



Magiczny
Kraków

Kultura jedzenia - felieton radnej Małgorzaty Jantos

2019-10-16

Europejska Akademia Gastronomiczna zdecydowała, iż to Kraków jest Europejską Stolicą Kultury Gastronomicznej w 2019 r. Tytuł przyznano po raz pierwszy w historii.

Niektórym może się wydawać dziwne stwierdzenie, że obok pojęcia „kultura” zmieścić się może „jedzenie”. A jednak tak jest. Od najdawniejszych czasów te dwa pojęcia łączą się ze sobą. Gościnność, wyrażająca się częstowaniem dobrym i obfitym jadłem była formą demonstracji pozycji społecznej, wyrazem osiągniętego poziomu życia, a niekiedy sposobem zdobywania zwolenników. W czasach średniowiecza, kiedy sztuczce były rzadkością, używanie ich przy stole miało charakter zwykle demonstracyjny, a nie praktyczny (sztuściami posługiwał się jedynie np. król).

Dla cywilizacji zachodu uwagi na temat zachowania przy stole opublikował w 1530 r. Erazm z Rotterdamu w „*De civilitate morum puerilium*”. Rozprawa ta stała się katechizmem cywilizowanego społeczeństwa. W Polsce podobne rady Przemysław Słota zawarł w datowanym już na rok 1400 wierszu „O zachowaniu się przy stole”, uznawanym za pierwszy zachowany polski utwór o tematyce świeckiej. Znajdziemy tam wskazówki autora dotyczące odpowiedniego zachowania się przy stole czy też opisy odpowiedniej konwersacji biesiadnej.

W roku 1533 ukazały się w Krakowie „*Wiersze o obyczajach chłopców*”, w których pisano, jak zachowywać się przy stole. Są jednak narody, które bardziej, niż Polacy doceniają powiązania kultury i jedzenia. We Francji w 1825 r. pojawiła się książka „Fizjologia smaku” Anthelme’a Brillat-Savarina – francuskiego prawnika, która zrobiła w Europie olbrzymią karierę. Jest to lekka, dowcipna, pełna anegdot opowieść o kulturze kulinarnej. Dla Francuzów stała się podręcznikiem, jak budować europejskie przewodnictwo w filozofii spożywania jedzenia. Japończycy uczą swoje dzieci zwyczajów związanych z normami żywienia. Jedzenie nie jest dla nich wyłącznie procesem fizjologicznym, ale elementem świadomości własnego ciała, doskonałości życia. Japońskie dzieci nie tylko jedzą, ale także przygotowują się do posiłku, pełnią dyżury przy wydawaniu porcji, a potem wspólnie sprzątaj, segregują śmieci i przygotowują je do odbioru przez firmy recyklingowe. Przerwa na obiad trwa w japońskiej szkole 45 minut, a dzieci zasiadają do obiadu nie w stołówce a we własnych klasach. Dla Chińczyków z kolei wspólne spożywanie posiłków jest szczególnym wyróżnieniem. Jest to rodzaj ceremonii, tak samo ważnej jak słuchanie muzyki, rozmowa o sztuce czy czytanie książek.

Także w Polsce powoli zaczynamy powracać do czasów, kiedy to wyznacznikiem pozycji społecznej człowieka była jego umiejętność zachowywania się przy stole, umiejętność łączenia dobrego jedzenia z dobrym życiem.

Znaczącym wydarzeniem jest to, że to Kraków stał się pierwszą Europejską Stolicą Kultury Gastronomicznej. O przyznaniu tytułu poinformowali 28 czerwca 2018 r. podczas konferencji prasowej w Urzędzie Miasta Krakowa Prezydent Europejskiej Akademii Gastronomicznej Rafael Anson i Prezydent Jacek Majchrowski.

Kraków jako jedno z dwóch polskich miast pojawia się na kartach słynnego przewodnika Michelin,



**Magiczny
Kraków**

gdzie wyróżnionych zostało 26 krakowskich restauracji. Ponad 50 krakowskich lokali uhonorował Gault et Millau, a 8 rekomendował Slow Food Polska.

W ramach celebrowania faktu pełnienia funkcji Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej zostanie zorganizowanych wiele wydarzeń, w tym kongres gastronomiczny dla specjalistów i pasjonatów dobrej kuchni z całego świata oraz spotkania krakowskich szefów kuchni i gwiazd światowej gastronomii prowadzących restauracje wyróżnione m.in. gwiazdkami przewodnika Michelin.

Prof. Fabio Parasecoli – pisarz kulinarny, redaktor kilkutomowej syntezy „A Cultural History of Food”, wieloletni współpracownik włoskiego czasopisma „Gambero Rosso” oraz profesor Food Studies na New York University powiedział: „Bez zrozumienia kapitału kulturowego polska kuchnia może pozostać anonimowa, mimo iż wielu szefów pracowało za granicą i mimo, iż prowadzą autorskie restauracje na światowym poziomie, o których się za granicą nie pisze”. Kraków zakończył z anonimowością polskiej kuchni w świecie. I jest to bardzo dobra informacja.

Małgorzata Jantos, Przewodnicząca Komisji Kultury i Ochrony Zabytków