

Piotr Małczyński

ORCID: 0000-0002-2488-5515

Institut Nauk o Polityce i Administracji
Wydział Nauk Społecznych
Uniwersytet Zielonogórski

Smakując inność. Pop-etnografia jedzenia w programie podróżniczym *Szokujące potrawy*

Słowa kluczowe: trawelog, program kulinarny, jedzenie, antropologia, egzotyzacja, turystyka

Keywords: travelogue, cuisine programme, food, anthropology, exoticization, tourism

Wstęp

„Nazywam się Jarosław Nowak. Jestem antropologiem” – w ten sposób przedstawia się prowadzący program podróżniczy *Szokujące potrawy* (Travel Channel, TVN). Co więcej, słowa te rozpoczynają każdy odcinek cyklu, aby przekonać widza, że ogląda poczynania eksperta. Jednocześnie deklaracja Jarosława Nowaka sprawia, że staje się on jednym z najbardziej eksponowanych medialnie przedstawicieli antropologii społeczno-kulturowej w Polsce. Jego popkulturowa obecność może zatem w pewien sposób wpływać na postrzeganie tej dyscypliny. Należy zaznaczyć, że Nowak nie jest ani jedynym, ani najbardziej znanym bohaterem filmów podróżniczych, który odwołuje się do antropologicznego autorytetu. Przykładem osobowości medialnej uważanej za antropologa jest Wojciech Cejrowski (Maćkowiak, 2015, s. 226–228; Michoń i Pawlak, 2010, s. 49; Wala, 2010, s. 37). Jednakże Cejrowski nie ma odpowiedniego wykształcenia. Jak zauważa Marcin Florian Gawrycki (2011, s. 36), Cejrowski „uważa się za antropologa kulturowego, choć jego sposób patrzenia na Innego [...] jest wybitnie nieantropologiczny, a dokładniej rzecz ujmując, bardziej pasuje do paradygmatów XIX wieku niż początku XXI”.

Tymczasem Nowak legitymuje się odpowiednim wykształceniem, aby móc przedstawiać się jako antropolog. Ukończył bowiem studia etnologiczne na Uniwersytecie Jagiellońskim¹. Obecnie zajmuje się organizacją wycieczek

¹ Dyplom uzyskał w 2002 roku; <https://etnologia.uj.edu.pl/documents/11497829/18529763/prace-1052.pdf/83bd88e4-5999-486a-9ee6-1bf2413e88ea> [16.11.2020].

turystycznych oraz produkcją programów podróżniczych (ściśle współpracuje m.in. z Martyną Wojciechowską). Można go określić jako początkującego travelbrytę, a więc osobę, „która z podróżowania uczyniła swój zawód i źródło dochodu, a za sprawą przekazywania swoich doświadczeń i opowieści za pomocą środków masowego przekazu, stała się osobistością znaną i podziwianą ze względu na swoje wyprawy” (Koturbasz, 2009, s. 121).

Nowak mocno podkreśla swoje antropologiczne wykształcenie, co uwidacznia się w sposobie, w jaki mówi o sobie w mediach. W prowadzonym przez niego programie telewizyjnym pojawiają się elementy refleksji antropologicznej, choć niewątpliwie sam sposób prezentacji Innych pozostaje daleki od standardów współczesnej antropologii akademickiej. Celem niniejszego artykułu jest analiza dyskursu podróżniczego ze szczególnym uwzględnieniem roli pozaakademickiego antropologa jako współtwórcy treści kultury popularnej. Tekst stanowi próbę wiwisekcji obecności przedstawiciela antropologii społeczno-kulturowej w mediach i jej wpływu na medialną reprezentację różnorodności kulturowej.

Jedzenie jako metonimia kultury

Skoro „prawdziwe podróżowanie jest aktem zdobywania i docierania do miejsc, w których nikt wcześniej nie był i których nikt wcześniej nie widział” (Gawrycki, 2011, s. 46), cóż uczynić ma podróżnik żyjący w świecie, w którym już prawie nie ma „białych plam na mapie”? Jak zauważa Anna Wiczorkiewicz (2008, s. 200): „Jeśli nie byłoby niczego do odkrycia, podróże utraciłyby część swego magicznego uroku. Na szczęście tereny penetracji dają się poszerzać. Każdy obszar można ujrzyć w jakiś inny sposób”. Dlatego też programy podróżnicze sugerują, że nadal pozostaje wiele do odkrycia (Wiczorkiewicz, 2008, s. 199). Ich twórcy poszukują nowych form reporterskich, dzięki którym podróże nawet w znane już – także z innych filmów podróżniczych – miejsca jawić się będą jako odkrywcze (Żyrek-Horodyska, 2019, s. 93–94).

Jarosław Nowak również przyjął strategię, która ma pozwolić na (ponowne) odkrywanie (znanego już) świata. Jest nią prezentowanie konkretnych miejsc przez pryzmat lokalnej kuchni. Przykładowo, akcja pierwszego odcinka *Szokujących potraw* rozgrywa się w peruwiańskim mieście Iquitos, które wcześniej gościło już w programie *Boso przez świat*. Zarówno Cejrowski, jak i Nowak podkreślają niedostępność miasta położonego w Amazonii (przekonują, że można się tam dostać jedynie drogą wodną lub lotniczą). W ten sposób obaj podróżnicy zaznaczają niezwykłość swojej wyprawy: wskazują, że trafili do miejsca „niemal odciętego od świata” (choć turystów takich jak oni mogło być wielu). Jednakże pomimo wspólnych elementów obie relacje się różnią. Podczas gdy Cejrowski prezentuje Iquitos jako wolnorynkową Arkadię, gdzie rzekomo nie obowiązują niemal żadne przepisy prawa (Gawrycki, 2011, s. 138–139), Nowak skupia się na miejscowej kuchni, przez pryzmat której ukazuje relacje miejscowej ludności z amazońską przyrodą. Co ciekawe, poszczególne sceny *Szokujących potraw* przeczą interpretacji prowadzącego *Boso przez świat*.

