

G E N
T L E
M A N

**Adam
Granville**

**G E N
T L E
M A N**

**Podręcznik
dla klas
wyższych**

SPIS TREŚCI

9	Wstęp	
	1.	
10	Forma i treść	
	2.	
12	Pieniądze w życiu dżentelmena	
	3.	
17	Garderoba	
17	Istota męskiej elegancji	
19	U krawca	
23	Koszule	
29	Bielizna	
31	Marynarki	
36	Spodnie	
37	Paski, szelki, kamizelki	
41	Poszetka i chusteczka do nosa	
43	Krawat	
53	Muszka	
54	Musznik	
54	Plastron	
55	Fular	
55	U krawca	
59	Stroje formalne	
85	Stroje nieoficjalne	
90	Okrycia wierzchnie	
95	Nakrycia głowy	
100	Metki i monogramy	
102	Stroje ślubne	
104	Stroje do kościoła	
104	Stroje pogrzebowe	
	4.	
106	Buty	
106	Buty miarowe	
111	Elementy stylistyczne butów szkockich	
113	Inne klasyczne typy obuwia męskiego	
116	Dobór butów do stroju	
118	Propedeutyka czyszczenia i pielęgnacji butów	
120	Sznurowanie butów	
120	Wiązanie sznurowadeł	
121	Naprawy butów	
123	U szewca	
	5.	
124	Biżuteria	
124	Złoto	
126	Srebro	
126	Platyna	
127	Diamenty	
143	Perły	
146	Szmaragdy	
146	Biżuteria męska	
155	Zasady noszenia pierścieni i obrączek	
	6.	
160	Zegarki	
160	Mechanizm zegarka	
165	Koperta	
166	Cyferblat	
167	Pasek/bransoleta	
167	Ocena jakości zegarków	
170	Czy dobre zegarki wytwarza się tylko w Szwajcarii?	
171	Zasady noszenia zegarków	

7.

172 Wieczne pióra

- 172 Rodzaje piór
- 173 Elementy pióra
- 176 Atrament
- 177 Wybór pióra

8.

182 Perfumy

- 182 Fizjologia perfum
- 184 Fazy oddziaływania zapachu
- 185 Perfumy męskie
- 188 Klasyfikacja perfum
- 191 Anatomia perfum
- 191 Psychologiczna analiza perfum
- 192 Feminizacja męskich perfum
- 193 Perfumy w Biblii

9.

194 Herby

- 194 Czy powinienem mieć herb?
- 194 Czy mam prawo do herbu?
- 195 Poszukiwanie szlacheckich korzeni
- 196 Zarys heraldyki
- 210 Dokumentacja szlachecka
- 211 Herby spółek prawa handlowego i instytucji
- 213 Rejestrowanie herbów
- 213 Projektowanie herbów

10.

220 Honor i grzeczność

- 220 Egzotyka honoru
- 221 Honor
- 221 Zdolność honorowa
- 222 Obraza
- 222 Żądanie zadośćuczynienia (satisfakcji honorowej)
- 223 Wyjaśnianie sprawy honorowej
- 223 Konsekwencje obrazy
- 224 Zakończenie sprawy honorowej
- 224 Wynikające z kodeksu honorowego zasady *savoir-vivre'u*
- 232 Tytuły

11.

235 Korespondencja

- 235 Bilety wizytowe
- 237 Karty do korespondencji
- 237 Zaproszenia

12.

241 Woda

- 241 Kariera wody
- 242 Rodzaje wód
- 243 Gastronomiczne cechy wody
- 244 Woda do kawy
- 244 Woda do koktajli
- 244 Woda do wina
- 245 Woda do whisky
- 245 Woda do picia pomiędzy posiłkami
- 245 Woda wodociągowa

13.

247 Wysokie procenty

- 247 Rummy
- 249 Kminkówki
- 249 Tequile i mezcale
- 250 Likier
- 250 Bittersy
- 250 Dżiny
- 251 Koniaki
- 255 Wódki czyste
- 258 Whisky

14.

267 Piwo

- 267 Pożegnania...
- 267 I powroty
- 268 Reinheitsgebot
- 269 Piwo w lokalu

15.

270 Wino

- 271 Klasyfikacja win
- 276 Podawanie wina

16.

284 Szampan

- 284 Produkcja
- 284 Gatunki szampana
- 285 Marki szampana
- 286 Butelki do szampana
- 287 Jak pić?
- 289 Kuchnia szampańska
- 289 Chrzczenie statków
- 289 Imperium CIVC

17.

291 Wina likierowe

- 291 Sherry

291 Porto
292 Wermuty

18.

293 **Sake**
293 Wytwarzanie sake
294 Podawanie sake
295 Podsumowanie

19.

297 **Koktajle**
297 Trochę historii
302 Wyposażenie baru
304 Przyrządzanie koktajli
312 Mocktaile
312 Ośła ławka koktajli

20.

313 **Kawa**
313 Gatunki kawy
314 Palenie kawy
314 Parzenie kawy

21.

319 **Cygara**
319 Anatomia
320 Produkcja
321 Format
321 Przechowywanie cygar
322 Problemy przy przechowywaniu cygar
322 Palenie cygar
323 Jakie cygara wybrać?

22.

324 **Rodzaje przyjęć**
324 Godziny posiłków
324 Rodzaje posiłków
326 Święta

23.

328 **Ogólne zasady nakrywania do stołu**
328 Układanie menu
332 Rozmieszczenie nakryć
334 Elementy nakrycia stołu

24.

343 **Potrawy – sposoby nakrywania i jedzenia**
343 Nakrycie podstawowe
344 Befszyki (steki)
345 Carpaccio

346 Cielęcina i jagnięcina
346 Drób
349 Fondue
350 Gravad lax
350 Homary i langusty
351 Hot dogi
353 Karczochoy
353 Kawior
356 Matiasy
356 Ostrygi
358 Raki
359 Sardynki
360 Sery
364 Sosy
365 Szparagi
365 Szynka parmeńska
366 Ślimaki
366 Zupy

25.

367 **Serwowanie potraw**
367 Po francusku
367 Po rosyjsku
368 Po angielsku
368 Po niemiecku
368 Który sposób wybrać?
369 Z lewej czy z prawej?
369 Tranżerowanie i filetowanie
373 Flambirowanie

26.

374 **Porcelana**
374 Etymologia
374 Historia
377 Technologia produkcji porcelany
377 Wybór porcelany

27.

381 **Sztułyce**
381 Sztułyce stołowe
384 Sztułyce serwingowe
384 Sztułyce do tranżerowania
384 Sztułyce do przyjęć bufetowych
384 Pozostałe sztucłyce
384 Style sztucłców
386 Grawerowanie sztucłców

28.

387 **Kierowanie przebiegiem przyjęcia**
387 Sympozjarcha

- 387 Toasty
- 392 Toasty (cd.)
- 393 Przepijanie
- 393 Goście a alkohol
- 393 Scenografia i choreografia przyjęcia przy stole
- 397 Scenografia i choreografia przyjęcia bufetowego

29.

- 399 **Fortepiany**
- 399 Budowa fortepianu
- 401 Wybór marki
- 403 Wybór obudowy
- 406 Konserwacja fortepianu

30.

- 409 **Muzyka tła**

31.

- 410 **Bilard**
- 410 Odmiany gry
- 410 Stół
- 411 Bandy
- 411 Sukno
- 411 Bile
- 411 Kije
- 412 Elementy meblowe
- 412 Zakup stołu bilardowego

32.

- 414 **Teczki gości**

33.

- 416 **Dzieci**
- 416 Zasady wychowywania
- 417 Organizacja przyjęcia dla dzieci

34.

- 419 **Ochrona**
- 419 Specjalności zawodowe pracowników ochrony
- 421 Ochrona rezydencji – podstawy prawne
- 423 Uzbrojenie ochrony
- 425 Podział rezydencji na strefy
- 430 Inteligentna rezydencja
- 431 Eskortowanie
- 435 Działania rozpoznawcze
- 436 Ilu CPS-ów?
- 437 Wszkolenie pracowników ochrony

- 439 Dylematy etyczne oficerów ochrony
- 440 Koszty ochrony

35.

- 441 **Rezydencja**
- 441 Podział gospodarstwa rezydencjalnego na działy
- 441 Struktura organizacyjna gospodarstwa rezydencjalnego
- 442 Adiutant/szofer
- 442 Kucharz
- 444 Pokojówka
- 447 Sekretarka
- 449 Kamerdyner
- 454 Technik
- 455 Ogrodnik
- 455 Ogólne zasady doboru pracowników
- 456 Zarządzanie rezydencją

36.

- 460 **Undekalog dżentelmena**
- 462 **Spis ilustracji**

WSTĘP

Swego czasu św. kardynał Newman podjął ambitną próbę zdefiniowania dżentelmena: *It is almost a definition of a gentleman to say, that he is one who never inflicts pain*¹.

W Związku Radzieckim uważano, że: *Dżentelmen eto mężczyzna, katoryj piered pocełujem żenszczyny w ruku, wynimajet sigaretu izo rta*².

Jak widać, w gruncie rzeczy chodzi o to samo.

Dżentelmeńskość, do której zalicza się także poszanowanie dla adwersarza, nieprzypisywanie mu z góry złych zamiarów, jest fundamentem cywilizacji zachodniej. Na zaufaniu opiera się nowoczesna gospodarka, na poszanowaniu poglądów innych opiera się demokracja.

Czy jednak każdy ułożony mężczyzna jest dżentelmenem? Czy wystarczy być *gentle* – łagodnym, uprzejmym, unikającym konfliktów i przykrych sytuacji *softie*?

Trochę zasad też się przydaje, dżentelmen powinien być twardym „menem”, choćby w sprawach honoru czy koloru muszki do fraka. Tu wszelkie ustępstwa i kompromisy są nie do przyjęcia.

¹ „Zdefiniować dżentelmena to powiedzieć o kimś, że nie jest w stanie nikomu zadać bólu” (J.H. Newman, *The Idea of the University*, 1852; wyd. polskie: *Idea uniwersytetu*, przeł. Przemysław Mroczkowski, Warszawa 1990). Pełne wyliczenie cech dżentelmena zajęło św. Newmanowi całą stronę, co świadczy o tym, jak skomplikowanymi istotami są mężczyźni, a zwłaszcza dżentelmeni.

² *Dżentelmen to mężczyzna, który przed pocałowaniem kobiety w rękę wyjmuję papierosa z ust*. Autorstwo tej definicji przypisuje się niekiedy Barbarze Streisand, ale *bon mot* ten był znany, zanim jeszcze Barbara przysłała na świat.

A więc nareszcie mamy definicję! Dżentelmen to ktoś pomiędzy *gentle* a *man*! Zauważmy jednak, że pomiędzy tymi członami nie ma żadnego łącznika. Dżentelmeńskość znów okazała się czymś nieuchwytnym!

Niech tak zostanie, ponieważ nadmierne przywiązywanie wagi do bycia dżentelmenem może się okazać bardzo niedżentelmeńskie.

Dżentelmen nade wszystko ceni tradycję, naturalne materiały, ręczną pracę, *slow food*. Lubi to, co pokryte patyną czasu: frak po dziadku, buty, które mają ze trzydzieści lat (nieco inne preferencje ma tylko w stosunku do kobiet). Czyż istnieje lepsza recepta na przeżycie na naszej małej planecie, bez rujnowania jej zasobów?

