

ANNA KRYŚCIAK

PRZYJEMNE ZNIEWOLENIE

Czym jest obiad rodzinny, każdy doskonale wie z własnego doświadczenia. Specyficzny rodzaj teatru, tragifarsy, w której role są z góry rozdane, a wyuczone teksty różnią się w niewielu szczegółach (wariant zależy od konkretnej rodziny). Myślę, że rodzinne przyjęcie w składzie poszerzonym o ciotkę, wujków i ich liczne potomstwo jest niezłą próbką kulturowego zniewolenia, której warto się przyjrzeć w kontekście memetycznym, tym trafniejszą, że doskonale wszystkim znaną z autopsji.

Osią analizy tak pomyślanej próby uczynimy tu jedną z niewinnych historyjek pt. *Obiad rodzinny* z najnowszego tomu opowiadań o lubianym bohaterze literatury dziecięcej – Mikołajku, autorstwa Sempe i Gościnnego.

Nie ulega wątpliwości, że potrzeba spożycia posiłku, zdobycia i pochłonięcia pokarmu jest wymuszona przez biologię człowieka, zdeterminowana przez jego geny. Musimy się odżywiać, by mieć energię niezbędną do chodzenia, mówienia, płodzenia, prowadzenia wojen, słowem – do wszystkich działań, które pozwalają nam przetrwać, przy okazji wpływając na kształt naszej rzeczywistości. W przypadku naszego gatunku jedzenie bardzo szybko jednak przestało być wyłącznie czynnością wymuszoną przez naturę, działaniem wyłącznie fizjologicznym. Jak słusznie zauważył to wybitny polski antropolog Bronisław Malinowski *kultura wpływa na takie zjawiska, jak głód, apetyt, krótko mówiąc – chęć jedzenia. Określenie tego, co jest uważane za smaczne, dopuszczalne, etyczne, higieniczne i społeczne, (...) zwyczajowa rutyna określająca czas i typ apetytu – wszystko to może być ukazane na przykładzie naszej cywilizacji*¹.

Już sama umiejętność niecenienia ognia, opanowana przez hominidy ponad 1 mln lat temu sprawiła, że odżywianie się człowiekowatych nie było tylko środkiem do zaspokojenia głodu, jak jest do dziś u roślin i zwierząt. Wraz z pojawieniem się tej umiejętności, jak sądzić można z dowodów pośrednich, takich jak narastanie tendencji do życia w stabilniejszych związkach grupowych i wyodrębnianie się „zawodów” (polowanie – gotowanie)², rozpoczął się długi, i w zasadzie dotąd trwający, proces narastania tzw. otoczki kulturowej, obudowywania jedzenia i czynności z nim związanych nakazami, obyczajami, etykietą, jednym słowem – kulturą.

Współcześnie, jak przed wiekami, wiele najważniejszych momentów życia społecznego realizuje się przy stole. Spotkania biznesowe, randki, śluby, stypy, doroczne i codzienne święta. Każdej z tych okazji towarzyszy jeśli nie uczta, to przynajmniej biesiada, zgromadzenie wokół stołu, czy choćby „zimnej płyty”. Kiedy dobrze znamy jakąś osobę, mówimy, że znamy ją „od kuchni”, zaznaczając ten specyficzny rodzaj zażyłości, jaki powstaje poprzez system kulinarny i zespołową partycypację w nim. W większości kultur życie zbiorowe bywa(-ło) wyznaczane rytмами posiłków, a niektóre społeczności (zwłaszcza

¹ B. Malinowski, *Szkice z teorii kultury*, Warszawa 1958, s. 66. W dalszej części szkicu Malinowski pisze: *Czynność jedzenia staje się racją bytu dla skomplikowanego łańcucha przedsięwzięć przemysłowo-handlowych, których celem jest wytworzenie i dystrybucja pożywienia* [op.cit., s. 73].

