# Wielkie żarcie

1 kwietnia 2013

Gotowanie dominuje w telewizji i na listach księgarskich bestsellerów. Kucharze celebryci stali się lifestylowymi guru. Jedzenie awansowało do rangi wyrafinowanej sztuki i dla pokolenia Y jest tym, czym seks, narkotyki i rock'n'roll dla generacji X. XXI wiek zamienia się w Jedzeniową Erę.

Foodizm to nowa, wciąż rozwijająca się religia brytyjskiej klasy średniej. Ma swoich bogów (szefowie kuchni), świątynie (restauracje z gwiazdkami), przykazania (przepisy), kapłanów (gotujący celebryci), nabożeństwa i rytuały (programy w TV, gotowanie dla przyjaciół oraz znajomych), ale przede wszystkim stale rosnącą liczbę wiernych. Nowa religia, zapoczątkowana głównie przez smakoszy, a rozpropagowana przez hipsterów i ekokonsumentów, zaczyna dominować na brytyjskiej mapie jedzeniowej. Foodiści głoszą nową ewangelię, spychając z piedestału stare religie. Fast Food Church – stale atakowany i dyskredytowany – chwieje się w posadach. Kościół Ready Meals po ostatnich skandalach cierpi na odczuwalny spadek wiernych. Nawet najstarszy i przez wieki uznawany za najlepszy Kościół Babcinego Obiadu nie jest już w stanie dotrzymać kroku w rywalizacji z nową religią, gdyż foodizm nie tylko ładnie się prezentuje na talerzu i nęci kubki smakowe, ale także rozsiewa aromat współczesności, etyki, ekologii, sztuki i zmysłowości.

**ODLOT PO OBIEDZIE**

Food rave – takim stwierdzeniem można określić modę na jedzenizm. W krótkim czasie wyrafinowany posiłek stał się substancją obsesyjnie połykaną przez brytyjskie społeczeństwo. Jak kiedyś, w czasach dominacji kultury rave, amfetamina. Alex James – basista kultowego Blur – dziś producent serów i „jedzeniowy felietonista" „The Sun", wygłosił symptomatyczne zdanie: „Moje 20. urodziny odbyły się w oparach alkoholu. Moja trzydziestka zdominowana była przez narkotyki. Impreza z

okazji czterdziestki to już tylko i wyłącznie jedzenie!”. Nie jest w tym stwierdzeniu odosobniony.

W panteonie używek i przyjemności brytyjskiej klasy średniej jedzenie zastępuje narkotyki. Również daje poczucie błogości, stan nieważkości, czasem nirwanę. Albo kopa – jak uważa chociażby Nigella Lawson, opisując swój słynny słony karmel jako „class A foodstuff”. Jedzenie to nowa ekstaza. Zdrowsze i bezpieczniejsze hedonistyczne narzędzie niezbędne do odlotu dla tych, co żyją w jedzeniowej erze i wyznają foodizm (jedzenizm).

Coraz częściej organizowane są także jedzeniowe festiwale (feastivals), które, podobnie jak festiwale rockowe, mają sceny, gdzie gwiazdy kuchnioestrady dają prawdziwe kulinarne show. Jamie Oliver wzbudza podobną ekscytację jak Justin Bieber. Podczas jego scenicznych występów można zaobserwować rzeszę fanek trzymających smartphony, piszczących i zapewniających celebrytę o swoim uwielbieniu i miłości.

To nie przypadek, że Simon Cowell, guru współczesnej rozrywki, który idealnie wyczuwa społeczny puls, rozpoczął przygotowania do produkcji nowego telewizyjnego show – Food, Glorious Food!, które znane jest także pod ironiczną nazwą „The Eggs Factor”. W telewizji programy kulinarne biją rekordy popularności – na czele z The Great British Bake Off, którego finał obejrzało ponad 6 milionów Brytyjczyków. Skromny program okazał się wielkim hitem, notując oglądalność na poziomie telewizyjnych blockbusterów typu Top Gear. Jednak jedzenizm dominuje nie tylko w telewizorze. Gazety ostro rywalizują o najlepszych krytyków kulinarnych i szefów kuchni, gotowe zapłacić spore sumy za przepisy. Hipermarkety rywalizują o to samo, płacąc jeszcze więcej za to, by znane twarze reklamowały linie ich produktów. Blogi i videoblogi o jedzeniu to absolutne hity sieci, a książki kucharskie utrzymują brytyjski rynek wydawniczy w dobrej kondycji.

