

# **Rytuały jedzenia i picia we Francji i w Polsce. Rekonesans**

Michał Masłowski

**Michał Masłowski**

## **Rytuały jedzenia i picia we Francji i w Polsce. Rekonesans**

Nieznaczące różnice dają poważne konsekwencje. To jak ze skrzydłem motyla, które podobno może wywołać tajfun. Wszyscy wiedzą, że Chińczycy czy Japończycy jedzą palczkami przedziwne potrawy, jak zgnile jajka, surowe ryby czy żywe dżdżownice. Że kiedy się uśmiechają, to być może nienawidzą. Że są wręcz zniewoleni przez kult zmarłych i starszych od siebie. Jest to traktowane jak egzotyka i nie przeszkadza w kontaktach, a przynajmniej nie służy do wydawania ocen. Inaczej jest z kulturami bliskimi, gdzie różnice manier, kodeksu grzeczności, zachowań — nie rzucają się w oczy. Wydaje się nam wtedy, że możemy odczytywać zachowania bliskiej kultury według tych samych kryteriów co nasze — bardzo często zresztą na poły tylko uświadamianych, czy wręcz nieświadomych. Nasze reakcje kulturowe są bowiem w olbrzymiej mierze — niektórzy mówią o 80 procentach, inne o jeszcze wyższych liczbach — odruchami warunkowymi wyrobionymi przez pokolenia<sup>1</sup>. Śmiejemy się, gdy opowiadają, że w Afryce bekanie należy do dobrego tonu; opowiadamy sobie dowcipy o polskim chłopie, który się czuje niezdrawy, kiedy nie ma gazów (przepraszam za drastyczność); ale nie umiemy sobie wytłumaczyć odruchu zniecierpliwienia na twarzy Anglika, Francuza czy Niemca w codziennych, miłych nieraz sytuacjach; tak jak i my ze zdziwieniem patrzymy na niektóre jego zachowania. W dodatku ewolucja po 1989 roku idzie w Polsce raczej w kierunku rozpowszechniania obcych, modnych wzorów, jak i „postmodernistycznego” mieszania ich między sobą.

<sup>1</sup> Z bogatej literatury etologicznej, która stanowi podstawę metodologiczną tego szkicu, wymienić chcę tylko lingwistę Noama Chomskiego (*Language and Mind*, New York 1968), prace biologa Konrada Lorenza (zwłaszcza *Odurota strona zwierciadła*, Warszawa 1977), Desmond Morrisa (przede wszystkim *Manwatching*, New York 1977), i pracę zbiorową pod redakcją Juliana Iuxleya *Ritualisation of behavior in animals and man* (1966), wyd. francuskie: Paris, Gallimard, 1971.

Dziedzina jest olbrzymia i mało badana. Pozwolę sobie na zebranie paru spostrzeżeń dotyczących manier przy stole we Francji i w Polsce, z okresu sprzed wielkich przemian, by na tych przykładach pokusić się o jakieś prowizoryczne uogólnienia. Chodziło będzie o opis modelowy — według weberowskiego pojęcia „modelu idealnego” — czyli bez socjograficznych czy statystycznych danych, choć oczywiście jest, że zawsze chodzi o pewne normy — reprezentowane w Polsce lat sześćdziesiątych do osiemdziesiątych przez tak zwaną inteligencję, a we Francji przez tak zwanych funkcjonariuszy, czyli spadkobierców *noblesse de robe* Ludwika XIV. Po 1989 roku stratyfikacja społeczna i kulturowa w Polsce uległa ważkim przesunięciom, i dopóki się na nowo nie skryształizuje, nie zawsze inteligencja będzie „nadawać ton”. Niemniej wciąż występują różnice strukturalne między omawianymi kulturami — choć nie przez wszystkich dostrzegane<sup>2</sup>.

Najpiew, „na przekąskę”, parę obrazków. Otóż należy do dobrych manier w Polsce krajanie chleba, który zresztą przeważnie produkowany jest w bochnach i trudno sobie wyobrazić inne wyjście. Natomiast śmiejemy się z prostackich manier chłopca, który ułamuje sobie chleb po kawałku. Dokładnie na odwrót jest we Francji. Oba sposoby też istnieją, ale prawie że symetrycznie są inaczej uacechowane: należy bagietkę przy stole łamać po kawałeczku, jak najmniej zresztą, a jeśli nawet nakładamy na te kawałeczki na przykład ser, to winny być wielkości kęsa. Natomiast krajanie chleba traktowane jest jako prostactwo — chyba że chodzi o chleb „specjalny” w bochenkach. Ale nawet wtedy w zasadzie należy urywać sobie z kromki po kawałku. Wyjątkiem jest śniadanie, o czym za chwilę, oraz gotowe kanapki, czyli sandwicze.

Inny przykład: jabłko. Chętnie gryziemy jabłko bezpośrednio, obierają je uprzednio tylko osoby niewychowane i bezzębni starcy. Uchodzi to we Francji za prostactwo — należy jabłko czy inny owoc, zwłaszcza przy stole, obrać, i dopiero po kawałeczku zjadać. Powiemy sobie: odwrotność zachowania z chlebem. Z jednej strony żywiol, z drugiej „kultura”. Ale w Polsce też układa się to na odwrót...

Trzeci przykład. Zapewne ze względu na zwyczaj pijania wina przy stole, we Francji nie wolno pijać „z pełną buzią”, czyli trzeba najpierw przełknąć, a dopiero potem popić. W Polsce na odwrót. Różnicą jest szczególnie dotkliwie widoczna przy śniadaniu. Polak chętnie ugryzie spory kęs chleba i będzie rozmaczał go w ustach herbatą czy kawą. Jest to szczególnie smakowite, kiedy dzieci rozmaczają na przykład kawałek ciasta czekoladą czy kakaem. Horror dla Francuza. Za to będzie tolerował — choć jakby nie zauważając tego, na pół oficjalnie — maczanie bagietki w porannym bolu kawy. I to nawet bagietki posmarowanej masłem, tak że po powierzchni kawy będą pływały tłuste „oka”. Polak odwróci od tego wzrok ze zgrozą, nie śmiejąc nic powiedzieć, ale co sobie pomyśli, to pomyśli.

Oto trzy przykłady trochę bezładnie podane, ale to, jak powiedzieliśmy, „na zakąskę” czyli aperitif. Postaramy się teraz podejść do sprawy bardziej systematycznie.