² Zob. np.: I. Tattersall, *Nie zawsze byliśmy sami*, Świat Nauki, Nr 3, 2003, s.20 - 28

ich elity) nieodmiennie podkreślały i nadal podkreślają związek między celebracją posiłków a jakością ludzkiego życia.

Niezwykle przenikliwie kwestie strukturalnych związków jedzenia jako części zarówno natury jak i kultury opisał Claude Lévi-Strauss. W swoim tekście *Trójkąt kulinarny* wysuwa on ciekawą tezę, iż na podstawie schematu obejmującego wszystkie cechy danego systemu kulinarnego (...) *można by odkryć, co w każdym poszczególnym przypadku tworzy z kuchni danego społeczeństwa rodzaj mowy, w której wyklada ono nieświadomie całą swą strukturę*³. Pomysł czytania danej kultury przez pryzmat jej kuchni jest przewrotny, ale chyba miarodajny, bo mało która dziedzina życia tak ściśle spaja i zmusza do współpracy naturę i kulturę człowieka.

Obiad rodzinny, zwłaszcza spożywany w restauracji, można uznać za przykład daleko posuniętej instytucjonalizacji czynności jedzenia lub też, patrząc z innego punktu widzenia – za zajmujące „skrzyżowanie” interesu genów (zaspokojenie głodu) i memów (idea restauracji, reguły *savoir-vivre*’u, obyczajowość związana ze wspólnym jedzeniem). Przyjrzyjmy mu się pod tym właśnie kątem.

*Kiedy tata, mama i ja przyszliśmy do restauracji, wszyscy już tam byli. Pośrodku stał duży stół, a na nim kwiaty, a dookoła siedziała rodzina*⁴ – relacjonuje tytułowy bohater *Nowych przygód Mikołajka*. Co mówi o kulturowej praktyce jedzenia?

Bronisław Malinowski w *Szkicach z teorii kultury* zwraca uwagę, że nawet najbardziej prymitywne społeczeństwa jedzą wspólnie. Potwierdza się zatem teza, że dziedziczymy programy działania po przodkach, modyfikując je odpowiednio wraz z postępem cywilizacji. Przyjąć więc można, że grupowe jedzenie przy ognisku ewoluowało przez wieki do tego przynajmniej momentu, kiedy w centrum zgromadzenia ustawiono stół, a ten stał się elementem spajającym uczujących. Rodzi się jednak pytanie, dlaczego i w którym momencie ludzkość przekroczyła granicę dzielącą biologiczne, fizjologiczne przyswajanie pokarmów od kulturowego, skodyfikowanego ich spożywania przy stole? Czy instytucjonalizacja czynności jedzenia i picia wypływa z natury człowieka, czy może sytuuje się nawet poza rzeczywistością, na którą mamy wpływ? Nie wykluczone, że i w tej dziedzinie przekazywane i stale *podlegające bezustannym mutacjom i mieszanii*⁵ memy pociągają za sznurki, a ludzie nie mają nic do powiedzenia w sprawie „wyboru” reguł swojego zachowania.

Dla małego Mikołajka spotkanie z rodziną to wielka radość i zabawa, dla jego rodziców – męczący obrzęd, spektakl pt. „jak udało mi się opanować zasady postępowania na okoliczność rodzinnego obiadu”. Rezultaty bywają różne: *Poszliśmy ucałować Bunię, która siedziała na końcu stołu i tata powiedział: - Z każdym rokiem robisz się coraz młodsza, teściowo. A Bunia odpowiedziała: - Za to ty, zięciu, wyglądasz na zmęczonego*⁶. Po takich wstępnych reweransach wszyscy zostają rozsadeni przy stole, przy czym każdy ma swoją teorię na temat, kto i gdzie powinien siedzieć i rozpoczyna się pełna dramaturgicznych napięć konsumpcja ostryg i pieczeni.

