

Szczypta żywnościowego nacjonalizmu ma sens

21 czerwca 2024

Paweł Bravo (ur. 1967) – dziennikarz, publicysta, od 2018 r. szef działu krajowego „Tygodnika Powszechnego”, a od 2015 r. autor publikowanych na jego łamach stałych felietonów kulinarnych. Od 2012 r. członek zespołu redakcyjnego „Magazynu Wino”. Wcześniej związany był m.in. z Radiem Zet, „Gazetą Wyborczą”, tygodnikiem „Forum” oraz „Rzeczpospolitą”, w której był m.in. szefem cotygodniowego dodatku „Plus Minus”. Od lat jest też związany z gastronomią, współzakładał m.in. warszawską restaurację Culiinaria Italiana, a obecnie pracuje dorywczo jako barman w barze winnym BARaWino w Krakowie. Z Pawłem Bravo rozmawia Marceli Sommer.

– Jak jedzą Polacy? Mamy pod tym względem jakiś specyficzny narodowy charakter czy jesteśmy raczej zlepkiem różnych naleciałości i zapożyczeń? A może mieliśmy kiedyś swój styl, ale został on „rozwalcowany” przez globalizację?

– Podejście do jedzenia i związane z nim obyczaje to jeden z tych obszarów, które są wypadkową presji zewnętrznej i niesamowitej siły „długiego trwania” specyfiki lokalnej. To ostatnie to kwestia nie tyle charakteru narodowego, co tutejszego klimatu, trybu życia, a także dziedzictwa kultury materialnej poszczególnych grup składających się na współczesne polskie społeczeństwo. Ta specyfika okazuje się w dużej mierze odporna na mody i wpływy, a w pewnych przypadkach te mody i wpływy adaptuje na swoje podobieństwo. Polacy okazują się zdolni do tego, by odrzucać część pomysłów narzucanych przez globalne korporacje i agrobiznes, a inne przyjmować, ale po swojemu. Jak pokazali w swoich badaniach sprzed kilku lat socjolog pod kierunkiem prof. Henryka Domańskiego, elementem polskiego długiego trwania jest centralna rola obiadu, który powinien być ciepły, składać się

z zupy i drugiego dania. A także przywiązanie do mięsa w różnych postaciach – według większości Polaków porządnym, pełnowartościowym posiłkiem musi je zawierać, a wegetarianie stanowią wciąż margines. Mamy też pewną zbiorową skłonność do potraw zawiesistych – lubimy topić, co tylko się da, w sosach. Wreszcie, w obiedzie musi być też komponent skrobiowy: w tej roli najczęściej występują ziemniaki. Fenomenami, które – paradoksalnie – świadczą o żywotności i sile naszego lokalnego charakteru, są występujące w całej Polsce, od Warszawy po głęboką prowincję, bary orientalne, serwujące, często pod jednym dachem, kuchnię wietnamską – określaną jako „chińska” – i kebaby. Teraz zresztą często przyrządzane przez Ukraińców.

– Brzmi raczej jak typowy przejaw gastronomicznego multi-kulti, a nie lokalnej specyfiki.

– Jeśli przyjrzymy się tym barom bliżej, okaże się, że jest to daleko idąca adaptacja oryginalnych potraw z Wietnamu czy Turcji. Tzw. chińszczyzna w polskim wydaniu to typowa polska potrawa obiadowa. Sycący, ciepły posiłek. Ryż, a więc skrobia, mięso i sos. Przełożyliśmy „na nasze” także modę na kuchnię włoską – weźmy np. te wszystkie „swojskie” pizze z kiełbasą i ogórkiem kiszonym. Podobnie kebab. Tani, sycący obiad z mięsem i sosami. Zwykle mocno nadużywany, trzeba prosić, żeby lali mniej. Owszem, kebaby są też w popularne Niemczech, przyjęły się nawet w krajach śródziemnomorskich, ale nigdzie nie widziałem aż tak szybkiego i szerokiego ich umasowienia jak w Polsce. Na drugim biegunie sytuuje się pod tym względem kuchnia minimalistyczna, np. japońska. Jedzenie sushi nieprzypadkowo bardzo długo było w Polsce oznaką statusu lub aspiracji do klas wyższych, do elit – było bowiem na antypodach „ludowej” wizji porządnego posiłku.

– Tu rodzą się kolejne pytania: na ile jedzenie w Polsce jest ważne, na ile służy do tego, żeby się po prostu najeść, na ile jest – jak choćby w kulturze śródziemnomorskiej – jakąś wartością samą w sobie, czymś, co ma być smaczne lub przyjemne, co ma pozwolić się społecznie określić bądź

wyróżnić?

– Jedzenie służy nam wciąż przede wszystkim do tego, żeby się najść. Jesteśmy nadal dziedzicami kultury biedy i głodu, choć dystans pokoleniowy od tych doświadczeń rośnie. Do tego dochodzi nieprzychylny klimat, w którym przez wiele miesięcy w roku jest zimno, a cykle wegetacyjne są krótkie. Oznacza to, że przez znaczną część roku trzeba było karmić się tym, co można długo przechowywać bez dużego uszczerbku wartości odżywczych. Mówimy o okresie mniej więcej od października do kwietnia. Jednocześnie fizyczne przetrwanie w warunkach polskiej zimy oznaczało konieczność „władowania” w siebie dużej ilości kalorii. Później swoje dołożył też PRL i jego „gospodarka niedoboru”. Dlatego szczególnie ceni się u nas potrawy wysokokaloryczne i tłuste. Można oczywiście powiedzieć, że nasza dieta i nawyki żywieniowe stanowią pewien anachronizm, kiedy zarówno głód, jak i zimno, na które jesteśmy zaprogramowani, w dużej mierze przeminęły. Kuchnia śródziemnomorska, często przedstawiana jako cywilizacyjny wzór, stanowi pod tym względem owoc zupełnie innych warunków, choć genealogicznie rzecz biorąc też w istotnej mierze jest kuchnią biedną. Region Morza Śródziemnego cieszył się jednak dużo dłuższym okresem wegetacyjnym, łagodniejszymi zimami. Jedzenie nie było tu kwestią aż tak egzystencjalną. Relatywnie liczniejsze były też zamożne warstwy społeczne, szczególnie w miastach, co sprawiało, że dla większej niż w Polsce części społeczeństwa jedzenie było źródłem przyjemności, a nie tylko biologicznego przetrwania, przedmiotem celebracji, a czasami nawet ostentacji. Charakterystyczną spuścizną po tym odmiennym od polskiego doświadczeniu historycznym jest fakt, że np. we Włoszech jedzenie jest częstym tematem rozmów mężczyzn „z ludu” przy piwie, w zasadzie na równi ze sportem.

