

Julia Banaszewska

Kraina mlekiem płynąca... : o egalitaryzmie barów mlecznych wczoraj i dziś

Kultura Popularna nr 2 (40), 152-162

2014

Artykuł został zdigitalizowany i opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej bazhum.muzhp.pl, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

Julia Banaszewska

**Krai-
na mle-**

kiem płynąca...

*O egalitaryzmie
barów mlecznych
wczoraj i dziś*

Naleśniki, leniwe, kopytka, kefir z młodymi ziemniakami i koperkiem, a także wszelkie rodzaju pierogi z ruskimi na czele, na tyle słynnymi, że wywołały swoisty skandal w Legnicy.

Pierogi ruskie trafiły do Legnicy wraz z przesiedleńcami z kresów wschodnich. Przymiotnik *ruskie* nie pochodzi od Rosji, ale od Rusi Czerwonej więc niechęć do nazwy może budzić zdziwienie. Jednakże często zadawane pytanie w barach mlecznych: czy są ruskie? doprowadzało do złośliwych uwag np. – co głupio pytasz, zobacz za oknem. Takie pytanie zwłaszcza w mieście zwanym „Małą Moskwą” koczyło do dwuznacznych odpowiedzi. Ponoć problem okazał się na tyle poważny, że na początku lat 70-tych zajęły się nim ówczesne władze. W tym czasie miejsce *ruskich* zajęły u nas *pierogi legnickie*, które od pierwowzoru odróżnia jeden składnik – żółty ser.

Powyższy tekst można przeczytać na oficjalnej stronie internetowej Legnicy (www.legnica.net.pl, 2013). I choć zapewne będzie niewiele, którzy PRL nazwaliby krainą mlekiem i miodem płynącą, to właśnie w tamtym okresie bary mleczne, specjalizujące się w wymienionych potrawach, zyskały największą popularność. Dziś natomiast można mówić o ich swoistym renesansie. Przechadzając się ulicami polskich miast bez problemu trafić można na ten swoisty relikwiarz zbiorowego żywienia. Co ciekawe jednak – wiele z tych lokali w żaden sposób nie przypomina już dawnych wnętrz ze stolikami przykrytymi brudną ceratą. Nowoczesne, często specjalnie projektowane wyposażenie, modny design – wciąż jednak nawiązują do tradycji PRL-u.

Historia nie z tej epoki

Wbrew powszechnie panującemu przekonaniu bary mleczne nie są jednak wytworem Polski Ludowej, choć bez wątplenia wówczas właśnie zyskały największy rozgłos. Zbiorowe żywienie było tyleż popularne, co wręcz konieczne. Robotnicze i zakładowe stołówki święciły tryumfy, a bary mleczne były oblegane, głównie ze względu na niskie ceny. Zacznijmy jednak od początku.

Okazuje się, że pierwszy bar mleczny powstał jeszcze przed II wojną światową, w Warszawie, przy ulicy Nowy Świat. W 1896 roku rolnik i hodowca bydła Stanisław Dłużewski otworzył na tej reprezentacyjnej ulicy Mleczarnię Nadświdrzańską. Pod malowniczą nazwą krył się lokal, którego specjalnością były dania jarskie. Ich głównym składnikiem było oczywiście mleko i jego przetwory, ale także wszelkie wyroby mączne, kasze oraz jajka. Bar szybko zyskał uznanie, a jego idea rozprzestrzeniła się po całym kraju. W latach kryzysu bary były jeszcze bardziej oblegane. Trudno się jednak temu dziwić, biorąc pod uwagę fakt, że przy bardzo niskich cenach oferowały pożywne posiłki. Specjalne rozporządzenia ministerialne regulowały ich skład oraz koszty, dzięki czemu nawet najbiedniejszych stać było na choćby niewielkie danie.

Choć nie był to jeszcze czas, kiedy do Polski dotarły zachodnie fast foody, kusi jednak drobne choćby porównanie obu typów gastronomii. Niskie ceny oraz szybkość, z jaką wydawane były posiłki, determinowały zarówno rodzaj gości, jak i ich sposób zachowania. Warto tu jednak zwrócić uwagę, że klienci pochodzili z różnych warstw społecznych.