Cały ceremoniał – zasiadania przy stole biesiadnym, kolejność wnoszonych potraw, sposób jedzenia – jest wytworem kultury, bez udziału sił natury. Co powoduje, że obyczajowość związana z zachowaniem się przy stole ewoluowała przez wieki w stronę jak najdalej posuniętej sztuczności, tzn. wykształcenia się przepisów co, jak i kiedy wypada? Historyk kultury Norbert Elias mówi tu o *przesuwaniu się progu wrażliwości*⁷, czyli

³ C. Lévi-Strauss, *Trójkąt kulinarny*, przeł. St. Cichowicz, Twórczość, 1972, nr 2, s. 80.

⁴ J. J. Sempe, R. Gosciny, *Nowe przygody Mikołajka*, przeł. B. Grzegorzewska, Kraków 2005, s. 226.

⁵ R. Dawkins, *Samolubny gen*, Warszawa 1996, s. 270.

⁶ J. J. Sempe, R. Gosciny, *op. cit.*, s. 226.

⁷ N. Elias, *Przemiany obyczajów w cywilizacji Zachodu*, przeł. T. Zabłudowski, Warszawa 1980, s. 165.

mechanizmie wysubtelniania się zachowań społecznych wraz z rozwojem społecznego życia. To, co uchodziło dawniej za normalne, naturalne (np. chwytanie mięsa rękami, czerpanie zupy z jednego talerza, picie z jednej czarki), z biegiem czasu i wzrostem świadomości społecznej być nim przestawało, a dziś jest nie do pomyślenia. Sztuczność – według niego – ma wiele wspólnego z niewidzialnym murem napięć emocjonalnych, które w dzisiejszych czasach wznoszą się między ciałami ludzi⁸. Konwenans nie pozwala na przekraczanie obowiązujących i ścisłych reguł, ich łamanie karane jest dotkliwym wykluczeniem z towarzystwa (także biesiadujących). Zachowania naturalne nie są zatem mile widziane przy jednej z najbardziej naturalnych czynności, jaką jest jedzenie. Czy to źle i czy należy się przed tym bronić?

Starożytne uczyty cesarów słyną do dziś z prostych sposobów opróżniania nadmierne obciążonych jedzeniem żołądków – piórek, którymi każdy biesiadnik drażnił sobie gardło, by móc swobodnie zwymiotować i z nowym zapałem powrócić do konsumpcji. Z kolei znane w średniowieczu poradniki, dotyczące norm obyczajowych związanych z jedzeniem przestrzegają:

Po oczach macać, w uszach skubać
Co wielu czyni, nie przystoi,
Gdy jesz plugastwo z nosa dłużyć:
Wierzaj, nie godzi się tych troje⁹

Co wielu czyni... A zatem powszechny to jeszcze zwyczaj, ale już ganiony.

Natomiast w kompendium dobrych manier napisanym 500 lat później można przeczytać: *Nie bójmy się trudnych potraw (kawior, karczochy, ostrygi). Lepiej jeść źle, ale estetycznie, niż prawidłowo, ale niechlujnie*¹⁰, po czym następuje szczegółowa instrukcja, którym z pięciu widelczyków należy wytwornie nadziać homara, by dać wyraz swego obycia: *Najpierw wybieramy ze skorupy część od ogona – w żadnym wypadku nie jest to trudne. Następnie zajmujemy się kleszczami. Na pewno na stole znajdziemy szczytce do homarów, którymi możemy zgnieść kleszcze homara w połowie. Jeśli mamy szczęście mięso jednej części uwalnia się ze skorupy. Jeśli nie, mięsko wyjmujemy wąskim, dwuzębnym widelcem do homarów*¹¹. Oto, gdzie doszliśmy!

