

Izabela Jarosińska

Jamie Oliver vs. reszta świata

Teksty Drugie : teoria literatury, krytyka, interpretacja nr 3 (111), 201-206

2008

Artykuł został opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej bazhum.muzhp.pl, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

Przechadzki

Izabela JAROSIŃSKA

Jamie Oliver vs. reszta świata

Najlepszym przyjacielem fasoli jest czosnek.
Jamie Oliver

Prolog

Pół wieku temu Erving Goffman – nazywany największym socjologiem drugiej połowy XX wieku – napisał coś takiego:

W naszym społeczeństwie podział na scenę i kulisy można znaleźć wszędzie [...] łazienka i sypialnia są miejscami, do których publiczność nie ma zwykle dostępu. Ciało myje się, ubiera i upiększa w tych właśnie pomieszczeniach, pokazuje zaś znajomym gdzie indziej. W kuchni oczywiście jedzenie podlega podobnej obróbce jak ciało ludzkie w łazience i sypialni. We wszystkich klasach naszego społeczeństwa istnieje tendencja do wyróżniania w miejscach mieszkalnych sceny i kulis [...] towarzystwo pełnoprawni znajomi wchodzi od frontu, ludzie zaś towarzystwo niepełnoprawni – służba, dostawcy i dzieci – od kuchni. (*Człowiek w teatrze życia codziennego*)

Nieco później, ale też dawno, dawno temu inny klasyk, Claude Lévi-Strauss, oznajmił, że kuchnia – tym razem w sensie związanej z nią aktywności – „stanowi drugą obok mowy prawdziwie powszechną formę działalności ludzkiej”, zaś sztukę kulinarną umieścił między czy zgoła na przecięciu natury i kultury, które to kategorie były jeszcze ciągle z upodobaniem polaryzowane (*Trójkąt kulinarny*).

W tamtych czasach zresztą motyw jedzenia w każdym jego aspekcie był dziwnie niepokojący i dwuznaczny, by przypomnieć dwa arcydzieła ówczesnego kina: *Dyskretny urok burżuazji* i *Wielkie żarcie*, w których groteskowa niemożność zaspokojenia głodu (Buñuel) i rytualna śmierć z przejedzenia (Ferreri) miały być przestrogą przed apokaliptycznym konsumpcjonizmem.

Przechadzki

No i co? No i nic. Ludzkość poszła swoją drogą, kuchenne drzwi otwarły się na oścież, a jak to wygląda – opowiem.

Portret bohatera

Wygląda okropnie. W tej chwili jest już po trzydziestce, ale na oko prezentuje się jak – bez urazy – uczeń technikum, który ma kłopoty ze zdaniem matury (podobno zresztą rzeczywiście nie radził sobie w szkole i gotowanie uratowało mu życie). Pochodzi z nizinnego hrabstwa Essex w południowo-wschodniej Anglii, słynącego z intensywnych upraw warzyw i owoców, co wiele wyjaśni.

To niezbyt wysoki (żonę ma znacznie wyższą), rozczochrany blondyn o niewyraźnych rysach i bardzo bystrym, uważnym spojrzeniu. Sepleni. Mówi slangiem. Jeśli nie zaczyna zdania od „fuck”, to na pewno będzie „I mean”, czyli coś w rodzaju „znaczy się”.

Ubrany jest paskudnie – w jakieś nieświeże džinsy lub spodnie z demobilu, a do tego niebieskie lub różowe (bywa że i niebiesko-różowe) bluzeczki, często z kapturem. Zresztą jest w stanie przebrać się nawet za kolbę kukurydzy, byle tylko zachęcić angielskie dzieci do jedzenia warzyw.

Ma ujmujący uśmiech. Bardzo ładnie się rusza, jakby tańczył. Ma gadane. W gruncie rzeczy te jego występy to najczystszy rap.

Jest natchniony, sugestywny i absolutnie wiarygodny. Jamie Oliver. Najmodniejszy i najsłynniejszy kucharz świata.