**CZYTAJ, GOTUJ I MÓDL SIĘ**

W 2012 r. na brytyjskim Amazonie najlepiej sprzedającą się książką była pozycja Olivera „Jamie's 15 min. Meals", a w pierwszej dziesiątce znalazły się jeszcze dwie książki o gotowaniu. Na miejscu piątym „The Kitchen Diaries 2" Nigela Slatera, a na dziewiątym „How to Bake" Paula Hollywooda. Według danych BookScan sprzedaż książek na brytyjskim rynku znacznie spadła. Oprócz książek kulinarnych, które zanotowały wzrost sprzedaży o 26 proc. Gotowanie wyrafinowanych potraw stało się modne. Sztuka kulinarna to już nie tylko pasja czy hobby, ale towarzyski obowiązek. I wyznacznik quasi-duchowości współczesnej kultury. Wydział filozoficzny University of North Texas w 2011 r. zapoczątkował projekt „Philosophy of Food". Poważni profesorowie dyskutują o jedzeniu w aspekcie filozoficznym. Rynek zalały książki takie, jak „Optimum Nutrition Bible" Patricka Holforda, a także „Food Bible" Gillian McKeith. W księgarniach nabyć można również takie pozycje, jak „Baby Food Bible", „Whole Food Bible", „Gluten-Free Bible", „Party Food Bible", „Spicy Food Lover's Bible" itp. Biblijny akcent w tytułach jest nieprzypadkowy. Spirytualizm jest we współczesnej żywieniowej modzie nieodłącznym elementem posiłku. Micheal Polan, błędny rycerz jedzeniowego stołu wspierający foodkrucjatę, uważa, że jedzenizm daje niezbędne kalorie nie tylko ciału, ale i duszy. W swojej książce „The Omnivore's Dilemma" Polan przekonuje, że człowiek „powinien jeść w pełnej świadomości", gdyż każdy posiłek ma w sobie „duchową karmę". Chleb, zwłaszcza ten pieczony w domowym piecu, naprawdę staje się kawałkiem absolutu.

Jednak jedzenizm to dziś już nie tylko teologia. To także seks, etyka, ekologia i sztuka. Alex James zgrabnie napisał w „The Sun", że „jedzenie to wspaniały sposób na połączenie ludzi. Kiedyś myślałem, że to muzyka przemawia uniwersalnym językiem. Jednak jeśli pojadę do Afryki i zagram utwór Blur, ktoś będzie musiał przetłumaczyć słowa. A gdy dam im kawałek sera, to mogą od razu spróbować, poczuć smak i zareagować". I w ten sposób cheddar okazuje się ważniejszy od „Nevermind",

stając się uniwersalnym językiem międzyludzkiej komunikacji i potęgując możliwość międzykulturowego oraz międzyrasowego zrozumienia.

W wydanej w 1984 r. książce „The Official Foodie Handbook" – przewodniku czy też Biblii jedzenistów – autorzy Ann Barr i Paul Levy piszą, że foodysta „uważa jedzenie za sztukę równą malarstwu czy dramatom. I tak naprawdę to jedzenie powinno być twoją ulubioną formą sztuki". Dziś ekspozycja na talerzu jest równie istotna jak smak czy pochodzenie produktów. Kurczak powinien być z wolnego wybiegu, ziemniaki od lokalnego farmera, sałata z uczciwego handlu, sól organiczna, oliwa z oliwek ekologiczna, sos zaś domowej roboty. A wszystko to razem ma wyglądać jak dzieło sztuki. W restauracjach do tych elementów dodaje się także literaturę piękną. Menu według Rolanda Barthesa, francuskiego krytyka literackiego i pisarza, to nie tylko wykaz dostępnych potraw. To także, a może przede wszystkim, „kuszenie obietnicą przyszłej satysfakcji". W dobrej restauracji bowiem klient smakować powinien nie tylko potrawę, ale także słowa.

