FUSS

MAGAZYN

WIELKIE ŻARCIE

28 (3) MAJ 2018
ISSN 2300 – 3758

SPIS TREŚCI

MIĘSO TO MORDERSTWO – KANIBALISTYCZNE FIKSACJE RUGGERO DEODATO 4
MARTA PŁAZA | WERONIKA „WERA" GRZYWA

OSTATNIA WIECZERZA 9
MAGDALENA NAREWSKA | KRUCHE USTA

SEKS ZAOSTRZA APETYT – FILMOWY EROTYZM DUSZONY NA WOLNYM OGNIU 14
OLGA DREWNOWSKA | MARTA MOŻDŻEŃ

JESTEŚ TCHÓRZEM, BOYD! 19
BARTŁOMIEJ DOMAGAŁA | KLAUDYNA SCHUBERT

POKOLENIE AWOKADO 24
KAŚKA NOWACKA | MACIEJ DUDEK

HISTORIE WIELKIEJ WAGI 32
MARTA STAŃCZYK | KATARZYNA HARCIAREK

SERCE NA TALERZU, CZYLI WYPRAWA PO SKŁADNIK IKS 37
SZAMANIE W DRODZE | MATEUSZ GAWRON

SPIS TREŚCI

PAMIĄTKI 42
MAGDA SAJNACH | ANNA ŁAZOWSKA

POŻARCI 47
MONIKA SOBIERAJ | ANNA TEODORCZYK

WIELKIE ŻARCIE 50
IZA BUŁECZKA

PŁOMIENNE NAGIETKI DO MAŚLANEJ BAGIETKI, CZYLI KILKA SŁÓW O KWIATOŻERSTWIE 53
AGATA WIECZOROWSKA | DAWID MALEK

© FUSS MAGAZYN
ISSN 2300-3758

WYDAWCA:
KREATOR
UL. PRZEWÓZ 40D/76
30-716 KRAKÓW

WWW.FUSS.COM.PL
REDAKCJA@FUSS.COM.PL

REDAKCJA:
REDAKTORKA NACZELNA: MAGDALENA URBAŃSKA
ZASTĘPCZYNI REDAKTORKI NACZELNEJ, SKŁAD: KLAUDYNA SCHUBERT
REDAKCJA I KOREKTA: MARTA STAŃCZYK

ILUSTRACJA NA OKŁADCE:
MACIEJ DUDEK

MIĘSO TO MORDERSTWO – KANIBALISTYCZNE FIKSACJE RUGGERO DEODATO

Oskarżony o zamordowanie ekipy na planie, znienawidzony przez obrońców praw zwierząt, znany głównie ze swoich chorych wizji z pogranicza kina gore i *survival horroru*. Ruggero Deodato – prawdziwy *l'enfant terrible* włoskiego kina i autor *Cannibal Holocaust* (1980), jednego z najbardziej szokujących filmów w historii. Gdy jako młody chłopak rezygnował z muzyki na rzecz kariery filmowej, nikt nie mógł nawet przypuszczać, jak wielkim skandalistą już niedługo się stanie, okrywając przy okazji włoskie kino niechlubną sławą.

MARTA PŁAZA | WERONIKA „WERA" GRZYWA

Niespełna rok przed rozpoczęciem procesu Jeffreya Dahmera – bodaj najsłynniejszego seryjnego mordercy-kanibala – odbyła się premiera głośnego filmu *Milczenie owiec* (1991, J. Demme)), dzięki któremu kanibalizm otrzymał nową twarz. Hannibal Lecter to elokwentny psychiatra, który jednak ciała zabijanych przez siebie ludzi przepija wykwintnym winem, podziwiając przy okazji sztukę renesansu. Bohater, w którego wcielił się Anthony Hopkins, stał się ucieleśnieniem prawdziwego kanibala-erudyty. Jego wyjątkowa persona zapisała się w historii kina grozy, na długi czas wyznaczając kierunek skojarzeń z tematyką kanibalizmu w kulturze. Do postaci doktora Lectera postanowił wrócić w Bryan Fuller w serialu Hannibal (NBC, 2013-2015). Tym razem w postać elokwentnego psychopaty wcielił się charyzmatyczny Mads Mikkelsen, którego Hannibal to z jednej strony przerażający morderca, z drugiej zaś wyjątkowo charyzmatyczna postać, która skutecznie manipuluje otoczeniem. Gdy zapytamy fanów serialu, którego bohatera polubili najbardziej, odpowiedź może być niepokojąca. Morderca-kanibal stracił swoją odrażającą twarz.

Tymczasem obrazy z tym tematem tabu w tle pojawiały się na długo przed premierą *Milczenia owiec*. Już w pierwszych dekadach XX wieku powstały takie tytuły, jak chociażby paradokumentalny *Cannibals of the South Seas* (1912, M.E. Johnson, O. Johnson), *Among the Cannibal Isles of the South Pacific* (1918, M.E. Johnson) czy *Cannibal Attack* (1954, L. Sholem) [więcej o historii nurtu tutaj]. Jednak to dopiero na przełomie lat 70. i 80., głównie za sprawą Włochów rozkochanych w obrazach przemocy, kino kanibalistyczne zostało wyprowadzone na właściwe tory, stając się – obok filmów o perwersyjnych Rzymianach i nazistowskich oprawcach – jednym z ulubionych tematów kina eksploatacji. Kino kanibalistyczne łączyło w sobie elementy typowe dla kina gore, *survival horroru*, kina przygodowego czy paradokumentu. Tematyka filmów skupiała się na ukazaniu prymitywnych plemion kanibali, mieszkających najczęściej w odległych zakątkach Azji czy Ameryki Południowej. Wątek bezmyślnej ingerencji przedstawicieli cywilizowanego świata Zachodu w dziewicze tereny Ziemi stał się dla twórców kina kanibalistycznego szczególnie istotny. Paradoksalnie więc, pod przykrywką drapieżnego i bezkompromisowego kina pełnego scen wyszukanej przemocy, gatunek ten niósł swoiste eko-przesłanie, zwracając uwagę na to, jak wielkim szkodnikiem dla Ziemi może być „cywilizowany" człowiek.

> KINO KANIBALISTYCZNE ŁĄCZYŁO W SOBIE ELEMENTY TYPOWE DLA KINA GORE, *SURVIVAL HORRORU*, KINA PRZYGODOWEGO CZY PARADOKUMENTU

Najbardziej znanym i do dziś analizowanym przedstawicielem tego wyjątkowego nurtu jest film *Cannibal Holocaust* w reżyserii Ruggera Deodato, który doświadczenia reżyserskie zdobywał już jako asystent na planie takich filmów, jak chociażby kultowy *Django* (1966) Sergio Corbucciego. Inspiracją do stworzenia filmu na temat plemienia kaniba-

li stały się seanse brutalnych wiadomości, które w latach 70. zalewały włoską telewizję. Okres walk wewnętrznych we Włoszech, zwany latami ołowiu, „rozsławił" chociażby bojówkę terrorystyczną Czerwonych Brygad. Organizacja ta odpowiadała m.in. za śmierć premiera Aldo Moro. Jak opowiadał w jednym z wywiadów sam Deodato, każdej nocy w telewizji pokazywano wyjątkowo drastyczne obrazy śmierci i tortur. Przy czym, co szczególnie podkreślał sam reżyser, część z nich wyjątkowo sprytnie fabrykowano po to, by zwiększyć sensacyjność przekazu i jeszcze bardziej szokować odbiorców. Deodato postanowił więc pójść jeszcze dalej, kręcąc jeden z najbardziej paskudnych horrorów w dziejach.

Cała historia została podzielona na dwie części. Pierwsza z nich opowiada o losach ekipy ratunkowej, poszukującej w amazońskiej dżungli zaginionych filmowców, którzy udali się w głuszę, aby nakręcić dokument o życiu plemienia kanibali. W części drugiej akcja przenosi się do studia filmowego w Nowym Jorku, gdzie oglądane są bulwersujące taśmy odnalezione przez ratowników. Zapis kończy się w momencie, gdy filmowcy zostają zaatakowani i zjedzeni żywcem.

Film – znany w Polsce jako *Nadzy i rozszarpani* bądź też po prostu *Kanibalistyczny holocaust*, to powrót Deodato do makabrycznej tematyki ludożerstwa. Już 3 lata wcześniej nakręcił *Zapomniany świat kanibali*, jednak dopiero jego kolejny film wywołał prawdziwe poruszenie. *Cannibal Holocaust* bowiem to obraz okrutny, pełen wyjątkowo realistycznych scen seksualnej przemocy, ludożerczych praktyk i bezmyślnego sadyzmu wobec zwierząt. Nie dziwi fakt, że film wzbudził falę protestów ze strony obrońców praw zwierząt, chociażby z powodu scen, w których ginęły prawdziwe zwierzęta: żółw czy też małpa. Druga ze scen musiała zostać nakręcona powtórnie, wskutek czego życie straciły dwa zwierzęta. Co ciekawe, ostatecznie jedyną rzeczą, której Deodato szczerze żałował, było właśnie zabicie prawdziwych zwierząt.

Sam Sergio Leone przewidział, że film nie przejdzie bez echa. Mistrz *spaghetti westernu* wystosował list do Deodato: „Drogi Ruggero, cóż za film! Druga część to arcydzieło kinowego realizmu, ale wszystko wydaje się takie prawdziwe, iż uważam, że będziesz miał teraz spore kłopoty na całym świecie" (za: IMDb.com). I faktycznie, *Kanibalistyczny holocaust* wywołał olbrzymi skandal, skutkujący zdjęciem filmu z ekranów (do dziś jest zakazany w prawie 60 krajach, w tym we Włoszech) i aresztowaniem reżysera, który musiał odpowiadać na zarzuty o rzeczywiste zamordowanie aktorów na planie. Efekty specjalne były tak realistyczne, że Deodato musiał organizować publiczne spotkania z ekipą, po to tylko, aby przekonać wszystkich, iż nikt nie zginął w czasie realizacji zdjęć do filmu. Co więcej, zdradził kulisy powstania jednej z bardziej pamiętnych scen, przedstawiającej kanibalkę nabitą na pal. Okazało się, że aktorka siedziała na siodełku rowerowym przymocowanym do wbitego w ziemię pala, trzymając w ustach jedynie jego końcówkę i wykazując się niesamowitym spokojem, dzięki któremu mogła wytrzymać całe ujęcie w tej pozycji. Efekt tego, wszak prostego, zabiegu niewątpliwie był piorunujący, dlatego ciężko się dziwić początkowemu przerażeniu zdezorientowanej widowni.

Błędem byłoby jednak ograniczanie filmu Deodato do szokującej makabreski. Reżyser porzucił punkt widzenia z *Zapomnianego świata kanibali*, gdzie tytułowi bohaterowie byli krwiożerczymi, pozbawionymi pierwiastka dobra bestiami. *Cannibal Holocaust* wbrew pozorom ma odmienne przesłanie. W filmie z 1980 roku to biali turyści, przybysze z „cywilizowanego" świata Zachodu, okazują się być prawdziwymi barbarzyńcami. Przybywając do głuszy z kamerą 16mm za pasem, wprowadzają jedynie dramat i zniszczenie do dziewiczej krainy. Z dala od świata prawa i porządku tracą wszelkie hamulce, dopuszczając się aktów gwałtu i przemocy na miejscowej ludności, swoje występki skwapliwie rejestrując kamerą. Wszystko po to, aby uzyskać jak najbardziej „atrakcyjne" i kontrowersyjne ujęcia, które mogłyby ukazać się w mediach cywilizowanego świata. Finalnie stają się celem zemsty plemienia kanibali.

Piotr Sawicki w *Odrażające, brudne, złe* słusznie porównuje antropologiczny nihilizm widoczny w dziele włoskiego reżysera do punktu widzenia Francisa Forda Coppoli w *Czasie Apokalipsy* (1979). Każdy z tych filmów podejmuje niewygodny wątek ignorancji ludzi Zachodu, podczas ich zetknięcia z pierwotnymi cywilizacjami. Złudne poczucie wyższości na szczeblach hierarchii rozwoju, ostatecznie stało się przyczyną zguby bohaterów Deodato. Jest w filmie włoskiego reżysera również element makabrycznej parafrazy wojny w Wietnamie. Szczególnie dzięki quasi-dokumentalnej estetyce, nawiązującej częściowo do reportaży

frontowych, dzięki którym opinia publiczna poznawała prawdę o zbrodniach popełnionych przez amerykańską armię.

Jednakowoż, mimo wielu istotnych społecznie wątków, film włoskiego reżysera został zapamiętany głównie jako ekstremalny, brutalny horror, w którym pornograficzna przemoc osiągnęła swoje apogeum. Być może stało się tak dlatego, że podobnym tropem, co jego bezlitośni bohaterowie, podążał sam Deodato, hiperbolizując środki wyrazu. Wychodził bowiem z prostego założenia: im więcej przemocy, tym lepiej dla filmu. W jednym z wywiadów tak wspominał szaleństwo, które panowało podczas kręcenia filmu: „Mój producent we Włoszech pokazywał ujęcia z poszczególnych dni na rynkach filmowych i dostawał niesamowitą odpowiedź, więc dzwonił do mnie codziennie, kiedy siedziałem w samym środku dżungli, mówiąc mi: »Zrób więcej! Zrób więcej! Filmuj dalej! Zabij więcej ludzi!«"

Kolejnym filmem, *Szalona ucieczka* (1985), Deodato odszedł od bulwersującej fabuły, chociaż nadal pozostał w amazońskiej scenerii. Problemy z jego najsłynniejszym dziełem spowodowały, że na dobre zrezygnował z tematyki, która paradoksalnie zapewniła mu największą popularność, a również odnowiła formułę filmu kanibalistycznego. Już w 1981 roku Umberto Lenzi, również włoski reżyser, nakręcił *Cannibal ferox – niech umierają powoli*. Skrzętnie wykorzystał on konwencję filmu Deodato, dodając swoje trzy grosze do kanibalistycznego nurtu. Zanim świat poznał wyjątkowo parszywą wizję Deodato, głos postanowił zabrać chociażby Sergio Martino kręcąc *Górę boga Kanibali* (1978), gdzie w jednej z ról możemy zobaczyć samą Ursulę Andress. Całkiem przyjemna mieszanka horroru i kina przygodowego nie miała aż takiej siły rażenia jak późniejsze dokonania Deodato, ale na gruncie nurtu z pewnością wyróżniała się przyzwoitym aktorstwem i sprawnie poprowadzoną narracją. Tym razem akcja filmu została przeniesiona w rejony wysp Nowej Gwinei. To właśnie tam zaginął słynny podróżnik i odkrywca, w ślad za którym już wkrótce wyruszy ekspedycja. Znając prawidła nurtu, możemy być pewni, że trafią w sam środek piekła. Włoscy prowokatorzy nie spoczęli na laurach, kręcąc kanibalistyczne wariacje w sposób niemalże taśmowy. W 1980 roku, oprócz filmu Deodato, światło dzienne ujrzały chociażby takie filmy jak *Zjedzeni żywcem* Lenziego, wyjątkowo kiepski *Mondo Cannibale* słynnego hiszpańskiego prowokatora Jesusa Franco czy też erotyczno-kanibalistyczne szaleństwa Joe D'Amato w *Orgasmo nero*.

Dzisiaj to jednak przede wszystkim do filmu Deodato wracają głównie młodzi adepci ekstremalnego kina, przede wszystkim za sprawą poczty pantoflowej, która umiejętnie wypromowała *Kanibalistyczny holocaust*, przypinając mu łatkę jednego z najbardziej obrzydliwych filmów w dziejach. Filmu, któremu wiele można zarzucić, począwszy od nieco archaicznej formy aż po epatowanie nieudawaną przemocą, ale wobec którego nie można przejść obojętnie. Włoski twórca wykorzystując stylistykę szoku, skłania do refleksji nad kondycją człowieka Zachodu i jego stosunkiem do figury Innego. Konkluzja wynikająca z historii może nie być zbyt optymistyczna, ale czyż to nie jest jasne od dawna, iż wszyscy dążymy do samozagłady, będąc największymi bestiami zamieszkującymi ziemię?

MARTA PŁAZA
Absolwentka dziennikarstwa i filmoznawstwa. Pasjonatka horrorów, od klasycznych po te dziwniejsze. Miłośniczka gór i kociego futra. Po godzinach marzy o podróży po Nowej Zelandii śladem Drużyny Pierścienia i wyjeździe do Nowego Jorku na festiwal filmów Tromy.

WERONIKA „WERA" GRZYWA
Absolwentka Uniwersytetu Śląskiego (filia w Cieszynie), na kierunkach Edukacja Artystyczna i Grafika. Zajmuje się komiksem i ilustracją. Poza tym jest potrzepaną melancholiczką, starającą się nie zwariować!

OSTATNIA WIECZERZA

Nikt nie wie lepiej niż kobieta, jak przez żołądek dotrzeć do serca – problem w tym, że owo serce może wkrótce przestać bić. Kultura, ze szczególnym uwzględnieniem filmu, upodobała sobie schemat toksycznej manipulantki, zabijającej po cichu, od środka. Skąd w kinie wziął się nieustannie powielany wizerunek trucicielki i co zmienił w tym schemacie rok ubiegły?

MAGDALENA NAREWSKA | KRUCHE USTA

Jeśli rzucić okiem na statystyki, okazuje się, że mężczyźni ewidentnie częściej niż kobiety są trucicielami: Ministerstwo Sprawiedliwości USA w raporcie dotyczącym częstotliwości poszczególnych typów morderstw w latach 1980-2008 podaje, że 60,5 procent trucicieli to mężczyźni, a tylko 39,5 – kobiety. W rozlicznych konstruowanych w internecie listach słynnych seryjnych morderców stosujących tę metodę, panowie również zdecydowanie plasują się na pierwszym miejscu. Jednak w szerszym kontekście i tak okazuje się, że to raczej niszowe narzędzie zbrodni – zapewne ze względu na to, że znacznie łatwiej posłużyć się przemocą niż zmyślną intrygą. A uniknięcie zastosowania siły fizycznej to przecież największy „atut" trucizny – trudno bowiem udowodnić, że ofiara nie spożyła jej dobrowolnie.

„Trucizna ma pewien urok" – pisała Agatha Christie w *Strzałach w Stonygates*. Tak u pisarki, jak i Arthura Conana Doyle'a, a nawet Szekspira struty trup ściele się gęsto. Chociaż przykładają do tego rękę przedstawiciele obu płci, to kobieta zdaje się sączyć truciznę od zarania dziejów. Już w pisanych klasycznym sanskrytem tekstach pojawia się postać Vishy Kanyi, kobiety, w której żyłach płynie zatruta krew, używana jako tajna broń przeciwko wrogom – był to na tyle inspirujący wizerunek, że wielokrotnie powielano go w literaturze, między innymi w *Prawdziwym życiu Sebastiana Knighta* Michaiła Nabokova i *Córce Rapaccinie-go* Nathaniela Hawthorne'a.

Kino stoi po tej samej stronie barykady, uporczywie wpychając arszenik w kobiece ręce. Czasem z przymruże-

niem oka – jak w *Arszeniku i starych koronkach* (1944, F. Capra), którego bohaterkami są dwie sędziwe altruistki, skracające cierpienia znajomych samotnych emerytów poprzez podanie im zatrutego wina – ale zazwyczaj z pełną powagą. W Rodzinie Borgiów (HBO, 2011-2013) słynna Lukrecja serwuje mężczyznom wino z cantarellą. W *Białym oleandrze* (2002, P. Kosminsky) grana przez Michelle Pfeiffer dumna Ingrid mści się na mężczyźnie poprzez natarcie klamek w jego domu mieszanką oleandrowej trucizny i DMSO, środka, który ułatwia wchłanianie substancji przez skórę. Truje także tytułowa bohaterka *Jeleny* (2011, A. Zwiagincew); podając mężowi tabletki viagry wraz z porcją leków, wykorzystuje swoją pielęgniarską wiedzę, by zabić go tak, aby jego śmierć wyglądała na dzieło przypadku, i tym samym zapewnić sobie spadek. Z kolei w południowokoreańskiej *Służącej* (2016, Park Chan-wook) Hideko zatruwa wino trzymającego ją w domowym więzieniu krewnego, by ukraść jego pieniądze i uciec wraz z kochanką.