W programie Nowaka widzimy chociażby, jak peruwiańska policja walczy z procederem handlu zagrożonymi gatunkami zwierząt. Obraz ten kłóci się z wizją libertariańskiej utopii, o której fantazjuje Cejrowski. W kolejnych pięciu odcinkach pierwszego sezonu Nowak podróżuje po Singapurze, Wietnamie, Kambodży, Kazachstanie i Gruzji. W każdym z nich podróżnik rozmawia o jedzeniu, konsumuje, nabywa żywność, przygląda się gotowaniu bądź osobiście bierze udział w przygotowywaniu posiłków.

Jedzenie stanowi częsty motyw programów podróżniczych. W końcu „próbowanie lokalnych potraw to nieodłączny element zwiedzania” (Wieczorkiewicz, 2008, s. 278). Jak zauważa Wieczorkiewicz (2008, s. 316): „Wierzymy [...], że jedzenie tego, co jedzą tubylcy pozwoli poznać ich kulturę w sposób bezpośredni. Z każdym kęsem bardziej czujemy smak owej kultury, z każdą nową potrawą nasze doświadczenie staje się bogatsze – i nie da się zakwestionować jego autentyczności”. Protagonisci filmów podróżniczych wyręczają widzów zarówno w wyjazdach w odległe miejsca, jak i w konsumowaniu lokalnego jadła. Spożywając tubylcze potrawy, podróżnicy podglądają Innych. Swoje wrażenia i obserwacje przekazują widowni przed ekranem (Gawrycki, 2011, s. 171–174). „W tym ujęciu tak zwane »autentyczne« czy »oryginalne« lokalne jedzenie staje się środkiem nawiązywania specyficznego kontaktu ze światem innych ludzi” (Wieczorkiewicz, 2008, s. 318). W programach podróżniczych jedzenie rozumiane jest jako uniwersalny język, w którym nie potrzeba słów, aby zaistniała elementarna więź międzyludzka. „Wizję porozumienia przekraczającego bariery kultur i języków tworzy się za pomocą takich obrazów jak ofiarowanie i przyjmowanie jedzenia, zapraszania do stołu, próbowanie przez przybysza tego, czym żywią się tubylcy, poszukiwanie potraw »nie dla turystów«” (Wieczorkiewicz, 2008, s. 274). Program *Szokujące potrawy* obfituje w tego typu sceny. W jednym z odcinków Nowak w następujący sposób komentuje wspólne gotowanie z lokalną restauratorką: „Właściwie nie musimy znać swoich języków. Ona mówi po khmersku, ja mówię po polsku, ale atmosfera jest tak przyjazna, miła, sympatyczna, że gotowanie łączy” (odc. 4).

W programie *Szokujące potrawy* jedzenie potraktowane jest jako synekdocha danej kultury. Nowak snuje opowieści o kuchni, a więc wycinku holistycznie rozumianej kultury, lecz zarazem opowiada o kulturowej całości. Poprzez zgłębianie kulinariów Nowak realizuje cel poznawania różnych kultur. Sceny nabywania produktów żywnościowych, przygotowywania posiłków oraz ich spożywania dominują nad innymi obrazami, które pojawiają się w serialu. Jednakże *Szokujące potrawy* znacząco różnią się od większości programów kulinarnych, w których prezentuje się przygotowywanie jedzenia. Przykładowo Robert Makłowicz gotuje na oczach widzów (w sposób skrótowy, dostosowany do wymogów telewizji), a na ekranie wyświetlane są przepisy. Bohater programów *Podróże kulinarne Roberta Makłowicza* czy *Makłowicz w podróży* zachęca do smakowego podróżowania bez wychodzenia z domu. Przepisy stanowią zaś obietnicę dotknięcia kuchni Innego, poznania jego kulinarnych tajemnic, niezależnie, czy widz podejmie wyzwanie i przyrządzi prezentowaną potrawę czy też poprzestanie na zapoznaniu się z recepturą (Gawrycki, 2011, s. 172–173).

Tymczasem Nowak nie podaje widzowi żadnych przepisów, a prezentacja procesu przygotowania poszczególnych dań nie ma charakteru instruktażowego. Nie sugeruje więc, że ukazywane potrawy można przygotować samodzielnie w domu. Celem trawelogu Nowaka nie jest bowiem poinstruowanie (polskiego) widza, w jaki sposób należy przygotowywać „egzotyczne potrawy”, lecz zadziwienie i zszokowanie go.

Kulinarny szok kulturowy

Nowak mówi wprost o tematyce *Szokujących potraw*: „W tym programie pokażę wam szokujące i dziwne jedzenie”. Słowa te padają na początku poszczególnych odcinków, już na wstępie sugerując, że ukazywane pożywienie wzbudza określone odczucia. Zgodnie z proponowaną interpretacją filmowane dania należy uznać nie tylko za „egzotyczne”, ale także – słowami Nowaka – za „dziwne”, „szokujące”, „hardkorowe” czy „ekstremalne”.

