

# Twój gust jest lepszy niż mój?

18 czerwca 2024

Natalia Przybysz została w programie Łukasza Jakóbiaka „20 m2” zapytana, co jej się nie podoba w Polakach. Odpowiedziała, że ich fascynacja średniowieczem oraz ich mentalne utkwienie w tej epoce. Ma o tym świadczyć fakt, iż będąc w Rynie na wakacjach mogła zaobserwować swoich rodaków zwiedzających znajdujący się tam zamek. Z kolei średniowieczna mentalność „ludu” polskiego, jak mówi artystka, została odnotowana podczas spływu kajakowego. To z jego perspektywy, bezpiecznej odległości, mogła poprzyglądać się „mięsożernej masie Polaków”, którzy na brzegu rzeki, o zgrozo, kąpali się i grillowali. „I te dźwięki, które wydają ludzie zmasowani, Polacy, z grillem, kiełbasą, z brzuchem, z czerwoną taką głową opaloną, taką spaloną, to jest coś średniowiecznego” – mówi.

Pismo nie odda jednak wyższości i pogardy, z jaką Przybysz wypowiada te słowa. Obecne w jej wypowiedzi chamofobia oraz klasizm to nic dziwnego, wszak to cechy dystynktywne polskiej „klasy szampańskiej”. Nie dziwi nawet stygmatyzująca ocena czyjejs cieleśności, gdyż „oni” są zawsze brzydcy, a „my” piękni. Aż strach pomyśleć, na jakie zarzuty można by się narazić, gdyby ocenić wygląd samej Przybysz (jeśli ona może, dlaczego nie mogę ja?), która wypowiadając słowa względem ludu, jako że jest bardzo szczupła, wręcz chuda, i krótko ostrzyżona, przypomina zagłodzone dziecko lub przybysza z innej planety. Podejrzewam, że spora część tego męskiego „ludu” jest na szczęście ciałopozytywna: kto jak nie „typowy Janusz”, by użyć tej figury, akceptuje siebie takim, jakim jest? Można się tylko od niego w tym względzie uczyć!

Ale nie o stygmatyzację ciała tutaj idzie, lecz o jedzenie: kiełbasę i grilla. Kilka lat temu Maciej Stuhr namawiał, aby nie wyśmiewać Polaków za disco polo i grilla, lecz edukować

ich, aby kiełbasę zastąpili bakłażanem. Kiełbasa stała się zatem, jak schabowy i rosół w niedzielę, elementem dystynkcji klasowej. „My” mamy gust, nie tylko muzyczny, ale i kulinarny, „oni” są go pozbawieni.

Jedzenie jako czynność jest uwarunkowane zarówno biologicznie oraz kulturowo. Jako organizmy żywe, ssaki, musimy jeść, by przetrwać (chyba, że żywimy się słońcem, jak gwiazdy Hollywoodu), lecz to, co, jak, kiedy, z kim, dlaczego i co nam smakuje – jest już zależne od kultury. Przykładowo, nic w ludzkiej biologii nie przesądza, czym powinniśmy jeść: rękoma, nożem i widelcem czy pałeczkami. Gdy biologia człowieka coś przesądzała w tej kwestii, to nie byłoby różnorodnych sposobów jedzenia. Jedzenie jako zbiór czynności kulturowych jest także uwarunkowane klasowo w ramach jednego społeczeństwa. Klasy wyższa oraz średnia, które jedzenie traktują jako wyraz prestiżu społecznego oraz wyraz swojego gustu, najczęściej z niesmakiem krzywią się na jedzenie klasy ludowej.