WYBÓR TRUCIZNY WYKLUCZA AFEKT; JEJ ZASTOSOWANIE WYMAGA PRZECIEŻ KONKRETNEJ WIEDZY ORAZ PLANOWANIA

Wybór trucizny wyklucza afekt; jej zastosowanie wymaga przecież konkretnej wiedzy oraz planowania. Ekranowe trucicielki to zwykle przykład rodem z podręcznika psychologii: opanowane, sprytne, kreatywne, uciekające się do werbalnej manipulacji, unikające zaś konfrontacji fizycznej, a przede wszystkim – wielbiące kontrolę. Ich zbrodnie często wiąże również motyw, a mianowicie zemsta, co może zdradzać subwersywne, feministyczne zabarwienie filmów, w których występują. Ten trop współgra ze sposobem przedstawienia bohaterek wzorowanych na *femme fatale* z kina *noir* – postaci niezależnej, umykającej normom, wykorzystującej kobiece atuty do osobistych celów. Kontekst pojawienia się w kinie „kobiety fatalnej" jest zresztą znaczący – w powojennym kinie amerykańskim koncept fatalnej trucicielki był symptomem zmian w modelach ról płciowych po 1945 roku. Podczas wojny, z powodu braku siły roboczej, kobiety zajmowały męskie stanowiska; po jej zakończeniu nadszedł czas na silnie lansowany w latach 50. model *perfect housewife*, na który nie wszystkie przystały z ochotą. Choć początków drugiej fali feminizmu upatruje się dopiero w latach 60., już dekadę wcześniej w Ameryce powstawały proemancypacyjne kobiece kluby – nie wszystkie panie domu zamierzały zrzec się raz doznanej równości. Postać kobiety fatalnej odwoływała się do męskiego strachu przed takimi zmianami.

W 2017 roku na polskich ekranach zagościły trzy filmy, które przełamują schemat okrutnej kobiety – przedstawione w nich trucicielki to już nie przebiegłe, owładnięte obsesją kontroli psychopatki, a do tego zamiast arszeniku czy środka na szczury serwują ofiarom... grzyby. Ponadto akcja wszystkich trzech filmów rozgrywa się w przeszłości, w czasach dla płci żeńskiej niezbyt łaskawych, co czyni akt otrucia symbolicznym zwycięstwem wobec represjonującego kobiety systemu. W *Lady M.* (2016, W. Oldroyd) są to czasy wiktoriańskie, w *Na pokuszenie* (2017,

FRIEDLA
KRUCHE USTA

S. Coppola) – okres wojny secesyjnej, a w *Nici widmo* (2017, P.T. Anderson) – Londyn lat 50. XX wieku. Sztywny gorset konwenansów w każdym z filmów dusi bohaterki, dla których jedynym wyjściem okazuje się cicha zbrodnia.

W *Lady M.* grzyby są tylko pierwszym z narzędzi zbrodni, bo owładnięta namiętnością młoda żona wkrótce posunie się do kolejnych przestępstw. To sprawia, że bohaterka jest przykładem granicznym, ewoluując z udręczonej acz krnąbrnej damy w zdradzającą przejawy psychopatii manipulantkę w miarę, jak wzrasta jej apetyt na władzę. Jakkolwiek moralnie wątpliwe są wybory Katherine, warto zaznaczyć, jaką pułapkę stanowiła przynależność do płci żeńskiej w epoce wiktoriańskiej. Bohaterka jest właściwie kolejnym elementem wyposażenia, zupełnie pozbawionym suwerenności i woli – zakupiono ją jako dodatek do kawałka jałowej ziemi. Gdy małżonek wyjeżdża, ona, czując szczyptę wolności, wikła się w płomienny romans ze stajennym. Romans, który odkrywa przed nią uroki miłości cielesnej, ale też przyczynia się do tragedii, bo Katherine nie chce już powrotu do dawnego stanu rzeczy, ucieleśnianego przez postać dyscyplinującego ją teścia. Służącą wysyła na grzybobranie, by potem, słuchając, jak za drzwiami otruty starzec woła o pomoc, snuć swobodną pogawędkę. Choć późniejsze zbrodnie raczej obnażają jej potęgowane żądzą władzy okrucieństwo, pierwsza, zaplanowana z premedytacją, jest w filmie najbardziej usprawiedliwioną – ubezwłasnowolniona, sprowadzona do roli przedmiotu młoda kobieta musi sięgnąć po bezwzględność rodem z męskiego świata, by dać sobie szansę na lepsze życie. Nawet postępująca negatywna przemiana w feministycznym kluczu może być uznana za przejaw przytłoczenia płciową nierównością epoki wiktoriańskiej.

Co ciekawe, nie w każdym z powyższych przypadków otruwanie służy ostatecznemu pozbyciu się mężczyzny. Anderson udowadnia, że trucizna może być kołem ratunkowym dla miłości. Zanim jednak przyjdzie do otruwania, reżyser tworzy poemat na cześć strawy. Film zaczyna się od sceny bodaj najdłuższego w dziejach kina zamówienia w restauracji. Główny bohater, Woodcock, właśnie w ten sposób próbuje – z powodzeniem zresztą – skraść serce kelnerki Almy. Później, kiedy są już w związku, kobieta czas na ich wspólną bliskość usiłuje wydrzeć z wypełnionego po brzegi grafiku projektanta również za pomocą posiłku. Droga przez żołądek bywa jednak kręta – Woodcock nie dość, że nie znosi wszelkich elementów zaskoczenia, jest też kulinarnym purystą, dla którego usmażenie szparagów na maśle stanowi niewybaczalną zbrodnię. Niefortunna kolacja jest lustrem dla nieustannej, nierównej próby sił w relacji despotycznego mistrza i nieutemperowanej muzy. To właśnie w tym momencie Alma zdaje sobie sprawę, że nie ma szansy po dobroci – do serca Woodcocka wtargnie, serwując mu porcję toksycznych grzybów, co, jak sama wyznaje, „pozwala mu na chwilę zwolnić". Bo Woodcock nie potrafi się po prostu poddać opiece, zrzucić sztywny kostium pana i władcy – dopiero niestrawność mu to umożliwia. Jak zresztą sugeruje Anderson w ostatniej scenie, bohater poddaje się temu świadomie, dzięki czemu dziwna miłość może przetrwać.

W *Na pokuszenie* Sophii Coppoli, remake'u filmu Clinta Eastwooda z 1971 roku, w miejscu kobiety pozostawionej samej sobie, mamy ich aż siedem. Liczba, mogłoby się wydawać, szczęśliwa, bohaterowi – rannemu żołnierzowi – przyniesie raczej pecha. Odizolowana pensja panny Marthy w sercu dzikiej Virginii, w której bohaterki, z dala od okrucieństw wojny secesyjnej, uczą się francuskiego czy szydełkowania, stanie się buchającym ukrytymi pragnieniami polem bitwy. Wśród dojrzewających i dojrzałych kobiet kluczowe znaczenie odegrają trzy postaci – oschła, osamotniona panna Martha, która frustracje ukrywa pod płaszczykiem samokontroli, Edwina, elokwentna panienka z miasta, nieszczęśliwa w domu na prowincji, i Alicia, która kierowana nastoletnią burzą hormonów, próbuje uwieść mężczyznę. Pragnie go zresztą cała trójka, co uroczy kapral wykorzystuje, zdobywając je wszystkie, na początku działając bez planu, by potem, już w poczuciu zagrożenia, próbować podzielić ich małą społeczność. Gdy mężczyzna pokaże swoją agresywną stronę, skłócona grupka dziewcząt z dojrzałą kobietą na czele w poczuciu zagrożenia zjednoczą na powrót siły i uciekając się do podstępu, skłonią bohatera do wzięcia udziału w (jego) ostatniej wieczerzy z trującymi grzybami w roli głównej. Choć Coppola nie broni żadnej

ze stron, obnażając grzeszki każdej z nich, jej *remake* jest próbą przepisania oryginalnej narracji z kobiecej, feminizującej perspektywy. Kapral, w oryginale bezbronny, wodzony na pokuszenie mężczyzna, u Coppoli podejmuje grę, którą przegrywa, bo nie docenia kobiecych możliwości.

Można by w tym konglomeracie doszukiwać się feministycznych manifestów, a w grzybach – jak sugeruje magazyn Vulture – symbolu wyzwolenia. Szczególnie że powstały one w roku w ogóle dla płci żeńskiej ważnym. Trzy historie zdają się nam przypominać, że współczesne kobiety mogą obecnie otwarcie walczyć z patriarchatem, ponieważ przez lata ich poprzedniczki podtruwały go od kuchni. Paradoksalne znaczenie trucizny, fakt, że wyklucza afekt, a przy tym nie ma chyba drugiego narzędzia zbrodni tak ściśle powiązanego z uczuciem, tylko pogłębia znaczenie tej walki.

MAGDALENA NAREWSKA
Absolwentka dziennikarstwa, obecnie studiuje filmoznawstwo na Uniwersytecie Jagiellońskim. Oprócz prawdziwych podróży uwielbia także te filmowe, szczególnie w rejony Ameryki Południowej. Członkini redakcji Netia OFF Camera. Najbardziej ceni kino namacalne, stymulujące zmysły, jak filmy Luci Guadagnino czy Wong Kar Waia. Po kryjomu nadal przesłuchuje soundtrack z „La La Land".

KRUCHE USTA
Kolaże Martyny Friedli, opolskiej teatrolożki i animatorki kultury.

SEKS ZAOSTRZA APETYT – FILMOWY EROTYZM DUSZONY NA WOLNYM OGNIU

Jedzenie na wielkim i małym ekranie kojarzy mi się przede wszystkim z wybuchającym wymiocinami żarłokiem, bohaterem *Sensu życia wg Monty Pythona* (1983, T. Gilliam, T. Jones). To raczej dość obrzydliwe przedstawienie spożywczej orgii, kończącej się wybuchem dalekim od spełnienia w ejakulacyjnym szale, jest wręcz kwintesencją tego, co możemy nazwać kompulsywnym napychaniem kałduna: czy to rzeczywistego, czy metaforycznego. Jones, jako Pan Creosote, doskonale ukazuje niemożność zaspokojenia podstawowej potrzeby fizjologicznej, wieczne nienasycenie. To grzeszne „nieumiarkowanie w jedzeniu i piciu" przenosi się na bardziej uniwersalny, egzystencjalny poziom – więże się z koniecznością dostarczania sobie coraz to nowych podniet czy bodźców.

OLGA DREWNOWSKA | MARTA MOŻDŻEŃ

Jedzenie już od dawna jest czymś więcej niż lekarstwem na głód. Zamiast tego staje się kolejnym sposobem na doświadczenie przyjemności, pobudzenie zmysłu smaku i zapachu. Rozkosz spożywania, erotyzm tej czynności widoczne są w reklamach pełnych obrazów ust i języków zlizujących sosy czy czekolady, w instagramowych zdjęciach oznaczanych hashtagiem #foodporn czy artykułach radzących, co jeść, by móc cieszyć się partnerem całą noc. Od sensualnych doznań człowiek potrafi jednak przejść do niepohamowanego obżarstwa, kompulsywnego zaspokajania potrzeb, niczym montypythonowski Pan Creosote. Ten zgrany tandem zmysłowych uciech – seks i jedzenie – zajmował i nadal zajmuje licznych twórców filmowych, badającymi ludzkie fiksacje, żądze i zboczenia.

GŁODNY CHŁOPIEC I KELNERKA

Paul Thomas Anderson w swoim ostatnim filmie – *Nić widmo* (2017) – kreśli niesamowicie erotyczne menu. Daniem głównym jest on, Reynolds Woodcock, i ona, Alma, dwie tak różne, tak pięknie sportretowane postaci. Reżyser gotuje ich na wolnym ogniu, wydobywając wszelkie możliwe smaki i zapachy, włącznie z goryczką alarmującą przed możliwym zatruciem. Najnowszy film Andersona skupia się na romansie nietypowym, choć ubranym w klasyczny, dobrze znany kostium. Samotny artysta, londyński krawiec, odnajduje swoja muzę i ukochaną w młodej, prostej kelnerce. Sztampowe na pierwszy rzut oka zawiązanie akcji, wypełnione jest idealnym umotywowaniem psychologicznym postaci i elegancką formą, jednak przede wszystkim stanowi początek historii rozbuchanych apetytów oraz wiecznego głodu miłości. Reżyser chętnie łączy erotyzm z wysokokalorycznymi daniami, romantyczne niepowodzenia z kucharskimi *faux pas*, bezradność w trakcie sensacji żołądkowych z miłosną grą.

Gastronomiczna metaforyka, choć nie da się jej przeoczyć, nie ma w sobie nic z nachalności – kłóciłoby się to zresztą nie tylko ze światem przedstawionym, ale także subtelnym prowadzeniem narracji. Jednak Anderson nie unika bezpośrednich konotacji między seksem a jedzeniem. Te dwie siły powiązane zostają ze sobą już w pierwszych scenach, w których Reynolds, uosobienie galanterii, odmawia jedzenia tego, co go „zapycha". Co istotne, odmowę kieruje w stronę swojej kochanki – już niedługo byłej kochanki. Gdy Johanna tyje w oczekiwaniu na odrobinę miłości, Reynolds oszczędza siebie i swoje ciało, przygotowując je na dużo większy posiłek. Składające się z kalorycznych rarytasów śniadanie może być bowiem zarezerwowane tylko dla młodej miłości, w której zainteresowanie łączy się z erotycznym pragnieniem. Jest nią oczywiście Alma, kelnerka, która od samego początku zaspokaja wielkie apetyty bohatera, przynosząc mu zamówienie pełne tłuszczów nasyconych.

Dziewczyna nazywa Reynoldsa głodnym chłopcem i właściwie te słowa najlepiej oddają jego złożoną naturę – wielkie potrzeby, ale i pewną bezbronność zrodzoną z tęsknoty za matką, którą do pewnego stopnia zastępowała mu siostra. Cyril, dominująca, dużo bardziej stanowcza strona rodzeństwa Woodcock, strażniczka ogniska domowego, na pełen etat zajmuje się kontrolą i tak niesamowicie poukładanego życia Reynoldsa. Wypędzanie niechcianych kochanek oraz dbanie o ciszę i spokój podczas posiłków to tylko niektóre z jej zadań. Z czasem jednak to Alma przejmuje jej obowiązki, chcąc być nie tylko kochanką, ale i panią domu oraz troskliwą opiekunką.

Jak jednak dbać o mężczyznę niedostępnego, który nie okazuje swoich słabości? Anderson w odpowiedzi na to pytanie podsuwa swojej bohaterce atlas grzybów, który, niczym strzelba Czechowa, musi zostać użyty w decydującym momencie fabuły. Grzyb – trucizna i posiłek w jednym, jeśli wybierze się go nierozważnie. Celowe osłabienie mężczyzny za pomocą apetycznych, smażonych na maśle grzybów pozwala Almie wydobyć jego niemoc, pozbawić go panowania nad swoim ciałem. Bezbronnemu, zdanemu na łaskę ukochanej Reynoldsowi bliżej do dziecka niż niedostępnego mężczyzny, zagorzałego starego kawalera, który nie dopuszcza do powstania prawdziwej zażyłości. Alma otrzymuje zatem możliwość opiekowania się swoim głod-

nym chłopcem, Reynolds zaś odnajduje substytut troskliwej i oddanej Matki.

KIEDY DOROSNĘ, ZOSTANĘ KANIBALKĄ

Ponoć na pokazach przedpremierowych *Mięsa* (2016) ludzie mdleli – za dużo brutalności, krwi i jedzenia. Dociekanie, ile w tym marketingowego szumu, a ile prawdy, mija się z celem, jednak film Julie Ducournau z pewnością może wzbudzić niesmak… albo ślinotok. Bo choć w tym daniu dominuje smak surowizny, tematyka kanibalizmu łączy się z problemem budzących się seksualnych apetytów.

Pierwszym gastronomicznym problemem w tym filmie nie jest hamletowskie jeść albo nie jeść, a raczej co jeść. Justine, główna bohaterka, jest bowiem wegetarianką – tak samo jak jej rodzice i siostra studiująca na wydziale weterynaryjnym. Już druga scena *Mięsa* dosadnie pokazuje nam, że białko zwierzęce to pokarm niedopuszczalny – bohaterka wypluwa kawałek mięsa znaleziony w obiedzie. Chociaż początkowo może wydawać nam się, że reżyserka pragnie opowiedzieć historię odczłowieczenia i zabrać istotny głos w dyskusji na temat zabijania zwierząt, szybko przekonamy się, że w tym filmie mięso jest wytrychem do zrozumienia ludzkiego ciała i jego popędów.

Mięso odważnie mówi o tym, o czym wielu z nas chciałoby zapomnieć – o dorastaniu, budzeniu się do życia seksualnych apetytów, łaknieniu świeżych doznań. Przyjęta konwencja *body horroru* wymaga choćby odrobiny sztucznej krwi, jednak mniej w tym kina grozy, a więcej kina inicjacyjnego. Między innymi dzięki temu film wyróżnia się na tle innych dzieł, które łączą wątek erotyzmu i kanibalizmu, m.in. *Kucharz, złodziej, jego żona i jej kochanek* (1989, P. Greenaway), *Milczenie owiec* (1991, J. Demme) czy *Głód miłości* (2001, C. Denis). Ducournau oddaje bohaterce prawo do mówienia o tym, co zwykle chowamy w czterech ścianach sypialni, ukazując niepokoje okresu dojrzewania. Justine, zanim odważy się przyznać do własnych potrzeb, najpierw spuszcza nieśmiało oczy, później wręcz dostaje wysypki, ostatecznie jednak zaczyna bawić się nowymi możliwościami.

Scena, w której bohaterka tańczy przed lustrem, jakby zachęcając samą siebie do aktu seksualnego i sygnalizując rosnący głód ciała, jest dla widza dużo bardziej niewygodna niż wgryzanie się w surowego kurczaka. Dlaczego? Gdyż seks, tak samo jak kanibalizm, nadal podlega tabuizacji, a miłość własna odczytywana jest raczej w kategoriach narcyzmu niż samoakceptacji. Zwłaszcza gdy dotyczy to kobiety. Nie bez przyczyny Ducournau oddaje głos dwóm młodym dziewczynom, siostrom, które wyrwały się spod parasola ochronnego rozpostartego nad nimi przez silną, surową matkę. Pod pretekstem weganizmu rodzicielka stara się zahamować to, co spotyka każdego z nas, budzenie się namiętności i poznawanie cielesnych potrzeb. Reżyserka wydobywa tabu na światło dzienne, mieszając wątki i łącząc to, co niedopuszczalne w wielu kulturach, z tym, co nadal jest społecznie nieakceptowane. Poprzez połączenie motywów seksu i kanibalizmu wskazuje na podobieństwo obu aktów, zrównuje je ze sobą w sposób niesamowicie odważny, piętnując obłudne uciszanie naturalnych popędów. Apetyty bohaterek muszą zostać pohamowane, by nie narazić ich na ostracyzm. Kobieta przecież nie może z lubością wgryzać się w ciało partnera bądź partnerki.

PYSZNY GRZECH

Seks nadal pozostaje w sferze tabu, a jedzenie, podobnie jak akt seksualny, może podlegać pewnym restrykcjom. I tak w niektórych kręgach do współżycia dojść może tylko w celu poczęcia, jedzenie zaś ma zaspokoić głód, a nie zapewnić przyjemności podniebienia. Orgazm może dotyczyć zarówno seksu, jak i jedzenia, a poznanie gustów partnera – tak samo w kwestii erotyzmu i smaku – potrafi zaowocować prawdziwie niezapomnianymi doznaniami, które od zawsze niepokoiły środowiska konserwatywne. Tego typu społeczność portretuje w *Czekoladzie* (2000) Lasse Hallström, snując opowieść magiczną i pełną erotyzmu, której siła płynie między innymi z połączenia sfery seksualnej z jedzeniem. Oba doznania mogą być bowiem postrzegane w kategoriach grzechu.