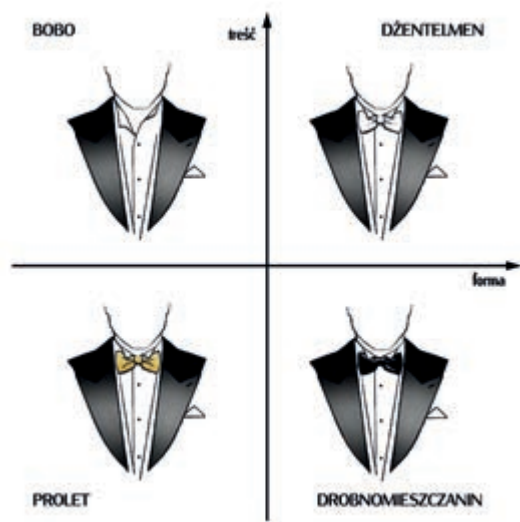
Więcej można się dowiedzieć o dżentelmenie, czytając tę książkę. Zapraszamy do *slow reading*! Tylko jedna uwaga: to książka genderowa, pokazująca świat i kulturę z męskiego punktu widzenia. Co nie znaczy, że nie powinny po nią sięgnąć panie. Będzie dla nich cennym źródłem informacji o zagadkowych istotach dwunożnych zwanych mężczyznami.

1.

FORMA I TREŚĆ

Kogo można nazwać dżentelmenem?

Wyobraźmy sobie układ współrzędnych. Niech osią odciętych będzie forma, a osią rzędnych treść. Cztery ćwiartki tego wykresu odpowiadają czterem stylom życia, które nazwać można: prolet, drobnomieszczanin, bobo i dżentelmen.



Ilustr. 1. Dżentelmen w układzie współrzędnych forma – treść

Czym wyróżniają się te style?

PROLECI

Życie proletów jest pozbawione zarówno formy, jak i treści. Tragizm takiego życia, chętnie patroszo-

nego w ekshibicjonistycznych widowiskach TV, może budzić współczucie, ale na szczęście prolet nie czuje bólu istnienia. Środkiem znieczulającym jest jego nihilizm (również estetyczny).

Kluczowa cecha proletu: **bezwstyd**¹.

Co założy prolet do fraka: muszkę ze złotego brokatu.

DROBNOMIESZCZANIE

Drobnomieszczanie to sól tej ziemi. My wszyscy z nich. Napisanie tej książki także jest przejawem drobnomieszczaństwa. Drobnomieszczanin lękliwie podgląda stojących wyżej od niego i stara się im dorównać, choć nie zawsze mu to wychodzi.

Kluczowa cecha drobnomieszczanina: **lęk**².

Co założy drobnomieszczanin do fraka: czarną muszkę.

BOBOS

Bobo (od *bourgeois bohemian* – mieszczańska cyganeria, nazwa wprowadzona przez Davida Brooksa, publicystę „New York Timesa”³) wybiera

¹ Jeśli proletów identyfikujemy z tą grupą społeczną, która według Bourdieu nazywa się klasą ludową, to cechuje ich także praktyczność, oszczędność i nastawienie na przyjemność zmysłową (P. Bourdieu, *Dystynkcja. Społeczna krytyka władzy sądzona*, przeł. P. Biłos, Scholar, Warszawa 2003).

² Bourdieu nazywa drobnomieszczan klasą średnią. Ich cechy to: naśladownictwo, powaga, pretensjonalność. *Ibidem*.

³ D. Brooks, *Bobos in Paradise: The New Upper Class and How They Got There*, Simon and Schuster, New York 2000.

zawsze to, co wymaga najmniej wysiłku i dlatego musi się nieźle natrudzić, aby ominąć te dziedziny życia, w których taki wysiłek jest wymagany. Totalna kontestacja jest dość męcząca, dlatego wygodniej jest być konformistą, ale trzeba przy tym zaznaczyć, że do pewnych aspektów (tych trudniejszych) jest się nastawionym „krytycznie”. Bobo żyje pod *przymusem nonkonformizmu* – jak to nazwał Ernst Bloch.

Kluczowa cecha bobo: **lenistwo**.

Co założy bobo do fraka? Bobo nie założy żadnej muszki. Przyjdzie w rozpiętej koszuli, obwieszając wszystkim, że jest nastawiony krytycznie do sztywniactwa. Tak naprawdę nie potrafi tej muszki zawiązać, a jest zbyt leniwy, żeby się tego nauczyć.

DŻENTELMENI

Pierwsza ćwiartka wykresu. Dżentelmen zna wszystkie reguły, dlatego może je łamać.

Kluczowa cecha dżentelmena: **beztroska**⁴.

Co założy dżentelmen do fraka: białą muszkę.

STYLOWO PRZEZ CAŁY DZIEŃ

Każdy dzień rozpoczyna się w punkcie przecięcia osi wykresu f-t. Dokąd dotrzemy wieczorem? Książka ta objaśnia, jak poruszać się w pierwszej ćwiartce tego układu współrzędnych, zarezerwowanej dla dżentelmenów. Przepraszam wszystkie panie. Nie potrafiłem o nich napisać nic sensownego. Ich piękna i czaru nie można ująć w reguły.

⁴ Bourdieu wymienia jako cechy klasy wyższej: dystans, bezinteresowność, nastawienie na czystą przyjemność. *Op. cit.*

2.

PIENIĄDZE W ŻYCIU DŻENTELMENA

HNWI

Na świecie jest ponad trzysta milionów tzw. HNWI (*High Net Worth Individuals*), czyli osób dysponujących wolnymi aktywami finansowymi o wartości powyżej miliona dolarów, w tym 95 tys. *Ultra High Net Worth Individuals* z majątkiem szacowanym na powyżej 30 milionów dolarów. Rokrocznie do HNWI dołącza ponad 600 tys. osób.

Posiadanie pieniędzy pozwala na beztroskę tak typową dla dżentelmena, ale z drugiej strony jest drobnomieszczańskie i nieeleganckie. Stylowe życie łagodzi tę sprzeczność. Dlatego warto się wcześniej przygotować, bo ryzyko wzbogacenia się jest spore. W Stanach łatwiej jest zostać milionerem (jest ich ok. 10,8 milionów) niż bezrobotnym (ok. 7 milionów).

W Polsce jest ponad 45 tys. HNWI (dane za rok 2013). Zanim się obejrzymy, możemy dołączyć do tego grona, a wtedy na naukę stylu będzie już za późno.

Czy dżentelmeni rozmawiają o pieniądzach?

Gentlemen do not speak about money and elegant women – about prices¹.

Ta podstawowa zasada dotyczy – rzecz jasna – tylko relacji towarzyskich. W życiu zawodowym nie byłoby to możliwe ani pożądane.

Ależ my nie rozmawiamy o pieniądzach, tylko o bańkach! – sprytnie argumentował pewien kandydat na dżentelmena.

Hmmm... Skąd się te „bańki” wzięły?

Lata 70. ubiegłego wieku były okresem rozkwitu kultury cinkciarskiej. To była wówczas elita (a może „elyta”) społeczna, mocno nasycony esbekami interfejs ekonomiczny pomiędzy dostarczycielami walut (głównie córą Koryntu, portierzy z hoteli, gdzie zatrzymywali się cudzoziemcy oraz przemytnicy) a złaźnionymi dewiz pozostałymi obywatelami PRL-u. Handel walutami był nielegalny, stosowano więc różne eufemizmy. W gazetach dawano ogłoszenia *Kupię bony*, zaś w handlu ulicznym studolarówkę nazywano dla niepoznaki „beńkiem” (od portretu Benjamina Franklina znajdującego się na tym banknocie).



Ilustr. 2. Beńki już wyprane...

W latach 80. ubiegłego stulecia raczkujący przedsiębiorcy (ci spod znaku biznesu prowadzonego na łóżkach połowych) starali się wzoro-

¹ Inna wersja tej reguły: *Dżentelmeni nie rozmawiają o pieniądzach, bo je mają i nie rozmawiają o faktach, bo je znają.*

wać – również językowo – na cinkciarzach, tych niedoścignionych dla nich wzorcach sukcesu gospodarczego. Nie zdawali sobie jednak sprawy z pochodzenia nazwy i „beńki” szybko przekreścili na „bańki”.

Ci, którzy dziś operują w rozmowie „bańkami”, czyli sporymi, okrągłymi kwotami (niekoniecznie dolarów), zdradzają zatem swoją proveniencję (środowisko „szczęk” i tym podobne biznesy).

PŁACENIE

Załóżmy, że zapraszamy dziewczynę na tzw. kolację przy świecach. Jako dżentelmeni wiemy, że w restauracji zawsze płaci zapraszający. Jakiegokolwiek dzielenie się kosztami np. *going Dutch*, czyli po holendersku (łącznie kwotę rachunku rozdziela się po równo pomiędzy biesiadników) albo po rzymsku, czyli *pagare alla Romana* (każdy płaci za to, co skonsumował), przystoi tylko klasie „lekkopółśrodkowej”. Holendrzy wśród Anglików i rzymianie wśród Włochów uchodzą za centusiów. W Hiszpanii płacenie po holendersku nazywa się *pagar a la catalana* (tam za dusigroszy uchodzą Katalończycy).

Kelner wręcza karty menu i nasza towarzyszka staje przed dylematem: jeśli – nie chcąc nadwierać naszego portfela – będzie zamawiać najtańsze potrawy, to być może przekazuje następującą informację: „Nie bój się, jestem tania”. Kiedy zaś zdecyduje się wybrać pozycje najdroższe, to może być to odczytywane jako sygnał: „Możesz mnie mieć, ale pamiętaj, że jestem droga”.

Zgodzimy się, że oba te warianty nie są tym, czego wytworna młoda dama mogłaby sobie życzyć. Patrząc na to z drugiej strony: zamawianie najtańszych potraw jest w pewnym sensie upokarzające dla fundatora, daje mu odczuć jego niską ocenę.

Jak ten problem rozwiązać?

Otóż w naprawdę eleganckich restauracjach, damie podaje się *la carte pour les dames*, czyli menu dla pań. Nie ma w nim cen. Mężczyzna otrzymuje oczywiście kartę z cenami.

Nazwa *karta dla pań* nie zawsze okazuje się trafna. Oto dwa przykłady:

1) Kobieta zaprasza bardzo szanowaną osobę (np. byłą wychowawczynię z liceum) na obiad. Ta ostatnia powinna otrzymać *menu dla pań*, ale osoba zapraszająca – choć jest kobietą – menu z cenami.

2) Mężczyzna zaprasza swego kontrahenta – też mężczyznę – na kolację biznesową. Trudno, aby kelner wręczył zaproszonemu *menu dla pań*.

Dlatego najczęściej stosuje się neutralne określenie ***carte muette***, czyli *nieme menu*.

Carte muette jest pożądana także w kontaktach biznesowych. W wielu krajach obowiązują surowe reguły dotyczące zasad uprawiania lobbingu, *gift policies* itd. Przyjmowanie poczęstunku w restauracji, przekraczającego określone ramy cenowe, może być uznane jako niewłaściwe. Kontrahent korzystający z *carte muette* czuje się swobodniej. *Myślałem, że te ośmiorniczki kosztują tyle, co ruskie pierogi*.

Skoro już jesteśmy przy przepisach: podanie wszystkim gościom przy stole (łącznie z zapraszającym) *carte muette* jest zabronione (trudno zresztą sobie wyobrazić, aby goście taką sytuację zaakceptowali), gdyż stanowi naruszenie obowiązku udzielania informacji cenowej².