<sup>2</sup> Przypomina mi to rozmowę mej francuskiej żony z bliską krewną w Polsce. Mowa była o tym, że we Francji ludzie całują się w policzki, w Rosji w usta, a w Polsce często w rodzinie w kącik ust. Polka oburzyła się: „Jak to, ja nigdy nie całuję, nawet w kącik ust!” — wykrzyknęła. Po czym, na pożegnanie, ucałowała moją żonę w kącik ust.

## I. Rytuály picia

Wiadomo, że krąży we Francji mało pochlebne dla nas powiedzenie „pijany jak Polak”. Chodzi oczywiście o kogoś pijanego w sztok. Tłumaczymy, że znaczenie zostało przeinaczone, że chodziło o wojny napoleońskie, o walki z Hiszpanami, w czasie których cała armia upiła się po zwycięstwie, ale tylko Polacy potrafili potem dać odpór wycieczce Hiszpanów. I wielki wódz miałby wtedy powiedzieć „Panowie, bądźcie pijani jak Polacy!”, to znaczy: nie tracąc umiejętności bicia się, zachowując trzeźwość. I tylko zawiść i zła wola oficerów francuskich przeinaczyły to pierwotne znaczenie.

Jak tam było pod Saragossą — nikt nie wie; ale powiedzmy uczciwie: czy nawet gdyby to była prawda, powiedzenie przyjęłoby się, gdyby nie odpowiadało pewnej rzeczywistości? Więcej — pewnej filozofii picia, zakorzenionej w kulturze.

Bo nie ma co się oszukiwać — Polacy nie piją codziennie, tylko przy specjalnych okazjach (poza alkoholikami), ale jak już piją, to lubią to poczuć. Współczesna literatura, od Hłaski przez Konwickiego do Stasiuka, mogłaby tu dać wystarczająco wiele przykładów. A jak nie literatura, to opracowania socjologiczne. Zamiast więc mydlić sobie oczy, spróbujmy zrozumieć, dlaczego Polak lubi się upijać — kiedy już pije, to wręcz chce się upić? Najlepiej oddaje to żargonowe powiedzenie w sytuacji, kiedy się tylko zaczęło pić, bez przewidzianego dalszego ciągu: „skaleczyć się”. A każda rana potrzebuje opatrunku.

Osobiste, prowadzone w młodości z całym oddaniem nauce studia eksperymentalne autora niniejszego szkicu, jak też liczne świadectwa literackie wskazują, iż Polacy nie dążą celowo do zawrotu głowy, wymiotów, przetraconych pieniędzy i innych nieprzyjemnych konsekwencji tego obyczaju, czyli — poza alkoholikami — niekoniecznie traktują wódkę jak narkotyk, a raczej jako okazję do wspaniałych kontaktów międzyludzkich, do bezpośredniego „czucia”, „poczucia” czy „wycucia” drugiego człowieka, do zwarcia dusz i ducha, który można by nazwać komunią międzyludzką. Tak budują swój kościół międzyludzki (nie przez przypadek „kapłan niższy” w *Ślubie* Gombrowicza nazwany jest Pijakiem), gdzie rytuał picia jest wymienny z „nocnymi rodaków rozmowami”, toczonymi pod błogosławieństwem wieszczka przynajmniej od czasu rozbiorów (świadectwo Kochanowskiego i przeżycia Doktora Hiszpana wskazywałyby na dłuższą tradycję).

Specjalne miejsce w tym rytuale zajmuje Kobieta — poprzez swoją nieobecność. Picie jest bowiem sportem przede wszystkim męskim, i jeśli nawet zaczyna się w towarzystwie kobiet (na przykład podczas świąt religijnych czy imienin), to następnie udany seans picia kończy się wyłącznie w towarzystwie jedнопłciowym. Ale wtedy kobiety pojawiają się *in absentia* — jako przedmiot rozmów. Ba, nie tylko rozmów, czy nawet zwierzeń, ale jako przedmioty szczególnego i specyficznego kultu. Bowiern proporcjonalnie do ilości spożytego alkoholu wzrastają wyrzuty sumienia, przychodzą na myśl wydane pieniądze, własny niezbyt godny chwały stan, i wreszcie wspomnienia, jak to się zazwyczaj kończy. A kończy się źle — trudnościami z trafieniem do domu, niechcianą „wylewnością”, by tak to określić, i wreszcie zetknięciem z wyższą

rzeczywistością moralną, to znaczy z matką, siostrą, żoną czy córką. Czyli z własną duszą<sup>3</sup>. Niektóre co prawda tracą spokój, co jest zrozumiałe, ale motyw najczęściej powracający w prowadzonych — by tak to nazwać — wywiadach, to anielski spokój, wyrozumiałość kobiet, skrywany smutek... I dobroć, potworna dobroć, monstualna dobroć, spychająca mężczyznę na dno moralnego poniżenia.

Można by się zasadnie spytać, skąd ów wstyd, skoro chodzi o kulturową normę? Dlaczego poczucie winy? Rytuały zazwyczaj, wręcz przeciwnie, dają poczucie specyficznej satysfakcji, jeśli wierzyć etologom<sup>4</sup>. Otóż prawdopodobnie chodzi o konflikt dwu typów norm. Polacy żyją „oficjalnie” w cywilizacji europejskiej, pracują, zarabiają, utrzymują rodziny... To wszystko w dzień. W niedzielę chodzą w większości do kościoła, i słuchają nauk moralnych o dobrodziejstwach trzeźwości i pracy. Ale przecież prawdziwe życia Polaka zaczyna się w nocy. Najwymowniejszym obrazem tego jest *Wesele* Wyspiańskiego. Rzeczywistość dnia jest złem koniecznym, trzeba udawać, że się w niej uczestniczy, ale serca się w to nie wkłada. Dlaczego? Może z powodu rozbiorów i rozmaitych okupacji, a może sarmatyzmu jeszcze i anarchii Pierwszej Rzeczypospolitej. A może to odzywa się „dusza słowiańska”? Na razie nie będziemy tego rozstrzygać, ponieważ wymagałoby to pogłębionych studiów u wschodniego sąsiada, na co autorowi nie pozwala stan wątroby. Trzeba jednak stwierdzić fakty: w nocy i w stanie upicia Polak Polakowi bratem, ojczyzna staje się rzeczywistością czasem wizyjną tylko, jak u Wyspiańskiego, ale też relacjonalną międzyludzką przestrzenią. Faktem. „Piję, piję bo ja muszę” wyznaje Nos, i dodaje: „Gdyby Chopin żył, to by pił!”. A dlaczego Chopin nie pił, to znaczy nie upijał się? Czy wtedy jeszcze tak nie pito? Świadek *Pana Tadeusza* zdaje się temu przeczyć. Może był chory? — biedny człowiek. A może po prostu za długo przebywał we Francji?