Tamci

Kuchnia rzeczywiście przestała już być wstydliwym zapleczem – i na naszych oczach zamieniła się w swoje przeciwieństwo, czyli snobistyczny salon. To trudno, niestety nie mnie sądzić. Wprowadzony stosunkowo niedawno do naszych domów kanał Kuchnia.tv prezentuje od świtu do późnej nocy cały wachlarz najróżniejszych diet, szkół gotowania, min kucharek i kucharzy oraz ich akolitów, a także strojów, wystrojów, gadżetów, sprzętu AGD i manier. Od niejkiej Marthy Stewart, guru (gurini?) amerykańskich gospodyń domowych, po Macieja Kuronia pod krawatem i Macieja Nowaka w kraciastej barchanowej piżamie. Raz nawet trafił się pewien czarnoskóry fachowiec z Sao Paulo, który – z przeproszeniem – pracował w swojej kuchni-laboratorium w gumowych chirurgicznych rękawiczkach. Boże odpuść.

Całą tę zgraję łączy jedno: są okropnie WAŻNI, choć bardzo się starają BYĆ NATURALNI, skutkiem czego sztuka kulinarna w ich wydaniu jest przede wszystkim SZTUCZNA. Celebrują każdy gest, szczegół i kwestię niczym w kiepskim teatryku. Ich warsztaty pracy lśnią czystością i nawet przez ekran telewizora pachną detergentami i odświeżaczami powietrza. Wszystkie składniki, ingrediencje i narzędzia mają bardzo porządnie poukładane i przygotowane do końcowej obróbki na naszych oczach, w lśniących miseczkach i menzurkach, mając za tło wnętrza

do złudzenia przypominające recepcje w tych odrażających szklanych wieżowcach. No, może z wyjątkiem Macieja Kuronia, który próbuje odtworzyć klimat historycznej żoliborskiej kuchni z czasów *ancien régime*'u.

On

Jamie Oliver unieważnia wszelkie rytuały, nie potrzebuje żadnej pretensjonalnej scenografii, gotuje wszędzie i dla każdego, kuchnią jest cały świat. Na oko jest jednym z nas (choć niezupełnie mam tu na myśli Czytelników i Prenumeratorów „Tekstów Drugich”), po prostu chłopak z sąsiedztwa. Jego autorytetami są okoliczni sprzedawcy: facet od ryb rodem z wyspy Mauritius czy Patrycja od serów, która ma towar z całego świata, ale i tak najlepszy robi sama. Jamie Oliver pyta ich, radzi się – i słucha bardzo uważnie. Czasami zaprasza ich na wieczór. Bo w południe szykuje lunch już to dla jakiegoś premiera, już to dla ekipy budowlanców, żeby wreszcie skończyli u niego remont.

Niezależnie jednak od okoliczności potrzebne składniki odsypuje na oko z torebek czy innych opakowań, płynne – jak oliwa, mleko czy wino – leje prosto z butelki i pracuje niemal wyłącznie gołymi rękami. Czosnek wali pięścią po głowie i – słuchajcie, słuchajcie – łupinki naprawdę same rozlatują się na boki, uwalniając tak zwany ząbek. Sos łączy z sałatą własnoręcznie, bez żadnych sztuczków. Przemawia przy tym rytmicznie do nas – i do produktów (to ten rap!), które najwyraźniej są z tego bardzo zadowolone. Szanuje chleb – „pan chleb”, jak o nim mówi – i w różnych swoich prelekcjach często pokazuje, jak się go piecze. Bo tylko taki jest najlepszy. A w programie o jagnięcinie na naszych oczach uśmiercił na wsi owieczkę, czemu zresztą spokojnie przyglądała się miejscowa dziewczynka – bo nasz bohater twierdzi, że trzeba wiedzieć, co się je. Politycznie poprawna reszta świata zaprotestowała ze wszystkich sił, bo nie ma to jak anonimowe kawałki mięsa na tackach w supermarkecie.

W jego domowej kuchni królują emaliowane garnki i fajansowe talerze oraz półmiski w staroświeckie wzorki, każdy inny. A kiedy pewnego razu zaprosił kumpla z Włoch na arcyłondyński przysmak: smażoną rybę i frytki – podał to też klasycznie, czyli na gazecie. Bo tak naprawdę to dla niego gotowanie i jedzenie jest przede wszystkim WIELKĄ ZABAWĄ (Martha Stewart i Marta Gessler chyba by dostały zawału).

Jak widać, Jamie Oliver jest dzieckiem natury, co wcale nie oznacza bycia dzikusem, nawet dobrym. Najzupełniej serio jest apostołem PRAWDZIWEGO jedzenia – i jak każdy apostoł zaczyna od maluczkich.