– A jak jest z kategorią jakości jedzenia, a przynajmniej poszczególnych produktów? Jak jest rozumiana i na ile istotna?

– Wychodzimy pod tym względem z głębokiego dołka lat 1990., kiedy Polacy, po dekadach niedostatku, zachłysnęli się

dostępnością taniej, przemysłowo produkowanej żywności. Dbanie o jakość przychodzi dziś w bardzo specyficznych formach – albo różnego rodzaju mód i ortoreksji, od diety bezglutenowej po żywność organiczną, pozostających w dużej mierze domeną wielkomiejskich elit, albo nostalgii za dawnymi czasami – zakupami na bazarze, prostymi składnikami, które „nie dają się zepsuć”. Prawda jest niestety taka, że wielkiemu agrobiznesowi udało się jednak zepsuć prawie wszystko – łącznie z owocami, które za sprawą klimatu były zawsze naszą mocną stroną. Gigantyczne zagłębienia sadownicze, jakie mamy np. pod Grójcem, produkują dziś na eksport tysiące ton jabłek, które są całkowicie pozbawione smaku i w zasadzie niczym nie różnią się od tych, które uprawia się na Zachodzie. Przy okazji są też przykre dla oka: bezkresne rzędy rachitycznych drzewek-mutantów, które zmusza się do rodzenia owoców zanim zdążą porządnie wyrosnąć, a po 5 latach się je wywala i sadi nowe.

– Ale w ostatnich latach chyba jakaś zmiana jednak zaszła. Konsumenci coraz częściej domagają się, aby żywność była zdrowa, najlepiej z lokalnej, tradycyjnej uprawy.

– Oczekiwania się zmieniły, ale na zmianę standardów jeszcze się to nie przełożyło. Zawsze miałem wrażenie pewnej hipokryzji, że z jednej strony piętnuje się np. palenie tytoniu, wprowadzamy restrykcje jeśli chodzi o dostępność alkoholu – częściowo słusznie, częściowo przesadnie i w duchu purytańskich obsesji – a pozwalamy na nieograniczony dostęp do wysoko przetworzonego jedzenia bardzo złej jakości, nie reglamentujemy spożycia tłuszczu, soli i cukru. Tymczasem to są substancje, które generalnie rzecz biorąc służą zamaskowaniu tego, że „pod spodem” nie ma nic, czy raczej jest totalny szajs. A dodatkowo uzależniają i rozregulowują nam organizm. Młodzi ludzie, wychowani w latach 90. i 2000., mają często zupełnie przesterowane receptory, jeśli chodzi o sól i cukier – potrzebują ich znacznie więcej. Dopiero stosunkowo niedawno, pod wpływem lekarzy i tendencji docierających do nas z Zachodu, pojawiły się pierwsze wysiłki, by postawić tamę

lobby cukrowemu. Udało się – choć z dużymi bólami – wprowadzić coś w rodzaju podatku cukrowego, a także pewne restrykcje dotyczące napojów słodzonych. Na szczęście rozwiązania te wprowadzane są na etapie, kiedy problem otyłości nie jest tak powszechny, jak choćby w Wielkiej Brytanii. Korzystamy tu z pewnej premii zapóźnienia. Liczę, że kolejne regulacje idące w tym kierunku będą wprowadzane na poziomie UE.

– A czy poza obciążeniami wyniesionymi z lat biedy, a przed skokiem na główkę w kapitalizm, mieliśmy w obszarze żywnościowym jeszcze jakieś atuty?

– W 1989 r. mieliśmy ich sporo. Od owoców takich jak jabłka czy gruszki, których smakowi sprzyjają – typowe dla naszej jesieni – duże amplitudy temperatur, przez spory obszar ziem rolnych, po stosunkowo niskie uprzemysłowienie sektora. Niektóre elementy tego dziedzictwa pozostają do dziś aktualne, np. hodowane w Polsce krowy mają dużo przestrzeni, często nadal żywią się trawą, a nie przemysłowo produkowaną paszą. Włosi zachwycają się polskim mlekiem i masłem. Gorzej jest z wysoko przetworzonymi produktami z nabiału, takimi jak sery – dopiero w ostatnich latach pojawiają się na szerszą skalę sery zagrodowe czy rzemieślnicze. Także i w tym przypadku wytłumaczeniem jest historia. Ser to – w swojej genezie – sposób na przechowanie nadwyżki mleka, charakterystyczny dla krajów, gdzie dostęp do różnych składników odżywczych jest łatwy, więc mleko zawsze zostawało w nadmiarze. W kulturze, gdzie mleka było za mało, bo na dużą rodzinę przypadała jedna krowa, nie było potrzeby ani sensu rozwijać technologii serowarskich.

– Wróćmy do naszych atutów...

– Dostępność przyzwoitego jedzenia wiejskiego w rozsądnej cenie – dobrej kiełbasy czy twarogu, które niekoniecznie są organiczne, bo zawierają jakieś tam konserwanty, ale są wytwarzane w małych zakładach – była i jest na całkiem wysokim poziomie, nawet w dużych miastach. Jest u nas pod tym względem

lepiej niż np. w Niemczech, gdzie głupi ogórek kiszony potrafi w sklepie kosztować euro za sztukę. Kolejny atut to silna obecność w świadomości zbiorowej wiedzy o tym, że produkcja żywności odbywa się w gospodarstwie rolnym, że prawdziwe jedzenie nie jest z fabryki. Niemal każdy z nas ma krewnych, którzy pracowali w rolnictwie albo w jego bezpośrednim otoczeniu. To może wydawać się oczywiste, ale w głęboko uprzemysłowionych gospodarkach Zachodu wcale takie nie jest. U nas luka pokoleniowa związana z uprzemysłowieniem jest po prostu mniejsza. Jeśli komuś przyjdzie do głowy wrócić na wieś i założyć gospodarstwo, to często ma jeszcze w pokoleniu dziadków kogoś, kto przekaże mu know-how. W północnych Włoszech ta luka sięga często trzech-czterech pokoleń, nie ma już kogo się poradzić, trzeba zaczynać od zera.

