

Kawa na łąkę, czyli o brytyjskiej gastronomii

11 października 2013

Jamie Oliver słynie ze swoich kontrowersyjnych opinii na tematy kulinarne. Ma do tego spryt godny naśladowania. Ze zwykłego kucharza przeistoczył się w kreatora stylu i biznesmena z nosem do interesów. Podczas gdy większość jego kolegów, kucharzy celebrytów, zbankrutowała już kilka razy, on ma się świetnie i w nosie ma recesję.

Ostatnio wypowiedział bardzo kontrowersyjne zdanie na temat emigrantów i choć powiedział coś, co jest powszechnie znane, wywołało to konsternację w kręgach rządzącej elity. Tranzystorem jego hasła stał się równie kontrowersyjny pod względem wypowiedzi Boris Johnson, no i mamy niezły pie. A poszło o rzecz powszechnie znaną, czyli emigrantów. Jamie uważa, że młodzi Brytyjczycy są zbyt leniwi, aby pracować, a gdyby nie emigranci z Europy Wschodniej, to dawno musiałby zamknąć podwoje swoich restauracji. Z mojej perspektywy wygląda to identycznie, a nawet dodałbym, że emigrantami cały ten biznes stoi. W mojej dziesięcioletniej karierze pracy w kuchniach Zjednoczonego Królestwa spotkałem niewielu chętnych do pracy młodych Brytyjczyków.

PRACA? NIE, DZIĘKUJĘ

Powodów może być wiele. Wśród nich są niska płaca i dość niekomfortowe warunki pracy. Młody kucharz nie może liczyć na więcej niż 15 tys. funtów rocznie, czyli około 1000 funtów netto na miesiąc. Biorąc pod uwagę rosnące koszty życia, transportu oraz rozrywkowe potrzeby młodych ludzi, możliwości usamodzielnienia się, założenia rodziny bez pomocy z zewnątrz są minimalne. Dodatkowo w gastronomii pracuje się wiele godzin, często ciężko fizycznie, co pozostaje w sprzeczności z promowanymi w mediach standardami życia. Na dodatek wśród

tutejszych pokutuje przekonanie – nieco klasowe – że jako Brytyjczycy mają emigrantów od ciężkiej i nisko płatnej pracy, a oni stworzeni są do tego, aby nimi zarządzać. Ktokolwiek pracował kiedyś w tym biznesie, wie, o czym mówię. W bardzo prestiżowych restauracjach oznaczonych gwiazdką Michelin 70-godzinny tydzień pracy jest normą. Niestety, płaca jest niezmienna, a jak się nie podoba, to za drzwiami stoi już kolejka młodych i ambitnych, którzy nie zdają sobie sprawy z tego, co ich czeka, a przy tym są gotowi pracować za grosze, bo to i tak dwa razy więcej, niż oferuje im daleka ojczyzna.

RÓBMY SWOJE

Kolejnym powodem może być też sam system, który jest tak skonstruowany, aby ten stan rzeczy utrzymywać. Nikt nie jest bardziej uciążliwy dla biznesu niż pracownik. To on generuje ustawiczny odpływ pieniędzy z firm, a do tego jest żywą istotą, której trzeba zapewnić godziwe warunki pracy. To wszystko kosztuje pracodawców niemało, a więc pod płaszczykiem Human Resources coraz zuchwalej wciskają młodym ludziom umowy śmieciowe. Polega to na tym, że przyjmuje się do pracy na tzw. zero hours lub casual. Oznacza to w praktyce, że pracujemy, jak jest praca, a jak jej nie ma, to „róbta, co chceta”. To bardzo wygodne podejście, bynajmniej nie gwarantuje nic.

Wśród politycznego bełkotu o emigrantach z Europy Wschodniej, którzy zabierają pracę młodym Brytyjczykom, nie wygląda to najlepiej. Jestem jednak przekonany, że Jamie wcale na tych poglądach nie straci. Pamiętajmy, że dzięki krytyce tzw. junk food z supermarketów, zatruwającego nas ustawicznie, udało mu się zdobyć kontrakty, dzięki którym jego twarz zdobi wiele produktów w nich sprzedawanych, a stoją one tuż obok tych pierwszych. Cynizm? Raczej rzeczywistość.

