

Anna Sarzyńska

Turystyka kulinarna : charakterystyka zjawiska na przykładzie filmu "Jedz, módl się, kochaj"

Kultura Popularna nr 2 (56), 110-121

2018

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

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

Anna Sarzyńska

Turystyka kulinarna

Charakterystyka zjawiska na przykładzie filmu „Jedz, módl się, kochaj”

Pożywienie. Niezbędne do życia paliwo dla ludzkiego organizmu. Przez długi czas było postrzegane przede wszystkim jako element zajmujący najniższe miejsce w hierarchii potrzeb człowieka, jako coś odpowiadającego na potrzebę podstawową, wręcz instynktowną, czyli potrzebę zaspokojenia głodu, ale w ostatnich latach coraz częściej zwraca się uwagę na to, że spełnia ono również wiele innych, mniej oczywistych funkcji. Stanowi istotny komponent dziedzictwa poszczególnych kultur, jest częścią składową ludzkiej tożsamości, zarówno jednostkowej, jak i zbiorowej, wreszcie – towarzyszy każdemu osobnikowi przez całe życie. Bardzo istotną rolę, zwłaszcza społeczną, odgrywa nie tylko to, co składa się na nasze pożywienie, ale także, a może nawet zwłaszcza, sam proces produkowania żywności, przygotowywania potraw, a następnie ich spożywania. Czynności te mają wiele znaczeń symbolicznych i w sposób zasadniczy wpływają na relacje między ludźmi. Choć jedzenie stanowi kluczowy element życia codziennego, specjalnego znaczenia nabiera również w sytuacjach niecodziennych. A właśnie taką sytuacją dla większości ludzi jest podróż.

Niniejszy artykuł, tworzony w perspektywie multidyscyplinarnej, stanowi próbę analizy zjawiska turystyki kulinarnej – jej przejawów, przyczyn popularności, a także wartości, jakich dostarcza uprawiającym ją turystom – na przykładzie wybranego dzieła filmowego. Zakładam, że wzrost zainteresowania turystyką kulinarną wynika ze specyfiki warunków życia we współczesnym świecie, takich jak permanentny brak czasu, różnego rodzaju presje, a także pogłębiający się kryzys więzi międzyludzkich. Turystyka kulinarna, wpisująca się w zyskującą coraz większe grono zwolenników ideę *slow life*¹, oferuje pewnego rodzaju ucieczkę od wspomnianych problemów, z którymi zmagają się także Elizabeth Gilbert, główna bohaterka filmu *Jedz, módl się, kochaj* (2010, reż. Ryan Murphy). Tym samym sceny ukazujące poszczególne fragmenty jej podróży stanowią ilustrację dla refleksji dotyczących zjawiska turystyki kulinarnej. Taki sposób ujęcia tematu – analiza zjawiska turystyki kulinarnej w oparciu o analizę przekazu medialnego, jakim jest film o tej tematyce – wydaje się uzasadniony, ponieważ oba te elementy wzajemnie się napędzają i reprodukcją: film odzwierciedla określony trend, ale też go umacnia.

Anna Sarzyńska – doktorantka w Instytucie Badania Kultury Współczesnej Uniwersytetu Jagiellońskiego. Przygotowuje rozprawę doktorską dotyczącą tanatoturystyki.

Turystyka kulturowa oraz turystyka kulinarna. Współczesne trendy w podróżowaniu

Niezwykłe dynamiczny rozwój turystyki na przestrzeni ostatnich lat jest kwestią niepodważalną. Odgrywa ona coraz bardziej znaczącą rolę w wielu obszarach, między innymi w sferze gospodarki, polityki i życia społecznego.

¹ *Slow life* – ogólnosiwiatowy ruch, którego celem jest zachowanie równowagi pomiędzy naturalnymi potrzebami człowieka a tym, co wymusza postęp cywilizacyjny. *Slow life* jest rozszerzeniem idei *slow food*, która zrodziła się we Włoszech w 1986 roku i zakłada spożywanie zdrowej, naturalnej, nieprzetworzonej żywności, wytwarzanej przez lokalnych producentów. Popularyzacja idei *slow food* doprowadziła do narodzin ruchu *slow life*, który proponuje ogólnie zdrowy dla duszy i ciała sposób życia, w tym takie działania jak: segregacja odpadów, racjonalne zużywanie energii, alternatywne metody wypoczynku (*slow travel*), czy sprawiedliwy handel (Burgiel, 2013: 13).

O skali zjawiska świadczą wyniki licznych badań. Z ostatniego raportu Światowej Organizacji Turystyki Narodów Zjednoczonych (United Nations World Tourism Organization) – najważniejszej instytucji zajmującej się monitorowaniem przemian zachodzących w turystyce – wynika, że w latach 2014–2016 każdego roku organizowano ponad miliard zagranicznych wyjazdów turystycznych. Ze współczesną branżą turystyczną wiąza się również ogromne pieniądze – generuje ona obecnie około 10 proc. światowego produktu brutto. Ze społecznego punktu widzenia niezwykle istotny jest także fakt, że w sektorze turystycznym zatrudniony jest co dziesiąty człowiek na świecie (UNWTO, 2016: 2–5).