– Z PRL wychodzimy więc z trochę siermiężnym i ograniczonym pod względem asortymentu, ale jakościowo całkiem niezłym sektorem żywnościowym. Przychodzi terapia szokowa i okazuje się, że gorszy produkt wypiera lepszy.

– Nie ma co idealizować sytuacji z późnego PRL-u. W latach 1980. wiele segmentów łańcucha produkcji żywności było niesprawnych i nieracjonalnych. Rzeczywistym problemem była też bieda wsi i degradacja pracy na roli, która niekoniecznie pasuje do obrazka sielskiej prostoty, raczej była to dziwna hybryda totalnego zacofania z punktowym, często całkiem nieefektywnym stosowaniem np. środków ochrony roślin złej jakości. Procesy konsolidacji, które przyniosła transformacja, miały nie tylko ekonomiczny sens, ale także potrafiły wiązać się z poprawą warunków pracy w sektorze. Ale były też problemy, wynikające m.in. z braku standardów, zafiksowaniu na zysku czy oderwaniu kapitału właścicielskiego od terytorium. To jest właściwie nie do przeskoczenia: jeśli centrala firmy, ludzie, którzy podejmują kluczowe decyzje, rezydują kilkaset kilometrów od zakładu, często w innym kraju, łatwiej będzie im ignorować społeczne następstwa swoich decyzji. Najbardziej ucierpiały na tym rzecz jasna tereny popegeerowskie.

– Co jeszcze przyniosła transformacja?

– Zaczarowano konsumentów bogactwem oferty. Dużo, tanio i szybko. Również trudno dostępnych wcześniej produktów, takich jak mięso, także różnego rodzaju gotowych posiłków, dań instant itp. To powoduje, że ludzie coraz mniej rzeczy przyrządzają sami, wolą ten czas zaoszczędzić. Szerokim strumieniem popłynął do Polski import żywności, również kompletnie bezsensowny. Na przykład jeszcze do niedawna w Lidlu jajka wolnowybiegowe sprowadzano z Holandii. Żywność to jeden z niewielu obszarów, w których postawa rozumnie nacjonalistyczna czy „lokalistyczna” ma sens. Codzienny dostęp do żywności sprowadzanej z drugiego końca świata nie jest nikomu niezbędny do szczęścia. W Polsce można byłoby jeść wyłącznie produkty wytworzone – jeśli przesadzam, to nieznacznie – w promieniu 100 km od miejsca zamieszkania i zarazem żyć zdrowo. Jednak z punktu widzenia francuskiej czy brytyjskiej sieci handlowej często bardziej opłacalne okazuje się sprowadzenie sera z Holandii niż od serowara w Mławie. Tymczasem każda taka decyzja ma swoje koszty – środowiskowe, ale i społeczne. W naszym zbiorowym interesie jest to, żeby wskutek gry rynkowej nie zniknęli z naszego otoczenia ludzie, którzy potrafią robić ser. Oczywiście ten żywnościowy lokalizm bywa wykorzystywany niejako na opak. Międzynarodowe korporacje mają swoje linie marketingowe do obsługiwanie tego typu sentymentów: kiełbasa swojska, twarożek babuni, pasztet dziadunia, szynka szwagra – często produkowane cholera wie gdzie. Ale kiedy to widzę, myślę sobie, że to jednak dobrze, bo świadczy o tym, że w badaniach wychodzi im, iż wielu ludzi nadal postrzega jako wartość to, że coś jest lokalne, swojskie, takie jak babcia robiła. Lokalność produktu często się zresztą z jakością przynajmniej po części wiąże. Im dłuższe łańcuchy dostaw, tym bardziej trzeba np. konserwować żywność.

– Na ile masz wrażenie, że w Polsce docenia się ludzi, którzy produkują naszą żywność? Z jednej strony z badań wynika, że

rolnicy utrzymują się w czołówce najbardziej poważanych zawodów. Ale trochę inaczej to wygląda, kiedy np. przyjeżdżają do miasta zaprotestować albo kiedy w mediach pojawia się temat emerytur rolniczych. Wtedy okazuje się, że w zapalnych momentach nie mogą liczyć na solidarność ze strony innych grup.

– Antagonizm wieś – miasto jest jedną z podstawowych tożsamościowych sprężyn dla mieszkańców polskich miast, nie tylko zresztą dla elit. Jest w tym jakiś rodzaj pogardy, podszytej zresztą często strachem, że samemu się z tej wsi dopiero co wyszło. To dość częste zjawisko społeczne, że ludzie żywią szczególną niechęć do grup, które są na drabinie społecznej tuż pod nimi: boją się, że mogą tam zostać strąceni. Naszym świeżo upieczonym mieszczanom wieś kojarzy się z czymś, co jest gorsze, brudne, zacofane. Z drugiej strony mamy oczywiście również ludomański kicz, bukoliczną wizję wsi. Ale jednocześnie – i tu chyba tkwi przyczyna wyników sondaży, o których mówisz – chłopskie korzenie naszego społeczeństwa powodują, że mamy zakodowany w sobie pewien szacunek do ziemi, trudu związanego z jej uprawą i pamięć o egzystencjalnym znaczeniu pracy na roli. Ale nie wiąże się to z typowym raczej dla elit myśleniem o jakości jedzenia czy chęcią „skrócenia łańcucha” i kupowania bezpośrednio od rolników. A szkoda – bo w praktyce to oni decydują o tym, co jemy, od ich decyzji i uczciwości zależy to, ile i jakiej użyją chemii. Tego nie zagwarantuje nam żaden certyfikat „bio”, „eko” czy „organic” – instytucje, które je przyznają, są silnie zbiurokratyzowane i bardzo łatwo je oszukać. Ale w tym miejscu chciałbym powiedzieć jeszcze jedno: z perspektywy miejskiej łatwo mówi się o tym, że chemia czy procesy takie jak odchodzenie od tradycyjnych odmian i metod upraw to coś złego. A trzeba pamiętać, że to nie są zjawiska jednoznaczne. Z jednej strony pomogły zwiększyć wydajność upraw, co wydatnie przyczyniło się do zmniejszenia problemu głodu na świecie. Z drugiej – pomogły uczynić życie i pracę rolników znośniejszymi. O tym rzadko się mówi, a wydaje mi się to