Sensacyjny przekaz serialu wzmocniony jest jego formą. Niektórym scenom towarzyszy muzyka, która wprowadza atmosferę niepokoju, a nawet grozy. Podczas przerywników widzimy niebo rozświetlone błyskawicą. Prowadzący program podkreśla pewne elementy swojej podróży, które sprawiają, że jawi się ona niebezpieczna. Na przykład podczas pobytu w Gruzji Nowak zostaje chwilowo zatrzymany przez policję z powodu transportowania niedozwolonych leków, co komentuje, mówiąc: „Złapali mnie, no niestety. Chyba policja mnie zamknie na jeden lub dwa dni. Zobaczmy, co będzie dalej” (odc. 6). Następnie jedzie samochodem przez góry w trakcie ulewy. Tak opisuje warunki podróży: „Jedziemy do Uszguli. Jest to niewielka tradycyjna wioska gruzińska w górach. Leje jak z cebra, pełno osuwisk, rzeka wzbiera. Jest bardzo niebezpiecznie” (odc. 6). W poszczególnych odcinkach pojawiają się groźne zwierzęta, m.in. sępy, piranie, krokodyle, tarantule, nietoperze czy „psy jak niedźwiedzie”. Nowak może uchodzić wręcz za ucieleśnienie krążącego w środowisku etnologicznym powiedzenia, wedle którego „etnolog niczego się nie brzydzi”. Świadczą o tym nie tylko sceny jedzenia – w jednym z odcinków podróżnik używa golarki po tym, jak wyłowił ją z muszli klozetowej (gdzie wpadła podczas golenia).

W ten sposób kreowany jest wizerunek dzielnego podróżnika, który wiele ryzykuje, udając się do *orbis exterior*. Poszczególnym scenom towarzyszy sugestia, że jedzenie, które wywodzi się z tak niebezpiecznej przestrzeni, również musi być naznaczone pewną dozą niebezpieczeństwa. Zdaniem Gawryckiego (2011, s. 45): „Telewizowie w kapturach przed telewizorami w większości marzą o dalekich, egzotycznych i tajemniczych podróżach, w większości zresztą tych marzeń nie zrealizują”. Według niego na przeszkodzie stają nie tylko ograniczenia finansowe, lecz także liczne obawy, które zniechęcają do podjęcia wyzwania. Obawy te mogą dotyczyć m.in. tubylczego jedzenia: turystyczne podniebienia nie zawsze są na nie gotowe (Gawrycki, 2011, s. 172). Jak już wspomniano, podróżnicy zwiedzają i próbują za nas. Dlatego też widzowie podziwiają podróżników, którzy

zdobyli się na odwagę, by skosztować „egzotycznych przysmaków”, zwłaszcza tych budzących kontrowersje (Gawrycki, 2011, s. 183).

Kulinarne przygody Nowaka również mogą wzbudzać podziw. Podróżnik wielokrotnie cierpi podczas jedzenia: odczuwa nieprzyjemną woń, zaznaje piekącego bólu, doświadcza obrzydzenia i wstrętu, zbiera mu się na wymioty lub wypluwa kęsy z niesmakiem (Nowak szczegółowo opisuje swoje kulinarne doznania, za każdym razem dokładnie relacjonując swoje smakowe i węchowe wrażenia). Niekiedy nawet – jak twierdzi – ryzykuje zdrowiem. Tak było w przypadku zupy z baraniego mózgu, którą podano mu w Singapurze. Zdaniem podróżnika zjedzenie tego dania wiąże się z ryzykiem chorób układu nerwowego. Dlatego też – co zdarzyło się pierwszy i ostatni raz w programie – nie próbuje potrawy, którą mu zaserwowano. Co ciekawe, podróżnik, pomimo swych obaw, daje się namówić na zjedzenie mózgu, gdy przebywa w Kazachstanie. Czyni to jednak pod presją, nie chcąc urazić miejscowych, którzy go goszczą. Innym razem Nowak ryzykuje, jedząc orzech *Pangium edule*, który zawiera kwas pruski. Jednakże chcąc zminimalizować ryzyko zatrucia, nie spożywa go na singapurskim bazarze, lecz udaje się do luksusowej restauracji, gdzie – jak zakłada – kucharze umiejętnie obejdą się z trującym orzechem.

Czym szokować ma jedzenie, które ukazywane jest w trawelogu Nowaka? Większość tytułowych „szokujących potraw” to dania mięsne lub odzwierzęce. Twórcy programu skorzystali zatem z jednej z głównych przynęt dyskursu podróżniczego, mianowicie przemocy (Rybicka, 2010, s. 130). W omawianym serialu pojawiają się (zazwyczaj niedosłowne) sceny zabijania zwierząt oraz przygotowywania mięsa. Widz obserwuje zwierzęta tuż przed śmiercią i zaraz po niej. Patrzy na krew i świeże zwłoki. Już samo żywienie się kosztem zwierząt wzbudza pewne kontrowersje (zwłaszcza wśród wegan i wegetarian), choć zarazem pozostaje praktyką dość powszechną. Większość mieszkańców Polski nie obserwuje procesu wytwarzania mięsa, co wynika z podziału pracy. Mięsożercy otrzymują zazwyczaj gotowy produkt, osobiście nie uczestnicząc w uśmiercaniu zwierząt. Konsument nabywa mięso, które nierzadko nawet nie przypomina konkretnych części ciała. Co więcej: „W języku polskim istnieje cała grupa słów służąca do ZAKRYCIA związku między żywymi istotami zabijanymi w celach konsumpcyjnych a końcowym produktem. Nie zjadamy mięśni wołu, świni czy cielęcica tylko *wołowinę*, *wieprzowinę* i *cielęcinę*” (Haładewicz, 1994, s. 153; wyróżnienia w oryginale). Dlatego też pokazanie cierpienia zwierząt może okazać się szokujące. Jak przekonuje Dean MacCannell (2002, s. 113), zabijanie zwierząt bywa atrakcją turystyczną, w której można „dopatrzyć się najważniejszych opozycji zachodniej świadomości: życia i śmierci, człowieka i natury”. Jego zdaniem:

Częściowo przerażenie, jakie budzi rzeźnia, jest pochodną powrotu do natury, który oznacza zabijanie. Zabijając, człowiek naśladuje dzikie zwierzęta, i to nie w jednym z ich zachowań społecznych, jak taniec pszczoł czy rozmowy delfinów. Przeciwnie, odtwarza jeden z najbardziej typowo zwierzęcych związków: związek drapieżnika i jego ofiary (MacCannell, 2002, s. 113).

