

Przez żołądek do stołca

7 czerwca 2017

To, co najbardziej zaprzęta umysły Polaków w roku 17. XXI stulecia, jest żarcie. Musi.

Nie ma możliwości, aby mózg uchronił się przed propagandą jedzenia, bo ta i tak go dopadnie. Charyzmatyczni kucharze publicyści stali się autorytetami moralnymi, filozofami człowieczeństwa i strategami politycznymi. Należałoby się zastanowić, czy na wydziałach dziennikarstwa nie powołać fakultetów poświęconych dziennikarstwu kulinarnemu – w odpowiedzi na zapotrzebowanie społeczne.

Nie ma takiego momentu, aby transmisja telewizyjna na jakimś kanale nie przekazywała relacji, na której jakiś facet szatkuje coś nożem lub baba wrzuca coś do gara. Ludzie nie spotykają się po to, aby pogadać o czymś istotnym, tylko zapraszają się na obiady lub kolacje, rzadziej śniadania, aby wspólnie ze sobą żreć. Nawet pogawędki przy piwie, określane mianem grilla, sprowadzają się do tego, aby coś usmażyć i zeżreć. Już nawet nie wiadomo, kto umarł. Tożsamość denata bardziej identyfikują specjały podawane na stypie niż on sam. Tak naprawdę nie wiem, kto się z kim wiązał przed weselem, na którym serwowano rosół z ryżem, jednak było to istotne, bo zazwyczaj jest z makaronem.

Już nawet polityczne dyskusje, gdy jeden z drugim ongiś deliberowali o sprawach ważnych, siedząc przy stole i popijając wodę, stały się zbyt nudne, dlatego teraz siedzą w garkuchniach. Pisowiec szatkuje kawałek wołu, a adwersarz patroszy rybę. Jest to egzemplifikacja tego, co nawzajem o sobie myślą i gdyby mogli, to... Zwłaszcza wartym jest oglądnięcia red. Cezary Gmyz, który w Telewizji Republika, obierając ziemniaki oraz szprycą cukierniczą faszcerując jakiegoś martwego zająca, rozmawia z Andrzejem Budyniem Dudą, który też stoi za blatem kuchennym w przypominającym masoński

fartuszkę, aby być bardziej zjadliwym dla społeczeństwa.

Ojcem tego trendu był red. Robert Makłowicz z „Gazety Wyborczej” w Krakowie, który jak umrze, stanie się tytułem dla nagrody Grand Press im. Makłowicza w kategorii reportaży z mikrofalówki i felieton spod krawalnicy. Makłowicz teraz jeszcze podróżuje i nadal gotuje, udając, że gotuje to samo, co ludzie w kraju, do którego akurat TVN-owi udało się kupić bilet lotniczy last minute dla Makłowicza i jego smartfona. Jest to stosunkowo tania produkcja telewizyjna. Makłowicz po prostu umieszcza telefon na statywie, sam będąc tłem do garnków i chochli. Potem opowiada głupoty: „Bułka tarta to nasz narodowy symbol bohaterski, to nasz wkład w światową kuchnię”.

Gotuje też Ewa Wachowicz, najgorszy w historii rzecznik prasowy rządu im. Waldemara Pawlaka, a ongiś – podkreślam: ongiś – najpiękniejsza Polka. Pozazdrościła Makłowiczowi popularności, którego spektakłów była producentem i zaczęła gotować sama, dzięki czemu zdobywa sławę, czego w roli dwóch poprzednich symboli polskości uczynić jej się nie udało.

Do rozmiarów męża stanu urasta kucharz Karol Okrasa z Białegostoku, inżynier Wydziału Nauki o Żywieniu Człowieka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego. To oznacza, że za gotowanie dają już doktoraty, bo kto by tych inżynierów od garnka edukował. No i aby nie zamykać ścieżki kariery naukowej na tym lichym poziomie, będzie też tytuł profesora kucharza habilitowanego, a może nawet tytuł kucharza honoris causa dla amatorów, którzy dokonają rzeczy naprawdę wielkich w technologii przygotowywania materii połykanej przez usta. Zresztą wydaje się, że fakultety gotowania w ogóle powinny być raczej na uczelniach artystycznych. Wszak mamy do czynienia ze sztuką gotowania. Wtedy Okrasa nosiłby bardziej adekwatny tytuł magistra sztuk pięknych gotowania.

Albowiem rodowici mistrzowie patelni wypadają blado na wysoko zdefiniowanych ekranach telewizorów umożliwiających naturalne

odtworzenie aż po najdrobniejsze szczegóły i widać ich nieapetyczne wądry, zupełnie inaczej się patrzy na smakowitą gębę Davida Rocco, Włocha z Kanady, który żyje z tego, że potrafi zjeść, co sam sobie ugotował. Geniusz.