Karty win nigdy nie są nieme, gdyż obowiązują przy nich inne reguły zamawiania. W przypadku potraw wybiera najpierw nasza towarzyszka (w wyniku wspólnej dyskusji), a następnie my. Raczej nie powinna to być taka sama potrawa, gdyż byłoby to oznaką nudziarstwa, obawy przed własnym zdaniem. Wybierając potrawę dla siebie, mamy jednak na względzie, aby do obu potraw pasowało jedno wspólne wino, i to zarówno ze względów technicznych (dwie butelki wina na kolację to może trochę za dużo), jak i symbolicznych. Picie odrębnych trunków jest wyrazem braku zaufania i poczucia wspólnoty. Ta reguła dotyczy tylko wina do dania głównego, aperitif i digestif nie mają takiego symbolicznego znaczenia i dlatego mogą być różne.

Oznacza to, że wino wybiera tylko zamawiający, byłoby zresztą czymś niestosownym, gdyby próbowaniem wina zajmowała się młoda dama, ośmieszaloby to mężczyznę. A zatem *carte muette* dla win nie jest potrzebna.

NAPIWKI – TEORIA I PRAKTYKA

Funkcjonowanie społeczeństwa polega na przepływie świadczeń. Jeśli ktoś ukradł mi portfel, to jest to świadczenie jednostronne: złodziej przejął portfel ode mnie, a ja nic w zamian za to nie otrzymałem.

² Ustawa o cenach, Dz.U. Nr 97, poz. 1050 ze zm.

Najczęściej mamy jednak do czynienia z wymianą świadczeń.

Jakie mogą być formy tej wymiany?

Jeśli warunki tej wymiany są ustalane wspólnie przez obie strony, to mówimy o wymianie świadczeń w **relacji kupieckiej**.

Przykład: negocjujemy opłatę za slipowanie i zimowanie jachtu, podpisujemy umowę i przelewamy kwotę wynikającą z faktury.

Umowa kupiecka może być także dorozumiana. Jeśli wsiadam do pociągu i zajmuję miejsce w wagonie, to znaczy, że zaakceptowałem ofertę przewozu wynikającą z taryfy.

Wspólną cechą wymiany świadczeń w relacji kupieckiej jest równość stron oraz dokładne (kupieckie) określenie obustronnych świadczeń.

Wyższą formą jest wymiana świadczeń w **relacji dżentelmeńskiej**. Świadczący dżentelmeńską przysługę nie oczekuje za to określonego świadczenia wzajemnego (choć w dalszej, nieokreślonej perspektywie może spodziewać się, że również druga strona będzie się wobec niego zachowywać po dżentelmeńsku). Gorączkowe dążenie do rewanżu jest wręcz w złym guście, oznacza ono, że przyjmujący świadczenie dąży do sprowadzenia relacji dżentelmeńskiej do kupieckiej.

I wreszcie istnieje również wymiana świadczeń w **relacji pańskiej**. W takiej relacji nie ma równości stron i wobec tego świadczenie wzajemne określa pryncypał. Przykład: *Janie, jeszcze jedno martini!* Kamerdyner Jan serwuje martini, nie oczekując w zamian żadnego bezpośredniego świadczenia wzajemnego, choć ma uzasadnione przypuszczenie, że oprócz wiktury i opierunku otrzyma na koniec miesiąca stosowną (określoną przez pryncypała) gratyfikację. Oburzających się na taką nierówność stron i oczekujących umowy o charakterze kupieckim, odsyłam do rozdziału *Rezydencja*, w którym omówione są sute pensje kamerdynerów.

Przejdźmy od teorii do praktyki. Kelner przynosi nam rachunek, np. na 1742,48 zł. Podanie takiego rachunku, choć w serwetce i na srebrnej tacce, jest jednocześnie bardzo konkretną ofertą. Akceptując ją i płacąc 1742,48 zł, wyrażamy zgodę na relację kupiecką, co zrównuje nas z kelnerem (zasada równości stron w relacji kupieckiej). Natomiast zapłacenie np. 2000 zł oznacza, że ofertę równości stron odrzucamy. Zamiast tego postępujemy, kierując się relacją pańską: to my – a nie kelner – określamy, ile powinna wynosić zapłata.

Ha, ha – wobec tego zapłaćmy tylko 1500 zł i dopiero będzie po pańsku! Oczywiście, taki scenariusz zakończyłby się prawdopodobnie wezwaniem policji, jednak dawniej do dobrego tonu należało ociąganie się z płaceniem krawcom i innym rzemieślnikom. Przychodzili oni kilka razy po zapłatę, głośno narzekając, a lokaj efektownie wyrzucał ich z przedpokoju i spuszczał po schodach. Nikomu wielka krzywda się nie działała, pieniądze w końcu dostawali, a fatyga związana z kilkakrotnym przychodzeniem w kalkulowana była w rachunek. Zachowana była również „pańskość” relacji.

Kupieckich relacji starali się uniknąć również pierwsi restauratorzy szlacheckiego pochodzenia. Nie wypadało wystawiać rachunków, płaciło się w relacji dżentelmeńskiej. Przed drugą wojną światową wiele dworów szlacheckich dorabiało sobie, prowadząc letnie pensjonaty. W ogłoszeniach z naciskiem podkreślano, że nie daje się napiwków (chodziło o utrzymanie przynajmniej relacji kupieckiej).

Choć – jak wspomniano – najgłębszą istotą napiwku jest kształtowanie odpowiedniej pańskiej relacji, a nie wynagrodzenie za usługę, to trudno całkowicie tę drugą rolę pominąć. Zależy ona od tradycji danego kraju. W XIX i na początku XX wieku kelnerzy byli często na własnym rozrachunku. Zamówione przez gościa potrawy i trunki kupowali od właściciela lokalu (rozliczano się po zamknięciu lokalu). Jeśli gość nie zapłacił, było to stratą wyłącznie dla kelnera. W takiej sytuacji napiwki były dla kelnera podstawowym źródłem dochodu. Zasada polegania na sobie samym jest silna także w USA. Ustawowa minimalna płaca była tam zwalczana jeszcze w latach 30. ubiegłego wieku jako niekonstytucyjna, a płace kelnerów wynoszą (brutto) średnio tylko 9,80 USD za godzinę (2009 r.), gdyż zakłada się, że kelner sam powinien dać sobie radę. Dlatego też napiwki w USA są, z uwagi na zwyczajną przyzwoitość (uszanowania czyjejś pracy), najwyższe. Zasadniczo przyjmuje się 20% za dobrą jakość obsługi, 15% za standardową i 10% za niską jakość. Ta ostatnia stawka jest uzasadniona tym, że stosuje się niekiedy tzw. *tronc* (fr. *tronc* – skarbonka), czyli system, w którym wszystkie napiwki składa się do wspólnej kasy, a następnie tzw. *troncmaster* rozdziela je między pracowników według określonego klucza tak, aby trochę dostali także ci niemający kontak-

tu z klientem, a od których zależy jego zadowolenie (np. personel kuchenny). Jeśli kelner popełnił jakieś uchybienie, to – nie dając napiwku – klient karałby finansowo również pracowników na zapleczu, nawet gdyby byli perfekcyjni (stąd te minimalne 10%). W kasynach *tronc* stanowi podstawowe źródło utrzymania personelu.

W Europie, gdzie płace godzinowe są wyższe i spotyka się umowy zbiorowe, standardowy napiwek wynosi na ogół 10% (mniej w krajach skandynawskich, gdzie płace są wysokie).

Skomplikowany system panuje we Włoszech: nie ma tam napiwków w sensie dobrowolnego świadczenia, ale do rachunku dolicza się tzw. *pane e coperto* (nazywane również krócej *coperto*), czyli w dosłownym tłumaczeniu: pieczywo i nakrycie. Jest to opłata za samo zajęcie miejsca przy stole, a nie za obsługę. Może ona wynosić kilka euro za osobę. Za obsługę może być naliczona osobna procentowa stawka od wysokości rachunku, tzw. *servizio* (np. 20%).

Jeśli dana restauracja nalicza *coperto* i/lub *servizio*, to powinno to być podane na karcie menu (na ogół jest to bardzo drobny druk). *Coperto* denerwuje niektórych klientów. W regionie Lacjum obejmującym Rzym zakazano jego stosowania³.

W Japonii i w Izraelu wręczanie napiwku (z różnych względów kulturowych) nie jest właściwe.

Globalizacja sprawia, że zwyczaje napiwkowe powoli się ujednolicają. Ciekawym przykładem jest np. Islandia. Jak pisał Klimko-Dobrzaniecki: *Wręczanie napiwku w rozumieniu miejscowych stanowiło akt poniżenia. Dodatkowa gratyfikacja oznaczała, że dana osoba zarabia niewystarczającą ilość pieniędzy na swoje utrzymanie. To się trochę zmieniło, kiedy w barach i restauracjach Reykjavíku pojawili się kelnerzy z Polski czy Litwy. Miejscowi dalej nie przyjmowali od turystów napiwków, przyjeździ i owszem. Islandczycy rozumieli jednak ten proceder: Ostatecznie przybysze ze wschodniej Europy przyjechali do nich za pracą, z biedy⁴.*

Napiwki wręcza się również багаżowym, taksówkarzom itp. Jeśli przebywa się przez parę dni w czyjejs rezydencji, należy przy odjeździe także wręczyć personelowi napiwek. Zostawia się go w kopercie, w garderobie, na widocznym miejscu

albo wręcza kamerdynerowi. Rozdzielanie napiwków na pokojówki, szofera itd. nie jest konieczne. W większości rezydencji funkcjonuje wspomniany już *tronc* (*troncmasterem* jest najczęściej majordom albo szef ochrony). Ze względu na małą rotację gości w rezydencji *tronc* bywa niewielki i na ogół nie jest rozdzielany, tylko traktowany jako nieoficjalny fundusz socjalny załogi. Właściciel rezydencji, ze względów honorowych, w żadnym wypadku nie powinien wtrącać się w te sprawy; ba, nie powinien w ogóle wiedzieć, że *tronc* istnieje.

Na napiwki tęsknie spoglądają urzędy skarbowe we wszystkich krajach. Cóż to za pole do różnych interpretacji!

Czy napiwek jest składnikiem płacowym, czy też rodzajem darowizny? Skoro jest wręczany dobrowolnie przez osobę trzecią, a nie przez pracodawcę, to nie jest składnikiem płacowym, tylko tzw. przychodem z innych źródeł. Takie jest stanowisko polskiego fiskusa. Oznacza to, że napiwki powinny być wykazane w rocznym zeznaniu PIT i opodatkowane, ale nie ozusowane, bo nie są składnikiem płacy. Jeśli się ich nie uwzględni w rocznym zeznaniu, mogą one jako przychody z nieujawnionych źródeł być opodatkowane stawką 75%.

W USA napiwki są opodatkowane i „ozusowane” (objęte składką na ubezpieczenie społeczne).

W Niemczech napiwki są wolne od podatku i oskładkowania.

W Anglii są opodatkowane, ale nie oskładkowane.

W Austrii są nieopodatkowane, ale oskładkowane.

Sytuacja wygląda inaczej, gdy napiwki są rozliczane w systemie *tronc*. Wtedy na ogół są traktowane jako część płacy i w związku z tym odpowiednio opodatkowane i oskładkowane⁵.