Konwencja programu podróżniczego pozwala na zilustrowanie ludzkiego drapieżnictwa, które, choć występuje w Europie, rzadko rzuca się w oczy. Jednakże w *Szokujących potrawach* to Inni zostali sportretowani jako sprawcy aktów przemocy wobec zwierząt.

Kolejnym motywem, który ma szokować widza, jest łamanie tabu pokarmowego. Nowakowi serwowane są potrawy przyrządzone z gatunków, które w Europie uchodzą za niejadalne. Członkowie społeczności Bora częstują podróżnika daniem z małpy, która przypomina wyglądem ludzkie dziecko. Ma bowiem podobne do dziecięcych rączki i główkę. Nowak porównuje posiłek z mieszkańcami Amazonii do kanibalistycznej uczy. W Siêm Réab w Kambodży kulinarnym wyzwaniem staje się mięso psa, a więc zwierzęcia, które na Zachodzie cieszy się szczególną pozycją domowego pupila. Natomiast w Kazachstanie Nowak zajada się koniną. Mięso z konia ukazane jest wśród innych „szokujących potraw”, choć konina bywa częścią jadłospisu mieszkańców Polski (co zauważa zresztą sam prowadzący). Twórcy programu zapewne przyjęli założenie, że widz uzna wyżej wymienione gatunki zwierząt za „zbyt bliskie” człowiekowi, aby łądowały na talerzu. Z kolei celem scen, w których Nowak je dania z owadów, pajaków, węży, żab, skorpionów, ślimaków, nietoperzy czy szcurków, wydaje się wywołanie obrzydzenia. Z obrzydzeniem wiążą się również inne „nieczyste” potrawy, jak niedoczyszczone kiszki, ptasie embriony czy sfermentowane ryby. Wprowadzając do swego wnętrza jedzenie, które uchodzi za „brudne”, podróżnik stara się „zbratać z tubylcami”, choć zarazem okazuje oznaki wstrętu, wyrażając opór wobec naruszenia kulturowego ładu i próbę zachowania tożsamości (Wieczorkiewicz, 2008, s. 314).

Obraz Innego

Seriale podróżnicze nawiązują do kina etnograficznego. Ich celem jest bowiem nie tylko zobrazowanie Innych, ale także tłumaczenie meandrów odmiennych kultur. Jednakże trawelebrycy zazwyczaj nie odwołują się do wiedzy naukowej, lecz do potocznego przekładu (Buba-Braun, 2012, s. 28). Narratorzy programów podróżniczych „przekładają różne elementy egzotyki na język zachodniej codzienności” (Wieczorkiewicz, 2008, s. 206). Kwintesencją telewizyjnej racjonalności potocznej są programy Cejrowskiego, który wszelkie zjawiska prezentuje „w sposób praktyczny – jako naturalne, zawierające oczywiste prawdy, oparte na zdroworozsądkowej mądrości i dostępne, czyli zrozumiałe dla wszystkich” (Kisielewska, 2017, s. 182).

Jak już wspomniano, Nowak szczegółowo opisuje swoje doznania smakowe. Częstokroć dokonuje przy tym swoistej „translacji” – odczucia cielesne przekłada nie tylko na słowa, lecz wprowadza również porównania, które nawiązują do znanego widzowi kontekstu kulinarno-kulturowego. Przykładowo mówi, że jaja żółwi są „jak nasze jajka, tylko takie bardziej galaretowate” (odc. 1), a smak jelenich jąder przypomina „smak galarety, takiej polskiej galarety wieprzowej, tylko gorącej” (odc. 2). Opisując produkty mięsne, podróżnik porównuje je do

powszechnie spożywanych w Europie drobiu, wieprzowiny, cielęciny czy wołowiny. Co więcej, częstokroć posługuje się wyrażeniami deiktycznymi, m.in. „nasze łapki z kurczaka”, „normalne nasze jajo”, „nasz polski miód”, „nasza polska suszona ryba”, „znane nam mięsko”, „jak gulasz polski”, „taka cielęcina nasza”, „nasza różowa świnka”, „nasza kaszanka”, które wskazują na domniemanego odbiorcę komunikatu – widza z Polski.

Nowak próbuje również wyjaśnić kulturowe odmienności. Mianowicie stara się odpowiedzieć na pytanie: dlaczego ludzie jedzą potrawy, które na Zachodzie mogą uchodzić za szokujące? W programie przytaczane są racjonalizujące wyjaśnienia. Po pierwsze wiele z prezentowanych dań ma rzekomo właściwości prozdrowotne. Występujące w serialu postacie przekonują, że żółw zapewnia długowieczność, larwy suri (*Rhynchophorus palmarum*) leczą drogi oddechowe, penis jelenia wzmacnia potencję, serce węża dodaje wigoru, konina pozwala na szybką regenerację, krokodyl i rekin zawierają kolagen itd.

Po drugie Nowak twierdzi, że jedzenie pewnych gatunków zwierząt, które w innych okolicznościach najprawdopodobniej pozostałoby niepopularne, wynika wprost z ciężkich uwarunkowań ekonomicznych i/lub ekologicznych. W ten sposób podróżnik wyjaśnia popularność mięsa szczurów, pajaków, psów, węży czy nietoperzy w Indochinach. Jego zdaniem gatunki te stały się cennym źródłem białka w warunkach niedoboru protein. „Khmerowie w czasach reżimu i wielkiego głodu nauczyli się łapać i jeść najróżniejsze zwierzęta” – mówi w jednym z odcinków (odc. 4). Z kolei obecność tłustych mięsnych potraw w diecie Kazachów Nowak tłumaczy dostosowaniem się do życia w warunkach stepowych.

