Homo festivus zasiada do stołu

27 czerwca 2011

Francuski „posiłek gastronomiczny” został właśnie wpisany na listę niematerialnego dziedzictwa kulturowego ludzkości. Ta dawno oczekiwana informacja została podana do wiadomości publicznej 16 listopada 2010 r. w Nairobi podczas 5. posiedzenia Międzyrządowego Komitetu Organizacji Narodów Zjednoczonych ds. Oświaty, Nauki i Kultury (UNESCO). Komitet powołany został w 2003 r. w celu podejmowania działań na rzecz ocalenia tradycji i praktyk kulturalnych „przekazywanych z pokolenia na pokolenie”.

W Paryżu ministrowie kultury i rolnictwa winszowali sobie tego zapisu, zapewniając się wzajemnie, że to ich obopólna praca przyczyniła się do „podniesienia rangi produktów spożywczych i sztuki kulinarnej oraz do rozpowszechnienia turystyki kulinarnej na terytorium kraju i promocji francuskich tradycji kulinarnych za granicą.” Można sobie wyobrazić dowcipny i okrutny tekst, jaki napisałby zainspirowany tym wydarzeniem Philippe Muray, o tym jak Homo festivus siada do stołu [1]. Dzisiaj, gdy z uwagi na zawrotne tempo życia mamy coraz mniej czasu na zjedzenie obiadu, gdy wciąż rośnie moda na jedzenie uliczne, gdy menedżerowie nafaszerowani preparatami witaminowymi i suplementami diety chwalą sobie, że nie muszą już marnować czasu przy stole, gdy 30% dzieci skarży się na jedzenie podawane w stołówkach szkolnych [2], gdy nasze jedzenie, zatrute pestycydami, dodatkami i plastikiem, wydaje się coraz bardziej podejrzane, gdy wreszcie 3 mln osób we Francji żyje dzięki zasiłkom na jedzenie, otóż w takiej sytuacji nadanie francuskiemu „posiłkowi gastronomicznemu” statusu muzealnego ma w sobie coś z groteski, a nawet zdaje się dość niestosowne. A przy tym nie należy zapominać, że ta kwestia ma związek z pełną nieporozumień debatą o tożsamości narodowej.

W Nairobi francuski posiłek gastronomiczny znalazł się na reprezentacyjnej liście niematerialnego dziedzictwa kulturowego ludzkości obok pieczywa ziołowego z północnej Chorwacji, tańczących procesji w Echternach w Luksemburgu, tradycyjnej sztuki tkania dywanów w Iranie, tańca nożyczek w Peru, obchodów Gióng w świątyniach Phu Dong i Soc w Wietnamie oraz kilku innych wdzięcznych i już zanikających dawnych zwyczajów, zagrożonych ze względu na postępującą komercjalizację świata. By dopełnić miary i by efekt komiczny ujawnił się w całej pełni, organizatorzy misji francuskiej, którzy wpadli pomysł wysunięcia tej kandydatury, powinni pogratulować sobie przede wszystkim wpisania na short list „niematerialnego dziedzictwa kulturowego wymagającego pilnej ochrony".

CODZIENNOŚĆ HAMBURGERÓW

Mimo wspaniałych déjeuners, którymi raczą się klasy wyższe w paryskich pałacach, mimo widocznego w tym upodobania do poloru i błysku, który każe wciąż dążyć ku temu, co najdroższe i najlepsze [3], mimo gwiazdorskich szefów kuchni, których pokazują w telewizji, mimo bogatego akcesorium ostryg, turbotów, homarów, trufli, gęsich wątróbek, pieczonych gołąbków, kawioru, wyrafinowanych serów i win, „posiłek gastronomiczny" we Francji rzeczywiście jest dziedzictwem narodowym w stanie zagrożenia. Francuzi mają niestety coraz mniej czasu i coraz mniej pieniędzy na swoje tradycyjne czteroskładnikowe menu: przystawka, danie główne, sery, deser. Co więcej, daje do myślenia fakt, że ten sam rząd, którego niektórzy członkowie przyczynili się do tej sakralizacji francuskiego posiłku, zniósł prawo przysługujące pracownikom zatrudnionym w handlu i w przemyśle do wolnych 24 godzin raz na tydzień, które tradycyjnie mają przypadać w niedzielę. To prawo, pamiętajmy, nie pochodzi ze szczęśliwych czasów Wyzwolenia ani z czasów Frontu Ludowego, lecz z Belle Epoque. A to znaczy, że proces rozkładu tkanki społecznej we współczesnej Francji jest bardzo gwałtowny. W takiej sytuacji