Czekolada zrównuje grzeszną przyjemność spożywania słodyczy z seksualnymi uniesieniami. Miasteczko, dostosowane do rytmu wyznaczanego przez Kościół, dystansuje się wobec ekscesu, jakim jest przyjemność. Małomiasteczkowa społeczność nie jest w stanie przyjąć tego, co nowe, wyzwolone, pyszne. Nie bez przyczyny film rozpoczyna się sceną w kościele, w którym mowa jest o Wielkim Poście, okresie szeroko pojętej wstrzemięźliwości, a nawet umartwiania się, kiedy potrzeby ciała muszą zejść na dalszy

SŁONE
PAŁUSZKI

plan, ustępując miejsca potrzebom ducha. Tak się jednak składa, że akurat wtedy do miasteczka wiatr przywiewa dwie bohaterki, które parają się przygotowywaniem czekoladowych łakoci.

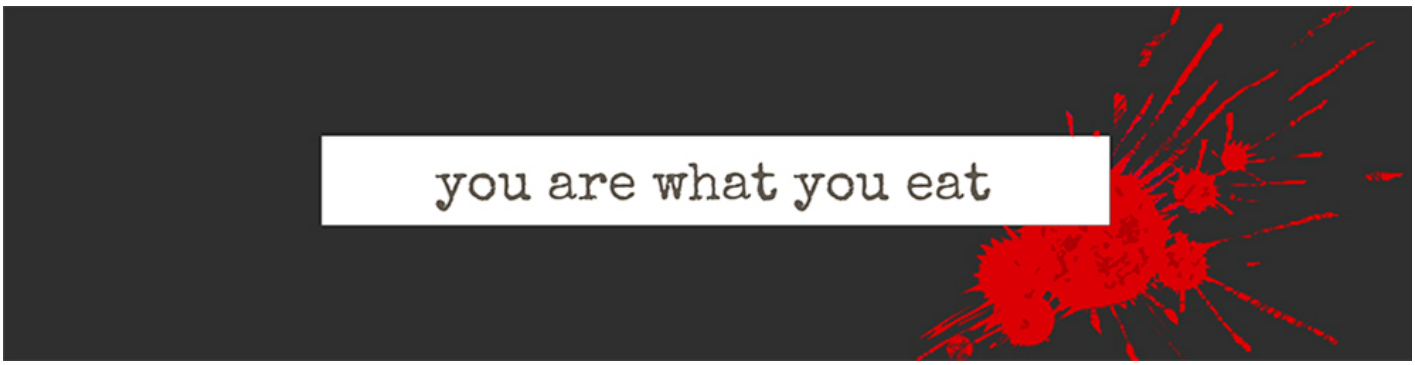
W miasteczku o pysznościach mówi się po cichu, zapach kakao kusi niczym ponętne ciało – co więcej, zmusza do grzechu, a później... do spowiedzi. Przecież o uciechach ciała należy opowiedzieć księdzu, oczyścić się. Przyznawanie się do łaknienia i kolejnych wizyt w czekoladziarni łudząco przypomina spowiadanie się z ukradkowych pocałunków, masturbacji czy innego rodzaju erotycznych uniesień. Czekolada rozbudza pożądanie w tych, którzy dawno o nim zapomnieli, ale także przypomina o miłości własnej – szacunku do swojego ciała, którego nie ma prawa krzywdzić ani obcy, ani zaślubiony pod boskim okiem mąż.

Bezpośredni kontakt z siłą najwyższą zdaje się mieć jedynie burmistrz miasteczka. Prosi o radę w chwilach zwątpienia, choć, co oczywiste, upewnia się jedynie w tym, co mówią mu jego konserwatywne trzewia. W jednej z ostatnich scen znów odwraca swoją twarz ku obliczu ukrzyżowanego Jezusa, postanawiając przy tym dokonać ostatecznego zniszczenia siedliska grzechu. Orgia destrukcji zamienia się jednak w orgię smaków – oko kamery w dość wymowny sposób śledzi ruch ust i języka, na którym przypadkowo ląduje kawałek czekolady. Erotyzm i konsumpcja spotykają się po raz kolejny. A po dobrym jedzeniu, tak jak po dobrym seksie, przychodzi czas na drzemkę. W tym przypadku także na pełne poczucie winy powitanie nowego dnia, niczym ze stereotypowym piętnem ladacznicy, które zmyte zostaje nie dzięki łasce boskiej, lecz ludzkiej. W obliczu dobroci i akceptacji to, co niedozwolone szybko zmienia status – z grzechu staje się zwykłą, nieszkodliwą przyjemnością, która, ignorowana i spychana na dalszy plan, wcześniej bardzo łatwo podlegała demonizacji. Czy to w kwestii doskonałego jedzenia, czy przyjemnego seksu.

Potrzeba bliskości i miłości, budząca się seksualność czy walka z uprzedzeniami, postrzeganie grzechu i tabu – motyw jedzenia otwiera twórcom wiele furtek, umożliwiając im prowadzenie z widzem wielopoziomowej dyskusji o zawiłości natury ludzkiej. Nadal jednak zaskakuje fakt, że choć temat ten był wałkowany w kulturze na wiele różnych sposobów, ciągle pozwala na dalszą eksploatację. Początkowo jedzenie i seks stanowiły sposób na przedstawienie hedonistycznych uciech, wskazujących na zepsucie człowieka i mających krytykować zagrożenia płynące z konsumpcjonistycznego stylu życia. To krytyczne podejście do tematu, pomimo że ciągle aktualne, zmusza jednak twórców do dalszych poszukiwań, przekraczania granic w inny sposób, wskazywania na kolejne zależności między erotycznością a jedzeniem. Potrzeby fizjologiczne w przywołanych wyżej filmach stają się jedynie punktem wyjścia do rozważań na temat apetytów i pragnień, perwersji i ograniczeń. I zaostrzają odbiorcze apetyty.

OLGA DREWNOWSKA
Rocznik 90. Absolwentka filologii polskiej na Uniwersytecie Mikołaja Kopernika, która pasjami czyta literaturę wszelaką, choć polską najrzadziej (całkowicie świadomie). Od czasu do czasu próbuje swoich sił w rozbieraniu filmów na części pierwsze, bo dobre kino podobne jest do dobrej książki. Recenzentka i autorka bloga Okiem Wielkiej Siostry.

MARTA MOŻDŻEŃ
Absolwentka malarstwa, na co dzień grafik, z zamiłowania ilustrator.



JESTEŚ TCHÓRZEM, BOYD!

***Drapieżcy* (1999, A. Bird) mogą być przykładem niefortunnego tłumaczenia tytułu filmu na język polski. Oryginalne *Ravenous* to po prostu „wygłodniały", co zdecydowanie lepiej oddaje sens tego nietypowego horroru, posiłkującego się cytatem z Nietzschego, podlanego satyrycznym sosem i posiadającego motto „Jesteś tym, co jesz". To w ogóle film nietypowy – koprodukcja czesko-brytyjsko-amerykańska ze słowackimi Tatrami udającymi góry Sierra Nevada. Nieczęsto też zdarza się, że kobieta zasiada na fotelu reżysera, by nakręcić film kanibalistyczny. Te produkcyjne kwestie nie wyczerpują niezwykłości filmu – można go traktować jako przypowieść o przezwyciężaniu strachu, męskich ułomnościach, kobiecej sile, hipokryzji, obśmiewaniu amerykańskiego konsumpcjonizmu i imperializmu, a w końcu i propagowaniu diety wegetariańskiej.**

BARTŁOMIEJ DOMAGAŁA | KLAUDYNA SCHUBERT

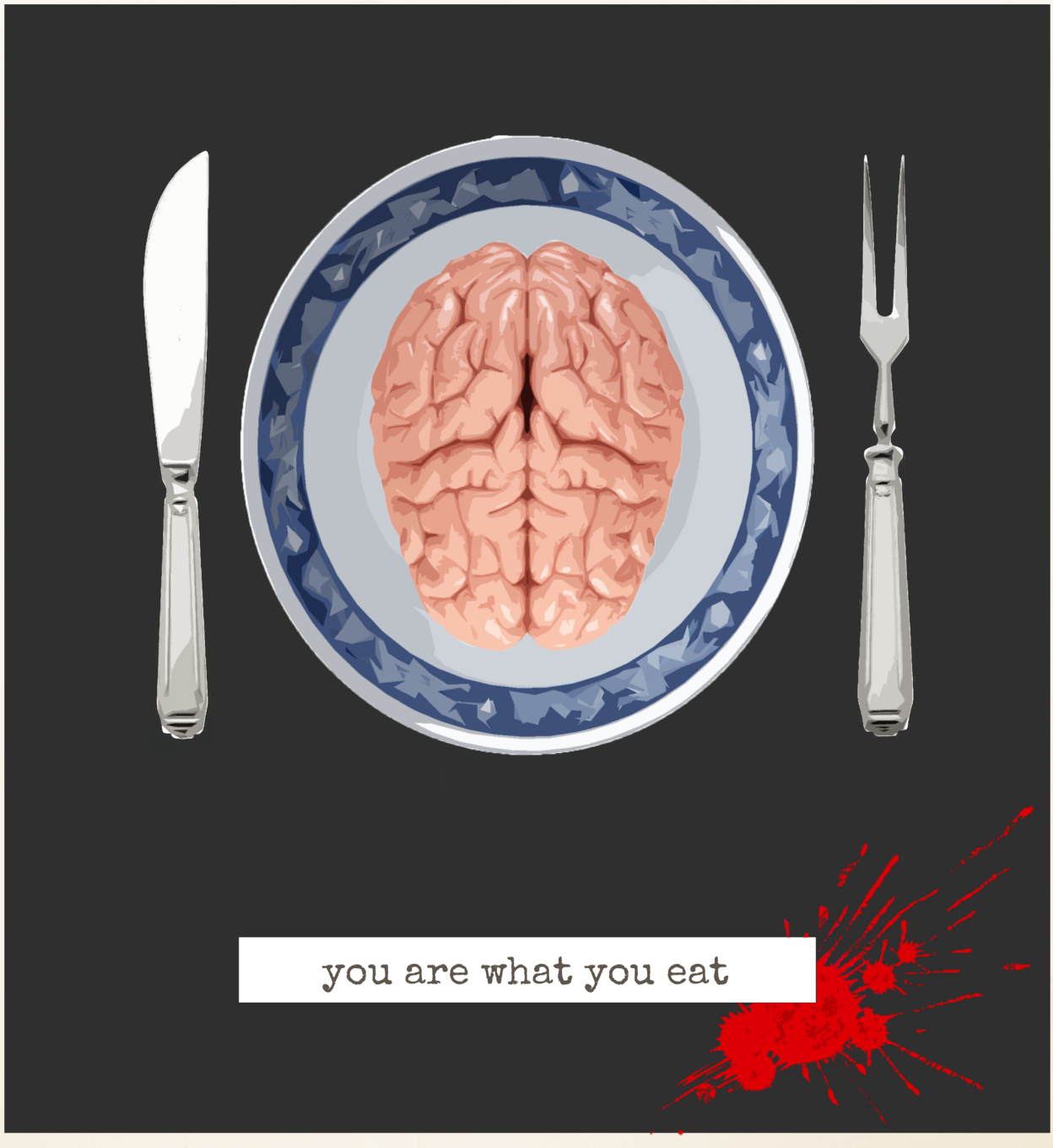
John Boyd jest żołnierzem, który cudem uniknął śmierci podczas wojny amerykańsko-meksykańskiej w 1847 roku, udając trupa. Tym sposobem udaje mu się również zdobyć posterunek wroga. Jego zwierzchnicy znajdują się w kłopotliwym położeniu wobec bohatera wojennego, który nie zasłużył się nadmierną odwagą czy walecznością. Zmuszeni są przyznać mu medal za zasługi i nadają stopień kapitana. Decydują się jednak – nie mogąc zaufać tchórzowi – przymusowo wysłać go do niewielkiego posterunku strzegącego górskiego szlaku w zaśnieżonej Kalifornii. Właśnie tutaj, pośrodku niczego i wśród 8-osobowej drużyny indywiduów, nasz protagonista będzie musiał na nowo zmierzyć się ze swoją słabością, gdy w obozie pojawi się tajemniczy, znajdujący się na skraju wyczerpania ksiądz. Przyniesie ze sobą wieści o upiornych wydarzeniach, w których brał udział.

O *Drapieżcach* przypomniał mi obejrzany ostatnimi czasy film *Rytuał* (2017, D. Bruckner), w którym pojawiło się co najmniej kilka fabularnych zbieżności. Co prawda ten brytyjski horror psychologiczny dzieje się w teraźniejszości, a jego akcja rozgrywa się w szkockim lesie, ale i tam główny bohater popisuje się brakiem odwagi, by później przetestować swoją słabość w ekstremalnej sytuacji. Zresztą analogii jest więcej: leśna eskapada/akcja ratunkowa w dziczy na odludziu czy indiańska legenda o Wendigo, którego można skonfrontować z bożkiem z nordyckiej mitologii. Mimo to *Rytuał* – poza naprawdę dobrymi zdjęciami i muzyką, gęstym klimatem i przyzwoitym aktorstwem – ostatecznie tonie w kliszach i nie potrafi rozwinąć psychologii postaci, przez co snuta opowieść staje się monotonną, horrorową wędrówką z bohaterami, którzy nie wzbudzają w odbiorcy emocji. Zmarnowana szansa.

Zupełnie inaczej jest z *Drapieżcami*. Boyd jest jednym z moich ulubionych bohaterów w ogóle. W swojej ułomności jest niezwykle ludzki i wiarygodny, a odtwarzający go Guy Pearce zdaje się doskonale swoją postać rozumieć. Przez pierwszą połowę filmu wycedza z siebie zaledwie kilkanaście słów, ale to wystarcza, by widz zrozumiał, co nim kieruje. Gatunkowo czarna komedia zmiksowana z horrorem niespecjalnie przywodzi na myśl subtelności, jednak za sprawą zgrabnego scenariusza została z powodzeniem wpleciona w ukazane wydarzenia. Poza tym w zupełnie

> KANIBALIZM ZOSTAŁ POŁĄCZONY Z INDIAŃSKIM MITEM O WENDIGO, ISTOCIE, KTÓRA POŻERAJĄC SWOJĄ OFIARĘ, ZYSKUJE JEJ MOC

unikalny sposób towarzyszy obrazowi muzyka skomponowana przez niecodzienny duet: Michaela Nymana, kompozytora związanego z minimalizmem i stałego współpracownika Petera Greenawaya, oraz Damona Albarna, głównego współtwórcę wirtualnej grupy Gorillaz czy frontmana The Good, the Bad & the Queen. Niejednokrotnie ścieżka dźwiękowa nie tyle towarzyszy ekranowej akcji, co nadaje jej zupełnie innego tonu, łamiąc pełen patosu hollywoodzki styl muzyczny. Zresztą wyobraźcie sobie mroźny horror z muzyką klasyczną, elektroniką i folkowym banjo – to trzeba nie tylko zobaczyć, ale i usłyszeć, szczególnie że soundtrack broni się również jako danie główne.


you are what you eat

Jednak wszystkie te smakowite kąski niemal zostały stracone z powodu licznych problemów przy produkcji. Gdzie reżyserów trzech, tam nie ma czego szukać, jak mówi stare powiedzenie. Na szczęście nie sprawdziło się w tym przypadku, aczkolwiek kadrowe perturbacje zdawały się nękać produkcję nieustannie. Początkowo reżyserować miał Milcho Manchevski, z którym z powodu ciągłych nieporozumień z producentami zerwano współpracę na 3 tygodnie przed rozpoczęciem zdjęć. Jego decyzje i wybory były ciągle kwestionowane, a on sam nie chciał iść na ustępstwa. Podobna nieustępliwość cechowała zespół aktorski, który zbojkotował kolejnego kandydata na przejęcie sterów reżyserskich *Drapieżców* – Raję Gosnella (mam wrażenie, znając jego filmografię, że na szczęście). Ostatecznie po 10-dniowych pertraktacjach zgodzono się na propozycję Roberta Carlyle'a, w filmie wcielającego się w postać księdza. Polecił on Antonię Bird, z którą wcześniej niejednokrotnie pracował. Oczywiście nie rozwiązało to wszystkich problemów – do tego czasu scenariusz był przerabiany już kilkukrotnie, a ostateczna wersja kinowa została zmontowana bez zgody reżyserki, eksponując komediowe akcenty.

Nie jest to w efekcie film idealny, jednak *Drapieżcy,* mimo słabych wyników w box office'ie i równie niezadowalających recenzji krytyków, uzyskali miano filmu kultowego. Dzieje się tak m.in. przez bogaty wachlarz postaci. Są one nakreślone grubą kreską, dzięki czemu, choć większość z nich nie otrzymuje zbyt wiele ekranowego czasu, możemy je bez problemu odczytać i zrozumieć kierujące nimi pobudki. Każdy z załogi posterunku ma określoną przywarę. Pułkownik Hart jest oportunistą, szeregowy Reich wyznaje kult siły, majora Knoxa dręczy pijaństwo, Cleaves'a i jego indiańskiego kolegę George'a narkotyki, Toffler jest dewotą – do nich dołącza tchórzliwy Boyd. Ostatnią osobą w tej ułomnej drużynie jest Marta, siostra George'a. To jedyna kobieta w całym filmie. O ile każda inna, nawet trzecioplanowa postać w *Drapieżcach* posiada wyraźną skazę, ja w Marcie nie potrafię odnaleźć żadnej. Jestem w stanie wyobrazić sobie film bez niej, bo nie jest istotną postacią dla głównego wątku, ale jednak z całą pewnością obraz bardzo by ucierpiał bez kobiecego kontrapunktu w tej wykreowanej przez męskie ułomności historii. W końcu jako jedyna jest odporna na kanibalistyczną obietnicę pozyskania nadludzkiej siły i jako jedyna opuści fort, który stanie się zalążkiem okropieństw ludzkiej pychy.

To nie jedyny dość nietypowy zabieg scenariuszowy. Kanibalizm został połączony z indiańskim mitem o Wendigo, istocie, która pożerając swoją ofiarę, zyskuje jej moc. Odnajdujemy odniesienia do wampiryzmu (pożywianie się ofiarą w celu odzyskania sił i gwarantu nieśmiertelności) czy chrześcijaństwa (w końcu ciało Chrystusa dodaje jego wyznawcom siły, ożywia). Doszukiwać możemy się także podtekstu queerowego (w filmie kanibalami są wyłącznie mężczyźni, pożądający swoich ciał, a nad wyraz często używany nóż do ich penetracji możemy odczytać jako symbol falliczny), ale nade wszystko fabułę przenika krytyka konsumpcjonizmu i „żarłocznej" polityki Stanów Zjednoczonych. „Ksiądz" chce bowiem uczynić z samotnego fortu rzeźnię, w której – nie bacząc na nic, hedonistycznie – będą szlachtowani wyselekcjonowani podróżni podczas wiosennej ekspansji na zachód. Scena z amerykańską flagą powiewającą w tle w czasie monologu bohatera granego przez Carlye'a wręcz zabrania innej interpretacji niż potępiania agresywnego imperializmu. W swojej przemowie używa hasła „Objawionego Przeznaczenia" – sformułowanego po raz pierwszy przez Johna L. O'Sullivana, który na łamach „Democratic Review" z 1845 roku stwierdził, że rozprzestrzenianie się Stanów Zjednoczonych na cały kontynent jest prawem podarowanym przez Opatrzność. Wraz z postępem kolonizacji było ono rozumiane w coraz szerszym zakresie. W filmie jest zestawione z łakomstwem i brakiem umiaru – siłą i dobrobytem kosztem życia innych ludzi oraz dbaniem wyłącznie o własne interesy.