Po trzecie Nowak odwołuje się do abstrakcyjnych pojęć, takich jak „zwyczaj”, „tradycja” czy „kultura”. Terminy te przynależą do słownictwa nauk o kulturze; zarazem są powszechne w mowie potocznej. Nowak nie wikła się w definiowanie tych pojęć (konwencja programu nie pozostawia mu na to wiele miejsca). Stosuje je, jakby były zrozumiałe same przez się. W świetle niektórych jego wypowiedzi obecność „szokujących potraw” w lokalnym jadłospisie wynika po prostu z „odwiecznej tradycji”, „dawnych zwyczajów” lub „kulturowej specyfiki”.

Interpretacje podróżnika nie zawsze wydają się spójne. Przykładowo na początku trzeciego odcinka Nowak pokazuje świątynię Bajon w Angkor Thom – dawnej stolicy Imperium Khmerów. Oglądanie świątynnych rzeźb z XII wieku staje się pretekstem do snucia opowieści na temat wielowiekowych tradycji kulinarnych. Następnie widzimy scenę gotowania, w której smak potrawy polepszany jest glutaminianem sodu. W tym samym odcinku słyszymy o radykalnej zmianie praktyk kulinarnych, jaka miała miejsce za czasów reżimu Pol Pota. Na końcu filmu podróżnik podsumowuje: „Od lat 70. Khmerowie jedzą szokujące jedzenie. Dla nas, dla Europejczyków szokujące jedzenie. Dla nich jest to normalne. Nietoperze i inne niesamowite rzeczy. Taka jest Kambodża dzisiaj. Nie zmienia się za bardzo” (odc. 3).

Programy podróżnicze raczej nieczęsto ukazują dokładne informacje na temat miejscowych warunków ekonomicznych. „Czasem dokonuje się przeliczeń, podając cenę w lokalnej walucie, uzupełnioną informacją o tym, że w przeliczeniu na dolary jest to suma śmiesznie mała” (Wieczorkiewicz, 2008, s. 208).

Nowak również podaje ceny produktów żywnościowych, po czym przelicza je na złotówki. Przytoczenie cen zarazem nie prowadzi jednak do zarysowania obrazu warunków ekonomicznych, w jakich żyją prezentowani ludzie. W programie brakuje szerszego kontekstu ekonomicznego, do którego można odnieść ceny prezentowanej żywności. Oglądając poszczególne odcinki, nie dowiemy się, ile wynoszą chociażby lokalne zarobki (taka informacja pada tylko raz), choć niekiedy bywa mowa o panującej biedzie. Czy informacje na temat cen mają służyć turystom, którzy wykażą się odwagą i podążą śladem telewizyjnego podróżnika, aby spróbować „szokujących potraw”? Bardziej prawdopodobne wydaje się, że ceny przytaczane są po to, aby kolejny raz zadziwić widownię, tym razem „niskim” bądź „wysokim” kosztem „egzotycznych” rarytasów.

Relacje płciowe stanowią tematykę dość chętnie poruszaną w serialach podróżniczych. W *Szokujących potrawach* zagadnienie płci prezentowane jest przede wszystkim w kontekście zaopatrzenia w żywność oraz przygotowywania posiłków. Niektóre sceny ukazują wyraźny podział ról płciowych: mężczyźni polują na zwierzynę lub zabijają zwierzęta hodowlane, kobiety zaś zajmują się przyrządzaniem mięsa. Przykładowo wódz społeczności Bora opowiada Nowakowi o byciu myśliwym. Jego zdaniem jest to niezwykle istotna, niebezpieczna, a zarazem prawdziwie męska funkcja. Z kolei starsze kobiety niejednokrotnie pojawiają się w roli osób, które najlepiej znają tajniki lokalnej kuchni – to im powierzano przygotowanie tradycyjnego posiłku. Prezentacja zajęć „męskich” i „żeńskich” nie jest jednak jednostronna i nie podlega wartościowaniu ze strony prowadzącego program. Wspomniane opowieści o dzielnych myśliwych kontrastują z obrazem mężczyzn, którzy wycieczką na targowisku, podczas gdy kobiety zajmują się pracą. Bywa, że Nowak angażuje się w zajęcia lokalnej ludności. Chętniej wybiera czynności, które uchodzą za męskie, lecz nie zawsze sobie z nimi radzi. Jednocześnie podróżnik nie stroni od uczestnictwa w pracach, które wykonują kobiety. Ponadto, zdarza się, że konkretne dania zostały ukazane jako „upłciowione”. Przykładowo w odcinku, którego akcja dzieje się w Wietnamie, czernina przedstawiona jest jako „męska”, zaś ślimaki – jako „damska” potrawa.

Co ciekawe, program *Szokujące potrawy* nie ukazuje lokalnych społeczności wyłącznie w sposób sugerujący ich homogeniczność. Nowak niejednokrotnie podkreśla złożoność tradycji i praktyk kulinarnych, choć zarazem nie stroni od przymiotników wywodzących się od nazw narodów, a czasem ucieka się do generalizacji, np. „siadamy przy niskim stole tak, jak w każdym domu w Kazachstanie”; „Kazachowie uwielbiają produkty mleczne i przetwarzają je na wszystkie możliwe sposoby” (odc. 5); „Wszędzie w Gruzji ten ser podają” (odc. 6). Niemniej poszczególne sceny burzą obraz jednorodnych kultur. Zwłaszcza podczas swojego pobytu w Singapurze podróżnik wyraźnie akcentował wielokulturowość miasta-państwa, która przekładać się ma na różnorodność krajobrazu kulinarnego. Ponadto, wiele scen serialu obrazuje heterogeniczność praktyk żywieniowych. Bywa, że potrawy, które pozornie sprawiają wrażenie „typowych” i „reprezentatywnych” dla danej społeczności, okazują się ograniczone do pewnej niszy. Nowak zauważa choćby, że popularność psiego mięsa

w Kambodży i Wietnamie wyraźnie spada. Natomiast jego przewodnik podkreśla, że danie z węża jest czymś niecodziennym nawet dla samych Wietnamczyków. Podróżnik napotyka przedstawicieli lokalnych społeczności, którzy nie raczą się „miejscowymi specjałami”, np. kobietę z Kazachstanu, która nigdy nie jadła wielbłądziego mięsa, czy mieszkankę Singapuru, która nie zamierzała tknąć potrawy z żaby. Z rozmów między podróżnikiem a lokalnymi mieszkańcami wynika, że recepcja określonych potraw może różnić się ze względu na przynależność pokoleniową (osoby starsze jawią się jako te, które chętniej sięgają po „dziwne” jedzenie).