Bo Francja nie przeżywa schizofrenicznego rozdziału na dzień i noc, co nie znaczy że Francuzi wcześniej się kładą spać. Wręcz przeciwnie. Dlatego, że noc stała u nich kolonią dnia. To znaczy została podporządkowana wszystkiemu temu, co dzień reprezentuje: jasnej inteligencji, poczuciu rzeczywistości, intensywnemu przeżyciu każdego wydarzenia. Francuzi też piją, i to dużo. Codziennie. W Polsce picie codziennie jest znamieniem alkoholizmu, a więc większość Francuzów za takich by mogła w Polsce uchodzić. W przeliczeniu na czysty alkohol piją bodaj więcej niż Polacy, jeśli w ogóle takim badaniom wierzyć. Ale piją inaczej.

Piją codziennie przy jedzeniu. Popijają jedzenie, czego Polacy nie robią. Ale na ogół nie piją wiele, bo nie chodzi o upicie się, a o smakowanie świata, o jak najintensywniejsze przeżywanie rzeczywistości. Właśnie, lubią smakować to, co piją. (W odróżnieniu od Polaków, co wyraża słynne powiedzenie: „wódka to mój wróg, więc go w mordę leję”). Francuzi mnożą więc

<sup>3</sup> Por. C. G. Jung, *Archetypy i symbole. Pisma wybrane*, Warszawa 1976. Według autora dusza — *anima*, jest wewnętrznym obrazem ukochanej, uformowanym przez figurę matki, ale odzwierciedlającym potem również siostrę, żonę, córkę...

<sup>4</sup> Por. K. Lorenz, *Tak zwane zło*, Warszawa 1972, rozdz. 5. Każdy rytuał wytwarza według autora „cechy zachowania się apetytywnego, tzn. przemożnego dążenia do wytworzenia takiej sytuacji wyzwalającej, w której spiętrzony instynkt mógłby się rozładować” (s. 104). Prace innych etologów (Huxley, Erikson...) w pełni potwierdzają obserwacje Lorenza.

smaki. Rytuał jest często obecnie upraszczany ze względu na rytm życia, ale dawniej pełna paleta trunków przy biesiadnym posiłku to był najpierw aperitif — na apetyt (tradycyjnie słodkie gotowane wino, pastis lub cydr, obecnie też whisky, piwo lub wódka z sokiem pomarańczowym). Potem przy stole, zależnie od potraw, białe wytrawne wino do ryby, słodkie białe wino (na przykład Sauternes) do *foie gras*, porto do melona... Przy pieczystym obowiązywało czerwone wytrawne. Przy deserze powracało słodkie białe wino, a po kawie podawano tak zwany *digestif*, czyli coś na strawienie. Był to przeważnie koniak, ale mógł też to być inny destylowany z owoców alkohol jak calvados, kirsch lub poire. To wszystko — przy obfitym jedzeniu i konwersacji, która wymagała pewnej lotności umysłu (wrócimy do tego) — nie upijało, lecz utrzymywało umysł w stanie przyjemnego rauszu: życie wydawało się piękne, kobiety ponętne (dla kobiet — mężczyźni pociągający), życie pasjonujące, sprawy tego świata zrozumiałe i reguły gry jasne. Dobrym przykładem siły tego modelu była uprzednia norma alkoholu we krwi dopuszczającego prowadzenie samochodu: 0,8 promila (w Polsce 0,2). To znaczy, że do posiłku można było wypić pół butelki wina, albo aperitif i kieliszek wina, albo kieliszek wina i koniak... Obecnie norma jest surowsza: 0,5 promila, ale też pozwala na dwa kieliszki wina przy jedzeniu (dla kobiet — jeden kieliszek). Co jest nawet medycznie wskazane, jak się ostatnio z badań — amerykańskich — dowiedzieliśmy.

Mamy więc z jednej strony rytualną ucieczkę z tego złego świata w lepszy, cudowny świat braterstwa, przyjaźni, miłości nawet, świat marzeń i (niezrealizowanych) aspiracji, świat głęboko więc chrześcijański... jako marzenie (a nie rzeczywistość), i jako rzeczywista duchowa komunია. A z drugiej strony — co też jest mitem — świat racjonalny, podporządkowany woli człowieka, służący mu — przynoszący satysfakcję i indywidualne przyjemności oraz poczucie piękna, który działanie alkoholu czyni intensywniejszym. Świat który zachęca do życia, do działania, do pełnej sprawności. To dlatego zresztą we Francji jest bodajże najwięcej wypadków samochodowych w Europie wynikających nie ze złego prowadzenia, ale ze zbytnej pewności siebie, zwłaszcza pod wpływem alkoholu. Nawet jeśli to się powoli zmienia — wrócimy do tych procesów — zdaje się to wyrażać tak zwany charakter narodowy.

Jeszcze jedno. Rytuał picia jest w Polsce rytuałem szczerości. Może nie w tym stopniu co w Rosji, gdzie upicie się jest wręcz świadectwem braku szczerości, i w czasach stalinowskich mogło podobno prowadzić prosto do śmierci, ale jednak tendencja ta też się daje zauważyć<sup>5</sup>. Jest to logiczne — duże ilości alkoholu wykluczają ukrywanie czegoś, bo to wymaga pełni inteligencji. Za to wyzwalają spontaniczną żywiołową emocjonalność. We Francji, gdzie emocjonalność jest inaczej kanalizowana, picie, wręcz przeciwnie, może stanowić element gry — uwodzenia w stosunkach międzypłciowych, intrygi w pracy, oszukiwania w interesach. Bo podeksycytowany umysł pozostaje jasny, a życie przedstawia się jak partia szachów, wszystko sprawia przyjemność, a przegrana czy wygrana jest ograniczona przez pewne niepisane poro-

<sup>5</sup> Por. T. Torąńska, *Oni*, Londyn, wyd. Aneks, 1985: zwłaszcza rozdział o Jakubie Bermanie. Zwyczaj sprawdzania szczerości odpornością na upicie się przetrwał do końca komunizmu, jak na to wskazują zwierzenia prywatne byłego sekretarza wojewódzkiego, który musiał przygotowywać się długo naprzd na przyjmowanie towarzyszy radzieckich, a stanowisko swe zawdzięczał w dużej mierze silnej głowie.

zumienie nieprzekraczania pewnych granic. Polacy w intrygach granic nie znają, tak jak w alkoholu, a gry prowadzą bez przyjemności, jak z obowiązku. Ale wtedy się nie upijają. Czyli alkohol byłby istotnie jakąś gwarancją szczerości...