Tchórzostwo Boyda można postrzegać z kolei w tym ujęciu nieco szerzej niż tylko negatywną cechę charak-

teru – bohater zdaje się być nieuświadomionym pacyfistą, który znalazł sie w złym miejscu i czasie. Nieustannie zmaga się ze sobą, początkowo wcale nie chcąc przejąć kontroli nad swoim losem. Biernie przeciwstawia się zastanemu porządkowi. Dochodzi jednak do momentu, gdy jego indywidualizm dochodzi do porozumienia ze strachem i każe mu skoczyć w przepaść. Wtedy jedno z nich bezpowrotnie umiera. Boyd zrozumie, że nie warto płynąć z prądem zdarzeń i nurzać się w konformizmie – nawet jeśli przyniesie mu to materialne korzyści. Mimo że nie jeden raz ulega pokusie spożycia ludzkiego mięsa – głównie ze strachu przed nic nie znaczącą śmiercią – dzięki czemu nabiera sił, by ostatecznie uwolnić się od swoich demonów, ale także by zrobić coś zupełnie bezinteresownego, dobrego.

Ravenous zawdzięcza swoją kultowość również trudności przyporządkowania go do ram gatunkowych. Gdy dorzucamy do garnka kolejne gatunki, które romansują ze sobą w omawianym obrazie, coraz trudniej będzie porównać ten specyficzny posmak. Ile znacie dobrych horrorów, które jednocześnie są westernami? Ja potrafię policzyć je na palcach jednej ręki; na myśl przychodzi np. *Bone Tomahawk* (2015, S. Zahler) czy *Blisko ciemności* (1987, K. Bigelow). Przede wszystkim jednak film Bird rozkłada akcenty nieco inaczej niż inne horroro-komedie, co czyni go mniej atrakcyjnym dla masowej publiczności. Weźmy dla porównania *Armię Ciemności* (1992, S. Raimi) i *Wysyp żywych trupów* (2004, E. Wright), które dzielą z nim gatunkowe terytorium, a przy okazji odniosły sukces komercyjny; diametralnie inaczej traktują one głównego bohatera. Boyd grany przez Pierce'a jest śmiertelnie poważną postacią, która nie inicjuje (np. swoim tchórzostwem) komediowego wytchnienia, podczas gdy Ash i Shaun z wyżej wymienionych filmów napisani zostali tak, by ich przywary służyły komedii (wręcz slapstickowej). Antonii Bird i Tedowi Griffin'owi udało się podporządkować groteskowy humor treści w przeciwieństwie do bardziej typowych komedii, w których umieszcza się zazwyczaj jeden przewodni temat i na nim opiera się komizm. Zazwyczaj główny bohater jest jednocześnie źródłem sympatii i śmiechu widza, a przy okazji następuje rozwiązanie problemu. Z kolei w *Ravenous* dostajemy słodko-gorzkie, pół-otwarte zakończenie i garść tematów do przetrawienia.

Ravenous jest niezwykłym zjawiskiem. Typem filmu autorskiego, jaki nieczęsto się spotyka i który dzięki swojej niekonwencjonalności stworzył niszę w niszy. Jest jak egzotyczne danie składające się z kilkunastu na pozór niepasujących elementów, które nie wyglądają zachęcająco zważywszy na przyzwyczajenia i uformowaną w myślach niechęć przed spróbowaniem czegoś nowego. Średniobudżetowy film rozrywkowy powstały w Hollywood, ale anty-hollywodzki i anty-amerykański, pełen różnych nieoczywistych znaczeń. Nie pozwólmy mu przepaść – szczególnie gdy przepis zdaje się być zbyt trudny do ponownego odtworzenia. Zachęcam więc słowami jednego z bohaterów: *Bon appétit!*

BARTŁOMIEJ DOMAGAŁA
Obserwator, leń. Lubi wycinać kolaże i odcinać się od ludzi. Podziwia dziwactwa. Szczęśliwie przeżył wieloletnią batalię o tytuł magistra kulturoznawstwa, po której już nigdy nie będzie taki sam. Nie chodźcie do szkoły.

KLAUDYNA SCHUBERT
Zawsze zazdrościła ilustratorom i chciała spróbować swoich sił w tej dziedzinie. Wyszło, jak wyszło, dlatego pozostanie przy robieniu zdjęć.

POKOLENIE AWOKADO

To nie jest tekst o millenialsach. Urodziłam się w 1990 roku, nazywajcie moje pokolenie wedle życzenia – nie chcę się z nikim kłócić. Ma być o wielkim żarciu, ale określenia *foodie* też nie lubię, bo za jedzeniem przepadają prawie wszyscy, więc co to w ogóle znaczy. Najlepiej po prostu pamiętać, że *Joey doesn't share food!*

KAŚKA NOWACKA | MACIEJ DUDEK

Jedzenie niewątpliwie zawsze było kwestią statusu społecznego, wiadomo, ktoś opychał się przepiórkami i kawiorem, a ktoś cienkie piwo zagryzał czerstwym chlebem. Jednak mnóstwo produktów, które dzięki globalizacji pojawiły się stosunkowo niedawno w zupełnie nowych lokalizacjach geograficznych, stało się nagle codzienną potrzebą całego społeczeństwa. Różnica polega więc na tym, że ekskluzywne dawniej dobra stają się dostępne dla wszystkich. I coraz częściej, bardziej niż opcjonalne, są nam one absolutnie konieczne, bo status społeczny, bo styl życia, bo kuchnie świata na wyciągnięcie ręki. Bo nas stać...?

HUMMUS

2017, hummusowy kryzys w Wielkiej Brytanii: "Britain faces hummus crisis amid global chickpea shortage"; "A global 'hummus crisis' is taking over and people are in panic mode"; "Sainsbury's, Marks & Spencer and Tesco leave shoppers bereft after clearing their shelves of the chickpea hit" (z ang. "Z powodu światowego niedoboru ciecierzycy, Wielka Brytania mierzy się z hummusowym kryzysem"; „Globalny hummusowy kryzys narasta, wpędzając ludzi w panikę"; „Klienci są niepocieszeni po wyczyszczeniu ciecierzycowego hitu z półek Sainsbury's, Marks & Spencer i Tesco"). Chociaż w moim pobliskim sklepie hummus był ciągle dostępny, a ja rzeczywiście kupuję go przy okazji każdych większych zakupów, to wizja ludzi wpadających w panikę z powodu podwyżki cen albo zniknięcia tego produktu skłoniła mnie do refleksji. Czy my aby przypadkiem nie zwariowaliśmy?

Do 13. roku życia nie miałam pojęcia, czym jest hummus. *Nota bene*, zawsze myślałam, że Polska jest taka biedna, a ja poszkodowana, bo nic za komuny i długo potem nie było – kompleks Wschodu nigdy nie odpuszcza. *You can take a woman out of the East, but you cannot take the East out of the woman*, jak mawia moja przyjaciółka.

Ale nie jesteśmy w tym wcale osamotnieni, bowiem patrząc najdalej jak można na Zachód, Portugalczycy za faszystowskiej dyktatury Salazara też gówno mieli i tak jak my uczą się przez ostatnie lata światowych nowinek. Wracając jednak do boskiej cieciorki, swoje pierwsze spotkanie z hummusem pamiętam doskonale – mama mojej przyjaciółki mieszkała jakiś czas w Tel Awiwie, co wydawało się wówczas nieco bardziej egzotyczną atrakcją niż tygodniowe wakacje w Chorwacji. Z ekscytacją oglądałam zawsze prezenty zwiezione z Izraela i słuchałam opowieści Marty, która jeździła tam czasem na wakacje. Oryginalny hummus z hebrajskimi etykietkami przyjeżdżał do nas wiadrami - kto wie, czy to w ogóle nie był w jakiś dziwny sposób początek mojego zainteresowania kulturą żydowską, które potem przerzuciło się głównie na muzykę i literaturę, chociaż zachowałam upodobanie do aromatycznej kuchni Bliskiego Wschodu i win ze Wzgórz Golan.

Zaczęło się od giełdy kanapek. Moje były zawsze wysoko cenione w klasowym rankingu – moja mama po mistrzowsku łączyła różne wędliny, sery i moc warzyw, a dzieciaki z pojedynczym plasterkiem sera czy nawet nutellą na chlebie, zazdrościły mi drugich śniadań. Marta zaczęła zamiast masła dostawać codziennie do kanapek hummus, który jej się szybko znudził, a przede mną otworzył nowe doznania smakowe – prędko dobiłyśmy targu i zaczęłyśmy się codziennie zamieniać, co trwało przez dobrych kilka tygodni, a może do skończenia się zapasów pasty z ciecierzycy. Nie jestem pewna, czy moja mama wie, że tak długo handlowałam jej kanapkami, także na wszelki wypadek przepraszam, jeśli to czyta.

Hummus nie pojawił się w polskich sklepach jeszcze przez lata, a przynajmniej nie jako podstawowy produkt. Stopniowo można go było zobaczyć w restauracjach i na półkach bardzo nielicznych supermarketów. Obecnie każda najtańsza nawet sieć sprzedaje ten ciecierzycowy przebój, często pod własną marką. Nie wiem, czy znam kogoś, kto mógł nigdy w życiu go nie próbować, co też oczywiście podsumowuje w jakiś sposób środowisko, z którego się wywodzę. W tej chwili nie wyobrażamy sobie już bez hummusu życia, co dotyczy również szerokiej gamy innych nowych (albo odkrytych na nowo, vide: jarmuż) produktów.

AWOKADO

Nie mam pojęcia, kiedy pierwszy raz zetknęłam się z awokado, widocznie nie było to równie elektryzujące przeżycie co w przypadku hummusu. Pamiętam, że moja całkiem światowa babcia przyrządzała taką sałatkę: awokado, truskawki i kurczak na sałacie lodowej, może coś tam jeszcze do tego było, skropione octem balsamicznym. W zeszłym roku zdziwiłam się bezbrzeżnie, usłyszawszy, że ktoś nie wie, czym jest guacamole (dziewczyna z Rumunii), albo że w ogóle nigdy awokado nie próbował (chłopak z Czech). Ale właściwie ten mój szok pochodzi z dość nowoczesnej wielkomiejskiej perspektywy, zdaje się, że sama już zupełnie zapomniałam, jak niedawno włączyłam te produkty do swojego codziennego menu. I tak jest dziesiątkami nowych owoców i warzyw – ananas, mango, marakuja czy papaja są dostępne w Polsce, ale przecież nie zawsze tak było – to ciągły proces, do którego najczęściej niepotrzebne są już podróże. Prędzej niż my wylądujemy w Malezji albo Senegalu, spłyną do nas owoce z tych krajów – początkowo dziwnie wyglądające i drogie, a zanim się obejrzymy, stały element naszej listy zakupów.

2014 rok nie brzmi jak specjalnie zamierzchła przeszłość, jednak nie znałam wtedy większości produktów, z którymi zetknęłam się tamtego lata w Anglii, w dość osobliwych zresztą okolicznościach. Uczelnia odmówiła mi obiecanego wcześniej funduszu na odbycie praktyk zagranicznych, na które miałam już podpisaną umowę, więc celem ratowania

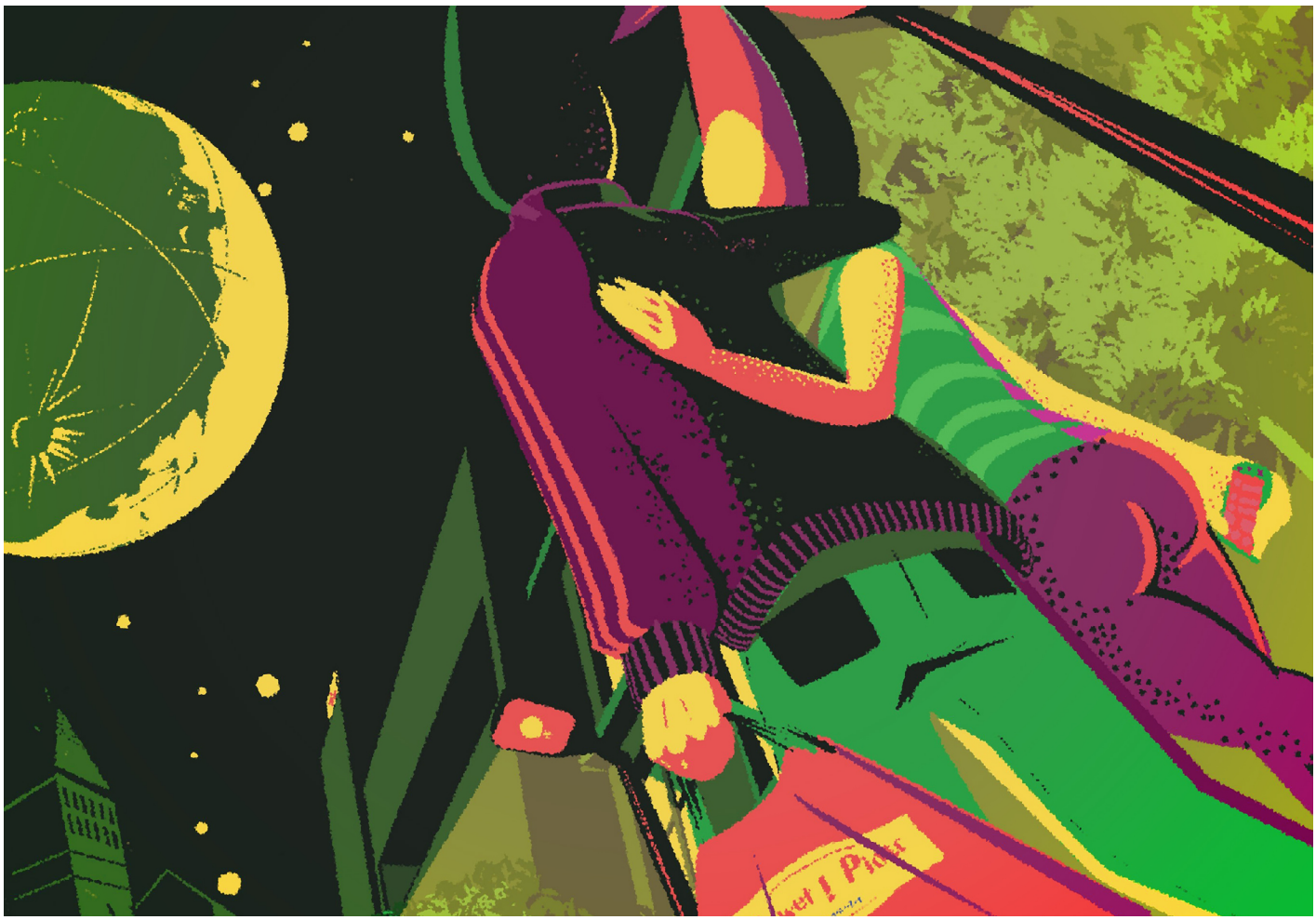
sytuacji pojechałam zarabiać funty. W ramach planu „jak najszybciej, jak najwięcej godzin, maksymalne oszczędności" i w konsekwencji przypadkowych znajomości, wylądowałam w fabryce importującej egzotyczne owoce i warzywa na pozycji kontrolera jakości. Do moich zadań należał nieustający obchód całej firmy i wyrywkowe kontrole dziesiątek rodzajów produktów – część tylko z wyglądu, część również pod kątem ciśnienia, miękkości, koloru, zawartości cukru itd. Na tony sprawdzałam (i jadłam!) m.in. moje ulubione mango i awokado, w wielu gatunkach i z różnych krajów pochodzenia, zupełnie nie mogłam też narzekać, codziennie zabierając do (zupełnie niekoniecznej) kontroli najładniejszy *dragon fruit* (czyli południowoamerykańską pitaję), jaki mogłam znaleźć – w Polsce płaciło się za niego wtedy jak za woły i wcześniej jadłam ten boski w smaku owoc może raz w życiu.

Nabawiłam się jednak przy tej okazji wstrętu do fig, które dawniej uwielbiałam, ale do kontroli przychodziły zwykle zbyt miękkie i nadpsute, więc spędzałam w nich godziny i widziałam je potem nawet po zamknięciu oczu. Musiałam się też sporo nauczyć, bowiem otworzył się przede mną również nieznany mi wcześniej świat egzotycznych przysmaków: południowoazjatycki longan (*dragon eye*) z tej samej rodziny, co powszechnie już znane liczi i bardziej włochaty rambutan, tamarillo (które jest takie... pomidorowate?), karambola (po przekrojeniu przypomina pięcioramienną gwiazdę), pomarańczowy chiński kumkwat... Łatwo się w tym wszystkim pogubić, bo np. owoc kaki nazywany jest po polsku persymoną (witamina A i C, błonnik, dobry na wszystko!), a południowoamerykańskie lulo to inaczej naranjilla (to też taki mały żółty pomidorek). Ciekawy w kształcie jest również kolumbijsko-ekwadorski, duży, pięciokątny owoc babaco. Odbijając w stronę warzyw dowiedziałam się też, czym są eddoe (taki włochaty ziemniak o chińsko-japońskim pochodzeniu) oraz kiwano (kolczasty ogórek z Afryki/Półwyspu Arabskiego). Obecnie nie bardzo da się nawet wygooglować, gdzie w Polsce można nabyć np. takie babaco, ale kto wie, może za 5 lat, kiedy najpierw zawojuje nasz rynek, a potem zniknie z półek, dostaniemy zbiorowego napadu paniki. W pewnym momencie to już nawet nie tyle, że coś bardzo lubimy, ale po prostu nam się to należy. Z innych przypadkowych metod zarabiania funtów pracowałam też kiedyś w amerykańskiej restauracji – nie był to odosobniony przypadek, że ogarnięty zaślepiającą furią klient nie chciał, zgodnie z cennikiem, dopłacić za porcję halloumi, bo naturalnie powinien je dostać i kropka.

SAM O SOBIE SAMYM

Jest taka teoria społeczno-ekonomiczna, mówiąca że wydaje nam się, że jesteśmy bogaci, podczas gdy tak naprawdę jesteśmy biedni – w dzisiejszych czasach nie stać nas na żadne naprawdę ważne rzeczy: nieruchomości, wyższą edukację, opiekę medyczną itd., co rekompensujemy sobie jak opętani kupując tony ubrań, gadżetów, drobiazgów, jedzenia, kreując tym samym iluzję luksusu i ignorując problemy wynikające z taniej produkcji tych dóbr.

Mój kolega pracuje w biurze architektonicznym w centrum Londynu i dyskutowaliśmy kiedyś o trudnym i drogim stylu życia w tym mieście. Zwrócił on uwagę na to, że jakieś 90% ludzi przychodzi co rano do pracy z gigantycznym kubkiem kawy z jednej z sieciówek – kupują ją codziennie po drodze, mimo że w biurze dostępny jest dla wszystkich (nieodpłatnie) doskonałej jakości ekspres do kawy. Ktoś może polemizować, że w Londynie droga do pracy zajmuje często nawet do 2 godzin w jedną stronę – może kupili kawę zaraz po wyjściu z domu? Wszyscy? Dodatkowo widać, że kubki są jeszcze pełne, więc zakup musiał nastąpić w centrum, przed samym wejściem do biura. Niektórzy z tych ludzi są na stażach albo najniższych w fir-



mie pozycjach, co oznacza, że jakieś 2/3 miesięcznej pensji muszą przeznaczać na zapleśniały pokój, do którego ledwo mieści się pojedyncze łóżko, a resztę – na metro. Zupełnie roboczo policzmy: 3.50£ za dużą kawę x 20 dni roboczych daje nam 70 funtów szterlingów miesięcznie. Żeby było jasne, sama jestem miłośniczką kawy na mieście, mieszkałam w Portugalii i ta kultura jest mi bliska, no i nic przyjemniejszego niż poczytać książkę albo poplotkować z koleżanką nad zastrzykiem aromatycznej kofeiny. Ale opisana powyżej sytuacja dotyczy zgoła innego zjawiska społecznego. Ja bym dała spokój millenialsom, ale australijski milioner, Tim Gurner, wyraził swoją opinię jasno: młodych ludzi nie stać – i nigdy nie będzie stać – np. na mieszkanie, ponieważ wszystko wydają na rozrzutny styl życia, w tym głównie na drogie jedzenie. Znakomita większość jego wypowiedzi to krucjata przeciwko awokado i kawie.