Parę lat temu słynna była jego batalia o menu w szkolnych stołówkach. Okazuje się, że dzieci były tam karmione na okrągło frytkami, hamburgerami, batonikami i colą. Kiedy nasz bohater przyniósł do szkoły kosz warzyw, żadne z dzieci nie umiało ich rozpoznać i nazwać. A przecież były to na przykład pory, ziemniaki czy bakłażany. Opór pojawił się ze wszystkich stron: dzieci zaciskały zęby lub wymiotowały warzywnymi zapiekankami Olivera i organizowały protesty z transparen-

Przechadzki

tami „Jamie Oliver musi odejść”, szkolne kucharki jazgotały o prawie pracy, bo rzeczywiście przygotowywanie prawdziwego jedzenia wymagało od nich więcej czasu, umiejętności i wysiłku niż dotychczasowe otwieranie pudeł z mrożonkami i wrzucanie ich na gorący tłuszcz. A zapracowani rodzice chcieli mieć święty spokój (dzieci w domu przecież też dostają ukochane frytki), no i nie wydawać ani pensa więcej. Jamie Oliver był bliski załamania nerwowego. Ale po dwóch latach prawdziwej wojny ze wszystkimi doprowadził do tego, że ówczesny premier Tony Blair wyasygnował 280 milionów funtów na reformę stołówek. Tak, tak.

Wtedy to po raz pierwszy zobaczyłam Jamie’go Olivera w marynarce (premier był bez).

W swoich rodzinnych stronach Jamie ma Piękną Farmę i ponurego ogrodnika Briana. Obaj z czułością doglądają ogrodu i przemawiają do wszystkiego, co tam rośnie. Pewnego razu cały program poświęcony był „poczciwemu wiktoriańskiemu rabarbarowi”, by przypomnieć publiczności, że w zakresie owoców człowiek ma do dyspozycji nie tylko banany i ananasa w puszcze. Żeby swoje córki od małego przyzwyczaić do sałaty – nasz bohater wydzielił im grządki, gdzie posiały zieleninę w formie swoich imion: Daisy i Poppy.

Przy całym swoim wzruszającym konserwatyźmie i brytyjskości – Jamie Oliver jest wielbicielem i orędownikiem kuchni włoskiej. Toteż pewnego razu wybrał się samochodem z przyczepą, w której pomieścił swój warsztat pracy, do Toskanii. Po drodze nocował na przykład w pewnym klasztorze, gdzie w podzięce za gościnę ugotował braciszkom obiad. Trzeba było widzieć te prawdziwie wniebowzięte oblicza! Ale z kolei w pewnym miasteczku musiał się poddać w konkursie na wałkowanie makaronu. Zdobywczyni pierwszej nagrody, matronie w czerni, nie drgnęła nawet powieka – tak oczywisty był jej triumf. W ramach rehabilitacji nasz bohater ugotował do tego makaronu kocioł gulaszu z dzika dla wszystkich. A kiedy zaproszono go do Japonii – błysnął w programie telewizyjnym na żywo przygotowaniem włoskiej kolacji z japońskich produktów. (To coś dla warszawskich snobów rozmiłowanych w nadwiślańskim sushi.) Puenta zaś tej włoskiej podróży była następująca: „Nieważne, kim jesteś, ważne że Ci zależy i że masz rodzinę przy stole”.

Jamie Oliver twierdzi, że gotowanie to jedyna rzecz, jaką lubi robić – i potrafi. Gotuje, by uszczęśliwić ludzi. Wszakże w tym, co robi, jest miejsce na prawdziwą utopię społeczną. W swoich restauracjach w Londynie i w Melbourne zatrudnia młodych ludzi po przejściach. W każdej 15 osób (stąd nazwa tych restauracji: FIFTEEN), wyciągniętych w ostatniej chwili za uszy z samego dna. Oczywiście, przechodzą oni żmudne szkolenia, dostarczając pomysłodawcy mnóstwa przykrości, kłopotów i zawodów. Oraz niekiedy czarnej niewdzięczności. Ale ci, co zostają, ta końcowa piętnastka, przez kuchnię – która tu jest modelem funkcjonowania w grupie, a więc w społeczeństwie – wraca do życia, odnajdując jego cel i sens.

