanym posiłkiem. Sama potrawa przestała być głównym nośnikiem przekazu smaku i innych kryjących się za nią treści, np. podkreślających szczególną relację między kucharzem a konsumentem, jaka miała miejsce na przykład między kucharzem i żoną w przywoływanym już filmie Greenawaya.

Obserwując posiłki serwowane w najdroższych restauracjach,[22] można odnieść wrażenie, że jedzenie stało się zaledwie pretekstem do odegrania wielkiego multisensorycznego spektaklu. A restauracje są teraz sceną albo planem filmowym. W świetle powyższych wyzwań kuchmistrz musi wyjść poza kuchnię, stać się artystą, performerem, kompozytorem obrazu i dźwięku, projektantem i reżyserem całego spektaklu doświadczenia konsumpcji posiłku. W praktyce obok zespołu szefa kuchni pojawia się grupa specjalistów od efektów specjalnych. Czy w takiej sytuacji – kontynuując porównanie restauracji do planu filmowego – kucharz nie staje się tylko stylistą, który projektuje jedzenie na potrzeby scenariusza? Przypisywanie autorstwa serwowanego posiłku tylko kucharzowi staje się niesłuszne. W ten sposób, nawiązując do drugiego niekulinarnego tekstu, jakim jest esej *Śmierć autora*,[23] sugeruję, że trendy w najnowszej gastronomii prowadzą do symbolicznej śmierci kucharza. W pewnym sensie od dawna większość oficjalnych czy też publicznych posiłków nie była dziełem jednej osoby, lecz całego kuchennego zespołu. Jednak wszelkie honory odbierał szef kuchni, jak i na nim spoczywała też odpowiedzialność i konsekwencje krytyki. Warto zauważyć, że w wielu zachodnich filmach kulinarnych fabuła jest budowana wokół konfliktu między kucharzem a krytykiem lub właścicielem lokalu oraz dążeniu protagonisty do otrzymania wyróżnienia np. gwiazdki Michelin.

---

22 *Das teuerste Restaurant der Welt*, Galileo (dostęp 10.08.2022), dostępny na stronie: https://www.youtube.com/watch?v=YWnSQZi9OJo.

23 R. Barthes, *Śmierć autora*, (tłum.) M. P. Markowski, „Teksty Drugie" 1999, nr 1–2 (54–55), s. 247–251.

W jaki sposób współczesna gastronomia uśmierca kucharza? Po pierwsze na miejsce autora-kucharza przychodzi skryptor-realizator pewnego projektu. Jedzenie przestaje być artystycznym zamysłem szefa kuchni, lecz rekwizytem multisensorycznego spektaklu. Po drugie, podobnie jak *multiple writings* skupia się w czytelniku, tak całe doświadczenie posiłku, projektowane przez specjalistów różnych dziedzin sztuki, koncentruje się w konsumencie, a odbiór jest zależny nie od warsztatu kucharza, lecz od pobudzonych bodźców posilającego, jego nastroju i stosunku do otaczającej atmosfery.

Na koniec wracając do samego Barthesa, którego myśli inspirowały i nadawały porządek interpretacjom w niniejszym artykule, chcę wyrazić przekonanie, że zarówno *food films*, jak i inne współczesne kulturowe zjawiska związane z kulinariami stanowiłyby interesujący materiał dla francuskiego teoretyka do pisania kolejnych mitów, wyrażania interesujących spostrzeżeń. Jednak, co wydaje się niezwykle cenne w ocenie jego dorobku, w jego współczesnych tekstach pojawiłyby się tylko nowe przedmioty analizy oraz pojęcia, np. *food porn*, ale system analizy i ogólne refleksje pozostałyby bez zmian. To świadczy o uniwersalności, ponadczasowości, a także pewnej elastyczności jego teorii.

Bibliografia:

Barthes R., *Kuchnia dekoracyjna*, [w:] Eadem, *Mitologie*, (tłum.) A. Dziadek, Warszawa 2008.

Barthes R., *Czytanie Brillat-Savarina*, [w:] Eadem, *Pisma, t. IV, Lektury*, (tłum.) E. Wieleżyńska, Warszawa 2001.

Barthes R., *Śmierć autora*, (tłum.) M. P. Markowski, „Teksty Drugie" 1999, nr 1–2 (54–55).

Barthes R., *Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption*, [w:] *Food and Culture*, (red.) C. Counihan, P. van Esterik, New York 1997.

Barthes R., *Wino i mleko*, [w:] Eadem, *Mitologie*, (tłum.) A. Dziadek, Warszawa 2008.

Barthes R., *Fragmenty dyskursu miłosnego*, (tłum.) M. Bieńczyk, Warszawa 2011.

Barthes R., *Podstawy semiologii*, (tłum.) A. Turczyn, Kraków 2009.

Barthes R., *Imperium znaków*, (tłum.) A. Dziadek, Warszawa 2012.

Barthes R., *Roland Barthes*, (tłum.) T. Swoboda, Gdańsk 2011.

Booth M., *Istota ryżu. O duszy japońskiego jedzenia*, (tłum.) M. Rabsztyn--Anioł, Warszawa 2018.

Bower A. L., *Watching Food: The Production of Food, Film and Values*, [w:] *Reel Food: Essays on Food and Film*, (red.) A. L. Bower, New York 2004.

Duboc C., *Munchies presents: Mukbang*, https://munchies.vice.com/en_us/article/vvx53d/munchies-presents-mukbang (dostęp 10.08.2022).

Epstein R., *Appetite for Destruction: Gangster Food and Genre Convention in Quentin Tarantino's* Pulp Fiction, [w:] *Reel Food: Essays on Food and Film*, (red.) A. L. Bower, New York 2004.

Galileo, *Das teuerste Restaurant der Welt*, https://www.youtube.com/watch?v=YWnSQZi9OJo (dostęp 10.08.2022).

Loska K., *Święto ramen, czyli wielozmysłowa uczta*, „Kwartalnik Filmowy" 2017, nr 100.

Nieszczerzewska M., *Nie tylko kwestia smaku. O estetyce fotografii kulinarnej*, [w:] *Terytoria smaku. Studia nad antropologią i socjologią jedzenia*, (red.) U. Jarecka, A. Wieczorkiewicz, Warszawa 2014.

Spence C., *Gastrofizyka. Nowa wiedza o jedzeniu*, (tłum.) A. Wyszogrodzka-Gaik, Warszawa 2018.

Williams L., *Gatunkowe przyjemności*, [w:] *Hard core. Władza, rozkosz i „szaleństwo widzialności”*, (tłum.) J. Burzyńska, M. Wojtyna, I. Hansz, Gdańsk 2010.