Zjawisko to zauważa wielu artystów, różnica jednak polega na tym, że wywodząc się dokładnie z takiego młodego wielkomiejskiego środowiska, tworzą oni satyrę opartą na autokrytyce, przez co też łatwo się z nią – nawet przez łzy śmiechu – identyfikować. Bohaterem tych historii jest często Nowy Jork – multikulturowy tygiel, który skupia wszystkie najnowsze trendy. Jemaine Clement i Bret

McKenzie w swoim serialu *Flight of the Conchords* (HBO, 2007-2009) grają doszczętnie spłukanych muzyków, imigrantów z Nowej Zelandii, a śpiewają m.in. o mango i awokado (numer *Mutha'uckas*). Na rodzimym poletku najlepiej chyba zilustrował temat Taco Hemingway w piosence *Awizo* (płyta *Umowa o dzieło*, 2015): „kupiłem drogie chorizo/Jakieś żytnie pieczywo (...)/Władam sojowym mlekiem (...)/Aha. Znowu nie mam na życie, wszystko wydałem na humus/(...) Podczas gdy jadłeś kanapki, szynkę, majonez babuni/Ja jadłem jarmuż i bataty i prażone halloumi/Malinowe pomidory leżą dwa na stole/Mógłbym mniej wydawać forsy, ale płakać wolę/Jakieś pół wypłaty poszło mi na guacamole/Bo w Piotrze & Pawle cztery awokado - dwa patole/Taco. Jedyny raper, który robi musakę". Tekst ten mówi sam za siebie, a kto nie jest winny, nich pierwszy rzuci kamień.

Wracając do NYC, najdoskonalszym przykładem takiej komediowej krytyki jest zapewne Aziz Ansari, twórca *Specjalisty od niczego* (Netflix, 2015-) i wytrawny znawca kulinariów (*fun fact*: pojawił się w serialu *Flight of the Conchords* jako sprzedawca – uwaga, uwaga – owoców!). W jednym ze swoich stand-upów wyśmiewa właśnie takie drogie zachcianki, który stały się już dla wielu normą: „I hear immigrants say stories: »I came to Brooklyn with 20 dollars in my pocket«. That's incredible! (...) I don't think we are as amazing as our parents are. I don't think we could pull that shit off – could you imagine if you sent me to Brooklyn with 20 dollars in my pocket? I'd get through the first day and I'd be like: »Oh man, I'm out of money! Bought too much fresh pressed juice! Guess I gotta move back. Hey, dad, yeah, I'm coming back to India. Things didn't work out here, I made a bad investment in juice«" (z ang. "Słyszę imigrantów opowiadających historie, jak przybyli na Brooklyn z 20 dolarami w kieszeni. To niezwykłe! (...) Nie wydaje mi się, żebyśmy byli tak niesamowici jak pokolenie naszych rodziców. Sądzę, że nie udałoby się nam tego ogarnąć – wyobrażacie sobie mnie lądującego na Brooklynie z 20 dolarami? Po pierwszym dniu przyznałbym: "Cholera, nie mam kasy! Kupiłem za dużo świeżo wyciskanego soku z pomarańczy! Chyba muszę wracać. Cześć tato, tak, wracam do Indii. Nie za bardzo tutaj wypaliło, źle zainwestowałem pieniądze w sok").

Ansari i w prawdziwym życiu, i w serialu zamieszkał we Włoszech, żeby nauczyć się robić makaron, i podróżował po Japonii, aby poznać tamtejszą kuchnię. Liczne sceny *Specjalisty od niczego* rozgrywają się w restauracjach i barach, przy foodtruckach i stoiskach z jedzeniem, a także przy domowych stołach w czasie obiadu. Bohaterowie wiecznie dyskutują, co najlepiej zjeść i które miejsca są do tego najlepsze, oraz fotografują jedzenie. W jednym z odcinków drugiego sezonu pojawia się nawet festiwal barbecue oraz rodzinny konflikt z powodu bekonu. Oprócz codziennej sceny kulinarnej Nowego Jorku, pasja do jedzenia zostaje również odzwierciedlona w życiu zawodowym głównego bohatera, Deva, kiedy zaprzyjaźnia się on ze sławnym telewizyjnym kucharzem, po czym zostaje zaproszony do współprowadzenia podróżniczego programu kulinarnego. Ostatecznie problemy osobiste czy profesjonalne zdają się zajmować w życiu bohaterów proporcjonalnie tyle samo czasu, co pogoń za najlepszym sushi czy *tagliatelle al ragu* w mieście. Jedzenie stało się nieodłącznym elementem wielkomiejskiego stylu życia i o ile Ansari zna się na nim świetnie i ze sporą pewnością zakładam, że również prywatnie, a nie tylko na ekranie, mógłby być kompetentnym gospodarzem programów kulinarnych, to wielu ludzi chętnie się na drogie zagraniczne przysmaki snobuje, nie mając tak naprawdę o kuchni pojęcia. Pieniądze szybko topnieją na koncie, żyjemy od pierwszego do pierwszego, ale lubimy się przecież na co dzień nagradzać i lubimy obraz wyrafinowanych siebie samych – biednych w końcu czy bogatych...?

NIE ANANAS ZDOBI CZŁOWIEKA

Jedzenie opanowało też design i popkulturę, a w kształcie albo we wzór danego owocu znajdziemy wszystko. Ewi-

35

dentnie millenialne wizyty w sieciowej kawiarni nie kończą tematu, bo z pewnymi produktami identyfikujemy się na tyle, że musimy przywłaszczyć sobie również ich wizualną stronę, jak również dać znać obserwatorom, że to my, młodzi, modni i niby-bogaci. Dla miłośników awokado oprócz bardziej praktycznych gadżetów typu trzyfunkcyjny nożyk, pokrywka na połówkę awokado albo podstawka pod łyżkę do gotowania w jego kształcie powstały też koszulki, skarpetki, piżamy, sukienki, kostiumy kąpielowe, trampki i plecaki, pościel, zasłony, kubki, kosmetyczki, etui na telefon, poduszki, artykuły papiernicze, a nawet tipsy z awokadowym nadrukiem.

Ananasowy szał jest z nami dłużej, więc o ile gadżety w awokado łatwiej znaleźć online niż w normalnych sklepach, to *pineapple fashion* atakuje nas ze wszystkich stron, dokądkolwiek się nie udamy i do jakiegokolwiek działu sklepu nie zajrzymy. Oprócz wszystkich możliwych ciuchów i dodatków mamy też talerze, świeczki, lampy, bieliznę, zegarki, buty, biżuterię, natknęłam się nawet na gąbkę do kąpieli w kształcie kłującego owocu. A moja druga, równie postępowa, babcia przyniosła mi kiedyś ananas w charakterze bukietu na jakąś okazję. Fani *Jak poznałem waszą matkę* (CBS, 2005-2014) pewnie tak jak ja uważają, że *pineapple episode* należy do bezdyskusyjnych wyżyn narracji i humoru tej produkcji. I tak, popijając mango lassi, kupujemy do domu stolik w kształcie ananasa. Chciałabym powiedzieć, że mnie to nie dotyczy, ale jestem winna tak samo jak wszyscy. Z moimi trzema przyjaciółkami kojarzą mi się trzy różne owoce. Wzięło się to bardziej z ich początkowych upodobań, ale z czasem stały się one „nasze", często pojawiając się w żartach czy komentarzach, no i oczywiście w formie drobnych prezentów, które sobie robimy. I nie są to pitaja ani tamarillo, ale całkiem mainstreamowo: mango, ananas i awokado. Za mango przepadam, a z moją przyjaciółką do dzisiaj chętnie opowiadam anegdotę jak to kłótnia o ten owoc była pierwszym złym znakiem i ostatecznie początkiem końca jej związku. Ananasa nie lubię, ale inna przyjaciółka śmieje się zawsze z mojego wysoko upiętego koka, że to fryzura „na ananasa". I, kolejno, awokado, ukochany przysmak trzeciej przyjaciółki – kupuję ich mnóstwo na każdy jej przyjazd i pierwsza sprezentowałam jej specjalny nożyk. Czasami wszystkie oznaczamy się też pod owocowymi grafikami w mediach społecznościowych – *guilty*.

Wybieram się właśnie na zakupy, bo zawartość hummusu w mojej lodówce jest niebezpiecznie niska, ale kawę odpuszczę – ekspres w pracy i włoska kawiarka w domu całkowicie mi wystarczają, a zresztą *double shot flat white* podawana w łupince awokado to chyba już trochę przesada. Do czasu?

KAŚKA NOWACKA
Krakuska, miastofilka, miłośniczka morza i żyraf, absolwentka filmoznawstwa. Interesuje się kulturą, podróżami i sportem. Ma słomiany zapał, ale dzięki temu ciągle się czegoś uczy.

MACIEJ DUDEK
Pasjonat twórczości pod każdą postacią, począwszy od rysunku i grafiki komputerowej, poprzez poezję i prozę, na filmie i animacji kończąc. Podobno człowiek z nienaganną fantazją i konstrukcją umysłu. Kocha muzykę i naprawdę kiepsko tańczy.

HISTORIE WIELKIEJ WAGI

Powrót do sklepów kostiumów kąpielowych zmusza do sprawdzania ilości fałdek, długości rozstępów i powierzchni cellulitu, całego tego ciałka, które w formie *beach body* się nie mieści. Zimowe (bo postanowienia noworoczne), wiosenne (bo trzeba spalić wielkanocne mazurki), letnie (bo plaże), jesienne (bo słońca ubywa i trzeba zadbać o nie-czekoladowe endorfiny) desanty na siłownię, w których próbujesz (nie) uczestniczyć, odwołują się do twojego poczucia przyzwoitości i sumienia. Podobnie jak produkty *sugar-fat-gluten-free*, czuwające na półkach sklepowych i oceniająco spozierające na sięgające po zakupy ręce. Wszystko to wpisuje się w opowieść XXL o przywileju XXS.

MARTA STAŃCZYK | KATARZYNA HARCIAREK

To opowieść, w której cieszymy się z pojawienia się w mediach jednej modelki *plus-size*, serialu o grubej nastolatce z depresją czy kampanii *body positivity*. A potem znowu zerkamy na nasze uda, które nie wiedzieć czemu najlepiej czują się zawinięte w dresowe burrito. Być może uogólniam, ale tak samo dzieje się w dominującej narracji społeczno-medialnej. Fit-narracji, w której ciało poddaje się redukcji, a nadprogramowe kilogramy służą do wprowadzenia społecznej hierarchii. Narracji, którą mniej lub bardziej radośnie spróbuję spowić mięciutką warstwą tkanki tłuszczowej.

> ZNOWU ZERKAMY NA NASZE UDA, KTÓRE NIE WIEDZIEĆ CZEMU NAJLEPIEJ CZUJĄ SIĘ ZAWINIĘTE W DRESOWE BURRITO

ROZMIAR L: *FAT STORY*

W internecie można znaleźć manifest fatstoryków, z butą, ale i poczuciem humoru wzywających do przepisania historii: „czy historia to tylko historia ludzi chudych?! Dlaczego historycy milczą o wadze wielkich bohaterów narodowych? Przypadek czy może celowe działanie propagatorów społeczeństwa macilientalnego?" Anorektyczna narracja historyczna nie tylko unika wspominania o (nad)wadze, ale też z cielesności czyni narzędzie upokorzenia lub heroizacji, w pierwszym przypadku podkreślając patologiczną kifozę i trzy podbródki czarnych charakterów, w drugim zaś smukłą kibić lub fizyczną krzepę (autorzy tekstu wspominają o zabiegach w stylu *pimp my king*: zakłamywaniu wizerunków Bolesława Chrobrego czy Jana III Sobieskiego, polegających na heroicznym odmładzaniu i podkreślaniu muskulatury).

Badania fatstoryczne mogą zatem się skupiać albo na sposobach reprezentacji „grubości", albo na narracjach konstruowanych wokół tych przedstawień: z czego wynikały, z jakimi ocenami się wiązały, jak plasowały nadwagę w kontekście społecznym. Współczesne publikacje związane z *fat studies* (studiami nad otyłością) podkreślają, że zmiana perspektywy – postrzeganie dodatkowych kilogramów nie jako symbolu zdrowia i dobrobytu, a znaku fizycznej i psychicznej degeneracji – ma wymiar polityczny. Judeo-chrześcijańska, zachodnia kultura łączy przymioty cielesne z duchowymi, uznając, że moralność zamknięta musi być w szlachetnej posturze. Stąd o wiele wyższy status kulturowy hieratycznych figur niż rubensowskich kształtów, suchotniczych typów pokroju Virginii Woolf niż opasłych konsumentek à *la* Joanna Liszowska, „romantycznie" bulimicznej urody Kate Moss niż bujnej kobiecości Ashley Graham.

Nina Mackert próbuje „uhistorycznić" samą kategorię „bycia grubym" i unaocznić fakt, że jest ona pewnym konstruktem – nie ma bowiem obiektywnych wyznaczników, gdzie bycie grubym się zaczyna i dlaczego musi być czymś negatywnym. W tekście *Writing the History of Fat Agency* wskazuje na

połowę XIX wieku jako czas, kiedy waga została włączona w (bio)polityczny reżim. Wtedy w liberalnych społeczeństwach zaczęto zarządzać ludźmi poprzez kształt ich ciała, łącząc go ze zdrowiem (uznając nadwagę nie tylko za możliwą przyczynę chorób, ale chorobę samą w sobie), a także – pośrednio – z postawą obywatelską, ponieważ dbanie o siebie (zarządzanie sobą) miało stanowić o indywidualnej kondycji, a przez to wpływać na harmonijne funkcjonowanie ogółu. Na przełomie XIX i XX wieku nadwaga miała świadczyć o braku silnej woli i nieumiejętności samostanowienia; była odstępstwem od (fizycznej) normy, które hamowało społeczeństwo w jego cywilizacyjnym rozwoju, a przez to było nie tylko chorobą jednostki, ale i społeczeństwa.

ROZMIAR M: *FAT STORIES*

Ludzie otyli są stygmatyzowani jako „prymitywne ciała", co często uzasadnia się kwestiami inteligencji i pochodzenia. Osobom z niższych klas społecznych ma brakować nie tylko środków na pełnowartościowe jedzenie, ale także świadomości, wiedzy i dyscypliny. Otyłość rzekomo sygnalizuje niesamodzielność, a do pewnego stopnia nawet niepełnosprawność – jest to główna myśl stojąca za walką z tzw. epidemią otyłości, w której narzędziami są wskaźnik BMI i liczniki kalorii. Jednak to właśnie społeczeństwo kaleczy „grubokościstych". Nie jest to tylko kwestia agresji i wykluczającego, przemocowego języka, ale chociażby tworzenia nieprzyjaznego środowiska dla osób z nadwagą, co widać m.in. w publicznych środkach komunikacji (szerokość siedzeń) czy sklepach odzieżowych (ograniczona skala rozmiarów). Dyskryminacja ze względu na rozmiar, czyli tzw. *sizeism*, szczególnie dotkliwie godzi w kobiety (choć np. w mediach społecznościowych rozwija się aktualnie męski ruch #bopowarriors). To one są nadal mocniej uwikłane w nieproporcjonalnie wyśrubowane kanony

piękna, uzależnione w pełnionych rolach społecznych od własnej atrakcyjności i kulturowo przymuszane do troski o własne ciało. Współcześnie, jak pisze Mackert, przeżyć mogą tylko ci najbardziej fit (*survival of the fittest*) – ciało musi być sprawne, zdrowe i efektywne. W przypadku kobiet „efektywność" łączy się z efektownością.

Kształt ciała formuje nasze doświadczenia. Jeśli jest to ciało z nadwagą, przez te dodatkowe kilogramy świat patrzy na nas, a my patrzymy na świat – podlegamy społecznej ocenie, co wpływa z kolei na naszą perspektywę. Ten proces opisują tzw. *fat stories*, rozbijające stereotypy narosłe wokół otyłości, a także ogólnie fit-narrację przez to, że wprowadzają do niej doświadczenia indywidualne, mocno subiektywne, a jednak połączone przez przeżycie (samo)wykluczania. Są to opowieści alternatywne, negocjujące uprzedzenia narosłe wokół tematu nadwagi, ukazujące formy nadzoru nad „dużymi ciałami" i mechanizmy ich odrzucania. Dobrze takie strategie opisała Dorota Masłowska, umieszczając w *Między nami dobrze jest* fikcyjny horoskop z kolorowej prasy kobiecej: „Zodiakalna Gruba Świnia może się spodziewać w zeszłym kwietniu samych miłych niespodzianek. (...) Nareszcie zaakceptuj siebie i całkowicie się zmień. W tym celu wychodź dużo z domu i spaceruj bo jak przystało na zodiakalną Grubą Świnię jesteś grubą świnią, ale nie wychodź i nie spaceruj, zwłaszcza innym ludziom po ich polu widzenia: mają prawo do tego, by rzygać z lepszych powodów".

Można wyróżnić kilka kategorii *fat stories*. Po pierwsze, są to historie bycia dyskryminowanym, opowieści o odrzuceniu w miejscu pracy, bullyingu w szkole czy obelżywych komentarzach. Po drugie, osoby z nadwagą (czasami pokonaną) próbują obalić stereotypy wokół przyczyn tycia, tłumacząc je przykładowo depresją, próbą uniknięcia przemocy seksualnej lub chęcią zadowolenia partnera, który ma fat-fetish (te ostatnie – uploadowane m.in. na stronie Fantasy Feeder – często radykalnie odwracają dominującą narrację, rozkoszując się opisami niepohamowanego jedzenia i przyjemności przybierania na wadze). Po trzecie, internauci dzielą się opowieściami o swoich kompleksach oraz ich przełamywaniu i przekuwaniu w atut, jak robią to tzw. modelki alternatywne czy „niewysportowane" sportsmenki (np. Mirna Valerio, która opisuje kolejne supermaratony na blogu Fat Girl Running). Nic dziwnego, że *fat stories* (do których włączyć wypada również wizualne narracje na Instagramie) łączą się z ruchem *body positivity*. Urozmaica on spektrum kształtów, kreuje pozytywne, krzepiące i buntownicze przesłanie, walczy z uprzedzeniami, a przede wszystkim zachęca do samoakceptacji – jedynego możliwego punktu wyjścia do walki z *fat phobią*.

ROZMIAR S: *MY FAT STORY*

Zamiast zakończenia streszczę historię swojego wewnętrznego grubasa. Piszę „wenętrznego", ponieważ obiektywnie nigdy nie miałam nadwagi, jednak przez ponad pół życia i tak myślałam, że mój znak zodiadku to „gruba świnia". Byłam raczej okrągłym dzieckiem, zastępującym sport pochłanianiem książek oraz obiadów z miłością podawanych w domu. Mogłam mieć z 5 lat, kiedy pierwszy raz grubas został nakarmiony – rodzice wyszydzili mój pomysł na zostanie baletnicą (kolejny, z astronautą, nie wiedzieć czemu, wydał im się mniej absurdalny). Od tej pory i dziesiątki podobnych sytuacji później wyszkoliłam w sobie kilka złych nawyków, dzięki którym wewnętrzny grubas rósł w siłę. Chowanie się przed aparatem fotograficznym, chowanie się z jedzeniem i chowanie się w sobie.