Widać to w szeregu programów telewizyjnych, by wymienić tylko najbardziej wymowne pod kątem konstruowania obcości i inności klasy ludowej, czyli „Damy i wieśniaczki” oraz „Biedny dom, bogaty dom”. „Dama”, rzecz jasna, nie zje smażonej kapusty, bo ta śmierdzi – jeśli kapusta, to tylko w postaci kimchi. Zresztą ona i tak nie gotuje, lecz je w restauracjach. Wszak ten program, i sama postać „damy” to ideologiczny konstrukt, do którego trzeba dążyć pozbywając się znaków swojej klasowości: od wyglądu, przez zapach, po jedzenie. „Bogaci” nie wiedzą, co kupić na obiad za kwotę, którą średnio wydają na pół chleba. To, co jemy, świadczy o naszym klasowym pochodzeniu. To, co potrafimy ugotować i z jakich składników – także.

Ta ostatnia kwestia jest dobrze widoczna w programach kulinarnych przeznaczonych dla dzieci, typu „Master Chef Junior”. Rzadko kiedy dzieci są skonfundowane jakimś ekskluzywnym produktem, z którego mają przygotować danie, jak np. homar, co świadczy, że są z nim zaznajomione. To z kolei

pokazuje, że ich rodziców stać na taki produkt. Dziecko z biednej rodziny, w której nie przygotowywano danej potrawy, miałoby znacznie utrudnione możliwości rywalizacji z dziećmi z rodzin bogatych, bo oczywistym jest, że wygra ten, kto więcej ćwiczył i nabył doświadczenia w obchodzeniu się z danym produktem.

Nawiasem mówiąc nie mogę się pozbyć wrażenia, obserwując ten program, że gotowanie i marzenie o byciu kucharzem to raczej zachcianka i fanaberia bogatego dziecka, któremu rodzice pozwalają na takie ekskluzywne hobby, ale w pewnym momencie życia dziecka powiedzą coś w stylu: „No dobrze, fajnie, że umiesz gotować i masz swoje wysublimowane podniebienie, możesz się tym zawsze pochwalić, ale teraz idź na studia prawnicze, żeby potem przejąć kancelarię rodziców”. Kucharz to nie jest zawód dla bogatych dzieci.

Klasowość jedzenia świetnie widać w programie „Ugotowani”. Polega on na tym, że cztery osoby wzajemnie zapraszają się na kolację. Opis programu mówi, iż uczestnicy to „zwykli ludzie z niezwykłymi umiejętnościami kulinarnymi”, ludzie różnych zawodów czy pasji. Z punktu widzenia klasowego są oni stosunkowo podobni: najczęściej mają zawody związane z klasą kreatywną lub związane z pracą umysłową, są dobrze wykształceni, bardzo dobrze zarabiają, co widać po wystroju mieszkania lub domu, mają oryginalne pasje, bardzo dużo podróżują w celu gromadzenia licznych doświadczeń, w tym kulinarnych. Jedzenie jest przedłużeniem ich osobowości, wyrazem ich pasji, chęci poznawania świata. Przygotowywane przez nich jedzenie jest wysublimowane i ekskluzywne. Nieumiejętność obchodzenia się z jakimś produktem lub nieodtworzenie oryginalnego smaku danej potrawy czy też przygotowanie jej z produktów zastępczych, naraża uczestnika na przegraną. Jest oczywistym, że jeśli przygotowujesz curry, to musisz użyć przypraw prosto z Indii, najlepiej stamtąd przywiezionych, a mówiąc pół żartem, pół serio: samodzielnie uprawianych. Jeśli dodasz przyprawy z Lidla, a nawet te

kupione w wielkomiejskich sklepach z kuchniami świata, to i tak narazisz się na sadystyczno-szczerą ocenę (wygłoszaną przy okazji wystawiania noty za kolację), gdyż wytrawne podniebienie uczestnika poinformuje, iż „Byłem tam i to tak nie smakuje”.

Ocena jest tutaj kluczowa, gdyż program ma charakter konkursowy. Potrawy są przygotowywane w kuchni przez uczestnika, który często się stresuje, co przypomina pracę na szybkich obrotach w restauracji. W tym czasie trójka gości komentuje wystrój mieszkania, dochodzące zapachy, dźwięki lub zbyt długi czas oczekiwania na potrawy. Uczestnicy nie wiedzą, co zostanie im zaserwowane, lecz mogą domyślać się dzięki rozszyfrowaniu nazwy potrawy, która zazwyczaj brzmi egzotycznie, np. „Błękitna laguna” lub „Zielone Indie”.