ważnym elementem szacunku do tych ludzi – że oni też mają prawo do korzystania z rozwoju technologicznego i do lżejszej pracy. W ten sposób można zrozumieć, z czego bierze się np. fenomen Roundupu. Z punktu widzenia np. ogrodnika to jest z początku rzeczywiście coś cudownego: masz o połowę mniej roboty, w ogóle nie musisz odchwaszczać. Problemy pojawiają się dopiero po paru latach – okazuje się, że ziemia przestaje rodzić albo musisz zacząć korzystać ze specjalnych odmian Roundup-ready. I wtedy wpadasz w błędne koło. Ale pokusa związana z tym ułatwieniem życia jest ogromna i zrozumiała.

– Innym obszarem napięć między wielkomiejskim konsumentem a rolnikiem bywa stosunek do przyrody. Ostatnio ujawniło się to przy okazji „piątki dla zwierząt”.

– Środowiska, które chciały „utopić” ten projekt, często stroiły się w piórka obrońców polskiego rolnictwa i w ogóle polskiej wsi. Tak naprawdę byli jednak przedstawicielami dużego agrobiznesu, który często z wsią i tradycyjnym małoobszarowym rolnictwem nie ma zbyt wiele wspólnego. Odwołano się do żywego w wielkomiejskiej klasie średniej stereotypu mieszkańców wsi jako tych mniej wrażliwych, mniej przyjaznych zwierzętom. Odwracano w ten sposób naszą uwagę od faktu, że modernizacja rolnictwa po 1989 r. miała w bardzo wielu obszarach charakter kolonizacji przez zagraniczny kapitał, który korzystał z taniej siły roboczej, rozległych ziem rolnych i niskich standardów ochrony środowiska. To właśnie z tego źródła wyrasta agrobiznes, który uderza w oczekiwania rosnącej części miejskich konsumentów, by produkcja rolna odbywała się w harmonii z przyrodą. W produkcji mięsa – która to branża była jednym z głównych buntowników wobec „piątki dla zwierząt” – podobnie jak w sektorze farmaceutycznym, alkoholowym czy naftowym rządzi „wielka piątka” koncernów. To one są niewidocznym rozgrywającym, który narzuca branży logikę maksymalnej optymalizacji i oderwania biznesu od jego społecznego i przyrodniczego otoczenia.

– Ta sprawa nieźle ilustruje chyba problem socjologicznej ślepoty polskiej debaty publicznej na polską wieś. W obrazie medialnym niknie fakt, że nie jest ona monolitem, że podlegała przez ostatnie lata najrozmaitszym przemianom.

– Tak. Nie ma mowy o tym, jak wygląda struktura wsi, jak zarabiają jej mieszkańcy, jak odbywa się produkcja. Drobnolnicy też nie funkcjonują oczywiście jak w XIX w., korzystają z różnych owoców postępu technologicznego, chemii itp., ale praktyki, które budzą największy sprzeciw proekologicznie nastawionych mieszkańców miast, zawdzięczamy akurat przede wszystkim międzynarodowemu kapitałowi. Nie umniejszając niczego wielkim polskim biznesmenom (środowiskowo bliskim PSL-owi), operującym chociażby w branży mleczarskiej, którzy na tle tych największych graczy są co najwyżej średniakami.

– O roli stereotypów w tej dyskusji świadczą wyniki jednego z sondaży w sprawie „piątki”, według którego pakiet ten popierało prawie 60 proc. mieszkańców wsi.

– A pewnie poszczególne jej elementy nawet więcej. Na przykład zakaz ferm futerkowych, które są dla większości okolicznych mieszkańców prawdziwym utrapieniem, czy uboju rytualnego z zastosowaniem klatek obrotowych, który nawet w oczach najbardziej „wąsatego” polskiego wieśniaka jest, jak sądzę, wyrazem bezsensownego okrucieństwa.

– Ta sprawa pokazuje też chyba toksyczną rolę PSL-u w kształtowaniu wizerunku polskiej wsi. To ludowcy w dużej mierze przyczynili się do powstania krzywdzących stereotypów, o których tu mówimy.

– Zgadza się. Po części także Samoobrony, będącej partią aspirujących polskich agrobiznesmenów, którym po drodze powinęła się noga i zadusiły ich kredyty.

– Wraz z rozrostem miejskiej klasy średniej i grup do niej aspirujących stopniowo przybywa konsumentów, dla których

jedzenie jest ważnym elementem stylu życia.

– Tak, to prosta funkcja bogacenia się i awansu. Coraz więcej ludzi je nie tylko po to, aby się najeść, ale też żeby się dobrze poczuć, żeby we własnych oczach być „dobrymi ludźmi” i świadomymi konsumentami, którzy odżywiają się zdrowo, etycznie czy zgodnie ze swoimi przekonaniami. A także aby zdobyć, potwierdzić czy zmanifestować swój status społeczny lub pielęgnować przynależność do określonej grupy. Czasami ma to wymiar nieomal religijny. Im bardziej żyjemy w świecie dostatnim, w którym zjawisko głodu jest wyeliminowane lub wyparte, tym więcej jest przestrzeni na ten tożsamościowy aspekt żywienia. Innym efektem tego procesu jest narastanie zjawiska marnowania jedzenia, które wynika z tego, że nie musisz już dokładnie kalkulować, dostosowywać zakupów do najbardziej fundamentalnych potrzeb. Rzeczywiście w Polsce to się dla wielu warstw już dokonało.