## II. Rytuały jedzenia

W kompozycji biesiadnego posiłku we Francji, a nawet w codziennej praktyce, uderza proporcja dania głównego w stosunku do dodatków. Jakby Francuzi nie tyle chcieli się najść, co jeść — odprawić rytuał. Dodatki wydają się ważniejsze niż sytność posiłku. Mało kto wybiera sobie obiad czy kolację bez serów czy bez deseru — najchętniej ciastka (bez kremu, we Francji to przeważnie jabłka czy inne owoce — gruszki, rabarbar, truskawki, maliny, śliwki, morele — upieczone na tak zwanym francuskim cieście). Podobnie z aperitifem — teoretycznie odświętny, praktycznie pije się go, kiedy się da — w każdej restauracji kelner od tego rozpocznie obsługę, czasem aperitif ofiarowany jest przez właściciela... Przystawki w południe to często surowe jarzyny lub sałata, czyli coś lekkiego, ale bez nich jest jakby pusto na talerzu... Francuzi to wprawdzie nie „straszni mieszczanie” Tuwima, którzy widzą wszystko oddzielnie, ale oddzielnie lubią jeść: surówki czy sałatę najpierw czy po daniu głównym; a w wielu regionach do niedawna podawano jeszcze osobno mięso (czy rybę) i osobno jarzyny. Jak gdyby chciano wydłużyć przyjemność. Daleka od funkcjonalności, czynność jedzenia jest też uprzywilejowanym momentem spotkań, współudziałem w rytuale radości życia.

Ale Francuz musi widzieć i wiedzieć, co je. Przerażony jest bigosem, jeśli zbyt rozgotowany i nie widać, co w tej masie pływa. Natomiast jeśli wyłowi grzyba, kawałek mięsa czy kielbasę, od razu wzrok mu się rozjaśnia. Najchętniej jadłby to wszystko osobno, po kolei; osobno, nawet jeśli podane na jednym talerzu, bo wtedy czynność poznawcza wzmacnia i utrwała wrażenia smakowe, a wszak konsumuje się nie tylko potrawy, ale i ich symbolikę...

Przeważają we Francji mięsa pieczone. I tu znowu proporcja między naturą i kulturą różni Polskę od Francji. Czerwone mięso — wołowinę czy baranię — większość Francuzów woli na pół surowo. Czasem nawet środek pieczeni baraniej jest ledwo letni — to tak zwane mięso „czerwone” lub „niebieskie”. Polaka to na ogół odrzuca, woli dobrze uduszone mięso, które rozpływa się w ustach prawie bez gryzienia. Co mu nie przeszkadza zresztą zjeść od czasu do czasu tatar — mięsa zmielonego. Polak niekoniecznie chce widzieć i wiedzieć — chce poczuć.

Jakość mięsa jest niezwykle we Francji ceniona. To bodaj jedyny kraj, który importuje mięsa zadnie (udźce, połówce), a eksportuje przednie. O sztuce wykrawania poszczególnych części z wołu polski rzeźnik nie może nawet marzyć, a słowniki polskie nie mają dość określeń. Wiadomo z góry — z kultury — która część jest „soczysta”, która „nabita” (*ferme*), ale pełna smaku, która z kolei żyłasta i na befsztyk się nie nadaje, a tylko do duszenia czy gotowania. Nie trzeba mówić, że ceny są tu obiektywnym wskaźnikiem preferencji kulturowych, i że na przyjęciach ocenia się również jakość i wartość podanych mięs (czy ryb).

Ciekawe, że inna jest hierarchia w obu kulturach. W Polsce najwyżej jest ceniona wieprzowina, potem cielęcina, wołowina... Baraniny większość Polaków nie chce nawet jeść, dlatego też zniknęła ze sklepów, mimo że pieczeń barania z czosnkiem i z buraczkami była tradycyjnie jednym z narodowych przysmaków. We Francji baranina, a przede wszystkim jagnięcina są cenione najwyżej, i w związku z tym są najdroższe. Potem wołowina, cielęcina, i na samym końcu dopiero wieprzowina. Znowu ta sama opozycja: czerwone mięswo to dla Francuza smak życia; tłuste prosię dla Polaka — na przykład gołonka — pozwala poczuć się nasyconym (i poza tym stanowi znakomity podkład do wódki)<sup>6</sup>.

We Francji cenniejsze od mięsa są ryby. Niektóre są tak drogie, że trzeba być naprawdę zamożnym, by sobie na nie pozwolić (a w Polsce pamiętamy z czasów gomulkowskich powiedzenie „jedzcie dorsze, g... gorsze!”). No i dania regionalne, to znaczy specyficzne, oryginalnie przyprawione. Jak *foie gras*, *canard confi* (czyli kaczka wolno pieczona w swym tłuszczu), czy też *coq au vin* (kogut duszony w winie). Poszukiwany będzie nade wszystko wyrafinowany smak — im oryginalniejszy, tym lepiej; w Polsce najwyżej ceniona jest syntetyczność smaku i faktura jedzenia, które ma się „rozpywać” w ustach. Bo jedzenie to nie praca i nie walka — wbijanie zębów w krwistą rzeczywistość, jak we Francji — a błogi stan sycenia się, dający poczucie bezpieczeństwa.

To wszystko jednak dopiero punkt wyjścia; najważniejsze są maniery, czyli sposób jedzenia... Otóż trzeba zacząć od zaproszenia. W słynnej z gościnności Polsce, zwłaszcza w stosunku do przyjaciół, przyjęte było „wpadanie” bez zapowiedzi albo po krótkim telefonie, i wtedy „czym chata bogata, tym rada”. Zawsze i o każdej porze dnia można ofiarować herbatę z cytryną albo bez, i jakieś herbatniki. Korzystał z tego zwyczaju Żeromski — w okresach biedy odwiedzał znajomych i wsypywał sobie do herbaty wiele łyżeczek cukru; przeżył w ten sposób trudny okres głodowania.