Jeszcze inaczej sprawa wygląda, gdy napiwek otrzymuje sam właściciel lokalu. Powinien wtedy odprowadzić od niego zarówno podatek dochodowy, jak i VAT.

Skoro już jesteśmy przy podatku VAT. Poprzez obniżoną stawkę tego podatku na niektóre towary i usługi państwo realizuje ważne cele społeczne. I tak, konsumując w *Caviar and Champagne Lounge* sycącą porcję czarnego kawioru z białugi, zaspokajamy niewątpliwie jedną z podstawowych potrzeb życiowych, jaką jest jedzenie. Odżywcze wartości kawioru potwierdzi zresztą każdy dietetyk. W związku z tym płacimy za kawior preferen-

³ La Legge Regionale 21/2006, art. 16.

⁴ H. Klimko-Dobrzaniecki, *Zostawić Islandię*, Noir sur Blanc, Warszawa 2016.

⁵ Wyrok SN z 13 września 2018 (II UK 343/17).

porysowaniem, a także przed rozsypaniem się naszyjnika.

Zmatowiałym czy porysowanym perłom można przywrócić blask dzięki peelingowi kilku warstewek masy perłowej. Zabieg ten wykonują wyspecjalizowani jubilerzy.

ROZPOZNAWANIE IMITACJI

Jak rozpoznać *fausses perles*?

Po pierwsze, lekko pocierając sztuczną perłę o krawędź zębów, wyczuwa się szklistą powierzchnię. Perła naturalna lub hodowlana jest szorstka jak drobniutki papier ścierny.

Ponadto perły naturalne i hodowlane mają precyzyjnie wiercone otworki, natomiast w imitacjach krawędzie otworków są najczęściej nierówne.

Szmaragdy

Szmaragdy są symbolem wiecznej młodości. Pochodzą ponoć z korony Lucyfera. Przeczcucie mówi, że jedno nie wyklucza drugiego. Piękne szmaragdy są droższe od diamentów. Spotyka się szmaragdy mające 7 tys. kr (1 kr to 0,2 g), ale wartość jubilerska zależy przede wszystkim od czystości i barwy. Najdroższe są szmaragdy kolumbijskie (w cenie do 7 tys. euro za karat). Bywają jednak i takie wyjątkowe kamienie, dla których za jeden karat płaci się 30 tys. euro. Takie kamienie najwyższej jakości znajduje się w Kolumbii tylko kilka razy w roku. O połowę tańsze są szmaragdy rosyjskie, afrykańskie czy afgańskie.

Na fotografii można wypatrzyć zanieczyszczenia kamieni, tzw. *jardin* (ogród). W odróżnieniu od diamentów, zanieczyszczenia nie mają aż tak dużego wpływu na ocenę szmaragdów, gdyż w kolorowych kamieniach są one mało widoczne, traktuje je się w pewnym sensie jako świadectwo naturalnego pochodzenia.

W odróżnieniu od brylantów, które nawet poniżej jednego karata pięknie wyglądają, szmaragd musi być większy, aby można było odpowiednio wyeksponować jego kolor.

Wiele szmaragdów jest traktowanych olejkami lub żywicami w celu polepszenia wyglądu. Takich szmaragdów nie należy czyścić w kąpieli ultradźwiękowej.



Ilustr. 163. Platynowy naszyjnik Cartiera zwany Eternity z dwoma ogromnymi szmaragdami o szlifie łezkowym (206 i 205 ct), 26 szmaragdami kaboszonami, 3957 diamentami oraz z wysokiej klasy perłami. Motywy zwierzęce (węże, pantery itp.) są typowe dla Cartiera. Naszyjnik powstał w 1997 roku, jego wykonanie pochłonęło 6 tys. roboczogodzin. Zurych 22 maja 2001

Bizuteria męska

UWAGI OGÓLNE

Do męskiej biżuterii zaliczamy: spinki do mankietów, guziki jubilerskie, zegarki na rękę, zegarki kieszonkowe, szpilki do kołnierzyków od koszuli typu Piccadilly (por. podrozdział *Koszule*), spinki do krawatów, szpilki do plastronów i krawatów, klamry do banknotów, zapalniczki (również dla niepalących, bo dżentelmen zawsze powinien mieć ogień), etui na cygara, piersiówki, kieszonkowe wizytowniki, obrączki, pierścienie rodowe i sygnety. Pozostała biżuteria (łańcuszki na szyję, bransoletki, kolczyki) nie mieści się raczej w standardzie klasycznej męskiej elegancji.

SPINKI DO MANKIETÓW

Spinki do mankietów nie pojawiły się jako dodatkowa komplikacja w porównaniu z zapięciem na guziki. Na odwrót: były one dużym ułatwieniem, bo silnie krochmalone mankiety dawnych koszul utrudniały zapinanie na guziki.

► Do koszuli frakowej nosi się spinki z żółtego złota, do smokingu pasuje białe złoto.

Dla dziennych ubiorów oficjalnych nie ma takich żelaznych reguł, ale wiadomo, że do marynarek w kolorze marengo (żakiet, albert) lepiej pasuje białe złoto, a do granatu (blezer, garnitur wizytowy) żółte.

Obok spinek metalowych spotyka się także kunsztownie plecione jedwabne spinki, zawiązane na „małą piąstkę”. W żeglarstwie węzeł ten nazywa się gałką bosmańską.



Ilustr. 164. Spinki Tiffany ze złota Au 750 naśladujące kształtem gałki bosmańskie

Mundurowi noszą do półfraka spinki „ogólnowojskowe”. W armii amerykańskiej są to na przykład: do półfraka z kamizelką spinki z perłami Mabe w oprawie platynowej lub z białego złota, a do półfraka z pasem smokingowym płaskie, gładkie, okrągłe spinki z żółtego złota³².



Ilustr. 165. „Prezydenckie” spinki do mankietów Meissen Manufaktur, kolekcja 2010, różowe złoto Au 750 z charakterystycznym motywem skrzyżowanych mieczy. Spinki te otrzymał prezydent Barack Obama w czasie pobytu w Dreźnie

Amerykański ranking biżuterii to ranking cenowy: platyna jest droższa od złota, a zatem to ona, zdaniem Amerykanów, powinna być noszona do strojów najwyższej rangi. Europejczycy podchodzą do tego z większym wyczuciem stylistycznym: żółte złoto jest namiętne, królewskie i dlatego lepiej pasuje do króla męskiej odzieży – fraka – niż chłodna, blada platyna.

³² US Army Uniform Regulation AR 670–1. *Wear and Appearance of Army Uniforms and Insignia. Cuff Links and Studs*, Rev. 3. February 2005.

Przy ubiorach nieoficjalnych jedynym kryterium wyboru spinek jest dobry gust.



Ilustr. 166. Przykładowe spinki do ubiorów nieoficjalnych. Tiffany Fish cuff links, srebro szterlingowe, design: Frank Gehry

Spinki podkreślają każdy ruch ręki. Dzięki temu nawet przy oszczędnej gestykulacji osiąga się pożądaną ekspresję.

SPINKI DO KRAWATÓW

Spinka do krawata (*tie bar*) ma nieco proletariacką, inżyniersko-policyjną nutę, gdyż spinki nosi się też do mundurowych koszul. Takie skojarzenia nie zawsze są pożądane, choć ładnej spince trudno coś konkretnego zarzucić. Zadaniem spinki jest przytrzymywanie krawata, przy kamizelce traci ona rację bytu.

Podobną funkcję spełnia **klips do krawata** (*tie clip*). Różni się on od spinki tym, że ma sprężynkę i dzięki temu lepiej się trzyma.



Ilustr. 167. Wicepremier Federacji Rosyjskiej Siergiej Iwanow ze spinką do krawata w kształcie kałacha; wizyta robocza w Grecji 7 maja 2007 roku. Jest to zapewne tzw. spinka negocjacyjna (dobrze, że nie w kształcie bomby atomowej czy też kurka gazowego). Niestosownie, Siergieju Borisowiczu!

ŁAŃCUSZKI DO KRAWATÓW

Łańcuszek (*tie chain*) to jeszcze jeden sposób mocowania krawata do koszuli. Bardziej dyskretny od spinki.



Ilustr. 168. Łańcuszek do krawata

Ten sztuczny kwiatek trochę przerysowany, przydałaby się też łańcuszek na węzeł krawatowy, reszta poprawna.

SZPILKI DO KRAWATÓW

Szpilka do krawata (*tie pin*) służy do zafiksowania węzła plastronu. Jest to długa szpilka lekko spiralnie skręcona z ozdobną główką. Spiralne skręcenie zapobiega wysuwaniu się szpilki. Po zawiązaniu plastronu szpilkę wkręca się w węzeł. Szpilki mają często nakrętkę zabezpieczającą ostry koniec. Srebrzystoszary plastron i szpilka z perłową główką to idealna kombinacja.



Ilustr. 169. Szpilka do krawata z ametystem (projekt: Magdalena Wąsowicz)

WPINKI DO KRAWATÓW

Wpinka do krawata (*tie stick*) to jakby odznaka noszona na krawacie. Przednia część posiada kołek, którym przekłuwa się krawat. Na czubek kolca nasuwa się nasadkę, którą za pomocą łańcuszka

z poprzeczną beleczką przypina się do dziurki od guzika koszuli.

Wpinka pełni z jednej strony rolę ozdobną, z drugiej, dzięki mocowaniu do dziurki od guzika, fiksuje krawat i zapobiega jego wkręceniu (na przykład w niszczarkę przy pochylaniu się).

Zasady klasycznej elegancji pozwalają na noszenie wpinek tylko do gładkich krawatów.

Gładki krawat do gładkiej koszuli często wygląda mdło. Ładna wpinka działa wtedy jak kropla tabasco w potrawie o mało wyrazistym smaku. Jedyną wadą wpinek i szpilek jest to, że rujnują one jedwab krawata, pozostawiając w nim dziurkę. Jeśli raz włożyło się do danego krawata szpilkę, to trzeba ją nosić stale, aby dziurka nie była widoczna.



Ilustr. 170. Król Maroka Muhammad VI z wpinką do krawata. Król pochodzi z dynastii Alawitów rządzącej Marokiem od 1666 roku. Obok jego żona księżniczka Lalla Salma, inżynier informatyk. Marynarka króla niespójna stylistycznie i niezbyt dobrze skrojona, brzydko zawiązany krawat

KLAMRY DO BANKNOTÓW

Portmonetka jest nieelegancka, monety nosi się luzem w kieszeni. Niezbyt elegancki jest także portfel (karty i grubszą gotówkę powinna nosić ochrona). Trzeba jednak mieć pod ręką trochę „kasy” na napiwki i tu bardzo wygodna jest klamra na banknoty.



Ilustr. 171. Klamra do banknotów, Au 583, z fotografią Marleny Dietrich. Aktorka ofiarowała tę klamrę Jeanowi Gabinowi, który był miłością jej życia. Jean jako dżentelmen zwrócił jej klamrę w 1947 roku. Po śmierci Marleny Dietrich klamra została sprzedana w 1997 roku na aukcji Sotheby's w Los Angeles za 6325 dolarów

GUZIKI JUBILERSKIE

Cztery widoczne guziki koszuli frakowej to tzw. guziki jubilerskie (ang. *studs*) wpinane podobnie jak guziki do pościeli. Guziki te powinny mieć takie same główki jak spinki do mankietów, tylko nieco zmniejszone.



