

Piotr Daszkiewicz
MIM UW

Kuchnia przyszłości

Przeglądając tematy, jakie zaproponował Pan do tegorocznego sprawozdania, ten zdecydowanie się wyróżnia. Nowe technologie śmiało wkraczają na pole urządzeń codziennego użytku i sprzętów domowych. Ułatwiają nam życie pojawiając się pod postacią komputerów osobistych. Znajdują szerokie zastosowanie w procesach produkcji przemysłowej. Z trudem przychodzi podać dziedzinę życia codziennego, w której nie dokonał się na przestrzeni ostatnich lat znaczący postęp. Uważam jednak, że miejscem, do którego innowacje prawie nie docierają jest kuchnia.

Wśród najnowszych wynalazków, jakie widzimy w kuchni, można wymienić popularną wśród studentów mikrofalówkę, lodówkę czy robota kuchennego. Nie można jednak stawiać ich koło innych urządzeń takich jak komputer osobisty, czy odtwarzacz DVD. Tak naprawdę są to troszkę odmłodzeni staruszkowie, których lata świetności skończyły się w połowie XX wieku. Tempo, w jakim ewoluują sprzęty kuchenne jest bardzo odległe nawet od tego, w jakim zmieniają się przedmioty w innych częściach domu. Można oponować mówiąc, że przecież telewizor czy odkurzacz to też nie są nowinki. Jednak myślę, że każdy z nas prędzej uzna za przełom 42" kino domowe z systemem dźwiękowym o chwytliwej nazwie, niż lodówkę z jeszcze mroźniejszą zamrażarką. Mówię tak nie tylko dlatego, że chłodziarka nie oferuje takich spektakularnych doznań. Trzeba się zgodzić z tym, że nakład pracy włożony w projektowanie i programowanie urządzeń cyfrowych znacznie przewyższa ten potrzebny do stworzenia kuchenki z piekarnikiem. Postęp na tym polu dokonuje się bardziej w kwestii dostępności i jakości wykonania, natomiast faktyczna funkcjonalność pozostaje bez zmian.

Oczywiście sprzęt kuchenny zyskał w ostatnim czasie dzięki użyciu różnego rodzaju mikroprocesorów. Niemal na każdym urządzeniu widzimy kontrolki, diody i panele pokazujące aktualną temperaturę, ilość obrotów czy czas pozostały do końca pieczenia. Jednak większość znakomitych kucharek (pozdrawiam babcie) oraz kucharzy śmieje się tym ulepszeniom w twarz, gdyż niestety nie pomagają one w uzyskaniu lepszych potraw, tylko raczej chronią nieumiałków przed potencjalną katastrofą.

Unowocześnienia, jakie spotykamy przy produkcji samej żywności, nie kojarzą się nam najlepiej. Tutaj postęp jest dużo bardziej gwałtowny, ale poza poprawą higieny warunków produkcji, korzyści z niego odczuwają raczej producenci niż konsument. Ten drugi staje się raczej świadkiem spadku jakości żywności, której składu często nie może ustalić. Więc, o ile można śmiało powiedzieć, że modyfikowana genetycznie żywność to przykład zastosowania nowej technologii, ciężko jednoznacznie określić czy jest to krok ku lepszemu.

Chcąc wymyślić jakieś zastosowanie nowych technologii w kuchni przyszłości szukałem źródła inspiracji. Przywołałem więc z pamięci różnego rodzaju powieści fantastyczno-naukowe oraz oczywiście filmy, czy nawet komiksy. Można tam było znaleźć różnego rodzaju niesamowite pomysły jak choćby miniatutki, które po dodaniu odrobiny wody, zamieniały się w duże i w pełni przygotowane dania; czy urządzenia dostarczające natychmiast dowolną potrawę. Jednak przeglądając dzieła autorów mniej nastawionych na doznania humorystyczne widać inną zależność. Dominuje tam przekonanie, że rodzaj spożywanego jedzenia jest miarą wartości

człowieka. Ludzie postawieni wyżej w hierarchii społecznej mogą z racji swoich dochodów pozwolić sobie na dużo lepsze posiłki. Autorzy prześcigali się w wymyślaniu różnych fantastycznych dań dla mas. Jednak za najlepszy posiłek najczęściej uznają ten sam – naturalny. Każdy może pozwolić sobie na kurczaka, który powstał po dodaniu wody do magicznego proszku. Nieliczni mogą zjeść kurczaka, który swobodnie biegał po fermie, a następnie został przygotowany i podany przy użyciu tradycyjnych metod.

Myślę, że takie ujęcie tego problemu niewiele odbiega od aktualnych problemów w rzeczywistości. Już teraz jedzenie dostarczane jest głównie przez zakłady nastawione na masową produkcję. Jedzenie jest traktowane jako przykra konieczność. Prawdziwym rarytasem jest dla mnie posiłek złożony tylko z naturalnych składników, taki jak ja – mieszczuch mogę zjeść u rodziny na wsi. Myślę, że jest to powód dla którego nowe technologie prawie nie trafiają do kuchni. Tak naprawdę w bogatych domach widać powrót do tradycyjnego przygotowywania jedzenia, i nie ma w tym nic złego. Jedzenie przygotowane w ten sposób z reguły jest smaczniejsze i posiada więcej wartości odżywczych.

W kuchni przyszłości nie potrzeba stałego dostępu do internetu czy skomplikowanego robota-kucharza. Jest tam za to miejsce dla kuchni przeszłości – kuchni tradycyjnej, która jest od tej nowej lepsza w smaku.