Julia Banaszewska – doktorantka kulturoznawstwa w SWPS, przygotowuje rozprawę doktorską dotyczącą szeroko pojętej mody na PRL oraz tego, jak wizerunek minionego ustroju jest przetwarzany przez kulturę popularną. julia.banaszewska@gmail.com

Liczną klientelę gromadziły bary uniwersalne i bary mleczne, w większości samoobsługowe. Z uwagi na brak szatni czy nawet wieszaka konsument nie musiał w takim miejscu zdejmować wierzchniego nakrycia, wystarczało, jeśli zdjął nakrycie głowy. Kulturalni klienci sprząkali sami po sobie, odnosząc naczynia do specjalnego okienka. Większą rolę integracyjną spełniały bary mleczne. W tego typu lokalach gromadzili się zarówno robotnicy, jak i profesorowie uniwersytetów. Pomysł stworzenia baru mlecznego nie był nowy i sięgał okresu międzywojennego, miał jednak na celu propagowanie konsumpcji nabiału, choć w jadłospisie umieszczano także proste potrawy mięsne. Pierwsze bary mleczne dysponowały nawet piwem. Przeznaczony dla niezbyt wymagającego konsumenta masowego bar mleczny oferował najtańsze posiłki (w cenie dwa, trzy razy niższej niż w restauracji), w tym także śniadania i kolacje. Tym, co odstraszało wrażliwych klientów, był specyficzny zapach odbierający apetyt i ascetyczny wystrój sali jadalnej (Czekalski, 2005: 379).

Wspomniana przez Tadeusza Czekalskiego różnorodność wśród klientów barów mlecznych tworzyła ich niepowtarzalny, egalitarny klimat i charakter. Choć wydawać by się mogło, że niskie ceny oraz niezbyt apetyczne wnętrza i warunki konsumpcji odstraszały co najmniej apetycznych, czy bardziej wyczulonych na kulturę osobistą klientów, w tego typu lokalach można było spotkać praktycznie każdego.

Być może to właśnie było powodem, dla którego motyw baru mlecznego wykorzystał w swoim filmie *Upał* z 1964 roku Kazimierz Kutz. Akcja filmu zawiązuje się w związku z szalejącym w mieście upałem. W związku z tym premier postanawia udać się na krótki urlop, zostawiając terytorium pod nadzorem słynnych Starszych Panów. Odziani we fraki oraz cylindry Starsi Panowie w pierwszej kolejności udają się do pobliskiego baru mlecznego na śniadanie. Tam wita ich piękna kasjerka Barbarka, grana przez Barbarę Krafftównę. Wśród kolejnych gości odwiedzających lokal znajduje się zachany w kasjerce młody sprzedawca z domu mody, ale także robotnik, który od dłuższego czasu naprawia bezskutecznie dziurę w jezdni tuż przed barem. Wreszcie do baru trafia także ambasador egzotycznego kraju, prowadzący z Barbarką zabawny dialog:

- Mademoiselle, czy mogę dostać pieróg?
- Z serem?
- Na głowę.
- Czyli dyplomatyczny. Niestety u mnie tylko gastro-nomiczne. Dyplomatyczne otrzyma pan u tego pana, w salonie mód Romeo i Julia.

Warto także zwrócić uwagę na charakterystyczny sposób urządzenia lokalu – białe kafelki, którymi wyłożone są ściany, barierki prowadzące konsumentów w kolejkowym szyku od okienka do okienka, zajmujące praktycznie całą przestrzeń baru, raptem dwa, trzy stoliki oraz kasa górująca nad całym pomieszczeniem. W tle widać także napisy „mleko”, „kefir”, „kakao” itp. Choć

wnętrze nie jest naturalne, zostało stworzone na potrzeby filmu, świetnie jednak oddaje charakter ówczesnie funkcjonujących barów, których wystrój miał być prosty i funkcjonalny.

Pisząc o barach mlecznych, nie sposób ominąć także fragmentu kultowego już filmu w reżyserii Stanisława Barei *Miś* z 1980 roku. Słynna scena, rozgrywająca się właśnie w tego typu lokalu gastronomicznym, przedstawia jego zgoła odmienny obraz. Bury lokal, z długą kolejką ciągnącą się wzdłuż lady, odstrasza już w pierwszej sekundzie. Znudzony głos ekspedientki, która informuje konsumentów, że „nie ma smalcu. Z dżemem są pire”, dodaje sytuacji swoistej egzotyki. W zaledwie minutowym fragmencie Bareja przedstawił bar mleczny w – zdaje się – możliwie najbardziej ironiczny sposób. Mamy tu zatem metalowe miski przykręcane do stołów śrubami, nad którymi nadzór sprawuje nadęta obsługa przechadzająca się po lokalu z wielkimi garami wypełnionymi ziemniakami lub kaszą. Są łyżki na łańcuchach, połączone po dwie, przez co zjedzenie posiłku wymaga od klientów wyjątkowego zgrania ruchów z sąsiadem, co ważne – nie zawsze znajomym, ponieważ miejsca są z góry wyznaczone przez scentralizowaną władzę w postaci znudzonej kasjerki. Nie zmienia to jednak faktu, że dostaną tylko najsilniejsi, co wspaniale obrazuje kłótnia bohatera z przypadkowym klientem.