nie można się dać zwieść sympatycznym opowieściom o towarzyskich zaletach francuskiego „posiłku gastronomicznego” i o tym, jak dzięki niemu umacniają się więzi społeczne. Źle się je w szkołach, źle się je w przedsiębiorstwach, źle się je w szpitalach. Nic tu nie zmieni marny „tydzień smaku” [4], przypadający raz na 52 tygodnie, które są tygodniami nie tyle nawet chudych krów, ile siekanych kotletów uzupełnianych soją. Korporacyjne zakłady zbiorowego żywienia podają potrawy pełne fosforanów i nasyconych kwasów tłuszczowych. Nadmierna ilość zajęć w ciągu dnia i odmienne godziny pracy uniemożliwiają ludziom wspólne jedzenie. A na niedzielnym obiedzie w domu, z sąsiadami, ze znajomymi czy z dalszą rodziną, zawsze może zabraknąć kogoś, kto ma nieszczęście być zatrudnionym w sferze intensywnej turystyki lub wzmożonej konsumpcji.

Posiłek francuski, od teraz umieszczony pod kloszem, szeroko wychwalany i sławiony, można będzie więc celebrować jako piękne wspomnienie. Będzie ono piękne jak Uczta Babette [5], ale wychodząc możemy być trochę głodni. Będzie się o nim wiele mówiło, ale coraz rzadziej będzie się zasiadało do stołu. Warto zwrócić uwagę na przepaść, jaka widnieje między potrawami zaserwowanymi przez Marca Veyrata, Guya Savoya i Joëla Robuchon w menu podanym na Zgromadzeniu Narodowym w czwartek 16 października 2008 r., kiedy mówiło się o wystawianiu kandydatury Francji do listy dziedzictwa światowego UNESCO („mus z gęsich wątróbek w kubeczkach, z gałązkami selera i jogurtem”, „delikatne purée z ziemniaków w czekoladzie”, „ostrygi w lekkiej galaretce na zimno”, „langusty w turbanach i z nitkami spaghetti”), a potrawami, dla których Francuzi wyrażają upodobanie, kiedy są o to pytani (wymieniają kolejno: wołowinę w białym sosie, arabski kuskus i małże z frytkami [6]). Nie chodzi tu o uprawianie demagogii, ale o to, by pokazać, że wykwintność kuchni wyrafinowanej i robionej na pokaz nie zrekompensuje faktu, że stopniowo zanika zwyczajna kuchnia francuska.

CO DAWNIEJ PO PROSTU ZJADANO PRZYBIERA POSTAĆ PRZEDSTAWIENIA

Jean-Paul Aron, historyk zajmujący się szaleństwem i przepychem XIX-wiecznego „wielkiego żarcia”, zauważył już 25 lat temu, że mit wielkiego smakoszostwa rozpowszechnił się we Francji dokładnie w tym samym czasie, gdy kraj właściwie żegnał się ze sztuką gastronomiczną. „Błyskawiczny rozkwit przemysłu spożywczego; intensywna hodowla kur niosek; sukcesy pierwszych hamburgerów 25 lat przed wielkim boomem restauracji McDonald’s; w miarę powstania wielkich centrów handlowych coraz częstsze prezentowanie potraw pod celofanem (czyli rezygnacja z wrażeń zmysłowych w imię higieny); uprzywilejowanie kuchni jako pomieszczenia, zracjonalizowanego, klimatyzowanego, urządzonego dla wzroku, kosztem kuchni jako wysmakowanego posiłku, teraz coraz bardziej zbanalizowanego, który się zjada oglądając telewizję; używanie jadalni tylko na specjalne okazje; wszystko to oznacza upadek pewnych tradycyjnych wartości. Do tego stopnia, że od lat 60. język zaczął pełnić wobec jedzenia swoją funkcję polegającą na oddziaływaniu zamiast rzeczy.” Można powiedzieć, parafrazując Deborda: wszystko, co dawniej po prostu zjadano, oddaliło się, przybierając postać przedstawienia [7].