Badacze zajmujący się zagadnieniem turystyki wyodrębniają wciąż nowe jej typy, biorąc pod uwagę zróżnicowane kryteria, takie jak liczba uczestników wyjazdu, stopień jego zorganizowania, długość pobytu, czy wreszcie – jego cel oraz podejmowane podczas niego aktywności (Gaworecki, 1998: 30). Od pewnego czasu w literaturze naukowej funkcjonuje pojęcie turystyki kulturowej. Pod tym szerokim terminem rozumie się „podróżowanie, którego podstawowym motywem jest dziedzictwo kulturowe” (Barbier, 2005: 94). Warto podkreślić, że dziedzictwo kulturowe bywa pojmowane w dwojaki sposób:

1. Dziedzictwo *sensu stricto*, obejmujące zabytki oraz dzieła sztuki – kultura w tym sensie jest ściśle związana z historią ogólną i historią sztuki;
2. Dziedzictwo w ujęciu szerszym z uwzględnieniem elementów takich jak: życie codzienne, nauka i technika (fabryki, urządzenia), środowisko geograficzne (krajobrazy i ich interpretacje, sposoby użytkowania przestrzeni dawniej i dziś), literatura poświęcona różnym regionom, kuchnia traktowana jako sztuka życia i tak dalej (Barbier, 2005: 96).

Wyjazdy w ramach turystyki kulturowej zakładają poznanie poszczególnych elementów dziedzictwa kulturowego, które w tym kontekście postrzega się przez pryzmat drugiego, szerszego znaczenia. W związku z tym, że pojmowana w ten sposób kategoria dziedzictwa kulturowego jest niezwykle pojemna, turystyka kulturowa charakteryzuje się dużym zróżnicowaniem i można w jej obrębie wyróżnić pewne podtypy.

Zgodnie z przytoczonym powyżej podejściem, jako istotną część składową dziedzictwa kulturowego z pewnością można postrzegać kulinaria, a więc między innymi potrawy i zwyczaje żywieniowe typowe dla danej zbiorowości. Stanowią one tym samym istotę i podstawę rozwoju jednej z form turystyki kulturowej, określanej mianem turystyki żywności (*food tourism*), turystyki gastronomicznej (*gastronomic tourism*) lub turystyki kulinarnej (*culinary tourism*) (Kowalczyk, 2008). Na poziomie ogólnym definiuje się ją jako „przedsięwzięcie o charakterze turystycznym, w którym istotną częścią programu lub decydującym motywem podjęcia podróży jest skorzystanie z oferty kulinarnej kraju lub regionu” (Mikos von Rohrscheidt, 2008: 17). Lokalna kuchnia jest czymś, co w wielu turystach wzbudza dużą ciekawość oraz chęć poznania. Stanowi ona formę kultywowania wieloletnich tradycji funkcjonujących w odwiedzanym miejscu, jednocześnie jest sposobem na jego promowanie, na przykład za pomocą popularyzowania wytwarzanych tam produktów, plonów tamtejszego środowiska naturalnego, a także technik kulinarnych członków miejscowej ludności. Spożywanie posiłków jest natomiast tłem dla toczącego się tam życia społecznego, którego turysta, choćby przez chwilę, pragnie stać się częścią, gdyż daje mu to poczucie prawdziwego poznania odwiedzanych miejsc oraz specyfiki życia ich mieszkańców. Zdaje się więc, że turystyka i kultura kulinarna zaczęły w pewnym momencie być ze sobą nierozzerwalnie związane. A może było tak od zawsze, ale dopiero

niedawno zaczęto tak naprawdę zdawać sobie sprawę zarówno z przyczyn, jak i konsekwencji takiego stanu rzeczy, a w następstwie tego – dokładniej badać ten związek?

Za pierwsze wyjazdy o charakterze turystycznym, a zatem pierwowzór dla współczesnej turystyki, uznaje się tak zwane *grand tours*, czyli bardzo popularne w XVIII wieku wśród młodych arystokratów i intelektualistów angielskich

[...] wyjazdy na kontynent (głównie do Francji, Niemiec i Włoch), odbywane przez nich w celach poznawczych i dla rozrywki. Wśród szlachty i zamożnego mieszczaństwa wyjazdy te traktowane były jako ważny element kształcenia i wychowania młodych ludzi, a człowiek który nie odbył *grand tour* – według ówczesnych opinii – nie mógł być uważany za osobę wykształconą. (Alejziak, 2000: 16)

Podróże te służyły więc głównie nabywaniu wiedzy o świecie, obcowaniu z kulturą i sztuką, poszerzaniu horyzontów myślowych oraz nabieraniu dobrych manier. Zdaniem polskiej badaczki turystyki Małgorzaty Durydiwki *grand tours* zawierały już w sobie pewne elementy współczesnej turystyki kulinarnej – jednym ze sposobów realizacji celów tych wypraw było zwiedzanie winnic, branie udziału w winobraniu, poznawanie procesu produkcji wina oraz jego degustowanie (Durydiwka, 2013). Inna polska znawczyni tematyki turystycznej Ewa Czarniecka-Skubina zauważa wręcz pewne podobieństwa pomiędzy arystokratami odbywającymi *grand tours* a współczesnymi enoturystami² (Czarniecka-Skubina, 2015: 26).

