

## Fasolka po bretońsku [FELIETON]

„Ciasto francuskie” to zwykle kruche ciasto, istnieje w każdym kraju europejskim. Być może pochodzi z Francji, ale w innych językach o pochodzeniu dawno zapomniano. Tylko w Polsce się je podkreśla. Ileż poczucia niższości jest w tym uporczywym przypominaniu o zagranicy – pisze Ewa Thompson w kolejnym felietonie z cyklu „Widziane z Houston”.

W zamierzonych czasach siermiężnego komunizmu, zamiast iść do baru mlecznego i zjeść bułkę z odrobiną masła stojąc przed stosem brudnych naczyń – można było pójść do kawiarni i za nieco wyższą cenę zamówić sobie fasolkę po bretońsku. Czasem nawet na stoliku można było znaleźć kawałki cienkiego papieru o rozmiarach 10x10 cm, którym nadawano dystyngowane miano serwetek. Kelnerki krzywo patrzyły na gości, którzy brali po kilkanaście takich serwetek do otarcia ust.

Konsumenci fasolki byli beneficjentami decyzji jakiegoś komunistycznego oficjela, który zadekretował, że w mieście mają istnieć deficytowe kawiarnie dla „inteligencji”, gdzie ma być względnie czysto i przyjemnie i gdzie menu ma się składać głównie z napojów i słodczy (fasolka była wyjątkiem). Dodatkowym plusem było to, że zamówienie dania „po bretońsku” oznaczało, że klient otarł się o kuchnię francuską, a więc należy do wyższej warstwy społecznej. Takie

miłe połączenie próżności i dość przystępna cena (dwa razy tyle, co mała czarna) sprawiały, że nawet studenci od czasu do czasu mogli sobie na luksus fasolki pozwolić.

*Nie wyobrażam sobie żadnego Europejczyka, który chwaliłby się tym, że jego była stolica została kiedyś zbudowana w oparciu o prawo, które przyszło z zagranicy*

Wprawdzie dzisiaj w dowolnym supermarkecie można sobie kupić za grosze bardzo podobną fasolkę w puszcze, w owych czasach zamówienie czegoś, co

kosztowało dwa razy więcej niż kawa było pewnego rodzaju pokazem wybredności. Wspominam o tym, ponieważ irytowała mnie i irytuje przydawka „po bretońsku”. Doprawdy nie było w tym daniu niczego, co by kwalifikowało je na jakiś zagraniczny przysmak. Amerykańskie *baked beans* to właśnie owa fasolka, jedno z najtańszych dań preferowanych przez bezrobotnych. Ładuje się taką fasolkę na kromkę chleba i jest kolacja.

Za fasolką idą barszcz ukraiński, bigos litewski, ciasto francuskie, szwedzki stół, kołduny litewskie, pierogi i bliny ruskie i jeszcze cała litania nazw, stworzonych ad hoc w celu zapewnienia konsumenta, że kucharz zna się na rzeczy i wie, co jest uważane za dobre zagranicą. Tego rodzaju nazewnictwo rozwinęło się zapewne w okresie rozbiorów, gdy okupantów cieszyły wszelkie oznaki depolonizacji. W okresie niepodległości między wojnami, Polacy mieli ważniejsze sprawy na głowie niż martwienie się o nazwy potraw. Teraz jest czas, aby to zmienić i przestać umieszczać w jadłospisach i książkach kucharskich

nazwy, które już dawno przestały być aktualne. Bo te pierogi czy kołduny czy bigos czy ciasto już mają swoją polską specyfikę i nie ma powodu tego ukrywać. „Ciasto francuskie” to zwykle kruche ciasto, istnieje w każdym kraju europejskim; być może pochodzi z Francji, ale w innych językach o pochodzeniu dawno zapomniano. Tylko w Polsce się je podkreśla. Ileż poczucia niższości jest w tym uporczywym przypominaniu o zagranicy.