Sztuka właściwego jedzenia nie dotyczy zresztą tylko sposobu spożywania określonych potraw, ale również np. towarzyszącej mu konwersacji. Ten aspekt uspołecznionego odżywiania się świetnie ujmuje zwłaszcza Brillant-Savarin w *Fizjologii smaku* – swym dziele z 1825 roku, w całości poświęconym filozofii i kulturze jedzenia. Czytamy w nim: *Czym w życiu towarzyskim jest smakoszostwo, łączące wykwiint ateński, zbytek rzymski i subtelnosc francuską; za jego sprawą ucztą zadysponowana rozumnie, przygotowana umiejętnie, zostaje spożyta ze smakiem i oceniona głęboko; przymiot cenny, który mógłby być cnotą, a na pewno jest – co najmniej – źródłem naszych najczystszych radości*¹². Być smakoszem, znaczy wiedzieć, co dobre – zarówno w sferze smaku, jak i taktu, obycia towarzyskiego, kultury. Czy blisko nam już wtedy do bycia „zaprogramowanym”?

Pierwszym grzechem smakosza, osoby cywilizowanej, jest nadużycie. Pisze o tym zarówno Brillant-Savarin, jak i Elias. Mem „dobrego wychowania” zakazuje „barbarzyńskiego” obżarstwa i tym samym reguluje wiele nieoczekiwanych zachowań przy stole.

⁸ *Ibidem*, s. 89.

⁹ *Ibidem*, s. 82. (cytat pochodzi z ze zbioru *Hofzucht* [obyczajowość dworska], przypisywanej Tannhäuserowi)

¹⁰ I. Cording, *O zachowaniu się przy stole*, Warszawa 1991, s. 69

¹¹ *op. cit.*, s. 62.

¹² A. Brillat-Savarin, *Fizjologia smaku albo Medytacje o gastronomii doskonałej*, przeł. J. Guze, Warszawa 2003, s. 97.

Memetycy, jednoznacznie ustalający prymat memów nad genami, uważają, że poczucie wolności wyboru i wpływu na podejmowane decyzje to złudzenie. Wszystko, co mówimy, wybieramy, zwalczamy i kochamy to efekt memetycznych programów, jakim stale poddawany jest nasz umysł. Proces wychowania wydaje się całkowicie potwierdzać tę tezę.

*Twoi koledzy to dupki – powiedziałem – poza tym ja też jestem szefem paczki, a ty jesteś głupi*¹³ – mówi Mikołajek podczas rodzinnej uroczystości, czym wywołuje falę oburzenia wśród dorosłych. Normy nie zostały jeszcze dobrze wdrożone, ale jednak dziecko może sobie pozwolić na jedzenie rękami tam, gdzie wymaga się widelca, na szczere wypowiadanie uwag, co do jakości potraw, czy bezpardonowe bójki przy stole, jak w wypadku sympatycznego szefa paczki – bohatera francuskich historyjek. Wniosek jest zastanawiający – nasze wychowanie, w tym także to kulinarne, w istocie przypomina programowanie odpowiednimi memami, a chęć przynależenia do określonego środowiska wymaga znajomości tych programów i co gorsza(?), postępowania według ich reguł.

Gorący zwolennik memetyki Richard Brodie dowodzi, że jedynym wyjściem z tej patowej dla autonomii jednostki sytuacji jest poddawanie autorytetów w wątpliwość, świadomość zaprogramowania. Choć bez wątpienia bezrefleksyjne uleganie atakującym nas memom często przywodzi do genetycznej zguby, co sugestywnie obrazuje Brodie, pisząc o wirusowych ideologiach¹⁴, to myślę, że w wypadku znajomości wyrafinowanej etykiety, która obowiązuje przy stole, nie powinno się czuć osaczonym przez podstępne memy. Ważne jest rozróżnienie – albo tylko świadomość – które memy ogłupiają, faktycznie zaśmiecając umysł, a które przynoszą społeczny pożytek czy, jak wspominał Brillant-Savarin, nawet radość i przyjemność. Swoboda przy stole wymaga c z a s u – dlatego jest elitarna. *Slow life to cieszenie się w spokoju, to niespieszne smakowanie przyjemności, to odnalezienie własnego rytmu i harmonii w świecie*¹⁵ – uważają współcześni antropologowie.