**KUCHENNE REWOLUCJE**

Według Franka Richa z „NewYork Timesa" Zachód przeżywa obecnie „jedzeniowe szaleństwo", które często zamienia się w „żywnościową psychozę". Jednak brytyjski apetyt na zdrową, ekologiczną i wysokiej jakości żywność jest zrozumiały. Po latach kuchennej mizerii wygłodzona klasa średnia konsumuje na potęgę, pożerając to, czego wcześniej nie umiała lub nie chciała przyrządzać. Albo to, co dostępne było jedynie nielicznym. Dziś brytyjska kuchnia, niemiłosiernie przedstawiana w dowcipach, nadrabia zaległości i jakością skutecznie konkuruje z kuchnią francuską czy śródziemnomorską, często je przewyższając. Stereotypowa ryba z frytkami smażona na tłustym oleju jest dziś bardziej znakiem rozpoznawczym klasy robotniczej niż daniem narodowym. Ostatnia dekada to rewolucyjny czas brytyjskiej kuchni. Już 162 restauracje w Wielkiej Brytanii mogą pochwalić się gwiazdką Michelin. Fat

Duck – należąca do kucharza celebryty Hestona Blumenthala – w 2005 r. została uznana za najlepszą na świecie. Gordon Ramsay wyewoluował z londyńskiego top szefa do globalnej gwiazdy kuchni. Jamie Oliver przeistoczył się z uśmiechniętego, bezczelnego i dziarskiego nastolatka w poważnego internacjonalistę propagującego zdrową żywność. A ich niewątpliwy medialny i finansowy sukces zainspirował Brytyjczyków.

Angela Harnett – protegowana Ramsaya i szefowa kuchni znanej w Londynie restauracji Murano – zauważa, że gdy szefowie kuchni zaczęli pojawiać się w mediach, zyskując status celebrytów, „zawód kucharza stał się popularny, a kariera w gastronomii zaczęła być postrzegana pozytywnie". Także dzięki brytyjskiej rewolucji w kuchni, rozpropagowanej przez telewizję, w tym zawodzie, tradycyjnie zdominowanym przez mężczyzn, pojawiło się więcej kobiet, np. Clare Smith, Lisa Allen, Rachel Humphrey. Brytyjscy restauratorzy z siłą wodospadu wtargnęli na kulinarny, globalny rynek, zbierając mnóstwo pozytywnych recenzji. Joël Robuchon, francuski szef i rekordzista w liczbie gwiazdek Michelin (25), w 2011 r. proklamował Londyn „kulinarną stolicą świata". Rewolucja dokonała się jednak nie tylko w restauracjach. Hugh Fearnley-Whittingstall, dziennikarz, krytyk, szef-celebryta i felietonista „Guardiana", zwraca uwagę na „coraz większą świadomość Brytyjczyków w kwestii żywienia i rosnącą tendencję do kupowania produktów hodowanych lokalnie i sprzedawanych przez farmerów".

Popularne stają się również ogródki. „Hodowanie własnych warzyw i owoców w ostatniej dekadzie przeżywa prawdziwy boom" – uważa znany restaurator Mark Hix. Opinie brytyjskich restauratorów potwierdzają badania przeprowadzone w 2010 r. przez francuski „Madame Le Figaro" oraz brytyjski magazyn „Olive", które wykazały, że brytyjskie społeczeństwo znacznie lepiej radzi sobie w kuchni niż sąsiedzi zza Kanału La Manche. Okazało się, że wbrew stereotypom Brytyjczycy spędzają na

gotowaniu więcej czasu, częściej pichcą samodzielnie, używają większej ilości składników, a także są bardziej otwarci na nowości i chętniej eksperymentują. Podczas gdy Francuzi stawiają na konserwatyzm, Brytyjczycy idą z duchem postępu, zgodnie z mottem irlandzkiego pisarza i dramaturga Bernarda Shawa, mówiącym, że „nie ma bardziej szczerej miłości niż miłość do jedzenia”. Przywiązywanie tak dużej wagi do kuchni nie jest niczym nowym. Smakosze robili to od początku ludzkości. Dziś różnica polega na tym, że uwznioślanie i idealizowanie jedzenia weszło do głównego nurtu. I dobrze. Jedzenizm to religia miłości.

Autor: Radosław Zapałowski
Źródło: eLondyn