Dopiero w późnym wieku nastoletnim zaczęłam faktycznie i w nie do końca kontrolowany sposób przybierać na wadze, dopasowując się do sposobu, w jaki zdawało mi się, że patrzy na mnie otoczenie – jak na jałówkę, którą rzeźnicze oko rozczłonkowuje na partie mięsa. Wstydziłam się kupować jedzenie w sklepie, czując się ocenianą, jeśli przy kasie wyciągałam z koszyka czekoladę, komplementy odbierałam jako słowa pociechy, zaczęłam nosić coraz luźniejsze ubrania, a na któryś z kolejnych przytyków w domu zdarzyło mi się odpowiedzieć histeryczną głodów-

ką. Pewnie okres dojrzewania z jego hormonalną burzą i weltschmerzami nie pomagał w radzeniu sobie ze sobą – mimo że oscylowałam między rozmiarem M i L, zaczęłam pielęgnować wewnętrznego grubasa. Rosłam we własnych oczach i ubierałam na siebie – niczym Jame Gumb – skafander z dodatkowego, obcego ciała.

Po większym załamaniu i kilku nadprogramowych rozczarowaniach udało mi się odchudzić temat wagi, spojrzałam na niego z odpowiedniej perspektywy. Chociaż z zakompleksionego cynika nie rzuciłam się w objęcia miłości własnej, zaczęłam leczyć się z „grubych" nawyków i wypracowałam zdrową pozycję dystansu do siebie i otoczenia. Nie wiem, dlaczego jako dziecko tak przejmowałam się krytycznymi uwagami i w końcu zaczęłam dopasowywać się do cudzych wyobrażeń czy standardów, ale i nie pamiętam, żebym kiedykolwiek słyszała w tamtym czasie o tym, że można siebie po prostu akceptować. Walka z wewnętrznymi zahamowaniami i zakrzywionym obrazem własnego ciała to nadal *work in progress* – i pewnie będzie nią zawsze. Nieustannie będzie mi towarzyszyć wewnętrzny grubas. Raz na jakiś czas obudzi się gruba Marta, by w tramwaju wysyczeć, że zajmuję za dużo miejsca.

Dlatego opowieści są potrzebne. Nie tylko w celach terapeutycznych, emancypacyjnych czy równościowych, ale też prewencyjnych. Jak grube dziewczyny potrzebują opowieści, tak społeczeństwo potrzebuje *fat stories*, żeby przemyśleć, jakie skutki może mieć jedna opinia. Im bardziej nieprzyjemne opowieści, tym lepiej. Zatem – *in your face*.

MAGDALENA BRODACKA
Studentka Uniwersytetu Jagiellońskiego, filmoznawca *wannabe*. Trochę ogląda, trochę czyta i trochę słucha, ponieważ marzy o zostaniu kulturalnym krakusem.

KATARZYNA HARCIAREK
Absolwentka ASP w Katowicach. Na codzień mieszka w Porto, Portugalii, rozkleja street art na historycznych portowych kamieniczkach, tworzy ilustracje i zbiera sprzęty do swojej mikropracowni graficznej.
www.facebook.com/kasiaharciarekart

SERCE NA TALERZU, CZYLI WYPRAWA PO SKŁADNIK IKS

Usiądź wygodnie w pozycji oddającej postawę otwartości i akceptacji. Kierując uwagę na poszczególne partie ciała, rozluźnij mięśnie. Stopy. Łydki. Uda. Dłonie i ręce. Mięśnie brzucha i grzbietu. Zwróć uwagę na doznania w okolicach twarzy. Na ślinę zbierającą się w ustach i ruch zębów. Weź głęboki oddech. Otwórz usta i ... jedz!

SZAMANIE W DRODZE | MATEUSZ GAWRON

Świadome jedzenie, *slow food*, dieta funkcjonalna i wina biodynamiczne – na takie terminy można natknąć się podczas eksplorowania bogatego świata kulinarnego. Czasem nie wiadomo dokładnie, o co chodzi w zawiłej terminologii. Na szczęście brzuch się nie myli i z łatwością rozpoznamy, co naprawdę zasługuje na miano dobrej kuchni, a co jest tylko ulepkiem z trendów, certyfikatów i bazaltu.

Chociaż to, co jemy, zmienia się dość szybko, sam fakt, że jeść musimy, pozostaje niezmienny. Czy tak podstawowa czynność, z samego spodu piramidy Maslowa, uległa jednak wpływowi ponowoczesności? Dieta paleo inspirowana prehistorycznymi nawykami żywieniowymi z jednej strony, z drugiej futurystyczne wizje jedzenia w pigułkach. Na rynku gastronomicznym do wyboru: wysychające kilka-

dziesiąt godzin witariańskie kotlety i pięciominutowe burgery w odmrażanych bułach. Nie dziwią nawet prawdziwe polskie kebaby (dla prawdziwych Polaków), lokale serwujące pizzę z frytkami, spaghetti ze smażonymi na sosie sojowym warzywami, kiszka z kaszą i mięsem w sosie miodowym czy norweski napój gazowany na bazie kombuczy. Co ciekawe, żadna z tych propozycji nie narzeka na brak zainteresowania – żołądki Ziemian są bez dna, umysły otwarte na nowości podobnie jak otwory gębowe.

Zamawiamy, czekamy, jemy i wydalamy, nie zapominając o podzieleniu się efektami na portalach społecznościowych. Nie chcę jednak krytyką współczesności zepsuć uczty. W zamian proponuję wycieczkę do miejsca, gdzie *food* przestaje być *fast*, a tym bardziej *furious*. Cygański wóz Szamanów znowu w drodze! Z autostrad zjeżdżamy na drogi powiatowe, gdzie może nikt nie słyszał o kimczi, ale od dzieciństwa zajadał (może niezbyt chętnie) kapustę kiszoną z kamionkowych słoi.

ORGANICZNE DO GŁĘBI

Makowiska, mała wieś na północnym skraju Wyżyny Krakowsko-Częstochowskiej. Zabytkowy cmentarz, remiza, sklepy spożywcze, kościół i wyśmienita domowa kuchnia polska. Za przygotowanie potraw odpowiada pani Marysia. Szefuje tu od kilkudziesięciu lat. Stawia na sprawdzone przepisy i nie uznaje kompromisów co do jakości produktów. Otwarcie krytykuje żywność „miejską" – tę niewiadomego pochodzenia i jakości, pełną chemicznych dodatków i polepszaczy. W nierównej walce z konsumpcjonizmem i masową produkcją stoi twardo przy swojej wizji gotowania. Grunt pod stopami ma twardy i nie boi się porażki.

„Karmić" znaczy „podtrzymywać życie". Najniższe stopnie piramidy wartości – odżywianie, wydalanie, rozmnażanie – choć pokryte obłokami nieświadomości, wyparte i często pomijane, są przecież tym, na czym rozwijać ma się ludzka egzystencja wraz ze wszystkimi jej wysokimi przejawami i indywidualnymi cudami. Pani Maria stoi nieco z boku wielkich dyskusji i dywagacji teoretycznych, skupia się natomiast na tym, by ten, kto się pojawi przy jej kuchni, dostał z talerzem zupy czy półmiskiem parujących klusek wartości odżywcze nie tylko dla ciała. Może wie jak dużo radości sprawiał kawałek chleba, gdy okoliczności nie sprzyjały? Może poznała receptury alchemiczne, w których

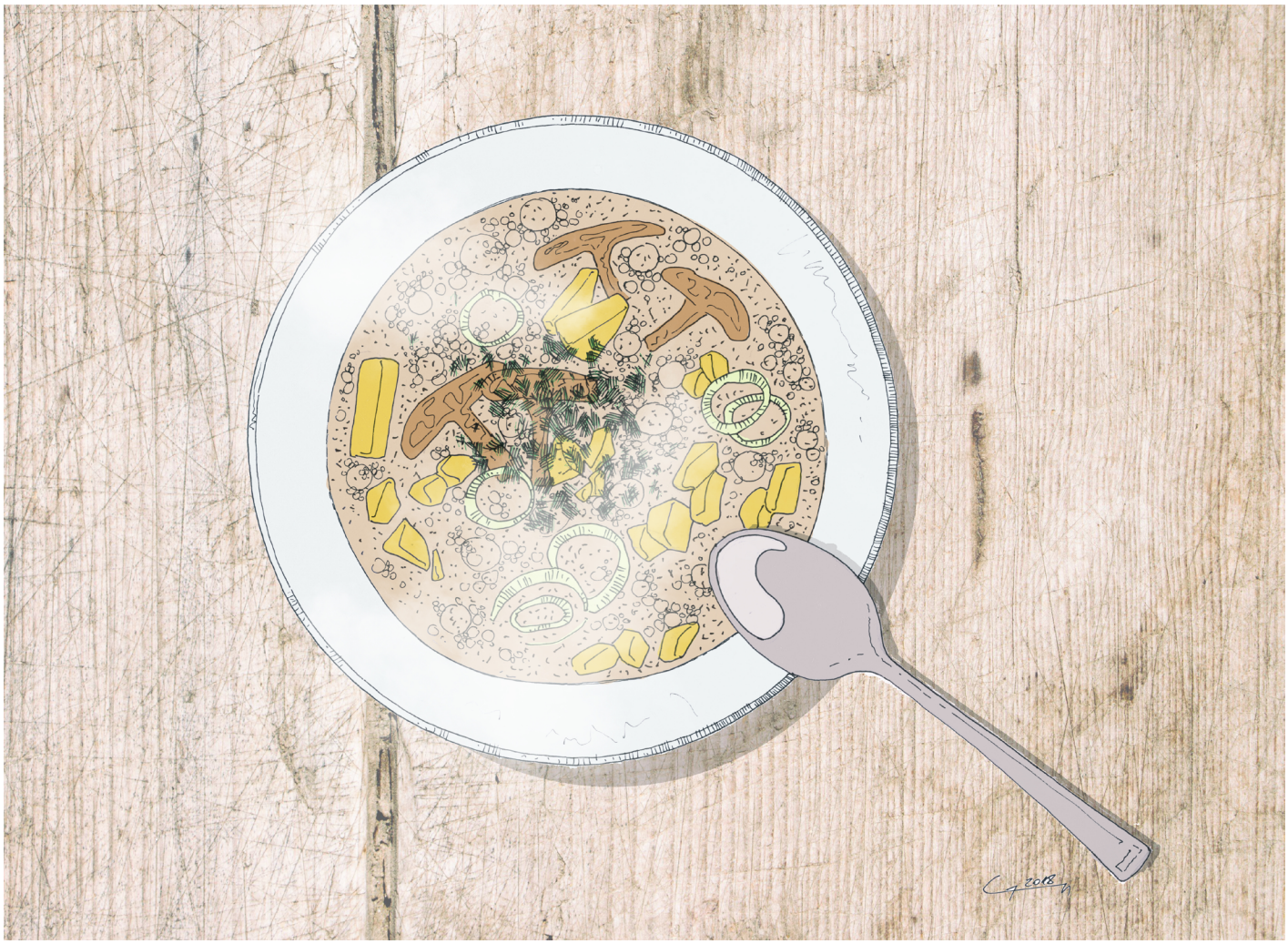
> SAŁATKA Z MIŁOŚCI I TROSKI? KANAPKA, KTÓRA WYRAŻA WIĘCEJ NIŻ TYSIĄC SŁÓW?

mowa o tym, jak w przygotowywanych potrawach zawrzeć cząstkę siebie i przekazać ją Drugiemu? Może w końcu w postaci sztuki kulinarnej wyraz znajdują jej emocje, postawy i uczucia? Sałatka z miłości i troski? Kanapka, która wyraża więcej niż tysiąc słów?

Kuchnia jest organiczna także w tym sensie – dotyka życia i z życiem jest spleciona. Gotowa potrawa dzieli historię z jej autorką. Inaczej smakuje chleb z krojoną cebulą z olejem lnianym, gdy słyszymy, że tak właśnie 60 lat temu kojono tęsknotę za nieosiągalnym masłem. Może łzy to nie tylko efekt reakcji gruczołów na unoszący się znad krojonej cebuli S-tlenek tiopropanalu, a wspomnienie widoku zdewastowanego przez wojnę gospodarstwa? To nie jest *comfort food* i nie jest to kuchnia dla każdego.

W GĄSZCZU KORZENI, W SIECI ZALEŻNOŚCI

Z zamyślenia wyrywa mnie dźwięk ostrzonego noża. Mam przyjemność przyglądać się szefowej kuchni w jej naturalnym środowisku. Kuchnia Pani Marysi broni się sama. Po pierwsze, orga-



niczne produkty, najwyższej jakości. Po drugie, tradycyjne przepisy doskonalone przez kilkadziesiąt lat. Po trzecie, wspomniany wcześniej osobisty związek z przygotowywaną materią i zaangażowanie. Do kuchni trafiają owoce i warzywa, o których powiedzieć, że są ekologiczne, to za mało. Rosną dzięki uwadze, trosce i doświadczeniu bezpośredniego kontaktu człowieka z roślinami.

W dziedzinie rolnictwa ekspertem jest Stanisław. Od dziecka związany był z ziemią: jego dziadek był rolnikiem, ojciec podobnie, on sam równolegle, czy to będąc uczniem, czy nauczycielem, uprawiał pole. Daję się namówić na przechadzkę po ogrodzie i sadzie. Jabłonie, śliwy, krzaki porzeczek czerwonych i czarnych, maliny i orzech włoski. Kury swobodnie przechadzają się w poszukiwaniu trawy i ziaren. Dalej rozciągają się grządki cebuli, marchwi, kapusty, fasoli, pora, selerów, pietruszki, ziemniaków. Stanisław prowadzi do szklarni. Tutaj dojrzewają pomidory. Urywam owoc – zielona szypułka pachnie słońcem. Sok spływa mi po brodzie. Smakiem nie ustępują tym włoskim czy hiszpańskim. Malinówki i bawole serca. Zadziwia fakt, że pomidory rosną bez sztucznych nawozów i z ograniczonymi do ekstremalnych sytuacji opryskami. Dzięki doświadczeniu, ciężkiej pracy i codziennemu doglądaniu udaje się uzyskać takie efekty. Przez lata prób i błędów selekcjonuje się odmiany, które zapewniają plony o wyjątkowych właściwościach zdrowotnych i smakowych. To coś więcej niż uprawa organiczna. Żywo jawi się tutaj naturalny związek z naturą. Splecenie życia rośliny i człowieka.

Uprawa jest przewidziana tak, by zaspokoić potrzeby kuchni. Nie ma możliwości zakupu warzyw, działa tu jednak nieoficjalna giełda wymiany. Jajka wymienia się na miód, a wiadro papierówek za domowy twaróg. Trudno byłoby oszacować wartość każdego z produktów. Rynek rządzi się tutaj własnymi prawami. Trzeba się poznać, zasłużyć, pokazać kunszt rzemiosła i wziąć udział w rytualnym spotkaniu handlowym. Wymianie podlegają nie tylko dobra materialne, ale również uprzejmości, pozdrowienia, narzekania czy lokalne plotki. „Dzisiaj tylko 20 jajek, bo komunia u sąsiadów". „Gruszki w gratisie, bo gałąź się ułamała". „Przyszłam po szczypior na jajecznice dla wnuka, co z Wysp przyjechał". W taki sposób produkty spożywcze nasiąkają aromatem wyjątkowych okoliczności, a potrawy z nich przygotowane nigdy nie otrą się o pospolitość.

Mimo że już przed rezerwacją stolika dobrze wiedziałem, co zjem u pani Marii, lustruję menu, by dać najeść się oczom. Wśród potraw m.in. zupa pomidorowa – kwaśna i słodka jednocześnie, ogórkowa, grochowa, chłodnik. Czerwony barszcz z uszkami lub barszcz ukraiński. Placki ziemniaczane z cukrem, zasmażany makaron, pieczona kiełbasa z talarami cebuli. Racuchy, placuszki jabłkowe, kluski na parze z jagodami, leniwe z zasmażaną bułką tartą. Sine, tarte kluski ziemniaczane, kasza pęczak z warzywami. A jeszcze: delikatne jak chmurka pączki, torty na intensywnie żółtym biszkopcie. Na kruchym cieście pychotka, snikers lub sernik gotowany. Dla owocożerców gruszki z goździkowej zalewy. Kilka ukrytych opcji na specjalne życzenie i możliwość dopasowania do preferencji żywieniowych. Takie miejsce naprawdę istnieje, choć nie jest łatwo się tam dostać. Nie wskażą go ani drogi, ani kilometrowe kolejki, ani recenzje znanych blogerów. Dotrzemy tu jedynie komunikacją niepospieszną.

RZECZ O ZALEWAJCE

Pani Maria nie była zaskoczona, gdy poprosiłem o porcję prostej ziemniaczanej zupy – zalewajki. Co kryje się za tą tajemniczą nazwą? „O zalewajko, potraw królowo, kto ciebie jada, ten czuje się zdrowo" – tak mówiono o tej zupie w XIX-wiecznej Łodzi. Zalewajka była zupą powszechnie jadaną na ziemi łódzkiej czy radomszczańskiej, potem również na Górnym Śląsku, Kielecczyźnie i Kujawach. Inne źródła mówią też o zalewajce gotowanej w okolicach Krzeszowa. W oddalonym 30 kilometrów od Makowisk Radomsku odbywa się Festiwal Zalewajki. Króluje tam miejscowy przepis, w którym kluczową rolę odgrywają grzyby – zieleniątki zbierane w okolicznych lasach, i ziemniaki z lokalnych upraw. Dobra jakość gleby i bogactwo minerałów, m.in. magnezu, powodują, że radomszczańskie ziemniaki są miękkie i mączyste, dzięki czemu zupa staje się przyjemnie gęsta. Kilka pokoleń mieszkańców centralnej Polski wychowało się na tej ziemniaczanej zupie. W czasach biedy i nieurodzaju dietę ówczesnych ludzi ratowały właśnie ziemniaki, zboże i grzyby. Od święta zupę okraszano wytopioną słoniną ze skwarkami, na co dzień – o ile posiadało się krowę – śmietaną.

Podpatruję. jak pani Marysia gotuje. Rozmowa staję się tłem, radio grające od zawsze w tle zostaje ściszone. Świeżo wykopane, umyte, obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki

czekają na zalanie wrzątkiem. Po ugotowaniu zalewane są po raz drugi – czystym żurem z żytniego zakwasu chlebowego. Sam zakwas jest tworem żywym. Dokonują się tam nieustanne procesy rozmnażania, odżywiania, mutacji – zakwas dojrzewa i ewoluuje często latami, a powstała z niego zalewajka nabiera indywidualnego charakteru. Do garnka trafia czosnek, odrobina pieprzu ziołowego i sporo majeranku. Ziemniaki miękną, a zupa staję się kwaskowata. Na maśle, którego szefowa kuchni nigdy nie żałuje, smaży się cebulka. W końcu trafia do garnka. Jeszcze spora porcja gęstej śmietany i zupę można podawać.

Normalnie zalewajka z Makowisk obfituje w podsmażoną domową kiełbasę i skwarki. Pani Marysia rozumie jednak zmiany, jakie dokonują się w świadomości społecznej, i sama unika mięsa czy jajek z nieznanego źródła. Choć czasem trudno jej pogodzić się z modyfikacją starodawnych receptur, godzi się na kompromis, by wegatarianin czy weganka wyszli od niej najedzeni i zadowoleni. Zamiast smażonej kiełbasy dostaję grube kawałki białego sera. Plus nieodłączna zielenina – w przypadku zalewajki jest to posiekany koperek. Parujący talerz gorącej, zawiesistej zupy ląduje tuż przede mną.

Pani Marysia uczestniczy w przygodzie kulinarnej od początku do końca, ponownie dowodząc, że tworzy kuchnię organiczną, holistyczną, skierowaną na doświadczenie. Gotowanie staje się aktem podzielenia się tym, co najlepsze, obdarowywania energią materialną i duchową: zupa jako symbol intymnego misterium w czasach choroby odduchowienia. Czekam chwilę, nauczony, że gorąca zalewajka parzy podniebienie jak mało co. Wdycham aromat majeranku, koperku i smażonej cebulki. Przypominam sobie rozmowy z innymi stałymi bywalcami tego miejsca, podobnie jak ja zakochanymi w ziemniaczanej zupie, ceniącymi sobie tradycyjny, wyraźny smak żuru zestawiony z kremową konsystencją.