Przychodzi się też bez zapowiedzi na imieniny, i wtedy przeważnie nie ma dań przyrządzonych na gorąco, a tylko sałatki, wędliny, ryby wędzone itd. — niekończące się zakąski. We Francji zaproszenie do domu jest uzyskać trudno. Ratowani przez francuskich intelektualistów dysydenci nigdy nie zostali zaproszeni przez Gide’a czy Sartre’a, co niektórzy bardzo źle znosili<sup>7</sup>. Ale jeśli już wizyta ma mieć miejsce, to trzeba zapraszać długo naprzód, czasem nawet na wiele tygodni czy miesięcy z góry. I wtedy przyjęcie musi być perfekcyjne. Cenny będzie dobór win, przystawek czy mięs (ewentualnie ryb), ale równie ważna będzie praca włożona w ich przyrządzenie. I oryginalność menu. Bowiem jest to konkretny wyraz szacunku, jaki mamy dla gości. Czyli nic na łapu-capu, wszystko skomponowane jak dzieło sztuki — również zastawa, i oryginalny smak, który się będzie długo pamiętać, czasem notować w dzienniku, a jeśli chodzi o panią domu — utrwalić tak, żeby następnym razem już nigdy nie podać tym samym gościom tej samej potrawy. Dawniej (jeszcze z trzydzieści-czterdzieści lat temu) wynajmowało się do przyjęć kelnerów, niby lokajów, którzy zajmowali się podawa-

<sup>6</sup> Należy odnotować, że pieczona gołonka jest też bardzo popularna w Alzacji i Lotaryngii.

<sup>7</sup> Por. H. Lottman. *La Rive gauche*. Paris. Seuil. 1981.



niem półmisek i dolewaniem wina. Są to obyczaje znane również polskiej arystokracji w XIX wieku, ale we Francji o wiele bardziej zdemokratyzowane.

Zasadą podawania — jak już była mowa — jest rozdzielnosc. W czasie wytwornych posiłków na olbrzymim talerzu jest tylko mięso albo ryba i ślad jarzyn, za to specjalnie przygotowanych. Nie ma mowy o talerzu przepelnionym mięsem, kartoflami i sałatką jednocześnie. Toczy się rozmowa — nie ma mowy, by goście, jak w *Paniu Tadeuszu*, „milczkiem żwawo jedli”, byłby to szczyt złego wychowania. Rozmowa ma być interesująca — lekka, błyskotliwa, dowcipna, świadcząca o wyższości umysłu zebranych, o ich polocie. W czasie takiej rozmowy można się skompromitować na całe życie, albo wręcz przeciwnie, zyskać uznanie, które zdecyduje o przyszłej karierze. Dość dobrze rytuały te opisał Proust (*W stronę Swanna*). Rozmowa może dotyczyć też dań i zwłaszcza win — niezajomość sekretów podniebienia, zwłaszcza gdy chodzi o trunki, jest kompromitująca.

Przy stole siedzi się długo — nie ma mowy, by najeść się i zniknąć. Jedzenie, jak już mówiliśmy, to pretekst do spotkania, atmosfera się rozgrzewa — choć może nie aż tak, jak w filmie *Uczta Babette*. Czyli spotkanie międzyludzkie, które w Polsce osiąga się przez wódkę, tu jest raczej efektem dań. I rozmowy. Nawet natury skryte bowiem i ozięble rozluźniają się w czasie poświęconym przyjemności podniebienia i umysłu, i zaczyna panować atmosfera serdeczności. Nie jest to jednak „komunia” duchowa, jak w Polsce, raczej chodzi o wymianę intelektualną i emocjonalną międzyludzką poprzez uczestniczenie w tym samym rytuale, jakby przez indukcję, bo kultura indywidualistyczna wymaga panowania nad sobą intelektualnie i wolitywnie, nie ma mowy ani o poszlacheckim „popuszczaniu pasa” ani o osobistych wynurzeniach. Ale pewna doza serdeczności jest w ramach bardzo trudnych stosunków międzyludzkich we Francji i tak niemal cudem, i spotkania przy stole długo się wspomina, czasem całe życie.

Fakt też, że się jadło przy jednym stole (w domyśle — uczestniczyło się w atmosferze wzajemnego kontaktu), jest znaczący dla kariery, stosunków, wpływów. Społecznego uznania. Jest to osobowe spotkanie, którego się nie zapomina.

Tym ważniejsza jest rola pani domu. To ona rozsądza gości, prowadzi konwersację, tworzy atmosferę. Wprawdzie pan domu kraje mięsowo i rozlewa trunki (nie do pomysłenia jest wyłączenie go w tej czynności!), ale pani domu odpowiedzialna jest za jakość przyjęcia. Tym dziwniejsze jest, że przeważnie nie zajmuje miejsca u szczytu stołu, jak w Polsce, chyba że wiek ją do tego dodatkowo predestynuje. Główne miejsce zajmuje pan domu albo jakaś osoba szczególnie ceniona.

To wtedy, gdy chodzi o przyjęcia. Na co dzień oczywiście wszystko jest mniej ceremonialne — w obu krajach. Pozostaje jednak podstawowa różnica — godziny posiłków. Święte we Francji, zachowywane są nawet w dość wyjątkowych okolicznościach — w południe przedsiębiorstwa przerywają pracę, drogi pustoszeją, a dzieci często wracają coś zjeść do domu. Godziny są następujące: śniadanie (*petit déjeuner*, czyli „małe co nieco na poczucie czczości”) rano składa się przeważnie z kawy z mlekiem (lub herbaty) i kawałka chleba z konfiturą albo rogali-ka (*croissant*). Obiad (*déjeuner*, co właściwie znaczy „śniadanie”) jest jedzony około dwuna-

stej–trzynastej. Bez zupy, lżejszy więc znacznie od obiadu polskiego, składa się zazwyczaj z przystawki, dania głównego, salaty, serów albo/i deseru i kawy. Wszystko po kolei, nie razem. Za to kolacja (*dîner*, właściwie „obiad”), jedzona jest na ogół później niż w Polsce — około dwudziestej–dwudziestej pierwszej, i jest obfitsza. Na wsi często je się zupę, w mieście na ogół tak jak w południe, choć zupa też się zdarza zamiast przystawki<sup>8</sup>, ale wszystko obficiej i wolniej. To na co dzień. Wszystko jednak ewoluuje, i posiłki wieczorne też stają się teraz coraz lżejsze — jak w Polsce: gdzie na co dzień kolacja sprowadza się przecież najczęściej do kilku kanapek z herbatą. Charakterystyczne, że francuskie nazwy wskazują na arystokratyczny tryb życia, gdy rano wypijało się tylko kawę, wstawano się do posiłku w południe, za to kładziono się dużo później spać. Istnieje też we Francji stary zwyczaj „podkurka”, zwanego *souper*.

W niedzielę i święta jest uroczyściej, często idzie się do restauracji z całą rodziną. Restauracja służy też do „*dîner d'affaires*”, czyli posiłków roboczych, które pojawiły się po 1989 roku i w Polsce. I wtedy wybór restauracji i posiłku jest wprost proporcjonalny do wysokości kontraktu czy wagi sprawy. Istnieją więc najdroższe restauracje, gdzie w zasadzie można spotkać tylko biznesmenów czy reprezentantów wielkich przedsiębiorstw. Tam to, „między gruszką i serem” (*entre la poire et le fromage*) — w momencie największego rozluźnienia i serdeczności, gdy wszyscy są zadowoleni z posiłku, z życia i z siebie wzajemnie — załatwia się najtrudniejsze negocjacje i konkluduje przymierza.