Od czasów *grand tours* turystyka bardzo mocno ewoluowała, również pod względem roli, jaką w czasie wyjazdów dla większości turystów odgrywa jedzenie. Tego typu podróże bardzo często traktuje się jako odpoczynek od rutyny i codziennych obowiązków, w tym również od samodzielnego przygotowywania pożywienia. Spożywanie posiłków w miejscowych restauracjach stanowi więc niejako kolejną, dostarczającą przyjemności i poczucia odprężenia atrakcję wyjazdu. Niektórzy turyści idą jednak o krok dalej – poznawanie i degustowanie nowych, typowych dla innych regionów świata produktów i potraw stanowi dla nich cel sam w sobie. Dla tych osób jedzenie nie jest więc elementem dodatkowym, obecnym przy okazji odwiedzania nowych miejsc niejako mimochodem, ale stanowi główny powód wyruszenia w podróż. Nie ulega wątpliwości, że tego typu motywacje stają się coraz powszechniejsze, gdyż niszowa forma turystyki, jaką początkowo była turystyka kulinarna, w ostatnim czasie przekształciła się w bardzo popularny trend, wyznaczający strategię rozwoju branży turystycznej oraz generujący ogromne zyski. Ze względu na wspomnianą dynamikę zmian, warto docenić potencjał turystyki kulinarnej i poświęcić jej uwagę, poddając to zjawisko głębszej refleksji.

Polscy badacze, autorzy książki *Turystyka kulinarna*, proponują dużo bardziej szczegółową od tej przytoczonej we wcześniejszej części tekstu, a jednocześnie nadal niezwykle pojemną definicję:

Turystyka kulinarna jest tematycznym podróżowaniem w celu poznawania lokalnych, regionalnych i narodowych surowców, produktów żywnościowych, a także tradycyjnych

2 Od pojęcia enoturystyka, czyli turystyka winiarska – pierwszy człon nazwy pochodzi z greckiego słowa *oinos*, oznaczającego wino.

potraw w przestrzeni turystycznej zarówno obszarów wiejskich, jak i miejskich. Ten rodzaj turystyki przynosi satysfakcję jej uczestnikom poprzez czerpanie przyjemności z możliwości osobistego doświadczania nowych smaków i zapachów oraz wracania do tych już wcześniej poznanych. Odbywa się to poprzez udział w wydarzeniach kulinarnych, przemierzając szlaki kulinarne, odwiedzając lokale gastronomiczne, zwiedzając muzea ukierunkowane na sztukę kulinarną, podpatrując procesy technologiczne w zakładach przetwórstwa spożywczego, jak i w trakcie nauki sporządzania konkretnych specjalów kulinarnych. (Woźniczko, Jędrusiak, Orłowski, 2015: 12)

W myśl takiego rozumienia, turystyki kulinarnej nie należy ograniczać do standardowej konsumpcji dań czy trunków znajdujących się w ofercie gastronomicznej odwiedzanych miejsc. Jej istotnym elementem jest również między innymi uczestnictwo w różnego rodzaju zorganizowanych wydarzeniach o tematyce gastronomicznej (takich jak festiwale, warsztaty oraz targi żywności), a także zwiedzanie związanych z jedzeniem przestrzeni, których wiele tworzonych jest specjalnie z myślą o turystach (na przykład szlaki kulinarne czy muzea). Notowany w ostatnich latach niezwykle dynamiczny przyrost liczby tego typu miejsc i inicjatyw świadczy o tym, że wśród turystów istnieje potrzeba zdobywania i pogłębiania kulinarnej wiedzy i odkrywania nowych doznań smakowych (Couto, Pimentel, Ponte, 2015). Występowanie tego zjawiska niemalże na całym świecie jest dowodem na to, że łączenie podróży z zainteresowaniami związanymi z jedzeniem to tendencja o globalnym zasięgu.

Motyw podróży i jedzenia w filmie

Wyodrębnienie, a także wzrost popularności turystyki kulinarnej stały się tematem powszechnej dyskusji. Tą – początkowo dość niszową – formą turystyki kulturowej zainteresowali się także twórcy filmowi, obierający ją za temat swoich filmów. Wśród reżyserów sięgających po zestawienie motywu jedzenia i podróży trzeba wymienić z pewnością Lassego Hallströma, twórcę *Czekolady* (2004), *Połowu szczęścia w Jemenie* (2011) oraz *Podróżny na sto stóp* (2014). Inne filmowe przykłady tego typu to choćby *Pod słońcem Toskanii* (2003, reż. Audrey Wells) oraz *Dotyk smaku* (2003, reż. Tassos Bulmetis).

