

Spowolnienie świata

Żyjemy w świecie, gdzie prędkość jest zasadą, gdzie wszystko i wszyscy poddają się dyktatowi: „zrób to szybciej”. W każdej chwili miliardy e-maili błyskają za każdym kliknięciem myszek. Mikrofalowane posiłki w budzie na rogu ulicy albo w fast foodzie pożerane są pomiędzy kolejnymi biznesowymi spotkaniami. Nawet życie rodzinne, do tej pory wydawało się wolne od pośpiechu ogranicza się do strony standardowej bajki czytanej dziecku przed snem.

Jednak wrzucenie luzu jest możliwe. Tak jak Zachodnia Europa już ewoluuje w kierunku wspólnego rynku jako przyszyły rywal Stanów Zjednoczonych Ameryki, tak jej obywatele ciągle borykają się ze zdefiniowaniem swojej tożsamości. Dla wielu jest to dramatyczne odrzucenie bezmyślnego kroczenia przez życie w rytm amerykańskiego dyktatu globalizacji. A rezultatem tego jest ruch na rzecz spowolnienia, który ogarnie wszystkie aspekty europejskiego życia od sztuki po ekonomie i życie społeczne.

Chociaż brzmi to paradoksalnie, jednak poparcie dla „Powolnej Europy” wzrasta szybko. Nie ma co prawda jeszcze „Partii Powolnych” w żadnym z europejskich krajów, ale idea, że wolniej oznacza lepiej a jakość życia nie zależy od szybkości dostaw zatacza coraz większe kręgi.

Warto wspomnieć, że już obecnie obowiązuje we Francji 35-godzinny tydzień pracy a za chwilę podobnie postąpią rządy w Belgii i Szwecji. W tak krwiożerczym rynku gospodarczym jak angielski próbuje się nie instytucjonalnie lecz poprzez kampanie społecznej informacji wprowadzić piątki bez e-maili („e-mail-free Fridays”) i zachęca się do tradycyjnej konwersacji telefonicznej w trakcie załatwiania spraw biznesowych.

Oddolne działania społeczne są jednak o wiele bardziej radykalne. W Austrii działa „Organizacja na rzecz Spowolnienia Czasu”. Ponad 1200 członków rekrutujących się z różnych grup zawodowych – od biologów do bankierów – prowadzi intensywną kampanie prasową uświadamiającą, że pośpiech rodzi straty. Dla zwiększenia odbioru społecznego głoszonych idei Organizacja zaproponowała Międzynarodowemu Komitetowi Olimpijskiemu przyznawanie medali zawodnikom, którzy w wybranych dyscyplinach osiągnęli najgorsze czasy.

Historycznie rzecz ujmując, takie idee nie są niczym nowym w Europie. Wystarczy tutaj wspomnieć te ruchy, które powstały jako reakcja na wzmożoną – w skutek rewolucji przemysłowej - mechanizację życia na przełomie XVIII i XIX wieku. Wszyscy znamy nawoływania **Jana Jakuba Rousseau** do powrotu do życia w zgodzie z naturą.

Wiele lat później, z zastosowaniem innych środków wyrazu obawy przed zmechanizowaniem życia i nadaniem mu jedynie wymiaru czasowego, głos w dyskusji zabrał Charlie Chaplin, który w filmie z 1936 roku („Modern Time”) pokazał zniewolenie taśmą produkcyjną.

W 1996 roku, Milan Kundera w książce „Powolność” napisał: „W matematyce życia mamy do czynienia z dwoma podstawowymi równaniami: wielkość spowolnienia jest

wprost proporcjonalna do intensywności wspomnień a wielkość przyspieszenia jest wprost proporcjonalna do intensywności zapominania.”

Obecnie jednak w Europie najszybciej rośnie sprzeciw, który w Coca Coli, Big Mack'u, kukurydzy modyfikowanej genetycznie widzi przejaw amerykańskiej hegemonii nad europejskim smakiem. Reakcja jest wojownicza. Nieodosobnione są przypadki, tak jak ostatnio we Francji, demolowania MacDonald'sa przez bojówki owładnięte ideą walki z globalizacją.