Gdyby postarać się o sformułowanie najogólniejszej zasady dla każdej z omawianych kultur, trzeba by podkreślić arystokratyczny charakter matryc francuskich, a dużo bardziej „demokratyczny” — w sensie zapewne „demokracji szlacheckiej” — manier polskich, o wiele mniej sformalizowanych (Gombrowicz się kłania). Z jednej strony wyrafinowanie i „*esprit*” — błyskotliwą inteligencję, z drugiej ciepło, bezpośredniość i szczerłość kontaktów międzyludzkich, no i „pyszne jedzenie”, co niekoniecznie oznacza wyrafinowanie. Rozmowa przy stole też w Polsce jest ważna, ale jak się wydaje, ma modelowo inny charakter — bardziej osobisty, gawędziarski, przyjacielski. Bo nawet jeśli w XIX wieku — jak pisze Krystyna Bockenheim —

...ostatecznie zwyciężyła kuchnia prosta, chudopacholska, rodem z czasów Rzepichy, nie ze stołów barokowych wielmoży<sup>9</sup>

— gościnność i typ atmosfery emocjonalnej z pewnością ma swe korzenie w czasach saskich.

### III. Oznaki uprzejmości

Wizyta rozpoczyna się od powitania. W Polsce praktycznie obowiązuje całowanie w rękę kobiet, starych i młodych, ładnych i mniej atrakcyjnych — wszystkich, i biada tym, którzy

<sup>8</sup> Jak wskazują dokumenty, dawniej też jadano w Polsce zupę wieczorami. Por. fragment wspomnień Stanisława Morawskiego z Wilna z początku XIX wieku, gdzie wystawna kolacja składała się z trzech zup: barszcz z wedliną, krupnik z wędzonym podgęskiem i kleik owsiany ze śledziem (*sic!*) (Zob. I. Jarośnińska, *Kuchnia polska i romantyczna*, WL, Kraków 1994, s. 172).

<sup>9</sup> K. Bockenheim, *Przy polskim stole*, Wrocław 1999, s. 121.

usiłują się od obowiązku wywinąć... Zwyczaj ten przywędrował z Francji, ale tam od dawna praktykowany jest tylko w arystokratycznych sferach lub w dyplomacji, i jest gestem tylko, manifestacją intencji raczej niż rzeczywistym pocałunkiem: mężczyzna unosi ku wargom rękę kobiety nie dotykając jej ustami. Tym bardziej, że dawniej kobieta z reguły nosiła rękawiczki. W Polsce całowanie w rękę, zwłaszcza młodych i ładnych kobiet, jest niemalże sportem erotycznym, ale przede wszystkim sam gest jest inny i inaczej krystalizuje zasady relacji: mężczyzna pochyla się ku ręce, która pozostaje na swej naturalnej wysokości, i rzeczywiście całuje wyciągniętą dłoń. Gest francuski natomiast odpowiada słownemu wyrażeniu „rendre hommage”: mężczyzna, nawet czyniąc gest hołdu, pozostaje wyprostowany, a kobieta unosi dłoń. Mężczyzna zachowuje pozycję dominującą. W Polsce gest pochylającego się mężczyzny wyraża nie tyle hołd, co podległość, gotowość podporządkowania się, podczas gdy wyprostowana kobieta jest może nie jak bogini, ale przynajmniej jak wielka dama w towarzystwie człowieka niższej kondycji. Czy to tłumaczy popularność *Lalki* Prusa? — bo taka właśnie jest relacja Izabelli do Wokulskiego. (Usiłujemy oczywiście schematyzować, nie określa to stosunków osobowych, a tylko modele kulturowe zachowań).

Od jakiegoś czasu — powiedzmy: od wejścia w życie pokolenia 68' — we Francji rozpowszechnił się pocałunek w policzki, i to zarówno wśród młodych, jak i wśród starszych, wśród kobiet, jak i w towarzystwie mieszanym, a nawet wśród mężczyzn w środowiskach artystycznych. Wyraża on tam przewyższenie konwencjonalnego podziału na płci i określania specjalnych zachowań dla kobiet. (W środowiskach tych nawet niebezpiecznie jest ofiarować kwiaty kobiecie, bo się uchodzi od razu za „maczistę” [od hiszp. *macho*], czyli ideologicznego samca.

Pocałunki w policzki są dużo łatwiej i szerzej rozdawane niż w Polsce, i widziałem niejedną młodą i ładną Polkę przerażoną tym spoufaleniem, które odbierała jako gwałt psychiczny. W Polsce takie pocałunki męsko-damskie związane są w o wiele większym stopniu z pewną erotyką. We Francji jedynie pocałunki w usta mają charakter erotyczny i zarezerwowane są do sytuacji specyficznych. Dlatego zapewne, by uniknąć jakiegokolwiek ambiwalencji, zwłaszcza młode Francuzki nie tyle całują się nawzajem, co powietrze wokół — przyciskając swe policzki jeden do drugiego.

Mimo pozornie zupełnej swobody pocałunków w policzki, tu też panują niepisane reguły. Całują się po pierwsze równi z równymi: koleżanka z koleżanką albo koleżanka z kolegą, żona ministra z żoną ministra, działacz partyjny z działaczką partyjną itd. Nie spostrzega się prawie pocałunków z załamaniem hierarchii społecznej, mimo obowiązującego egalitaryzmu. Czyli: „obserwuj, kto kogo całuje, a będziesz wiedział, jaka jest jego pozycja”.

Możliwe są też pocałunki — by tak rzec — wertykalne, czyli osoba starsza z młodszą, wyżej postawiona z podwładnym (–ą) itd. Za każdym razem jednak jest to wyjątkowy gest dobrej woli, życzliwości czy wręcz chęci pomocy psychologicznej dla kogoś — biedaka — w pozycji podporządkowania. Czyli trochę gest feudała w stosunku do swego wasala (przesadzając oczywiście dla potrzeb eksplikacji).

Tak więc przy wizycie, już w momencie powitania rozpoczyna się balet słów, gestów i uścisków. W obu krajach, ale o wiele bardziej znaczący jest każdy gest we Francji. To mi przypomina znakomity komentarz Boya do francuskiego tłumaczenia *Pana Tadeusza*, kiedy to rozważał on, jak Francuzi rozumieją sytuację salonową, w której bohater kopnął krzesło, splunął na podłogę i wyszedł trzaskając drzwiami... a „szczęściem” nikt się nie spostrzegł<sup>10</sup>! Rzecz nie do pomyslenia w salonie francuskim, gdzie nie tylko gesty i spojrzenia czy najmniejsze mrugnienie, ale wręcz myśli i drgnięcia duszy są natychmiast spostrzegane, interpretowane i notowane w pamięci. Znowu: z jednej strony poczuć się dobrze razem, a z drugiej widzieć i wiedzieć.

