KONFRONTACJA Z PLASTERKIEM SZYNKI

Powoli cichnie gwar lata i zamienia wakacje we wspomnienia. Liście spadają z drzew, a pająki tkają delikatną nić w ostatnich promykach gorącego słońca. Zwalnia przyroda, a my wraz z nią. Zasiądźmy wtedy w fotelu z mądrymi książkami w dłoni.

tekst: *Daria Pawlewska* **zdjęcia:** *dinnershow studio* **stylizacja:** *Małgorzata Białobrzycka*

Jesień sprzyja opowieściom. Czasami potrafią nas one odmienić, choć nie zawsze są wesołe. Obca jest mi filozofia teatralnego wywracania życia do góry nogami w jeden dzień. Autorzy dwóch pierwszych książek proponują zacząć od siebie i nie zmuszają do niczego. Serwując fakty, mają nadzieję, że to one przekonają nas do świadomego jedzenia (lub nie) mięsa i ryb.

Amerykański pisarz **Jonathan Safran Foer** w głośnej już książce **„Zjadanie zwierząt”**, wychodząc od osobistej motywacji (narodziny syna), postanawia zbadać temat przemysłowej hodowli zwierząt. Foer prowadzi sprawną i momentami dowcipną narrację, ustawiając siebie w pozycji amatora, który na temat zabijania zwierząt nie wie zbyt dużo. Uważajcie jednak. To dobry zabieg, by niewinny obraz zajadania się w domu kanapką z plasterkiem szynki przeciwstawić obszernej analizie strasznego życia i jeszcze gorszej śmierci zwierząt hodowlanych. Konsekwentnie strona po stronie pisarz obnaża skalę ludzkiego okrucieństwa, obojętność konsumentów i przerażającą chęć zysku korporacji, zdolnych do najgorszych rozwiązań w imię obniżenia kosztów.

Z innych pobudek, ale w tej samej przestrzeni, porusza się niemiecka dziennikarka **Karen Duve**. W książce **„Jeść przyzwoicie. Autoeksperyment”** za sprawą współlokatorki wegetarianki decyduje się zmienić sposób odżywiania. Eksperyment trwa rok. Podobnie jak Foer zaczyna od zadawania pytań samej sobie i w ten sposób odkrywa smutne aspekty naszej konsumpcyjnej rzeczywistości, w której najczęściej mówimy: „jem mięso, ale nie chcę wiedzieć”. Karen zaczyna od żywności ekologicznej, potem przechodzi na wegetarianizm i weganizm, a kończy frutarianizmem. Czasami może razić nieco naiwny styl pisarki, ale duży materiał dowodowy niepostrzeżenie wciąga nas w opowieść także o nas samych i odwadze głośnego mówienia prawdy. Świadomość tego, w jak strasznych warunkach żyją zwierzęta hodowlane i jak źle są traktowane, pozwala dokonać wyboru, jak jeść przyzwoicie. A wolność wyboru to silna broń nas, konsumentów. To głos, którego przestraszą się producenci, jeśli będą nas miliony. Wtedy zdziałamy więcej niż leniwi i koniunkturalni politycy. Plasterek szynki czy kawałek ryby przestają być kwestią prywatną, a stają się polityczną. Warto o tym pomyśleć, kiedy ogarnia nas poczucie, że nie mamy wpływu na nic.

Brytyjski dziennikarz i podróżnik **Michael Booth** również postanawia działać empirycznie i jako uznany smakosz wyrusza do Japonii, by zbadać meandry tamtejszej kuchni, która wydaje mu się zdrowa, ale monotonna i pozbawiona emocji. W długą podróż udaje się wraz z żoną i dwójką synów. **„Sushi i cała reszta”** to niezwykłe wartka, a momentami przygodowa opowieść. Z jednej strony jesteśmy świadkami wielkiej kulinarnej wyprawy tam, gdzie najwięcej ludzi żyje najdłużej, z drugiej otrzymujemy ogromną porcję informacji na temat wyjątkowej kultury jedzenia, wykraczającej daleko poza popularne sushi.

Na ulicach polskich miast pojawiają się specjalistyczne bary-auta, serwujące proste uliczne jedzenie i przemieszczające się z miejsca na miejsce tam, gdzie tłumy pracują w dzień lub radośnie pląsają w nocy. Jeśli chcecie poznać pionierów tego trendu, zajrzyjcie do anglojęzycznej pozycji **„Mission Street Food”** napisanej przez **Anthony'ego Myinta** i **Karen Leibowitz**. Zaczynali od sprzedawania gwatemalskiego taco z samochodu ustawionego na ulicy Mission Street w San Francisco. Potem gotowanie przeniosło się do wnętrza mało popularnej chińskiej restauracji, a biznesplan przedsięwzięcia idealistycznie określał, że celem knajpy nie jest zarabianie pieniędzy, serwis nie będzie najwyższych lotów, a założyciele (Karen i Anthony) nie znają się na gotowaniu. Obiecują za to umiarkowane ceny i dobrą zabawę. Mission Street Food okazało się niezwykłym zjawiskiem socjologicznym, które miało swoje różne wcielenia. Była to restauracja, ale też i klub nocny oraz organizacja charytatywna. Książka stanowi fascynujący zapis historii, w której najważniejsze są dobre chęci i odwaga, by działać bezkompromisowo. Znajdziecie tu też przepisy. Mission Street Food zakończyło swą działalność w 2010 roku – po 139 nocach, występach gościnnych 70 szefów kuchni i ponad 35 tysiącach dolarach zebranych na cele społeczne.

„Degustacyjny słownik winiarski” Wiktora Zastróżnego to wyjątkowo starannie i pięknie wydana książka o kolekcjonerskiej wręcz wartości. Autor zgromadził około 2300 haseł, co pozwala stawiającym pierwsze kroki w świecie wina prowadzić swobodną konwersację na jego temat nawet z profesjonalistą. Oprócz haseł typowo degustacyjnych znajdziecie tu też informacje o produkcji wina, jego rodzajach i technikach winiarskich. Koniecznie zajrzyjcie do słownika i dowiedzcie się, co oznacza, że wino pachnie psią sierścią lub ma zapach grzanki. KW