Za czasów Polski Ludowej bary mleczne dziennie obsługiwały około 50 tysięcy głodnych i spragnionych Warszawiaków. Razem z wiecznymi kolejkami i pustymi półkami w sklepach, stały się uosobieniem tamtych czasów, na stałe wpisując się w krajobraz komunistycznej stolicy. *W stanie wojennym jak się nie zabrało jedzenia z domu to była tylko kasza gryczana z kefirem w barze.* – opowiadają rodzice. Wybór niewielki, choć zrozumiały, skoro żywność była reglamentowana. Każdy bar był podobny do drugiego – na ścianach i podłodze poniszczony płytki lub boazeria, chwiejne, czteroosobowe stoliki z niewygodnymi krzeselkami, ściana najbliżej wejścia z wywieszonym cennikiem oferowanych dań, długa kolejka do kasy, stłoczona grupka ludzi przy wydawaniu posiłków, stopy brudnych naczyń przy okienku zwrotów i nieustanne nawoływanie kucharki: *Ruskie odebrać!*

piszą Magda Malec i Dominika Joanna Basaj (Malec, Basaj, 2011) w miesięczniku studenckim „Magiel”. W PRL-u większość barów mlecznych należała do Spółdzielni Spożywców „Społem”, nie bez powodu zatem wszystkie cechowały się podobnym wyglądem i rządziły się tymi samymi zasadami, w przeciwieństwie do restauracji czy prywatnych punktów gastronomicznych.

Transformacja

Lata transformacji przyniosły zmiany także w gastronomii. Z jednej strony do Polski trafiły nareszcie zachodnie bary szybkiej obsługi, oferujące hamburgery, frytki i pizze. Coraz więcej było także restauracji z potrawami z całego świata. Tryumfy święciły z pewnością włoskie i chińskie, jednak szybciej i taniej można było często skorzystać z menu kebabów czy McDonalda i Pizzy Hut. Polacy zachłystywali się powiewem świeżości zza granicy. Choć

jakość serwowanych w fast foodach potraw była niska, jednak z elegantszymi restauracjami wygrywały one z pewnością ceną i szybkością obsługi. Poza tym były nowością na polskim rynku, wygładniałym zmian po latach stagnacji.

W tym samym czasie bary mleczne zaczęły tracić swój egalitarny charakter i zaczęły być kojarzone ze stołówkami dla biednych. Trzeba bowiem przypomnieć i podkreślić, że nawet w pierwotnym założeniu miały to być miejsca oferujące zdrowe i tanie posiłki, dla każdego. Państwo kontrolowało zarówno ich skład, jak i ceny, a dzięki specjalnym dotacjom możliwe było utrzymanie tych druhich na bardzo niskim poziomie. W związku z tym z barów mlecznych korzystali między innymi podopieczni opieki społecznej, bezrobotni oraz bezdomni. Specyficzna klientela nierzadko odstraszała co wrażliwsze osoby, które po 1989 roku miały do wyboru niewiele droższe, ale być może przyjaźniejsze dla nich lokale, budki z zapiekankami czy pojawiające się jak grzyby po deszczu tzw. „chińczyki” i „kebab”.

W 2007 roku powstał nawet szwedzki (sic!) film dokumentalny *Bar mleczny* w reżyserii Ewy Einhorn oraz Terese Mörnvik – co zatem ciekawe, zrealizowany poza granicami kraju, z którego fenomen barów mlecznych pochodzi. Okazuje się jednak, że zainteresowanie tą tematyką zatoczyło szersze kręgi, by w 2011 roku przybrać formę artykułu w brytyjskim wydaniu „The Telegraph”. Autor tekstu ubolewa nad możliwością zamknięcia ostatnich istniejących jeszcze barów mlecznych z powodu ewentualnej utraty dotacji państwowych (Day, 2011). Także wspomniany przed chwilą film w dużej mierze skupia się na ukazaniu problemów finansowych oraz logistycznych, z jakimi borykają się osoby prowadzące obecnie tego typu lokale gastronomiczne. Jednocześnie niezwykle ciekawy jest wątek ich popularności, nawet jako miejsca do organizacji uroczystości rodzinnych, takich, jak komunია, chrzest czy nawet wesele.