Czas refleksji jednak minął. Ostrożnie nabieram łyżkę zalewajki. Oczka tłuszczu wokół cebulki, niewyraźna linia bryły ziemniaka w gęstym kwaśno-aksamitnym płynie. Dmucham dwa razy dla pewności. Doskonale rozgotowane ziemniaki o smaku, którego nie znajdziesz nigdzie indziej. Szefowa kuchni ma swoje sekrety i chociaż otwarcie mówi, jaką odmianę wybrać i jak przeprowadzić proces obróbki termicznej tych warzyw, nigdy nie udało mi się osiągnąć podobnego smaku, nawet z jarzyn wręczonych mi na odchodnym przez panią Marysię. Łyżki zalewajki zagryzam chlebem z masłem. Żołądek przyjemnie się wypełnia.

Najedzony odchylam się na oparciu krzesła. Pani Marysia pyta się, czy smakowało. Za każdym razem odpowiedź jest taka sama: „Bardzo”. Wie, że nie odmówię propozycji deseru. Nie szukam daleko. Racuchy. Drożdżowe placuszki smażone na patelni. Puszyste i żółte dzięki jajkom od „szczęśliwych kur” karmionych własnoręcznie zrywanym „zielonym”. Posypane cukrem pudrem, który powoli staję się przezroczysty w kontakcie z gorącym racuchem. Pierwszy, drugi, trzeci. Przerwa. Czwarty, piąty. Przerwa. Jeszcze pół szóstego. Jestem spełniony. Dziękuję.

>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>

SZAMANIE W DRODZE

Projekt powstały z miłości do podróży i jedzenia. Jak każdej wyprawie towarzyszy poznawanie lokalnej kuchni, tak każde przygotowanie posiłków jest podróżą. Przy stole milkną spory, zanikają granice, a usta otwierają się nie tylko po to, by jeść. Poznajemy ludzi, kultury i tradycje, przywozimy receptury i dzielimy się tym, co sami jadamy. Jesteśmy głodni nowego! Szamański tabor odwiedził m.in. Skandynawię, Bałkany, Półwysep Iberyjski, Włochy, Rumunię, Indie, Nepal, Turcję, Kostarykę, Panamę, Kolumbię, Ekwador. facebook.com/szamaniewdrodze

MATEUSZ GAWRON

Od rysunku architektonicznego na Wydziale Architektury Politechniki Warszawskiej rozpoczął swoją drogę przez przez zawiłości ilustracji i grafiki. W swoich ilustracjach stara się odnaleźć perfekcyjną kreskę oraz to, co naprawdę ładne. Jego prace znaleźć można w różnorakich gazetach, na kilku blogach oraz jak na razie w jednej książce.

PAMIĄTKI

Wspomnienia ułożyłam chronologicznie i pozwoliłam im leżakować przez kilka tygodni. Degustację rozpoczyna się zawsze od wzroku. Określamy barwę i klarowność trunku, szukamy obcych ciał, ponieważ zmącone wspomnienia mogą być zepsute i lepiej jest je wylać. Następnie nadstawiamy nos nad trunek w poszukiwaniu jego zapachu. Odkrywamy bukiety z nut kwiatowych i owocowych, a gdzieniegdzie może też uwydatnić się wspomnienie roślin czy zwierząt. Podczas degustacji smakowej należy płyny przyjmować w niewielkich ilościach, jednocześnie je dotleniając. Przeżuwamy, mieszając językiem, powoli i dokładnie, dzięki czemu można ustalić stopień harmonii. I wartość wspomnienia.

MAGDA SAJNACH | ANNA ŁAZOWSKA

8
ŁAZOWSKA 2018
1/2
KONSERWA
FOOD TRUCK
foodporn
KOMPOT
HUMMUS

1. Gdy Polska odkrywała smak kapitalizmu, usta naszej Babci wypełniały landryny. Miażdżyła słodkie skamieliny zębami jakby zamiast szczęk miała moździerze, choć może już wtedy nosiła protezę. Twarde jak kamień cukierki porzuciła pewnego dnia na rzecz kamyczków – delikatniejszych, a równie słodkich. Miała też zryw na czipsy bekonowe, których paczki opróżniała bez litości aż do ostatniego okruszka.

2. Pastę rybną z makreli i twarogu któregoś razu Babcia młóciła tak szybko, że aż zwymiotowała. A potem jadła dalej. Jej łakomstwo napędzał pewnie fakt, że w naszym domu nigdy nie brakowało słodyczy, bo Matka pracowała w drukarni opakowań. Kukułki, raczki, karmelki, cukierki miętowe, owocowe i bliżej nieokreślone zajmowały wszystkie misy i wazy zdecydowanie częściej niż tradycyjny rosół. Matka zachęcała mnie, by brać słodycze do szkoły i rozdawać dzieciom, więc brałam je i rozdawałam. Dzieci śpiewały mi *100 lat* 3 razy do roku, choć urodziny miałam pod koniec lipca. Wtedy Matka, choć na co dzień nie piekła ciast, robiła najlepszy lodowiec na świecie, z serową masą tonącą pod naporem owoców w galarecie.

3. Bywały też lata, gdy rodzice wyjeżdżali do pracy na Zachód i wtedy wakacje spędzałam pod opieką Prababki. Miała wschodni akcent, gdy mówiła „róża", i piekła jagodzianki kształtem przypominające jej stopy umęczone latami pracy w polu. Robiła mi kromki z masłem i dżemem, których do dziś najbardziej mi się chce w obliczu nagłego głodu.

4. Kiedy rodzice zbierali truskawki w Norwegii albo jabłka we Francji, by oszczędzać pieniądze, zabierali ze sobą konserwy, które służyły im jako baza do śniadań, obiadów i kolacji. Z wyjazdów przywozili więc także wymyślne przepisy na dania za 5 zł, wśród których królował makaron z mielonką i pomidorami.

4. A potem pewnego lata na świat przyszedł Braciszek. Ojciec siedział z nim w domu, gotując obiady do czasu aż wrócił do pracy i wtedy władzę na kuchennym stole przejęły chińskie zupki. W poszukiwaniu dorosłości uczyłam się smażyć jajecznicę i byłam przekonana, że suszony koper świetnie do niej pasuje. Dobrze, że Ojcu nudziły się czasami te chińskie zupki, bo był mistrzem żeberek. Stawiał na gazie wielki gar, podsmażał cebulkę, a potem dorzucał tam świńskie mięso na kościach, które po wielu godzinach pyrkania stawało się delikatne i kruche, idealne do tłuczonych ziemniaczków.

5. Przez pewien czas Bratem zajmowała się niańka. Nie pamiętam jej imienia, ale pamiętam jej naleśniki z serem. Już zawinięte podsmażała na maśle, ścinając twarogowe nadzienie i rozpościerając gamę laktozowych rozkoszy.

6. Bywały okresy, gdy jadałam na szkolnej stołówce. Jajeczne kotlety, sos koperkowy i różowy kompot w moich wspomnieniach pozostają specjałami, których nie powtórzą nawet kucharze po Le Cordon Bleu.

7. Czasami stołowałam się również u koleżanek z podwórka, co było pierwszym krokiem na ścieżce poznawania nowych kultur. Pamiętam Basię, która mieszkała z rodzicami i pięciorgiem rodzeństwa na 50 metrach kwadratowych 3 piętra nad nami. Jej mama gotowała najlepsze ziemniaki z solą, które robiły taką furorę, że podawano je bez żadnych dodatków. Chciałam, by Ojciec zrobił mi takie ziemniaki na obiad, lecz mimo dobrych intencji gotował zawsze po prostu słone kartofle.

8. Niedługo przed moją Pierwszą Komunią we Wrocławiu otworzył się pierwszy TGI Friday's. Amerykańska kuchnia była namiastką Zachodu, znakiem czasów i nowoczesności. Na przekór rosołom lanym obficie na cześć pierwszego przyjęcia ciała Chrystusa, amen, moją Komunię uczciliśmy jedząc *buffalo wings*, *potato wedges* i panierowaną mozzarellę.

9. W liceum przeżyłam rewolucję pszeniczną. Każdą dłuższą przerwę spędzałam nad kanapką z kurczakiem i fluorescencyjnym sosem remoulade. Na deser były podgrzewane w mikrofali rogaliki z czekoladą w środku. Do popołudniowej kawy rozpuszczalnej jadałam wafle z karmelem. Na czas okienek z koleżankami szłam pod nasyp, gdzie w maleńkiej klitce ładna pani serwowała bułki z kotletem, sosami i dodatkami. Z imprez w Bezsenności wychodziłam z przyjaciółką na kebaba na Ruskiej. Wagary spędzałam w Mleczarni, gdzie do herbaty serwowano korzenne ciastko.

10. Gdy poznałam Alka, wspólnie zaczęliśmy zbierać wspomnienia. Testowaliśmy nowe kombinacje tostowe, z których najbardziej lubiliśmy wersję deserową: tosty zapiekane z czekoladą studencką z Czech w środku.

11. Jak grzyby po deszczu na ulicach miast zaczęły wtedy wyrastać *food trucki*. Przełom zaczął się od burgerów, które przetarły szlak bardziej wyszukanym daniom. Ile kuchni i kultur, tyle możliwości – każdy mógł znaleźć coś dla siebie. Odkryliśmy maślane buły z *pulled porkiem* i ramen. Jednocześnie, w pogoni za szczupłą sylwetką, poddawaliśmy się dietom i innym głodówkom.

12. Przez rok mieszkaliśmy w północnej Anglii, gdzie owinięte w gazetę *fish'n'chips* jada się na zmianę z *chicken parmo*: smażoną w panierce piersią z kurczaka z serem i sosem beszamelowym na wierzchu. W sklepach sprzedaje się tam już ugotowane ziemniaki albo ryż. Mimo bliskości morza świeże ryby są droższe niż gotowe dania, więc kupowaliśmy to, na co było nas stać – śmieci. Tam zatęskniłam za polskim chlebem, rosołem i pierogami, więc nauczyłam się je wszystkie robić sama. W Anglii okazało się też, że aby zjeść, nie trzeba wychodzić z domu ani nigdzie dzwonić. Wszystko można załatwić *online*, więc pizza i kebab bywały u nas stałymi gośćmi.

13. W Middlesbrough Bliski Wschód stał się nam bliższy. Mieszkaliśmy w dzielnicy muzułmańskiej, która w okresie ramadanu po zmroku zaczynała tętnić życiem płynącym w stronę meczetu na końcu naszej ulicy. Dowiedzieliśmy się też, że jagnięcina idealnie współgra z miętą, a czarnuszka podkreśla smak chlebka naan. Mango lassi pijaliśmy codziennie.

14. Po powrocie zaczęliśmy na nowo odkrywać kulinarną mapą Wrocławia. Odwiedzaliśmy restauracje i bistra, które opisywaliśmy potem na blogu. Poznawaliśmy kuchnię *fusion* i smakowaliśmy ziołowe lody, a będące pożywką przede wszystkim dla oczu magazyny o kulinariach wszelakich powiększały sterty makulatury w naszym domu. Gotowaliśmy i piekliśmy, a swoje wyczyny pokazywaliśmy na Facebooku. Bywało, że szukając idealnego kadru, pozwalaliśmy jedzeniu stygnąć, bo liczba lajków była ważniejsza od przyjemności jedzenia. Gdy wszyscy już jedli oczami, #foodporn zdominował Instagrama.

15. Potem nastał przełom psychodietetyczny, bo ktoś odkrył w jelitach „drugi mózg". Shoty z kurkumy i kiszonki z Korei wypełniały nasze ciała, by zadowolić te wszystkie cenne bakterie, a sprytne aplikacje przypominały nam, by pić wodę tu i teraz. Okazało się również, że każdy ma jakąś pokarmową alergię – trzeba ją było po prostu odnaleźć. Przez rok nie zjedliśmy niczego z pszenicy. Zamiast mielonych były wegetariańskie kotlety z kaszy jaglanej i grzybów, zupę jarzynową zastąpił krem z dyni z szałwią, a zamiast pasztetu był hummus.

Te wspomnienia przetrwały próbę czasu, ale wiele innych pogubiłam po drodze. Wiele też zostawiłam daleko. Z biegiem lat zrozumiałam, że o te najstarsze w całej kolekcji muszę szczególnie dbać, by nie pozwolić im zginąć pod warstwą kurzu. I choć to właśnie do nich najtrudniej się dostać, już sam ich widok, a co dopiero smak, zawsze napawa mnie czystą, dziecięcą radością i szczęściem

MAGDA SAJNACH
Specjalistka PR& CI (SWPS Wrocław) i magister Creative Writing (University of Teesside). Pracuje w agencji social media, pielęgnuje ogród na tarasie, kocha koty. Redaguje Silną i zina wydawanego pod tym samym tytułem: silnababka. com.

ANNA ŁAZOWSKA
Absolwentka kierunku Grafika Warsztatowa na ASP w Łodzi. Na co dzień zajmuje się ilustracją i projektowaniem graficznym, w wolnym czasie tworzy smutne kolaże. Wiecznie poszukuje własnego, charakterystycznego stylu, ale wciąż nie może się zdecydować na jeden. Interesuje ją związek człowieka z naturą i ludzka psychika – jej najciemniejsze zakamarki, niedoskonałości, sprzeczności i walka z samym sobą. Marzy o napisaniu i zilustrowaniu własnej książki.

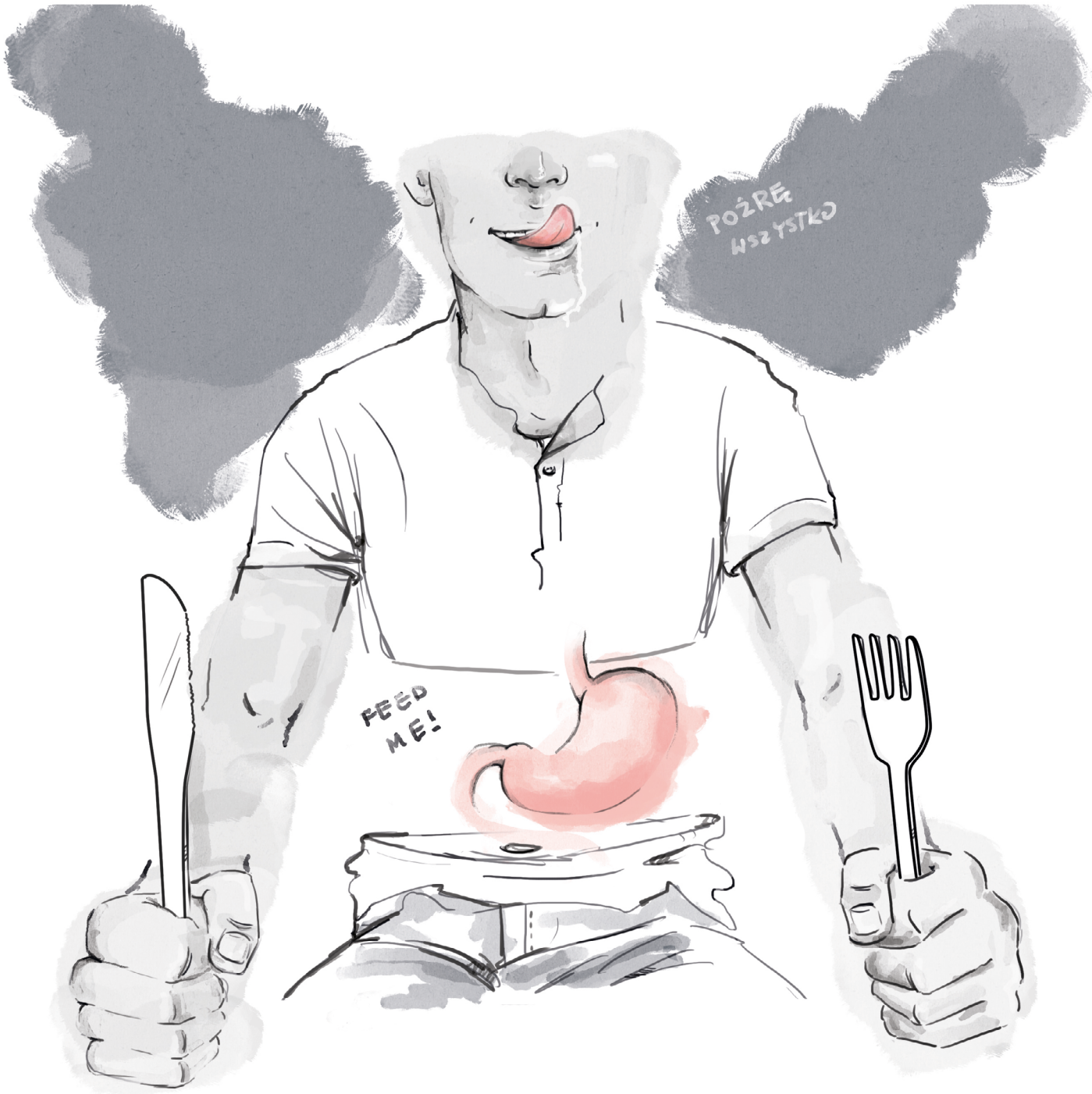
POŻARCI

W filmie *Podziemny krąg* (1999) Davida Finchera padają słowa: „Kupujemy rzeczy, których nie potrzebujemy, za pieniądze, których nie mamy, by zaimponować ludziom, których nie lubimy". Krytykowany w filmie konsumpcjonizm wiąże się z hasłem „wielkie żarcie". Jak okiem nie sięgnąć – żremy coraz więcej, coraz bardziej zachłannie i mimo że tyle pożeramy, chodzimy ciągle na głodzie.

MONIKA SOBIERAJ | ANNA TEODORCZYK

Żarcie jest samonakręcającą się machiną – im więcej żremy, tym więcej potrzebujemy, żeby zapełnić ten rozciągany wciąż „żołądek życiowy". Pojawia się egzystencjalne pytanie – po co żremy? W procesie żarcia zatracamy się i gubimy z oczu początkowy cel, przeskakując na tor z plakietką „coraz więcej żarcia!". Ten przeskok jest zupełnie niedostrzegalny i bezbolesny, dlatego umyka nam, niepostrzeżenie i powolutku siejąc spustoszenie. To taki robal zżerający od wewnątrz jabłko, które na zewnątrz pozostaje piękne i rumiane, a jak odgryziesz kęs, to wyłazi nieproszony gość z okolic ogryzka.

Widać to chyba najlepiej w przypadku zarabiania pieniędzy. Zarabiamy, żeby móc funkcjonować w świecie, zapewnić sobie dach nad głową, strawę i odzienie. Potem przychodzą inne cele, jak rozwój, inwestycja w kursy językowe czy komputerowe, oszczędzanie na podróże czy auta. Jeśli pieniądze utopione zostają w morzu pasji i zainteresowań, to powiedzmy, że jesteśmy „najedzeni", że konsumujemy, dokładając cegiełki do swojego rozwoju, samozadowolenia i zdrowia psychicznego. Wiecie, kiedy pojawia się problem większego kalibru? Kiedy zaczynamy zarabiać dla samego zarabiania, tudzież gromadzenia coraz większej ilości dóbr, które są najnowszym modelem najnowszego modelu.


POŻRĘ
WSZYSTKO
FEED
ME!

Zaczynamy budować coraz większe apartamenty, w coraz większej ilości miejsc na ziemi, w których nie mamy czasu mieszkać, kupujemy najlepszy sprzęt, z którego nie mamy czasu korzystać, stać nas w końcu na podróż dookoła świata, ale nie mamy czasu się w nią wybrać, bo... cały czas zarabiamy. Mało tego, zadłużamy się, bierzemy kredyty, ryzykujemy swoim dobytkiem po to, żeby zaimponować znienawidzonemu sąsiadowi, koledze, który ma nowszą wersje Jaguara, koleżance, która ma chyba oddzielny pokój w domu na buty, bo ma inną parę na każdy dzień roku. Apetyt rośnie w miarę jedzenia.