Cechą wspólną dla większości wymienionych wyżej produkcji jest to, że wątki dotyczące podróży i jedzenia połączone są w nich według podobnego schematu. Poznajemy bohatera, który na skutek różnych życiowych perypetii znajduje się nieoczekiwanie w obcym dla siebie miejscu. Nagła zmiana środowiska zazwyczaj nie jest łatwa. W trudnych okolicznościach okazuje się, że umiejętności kulinarne, jakie posiada bohater (na przykład gotowanie, pieczenie, produkowanie żywności), pomagają mu, choć nie bez przeszkód, zaadaptować się do nowych warunków, przekonać do siebie członków społeczności, a w efekcie – stać się jej częścią. Filmy oparte na tego typu schemacie fabularnym dotyczą najczęściej migracji stałych lub przynajmniej długotrwałych, a bohater jest tym, który przyrządza jedzenie, próbując w ten sposób zjednać sobie ludzi i zapoznać ich z elementami własnej kultury.

Nieco inną historię opowiada film Ryana Murphy'ego pod tytułem *Jedz, módl się, kochaj*. Produkcja, przez wiele portali filmowych klasyfikowana jako melodramat, powstała na podstawie autobiograficznej książki autorstwa amerykańskiej pisarki Elizabeth Gilbert³. Główna bohaterka wie o swoim życiu, o jakim marzy niejedna kobieta – ma przystojnego męża, oddanych przyjaciół oraz satysfakcjonującą pracę. Mimo to nie czuje się spełniona. Niespodziewanie podejmuje więc decyzję o rozwodzie z mężem, który zaczął coraz bardziej naciskać na nią w kwestii posiadania potomstwa, a następnie, po krótkotrwałym i burzliwym romansie ze sporo młodszym mężczyzną, postanawia wyruszyć w podróż, by poszukać odpowiedzi na pytanie „kim jestem?”, a także odnaleźć szczęście. Celem jej wyprawy są trzy odległe kraje – Włochy, Indie oraz Indonezja, a pobytowi w każdym z nich odpowiada w sposób symboliczny jeden człon tytułu.

Jedzenie jako rekwizyt

Choć jedzenie stanowi ważny element na każdym etapie ukazanej w filmie podróży, zdecydowanie najwięcej uwagi temu aspektowi poświęcono, ukazując pobyt Elizabeth Gilbert w pierwszym z odwiedzanych krajów, czyli we Włoszech. Włoskie przysmaki pojawiają się od samego początku jej wyjazdu i towarzyszą zawarciu pierwszej znajomości na obczyźnie – podczas zamawiania kawy w zatłoczonej kawiarni bohaterka poznaje Szwedkę o imieniu Sofi. Kobiety, wymieniając z początku kilka grzecznościowych zdań i delektując się wspólnie typowymi dla tego kraju ciastkami o nazwie *napoleonki*, wkrótce nawiązują bliską relację. Rozumiejąc przeszkody, jakie napotyka we Włoszech osoba wychowywana w innej kulturze, Sofi próbuje pomóc Elizabeth odnaleźć się w obcym środowisku. W tym celu zapoznaje ją z Giovannim – rodowitym Włochem, który ma wesprzeć Amerykankę w nauce języka. Lekcje włoskiego odbywają się w restauracji, towarzyszą im smakowicie wyglądające dania oraz kieliszki pełne schłodzonego wina.

Analizując sposób ukazania początkowego etapu procesu aklimatyzacji Elizabeth w obcym kraju, można dojść do wniosku, że jedzenie zostało w tej części filmu przedstawione jako pewnego rodzaju rekwizyt, element będący pretekstem do nawiązywania nowych kontaktów, przełamywania tak zwanych pierwszych lodów. Niczym w teorii dramaturgicznej Ervinga Goffmana, wspomniani bohaterowie wcielają się w przypisane im role – zagubionej przyjezdnej, obojętnej już nieco we Włoszech pomocnej przyjaciółki oraz nauczyciela, a zarazem przewodnika (Goffman, 1997). Jak to często bywa w przypadku zawierania nowych znajomości, pierwszym kontaktom towarzyszy nieco niezręczna atmosfera, a wszyscy uczestnicy starają się zaprezentować w jak najlepszym świetle. Tymczasem scenerią wspomnianej gry aktorskiej są w tym przypadku głównie wypełnione włoskimi przysmakami kawiarnie i restauracje. Ponadto jedzenie zdaje się również idealnym tematem rozmów

3 Elizabeth Gilbert – urodzona w 1969 roku w Watrebury w Connecticut amerykańska pisarka, publikująca teksty między innymi w magazynie „GQ”. Jej artykuły uzyskały trzy nominacje do National Magazine Award. W wieku trzydziestu lat postanowiła porzucić dotychczasowe życie i wyruszyć w dwunastomiesięczną podróż, podczas której opisywała swoje doświadczenia, by po powrocie opublikować je w formie książki. Na podstawie jej przeżyć powstały dwie autobiografie: *Jedz, módl się, kochaj* (2006) oraz kontynuacja *I że Cię nie opuszczę... czyli love story* (2010). Jest autorką wielu powieści, takich jak *Ostatni taki Amerykanin* (2011), *Botanika duszy* (2014) czy *Wielka magia* (2016) (<https://www.rebis.com.pl/pl/elizabeth-gilbert,a270.html>, dostęp: 9.01.2018).

podczas spotkań nieznających się ludzi – jest to temat przyjemny, a zarazem neutralny, bezpieczny. Zatem z początku, w scenach, w których Elizabeth dopiero zaczyna poznawać Włochy oraz zawierać pierwsze znajomości, spożywanie potraw stanowi niejako tło dla toczących się wydarzeń, naturalną czynność, do której jednakże nie przywiązuje się zbyt dużej wagi. Mimo to jego obecność, a także umiejscowienie toczących się wydarzeń głównie w lokalach gastronomicznych świadczą z jednej strony o istotnej roli jedzenia w kulturze włoskiej, a z drugiej – sygnalizują, że w dalszej części filmu będzie ono miało duże znaczenie dla fabuły.