Oczywiście, można powiedzieć, że to wszystko to jeden wielki show – i tyle. Eksperymenty socjologiczne Jamie’go Olivera stały się skądinąd atrakcją turystyczną; do jego restauracji trzeba naprawdę stać w kolejce.

Jarosińska Jamie Oliver vs. reszta świata

Pewnego razu kilkoro wyrzutek Jamie zabrał ze sobą na Downing Stres 10, kiedy to poproszono go o przygotowanie lunchu dla dwóch premierów: Blaira i jego irlandzkiego gościa. No i co? Jedzenie było naprawdę dobre (co przeciętna gospodyni domowa jest w stanie ocenić nawet w telewizorze), a podkuchenni zachowali się godnie. Tylko jedna z nich wymknęła się do toalety na niedozwolonego papierosa.

W tej rapującej balladzie, jaką jest cała działalność Jamie'go Olivera, pojawia się taki oto *leitmotiv* (cytuję dosłownie): „Nie zastanawiajcie się, jak osiągnąć idealny kształt klopsików – życie jest zbyt krótkie”.

I co z tym fantem zrobiliby Goffman z Lévi-Straussem?

P.S. W przywołanym na początku *Trójkącie kulinarnym* Lévi-Strauss cytuje nieśmiertelnego klasyka francuskiej gastronomii, Brillat-Savarina: „Profesorowie nigdy nie jadają gotowanego”, co dedykuję Łaskawym Czytelnikom wraz z przepisem na arcyprostą sałatkę Jamie'go: „Upieczone na grillu połówki brzoskwiń i gruszek pokroić na kawałki, dodać szynkę i ser feta, polać sosem jogurtowym”. Teraz to już naprawdę wszystko.

Abstract

Izabela JAROSIŃSKA
Unaffiliated researcher

Jamie Olivier vs. the Rest of the World

An amusing attempt at investigating into the phenomenon of Jamie Olivier's cooking show from the perspective of anthropology of private life.

Klementyna CZERNICKA-SUCHANOW

Proces „ferdydurkizacji” Argentyny

1947 rok – gorączka, szaleństwo. Gombrowicz mobilizuje wszelkie siły. Mija już osiem lat, od kiedy przestał pisać. Czuje, że skończyła się sielanka nieodpowiedzialności, w jakiej żył przez lata wojenne, i teraz ma się dokonać przełom. Musi zaistnieć. Wydaje mu się, że najlepiej w Argentynie. Walczy wprawdzie o byt literacki, o pozycję, a może – czemu nie? – stałą pracę. Kręci się przy poselstwie polskim w Buenos Aires i przy dwóch posłach, najpierw londyńskim Mirosławie Arciszewskim, a od czerwca – przy komunistycznym, Stefanie Szumowskim. Marzy mu się ciepła posadka *attaché* kulturalnego. Jak wiemy, nic z tego nie wyszło. Skończył jako urzędnik w Banco Polaco.

Podobnie rzecz się miała z „batalią” o *Ferdydurke*. Rozpoczęta z werwą, narobiła szumu i rozgłosu, głównie z powodu buńczuczności autora, a zakończyła się tym, że gdy rok później wydano po hiszpańsku *Ślub*, nie pojawił się ani jeden komentarz prasowy na jego temat. W końcu Gombrowicz zrezygnuje z walki z Pampą kultury argentyńskiej i swe wysiłki oraz oczekiwania skupi na Paryżu, a tam dzięki „Kulturze” uda mu się ostatecznie wywojować sławę i chwałę na terenie europejskim, a stąd na cały świat.

Podbój Argentyny niby się nie udał, ale mimo to Gombrowicz przez lata krążył potajemnie w krwiobiegu tamtejszego życia intelektualnego, czego ostateczne efekty można zaobserwować dzisiaj, po prawie sześćdziesięciu latach, kiedy to wrażliwość Argentyńczyków podrażniona kryzysem roku 2001 w połączeniu z dostępnością książek Polaka – dzięki wznowieniu edycji jego dzieł w języku hiszpańskim przez barcelońskie wydawnictwo Seix Barral – powoduje niezwykle wysyp artykułów i rozmaitych działań artystycznych. Wystarczy przyrzeć się bibliografii druków od roku 2004 do dzisiaj – jest tego 100 pozycji (patrz zaktualizowana wersja moich *Argentyńskich przygód Gombrowicza*). To dużo w porównaniu z wcześ-