Stąd wysyp rubryk gastronomicznych w gazetach, moda na kulinarny show w telewizji, zalew książek kucharskich w księgarniach. Stąd również wpisanie francuskiego posiłku gastronomicznego na listę niematerialnego dziedzictwa kulturalnego ludzkości. W tym zdaniu to nie słowo „gastronomiczny” brzmi absurdalnie. Samo w sobie nie wprowadza ono rozróżnienia na kuchnię profesjonalną i codzienną: istnieje przecież popularna sztuka gastronomiczna, której chlubą są ragoűt i pot au feu, istnieje też kuchnia profesjonalna, rodem z Sodexo, która jednak nie zawsze zasługuje na miano sztuki gastronomicznej. Nie przeszkadza również przymiotnik „niematerialne”. Należy rozumieć, że ekspertom z Misji Francuskiej dziedzictwa i kultury jedzenia chodziło o promowanie pewnej sztuki życia. George Steiner zauważył, że istnieją „gramatyki tworzenia”. Istnieją zatem też „gramatyki jedzenia”, dzięki którym wiemy, gdzie, kiedy,

jak i dlaczego siadać do stołu. Problem polega na tym, że podporządkowanie wszystkiego prawom rynku przetrąciło dotychczasową tradycyjną kompozycję posiłków, stałe godziny jedzenia i niezmienny charakter dań, zacierając w nich wszystko, aż po samo „wspomnienie smaku”.

Takie postawienie problemu pokazuje jednak, że jest on mniej dramatyczny niż mogłoby się wydawać: przypomina, że francuski posiłek gastronomiczny to fakt związany zarówno z ekologią, jak i z kwestią społeczną. Nie chodzi o to, by zostawić go na pastwę przeciwnika, ale raczej o to, by pokazać temu przeciwnikowi, jak może wyglądać zabawa z bumerangiem. W przeciwnym razie rzeczywiście francuski posiłek gastronomiczny nadaje się już tylko do muzeum sztuk i tradycji ludowych. Może już tylko być przedmiotem kontemplacji przy stołach kilku szczęśliwych wybrańców, chętnie rozkoszujących się frykasami szefów kuchni, ale odwracających się z pełną niechęci ironią, gdy mowa o rolnictwie biologicznym; pijących wina tylko ze względu na etykietki, a tak naprawdę nie mających o nich pojęcia; mówiących ze wzruszeniem o problemach środowiska, ale kpiących sobie z katastrofy, jaka się odbywa w dziedzinie żywienia.

Autor: Sébastien Lapaque
Tłumaczenie: Magdalena Kowalska
Źródło: Le Monde diplomatique

PRZYPISY

[1] Philippe Muray (1945-2006), francuski pisarz, eseista i satyryk. Stworzył postać, którą nazwał homo festivus, mającą być emblematem naszych czasów. [przyp. tłum.]

[2] „Cantines: le règne de la mal-bouffe?”, rozmowa z Philippe’m Durèche i z Jacques’em Pélissardem, Mordicus, Paryż 2010, s. 9.

[3] Więcej na ten temat w: Pascal Tournier, Stéphane Reynaud Dans les cuisines de la République, Flammarion, Paryż 2010.

[4] Chodzi o różnorodne imprezy związane z francuskimi tradycjami kulinarnymi, urządzane w październiku od 1990 r., które najpierw trwały jeden dzień (journée du goût), a później cały tydzień (semaine du goût). [przyp. tłum.]

[5] Duński film w reżyserii Gabriela Axela (1987).

[6] Dans les cuisines de la République, op. cit., s. 261-262 i s. 43.

[7] Chodzi o zdanie: „Wszystko, co dawniej przeżywano bezpośrednio, oddaliło się, przebierając postać przedstawienia.”, G. Debord, Społeczeństwo spektaklu, przeł. M. Kwaterko, Warszawa, 2006, s. 33. [przyp. tłum.]