Na drugim biegunie tego ponowoczesnego stylu życia, którego częścią jest jedzenie, znajduje się mniej lub bardziej tradycyjny styl życia ze swoją specyfiką znajdującą wyraz w potrawach. Nie ma on jakiejś wyraźnej reprezentacji w telewizji, a jeśli już jest pokazywany, to raczej jako coś wstydlivego, co musi zostać szybko przekształcone w formę bardziej odpowiadającą pożądanemu wyobrażeniu o guście kulinarnym. Ma za to, a raczej miał (o czym za chwilę) odzwierciedlenie w popularnej prasie w postaci „Przyślij przepis!”.

Przepisy do niej wysyłali właśnie „zwykli ludzie”, najczęściej z małych miasteczek lub wsi, niekiedy tylko z miast średniej wielkości, rzadko z większych. Potrawy są typową kuchnią domową, choć zawsze urozmaiconą jakimś rodzinnym smakiem lub zabiegiem gospodyni. Naczelne zasada to: tanio, smacznie, szybko, zdrowo. To zazwyczaj ludzie ciężko pracujący, głównie fizycznie, nie mający czasu na potrawy zajmujące dużo wysiłku, o czym piszą w opisach. Przytoczę kilka z nich: „Od wielu lat zajmuję się domem, od niedawna jestem szczęśliwą babcią. Te roladki przygotowuję dla córki, która je uwielbia”. „Danie jest bardzo smaczne i szybko się je robi. Ma wyrazisty słodko-

ostry smak. Mój mąż, choć nie przepada za drobiem, bardzo je lubi". „Mąż oraz córka bardzo chwalą moją kuchnię. Brokułowe babeczki to bardzo zdrowe danie na ciepło". „Od czterech lat jestem mężatką i matką 2,5-letniego synka. Obecnie zajmuję się jego wychowaniem. Koreczki to świetna przegryzka". „Nie pracuję zawodowo. Na co dzień zajmuję się wychowaniem dwójki dzieci. Lubię gotować, a wielu potraw nauczyła mnie babcia. Zaglądam często do jej zeszytu z przepisami. Boczek zapiekany to jeden ze specjałów, które polecam" (podaję za „Przyślij przepis!", nr 1/2010).

Ponadto każdy numer zawierał opis obiadu u jakiejś rodziny, do którego pismo zachęcało następująco: „Pochwal się swoją rodziną i potrawą, którą wspólnie gotujecie".

Gazetka ta przeszła jednak ewolucję: od przepisów prostych, domowych i tanich (ludzi tych nie stać na homara), choć zawsze zrobionych i przyozdobionych zgodnie ze swoim gustem, do coraz bardziej wyszukanych, zdrowych. Zastępuje się kostkę rosołową, unika „biedniejszych" produktów, np. parówek. Pewnie te najnowsze, których już nie kupuję, bo wolę stare, niewiele się różnią od przepisów dla bogatszych kobiet, które i tak często nie gotują. Być może to efekt naśladowania kuchni bardziej elitarnej i światowej, potrzeby spróbowania czegoś nowego i eksperymentowania, choć na swoich warunkach, a może nawet chęci przynależenia do klasy wyższej. Czy oznacza to, że proces unowocześnienia kuchni klasy ludowej się powiódł? A może już inni ludzie wysyłają przepisy? Kwestia do zbadania.

Wyobraźmy sobie jednak spotkanie „ugotowanego" i starego „przyślijprzepisowca". Załóżmy, że ten drugi zaprasza pierwszego na obiad. Co by estetycznie i smakowo raziło, wręcz obrzydzało, „ugotowanego"? Co naraziłoby na śmieszność i krytykę „przyślijprzepisowca"? Co byłoby kiczem kulinarnym, wyznaczanym rzecz jasna z wyższościowej pozycji „ugotowanego"?