– Jaka jest dynamika tego procesu? Czy w dłuższej perspektywie należy się spodziewać, że te nowe żywieniowe obyczaje obejmą całe społeczeństwo, czy raczej będziemy mieli do czynienia z coraz większym rozwarstwieniem w zakresie podejścia do jedzenia.

– Obie te wizje są do pewnego stopnia prawdziwe. Z jednej strony mody i zwyczaje elit „spływają” w dół, a czasami są przez dolne warstwy twórczo przetwarzane. To dotyczy nie tylko jedzenia, ale też architektury, ubioru czy języka. Pamiętam na przykład, jak na moim ulubionym warszawskim targu na Wolumenie, takim raczej zwyczajnym, plebejskim w charakterze, pojawił się jarmuż. To był dla mnie sygnał, że coś, co było jeszcze niedawno elitarną modą, schodzi w lud. Jednocześnie każda taka moda, która się rozlewa, traci do pewnego stopnia swój elitarny nimb, przestaje być skutecznym narzędziem dystynkcji. Wtedy elita, aby podtrzymać swój status, musi znaleźć nowy sposób, żeby się wyróżnić, udowodnić sobie i innym, że jest inna, lepsza. To rodzaj społecznego perpetuum mobile. Ponieważ jednak to zjawisko rozlewania się elitarnych

obyczajów zachodzi, to fakt, że pojawiają się w tych grupach trendy, by jeść zdrowo czy lokalnie, powinien cieszyć. W tym sensie czymś pozytywnym są nawet powierzchowne, niekoniecznie autentyczne zmiany, takie jak coraz szersza obecność w supermarketach produktów z naklejkami „bio” czy „fair trade”, bo świadczy o tym, że coraz więcej ludzi na to stać i coraz więcej ludzi tego oczekuje, że to już nie jest – jak jeszcze kilka lat temu – domena niszy, która jeździ do jedyne go w kilkudziesięcio- czy nawet paruset tysięcy mieście sklepu z żywnością ekologiczną.

– Mam wrażenie, że ten trend ma w Polsce dwa oblicza: z jednej strony to świat certyfikatów i produktów z „wyższej półki”. Z drugiej – jest taka bardziej ludowa ekologia, przejawiająca się w kupowaniu na lokalnym straganie. W tym drugim przypadku często dużo większe znaczenie ma zaufanie do konkretnego sprzedawcy.

– Jest rzeczywiście ogromna wartość w tym, że znasz – z twarzy, czasami z imienia – sprzedawców, od których kupujesz jedzenie. I coś niezdrowego w sytuacji, w której znasz imię i nazwisko tego czy innego ministra lub sportowca, a nie wiesz, jak się nazywa człowiek, od którego kupujesz co tydzień ziemniaki. Inna sprawa, że nie wszędzie w Polsce jest dostęp do takich dóbr jak bazar czy targ rolny. Jest wiele małych miast, w których niestety dużo łatwiej jest kupić ziemniaki w dyskoncie niż na straganie. Albo w których na lokalnym bazarku dostanie się te same produkty, co w dyskoncie. Trzeba jednak zaznaczyć, że całkiem sporo produkcji rolnej, nawet z małych czy średnich gospodarstw, nie ma z ekologią wiele wspólnego, jest bardziej nasycana chemią, niż można by się było spodziewać. I bardziej niż to konieczne. Można liczyć, że będzie się to zmieniało w dłuższej perspektywie, wraz z ewolucją świadomości. Przedstawiciele dużych sieci przekonują wręcz, że ich żywność jest pod tym względem bezpieczniejsza – bo musi spełnić określone standardy, jest system ich weryfikacji. Czy tak jest rzeczywiście – trudno mi ocenić.

Najlepszym miernikiem tego, na ile kupione na targu warzywa są uprawiane ekologicznie, bywa po prostu to, że stosunkowo szybko się psują.

– Zauważyłeś, że wiele krytykowanych z perspektywy ekologicznej technologii i rozwiązań ma ważny wymiar związany z ułatwieniem pracy rolnikowi. Czy podobnie – jak twierdzą niektórzy – jest z żywnością GMO i ma ona istotne walory społeczne, związane z wydajnością produkcji czy zaspokajaniem potrzeb krajów rozwijających się?

– To temat, w który – po obu stronach, a zwłaszcza zwolenników GMO – zaangażowane są tak ogromne pieniądze, że trudno tu o zaufanie do jakiegokolwiek stanowiska. Ale najprawdopodobniej na dłuższą metę nie da się tego technologicznego pociągu zatrzymać. Nie ma powrotu do idyllicznego świata społeczności rolniczych żyjących w harmonii z naturą.

– Istnieje też stanowisko, według którego ekologiczne techniki upraw są zbyt wymagające pod względem zasobów i – paradoksalnie – zbyt kosztowne dla środowiska. Może rzeczywiście zamiast na walce z rozwojem technologicznym i przywracaniu tradycyjnych metod upraw należałoby się skupić na ustanawianiu standardów dla żywności i ich egzekwowaniu?

– Im większy agrobiznes, tym większe i bardziej anonimowe pieniądze za nim stoją i tym bardziej oderwany jest od myślenia w kategoriach etyczności czy lokalnego interesu społecznego. Liczy się zysk, a standardy oznaczają utrudnienia i pomniejszenie zysku. Na pewno wielkoskalowemu rolnictwu trzeba patrzeć na ręce. Doświadczenie uczy, że jeżeli nie przyjdzie ktoś – najczęściej państwo – z twardą pałą i nie dzieli biznesu przez głowę, to on nie będzie skłonny rezygnować z zysków w imię zasad. W tym sensie narracja, która mówi, że wielkie żywnościowe mołochy to samo zło i trzeba wrócić do natury, bywa na rękę koncernom, bo odciąga od myślenia, że należy ich działalność lepiej uregulować. Do pewnego stopnia zresztą Unii Europejskiej się to udaje,

różnica pod względem norm żywności pomiędzy nią a np. USA jest gigantyczna. Choć Bruksela ma też swoje ciemne strony i wpływy różnych lobbies – np. w produkcji winiarskiej – odgrywają tam niebagatelną rolę. Jestem zarazem zdania, że skoro mieszkamy w Polsce, gdzie trochę drobnego rolnictwa przetrwało, należy na nie chuchać i wspierać jego istnienie. Pomimo faktu, że – to prawda – wszystkich mieszkańców Ziemi w ten sposób się nie wyżywi. Akurat Europa produkuje takie nadwyżki jedzenia, że nawet gdyby ograniczyć wielkoskalowe rolnictwo, nic strasznego by się nie stało. Inaczej to zapewne wygląda choćby w Azji Południowo-Wschodniej.