Zdaniem Gawryckiego (2011, s. 189): „Widz wymaga od trawelebrytów, żeby ci odnaleźli »autentycznego« Innego, nie chce jednocześnie specjalnie słuchać o tym, że owa inność nieraz może mieć marginalne znaczenie i być może aż tak bardzo nie różni się od siebie”. Dlatego twórcy programów podróżniczych pokazują takie aspekty odwiedzanego miejsca, które wydają się atrakcyjne dzięki swej „odmienności” (Buba-Braun, 2012, s. 28). Cechą tego typu produkcji jest to, że „uwaga kamery koncentruje się przede wszystkim na tym, co dzieli »nasze« od »obcego«, natomiast elementy wspólne są bardziej lub mniej dyskretnie pomijane” (Buba-Braun, 2012, s. 23). Nie inaczej postępują twórcy *Szokujących potraw*. W programie ukazywane są bowiem tylko te pozycje z lokalnego menu, które potencjalnie mogą zdziwić lub wręcz zszokować widza. Codzienna, lokalna strawa, która nie budzi tak skrajnych emocji zachodniego widza, zostaje częstokroć pominięta przez realizatorów serialu. Zabieg ten sprawia, że synekdochą prezentowanych kultur stają się jadłospisy skrócone do „ekstremalnych potraw”. Zdaniem George’a Lakoffa i Marka Johnsona (2010, s. 68) wybór metonimii „uzależniony jest od tego, na czym skupiamy szczególną uwagę”. Jako przykład podają wyrażenie „mądre głowy”, które odnosi się do „inteligentnych ludzi”. Ich zdaniem: „Nie chodzi tu jedynie o to, aby używać części (głowa) w zamian za całość (osoba), lecz o to, aby wybrać szczególną właściwość tej osoby, a mianowicie inteligencję, którą kojarzy się z głową” (Lakoff i Johnson, 2010, s. 68).

Dobór kulinarnych metonimii w programie *Szokujące potrawy* niewątpliwie wpływa na sposób, w jaki zaprezentowano Innych. Poprzez ukazywanie „egzotycznego” jedzenia dochodzi do wskazania na odmienność obrazowanych ludzi. Natomiast wybór potraw, które uchodzą za „dziwne”, „hardkorowe” czy „ekstremalne”, prowadzi do podkreślenia różnicy. Inni widziani przez pryzmat „szokujących potraw” jawią się równie „szokujący” jak to, co jedzą. Przykładowo sceny zabijania zwierząt i przygotowywania mięsa mogą sugerować okrucieństwo prezentowanych społeczności. Z kolei zobrazowanie łamania pokarmowego tabu stanowi rzekomy dowód na „barbarzyństwo” czy „dzikość” Innych. „Czystość” i „nieczystość” pokarmów bywa wykorzystywana w konstruowaniu społecznych różnic oraz hierarchii (Kleśta-Nawrocka i Kleśta-Nawrocki, 2016, s. 66). Serialowe sceny jedzenia, które ukazują konsumpcję „nieczystego” pokarmu, stanowią niejako pokusę, aby skonstruować zarówno wyobrażenie na temat różnicy między „nami” a „nimi”, jak i przekonanie o „niższości” Innych.

„Serial podróżniczy przedstawia nie tylko dany wycinek rzeczywistości, ale także pewną wizję świata i zawartą w niej interpretację samego autora”

(Buba-Braun, 2012, s. 29). Przykładowo Martyna Wojciechowska interpretuje świat z perspektywy europocentrycznego feminizmu (Gawrycki, 2011, s. 42, 72, 98–99), Wojciech Cejrowski zaś wykorzystuje konwencję trawelogu w celu głoszenia swoich konserwatywno-liberalnych przekonań (Gawrycki, 2011, s. 136–139). Istotnym elementem przekazu *Szokujących potraw* jest relatywizm kulturowy. Przymuszczalnie Nowak przyswoił koncepcję relatywizmu kulturowego w trakcie studiów etnologicznych, a następnie nawiązuje do niej, realizując program podróżniczy. W swojej narracji podróżnik otwarcie odwołuje się do postawy relatywistycznej. Co więcej, stara się przekonać widzów do relatywistycznego spojrzenia na odmienność. Z ust Nowaka padają następujące sformułowania: „Pamiętajcie, żeby nie oceniać ich przez pryzmat tego, co jedzą. To jest ich tradycja, ich kultura, a my powinniśmy to uszanować” (odc. 1); „Ale nie możemy oceniać przez pryzmat tego, czego nie znamy. Jest to po prostu ich kultura, ich tradycja. Musimy to zrozumieć i posmakować” (odc. 2); „I pamiętajcie, żeby nie oceniać ich przez pryzmat tego, co jedzą. To jest ich tradycja, ich kultura, a my powinniśmy to uszanować” (odc. 2); „Ale pamiętajmy, nie oceniamy ludzi przez pryzmat tego co jedzą, bo to jest ich kultura i ich tradycja” (odc. 3); „Ale pamiętajmy, nie oceniamy ludzi przez pryzmat tego, co jedzą, bo to jest ich kultura i ich tradycja. A robią to od zawsze, od stuleci” (odc. 4); „Świat pełen jest odmienności kulturowych i odmienności kulinarnych. Powinniśmy być gotowi na zrozumienie tego i na zaakceptowanie tego, że każdy jest inny. Że nie jesteśmy tacy sami” (odc. 5). Relatywizm Nowaka wyraźnie kontrastuje z poglądami najbardziej znanych trawelebrytów.