Osobliwy w tym wszystkim wydaje się jednak fakt, że umiejętność swobodnego poruszania się wśród niezliczonych przepisów etykiety, rozkoszowania się ucztowaniem w harmonii ze światem posiada niewiele osób. Większość jedynie (albo aż) raczej zdaje sobie tylko sprawę z tego, że reguły takie istnieją i że są jednym z warunków przynależności do wyższych sfer. Mimo iż, jak dowodzą memetycy, memy osiągają największy sukces w momencie zarażenia jak największej liczby umysłów, mempleks dobrych manier okazuje się obierać jakąś inną strategię trwania i replikacji. Wybiera nielicznych, trafia z trudem, ale sytuuje ich wysoko w społecznej hierarchii, wyróżnia, separuje. A jednak „wehikuł memów” (choćby elitarnych!) budzi w nas negatywne skojarzenia. Nikt nie chce być infekowany, a już na pewno nie sterowany przez nieznanne sobie programy. Tymczasem właśnie mempleks „zachowania się przy stole” jest – moim zdaniem – po naszej stronie. Dąży do zapewnienia bezpieczeństwa wszystkim uczestnikom danego kręgu biesiady, chociaż wdrażany jest poprzez proces swoistych represji wychowania w jak najgorszy sposób – na zasadzie nagród i kar. Bezpodstawny wydaje się w tym wypadku bunt, bo

¹³ Sempe, Gosciny, *Nowe przygody Mikołajka*, Kraków 2006, s. 233.

¹⁴ Richard Brodie niezobowiązującym, przekonującym stylem (nieźle więc posiadał sztukę zaszczepiania memów w cudzych mózgach) pisze też m.in.: *Jak powiedział Thoreau, ludzie żyją w niemej rozpaczy. Dlaczego? No właśnie, jaki to ma sens? W każdej knajpie znajdziesz filozofa, który powie Ci, że żyje się tylko raz, a życie trzeba rwać jak świeże wiśnie! Czemu więc tak nie postępujemy? Dlatego, iż ludzie czują, że m u s z q realizować programy narzucone im przez wirusy umysłu* (s.198-199) albo *Kiedy przekonasz ludzi o słuszności jakiejś grupy memów, możesz zaprogramować ich zachowanie: spowodować, żeby do końca swoich dni postępowali tak, jak sobie tego życzysz* (s.138). W: R. Brodie, *Wirus umysłu*, Łódź 1997.

¹⁵ W. Burszta, W. Kuligowski, *Sequel. Dalsze przygody kultury w globalnym świecie*, Warszawa 2005. s. 101.

znajomość etykiety nie ogranicza wolności, a wręcz pozwala na jej doświadczanie wobec przemocy fizjologii i lepsze poznanie środowiska, w którym się obracamy, bądź – jeśli taki nasz cel – na manipulację nim.

Szczególnie interesujący w kwestii jedzenia i świadomego sterowania innymi z jego pomocą jest przypadek nieśmiertelnego Casanovy, który *Był oczywiście wytrawnym smakoszem, ponieważ rozkosze stołu tworzą więź między pierwotnymi instynktami i seksualnością przemienioną w subtelną grę erotyczną, a także głodem uszlachetnionym dzięki wyrafinowaniu kuchni, jaką stworzyła cywilizacja XVIII w.*¹⁶ Przykład słynnego podrywacza jest świetną ilustracją tezy Brodiego, że memy najłatwiej uderzają w nasze czułe punkty, czyli seks, jedzenie i poczucie bezpieczeństwa.