Jedzenie jako spoiwo

Zdecydowanie większą rolę jedzenie zaczyna odgrywać w momencie, kiedy bohaterka czuje się już swobodniej wśród nowych znajomych i obcego do niedawna środowiska. Wkrótce Amerykanka poznaje sporą grupę osób, złożoną z przyjaciół i członków rodziny Giovanniego oraz Sofi. Ich wspólne spotkania odbywają się zawsze przy suto zastawionym stole – niekiedy nowi znajomi goszczą Elizabeth w swoich domach, przyrządzając dla niej tradycyjne włoskie potrawy, innym razem spotykają się wszyscy razem w restauracji, gdzie zamawiają wiele różnych dań, chcąc spróbować jak najwięcej pozycji z menu. Podczas tych spotkań dyskutują na ważne życiowe tematy, przekazują sobie wzajemnie wiedzę na temat swoich kultur, ale też poświęcają dużo uwagi spożywanemu jedzeniu – delektują się nim, zastanawiają się nad jego rolą w życiu, afirmują je. W ten sposób nowi przyjaciele uczą Elizabeth w praktyce włoskiej wersji wspomnianej już idei *slow life* – ich życiowej filozofii określanej terminem *dolce far niente*, co przetłumaczyć można jako słodkie nicnierobienie.

Jedzenie w tym przypadku pełni więc funkcję spoiwa łączącego ludzi z różnych zakątków świata, wychowywanych w odmiennych kulturach, o różnych poglądach, charakterach i temperamentach. Podczas spożywania posiłków różnice nie zanikają ani nie przestają się liczyć. Wręcz przeciwnie – ujawniają się, skłaniając współbiesiadników do wzajemnej nauki i uważności na drugiego człowieka. Przy okazji wspólnego przygotowywania, a następnie spożywania jedzenia następuje dyfuzja kulturowa, która w socjologii definiowana jest jako „przenoszenie elementów jednej kultury do drugiej na drodze zapożyczeń” (Budyta-Budzyńska, 2013: 108). Owa dyfuzja „ma na ogół charakter selektywny – pewne elementy obcej kultury ulegają odrzuceniu, bo nie są zgodne z jądrem danej kultury, inne elementy są za to przyswajane i adaptowane” (Budyta-Budzyńska, 2013: 109). Elizabeth chłonie nie tylko włoskie smaki, ale też włoską mentalność, zwyczaje i sposoby funkcjonowania w codziennym życiu. Spędzając czas z Włochami i podpatrując ich w kuchni, oprócz nawyków i języka werbalnego kobieta uczy się także języka ciała, symbolicznych gestów, z których wiele używanych w tym kraju dotyczy właśnie jedzenia. Ich znajomość wpływa na przyswajanie przez Elizabeth włoskich kodów kulturowych, czyli „nieświadomie przypisywanych znaczeń, ogólnych definicji tego, jak w tamtejszej kulturze postrzegane są poszczególne zjawiska czy obiekty” (Rapaille, 2001: 34). Wzajemna znajomość kodów kulturowych wśród towarzyszy sprzyja szczególnemu rodzajowi komunikacji, jakim jest komunikacja międzykulturowa. Niewspółmierność komunikacji zachodzącej pomiędzy przedstawicielami w obrębie jednej kultury i komunikacji międzykulturowej w sposób trafny puentuje Magdalena Banaszekiewicz:

[...] niewątpliwie cechą różnicującą komunikację międzykulturową od komunikacji kulturowej jest stopień obcości uczestników procesu komunikacyjnego. Do aktu komunikacyjnego każdy wnosi bagaż indywidualnych doświadczeń, znaczeń, sensów, oczekiwań i zamiarów. Mogą one stanowić przeszkodę, albo okoliczność sprzyjającą powodzeniu komunikacji. Dodatkowa trudność pojawia się wraz z odmiennymi kulturami – różniącymi partnerów komunikacji, raczej dzielącymi niż łączącymi. (Banaszkiewicz, 2012: 54)

Pomimo widocznych różnic pomiędzy urodzoną w Ameryce Elizabeth i rodziną Giovanniego, podczas pobytu kobiety w tym kraju udało im się nie tylko komunikować ze sobą, ale wręcz mocno zaprzyjaźnić. Nawiazali oni więzi społeczne, które definiuje się jako „fakt uzależnienia się bądź zjednoczenia się członków danego zbioru ludzi wokół określonych wartości czy pełnionych funkcji społecznych” (Turowski, 2001: 83). Jedzenie i związane z nim czynności, takie jak wspólne gotowanie, pozwalają stworzyć pewnego rodzaju przestrzeń czy warunki sprzyjające nawiązywaniu nowych znajomości, a następnie zacieśnianiu więzi społecznych i budowaniu głębszych relacji międzyludzkich. Można w tym kontekście zaryzykować stwierdzenie, że turystyka kulinarna to turystyka spotkań i kontaktów społecznych; w tej formie podróżowania w sposób szczególny liczy się drugi człowiek – ten, który przyrządza dla nas posiłek, który spożywa go wraz z nami lub którego my karmimy.