– A więc odpowiedź na dylemat: na małą skalę, ale kosztem wydajności czy masowo, ale kosztem jakości, to...?

– Odpowiedzią jest umiar. Trzeba mieć świadomość tego, że istnieje pewien „suwak” – jakość/cena albo jakość/dostępność. Na poziomie indywidualnym warto starać się ustawiać ten suwak tak, żeby jak najczęściej jeść rzeczy najlepsze. Ale też bez przesady: gdy nie masz czasu i jedyne, co możesz zjeść, to odgrzewana pizza z dyskontu, to zjedz ją i nie posypuj sobie głowy popiołem. Podobnie na poziomie ogólnospołecznym: konieczne jest z jednej strony zapewnienie bezpieczeństwa żywnościowego, a z drugiej – wymuszenie na producentach, żeby nie zalewali nas w imię zysku towarem najgorszego sortu. Równocześnie standardy nie mogą być ustawione tak wysoko, że żywności zaczęłoby znowu brakować albo stałaby się za droga. Ale nam do takiej groźby wciąż daleko.

– Mówiliśmy już trochę o polskiej gastronomii. Chciałbym jednak, żebyśmy przyjrzelі się jej szerzej. Ostatnie lata to szybki rozwój branży – z badań wynika, że przeciętny Polak wydaje dziś na jedzenie poza domem trzy razy więcej niż 20 lat temu. Jednocześnie, jeśli spojrzeć na Polskę na tle naszych sąsiadów, to wydaje się, że korzystanie z gastronomii jest u nas wciąż dużo mniej osadzone w zbiorowym obyczaju.

– Długo byłem przekonany, że w tej dziedzinie dzieją się

rzeczy wprowadzie ciekawe, ale dotyczące tylko bardzo cienkiej warstwy społecznej. Bo taką też tradycję ma w Polsce gastronomia, właściwie już od pojawienia się pierwszych restauracji w XIX w. Na szerszą skalę to zaczęło się zmieniać dopiero z pojawieniem się barów szybkiej obsługi. Poza tym nie działa się właściwie nic. Ale w ostatnich latach jest już inaczej, w kolejnych pokoleniach obyczaj wychodzenia na miasto – częściej co prawda na piwo niż na jedzenie – się ukorzenia. Proporcje między spożywaniem alkoholu w domach a poza nimi zupełnie się zmieniły. Polacy wytworzyli swój specyficzny styl piwiarni – nie jest to prosta kopia czeskich gospód, niemieckich Bierstube ani brytyjskich pubów (co prawda piwo też nie jest tak dobre). W ślad za piciem powoli podąża także jedzenie na mieście, które przestaje być domeną elit i staje się coraz bardziej rozpowszechnione, szczególnie w dużych miastach. Ten nowy popyt obsługuje przede wszystkim skonsolidowany, duży biznes gastronomiczny, poczynając od wielkich międzynarodowych sieci fast-foodów, po mniejsze franczyzy, jak polska grupa Sfinks, która wraz z kebabami walczy przyczyniła się do popularyzacji kuchni bliskowschodniej. A poza takimi jawnymi sieciami jest jeszcze mnóstwo przypadków, gdzie jeden właściciel posiada kilka czy kilkanaście knajp, ale nie występują one pod jednym szyldem.

– Dominacja średnich i dużych graczy jest chyba kolejnym wyróżnikiem Polski na tle regionu. W Czechach i Słowacji gastronomia – podobnie zresztą jak wiele sektorów produkcji czy handlu detalicznego – jest bardziej rozdrobniona i lokalna.

– Tak. Gastronomia jest branżą, która opiera się na bardzo niskich marżach i wysokim ryzyku, w której często wyzwaniem jest nawet wyjście na „zero”. Szczególnie w kraju na dorobku, gdzie budżet na jedzenie jest ograniczony, a obyczaj żywienia się na mieście stosunkowo świeży. W społeczeństwie, w którym od wielu pokoleń jest oczywiste, że w niedzielę idziesz z rodziną na obiad do restauracji, łatwiej ci się rozstać z

gotówką niż w kraju, w którym taki obyczaj dopiero co się pojawił. Ważnym czynnikiem są też absurdalnie wysokie czynsze w wielu polskich miastach. Czasami coś „chwyci”, masz fart i osiągniesz wielki sukces, w rok zarobisz kupę kasy, ale znacznie częściej po roku padasz. Jak mimo wszystko utrzymać biznes w trudnych warunkach? Są dwa sposoby: albo poprzez cięcie kosztów i wyzysk pracownika, albo przez ekonomię skali. Pojedyncze lokale, które nie stosują żadnej z tych strategii, muszą liczyć się z dużo większym ryzykiem wypadnięcia z rynku. To nie jest trend tylko polski. Podobny można zaobserwować choćby we Włoszech – tradycyjne małe knajpki z kraciastym obrusem mogą przetrwać właściwie tylko w przypadku, kiedy są naprawdę rodzinne, a więc bazują w niemałej części na półdarmowej pracy członków rodziny, albo kiedy są właścicielami lokalu, co ogranicza koszty związane z czynszem. Nie wiem, jak jest pod tym względem w Słowacji i Czechach, być może proporcje między czynszem a innymi kosztami prowadzenia działalności są tam inne. Znaczenie ma też ciągłość i związana z nią siła inercji. W wielu czeskich miasteczkach, w których działają dwie czy trzy gospody, od dziesięcioleci chodzą do nich wszyscy lokalni mieszkańcy i nikt nie wyobraża sobie, że mogłyby upaść. Podobnie po stronie właścicieli, którzy często są kolejnym pokoleniem, które je prowadzi. W przypadku względnie nowego biznesu moment decyzji, że zamykasz swoją budę, bo nie jesteś w stanie o nią walczyć, przychodzi znacznie szybciej.