Ilustr. 172. Guzik do koszuli frakowej wpinany (Gentleline)

Obok wpinanych, spotyka się także guziki jubilerskie nakładane, które są zatrzaskowo mocowane na zwykłych guzikach.

Guziki jubilerskie nosi się tylko do koszuli frakowej. Pod rozpiętą marynarką frakową, na białym gorsie wśród białej muszki i białej kamizelki są one bardzo eksponowane i dlatego trzeba je dobierać z rozwagą.

Słynne są guziki jubilerskie Fabergé. Uwagę zwraca zwłaszcza perfekcyjna technika emalierska będąca chlubą tej firmy. Emalię nakłada się nawet siedmioma warstwami. Każda warstwa wypalana jest w nieco niższej temperaturze niż poprzednia. Ostatnia przezroczysta warstwa, tak zwany *fondant*, jest szlifowana i polerowana całymi dniami. Fabergé dysponuje paletą 145 kolorów emalii.

Twórcą legendy firmy był Peter Carl Fabergé, który w 1872 roku objął po ojcu zakład jubilerski, założony w Petersburgu w 1842 roku. Wkrótce Fabergé został oficjalnym nadwornym jubilerem carskiego dworu (potem także nadwornym jubilerem królewskiego dworu Danii i Norwegii). Jubilerskie jajka wielkanocne wręczane jako prezent w rodzinie carskiej rozślawiły firmę.

Z ponad 50 carskich jaj wielkanocnych, matce cara, uciekającej przed bolszewikami z Jałty na pokładzie angielskiego pancernika Marlborough, udało się wywieźć tylko jedno. Część jaj padła ofiarą grabieży, część zapomniana przeleżała blisko 10 lat w skrzyniach, a potem była przez bolszewików wyprzedawana za bezcen. Kupcem carskich kosztowności był m.in. zaprzyjaźniony z Leninem prezes Occidental Petroleum – Armand Hammer, a także amerykański ambasador w Moskwie, kawaler Orderu Lenina – Joseph E. Davies. Do legendy przeszły przyjęcia dla proletariackiej elity urządzone przez żonę ambasadora – Marjorie na pokładzie należącego do niej największego i najbardziej luksusowego prywatnego jachtu żaglowego na świecie: 4-masztowego barku *Sea Cloud* zakotwiczonego w Leningradzie. Davies nie mógł się nachwalić dobroci i mądrości Stalina.



Ilustr. 173. Christos wskresze! Śniadanie wielkanocne w rosyjskim stylu z jajkami Fabergé

Amerykanie niekiedy kupowali od komunistów kosztowności na wagę; jedno z jaj kupiono za 400 dolarów. Dla porównania, w 2002 roku anonimo-

wali zbyt dużej wagi do tynktur⁵ i tak Srebrnopióry zamienił się w oszczędnościowego Orła Białego. Po raz pierwszy Orzeł pojawił się tysiąc lat temu na denarze Bolesława Chrobrego (wizerunek tego Orła można obejrzeć na banknocie dwudziestozłotowym), choć heraldycy do dziś się spierają, czy to nie miał być czasem Paw⁶. Paw z jednej strony lubi imponować, zwraca uwagę na opinie innych o sobie (gorzki zarzut Słowackiego *Pawiem narodów byłaś...*), ale z drugiej strony symbolizuje trwanie wbrew wszelkim przeciwnościom, nieśmiertelność⁷ (*Jeszcze Polska nie zginęła...*).

Na herbach europejskich przedstawiany jest zys, czyli orzeł przedni. W Polsce często spotyka się pogląd, że polski ptak heraldyczny to bielik, tylko że ptak nazywany bielikiem nie jest z przyrodniczego punktu widzenia orłem, lecz należy do podrodziny jastrzębi.

Współczesny herb Polski nie ma na szczęście obrzeżenia. Na przedwojennym herbie, obowiązującym od 1927 roku, tarcza herbowa miała złote obrzeżenie. Można je było interpretować jako heraldyczną bordiurę (ang. *tressure*), która w niektórych krajach sygnalizuje bastarda lub wasala (bordiura jest symbolem opieki suwerena nad właścicielem herbu⁸). To obrzeżenie utrzymało się do 1955 roku.

Blazon brzmi zatem:

► W czerwieni Orzeł srebrny w Koronie otwartej złotej.

Można też blazonować „w polu czerwonym” (nigdy „w czerwonym polu”, bo rzeczownik na pierwszym miejscu), ale „w czerwieni” jest krócej.

Niektórzy heraldycy w opisie Orła dodają „zbrojny złotem”, czyli mający dziób i szpony złote. W heraldyce wszystkie drapieżniki powinny mieć „uzbrojenie” (kły, pazury, dziób, szpony) o innej tynkturze niż ciało. Istnieją ścisłe reguły heraldyczne mówiące, jaką tynkturę musi mieć uzbrojenie przy określonej kombinacji tynktur drapieżnika i tarczy. W polu złotym drapieżnik czarny musi być zbrojny czerwienią (na przykład

herb Niemiec), w polu czerwonym drapieżnik srebrny musi być zbrojny złotem itd. W związku z tym podawanie tynktury uzbrojenia Orła jest redundantne i niestylowe (blazon im krótszy, tym piękniejszy).

Nie podaje się, w którą stronę jest zwrócony Orzeł, gdyż z „reguły atakowania przeciwnika” wynika, że zwrócony jest on w heraldycznie prawą stronę. Przy opisie herbu zaznacza się tylko odstępstwa od reguł. Niektóre zwierzęta mają swój ustalony sposób przedstawiania na herbie: orły na przykład w pozycji frontowej z rozpostartymi skrzydłami (w heraldyce angielskiej nazywa się to *displayed*). W takim przypadku nie trzeba tego zaznaczać w blazonie.

W herbie Polski jest zachowana zasada niestykania się koloru z kolorem, gdyż biały występuje tu w zastępstwie metalu. Zasada niestykania się metalu z metalem czy koloru z kolorem nie odnosi się do takich detali herbu jak korona.

W Anglii urząd herolda, a z nim i tradycje blazowania, są wciąż żywe. Dlatego każdy porządny herb powinien mieć blazon także w języku angielskim, który stał się – trochę od kuchni – oficjalnym językiem heraldyki.

Po angielsku ten blazon brzmi:

► *Gules an Eagle Argent crowned with an open Crown Or.*

Heraldyczną nazwę złota w języku angielskim (*or*) zapisuje się (i wszystkie inne nazwy tynktur) dużą literą, aby nie myliła się ze spójnikiem *or*. W angielskich blazonach nie używa się znaków interpunkcyjnych, gdyż nie były one stosowane w średniowieczu.

Herb Polski do dziś ma sporo błędów, bo jego projektowaniem nie zajmowali się heraldycy. Już w samym tytule ustawy użyto błędnej terminologii. Mowa jest tam o godle, barwach i hymnie RP⁹, a tymczasem godło jest tylko jednym z elementów herbu. Wizerunek Orła oparto na projekcie z 1927 roku sporządzonym przez architekta wnętrz Zygmunta Kamińskiego, który nigdy nie zajmował się heraldyką. Orzeł ten jest wycieniony jak płaskorzeźba, podczas gdy w heraldyce obowiązuje płaskie, dwuwymiarowe ujęcie, takie jak ma Orzeł na przykład w herbie Niemiec. Fatalne są te białe

⁵ Ks. Stanisław Orzechowski (1513–1566) twierdził: (...) *znak a figura czyni herb, a nie barwa*.

⁶ S. Russocki i in., *Godło, barwy i hymn Rzeczypospolitej*, Wydawnictwo Powszechne, Warszawa 1978.

⁷ Por. podrozdział *Symbolika zwierząt herbowych*.

⁸ Ta symbolika bordiury wywodzi się z czasów rzymskich. Togę obramowaną (*toga praetexta*) nosili tylko urzędnicy i chłopcy do lat 16. Był to znak podporządkowania się w pierwszym przypadku pragmatyce urzędniczej, a w drugim władzy ojcowskiej.

⁹ Ustawa z 31 stycznia 1980 o godle, barwach, hymnie Rzeczypospolitej Polskiej oraz o pieczęciach państwowych (DzU Nr 7 poz. 18 z późn. zm.).

łapy, Orzeł wygląda, jakby wdepnął w wapno. Powinny być złote.

A teraz spróbujmy utworzyć blazon dla herbu Doliwa widocznego na poniższym zdjęciu.



Ilustr. 220. Herb Doliwa na sklepieniu zamku w Baranowie Sandomierskim. Zwraca uwagę fantazyjny kształt tarczy

Herb ten składa się z figury zaszczytnej (skos) i z umieszczonego na niej godła w postaci trzech Róż, które powinny być (jak w oryginalnym herbie) czerwone. Herb spełnia wszystkie reguły heraldyczne (barwa nie jest kładzona na barwę, występują dwie barwy i jeden metal). Blazon brzmi:

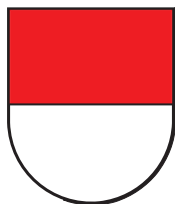
► W błękicie Skos srebrny, na którym trzy Róże czerwone.

Dla herbu Doliwa angielski blazon brzmi:

► *Azure on a Bend Argent three Roses Gules.*

FIGURY ZWYCZAJNE

Na tarczy z figurą zaszczytną (czyli geometryczną figurą) można jeszcze umieścić figurę zwyczajną, nie jest to jednak obowiązkowe. Istnieją herby bez figury zwyczajnej, składające się tylko z figury zaszczytnej, jak na przykład Łagoda – herb znanych krakowskich patrycjuszy Wierzyńków (Andrzej Wierzynek został w 1406 roku ścięty za malwersację).



Ilustr. 221. Herb Łagoda. Blazon po polsku: tarcza dwudzielna w pas, pole pierwsze czerwone, drugie srebrne. Blazon po angielsku brzmi: *Per fess Gules and Argent* (por. rozdział Blazonowanie)

Na figury zwyczajne wybierano m.in. zwierzęta, rośliny, a często i przedmioty towarzyszące rycerskiemu życiu, jak podkowy, strzały, strzemiona. W kilku polskich herbach powtarza się tzw. zawiasa kotłowa, czyli pałak służący do wieszania kociołka ze strawą nad ogniem. Niby drobna rzecz, ale jej utrata może zepsuć cały urok wojaczki!

Kuszaba

Ciekawa figura wykorzystana jest w herbie Kuszaba. Kuszaba (kuczaba, kuciapa) to staropolska nazwa sromu (łac. *pudendum muliebre*), na co zwraca uwagę Aleksander Brückner w *Dziejach kultury polskiej*. W Statucie Łaskiego nazwano ją Ruchabą. Ze względów przyzwoitości Kuszabę blazonowano jako Młyńskie Koło.

Widok obnażonych żeńskich organów płciowych, siedliska potężnych, magicznych sił, miał przerażać przeciwnika. Kuszabę mieli na tarczach greccy wojownicy, a kruchty średniowiecznych kościołów były chronione przez kobiece figurki z szeroko rozstawionymi nogami (tzw. *sheela-na-gigs*).

Dalekim echem tego przekonania o magicznej mocy kuszaby jest tak trudny do utrzymania w epoce damskich spodni zwyczaj pokazywania myśliwym wyruszającym na polowanie kobiecego kolanka. Widok ten ma przynosić łowieckie szczęście.