Przygotowywanie potraw z myślą o innych, karmienie ich – to archaiczny wręcz sposób na wyrażanie uczuć takich jak miłość, troska czy wdzięczność. Dlatego też, gdy nadszedł czas pożegnań, Elizabeth postanowiła podziękować swoim nowym przyjaciółom, przyrządzając typową w jej kraju potrawę z indyka i zapoznając ich z tradycją Święta Dziękczynienia. Wymiana doświadczeń, nowo nabyta wiedza czy choćby sam kontakt z pewnego rodzaju innością to często okazja do poszerzenia horyzontów myślowych i dobra lekcja tolerancji. Dla Elizabeth chwile te były szczególnie istotne, gdyż, jak wiadomo, wiedza na temat innych nierzadko przynosi nam jednocześnie informacje o nas samych, a przecież właśnie ten cel przyświecał jej w momencie, kiedy decydowała się wyruszyć w swoją podróż.

Jedzenie jako przyjemność

Przytoczone powyżej sceny, oprócz udziału jedzenia, charakteryzowały się także obecnością innych osób w otoczeniu Elizabeth. Dodatkowych znaczeń nabierało natomiast spożywanie przez nią potraw w samotności. Najbardziej wymownym i przepełnionym symbolicznymi znaczeniami ujęciem jest to, w którym siedząca przy stoliku jednej z restauracji bohaterka delectuje się samotnie włoskim spaghetti, popijając je białym winem. Choć moment ten pozbawiony jest dialogów, widz nie ma wątpliwości, że kobieta przeżywa właśnie chwilę szczęścia i pragnie, aby trwała ona jak najdłużej. Towarzyszy jej podniosły, uroczysty, wręcz zmysłowy nastrój. Warto zwrócić uwagę, że słowo zmysłowy nie jest pojęciem jednoznacznym. Określane jest nim przede wszystkim to, co w różny sposób oddziałuje na zmysły, aczkolwiek odnosi się ono również do doznań stricte erotycznych. Akt jedzenia został w filmie przedstawiony jako coś zmysłowego w obu tych znaczeniach. Scena

delektowania się makaronem we włoskim lokalu w sposób szczególnie ukazuje, że jedzenie, a także cały pobyt we Włoszech, jest w życiu Elizabeth wydarzeniem niezwykle multisensorycznym. Kobieta spożywa swoje danie powoli, bawiąc się tym. Ogląda je, wącha, smakuje. Oddziałujących na zmysły doznań dostarcza jej również otoczenie – ciepłe promienie słońca oraz gwarna włoska ulica, pełna kolorów i kształtów. W pewnej chwili Elizabeth zauważa znajdującą się tuż obok restauracji parę, złączoną w namiętnym pocałunku. Przez krótką chwilę przygląda się tym młodym ludziom, po czym od razu wraca do jedzenia, a na jej twarzy pojawia się promienny uśmiech.

Spożywanie wyjątkowo smacznego posiłku bez wątpienia potrafi przynieść hedonistyczną wręcz przyjemność. Z przywołanej powyżej sceny wynika, że może ona nawet być porównywalna do przyjemności, jaką daje okazywanie sobie czułości i cielesny kontakt z drugim człowiekiem. W przypadku Elizabeth dochodzi do tego jeszcze pewnego rodzaju spełnienie, poczucie bycia we właściwym miejscu, pogodzenie się z własną sytuacją. Choć nadal cierpi z powodu swoich wcześniejszych trudnych doświadczeń i bardzo pragnie miłości, wydaje się, jakby właśnie zdała sobie sprawę z tego, że istnieją również inne źródła radości, które na tym etapie życia są jej dane. We Włoszech kobieta przekonała się, że pozytywne chwile można przeżywać również samotnie, bez innych ludzi, od towarzystwa których była wcześniej uzależniona. I choć sama umiejętność cieszenia się jedzeniem nie gwarantuje jeszcze pełnego szczęścia, jest ona z pewnością jego ważnym elementem, co sygnalizuje już sam tytuł filmu, pomyślany najprawdopodobniej jako pewnego rodzaju gotowa recepta oraz próba odpowiedzi na początkowe zagubienie i zadawane przez Elizabeth samej sobie pytania.