Pozycję znaczniejszą niż przed wiekami gwiazdy rocka, dzięki sprawności w chochli i obsłudze jajowara uzyskał niejaki Dawid Moran. Dobrze po polsku nie gada – ale nie jest to umiejętność ceniona w obecnej przestrzeni publicznej. Kto to tak naprawdę potrafi? Nikt. Za to Dawid umie nakręcić torturial, krok po kroku, aby polskiemu studentowi stało się jasne, jak ugotować parówki. Badania przeprowadzone przez TVN na reprezentatywnej grupie studentów, wykazały, że studenci tej umiejętności nie posiadli. Daje to asumpt do zmiany programów nauczania w szkołach gimnazjalnych – aby testować,

czy polski 13-latek potrafi ugotować wodę i zamieszać herbatę. Nie jest oczywiste, czy młode pokolenie, porozumiewające się głównie monosylabami i emotikonami, takie zręczności posiadało, chociaż stara się o posady analityków bankowych.

Oczywiście przed telewizją można jakoś uciec lub rzucić w ekran kotлетem. Ale włączysz radio i to samo: „Kawalleria Kulinarna” – codzienne pasmo poranne Pauliny i Łukasza Kawallerów. Zmieniasz stację: „Kinokalorie” – treściwie o filmie, jedzeniu, filmie o jedzeniu i jedzeniu w filmie. Ale się przecież nie poddajesz, choć zbiera ci się na wymioty, włączasz więc to, na czym zawsze można było polegać, katolicki głos w twoim domu, a tu... „Kulinarne porady Radia Maryja”.

Osobnika z jadłowstrętem zabić też może wizyta w księgarni: „Kuchnia włoska”, „Przysmaki kuchni japońskiej”, „Potrawy z kapusty”. Biedak mniemać może, że wszedł opacznie do restauracji.

Są też książki kucharskie dla psychopatów („Gotowanie z seryjnym zabójcą”), chrześcijan („Książka kucharska – co by zjadł Jezus”) kiciarzy („Książka kucharska miłośników kotów”),

tudzież „ 50 twarzy i odcieni kurczaka”, a dla zoofilów „Gotowanie z jajami – czyli o potrawach ze zwierzęcych jąderek”. W handlu książkami powstała też specjalizacja – księgarnie kulinarne. Czas teraz na biblioteki oraz wypożyczalnie wideo.

Dworuję tu sobie z nowożytnych zwyczajów medialnych, jednak pytanie jest takie, czy zatrząsienie komunikatów, z których wynika, że żyjemy, aby jeść, a nie odwrotnie, jest tylko odpowiedzią na zapotrzebowanie społeczne (rzekomo 67 procent konsumentów mediów wysoko ocenia treści w manierze gotowanie na ekranie), czy instytucjonalną indoktrynacją, będącą cechą systemu.

Wprawdzie Ministerstwo Kultury i Dziedzictwa Narodowego na inicjatywę powołania departamentu dziedzictwa kulinarnego odpowiedziało negatywnie, to jednak nie wykluczyło możliwości finansowania muzeów tradycyjnej kuchni polskiej lub podobnych inicjatyw.

Zdecydowanie lepiej rządzi się narodem kucht – zwłaszcza że sytość wywołuje stan chwilowego zadowolenia, które łatwo jest wywołać – w przeciwieństwie do pokonywania innych form apatii.

Jesteśmy więc na etapie formowania nowego modelu człowieczeństwa, gatunku człowieka jedzącego, którego jedyny logiczny potok myśli płynie od śniadania, przez lunch, do obiadu i podwieczorka, aż po kolację.

Mamy pomysł, jak uczynić z ludzi absolutnych gastroidiotów. Zamiast głównego wydania „Wiadomości” – dziennik informacji kulinarnych zawierający dynamiczne fotoreportaże z fast foodów i zawartości talerzy w barach oraz kolejek w restauracjach. Codzienne „Prognozy gastryczne” na każdym kanale. „Gastroexpress” w TVP 1. „Zraniony żołądek” – telenowela w Polsacie. „Przez żołądek do serca” – poradnik dla zakochanych wszystko jedno gdzie. „Rozkosze brzucha z Magdą Gessler”. „Zmysłowy alfabet gastronomiczny”, „Gastrozofia” i „Horoskop kulinarny” też da się nakręcić. Ludzi też pewnie zainteresują

jakieś igrzyska w jedzeniu pomarańczy, papryki chili lub chuj
wie czego.

Skoro tego chcą, dlaczego nie zrobić z nich brojlerów.

Autorstwo: Robert Jaruga

Źródło: Nie.com.pl