Po pierwsze: nazwy potraw, takie, jak: „Szalone pierogi", „Kieszonki teściowej", „Placek Tadzika", „Sałatka prościutko".

Są rodzinne, swojskie, zwykłe: dla „ugotowanego” za mało tajemnicze i „tutejsze”. Po drugie: ozdoby i dekoracje, których naczelną zasadą estetyczną jest kolorowość. W dobrej „przyślijprzepisowej” dekoracji nic do siebie nie pasuje: naleśniki są z mięsem i pieczarkami, ale podane na sałacie, z papryką i kwiatkiem wyciętym z pomarańczy. Im więcej kolorów tym lepiej! Minimalizm? Wykluczone! Po trzecie: naśladowanie potraw droższych z tanim zamiennikiem, np. Boeuf Stroganow z parówek. Po czwarte: łączenie produktów do siebie niepasujących, np. owsianka zrobiona na kostce rosółowej z dodatkiem rozpuszczonego serka topionego z pokrojoną w plasterki parówką (dodam, że potrawa ozdobiona jest listkiem bazylii). Albo inny przykład: pożywna zupa warzywna z tostami (z serem i szynką). Po piąte: kiepska jakość produktów (np. parówki, kostka rosółowa, paluszki krabowe). Po szóste: zdjęcia jedzenia. Jako że fotografują to amatorzy, zdjęcia nie zawsze wychodzą „apetycznie”, gdyż fotografia kulinarna to trudna sztuka. Po siódme: tania i niekompletna zastawa, w której wszystko jest z innej parafii. Elementy można by mnożyć.

Łatwo z wyżyn kulinarnego, ekskluzywnego gustu pośmiać się i zawstydzić w ten sposób gotujących ludzi. Powiedzieć, że „mój gust jest lepszy niż twój”.

Tylko coś się traci. Traci się to, czego zawsze brakowało mi w „Ugotowanych”. Wspólnej przyjemności gotowania (u „przyślijprzepisowców” każdy ma swoją rolę i widać, że nie jest to na pokaz), sprawiania radości tym, których się kocha, a nie narcystycznego popisu swoich umiejętności, w którym zadowolenie podniebienia innych jest nagrodą dla twojego ego. Czasami uśmiech z keczupu na omlecie jest więcej warty niż jajka, z których został zrobiony. Bywa i tak, że jedzenie tego, co jadły nasze babcie i mamy, daje poczucie łączności z nimi, bo korzenie, także te kulinarne, są ważne. Może czasami warto wrócić do potraw robionych przez nasze babcie i mamy? Do dawnych smaków dzieciństwa i okresu nastoletniego, kiedy nie

mądrzyliśmy się jeszcze o klasowym wymiarze jedzenia, tylko ze smakiem jedliśmy mokry chleb z cukrem albo mieszaliśmy słone paluszki z czekoladą? Lubię myśleć, że te smaki z nami zostają. Szkoda, że wielu z nich nigdy już nie spróbujemy. Nikt nigdy nie zrobi takich pierogów jak nasze Mamy.

Badacze społeczno-klasowych gustów mówią o pojęciu „wszystkożerności”. Oznacza ono, że gust tzw. klasy wyższej wcale nie jest ograniczony wyłącznie do kultury wysokiej. Nie wiem, czy tak jest w przypadku jedzenia (intuicja mi podpowiada, że nie). Myślę, że część z nas, spoza klasy wyższej, pomieszkuje w różnych kuchniach, w tym sensie jesteśmy, już dosłownie, wszystkożerni. I chyba dobrze. Oby tylko zapatrzenie w wysmakowaną kuchnię nie pożarło czegoś więcej.

Autorstwo: dr Michał Rydlewski

Źródło: [NowyObywatel.pl](http://NowyObywatel.pl)