Przyjemność, jaką daje nam delektowanie się jedzeniem, miewa jednak tak zwane drugie dno. Bywa, że przybiera postać *guilty pleasure*, czyli przyjemności wstydlivej (Bataille, 1998). Interpretując zachowanie, a przede wszystkim mimikę Elizabeth podczas sceny, w której delektuje się ona spaghetti, można odnieść wrażenie, że chwilami ma wyrzuty sumienia, że przynosi jej to aż taką rozkosz. Nieśmiały uśmiech, zawstyżenie malujące się na twarzy, ukradkowe rozglądanie się dookoła – świadczą o tym, że kobieta nie chciałaby, aby ktoś w tym momencie na nią patrzył. Szybko jednak porzuca swe rozterki i daje się ponieść miłemu uczuciu, jakiego dostarcza jej konsumowanie dania. Tymczasem dobitniejszym, również zaprezentowanym w filmie dowodem na to, że jedzenie wiąże się czasami z poczuciem winy, jest zachowanie Sofi. Gdy jedzie z główną bohaterką na wycieczkę do Neapolu, gdzie mają skosztować słynnej pizzy, nagle dopadają ją wyrzuty sumienia. Związane są one z jej wyglądem, a konkretnie – tak zwanymi nadprogramowymi kilogramami. Kobieta nieśmiało dzieli się swoimi zmartwieniami z przyjaciółką. Elizabeth ucina jednak jej narzekania, stwierdzając: „Jesteś w Neapolu. Twoim moralnym obowiązkiem jest zjeść pizzę! [...] Najwyżej kupimy większe jeansy”. Po takim argumentie, Sofi kapituluje. Choć przedstawioną sytuację należy oczywiście traktować z przymrużeniem oka, jedzenie jako przyjemność wstydliva bywa w realnym życiu prawdziwym problemem. W filmie został on jedynie zasygnalizowany, gdyż obie bohaterki, pomimo początkowego wahania przed zjedzeniem włoskich przysmaków, szybko ulegają pokusie i nie niesie to za sobą żadnych poważnych konsekwencji.

Jedzenie, oprócz znaczącej roli, jaką odgrywa z perspektywy stosunków międzyludzkich, ma również wielką moc na poziomie jednostkowym. Stanowi często ważny element tożsamości, konstytuujący miejsce człowieka w świecie, w relacjach z innymi oraz z samym sobą (Golka, 2006: 12). Potrafi dostarczyć

wyjątkowych, multisensorycznych doznań. Bywa jednak również źródłem poczucia winy i wyrzutów sumienia. Z wielości funkcji, jakie pełni dla nas pożywienie, w filmie *Jedz, módl się, kochaj* została ukazana jedynie pewna część. Wybieranie produktów, przygotowywanie potraw, a przede wszystkim ich spożywanie to doświadczenia nieskończenie różnorodne. W przypadku turystów kulinarnych – do których należy Elizabeth Gilbert – poznawanie tego bogactwa jest nagrodą za otwartość na nowe doświadczenia i podjęcie trudu wyjścia z własnej strefy komfortu.

Zakończenie

Podróże i jedzenie to połączenie, na które w ostatnim czasie zwracają uwagę różne branże, także filmowa. Większość produkcji podejmujących ten wątek opowiada jednak historie dotyczące trwałych migracji i odbywających się w związku z nimi dyfuzji kulturowych. Niewiele obrazów ukazuje natomiast zdobywającą coraz większą popularność formę podróżowania, jaką jest turystyka kulinarna. Jednym z wyjątków jest film *Jedz, módl się, kochaj*, będący przedmiotem analizy w niniejszym tekście. I choć co do wartości samego filmu, a zwłaszcza dopracowania scenariusza oraz poziomu gry aktorskiej, zdania są mocno podzielone, nie można mu odmówić tego, że przedstawia historię współczesnej turystki kulinarnej, afirmującej jedzenie i świadomej, że jest ono ważnym elementem życia.

Historia Elizabeth Gilbert ukazana w filmie *Jedz, módl się, kochaj* potwierdza, a zarazem w pewnym stopniu tłumaczy rosnącą popularność turystyki kulinarnej. Bohaterka zdecydowała się wyruszyć w podróż, ponieważ czuła się zmęczona swoim dotychczasowym życiem, przytłoczona obowiązkami zawodowymi oraz niespełniona w małżeństwie, w którym tkwiła od lat. Odwiedziła trzy kraje i w każdym z nich odnalazła coś, czego dotychczas jej brakowało. W Indiach była to umiejętność koncentracji i skupienia, które sprawiły że poczuła się bardziej uduchowiona i zaczęła lepiej rozumieć własne potrzeby; w Indonezji poznała mężczyznę, z którym połączyło ją wyjątkowe uczucie. We Włoszech natomiast kobieta nauczyła się czerpać przyjemność z jedzenia, zyskując przy tym nowych przyjaciół i wiedzę na temat innej kultury. Ze swojej podróży powróciła więc bogatsza w doświadczenia i umiejętność odnajdywania radości w prozaicznych czynnościach, do których dotąd nie przywiązywała wagi.

