**Dyplomacja od kuchni**

**Nie od dziś wiadomo, że politykę robi się przy stole, gdzieś między aperitifem a deserem. Ten aspekt dyplomatycznej „kuchni” – jako jeden z wielu – był poruszony podczas zaczynającego się 24 lutego Piątego Festiwalu Dyplomatycznego. Kulinarne obyczaje Japończyków przedstawi Mariusz Olechno, Sushi Chef w KOKU Sushi, wywodzącej się z Białegostoku, największej polskiej sieci sushi barów.**

W środę (26 lutego) o godz. 9.00 zabierze młodzież z II LO w Białymstoku w "Kulinarną podróż do kraju kwitnącej wiśni". Pokaże jak się robi sushi (oczywiście będzie potem możliwość spróbowania). Przy okazji opowie, że w Japonii najpopularniejsze nie są rolki lecz nigiri - kawałek ryby na kulce ryżu. Sprostuje powielaną nieprawdę jakoby sushi oznaczało surową rybę - nazwę tę odnosić należy do zakwaszonego ryżu. Ostatecznie rozwieje też mit głoszący, że potrawa ta wywodzi się z Japonii. Wymyślili ją, jak wiele innych ważnych dla cywilizacji rzeczy, Chińczycy!

- Dyplomatycznie będę próbował z tych niezręczności wybrnąć, opowiadając młodzieży o naszych wrażeniach ze współczesnej Japonii, którą ostatnio z ekipą KOKU kulinarnie eksplorowaliśmy - mówi Mariusz Olechno. - Od ponad 15 lat specjalizujemy się w kuchni azjatyckiej. I od początku naszym celem, poza gotowaniem i karmieniem, było też edukowanie na temat kulinariów. To świetny sposób, by uczyć otwartości na inność, poszerzać horyzonty, doceniać różnorodność. To potem procentuje.

Poza warsztatami dla licealistów KOKU Sushi podjęło się też dyplomatycznej misji – w ramach Festiwalu Dyplomatycznego zorganizuje dwie kolacje dla ośmiu osób. Kto podczas nich będzie omawiał sprawy państwowej wagi, pozostaje tajemnicą protokołu.

Wprawdzie słowa Adlai E. Stevenson'a II, byłego ambasadora USA , że "życie dyplomaty składa się z trzech składników: protokołu, alkoholu i kropli żołądkowych" są już passe, bo od jego czasów trunki przestały odgrywać tak znaczną rolę, ale samo wspólne stołowanie nadal jest praktykowane jako ważna metoda międzynarodowych kontaktów.

Wydawanie przyjęć należy do obowiązków dyplomatów. Są to starannie wyreżyserowane imprezy. Ich przygotowanie wymaga dobrej znajomości protokołu. Etykieta ustala nawet kolejność serwowania dań: przystawka zimna, przystawka gorąca, zupa, danie główne, sery, deser, owoce, kawa. Liczba dań zależy od rodzaju przyjęcia. Restrykcyjny jest też sposób usadzania gości. Można to zrobić na np. styl francuski lub angielski. Na dużych imprezach goście dostają nawet książeczki z mapą stołu i informacją o uczestnikach. Przypuszczalnie Stanisław Wojciechowski, prezydent RP w latach 20., nie przywiązywał do tego wielkiej wagi, ponieważ podczas imprezy zorganizowanej dla korpusu dyplomatycznego w Warszawie pozamieniał karteczki, informujące gdzie kto ma usiąść. Przesadził ambasadora Italii gdzieś na koniec stołu, a stosunki Rzeczypospolitej z Włochami zawisły z tego powodu na włosku.

Mariusz Olechno na pewno nie narazi organizatorów Festiwalu na podobne faux pas, ponieważ jako kucharz ma na swoim koncie wiele dyplomatycznych coctail-party, recepcji i rautów. W ubiegłym roku na zaproszenie polskiej ambasady w Malezji przygotowywał kolację dla władz Sułtanatu Brunei i bankiet w Kuala Lumpur z okazji polskiego święta Konstytucji 3 Maja.

- Podaliśmy wówczas polskie dania, w tym tatarskie z Podlasia. Od dawana kulinaria są elementem promocji kraju i budowania jego rozpoznawalności i tożsamości - dodaje Mariusz Olechno, współwłaściciel KOKU Sushi.

Organizatorem Festiwalu Dyplomatycznego jest Wydział Historii i Stosunków Międzynarodowych Uniwersytetu w Białymstoku i II Liceum Ogólnokształcące im. Anny z Sapiehów Jabłonowskiej w Białymstoku.