Wielu z nas buntuje się przeciwko takiemu stanowi rzeczy, ale nie warto. Jest kryzys gospodarczy, którego sprawcą są ludzie administrujący państwem. Nie mogą powiedzieć, że to ich wina, bo musieliby odejść. Łatwiej jest znaleźć wroga publicznego

bez szkody dla publiki – i mamy emigrantów. To minie, ale na razie róbmy swoje.

KULINARNY PATRIOTYZM

Takich kwiatuszków jak ten powyższy mamy w tym kraju znacznie więcej. Jednym z moich ulubionych jest propagowanie hasel typu: „Best British”, „Local suppliers” lub nadawanie daniom nazw od regionów w Zjednoczonym Królestwie: Cornish hen eggs, Northcumbrian chicken. Koń by się uśmieł! Większość produktów pochodzi z obozów masowej zagłady drobiu lub z importu. To tylko taki trend w kuchni, aby promować, co brytyjskie, kiedy w rzeczywistości promuje się jedynie samą brytyjskość. Dobrze i to, patriotyzm ma wiele pozytywnych wymiarów. Podobnie sprawa ma się z warzywami. Tylko nielicznych restauratorów stać na zakup typowo brytyjskich produktów. Zazwyczaj są droższe od tych z importu. Jednak nie bądźmy naiwni – metody produkcji są identyczne i nawet odmiany te same.

Zielona fasolka z Kenii, pomidory z Holandii, pieczarki z Polski, jagody i maliny z Izraela. Ziemniaki są zazwyczaj angielskie albo przynajmniej są to angielskiej odmiany. Jabłka również często są brytyjskie, ale i tak najczęściej kupowanym owocem jest... banan. Brytyjska wołowina jest droższa od importowanej z Unii Europejskiej lub nawet australijskiej. Przeciętny konsument nie wyczuje różnicy, za to będzie dumny, gdy w menu ujrzy notatkę o produktach zakupowanych lokalnie. Lokalnie oznacza Coven Garden lub Smietfield. Większość dostawców tam właśnie ma bazy zaopatrzeniowe. Nie ma w tym nic złego, tylko dobrze jest wiedzieć, skąd pochodzą produkty, które jemy. Kiedyś pracowałem w firmie, w której rzeczywiście warzywa kupowaliśmy od lokalnego ogrodnika. Szkoda tylko, że po jakimś czasie okazało się, że połowa produktów pochodziła z giełdy. Marketing, marketing, marketing.

GASTRONOMICZNE ŻNIWA

Innym przykładem gastronomicznych absurdów jest polityka BHP w

Zjednoczonym Królestwie. Widziałem w swoim zawodowym życiu wiele miejsc, w których nie napiłbym się nawet wody z kranu, a one świetnie prosperują i mają nawet rekomendację przewodników Michelin. To straszne, co dzieje się za drzwiami kuchni i o czym zwykły konsument nie wie. Martwe myszy, robaki w lodówkach, przeterminowane jedzenie, wybijające w kuchni szamba – to się naprawdę wydarza i nie bądźmy naiwni – im taniej, tym gorzej.

Aby zwiększyć bezpieczeństwo i higienę pracy w zakładach gastronomicznych Wielkiej Brytanii, proponuję zaprosić nasz polski Sanepid na gościnne występy. Zamkną połowę biznesów pierwszego dnia i będzie po problemie. Nie trzeba będzie zatrudniać emigrantów, bo nie będzie gdzie.

Gastronomiczne żniwa właśnie się rozpoczęły. To okres, w którym handlowcy zarabiają najwięcej. Przed nami Halloween i Boże Narodzenie – czas imprez i obżarstwa. Jestem pewien, że wszyscy zapomną o wrednych emigrantach z Europy Wschodniej, bo ktoś przecież musi to wszystko obsłużyć.

Zaczniemy też więcej chodzić na miasto. Stańmy się częścią społeczeństwa, które również konsumuje. Może dzięki temu będziemy lepiej postrzegani. Oto kilka rad, jak robić to z głową.