– Może ten rynek należałoby ucywilizować, np. wspierając tych mniejszych graczy?

– Zdecydowanie tak, bo „dzikość” rynku w tej branży i dominacja dużego kapitału to nie jest tylko problem drobnych właścicieli. Jego efektem jest także zubożenie oferty i obniżenie jej jakości. W wielu miastach zachodnioeuropejskich prowadzi się np. politykę wspierania księgarń, które mogą liczyć na dopłaty czy preferencyjne stawki czynszów. Uważam, że małe, niezależne restauracje powinny być traktowane tak

samo. Warszawa, która jest najbogatszym miastem w Polsce i ma najwięcej knajp, posiada do tego niezłe narzędzia, bo miasto jest tu właścicielem zdecydowanej większości lokali użytkowych. Księgowy, który patrzy na bilans budżetowy miasta, będzie oczywiście w reakcji na takie pomysły rwał sobie włosy z głowy, ale uważam, że drobna gastronomia powinna móc liczyć na wsparcie, szczególnie na początku działalności.

– A sami restauratorzy nie mogą się sieciovować, żeby móc korzystać z ekonomii skali i rywalizować z większymi graczami?

– Teoretycznie to brzmi dobrze, ale w praktyce nie do końca działa. Rynek gastronomiczny jest na tyle zróżnicowany, że trudno byłoby im zunifikować np. system zakupów. Albo działoby się to kosztem zubożenia oferty, tak jak w przypadku dużych sieci.

– Ktoś może zapytać: ale czemu właściwie mamy wspierać biznesmenów z branży gastro? Jaka wartość społeczna, poza samą jakością jedzenia na mieście, płynie ze zwiększenia komfortu ich funkcjonowania na rynku?

– Choćby to, że mała gastronomia jest ważnym elementem miasta, po którym chce się chodzić, ulic, na których chce się przebywać. Oddziałuje na tkankę miejską w sposób dokładnie odwrotny niż galerie handlowe, które wysysają ludzi z centrów miast. Tego typu przestrzenie sprzyjają też tworzeniu więzi między ludźmi, ich mieszanii się ze sobą. W dobie koronawirusa wszystkie te wartości są poważnie zagrożone, ale miejmy nadzieję, że prędzej czy później epidemię uda się zwalczyć i będziemy znowu mogli się ze sobą nawzajem mieszać. Jeśli uznajemy za coś dobrego to, że ludzie spotykają się, spędzają czas razem, tworząc coś w rodzaju rozgadanej, pełnej gwaru agory, to gastronomia odgrywa w tym rolę absolutnie zasadniczą i wspólnototwórczą. To dotyczy także mniejszych miast i miasteczek – lokalna gospoda czy pub jest miejscem, w którym konsoliduje się kapitał społeczny, w którym członkowie lokalnej wspólnoty spotykają się, widzą się nawzajem, budują

tożsamość, ucierają wspólne opinie. Tu warto dodać, że ważnym elementem tej prospołecznej roli gastronomii jest umiarkowane picie alkoholu, który w rozsądnych ilościach jest swoistym klejem społecznym, poprawia ludziom nastrój, ułatwia zbliżanie się do siebie, otwieranie się. Nasi rodzimi purytanie, którzy patrzą na używki jak na samo zło, uważają często, że należy je ludziom za wszelką cenę obrzydzić. Niestety dzieje się to często ze szkodą dla mniejszych graczy. Na przykład system obsługi akcyzy w Polsce jest tak skomplikowany i niewygodny, że dobrze radzą sobie z nim właściwie tylko duże firmy. Mali producenci czy np. importerzy wina sygnalizują często, że byliby nawet skłonni płacić wyższą akcyzę w zamian za uproszczenie jej rozliczania.

– To jak wspierać te prospołeczne formy spożywania alkoholu, zwalczając jednocześnie te społecznie szkodliwe?

– Krokiem w dobrym kierunku jest podatek „małpkowy”, który ma obowiązywać od 2021 roku. Z drugiej strony wyobrażam sobie, że można byłoby bez większych szkód obniżyć akcyzę na piwo i wino, zwłaszcza w obrocie hurtowym i gastronomicznym.

– Wracając do rynku gastronomicznego: jego fluktuacjami, podobnie albo w jeszcze większym stopniu niż na szerszym rynku żywności, rządzą też mody.

– Rzeczywiście, są fale koniunktury na różne typy lokali. Taki był mechanizm popularyzacji wszechobecnych dziś burgerowni, które, podobnie jak bary orientalne czy kebaby, odegrały ważną rolę w umasowieniu obyczaju jedzenia na mieście, czy – parę lat temu – chińskich pierożków na parze. Ale każda z tych fal zaczyna się od niszy, eksperymentu jakiegoś drobnego restauratora. Ożywczą rolę dla rynku gastronomicznego ma też oczywiście migracja i zróżnicowanie etniczne.

– Wspomniałeś też o systemowych źródłach wyzysku w gastronomii. Jak można z nim walczyć?