*Czy rzeczywiście Polacy są takimi snobami, że wolą pójść do „Małej Szwajcarii” raczej niż do „Małego Zakopanego”?*

Nie tylko zresztą w sprawach kulinarnych. Jechałam kiedyś z lotniska w Balicach do centrum Krakowa taksówką, której

kierowca poinformował mnie, że Kraków został zbudowany „na prawie magdeburskim”. *Que?* Jaką to czyni różnicę po ośmiu stuleciach? Zresztą prawo magdeburskie jest rozwinięciem prawa flamandzkiego. Jak daleko w przeszłość mamy iść, aby opisać Kraków, pomijając jego o wiele ważniejsze i czasowo bliższe przymioty? Nie wyobrażam sobie żadnego Europejczyka, który chwalił by się tym, że jego była stolica została kiedyś zbudowana w oparciu o prawo, które przyszło z zagranicy. Historia takich miast jest tak bogata, że ich skromne początki należą do encyklopedii raczej niż do przewodnikowego informatora. Przewodnicy turystyczni we wszystkich znanych mi krajach raczej omijają zapożyczenia z zagranicy i podkreślają rodzimy wkład w architekturę, historię, kuchnię. Znów to poczucie niższości, rozwinięte w okresie zniewolenia i obecnie pielęgnowane, świadomie lub nieświadomie, przez super-wdzięcznych połykaczy stypendiów i grantów zza zachodniej granicy.

Jedną z moich ulubionych restauracji w Zakopanem jest Mała Szwajcaria na Zamoyskiego. Pachnie tam świetną polską domową kuchnią – powiedziałabym, przedwojenną, chociaż nie doświadczyłam tamtych czasów. Skąd ta nazwa? Bo w karcie jest *raclette* i parę innych szwajcarskich specjałów? Ale czy „filet z pstrąga po genewsku” (czyli duszony w warzywach) jest naprawdę tak szwajcarski, że zasługuje na upamiętnienie go w nazwie restauracji? Czy nie po to przyjeżdża się do Zakopanego, aby jadać w restauracjach o polskich nazwach? Czy rzeczywiście Polacy są takimi snobami, że wolą pójść do „Małej Szwajcarii” raczej niż do „Małego Zakopanego”? *Pawiem narodów byłaś i papugą... Kserokopiarka...*

*Amerykanie są przeciwieństwem Polaków: nazywają amerykańskimi zagraniczne dania, które się im spodobały i które bezceremonialnie włączyli do swojej kuchni*

Jedną z najlepszych restauracji w Houston nazywa się *Café Annie*. Ogłasza ona dumnie w karcie, że specjalizuje się w kuchni amerykańskiej. Jakie potrawy można tam znaleźć? Dużo ich

część pochodzi z Meksyku: *tacos, tostadas, tortillas*. Są też zapożyczenia z Japonii i Francji, oraz typowe międzynarodowe dania. Amerykanie są tu przeciwieństwem Polaków: nazywają amerykańskimi te zagraniczne dania, które się im spodobały i które bezceremonialnie włączyli do swojej kuchni.

Rozumiem, że w dużych miastach międzynarodowe firmy hotelowe takie jak Sheraton, Hilton, czy Marriott przyciągają klientów swoją nazwą, która zobowiązuje do pewnych standardów. Ale restauracje i hotele polskie powinny przyciągać polskimi nazwami, bo tylko takie będą cudzoziemców intrygowały. Silenie się na jakieś obce słowa takie jak „Crocus” czy „Aries” (nazwy hoteli w Zakopanem) to kula w płot.

A w drugą stronę? Chyba tylko kalafior *à la polonaise*, czyli cały ugotowany kalafior, polany masłem i podsmażonymi okruchami chleba. Książki kucharskie wieszczą, że jest to danie francuskie, które z niewiadomych przyczyn otrzymało przydomek „polonaise”. Podejrzewam, że perypetie tej potrawy natchnęły Gombrowicza do napisania „Biesiady u hrabiny Kotłubaj”.

*Ewa Thompson*  
Rice University

Przeczytaj inne felietony Ewy Thompson z cyklu „Widziane z Houston”