Wracając do powitania: mężczyźni w obu krajach ofiarowują kwiaty albo „coś” (na przykład butelkę dobrego wina, jeśli to przyjacielska wizyta) — pani domu. Niby podobnie jest w Polsce. Niemniej w o wiele większym stopniu we Francji obowiązuje zasada rewanżu. Można nic nie przynieść, ale wiadomo wtedy, że nastąpi rewizyta. Nie do pomyslenia praktycznie jest, by ktoś był często zapraszany, a nie przyjmował u siebie. Jeśli to biedny student, można uczynić wyjątek, ale nawet kawaler czy samotna kobieta zapraszają co jakiś czas do restauracji.

Po przywitaniach we Francji następuje aperitif. A więc nie siadają wszyscy od razu do stołu jak w Polsce, ale najpierw w fotelach i na kanapie. W salonie toczy się rozmowa, w czasie której pani domu usiłuje dopilnować, by każdy mógł coś powiedzieć, i to coś interesującego dla wszystkich. Goście zresztą zostali tak dobrani, by mogli wymienić interesujące wiadomości czy uwagi. Dlatego też nie zaprasza się osób samotnych czy par — zawsze kogoś trzeciego na dodatek, najlepiej trzecią parę albo dwie osoby samotne. Bowiern rozmowa jest ważniejsza niż jedzenie, nie wolno się rzucać na orzeszki i na trunki. Nie wolno sobie dolewać. Nie wolno samemu zajmować przestrzeni konwersacji — trzeba zostawić miejsce i czas innym, waloryzować to, co mówią. Rytuał ten stanowi dokładne przeciwieństwo staropolskiego zwyczaju, gdzie każdy, po kolei i według społecznej hierarchii, snuł swoją opowieść-gawędę. Coś z tego pozostało i we współczesnej Polsce. We Francji obowiązuje wymiana słów i myśli w atmosferze przyjemności dla podniebienia i umysłu.

A *propos* „dolewania”: we Francji nie wolno, jak w Polsce, samemu sobie nalewać — wyjątknie pan domu proponuje i podaje trunki, albo też ktoś przez niego o to poproszony, wyjątkowo pani domu. Jeśli chodzi o aperitif, na ogół, mimo propozycji, nie akceptuje się dolewania. Przy stole natomiast — odwrotnie niż w Polsce — dolewa się wszystkim po równo, tak, żeby nie było widać, kto ile wypił. I każdy pije w swoim rytmie, z wyjątkiem rzadkich toastów. W Polsce obowiązuje zasada, że nie wolno dolewać, póki kieliszek nie jest próżny — żeby nie zmuszać do picia. Ale też pije się toastami, wszyscy na raz i w zasadzie „do dna”. Trochę jednak do picia zmuszając...

Była już mowa o skomplikowanej sztuce sadzania przy stole, oczywiście z zasadą przemienności kobiet i mężczyzn oraz rozdzielania par i małżeństw — co obowiązuje też i w Pol-

<sup>10</sup> Por. A. Mickiewicz, *Pan Tadeusz*, księga V, ww. 232–236.

sce, choć mniej rygorystycznie. Znowu chodzi o to, żeby osoby siedzące obok siebie albo naprzeciwko siebie miały sobie coś do powiedzenia. Dominuje zasada stolów niezbyt dużych — jeśli jest za dużo osób, urządza się oddzielne stoliki, jak na przyjęciach oficjalnych. Nie jest to zasada przestrzegana w sposób absolutny, ale tendencja. Ostatnio modne są cocktaile albo bufety, które pozwalają, przechadzając się, jeść i rozmawiać z różnymi osobami. Czyli znowu — spotkanie i rozmowa są ważniejsze od jedzenia.

Tu Polacy mogą się oburzyć: jak to, my też spotykamy się przy stole przede wszystkim ze względu na wzajemną sympatię, a niekoniecznie po to, by się najeść... Na to dam przykład spoza domeny przyjęć *stricto sensu*. Wyobraźmy sobie spotkanie — towarzyskie czy zawodowe — w kawiarni. Co zamawia się w Polsce, co we Francji? We Francji jedną rzecz na raz: kawę albo herbatę, albo sok, albo piwo, albo koniak... Można czasem w lecie zamówić do kawy wodę, ale często też podaje się wodę razem z kawą, jak we Włoszech. A w Polsce: i kawę, i sok, i koniak, i ciastko, i jeszcze może wodę mineralną... Obfitość jest znakiem życzliwości, naciśka się wręcz na gościa, by się nie krępował! Podobne zachowania można spotkać w całej Europie środkowo-wschodniej, gdzie obfitość jest znakiem życzliwości.

Podobnie trochę jest przy stole: w Polsce ilość i obfitość będzie się równie liczyła co sympatyczna atmosfera, na końcu dopiero ważna będzie rozmowa. We Francji — rozmowa i wyrafinowane smaki, „sympatyczna atmosfera” jest ważna, ale wynika ona z zainteresowania osobami i aktem dzielenia z nimi przyjemnego wieczoru.

Istnieje ślad językowy tych zachowań, nieprzetłumaczalny na polski. Otóż istnieją restauracje i posiłki „gastronomiczne” i normalne. „Gastronomiczne”, to znaczy wyrafinowane, rzadkie (w restauracjach gastronomicznych zatrudniony jest specjalnie wykształcony kucharz-artysta). Takie posiłki zapisuje się w dzienniczku i w pamięci. Są wydarzeniami w życiu. Jedzie się nawet kilkaset kilometrów do słynnej restauracji — jak w Saulieu — wydając około 200 dolarów na osobę za nie najbardziej wystawny posiłek, by za to poczuć smaki rzadkie, potrawy—dzieła sztuki. Wspomina się to potem przez całe życie. Istnieje też we Francji turystyka „gastronomiczna”, w sensie poznawania obcych kultur poprzez kuchnię. Jakby charakter narodowy wyrażał się przez podniebienie, a fizyczny kontakt przez żołądek był jakimś ekwiwalentem biblijnego „poznawania” cielesnego drugiej osoby; tu: innego kraju. Świadczy to tylko o monotonii życia we współczesnym społeczeństwie, gdzie posiłki stają się wydarzeniami — nie do porównania z przyspieszeniami historii ostatnich kilkudziesięciu lat w Polsce.