Ilustr. 222. *Sheela-na-gig* z kościoła w Kilpeck (Anglia)

sprawia, że okręt traci zdolności manewrowe. Dlatego po przestrzeleniu brasa należało go jak najszybciej spleść na nowo, co – zwłaszcza pod ogniem przeciwnika – było niesłychanie trudne, gdyż była to jedna z najgrubszych lin olinowania ruchomego. Ci, którym się to udało, otrzymywali w nagrodę dodatkową porcję rumu. Z upływem czasu rozkaz „spleść grotbras” stał się ogólnym sygnałem do wydania dodatkowej porcji rumu przy uroczystych okazjach. Rozkaz taki może w Royal Navy wydać tylko monarcha lub Admirał. Król Jerzy VI w czasie II wojny światowej wizytował okręty Home Fleet biorące udział we wspólnych manewrach z amerykańskim krążownikiem i zarządził „splecenie grotbrasu”, co spotkało się z entuzjastycznym przyjęciem ze strony załóg okrętów Royal Navy. Marynarze amerykańscy musieli się natomiast zadowolić wydaną z tej okazji dodatkową porcją lodów waniliowych, gdyż na amerykańskich okrętach od 1862 roku nie wydaje się marynarzom rumu.

Największe splatanie miało miejsce 28 czerwca 2005 roku, gdy królowa Elżbieta II wydała rozkaz splecenia grotbrasu załogom 170 okrętów biorących udział w paradzie z okazji 200-setnej rocznicy bitwy pod Trafalgarem.

Marynarzom, którzy nie korzystali z codziennego przydziału rumu, przysługiwał ekwiwalent pieniężny. Nie wypłacano go jednak za niesplecenie grotbrasu, gdyż przyjęcie takiego ekwiwalentu byłoby niejako odmową wypicia drinka postawionego przez monarchę, a więc obrazą majestatu.

„Splećmy grotbras” to także przyjęta wśród ludzi morza forma zaproszenia na drinka, a 4-flagowy sygnał tej treści wisi nad barem w tawernach, które przykładają wagę do stylu i tradycji.

Grog można też pić na gorąco. W hardkorowej wersji podgrzewa się go rozżarzonym pogrzebaczem wyciągniętym z kominka.

Rum, w zależności od technologii produkcji, może przyjmować bardzo różnicowane formy: od lekkich, jasnych, wielokrotnie destylowanych aż do czarnych, gęstych, leżakowanych dekadami rumów ciemnych. Kolor rumu może, ale nie musi wiązać się z jego wiekiem, gdyż niekiedy po leżakowaniu rum poddawany jest filtracji. W większości krajów prawnym warunkiem używania nazwy „rum” jest starzenie go co najmniej przez rok. Bywa jednak tak, że producenci tańszych marek, obchodząc ten przepis, „leżakują” rum przez rok

w stalowych tankach. Oczywiście mamy w takim wypadku do czynienia co najwyżej z produktem rumopodobnym.

Rum można podzielić na kilka kategorii.

- **Rum jasny** (*light, white*) filtrowany przez węgiel drzewny jest całkowicie bezbarwny, na przykład Bermudez Crystal. Cechuje go bardzo delikatny i słodki smak, stąd często wykorzystuje się go w koktajlach.

- **Rum ciemny** (*dark*) na ogół leżakuje dłużej, w starych beczkach, podobnie jak koniak. W gorącym klimacie nie tylko kobiety, ale i alkohole dojrzewają 2–3 razy szybciej. 2-letni rum odpowiada zatem 6-letniemu koniakowi, ale znacznie wyższe są także ulatujące w powietrze „udziały dla aniołów” (8–12% rocznie, a to już jest bolesne!). Rum ciemny ma wyrazisty aromat, często używa się go w kuchni.

- **Rum złoty** (*gold, amber*) znajdujący się gdzieś pomiędzy dwoma powyższymi kategoriami, często powstaje jako *blend*.

- **Rumy smakowe**, do których po leżakowaniu dodawane są aromaty owocowe (z reguły sztuczne). Rumy smakowe są słabsze i często dosładzane. Najbardziej znany rum smakowy to Malibu.

- **Rumy przyprawiane** (*spiced*) mają mało chwalebny genezę – czasem jak coś nie wyszło podczas produkcji, można było to przynajmniej zabić maksymalnymi dawkami cynamonu i goździków. To jednak nie jest reguła: wprowadź te najtańsze rumy przyprawiane to po prostu marnej jakości jasny rum z dodatkiem sztucznych aromatów i karmelu, ale rynek oferuje także bogatą ofertę naprawdę świetnych trunków tego gatunku. Polecam Sailor Jerry.

Stary rum, zwany *añejo* (lub *rhum vieux*, jeśli pochodzi z francuskojęzycznych Antyli) serwuje się w temperaturze pokojowej w copitach (por. rozdział *Szkło barowe*).

Rumy są najczęściej rozcieńczone do około 40%. Trzeba uważać na nierozcieńczone rumy (tzw. *overproof*), które mogą rzucić na kolana swoimi stężeniami (60–75%). Służą one do przyrządzania płonących koktajli (na przykład B-52).

► Dla przypomnienia: stężenia są podawane w procentach objętościowych mierzonych w temperaturze 20°C, w Ameryce zaś w „proofach”, które trzeba podzielić przez dwa, jak chce się otrzymać procenty. 100° *proof* to 50% vol., a 80° *proof* to 40% vol.

Proof wywodzi się z dawnej metody testowania stężenia alkoholu przez mieszanie go z prochem strzelniczym. Jeśli mieszanka dała się zapalić, to był to alkohol 100° *proof* (czyli miał 50% vol).

W koktajlach często stosuje się też **Malibu** (rum z kokosem).

Brazylijskim krewniakiem rumu jest **cachaça** [kaszasza], bez której nie ma koktajlu *caipirinha*. Pędzona jest ona z soku trzciny cukrowej. Dobra jest Cachaça Canario.

Kminkówki

Linie Aquavit to najśłynniejsza kminkówka na świecie. Jørgen Lysholm, właściciel gorzelni w Trondheim, wysłał w 1805 roku ładunek kminkówki do Australii, chcąc w ten sposób zdobyć nowe rynki. Przez niedopatrzenie kminkówkę nalano do starych beczek po sherry oloroso. Na miejscu okazało się, że odbiorca zmarł i w ten sposób fracht powrócił do Norwegii. I szczęśliwy finał: po otwarciu beczek znaleziono w nich wyborny trunek.

Próbowano ten sam efekt uzyskać poprzez mechaniczne kołysanie beczek. Podobno jednak nic nie zastąpi wpływu zmiennego morskiego klimatu w trakcie podróży. Beczki z Linie Aquavit po dziś dzień odbywają długą podróż morską do Australii i z powrotem, a skrupulatny konsument może sprawdzić na odwrocie etykiety wydrukowaną nazwę statku i daty przekroczenia równika. Czytanie tych danych wprawia w rozmarzenie: przed oczyma przesuwają się obrazy spienionych fal, wściekle wałących w dziób statku wiozącego cenny ładunek. Czytelnik porwany tym widokiem wściekle wali sobie w dziób kielich kminkówki. To musi być jednak oryginalny, oszroniony kieliszek Linie Aquavit, najlepiej ten jubileuszowy na kręconej nóżce.

Tequile i mezcale

Tequila to alkohol pędzony z kaktusa, a dokładnie z niebieskiej agawy (*Agave tequilana Weber*), dwukrotnie destylowany. Jeśli chcemy nazywać produkowany alkohol tequilą, musi on pochodzić z jednego z pięciu regionów wokół miasteczka Tequila w Meksyku. Przy zakupie trzeba uważać na następujące punkty.



Ilustr. 269. Mezcal z gusano

1) Na zamknięciu butelki musi się znajdować znak CRT (*Consejo Regulador del Tequila*).

2) Na etykiecie musi być napis 100% de agave. Jeśli takiego napisu nie ma, to jest to na pewno tzw. mixto, zawierające 51% alkoholu z agawy; resztę stanowią różne inne alkohole, barwniki i aromaty.

3) Na etykiecie powinna być informacja, czy tequila leżakowała. Może to być napis *blanco* (lub *silver*) – tequila nieleżakowana o ostrym smaku, *reposado* (wystała) – po kilkumiesięcznym leżakowaniu łagodzącym smak i wreszcie (podobnie jak przy rumie) *añejo* (stara) – tequila leżakowana od roku do czterech lat. Tequile leżakowane mają bursztynowy kolor. Ale uwaga: są też tequile *joven apocado*. Jest to zwykła tequila *blanco* barwiona karmelem, aby wyglądała na leżakowaną.

Tequilę pije się z solą, zakąszając limonką. Sól trzyma się w dołku na wierzchu kciuka. Trzeba zlizać sól, wypić tequilę jednym haustem i wycisnąć ćwiartkę limonki bezpośrednio do gardła. Co do kciuka: nie musi to być własny kciuk. Jeśli jednak dziewczyna robi przy tym minę kwaśną jak limonka, to niewykluczone, że wypiliśmy o jedną tequilę za dużo.

Tequilę z tonikiem pije się metodą *en rápido* (szybko)²: przykryć highballa dłonią, uderzyć sil-

² Inna nazwa: tequila bum-bum.

Do pasztetu podajemy tosty z białego chleba. Potrzebny będzie zatem talerzyk deserowy, na którym można ułożyć *underliner* służący w tym przypadku jako izolacja cieplna. Na *underliner* kamerdyner nakłada szczypcami serwingowymi gorące tosty. Nieco dalej ustawia się talerzyk z masłem. Masło można podać na talerzyku kryształowym, bo gruby kryształ lepiej utrzymuje temperaturę niż cienka porcelana. Taki kryształowy talerzyk ustawia się na deserowym talerzyku, stosując *underliner* jako przekładkę izolacyjną. Można także podać masło bezpośrednio na talerzyku porcelanowym.

Do pasztetu podaje się też garnitur. Jest to najczęściej galaretką z porto lub maderą i świeże owoce sezonowe. Muszą one być odpowiednio przygotowane (bez pestek i skórek, najczęściej przetarte). Galaretkę i przetarte owoce serwuje się w małych miseczkach do sosów, które podaje się na większym talerzyku z łyżeczkami deserowymi. Ten talerzyk z garniturem stawia się po prawej stronie.

Został jeszcze sam pasztet. Ustawia się duży talerz lub okrągły półmisek, na nim *underliner*, a potem kryształowy półmisek. Na tym kryształowym półmisku układa się łożo z kruszonego lodu i wstawia się w łożo pasztet w oryginalnej terrynie. Do tego przykładu się jeszcze sztuczce serwingowe (najczęściej jest to pojedyncza łyżeczka deserowa, może być jednak także łyżka i widelec). Przy prostszym serwowaniu pasztet jest już przełożony na kryształowy półmisek i serwowany bez lodowego łoża.

Madame, est servie!



Ilustr. 338. Nakrycie stołu do pasztetu strasburskiego (wersja uproszczona)

Ogólnie biorąc, kupowanie przetworów z *foie gras* jest mało sensowne. 3% trufla to za mało, żeby je w ogóle poczuć, a żaden z producentów nie dołoży tego kosztownego dodatku, więcej, niż przewidują

normy. Chętnie dorzuci za to na przykład wieprzowego smalcu (nawet i 10%). Najlepiej kupować *foie gras* surowy (*cru*) lub lekko podduszony (*mi-cuit*).