Lubimy *fast foody*. Smacznie i szybko – niekoniecznie zdrowo. Podobnie w życiu, wymagamy wszystkiego na już, a najlepiej na wczoraj. Cierpliwość to nie jest popularny towar, a niestety coś wartościowego czy w ogóle coś godnego uwagi wymaga czasu i wysiłku. Trening, dieta i ciężka praca przynosi nam sukces. Tym jesteśmy karmieni z drugiej strony i chodzimy na głodzie, pełni wyrzeczeń, bo żeby mieć pośladki Mel B czy nogi Anny Lewandowskiej, trzeba ogromu czasu poświęconego treningom, specjalnej diecie, odmawianiu sobie tego, co lubimy. Jak we wszystkim, trudno znaleźć złoty środek i w tym temacie. Albo mamy społeczeństwo szczurów, biegnących na oślep do stacji obiecanych „złotych serów" i gubiących po drodze unikatowe gatunki tego pożywienia, małe okruchy, po których tylko depczemy, bo nęci nas magiczna kraina z kopcem żarcia. Z drugiej strony mamy trochę apatyczne bądź wręcz przeciwnie naładowane energią i motywacją zastępy tych wylewających siódme poty, żyjących na owsiance i stereotypowym listku sałaty, ciągle głodnych, ale skrupulatnie liczących życiowe kalorie. Wyrzekają się wielu smaków tego świata pod groźbą nadprogramowych „kosztów". Tu głód i tam głód.

Mówimy o konsumentach, ale zastanawiając się dłuższą chwilę, wielu z nas dążąc do nadmiernej konsumpcji, staje się pokarmem, towarem. Tomasz Schimscheiner popełnił kiedyś spektakl *Zwierzenia pornogwiazdy* w piwnicy ratuszowej Teatru Ludowego w Krakowie, przedstawienie zacne i warsztatowo, i fabularnie. Jego osoba została rozszczepiona na kilka postaci scenicznych – producenta filmów pornograficznych, aktorów przybywających na castingi, niezależnych twórców, a przede wszystkim Tomka-pornogwiazdy. Opowiada on o drodze, jaką przeszedł w celu zdobycia pieniędzy i sławy, o cenie, jaką płaci, o podeptanej godności. Oczywiście przedstawienie utrzymane jest w tonie komediowym, ale przekazuje przykrą prawdę, że wielki sukces wiąże się z wysoką ceną. Teoretycznie, im więcej osiągamy, tym więcej za to przychodzi zapłacić. Człowiek na tzw. świeczniku staje się towarem przekazywanym z rąk do rąk, a w przypadku wygaśnięcia daty przydatności „do spożycia" – wyrzucanym na bruk.

Brzmi to może trochę dramatycznie, ale zasada złotego środka, stosowana tak w jedzeniu, jak i konsumowaniu świata, wprowadziłaby równowagę i uchroniła od niestrawności. Najadanie się do syta ma wiele plusów, najadanie się jest fajne, przeżarcie zaś skutkuje zwrotem zawartości naczynia napełnianego pokarmem i niesmak. Ale tak bulimicznie oczyszczone naczynie znów można zacząć napełniać.

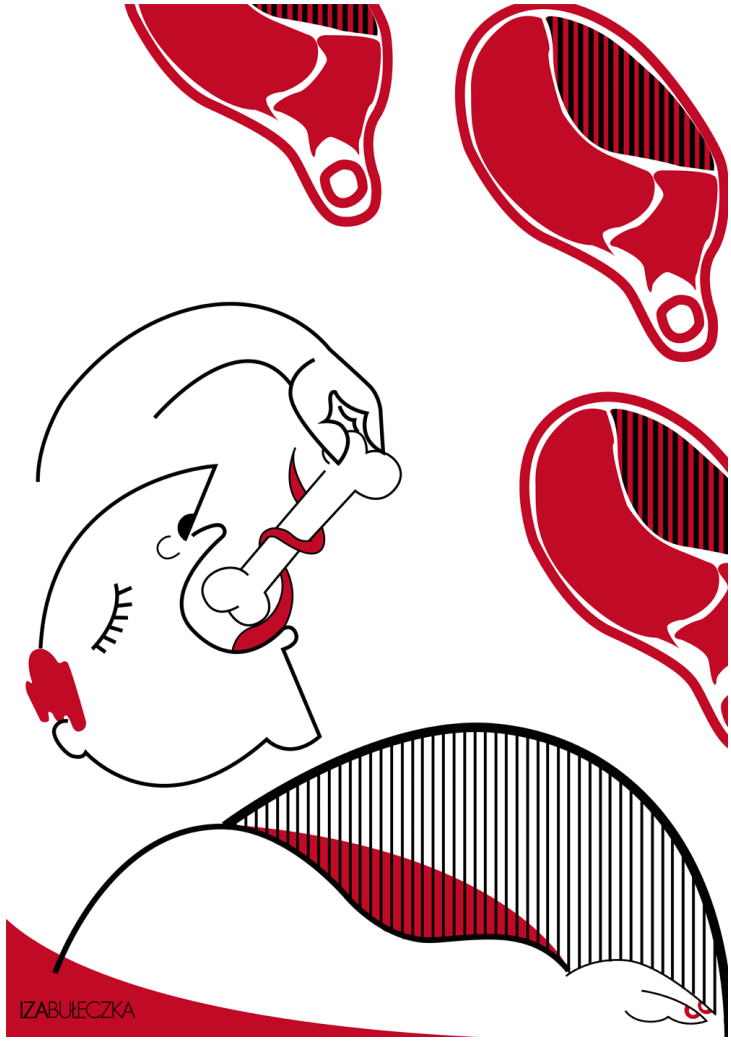
Żryjmy więc z umiarem i na zdrowie!

MONIKA SOBIERAJ
Filolog polski, dziennikarka – z wyboru i zamiłowania – teatralna, nie zawsze kulturalna; autorka bloga Monicystyka by Monika Sobieraj; mama Olafa. Uwielbia wąchać książki, upijać się kawą, z pozycji preferuje pozycję dystansu.

ANNA ŁAZOWSKA
Z zawodu ilustratorka, z potrzeby autorka bloga Anna Alternatywnie o sztukach wizualnych i kulturze. Namiętny czytelnik literatury różnej oraz wierny fan gier typu point&click z ambicją na zostanie twórcą co najmniej jednej z tych rzeczy.

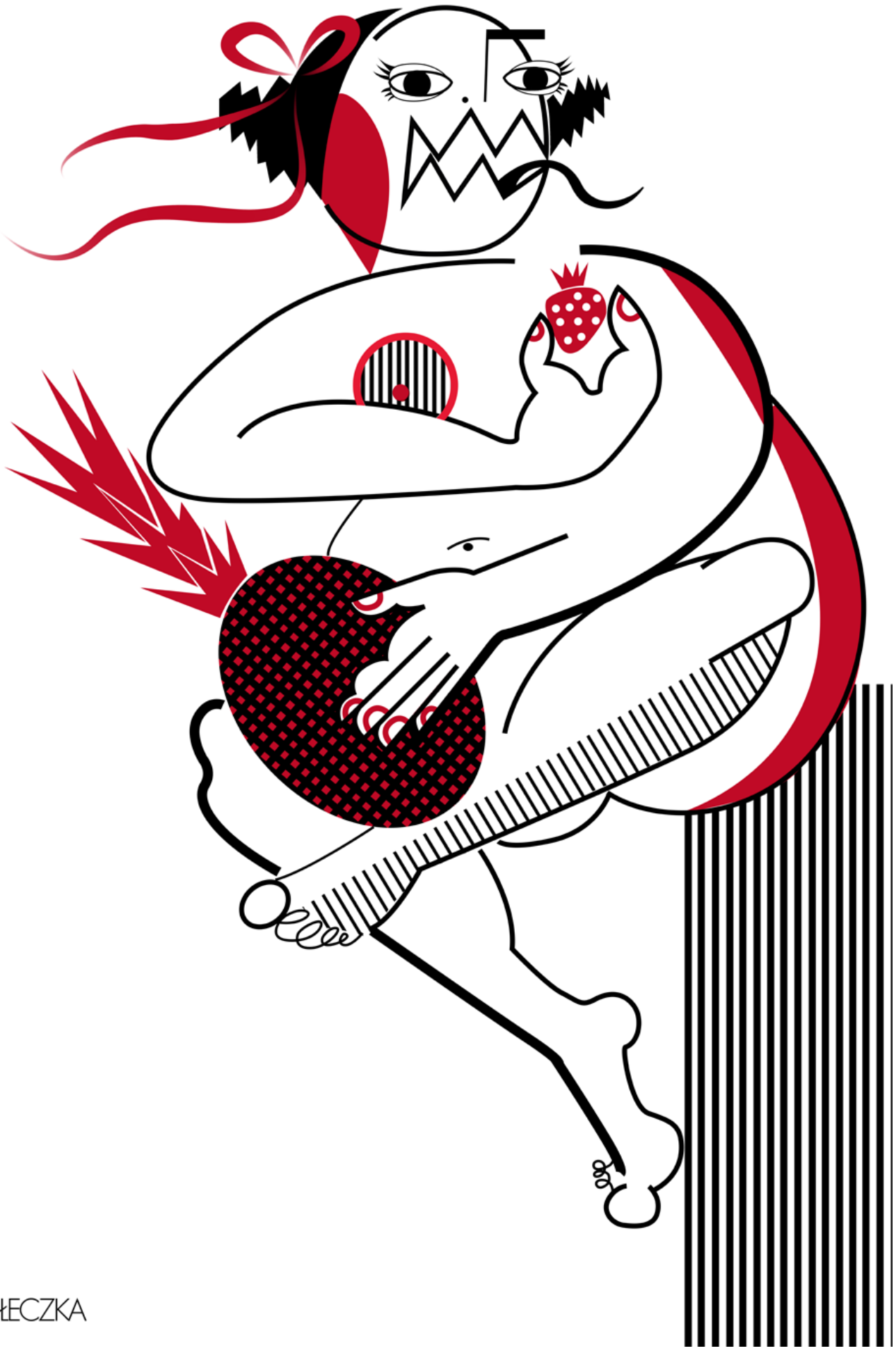
WIELKIE ŻARCIE

IZA BUŁECZKA



IZA BUŁECZKA
Artystka i ilustratorka z Berlina. Najbardziej znana z geometrycznych postaci kobiecych. Inspirują ją ich smutki, fałdki i niedoskonałości, które w ilustracjach wyglądają doskonale. A kiedy nie rysuje, majstruje inne twórcze rzeczy, warzy eliksiry miłosne lub zwyczajnie włóczy się po mieście i węszy za najlepszym falafelem. (Instagram: @iza_buleczka, www: izabuleczka. com)

IZABUŁECZKA



IZABUŁECZKA

PŁOMIENNE NAGIETKI DO MAŚLANEJ BAGIETKI,

CZYLI KILKA SŁÓW O KWIATOŻERSTWIE

Fiołki, intensywne na tle białej, lnianej sukienki, przewiązano wstążką w kolorze spłowiałej lawendy. Długie palce ciasno opasują wstążkę. Dłoń powoli puszcza uścisk i kwiaty lądują na biurku, w tumanie rozpryskującej się rosy. Slow motion jak z Hollywood. Za bukietem podąża słomkowa torba i kluczyki do zapięcia do roweru.

AGATA WIECZOROWSKA | DAWID MALEK

- A bukiecik to nie lepiej od razu do wazonu? - pani Sylwia mruga dobrotliwie znad segregatora pełnego faktur i innych, niezidentyfikowanych papierzysk.

- Kiedy one zaraz pójdą na tartę - odpowiada Klara z wyższością.

- Ja już bym tam prędzej ususzyła. Szkoda takich ładnych na pożarcie - pani Sylwia chowa się za segregatorem jak za wielkim parawanem.

- Właśnie dorodne najlepiej siądą na tartach - kwituje Klara i z namaszczeniem otwiera komputer, nagrzany od majowego słońca.

Kwiatożerstwo to jedna z bardziej hipsterskich i rzadszych diet uskutecznianych obecnie w dużych miastach. Pomimo że wydaje się świeżym wymysłem, zwyczaj spożywania kwiatów jest dość stary. Wystarczy pomyśleć o poczciwej konfiturze z róży czy herbatce z mniszka lekarskiego. Poza tym kalafior i brokuł to nic innego jak pąki kwiatowe.

Kwiatożerstwo, w odróżnieniu od frutarianizmu, nie polega jednak na jedzeniu wyłącznie kwiatów, tylko na włączeniu ich do dań. Trufle w płatkach fiołka, dżem z akacji czy sałatka z kwiatów nasturcji to tylko niektóre z kulinarnych pomysłów nurtu kwiatożernego.

Poza daniami o konsystencji stałej (sałatki czy tarty kwiatowe) czy półpłynnej (dżemy i konfitury) warto też wspomnieć o napojach na bazie kwiatów. Można tu przyrządzać wszelkiego rodzaju kompoty, poncze czy lemoniady. Lemoniada na bazie płatków fiołka doczekała się nawet odrębnej nazwy – fiołeniada. Przygotowuje się ją z syropu fiołkowego, lasek wanilii, lawendy, cytryny i wody. Fiołeniada nie jest osiągalna przez cały rok; dostępny kwiatostan intensywnie zmienia się na przestrzeni miesięcy. Sezonowość dań jest właśnie jedną z cech dystynktywnych tego trendu dietetycznego.

Trzeba podkreślić, że nie wszystkie kwiaty są jadalne. Jedne mogą przyprawić o niestrawność, inne będą po prostu nieprzyjemnie gorzkie i nie ubogacą smakowo dań. Zanim więc narwiemy pod blokiem mleczy, warto sprawdzić, czy te nadają się do spożycia. Akurat mlecz, czyli mniszek lekarski, jest w pełni jadalny. Do dań możemy dodać zarówno liście, jak i żółte kwiaty. Dobrze znany narcyz, fikus, oleander, hortensja czy konwalia to z kolei rośliny trujące, niezdatne do spożycia. Do mniej znanych, a równie trujących zaliczamy skrzydłokwiat, cis pospolity czy ostrokrzew kolczasty. Co ciekawe, na jednej ze stron znalazłam opinię, że komuś wyjątkowo posmakowała sałatka chryzantemowa, podczas gdy inne źródło wymieniało chryzantemę na samym czele kwiatów trujących.

W jednym z wykazów kwiatów nienadających się do spożycia widniał też bieluń, choć gdzie indziej zachwalano jego przyjemne, halucynogenne właściwości. Nasiona bielunia w odpowiedniej dawce faktycznie wykazują właściwości psychostymulujące. Z forów internetowych można wyczytać, że optymalna dawka to 9 ziaren, podczas gdy 30 to dawka śmiertelna. W kwestii dawkowania opinie też jednak były rozbieżne, co czyni posiłek nieco stresującym.

Poza trudnością w ustaleniu, czy dane kwiaty są, czy nie są jadalne, samo nazewnictwo tego nurtu żywieniowego nastręcza pewnych problemów. W angielskim sprawa ma się prosto, kwiatożerstwo to *flower diet* lub *petal diet*, a kwiatożerca – *flower eater*. Przekopując rodzimy internet natknęłam się na pieszczotliwych kwiatkojadów, ale też na bardziej bestialskich kwiatożerów. Standard to oczywiście kwiatożerca, choć brzmi to dość dosadnie jako określenie osoby gotującej na obiad zupę z koniczyny.

Kwiatorżerstwo to dieta, która nie tylko brzmi, ale też wygląda ładnie. Zdjęcia potraw zawierających kwiaty wyglądają intrygująco, kolorowo i, co tu dużo ukrywać, po prostu atrakcyjnie. Jednak na Instagramie pod hasztagiem #kwiatożercy są póki co tylko 34 publikacje, co sugeruje, że i hasztag, i sama społeczność jeszcze mocno raczkuje. Na jednym ze zdjęć widać białą miskę, z której wylewają się płatki fiołków. Ktoś inny wrzucił fotkę z ultrazdrowego śniadania, w którym jogurt grecki, ze starannie nałożonym filtrem i dobrym kontrastem, leży w akompaniamen-

cie malin, pieczonych moreli i płatków nagietka. To zdjęcie jest przykładem, że dania kwiatożerne czasem zawierają dosłownie nutkę kwiatów, stanowiącą jednak niewątpliwą ozdobę dań.

Pod hasztagiem #kwiatożerność, na którego liczyłam najbardziej, jest tylko jedno zdjęcie. W dodatku moje. Wiklinowy kosz rowerowy na tle łąki pełnej zbitych w mokre strąki dmuchawców, sponiewieranych deszczem. Najbardziej rozwiniętym hasztagiem, który podpowiada Instagram są #kwiatozbiory (niecałe 400 publikacji, jest więc to i tak wciąż bardzo niszowy hasztag). Są tu głównie zdjęcia weselnych bukietów, wianków z polnych kwiatów czy finezyjnych kompozycji w wazonie.

Przeskakując na międzynarodową stronę kwiatożerstwa, na Insta pod hasztagiem #flowereater widnieje niecałe 2,5 tysiąca zdjęć. Jak na globalne standardy to wciąż bardzo mało. Znajdują się tutaj głównie zdjęcia płatków róż gotowych do przyrządzenia dżemu i, co ciekawe, ujęcia psów, leniwie rozlanych między ogrodowymi donicami, starającymi się odgryźć dyndające na łodyżkach kielichy kwiatowe. Trafia się też kilka kotów, bezwstydnie stojących na kuchennych stołach, spozierających ze stoickim spokojem zza bukietów kwiatów. Na deser kilka ujęć kwiatowych tatuaży i tym sposobem dobijamy do końca hasztagu. Jak widać, internetowa społeczność kwiatożerców w Polsce i poza nią jest wciąż bardzo ograniczona, skoro hasztaguje się raptem kilka miseczek wypełnionych fiołkami i kwiatożerne zapędy zwierząt domowych.

Kwiatożerstwo na chwilę obecną dopiero się rozkręca, szuka własnej nomenklatury, buduje hasztagi i dorabia się fachowej literatury. Materiałów poświęconych tej diecie jest póki co mniej niż mleczy na krakowskim Rondzie Mogilskim w czerwcu. Podsumowując, kwiatożerstwo plasuje się jako bardzo ładny wizualnie, ale wciąż mocno hipsterski i niszowy trend.

AGATA WIECZOROWSKA
Filolog języków obcych (angielski) i bardzo obcych (portugalski i rumuński). Pochodzi z Zielonych Płuc Polski. Na studia przeprowadziła się do Krakowa. Pracuje w korporacji, w wolnym czasie czyta Muminki i prowadzi blog: kaluzapelnamirabelek.wordpress.com.

DAWID MALEK
Studiuje projektowanie graficzne na ASP w Katowicach. Zajmuje się głównie ilustracją prasową i książkową.

WE WANT YOU!

PISZ NA: REDAKCJA@FUSS.COM.PL

FUSS WSPÓŁTWORZONY JEST PRZEZ PASJONATÓW – OSOBY OTWARTE, CHĘTNE DO DZIELENIA SIĘ SWOIMI PRZEMYŚLENIAMI, ZAINTERESOWANIAMI, PODRÓŻAMI, KULTUROWYMI I SPOŁECZNYMI FASCYNACJAMI. ZACHĘCAMY DO KONTAKTOWANIA SIĘ I PRZESYŁANIA SWOICH PROPOZYCJI TEKSTÓW.

TEMAT NUMERU 29:
NO PAIN, NO GAME

deadline nadsyłania tekstów: 10.06.2018

ZACHĘCAMY TAKŻE DO WSPÓŁPRACY GRAFIKÓW, ILUSTRATORÓW, FOTOGRAFÓW I WSZYSTKICH, KTÓRYM NIE OBCA JEST WOLNOŚĆ TWÓRCZA I CHĘĆ ARTYSTYCZNEGO WYRAZU.