W sumie obecne różnice zachowań przy stole między obu kulturami dają się sprowadzić do dwóch sposobów picia: „do dna” polskiego i francuskiego sączenia po kropelce. W Polsce mniej ważny będzie smak, bardziej efekt w żołądku, ciepło wewnętrzne, świąteczna, odrębna przestrzeń jakiegoś lepszego, biesiadnego świata. Wreszcie komunია duchowa współbiedników. We Francji — smakowanie chwili, indywidualne przeżycie, ciekawe, wzbogacające spotkania.

Te różnice związane z rytuałami jedzenia i picia wydają mi się ważniejsze niż klasyczne oczasów Lévy–Straussa przeciwstawienie kuchni surowego, pieczonego i duszonego. Z pewnością w kuchni francuskiej dominuje pieczone (czasem na pół surowe), choć oczywiście

przy bogactwie rozmaitych dań regionalnych występują liczne potrawy duszone (jak w kuchni prowansalskiej). W Polsce zdecydowanie przeważają potrawy duszone — nawet befsztyki wołowe podaje się tu przyrządzone jak zrazy — w sosie cebulowym. Widać tu wyraźny wpływ niemieckie, wyrażające się również w słownictwie kuchennym (poczynając od samego słowa „kuchnia”, od *die Küche*).

Rytuały towarzyskie wydają mi się jednak ważniejsze i trudniej postrzegalne, bo w każdej kulturze norma uchodzi za „normalność”. Wiadomo, normy ewoluują, i wraz z turystyką i globalizacją następuje coraz szersza wymiana wzorów. W obu krajach. Nie wydaje się ona na razie dotyczyć rdzenia przyzwyczajęń kulturowych. Ale trzeba będzie o przemianach też parę słów powiedzieć.

## Na zakończenie — perspektywa przemian

Zanim przejdziemy do tendencji ewolucyjnych we współczesnym społeczeństwie konsumpcyjnym, postaramy się schematycznie określić różnice między paradygmatami jedzenia i picia we Francji i w Polsce.

Otóż na ogół rytuały jedzenia, a zwłaszcza picia, kodyfikują najważniejsze postawy i typy relacji każdej kultury. I tak w odwołującej się do Oświecenia i klasyki kulturze Francji picie służy intensyfikacji indywidualnych przeżyć, ostrzejszemu postrzeganiu świata dnia i grom rozumu (*jeux de l'esprit*). W przepojonej romantycznym duchem Polsce rytuały upijania się wódką służą dotarciu do świata nocy, zbiorowej nieświadomości: braterstwa, solidarności, komunii duchowej. Należy dodać, że są to z pewnością dane historycznie zmienne, gdyż rytuały picia szlachty sprzed rozbiorów miały jednak inny charakter, choćby ze względu na to, że szlachta pijała przeważnie wino — miód i węgryzna. Wódka była napojem chłopskim. We Francji też obyczaje się zmieniają, na przykład szampan i w ogóle wina wytrawne wprowadzono dopiero stosunkowo niedawno, w XIX wieku. Analiza sposobów jedzenia jest mniej jednoznaczna niż picia, ale potwierdza ogólne tendencje kontrastowe między dwoma kulturami.

Nobilitacja piwa po 1989 roku w Polsce — ale też w pewnej mierze we Francji, gdzie zwłaszcza młodzież spędza wieczory, sząc piwo, a stroniąc od wina — wprowadza nowe wymiary kulturowe rytuału. Z piwem to zabawne — przez dziesięciolecia PRL-u władza komunistyczna usiłowała rozpowszechnić tanie piwo, by wykorzystać zwyczaj upijania się wódką — nie tylko bez skutku, ale lekarstwo okazało się gorsze od choroby. Budki z piwem stały się przekleństwem pejzażu ówczesnych miast. Obecnie piwo jest drogie, ale za to stało się wytworne, zapewne pod wpływem wzorów niemieckich. Pije się je w wytwornych kawiarniach, przy poważnych spotkaniach... na ogół nie upijając się. Czyli kapitalizm się raz jeszcze okazał skuteczniejszy od socjalizmu; czy może raczej chodzi o tendencję cywilizacyjną i wzory rozpowszechniane przez media?

Świadczyłoby o tym równoległe rozprzestrzenienie się *fast-foodów*, rozmaitych McDonal-dów, które się stały światowym emblematem globalizacji. We Francji, w środowiskach pro-

tszych nawet pójście z rodziną i dziećmi na niedzielny obiad do McDonalda zastępuje teraz często uroczyste posiłki rodzinne. Młodzi ze wszystkich środowisk umawiają się tam na randkę, i wolą hamburgery oraz coca-cólę czy piwo od wyrafinowanych win, potraw i nudnej dla nich konwersacji.

Te tendencje wydają się jednak naskórkowe, nie dotyczą istoty zwyczajów kulturowych. Młodzi idą we Francji do McDonalda, by tam pogadać, i choć nie jest to wyrafinowana *jeux d'esprit*, jest jej demokratycznym, egalitarnym odpowiednikiem. A w Polsce dyskusja przy piwie — choć głośniejsza na ogół niż we Francji — pozwala bez upijania się odnaleźć kulturowe przyzwyczajenie — kontakt szczerzej rozmowy, wynurzeń.

Ilość konsumowanego alkoholu czy wina bardzo się we Francji zmniejszyła, a jak się wydaje, w Polsce niewiele, ale zakaz picia w miejscach publicznych spowodował pojawienie się na ulicy pijaków z butelkami owiniętymi w szarą torbę papierową, jak na amerykańskich filmach, albo wręcz trunek przelewany jest do jakiejś butelki po oranżadzie. We Francji natomiast kłoszardzi nie kryją się ze swą nieodstępną butlą taniego czerwonego wina. To są różnice, by tak to określić, folkloru ulicznego. A jak jest ze środowiskami opiniotwórczymi?

Wyraźna jest tendencja wśród inteligencji — która już jednak nie ma chyba monopolu tworzenia normy — by urozmaicać dość monotonną polską ciężką kuchnię surówkami *à la française*, a wino zastępuje coraz częściej wódkę. Mniej też dąży się do upijania się. Czy zmieniają się od tego maniere przy stole? Chyba nie tak bardzo, a w każdym razie chyba nie strukturalnie. Szkic obecny jest jednak ankietą — badaniem, które każdy zainteresowany powinien dalej prowadzić na własną rękę (nie nadwężając wątroby!). Czego wszystkim życzy autor.

Roizon, 24. 07. 2004