Wśród nielicznych filmów, w których również pojawia się wątek turystyki kulinarnej, można wskazać obraz Woody'ego Allena *Vicky, Christina, Barcelona* (2008) oraz *Paryż może poczekać* (2017) w reżyserii Eleanor Coppoli. W ich fabule rozłożenie akcentów pomiędzy motywami jedzenia i podróży jest jednak mniej zbilansowane, ewidentnie zachwiane na korzyść podróży, w związku z czym produkcje te nie pokazują funkcji, jakie pełni w naszym życiu jedzenie w sposób tak wyraźny, jak zostało to ukazane w filmie *Jedz, módl się, kochaj*.

Na gruncie polskiej kinematografii jak na razie próżno szukać filmu o podobnej tematyce. Nie oznacza to jednak, że w naszym rodzimym przemyśle filmowo-telewizyjnym w ogóle nie poświęca się uwagi mariażowi podróży i jedzenia. Wręcz przeciwnie, trend ten z powodzeniem zdomował się u nas w postaci licznych i cieszących się dużą popularnością kulinarnych programów telewizyjnych, których format, oprócz gotowania przed kamerą, zakłada także odwiedzanie miejsc, z których wywodzą się przygotowywane potrawy

oraz przybliżanie widzom ich historii⁴. Dziwi natomiast brak zainteresowania tematem turystyki kulinarnej wśród twórców filmowych. Być może przedstawienie w sposób interesujący tego silnego trendu we współczesnej turystyce na dużym ekranie stanowi interesujący pomysł na przyszłość dla polskiej kinematografii.

BIBLIOGRAFIA:

- Alejski W. (2000). *Turystyka w obliczu wyzwań XXI wieku*. Kraków.
- ARC Rynek i Opinia, Citybell Consulting (2013). *Apetyt na region*. <http://www.horecanet.pl/HorecaNet/files/d6/d693ee10-3391-490f-85f4-01671f3985d.pdf> (dostęp: 18.01.2018).
- Banaszkiewicz M. (2012). *Dialog międzykulturowy w turystyce. Przypadek polsko-rosyjski*. Kraków.
- Barbier B. (2005). Wybrane aspekty turystyki kulturowej Francuzów, „Turyzm”, 15 (1-2), (91-105).
- Bataille G. (1998). *Doświadczenie wewnętrzne*. Warszawa.
- Budyta-Budzyńska M. (2013). *Socjologia narodu i konfliktów etnicznych*. Warszawa.
- Burgiel A. (2013). Re-generacja jako megatrend w zachowaniach konsumentów – czy Polacy są na nią gotowi?, „Uniwersytet Szczeciński. Zeszyty naukowe”, 777, (11-25).
- Czarniecka-Skubina E. (2015). Turystyka kulinarna jako forma turystyki kulturowej, [w:] Krakowiak B., Stasiak A. (red.), *Kultura i turystyka. Wokół wspólnego stołu*. Łódź.
- Couto G., Pimentel P., Ponte J. (2015). Tourism Development Potential in an Insular Territory: The Case of Ribeira Grande in the Azores, „Journal of Tourism Research & Hospitality”, 147, (23-45).
- Durydiwka M. (2013). Turystyka kulinarna – nowy (?) trend w turystyce kulturowej, „Prace i studia geograficzne”, 52, (9-30).
- Gaworecki W.W. (1998). *Turystyka*. Warszawa.
- Goffman E. (2009). *Człowiek w teatrze życia codziennego*. Warszawa.
- Golka M. (2006). Czym bywa tożsamość? Kłopoty z tożsamością, „Człowiek i Społeczeństwo”, 26, (9-33).
- Hjalager A.M., Richards G. (2002). *Tourism and gastronomy*. Londyn.
- Jarecka U., Wieczorkiewicz A. (red.). (2014). *Terytoria smaku. Studia z socjologii i antropologii jedzenia*. Warszawa.
- Jędrusiak T., Orłowski D., Woźniczko M. (red.). (2005). *Turystyka kulinarna*. Warszawa.
- United Nations World Tourism Organization (2016). Tourism Highlights 2016, <http://www.e-unwto.org> (dostęp: 18.01.2018).
- Kowalczyk A. (2008). Współczesna turystyka kulturowa – między tradycją a nowoczesnością, „Geografia turystyki”, 1, (9-57).
- Mikos von Rohrscheidt A. (2008). *Turystyka kulturowa. Fenomen, potencjał, perspektywy. Podręcznik akademicki*. Gniezno.
- Rapaille C. (2001). *The Culture Code: An Ingenious Way to Understand Why People Around the World Live and Buy as They Do*. New York.
- Turowski J. (2001). *Socjologia. Małe struktury społeczne*. Lublin.

4 Jako przykłady wskazać można choćby *Podróże kulinarne Roberta Makłowicza* oraz *Kuchnię z Okrasą*.

FILMOGRAFIA:

Czekolada (2004), reż. Lasse Hallström.

Dotyk smaku (2003), reż. Tassos Bulmetis.

Jedź, módl się, kochaj (2010), reż. Ryan Murphy.

Paryż może poczekać (2017), reż. Eleanor Coppola.

Pod słońcem Toskanii (2003), reż. Audrey Wells.

Podróż na sto stóp (2014), reż. Lasse Hallström.

Półów szczęścia w Jemenie (2011), reż. Lasse Hallström.

Vicky, Christina, Barcelona (2008), reż. Woody Allen.