MENU I MANIPULACJA

Po pierwsze, menu. Narzędzie, dzięki któremu wychodzimy z restauracji z przekonaniem o miło spędzonym czasie, a z drugiej strony z wewnętrznym głosem mówiącym, że „co tam, raz nie zawsze...”. Takie uczucie oznacza, że zostaliśmy zmanipulowani przez menu – główny oręż w rękach naszego restauratora. Najdroższe dania znajdują się prawie zawsze w prawym górnym rogu, czyli tam, gdzie najpierw pada nasz wzrok. Zaraz obok znajdują się dania drogie i gdy porównamy je ze sobą, wydaje nam się, że opłaca się troszeczkę dopłacić i zyskać dużo więcej. Uwaga! Już nas mają! Czytajmy menu

spokojnie i najlepiej od końca. Sprawny i doświadczony kelner, wie, kiedy podejść – zanim znajdziemy coś tańszego i większego. Radziłbym też zwrócić uwagę na superbrzmiące tytuły potraw typu „pomme frites”, czyli zwykłe frytki, lub „boudin noir”, którym jest zwykła kaszanka.

Po drugie, specjały dnia. Prawie zawsze udaje mi się zgadnąć, czym nasz specjał był kilka dni temu. Specials to ulubione danie menedżerów, poprawia im dochodowość i minimalizuje straty. Unikajmy ich jak ognia, zwłaszcza tych, które nie pasują do restauracji. Np. tajskie placki rybne w typowo włoskiej restauracji oznaczają, że coś traci swoją świeżość, więc należy to przyprawić, obkleić bułą i już mamy specjał. Oczywiście nie jest to regułą, ale prawdopodobieństwo jest wysokie i lepiej nie ryzykować. Jeżeli w specjałach dnia znajdujemy wszelkiego rodzaju gulasze, stew, hot poty, jest więcej niż pewne, że mięsko prawie wypełzło. Co innego, gdy znajdują się na stałe w menu – wtedy rachunek prawdopodobieństwa maleje.

Po trzecie, set menu. Ma tu zastosowanie stara zasada: 0,99 p to mniej niż 1 funt. Set menu daje właścicielowi pewność, że delikwent zostawi okrągłą sumkę bez większego wysiłku. Prawie zawsze za tę samą cenę możemy zjeść lepiej i więcej, korzystając z normalnego menu. Poza tym we wspomnianych setach porcje są zazwyczaj mniejsze i jest w nich mniej składników. Biznes, kochani, biznes!

Po czwarte – sztuka uników. Jak tylko zasiądziemy do stolika, przyjazny kelner podchodzi z zapytaniem, co chcemy do picia. Nie: czy chcemy? Tylko: co? I już nas mają.

Chętnie też pomoże wybrać nam wino. Prawie zawsze nie to najlepsze i drogie, ale to, które przynosi największy profit. Nie musi być koniecznie złe, ale radzę dobrze czytać menu.

Po piąte – napiwki. Wielu Polaków nie rozumie pewnych zasad panujących w restauracjach. I niestety dlatego nie jesteśmy

tam mile widziani. Pomijam fakt, że restauratorzy dodają do rachunku 10-15 proc. service charge, który zazwyczaj jest opcjonalny i nie musimy go płacić, ale z niedawaniem kelnerom napiwków nie zgadzam się absolutnie. Wielu ludzi z tego żyje, bo pensja na nic nie starcza. Kelnerzy i obsługa nigdy nie widzą pieniędzy z service charge, dlatego zawsze warto dać kelnerowi trochę kaski, rezygnując z dodawania do rachunku.

CZYSTA TOALETA – CZYSTA KUCHNIA

Czy jest jednak aż tak źle, jak można wnioskować z powyższych przykładów? Oczywiście, że nie. Politycy za mówienie biorą pieniądze, więc mówią to, co publika chce usłyszeć. Po nich przyjdą następni i będzie na odwrót, a nam pracę i tak dadzą, bo nikt jej lepiej i taniej nie wykona.

Wiele się ostatnio mówi o wyjściu Wielkiej Brytanii z Unii Europejskiej, ograniczeniu emigracji z Europy Środkowej, ograniczeniu praw socjalnych. Spokojnie! Nawet torysi wiedzą, że to podcinanie gałęzi, na której się siedzi. Nie wydaje mi się, aby cokolwiek nam groziło, z wyjątkiem podwyżek cen. Nie polecam również zostawania w domu. Nie wszystkie lokale są złe, to raczej kwestia planowania i bacznej obserwacji. Zanim wybierzemy się do restauracji, sprawdźmy w internecie ceny, menu, a ostatecznie na miejscu toaletę. Tam, gdzie czysta i pachnąca toaleta, tam zazwyczaj czysta kuchnia. Polecam też lokale z otwartą kuchnią. Kucharze mają się tam bardziej na baczności!

Autor: Sergiusz Hieronimczak

Źródło: [eLondyn](#)