– Jestem pod tym względem ostrożny. Problemy oczywiście są –

m.in. szeroki zakres szarej strefy, wymuszanie nadgodzin, mordercze grafiki. Ale już – generalnie nadużywane na polskim rynku pracy – umowy śmieciowe akurat w gastronomii często mają sens, dlatego że jest to branża silnie sezonowa, w której istnieje w związku z tym duża potrzeba zatrudniania dorywczego. Skrajnym przykładem są lokale w kurortach, gdzie nie sposób wyobrazić sobie, żeby knajpy były w stanie zapewnić stałą pracę wszystkim osobom zatrudnianym na czas sezonowego szczytu. W mniejszym stopniu dotyczy to także zwykłych restauracji w miastach, które muszą mieć pewną dozę elastyczności przy opracowywaniu grafików. Śmieciówki mają też zalety z punktu widzenia części pracowników gastronomii, którzy nie chcą wiązać się z pracodawcą na dłużej. Ale oczywiście wszystko ma swoje granice – kucharz, który pracuje cztery zmiany w tygodniu w tym samym lokalu od dwóch lat, powinien mieć etat. W gastronomii – tej zatrudniającej legalnie – obowiązuje minimalna stawka godzinowa i wydaje mi się, że to ona jest właściwym narzędziem ograniczania wyzysku. Nie wydaje mi się, że na tym rynku powinny obowiązywać jakieś standardy odrębne wobec ogólnej sytuacji pracownika w Polsce, tym bardziej iż jest to branża, w której praca jest co prawda trudna, ale do której zarazem stosunkowo łatwo się kogoś przyucza, niewymagająca dużego doświadczenia. Co za tym idzie, jest to taka część rynku, w której łatwiej niż w wielu innych odnaleźć się cudzoziemcom czy studentom, którzy chcą dorobić. Z drugiej strony, mamy też w ramach szeroko pojętej gastronomii obszar skrajnej patologii i ewidentnego wyzysku, a nawet półniewolnictwa, który obserwujemy na ulicach największych miast, czyli działalność firm rozwożących jedzenie, opartych przede wszystkim na pracownikach z Indii i Bangladeszu. To nie jest szara strefa – oni są w Polsce legalnie i wszystkie papiery mają w porządku, ale w majestacie prawa lwia część ich zarobków zgarnia pośrednik, który organizuje ich pobyt w Europie. W czasie pandemii okazało się, że ich praca jest niezwykle ważna i potrzebna, w różnych krajach ich sytuacją zainteresowały się media, a np. we Włoszech odbyły się strajki kurierów. Żeby skomplikować obraz,

trzeba dodać, że generalnie najlepsze standardy zatrudnienia na rynku gastronomicznym obowiązują w dużych międzynarodowych sieciach, takich jak McDonald's, które mają na tyle wysoki zysk, że nie opłaca im się oszczędzać na umowach czy nadgodzinach. Ich pracownicy zmagają się oczywiście ze swoimi problemami, ale są to problemy typowe dla stosunków korporacyjnych, a nie quasi-feudalnych, jak w małych i średnich przedsiębiorstwach.

– OK, możemy postępować ostrożnie i starać się nie „przeregulować” gastronomii, ale – zwłaszcza jeśli ma ona liczyć na publiczne wsparcie, np. w formie regulacji czynszów – jakieś warunki można jej jednak postawić.

– Zgoda, takie transakcje wiązane są do pomyślenia. Należałoby też na pewno dofinansować i uzbroić w odpowiednie instrumenty inspekcję pracy. Ale nadal myślę, że do wysokości wynagrodzeń w branży należy podchodzić z pewnym umiarem, żeby nie wylać dziecka z kąpielą. Bo wartością, o którą też warto dbać, jest powiązanie gastronomii z ogólną sytuacją ekonomiczną oraz utrzymanie relatywnie przystępnych cen. Wydaje mi się zresztą, że mimo dużego udziału pracowników pracujących na stawkach bliskich minimalnym, gastronomia nie jest branżą, w której panuje szczególnie duże rozwarstwienie zarobków. Sytuacje, w których właściciel knajpy zatrudnia pracowników za 15 zł za godzinę, a sam kupuje sobie drugą willę, należą raczej do rzadkości.

– Wróćmy do samego jedzenia. Jak obyczaje żywieniowe będą musiały ewoluować ze względu na zmiany klimatu? Tu pojawia się pytanie choćby o pozycję mięsa i produktów odzwierzęcych w naszej diecie.

– Tendencje takie jak wegetarianizm, dziś raczej elitarne, na dłuższą metę promieniować będą na resztę społeczeństwa. Jednocześnie wydaje mi się ważne, aby pamiętając o kosztach ekologicznych związanych z produkcją mięsa, szczególnie wołowiny, nie zapominać też o tym, że niektóre mody i obyczaje

wegetariańskie również bywają szkodliwe. Weźmy chociażby niezwykle popularne wśród wegetarian awokado, którego uprawa rujnuje gospodarkę wodną szeregu krajów, a potem jest przywożone do nas z drugiej półkuli. To nie jest tak, że skoro mięso jest złe dla klimatu i wiąże się z cierpieniem zwierząt, to wszystko, co jest nie-mięsem, jest dobre i żadnego cierpienia nie powoduje. Co będzie się musiało zmienić w tym, jak jemy, jeśli mamy zapobiec katastrofie klimatycznej? Odpowiedź jest podobna, jak w wielu innych sferach: będziemy musieli żyć ciszej, skromniej, mniej ekspansywnie. Jeśli chodzi o jedzenie, powinno to oznaczać powrót do przeszłości: dieta mniej więcej taka, jak za czasów naszych pradziadków minus widmo głodu. I uzupełnione o kilka nowych „nabytków”, takich jak soja. Generalnie oznacza to menu silnie zależne od pór roku, momentami – zwłaszcza w sezonie jesienno-zimowym – dość monotonne. Pewne rzeczy, które przywykliśmy traktować jako oczywiste, powinny znów stać się odświeżające – może np. pomarańcze znowu będą na polskich stołach tylko od święta. Tak samo mięso, które powinno być też odpowiednio droższe. Cena za nieograniczone niemal konsumpcyjne rozpasanie, komfort i bogactwo oferty okazuje się zbyt wysoka.

– Chyba że zaczniemy uprawiać pomarańcze w Polsce.

– Czemu nie? Nawet szybciej pojawią się pewnie winorośle. Za to jabłka mogą stracić smak, bo robi się za ciepło. Skoro klimat tak czy owak się zmienia, nie ma powodu, by z tego nie korzystać. Ale tego rodzaju zmiany to jednak kwestia dość odległej przyszłości. Kiedyś w Polsce rosły drzewa oliwne i być może kiedyś znowu będą rosły, ale zanim rozpowszechnią się na taką skalę, że oliwa stanie się lokalnym, polskim produktem, minie wiele dekad.

– Dziękuję za rozmowę

Z Pawłem Bravo rozmawiał Marcelli Sommer

Źródło: NowyObywatel.pl