Pamiętniki Casanovy dają niejedną dowód na to, jak geny potrafią „dogadać” się z memami i ubić świetny interes, czego przykładem setki wręcz sytuacji, w których epokowy uwodziciel zaprasza kobietę na wystawną kolację, po czym łatwo i bez oporów wiedzie ją do łóżka. Romantyczna kolacja przechodząca w upojną noc – oto ewidentny dowód współpracy genów i memów. Jedzenie i seks w kulturowym opakowaniu! *Nie ma czystej rozkoszy, jeśli trwa się w barbarzyńskiej doraźności czystej potrzeby*¹⁷ – powiada idol kilkunastu pokoleń czytelników i naśladowców. Podejrzewam, iż ma rację. Mimo iż nie znał teorii współczesnego psychologa ewolucyjnego Geoffrey’a Millera, dowodzącego, że *Ekonomia rynkowa przesuwaa wiele czynności godowych z nas na zawodowców. Zabieramy partnerów do restauracji (...), ale kucharze (...) nie będą uprawiali seksu z naszymi partnerkami*¹⁸, Casanova zdawał się doskonale orientować w zawilosciach rynku zalotów i dobrze dawał sobie z nim radę. Zdziwiająca, jak w jego przypadku geny i memy dobrze współpracują ze sobą, wspierając przy tym kucharzy i restauratorów!

Jednak nie zawsze stosunki między jednostkami biologii i kultury układają się tak pomyślnie. Kuzynka mamy Mikołajka, ciocia Marlena, jest według relacji małego narratora, „strasznie ładna”, ale nie wykluczone, że musiała się w tym celu znacznie odchudzić. Nikt, oprócz Mikołajka, nie podejmuje tej kwestii na forum ludzi dobrze wychowanych, choć wszyscy to widzą i wiedzą, że odmawianie organizmowi pokarmu na rzecz ponętnej figury to nie jest już wyraz doskonałej współpracy memów z genami; szkodzi także kucharzom. Biologia nie ma żadnego interesu w maniackalnych dążeniach do szczupłej sylwetki. Można się tu dopatrywać działania memów mody, choć i one w pewnym stopniu służą genom – przecież dobór płciowy opiera się na wyborze jak najatrakcyjniejszego partnera według kanonów panujących w danym czasie. Zarówno odchudzanie, jak i strajki głodowe są oczywistym wykroczeniem kultury przeciwko naturalnym potrzebom człowieka i jawną manipulacją biologiczną koniecznością, jaką jest odżywianie się.

Dlaczego ludzie się na to zgadzają? Co powoduje, że wygrywa mem wysublimowanych, delikatnych manier, a nie średniowieczna konsumpcja niedopieczonej baraniny przy wtórce czkania, mlaskania i trzasku łamanych kości, dziś uważana za barbarzyństwo?

Mempleks „poprawnego zachowania się przy stole” kryje w sobie ideę cywilizacji rozumianej jako kultura (w opozycji do natury). Zwierzęta zjadają tylko tyle, ile im potrzebne do życia, ludzie prawie zawsze „jedzą kulturowo” (poza przypadkami nędzy, głodu, kiedy jedzenie traktowane jest wyłącznie w kategoriach biologicznych). Obudowa posiłku, czyli cały mikrokosmos skomplikowanych rytuałów, wymaga uwagi i czasu – kategorii abstrakcyjnych, nieznanych w świecie zwierząt.

¹⁶ A. Buisine, *Casanova*, Warszawa 2006.

¹⁷ *Ibidem*.

¹⁸ G. Miller, *Umysł w zalotach*, przeł. M. Koraszewska, Poznań 2004, s.214.

Antropologowie Wojciech Burszta i Waldemar Kuligowski¹⁹ próbują diagnozować współczesną kulturę, a rozdział o kuchni przynosi świetne wieści dla memu „dobrych manier przy stole”. Według ich rozeznania jedzenie typu *fast food* coraz bardziej ustępuje modelowi *slow food*. Po ogromnym sukcesie barów szybkiej obsługi, które w byłe jaki sposób dostarczały byle jakich produktów (niebawem triumfy memu Mc Donald’s), znowu powrócił czas na powolne smakowanie, namysł, kontemplację, rytuał.