Elementem relatywizmu kulturowego jest również pewien zabieg, dzięki któremu wskazano arbitralność tego, co szokuje. Zabieg ten polega na zaprezentowaniu kilku wypowiedzi: filmowane osoby odpowiadają na pytanie o potrawy, których nigdy by nie zjadły. W scenach tych Inni, których program portretuje przede wszystkim jako zjadaczy „szokujących potraw”, mówią o tym, co ich szokuje czy też dziwi. Widz może więc usłyszeć, jak mężczyzna ze społeczności Bora wzdyga się na myśl o sushi, gruziński myśliwy z obrzydzeniem wyraża się o krewetkach, kazachski rzeźnik z rezerwą mówi o wieprzowinie, zaś singapurska restauratorka z niesmakiem wskazuje na koninę. Wypowiedzi tego typu delikatnie podpowiadają widzowi, że w jego menu znajdują się dania, które (w innym kontekście kulturowym) mogą uchodzić za „egzotyczne”, „szokujące”, „ekstremalne” itp. Nowak próbuje naprowadzić widza na ten sposób myślenia: „Niesamowite jest to, że jak byłem mały, znajdował się obok mojego domu sklep z koniną i to było dla mnie normalne. Dla pani, która sprzedaje tu żółwie i krokodyle, konina jest czymś obrzydliwym i nigdy w życiu by tego nie zjadła. Ekstremalne potrawy dla osób z krańców świata mogą być kompletnie różne i kompletnie inne” (odc. 2).

W świetle interpretacji Nowaka Inni jawią się jako ludzie wierni lokalnym tradycjom, a zarazem potrafiący dostosować się do zmiennych warunków; skorzy do wiary w magię, a jednocześnie racjonalni. Czy widzowie podążą za sposobem myślenia podróżnika? Czy zawierzą jego wyjaśnieniom kulinarno-kulturowej różnorodności? Czy zaakceptują jego relatywistyczne przesłanie? Zagadnienie

repcji wykracza poza ramy niniejszego tekstu, niemniej warto pokrótce rozważyć hipotetyczne sposoby odbioru treści ukazanych w programie *Szokujące potrawy*. Istnieje bowiem możliwość, że poszczególne sceny trawelogu zostaną zrozumiane w oderwaniu od interpretacji Nowaka. Jak już wspomniano, Inni widziani przez pryzmat „szokującego jedzenia” mogą jawić się „dziwni”, „okrutni”, „barbarzyńscy” czy „dzicy”. Nietrudno wyobrazić sobie widza, który zamiast przywiązania do tradycji, ludowej wiedzy medycznej czy racjonalnego dostosowania się do warunków środowiska czy gospodarki – jak chce Nowak – zobaczy odpowiednio zacofanie, zabobon czy bezmyślne dręczenie istot żywych. Ryzyko opacznego odczytania przekazu *Szokujących potraw* wiąże się bezpośrednio z sensacyjną tematyką programu. Z kolei antropologiczny autorytet prowadzącego pełni funkcję swego rodzaju zabezpieczenia przed etnocentryczną krytyką ukazanych w programie ludzi.

Podsumowanie

Pod wieloma względami *Szokujące potrawy* przypominają inne programy podróżnicze. Podobnie jak pozostałe produkcje tego typu serial koncentruje się przede wszystkim na tym, co dzieli „nas” od „obcych”, skupia na tych aspektach odwiedzanego miejsca, które wydają się atrakcyjne dzięki swej „odmienności”. Nadrzędnym celem programów podróżniczych jest bowiem zapewnienie widzom rozrywki, a twórcy *Szokujących potraw* osiągają ten cel dzięki prezentacji jedzenia, które z założenia ma szokować widownię. Tym, co wyróżnia program *Szokujące potrawy* od innych produkcji gatunku, okazuje się relatywistyczne przesłanie, które kontrastuje z etnocentrycznym przekazem większości telewizyjnych trawelogów. Prawdopodobnie jest to zasługa prowadzącego program – Jarosława Nowaka, który (jako antropolog) zinternalizował koncepcję relatywizmu kulturowego, a następnie zastosował ją w swej narracji podróżniczej.

Nowak przekonuje widzów, że nawet najbardziej „odmienne”, „dziwne” czy „szokujące” praktyki kulinarne wymagają zrozumienia, zaś ludziom, którzy w nich partycypują, należy okazać szacunek. Podróżnik sprzeciwia się (etnocentrycznemu) ocenianiu Innych przez pryzmat tego, co jedzą. Co więcej, jego relatywistyczna postawa nie odnosi się wyłącznie do „egzotycznej kuchni”, lecz także do odmiennych stylów życia. Program *Szokujące potrawy* bazuje bowiem na związku metonimicznym między kuchnią a kulturą – jedzenie pełni funkcję synekdochy lokalnych praktyk kulturowych. Dobór kulinarnych metonimii prowadzi jednak do egzotyzacji prezentowanych społeczności, ponieważ Inni ukazani są wyłącznie za pomocą wyróżniających się praktyk kulinarnych, które (z założenia) mają budzić w widzach skrajne emocje. W ten sposób różnica między „nami” a „nimi” ulega spotęgowaniu. Poszczególne sceny programu mogą wręcz przyczynić się – wbrew intencjom twórców – do (re)produkcji negatywnych wyobrażeń na temat Innych.