Założony przez Włocha Carlo Petriniego, w 1986 roku **Slow Food** jest międzynarodową organizacją skupiającą 60 000 członków w 35 krajach. Jej celem jest wspomaganie małych, lokalnych wytwórców artykułów spożywczych z trudnością konkurujących z globalnymi konsorcjami propagującymi kulturę fast foodów i standaryzacji smaków.

Narodziny Slow Food związane są z działaniami grupy intelektualistów zaangażowanych w działania skierowane przeciwko budowanie przez MacDonald'sa fast foodu przy rzymskim placu Piazza di Spagana. Naczelną ideą Petriniego, spisana w jego manifest Slow Food jest „powtórne odkrycie bogactwa i aromatów lokalnych kuchni jako broni w walce ze standaryzacją fast foodów.”

Przez ostatnie lata Slow Food przesunął nacisk, o wiele mocniej akcentując teraz zachowanie pożywienia zagrożonego zniszczeniem przez homogeniczny rynek handlu żywnością. Ta inicjatywa została nazwana Arką Smaku (The Ark of Taste) z widocznym odwołaniem do biblijnego działu Noego. Slow Food ma nadzieję zwrócić uwagę opinii publicznej na „ginące gatunki” potraw.

Mieszkańcy symbolicznej arki włączają do spisu: włoskie violini di capra (pieczone udo koźlęcie), francuskie śliwki pardigone, tome de barousse (ser z Pirenejów produkowany z użyciem jedliny), słoweńskie koźle nadziewane żytem, greckie jabłka firiki, pomidory z Ligurii, groch z Abruzzi i wiele, wiele innych.

Znalezienie się na liście Arki Smaku jest niewątpliwie nobilitacją ale i również sukcesem rynkowym lokalnych wytwórców. Etykieta z napisem The Ark of Taste i podpisem Slow Food nie tylko ratuje przed zapomnieniem wspaniałe potrawy niejednokrotnie znane tylko wąskiemu gronu mieszkańców jakiejś prowincji. Powoduje wzrost sprzedaży, zachęca do kupowania – jest reklamowane.

Oczywiście Slow Food działa przede wszystkim poprzez wydawnictwa rozsyłane systematycznie do swoich członków. Kwartalnik Slow prezentuje najbardziej wyszukane formy jedzenia i picia, przedstawia nominacje do The Ark of Taste, krytykuje dyktat odchudzania dominujący w pismach kobiecych, prezentuje restauracje oznaczone marką Slow Food, jest przewodnikiem turystycznym i żywieniowym po świecie.

Slow Food wkracza i w inne sfery życia. Już 33 miasta we Włoszech (np. Asti, Bra, Canale, Castelnuovo Berardenga, Greve in Chianti, Medea, Orvieto, Penne, Positano, Ravello, Satriano, Todi, Trevi, Urbino) ogłosiły, że są „miastami powolności” i przystąpiły do ruchu Slow Food. Warunkiem uczestnictwa i użycia w materiałach reklamowych nazwy **slow-city** jest wprowadzenie mechanizmów promujących agrokulturę organiczną i kreację centrów, w których goście mogą kosztować tradycyjnego, lokalnego jedzenia.

O dwóch lat organizacja Slow Food organizuje w Turynie **Salone di Gusto**, gdzie producenci żywności z całych Włoch promują swoje unikalne, oparte na starych recepturach wyroby. Wszystko z oznaczenie „home-made” i do spróbowania na miejscu w tym gastronomicznym niebie trwającym 5 dni każdego października.

Slow Food walczy o ginące gatunki zwierząt, przeciwstawia się manipulacjom genetycznym, pomaga głodującej Afryce.

Czy jednak samo zapisanie się do organizacji Slow Food spowoduje, że będę żył wolniej w imię zasad wymyślonych przez Petriniego?