Mem, dowodzą memetycy, by zarazić jak największą liczbę umysłów, musi być ciekawy, atrakcyjny, co często chytrze wiąże z kulturowym snobizmem. Kultura *slow food* realizuje ten model – jest nieco arystokratyczna, przez co zyskuje na elitarności, wymaga odpowiedniego wykształcenia (w zakresie etykiety), być może nawet sprawia, że polepsza się jakość życia: jest ono bardziej świadome, umiejętniej wykorzystywane. Chociaż chęć przynależność do tego typu kultury oznacza zarażenie się pewnymi memami (np. wbrew pozorom niełatwe, ale bardzo pożądane towarzysko, rozeznanie w dobrych alkoholach – szczególnie wysoko punktowane jest wino), to myślę, że jakkolwiek paradoksalnie to brzmi, ś w i a d o m i e poddajemy się tego typu wirusom i jest to dobry objaw. Korzyści, jak w przypadku Casanovy, są obustronne – mem osiąga sukces, a „zarażony” umysł nie odczuwa zniewolenia, tylko radość współuczestnictwa w kulturze, która buduje lepsze, bardziej wysublimowane i... może(?) trwalsze więzi międzyludzkie. Rodzą się też zdrowsze dzieci.

Ewolucja człowieka i rozwój cywilizacji spowodowały, że jedzenie stało się w znacznej mierze czynnością kulturową. Czynimy to bardziej dla przyjemności, dla snobizmu, dla korzyści seksualnych, dla statusu, prestiżu i autoafirmacji. Przyjmowanie pokarmów, za sprawą kultury, może być tyleż rozrywką, co udręką, grą, popisem, ceremoniałem.

Czy sposób, w jaki celebруемy posiłki, co podajemy do stołu i jak się przy tym zachowujemy, to wynik sukcesu określonych memów, wypierających mniej atrakcyjne, „pozaetykietalne” odżywianie na wzór powszechnego w naturze heterotrofizmu roślin i zwierząt, czy zwykły(?) efekt cywilizacyjnych przemian? Bez przeprowadzenia skrupulatniejszych badań nad tą sferą aktywności organizmów żywych trudno nam to orzec. Ale jeśli bogactwo wymyślnych potraw i znajomość dobrych manier są przykładami na naszą uległość wobec panoszących się idei, to – jednak – mimo zastrzeżeń Brodiego, życzyłabym tego typu memom jak największych sukcesów.

PRZYJEMNE ZNIEWOLENIE – Streszczenie

Jedzenie i picie to czynności fizjologiczne, ściśle związane z naturą, niezbędne do przetrwania organizmów żywych. Jednak dzieje ludzkości pokazują, że ewolucja prowadzi do przejścia przez kulturę roli „dyktatora” naszych zachowań przy stole. Rodzi się zatem pytanie – czy nasze zachowanie w kuchni i przy stole nie odbywa się pod dyktando kultury (a więc memów)? Gdzie kończy się wolność wyboru a zaczyna zniewolenie? Poradniki *savoir – vivre*’u są podręcznikami zachowań, które instytucjonalizują czynność jedzenia. W artykule na przykładach m. in. Casanovy i *Nowych przygód Mikołajka Sempe* i Goscinnego została podjęta próba udowodnienia tezy, że znajomość

¹⁹ W. Burszta, W. Kuligowski, *op.cit.*, s.88-124.

wyrafinowanej etykiety, mimo że jest programem (mempleksem), ma również swoje korzyści – zapewnia bezpieczeństwo i ułatwia poruszanie się w świecie.

PLEASANT CAPTIVITY – Summary

Eating and drinking are daily physiological activities, strictly related to the nature, necessary to keep every being alive. However, human history shows that in the evolution, culture became the “dictator” of our behavior at the table. Therefore, a question can be asked whether our behavior in the kitchen or at the table depends on culture (and, therefore, memes)? Where is the end of our independence and where is the beginning of the captivity? *Savoir – vivre* guides contain many patterns of artificial behaviour, which makes eating institutionalized.

In the article the author – showing the examples of Casanova and *Histoires inédites du Petit Nicolas* by Sempe and Goscinny – tries to prove that knowledge of sophisticated etiquette, although it is a program (memplex), has also a lot of benefits: ensures safety and makes moving in the world easier.