Decyzja producentów, aby tematem programu uczynić „potrawy, które szokują”, wynika zapewne z logiki mediów. Wybór ten niewątpliwie przyczynił się do „rozrzedzenia” popetnograficznego opisu, a co za tym idzie spłylenia potencjalnej wartości edukacyjnej programu. Przykład *Szokujących potraw* ilustruje więc pewien rozdźwięk między edukacyjnym a rozrywkowym aspektem produkcji typu *edutainment*, których celem jest nauczanie poprzez zabawę. Należy docenić starania Nowaka, który podjął swoistą próbę popularyzacji antropologii i relatywizmu kulturowego. Jednakże nie jest to do końca udana próba przeniesienia myśli antropologicznej na grunt popkultury, a ocena popularyzatorskiej działalności podróżnika musi pozostać ambiwalentna.

Bibliografia

- Buba-Braun, Aleksandra (2012). Obrazy lokalności w narracjach kultury popularnej. *Kultura – Historia – Globalizacja*, 12, 21–34.
- Gawrycki, Marcin Florian (2011). *Podglądając Innego. Polscy trawelebrycy w Ameryce Łacińskiej*. Warszawa: Wydawnictwa UW.
- Haładewicz, Małgorzata (1994). Perły przed wieprze. *Polska Sztuka Ludowa – Konteksty*, 3–4, 153–154.
- Kisielewska, Alicja (2017). Racjonalność potoczna a telewizyjne obrazy świata. Perspektywa polska. *IDEA – Studia nad strukturą i rozwojem pojęć filozoficznych*, 2, 172–186.
- Kleśta-Nawrocka, Aleksandra i Kleśta-Nawrocki, Rafał (2016). Brudne jedzenie w kuchni polskiej. W: Krzemiński, Krzysztof, Kmiec, Anna i Olszewska, Karolina (red.). *Człowiek – czystość i brud*, t. 1, *Aspekt humanistyczno-etnologiczny*. Toruń: Wydawnictwo UMK, 53–69.
- Koturbasz, Barbara (2009). Multimedialne podróżopisarstwo czyli narodziny *trawelebryty*. *Panoptikum*, 8, 117–124.
- Lakoff, George i Johnson, Mark (2010). *Metafory w naszym życiu*. Tłum. Tomasz Krzeszowski. Warszawa: Aletheia.
- Maćkowiak, Rafał (2015). Tematyka języków obcych w reportażach podróżniczych Wojciecha Cejrowskiego. W: Gaze, Mateusz i Góralczyk-Mowczan, Paula (red.). *Bogactwo językowe i kulturowe Europy w oczach Polaków i cudzoziemców*. Łódź: Wydawnictwo UŁ, t. 3, 220–229.
- MacCannell, Dean (2002). *Turysta. Nowa teoria klasy próżniaczej*. Tłum. Ewa Klekot, Anna Wieczorkiewicz. Warszawa: Muza SA.
- Michoń, Łukasz i Pawlak, Marek (2010). O humbugizacji antropologii. *Prace Etnograficzne*, 38, 47–56.
- Rybicka, Elżbieta (2010). *Trawelebryty – markowanie dyskursu podróżniczego*. *Kultura Współczesna*, 3, 117–134.
- Wala, Katarzyna (2010). Etnologia? A czego was tam uczą? *Prace Etnograficzne*, 38, 37–45.
- Wieczorkiewicz, Anna (2008). *Apetyt turysty. O doświadczeniu świata w podróży*. Kraków: Universitas.
- Żyrek-Horodyska, Edyta (2019). Nowodziennikarskie eksperymenty z formą reportażu podróżniczego. Kazus białej gorączki Jacka Hugo-Badera. *Studia Humanistyczne AGH*, 2, 93–109.

Streszczenie

Artykuł stanowi analizę dyskursu podróżniczego na przykładzie programu telewizyjnego *Szokujące potrawy*. Tekst poświęcony jest reprezentacji różnic kulturowych w mediach. Interpretacja wizerunku Innego opiera się m.in. na kognitywnej teorii metonimii. *Szokujące potrawy* to telewizyjny program podróżniczo-kulinarny prowadzony przez podróżnika i antropologa Jarosława Nowaka. W każdym odcinku Nowak skupia się na kuchni danego kraju (Peru, Singapuru, Wietnamu, Kambodży, Kazachstanu i Gruzji), która postrzegana jest jako obrzydliwa, egzotyczna lub dziwaczna. Podróżnik pokazuje, jak zdobywa się jedzenie, w jaki sposób jest ono podawane i zazwyczaj sam je zjada. Kuchnia służy jako metonimia lokalnej kultury. Podróżnik wykorzystuje swoją wiedzę antropologiczną do wyjaśniania różnic kulinarnych i kulturowych. Promuje także relatywizm kulturowy. Jednocześnie program obfituje w przejawy egzotyzacji Innych, ukazując lokalne społeczności za pośrednictwem „szokującego jedzenia”.

Tasting otherness. Pop-ethnography of food in the travel programme *Shocking dishes*

Summary

The article analyses the travel discourse in a television programme *Shocking dishes*. This paper examines the representation of cultural differences in the media. The interpretation of image of Others is based, among others, on the cognitive theory of metonymy. *Shocking dishes* is a travel and cuisine television show hosted by traveller and anthropologist Jarosław Nowak. In each episode, Nowak focuses on the cuisine of a particular country (Peru, Singapore, Vietnam, Cambodia, Kazakhstan and Georgia), which is perceived as being disgusting, exotic or bizarre. He shows how the food is procured, where it is served, and he usually eats it. Cuisine serves as an example of metonymy for local culture. The traveller uses his anthropological knowledge to explain culinary and cultural differences. He also promotes cultural relativism. At the same time, the show is full of exoticization of Others by showing local communities through “shocking food”.