Przeciwnicy *foie gras* twierdzą, że jego uzyskiwanie jest niehumanitarne: gęsi przed ubojem przez kilkanaście dni intensywnie się tuczy, wprowadzając paszę specjalną rurką do żołądka. Powoduje to powiększenie wątroby i jej otłuszczenie, co sprawia, że gęś cierpi. Łapy przybija się ponoć na czas tuczenia gwoździami do podłogi, aby gęsi się nie ruszały.

Zwolennicy *foie gras* wyjaśniają, że to bzdura, nikt nie przybija łap do podłogi. Krewniaczki gęsi domowej są ptakami wędrownymi i przed dalekim lotem do Afryki muszą najpierw nagromadzić w wątrobie „paliwo” na lot. Powiększona wątroba jest zatem u tych zwierząt naturalnym objawem, a nie stanem chorobowym. Dowód: po przerwaniu tuczu wątroba powraca do poprzedniego stanu. Nadmiernie przerośnięte wątroby (do 1,5 kg) są zresztą niesmaczne. Zgodnie z zaleceniami UE, powinny one mieć co najmniej 400 g. Najlepszy smak mają te w granicach 400–700 g. Cała kampania przeciwko *foie gras* jest prowadzona przez ludzi miastowych, którzy z drobiu znają głównie Kaczora Donalda i nigdy nie zetknęli się z hodowlą zwierząt w praktyce.

Nie podejmuję się tu rozstrzygać tego sporu. Faktem jest, że spożycie *foie gras* na świecie rośnie w tempie kilkunastu procent rocznie. Stoły restauracji w Brukseli, Paryżu czy w Rzymie uginają się pod *foie gras* w różnych postaciach. Jest on zwłaszcza ulubioną potrawą na konferencjach FAO na temat zwalczania głodu na świecie⁵. Największymi producentami *foie gras* są Francja, Węgry i Izrael. Na Węgrzech z tej gałęzi produkcji rolnej utrzymuje się 30 tys. chłopskich rodzin, Izrael eksportuje rocznie *foie gras* za 25 mln dolarów. W Polsce produkcji *foie gras* zakazano⁶ w 1997 roku (walczyła o to m.in. posłanka Katarzyna Piekarska z SLD i posłanka Teresa Liszcz z AWS), wykreślając się w ten sposób na własne życzenie z tego rynku (polska gęsiina ma światową renomę). Import na-

⁵ Produkcja sŁuszczzonej wĄtroby na foie gras [...] nie jest praktykĄ akceptowanĄ przez FAO (R. Auckland, G. Guy, *FAO Animal Production and Health, Paper 154*, Rzym 2002). A oto fragment menu obiadu dla szefów delegacji na konferencjĘ FAO World Food Summit +5, Rzym 2002: *Toast di foie gras con kiwi*.

⁶ Ustawa o ochronie zwierząt (DzU 1997, Nr 111, poz. 724), art. 12, ust. 4: *Zabrania się tuczu gęsi i kaczek na sftuszczone wtroby.*

tomiaś jest dozwolony, spożywany w Polsce *foie gras* pochodzi najczęściej z wymienionych powyżej krajów głównych producentów.

Dnia 28 maja 2008 roku prezydenta Sarkozy'ego ugoszczono w Warszawie śniadaniem. Jako przekąskę podano *crème brûlée* z *foie gras*, przy czym szef kuchni Pascal Brodnicki zaklinał się, że wszystkie składniki pochodzą z Polski. Czyżby w pałacu prezydenckim wykorzystywano produkty pochodzące z nielegalnych źródeł?

Fondue

Rozróżnia się trzy rodzaje fondue: **po burgundzku** (kawałki mięsa smażone na głębokim tłuszczu), **po szwajcarsku** (kawałki chleba zanurzone w roztopionym serze) i **po chińsku** (kawałki mięsa gotowane w rosole). Można też spotkać **fondue czekoladowe** (w roztopionej czekoladzie macza się kawałki bananów, gruszek itp.).

Fondue nie podaje się na oficjalnym przyjęciu, ale warto urządzić osobny wieczór kulinarny poświęcony tej potrawie. Fondue to uczucie pierwotnej bliskości, powrót do czasów, gdy jadło się ze wspólnej misy.

FONDUE PO BURGUNDZKU

Przy fondue po burgundzku⁷ (fr. *fondue bourguignonne*) do garnka z wrzącym tłuszczem wkłada się kawałki mięsa na specjalnym dwuzębnym widelczyku na długiej ręczce.

Uwaga: widelczyka nie brać do ust: jest naprawdę gorący! Obok tego widelczyka biesiadnicy mają zwykły nóż i widelec, którym ściągają się mięso z widelczyka na talerz, czeka aż trochę ostygnie, macza w sosie i je się nożem i widelcem jak każde inne mięso.

FONDUE PO SZWAJCARSKU

Takiego samego widelczyka używa się do fondue po szwajcarsku. Ten rodzaj fondue został ponoć

⁷ Nie należy używać tego określenia przy Szwajcarach, gdyż każdy Szwajcar wykaże nam naszą ignorancję. *Fondue* – pocięty nas – pochodzi przecież od francuskiego *fondue*, co znaczy „stopiony”, a czyż można stopić mięso? A zatem jedyne prawdziwe fondue to fondue po szwajcarsku. *Quod erat demonstrandum*.



Ilustr. 339. Fondue po burgundzku

wynaleziony przez zakonników, których obowiązywały surowe reguły postu o chlebie i wodzie (lub innych napojach). Roztopiony ser był uważany za napój, a więc jego spożycie nie było złamaniem postnych reguł. W 1950 roku fondue zostało uwzględnione w szwajcarskiej wojskowej książce kucharskiej jako potrawa wygodna do przygotowywania w warunkach polowych. Dzięki temu fondue stało się popularne, bo – jak wiadomo – każdy szanujący się Szwajcar musi odbyć przeszkolenie wojskowe. Do dziś przygotowywanie fondue to głównie męska sprawa.



Ilustr. 340. Fondue po szwajcarsku w schronisku, widoczne kielichy z wiśniowicą

Tu już je się bezpośrednio z widelczyka, który na szczęście jest trochę chłodniejszy. Niekiedy Szwajcarzy stawiają przed gościem stakan wiśniowicy (kirscha). Nie mylić z wiśniówką, to nie likier na wiśniach, tylko wódka pędzona z wiśni. Jest to według mojego prywatnego rankingu jeden z pięciu najlepszych gatunków alkoholi na świecie. Fala radości połączonej z niedowierzaniem (od kiedy Helweci

29.

FORTEPIANY

Budowa fortepianu

Niemieckie ziemie zawsze obfitowały w talenty muzyczne i inżynierskie, dlatego budowa fortepianów stała się domeną niemieckich mistrzów. Jednym z nich był Heinrich Engelhard Steinweg, który wyemigrował do Ameryki i w 1853 roku założył fabrykę fortepianów Steinway & Sons. Zmienił on wprawdzie nazwisko na Steinway, ale do końca życia nie nauczył się angielskiego, co nie przeszkodziło mu zresztą w robieniu interesów.

Od ponad 150 lat konstrukcja fortepianu nie uległa zasadniczym zmianom, choć od tego czasu zgłoszono tysiące patentów związanych z jego udoskonalaniem. Fortepian koncertowy składa się z ponad 12 tys. części. Na żeliwnej ramie naciągnięte jest ponad 240 stalowych strun o łącznej sile naciągu odpowiadającej 20 t. Po odlaniu żeliwna rama jest co najmniej przez rok sezonowana, aby pozbyć się naprężeń odlewniczych.

Część strun jest pogrupowana w „chóry” (jeden młoteczek uderza w dwie lub w trzy struny jednocześnie, co zwiększa siłę dźwięku).

Najdłuższe struny mają ponad 2 m, najkrótsze kilka centymetrów. O sile i jakości dźwięku decyduje płyta rezonansowa działająca jak pudło do skrzypiec, wykonana ze świerkowego drewna. Ma zmienną grubość od 8–9 mm w środku do 5–6 mm na brzegach. Im gęściej ułożone są słoje, tym lepsze drewno, dlatego wybiera się drzewa rosnące w bardzo trudnych warunkach atmosferycznych i na północnych stokach. Takie drzewa

mają bardzo małe przyrosty roczne. Bösendorfer czy Fazioli stosują drewno ze świerków alpejskich z Val di Fiemme (z tego samego drewna budowane były stradivariusy). Świerki te rosną na wysokości ponad tysiąca metrów n.p.m. Ścinane są w styczniu, aby drewno miało jak najmniej żywicy, schną około 6–7 lat. W fortepianach Steinway płyta rezonansowa wykonana jest ze świerku sitkajskiego rosnącego na Alasce.

Boczna ścianka fortepianu, tzw. oskrzynia, ma grubość ponad 8 cm i na przykład u Steinwaya klejona jest z 18 warstw klonowego i mahoniowego drewna.

W wykonywaniu mechaniki fortepianu, przetwarzającej ruch klawiszy na uderzenia młoteczków w struny, wyspecjalizowała się niemiecka manufaktura Renner ze Stuttgartu, która jest poddostawcą większości najślawniejszych firm. Najwyższej klasy młoteczek pochodzi z firmy Richard Abel. Szczególnie wybredni pianiści, tacy jak Krystian Zimerman, korzystają z różnej mechaniki w zależności od potrzeby.

W wykonywaniu klawiszy wyspecjalizowana jest niemiecka firma Kluge. Dawniej klawisze wykonywano z hebanu i kości słoniowej. Kość słoniowa pochłania pot i dzięki temu palce nie ślizgają się po klawiaturze. Z jednego kła afrykańskiego słonia (indyjskie słonie mają zbyt twardą kość nienadającą się na klawisze) powstawało 45 klawiatur. Handel kością słoniową jest od 1989 roku zabroniony, klawisze wykonuje się obecnie ze sztucznych tworzyw, takich jak Ivorine (Yamaha) czy Notex (Kawai), choć to nie jest całkiem to

samo. Czarne klawisze w fortepianach najwyższej klasy nadal robi się z hebanu.

Fortepiany o prostszej konstrukcji mają tylko dwa pedały. Prawym pedałem unosi się tłumiki ze wszystkich strun, dzięki czemu struny po uderzeniu długo dźwięczą. Lewy pedał przesuwają młoteczek nieco w prawo. W ten sposób nie trafiają one w cały „chór” składający się z trzech strun, tylko w jedną lub dwie struny, co sprawia, że dźwięk jest cichszy. Ze względu na sposób działania, lewy pedał nazywa się *una chorda* (jedna struna). Taki sposób ściszenia dźwięku zmienia również jego barwę, gdyż młoteczek uderza w mniejszą liczbę strun i na dodatek mało używaną częścią swej powierzchni.

Trzeci, środkowy pedał zwany *sostenuto*, opracowany przez Steinwaya w 1874 roku, przedłuża dźwięk podobnie jak prawy pedał, ale to działanie ograniczone jest tylko do tych klawiszy, które były w danej chwili wciśnięte. Przytrzymując niejako nogą te dźwięki, można grać dalej i dlatego pedał *sostenuto* nazywa się niekiedy „trzecią ręką” pianisty.

Fortepiany koncertowe firmy Fazioli mają aż cztery pedały. Czwarty pedał służy również do ściszenia dźwięku, podobnie jak *una chorda*, ale nie przez przesuwanie młoteczków w bok, tylko przez ich zbliżanie do strun (tak jak w pianinie). Młoteczek uderza wtedy w struny z mniejszą siłą i dźwięk jest cichszy. Czwarty pedał w odróżnieniu od *una chorda* nie zmienia barwy ściszanego dźwięku.



Ilustr. 389. Cztery pedały w fortepianie Fazioli, model F-308 Marco Polo

Widoczny na fotografii fortepian to model F-308 (najdłuższy fortepian Fazioli), tu w niezwykłej szacie zewnętrznej (*art case* Marco Polo), zamówionej przez tajwańskiego biznesmena. Obudowa utrzymana jest w kolorze chińskiej laki, a na nakrywie widoczna jest reprodukcja obrazu Canaletta przedstawiającego powrót paradnej galery dożów, słynnego Bucentaura, z corocznej uroczystości zaślubin Wenecji z morzem w dniu święta Wniebowstąpienia Pańskiego. Widoczny na obrazie Bucentaur, symbol potęgi i bogactwa Republiki Weneckiej, został na rozkaz Napoleona pozbawiony kosztownych elementów wystroju i spalony. Do wywiezienia złotych ozdób Francuzi potrzebowali 400 mułów¹. Połączenie chińskiej laki z obrazem Canaletta ma symbolizować związki Wenecji z Chinami, stąd też nazwa tej obudowy. Połączenie to nie wypadło zbyt szczęśliwie, ale klient – nasz pan.

Chcąc poprawić jakość dźwięku, zwłaszcza w wysokich tonach, stosuje się różne rozwiązania. Jednym z nich jest dodawanie czwartej struny do „chóru”. Młoteczek nie uderza w tę strunę, ale współdźwięczy ona z „chórem” (*Aliquot-Patent-system Blüthnera*). Innym rozwiązaniem jest dostrajanie leżącej poza mostkiem „martwej” części struny tak, aby miała częstotliwość drgań własnych o jedną oktawę wyższą od aktywnej części struny. Przy uderzeniu w aktywną część struny martwa część pobrzękuje wtedy, wzbogacając dźwięk główny (*duplex scale Steinwaya, Triplex Skala Schimmla*). Ze względów technicznych stosowanie skali dupleksowej czy tripleksowej możliwe jest tylko w dużych fortepianach koncertowych.

Wielkość fortepianu ma decydujący wpływ na jakość basów. Fortepiany dzielą się z grubsza na koncertowe (długość powyżej 240 cm), salonowe (180–240 cm) i krótkie (poniżej 180 cm). Im krótszy fortepian, tym grubsze muszą być jego struny, aby przy zmniejszonej długości zachować tę samą wysokość tonu. Struny basowe nie mogą być wykonane z litej stali, bo przypominałyby stalowe pręty. Robi się je z cienkiego stalowego rdzenia, na który nawinięty jest miedziany drut zwiększający masę. Grube struny, konieczne w krótkich fortepianach, mają nieczyste brzmienie i są trudne do strojenia.

¹ W 2008 r. Wenecjanie rozpoczęli budowę repliki tej gigantycznej galery.

gdyż sztuki serwowania kawioru i szampana trudno się uczyć na kaszance i półlitrówkach.



Ilustr. 424. Zajęcia praktyczne w londyńskiej szkole kamerdynerów; pomoce naukowe: butelki szampana Moët & Chandon

Można też mieszkać w wynajmowanej rezydencji lub traktować ją jako kwaterę służbową. Jest to dość powszechna w Polsce praktyka; wiele rezydencji w Konstancinie jest własnością firm, a nie mieszkających w nich lokatorów.

Wybór optymalnej formy prawnej nie jest łatwy. Zależy od indywidualnej sytuacji podatnika i stale zmieniających się przepisów podatkowych. Już Albert Einstein zauważył: *The hardest thing in the world to understand is the income tax*⁷.

LOGISTYKA

Ze względu na wysoką jakość świadczonych przez rezydencję usług, zakupy potrzebnych materiałów i surowców nie są łatwą sprawą i nie mogą być zrealizowane w najbliższym sklepiku. Dotyczy to zarówno grupy *non-food* (na przykład specjalne środki do czyszczenia srebra, konserwacji mebli zabytkowych itp.), jak i grupy *food* (kawior, ostrygi, luksusowe alkohole).

Oznacza to konieczność budowy siatki specjalistycznych dostawców, gwarantujących odpowiedni standard. W przypadku żywności są to również wybrane gospodarstwa ekologiczne, z którymi nawiązuje się wieloletnią współpracę.

W zakres zaopatrzenia wchodzi także korzystanie z najrozmaitszych usług zewnętrznych, które

często mają nietypowy charakter (konserwatorzy dzieł sztuki, zespoły muzyczne, audytorzy zewnętrzni systemów zabezpieczeń, HACCP, księgowości itd.).

Do zadań logistyki należy kontrola zużycia materiałów w poszczególnych działach, określenie asortymentu, ilości, terminów i źródeł dostaw, negocjowanie cen, przyjmowanie towarów do magazynu, sprawdzanie faktur zakupu, ewidencja magazynowa.

Świeże produkty dla potrzeb kuchni są wyłącznie z logistyki ogólnej. Zakupami tych produktów zajmuje się kucharz.

EVENT MANAGEMENT

Do tej grupy zadań należy planowanie i organizacja najrozmaitszych imprez od proszonych obiadów po *pool party* czy *lock & key party*.

Każda impreza towarzyska musi być precyzyjnie zaplanowana, o czym mieliśmy okazję się przekonać przy okazji omawiania proszonego obiadu. Koncepcja imprezy, dobór gości, zaproszenia, menu, dekoracje, transport itp. wymagają sporego nakładu pracy. Potrzebna jest tu także pomysłowość i fantazja, tak aby każda impreza była nowym, oryginalnym i ciekawym przeżyciem. Najbardziej znanym *event managerem* był niewątpliwie Leonardo da Vinci, który zajmował się organizacją imprez na dworze mediolańskim. *Event management* było jego głównym zajęciem, a tylko ubocznie parał się malarstwem, rzeźbą, inżynierią czy filozofią.

DOBÓR PERSONELU

Opis stanowiska sekretarki rezydencjalnej w kilku punktach różni się od opisu dla sekretarki w firmie.

Po pierwsze odpada dział *beverages*, gdyż w rezydencji podawanie kawy czy innych napojów należy do obowiązków kamerdynera.

Dochodzi natomiast dział *event management*, który w firmie występuje raczej w formie szcztakowej. Oznacza to, że obok niezbędnych w prowadzeniu sekretariatu i księgowości cnót sekretarskich, takich jak dokładność w pracy, łatwość formułowania tekstów, umiejętność obchodzenia się z liczbami, dochodzi jeszcze fantazja i kreatywność potrzebne przy planowaniu imprez.

⁷ Zrozumienie przepisów o podatku dochodowym to najtrudniejsza rzecz na świecie.

Choć działy, za które odpowiada sekretarka, wymagają pracy o charakterze biurowym, nie można dopuścić do tego, aby sekretarka, w odróżnieniu od pozostałych pracowników, zachowywała się jak „biały kołnierzyk”. Przyjęta w rezydencji zasada *job enlargement* oznacza, że w gospodarstwie nie ma podziału na „białe” i „niebieskie kołnierzyki”. Można powiedzieć, że każdy pracownik ma biały kołnierzyk w niebieskie paski, każdy jest gotów do wykonywania wszelkich prac, a jakiegokolwiek wyjątki podważałyby tę zasadę. Sekretarka jest zmiennikiem dla działu zarządzania oraz dla działów *housekeeping*, *lingerie* i *body care*, a w razie potrzeby może być także przydzielona do prac w ramach innych działów, na przykład do pielienia kwietnika.

W rezydencjach spotyka się również sekretarzy i to częściej niż ma to miejsce w innych zakładach pracy.

UBIÓR SŁUŻBOWY

W zakładzie pracy sekretarki nie noszą ubiorów służbowych, gdyż nie potrzebują podkreślać w ten sposób swego statusu pracownika – w końcu wszyscy w biurze są pracownikami.

W rezydencji jest to konieczne, ponieważ gość może pomylić sekretarkę ubraną „po cywilnemu” z mieszkanką rezydencji, co prowadziłoby do niezręcznych dla obu stron sytuacji.

Stosuje się ubiory typu „stewardesa”.

Kamerdyner

Do działów, za które odpowiedzialny jest kamerdyner, należy zarządzanie rezydencją, obsługa osobista, piwnica i stewarding. Zanim przejdziemy do szczegółowego omówienia poszczególnych działów, uściślijmy nazewnictwo.

W dużych rezydencjach występuje kierownik gospodarstwa rezydencjalnego odpowiedzialny jednocześnie za kredens i piwnicę, czyli majordom (w terminologii angielskiej *butler*); pracownik odpowiedzialny za wygląd pryncypała (bielizna, odzież wierzchnia, obuwie), czyli kamerdyner (w terminologii angielskiej *valet*) oraz pracownik odpowiedzialny za serwowanie posiłków i napojów, podawanie okryć, otwieranie drzwi itd., czyli lokaj (ang. *footman*).

W mniejszych rezydencjach, gdzie zespół pracowników liczy na przykład siedem osób, jak w niniejszym przykładzie, zadania majordoma, kamerdynera i lokaja połączone są w jednej osobie. Jak nazwać takiego *multiskillera*, taki „szwajcarski scyzoryk”?

Pracownicy w każdej firmie mają naturalną skłonność do górnołotnych, dodających splendoru nazw. Często spotykamy dyrektora tam, gdzie wystarczałby kierownik. Nie inaczej jest w rezydencji. „Szwajcarski scyzoryk” najchętniej nazywałby się majordomem. No cóż, jeśli sprawia mu to przyjemność, to dlaczego nie? Sekretarki też często się nazywa asystentkami. W końcu *Czymże jest nazwa? To, co zowiem różą, pod inną nazwą równie by pachniało*⁸. Dowartościowuje to zresztą i właściciela rezydencji, bo daje on w ten sposób do zrozumienia, że rezydencja jest tak duża, że wymaga już osobnego menedżera.

A może *butler*? Zakres znaczeniowy angielskiego terminu *butler* poszerzył się w ostatnich latach. Obecnie *butlerem* nazywa się każdego kamerdynera, a nawet lokaja. Taki *butler* występuje najczęściej w hotelach, które oferują *butler service* w pakiecie lub za dopłatą, a także jest oferowany przez agencje typu *rent a butler* obsługujące prywatne i firmowe uroczystości.

Tym, którym „majordom” wydaje się jak na 7-osobową rezydencję zbyt napuszony, a *butler* zbyt hotelowy, proponujemy tradycyjnego „kamerdynera”.

ZARZĄDZANIE REZYDENCJĄ

W dużych rezydencjach (powyżej 12 pracowników) zarządzanie zespołem pracowników to *full-time job*. W mniejszych rezydencjach kierowanie zespołem jest obowiązkiem dodatkowym i powierza się je z reguły kamerdynerowi. Dlaczego właśnie jemu?

Jeśli właściciel rezydencji kontemplanuje widok parku z okna, a tu nagle zza drzewa wyjeżdża ogrodnik na traktorze z kosiarką albo obok w pokoju pokojówka zabiera się właśnie do odkurzania, to świadczy to o niedociągnięciach organizacyjnych.

Prywatność jest ważnym elementem komfortu i dlatego pracownicy powinni przestrzegać zasady,

⁸ W. Szekspir, *Romeo i Julia*, przeł. J. Paszkowski, PIW, Warszawa 1964.