Nie zmienia to jednak faktu, że popularność ta stale słabła, a w artykule *Bary mleczne specjalnej troski* można przeczytać, że podczas gdy w jej szczycie w Polsce funkcjonowało ponad 40 tysięcy barów mlecznych, w 2009 roku było ich zaledwie około 120 (Waliński, 2009). Nad barami mlecznymi zawisły czarne chmury.

Najpierw władze pozbyły się Lenina, a potem zabrały się do likwidacji barów mlecznych jako reliktu po PRL-u. W 1990 r. rząd zapowiedział wycofanie się z dotowania tych najtańszych lokali gastronomicznych, co oznaczałoby ich likwidację. Nie tylko w Centralnym, ale i we wszystkich kilkuset barach w Polsce zbierano podpisy pod petycjami w obronie tanich posiłków. Po burzliwej dyskusji sejmowej dotacje dla barów zostały utrzymane i pracownicy barów odetchnęli. Nie na długo jednak. W 2002 r. minister finansów, Grzegorz Kołodko, postanowił usunąć dotacje dla barów z ustawy budżetowej i wybuchła kolejna wojna. W całej Polsce znowu zaczęło się zbieranie podpisów w ich obronie (Konarski, 2007).

Bar mleczny – reaktywacja

Niecodzienna sytuacja miała miejsce w Warszawie 19 grudnia 2011 roku, kiedy to nastąpiło „społeczne otwarcie” (Erbel, 2011) zamkniętego przez miasto baru mlecznego „Prasowy”. Ów społeczny charakter otwarcia wynikał stąd,

że grupa młodych ludzi postanowiła przywrócić życie zamkniętemu barowi, zerwała więc klódki i zaczęła wydawać darmowe posiłki.

Od godziny 15.00 do 18.00 przez bar mleczny przewinęło się około 400 osób. Wydano 250 posiłków. Były tam zarówno mieszkanki i mieszkańcy okolicznych kamienic, jak i osoby mieszkające w innych częściach Warszawy, dla których walka o bar Prasowy jest jednym z kroków do tego, aby Warszawa stała się miastem przyjaznym dla różnych grup społecznych. Znikające bary mleczne, tak jak rosnące czynsze (zarówno w lokalach użytkowych, jak i mieszkaniach) czy brak budownictwa społecznego, sprawiają, że życie jest coraz droższe, a segregacja społeczna biednych i bogatych coraz silniejsza. Na demokratyzujący wymiar walki o bar Prasowy dla jakości życia w całym mieście wskazują organizatorzy akcji (Erbel, 2011).

Całą sprawą bardzo zainteresowały się media, do tego stopnia, że w wieczornych wydaniach serwisów informacyjnych znalazły się relacje z „Prasowego”. I choć wydawać by się mogło, że skończy się na mandatach, sprawa skończyła się szczęśliwie dla obrońców „mleczaka” – zarząd warszawskiej dzielnicy Śródmieście podjął ostatecznie decyzję, że nowy zarządca lokalu musi otworzyć tam bar mleczny.

Po latach bary mleczne zaczęły zatem wracać do łask.

Z badań instytutu IPSOS wynika, że w ostatnich trzech latach odsetek klientów mlecznych wzrósł o 8 proc. Typowy klient to emeryt i student, choć coraz częściej można tam spotkać białe kołnierzyki i młodzież szkolną. Do mlecznych przychodzą i rodzice z dziećmi. Pokazują pociechom PRL w miejscu, które nadaje się do tego najlepiej. Bo gdzie berbec z zobaczy drewniane boazerie czy lamperie różniące się od szpitalnych tylko kolorem? Przygodą bywa nawet brak noży i widelców. Cóż, ludzie kradną... Zainteresowani barami są też goście z zagranicy. – To miejsce ma charakter antyku – podkreśla pani Bętkowska. – Niedawno grupę Francuzów i Holendrów zainteresował zauważony przez nich w kuchni Bemar (aparatus z wrzątkiem, w którym trzyma się garnki z jedzeniem, żeby było ciepłe). Dla nich to atrakcja (Waliński, 2009).

Wspomniany wcześniej „Prasowy” został ponownie otwarty 21 czerwca 2013 roku. Ma swoją stronę na Facebooku, gdzie stale uzupełniane są informacje na temat jego działalności, którą ochoczo komentują młodzi konsumenci, a nawet krytycy kulinarni.

W Prasowym zmieniło się praktycznie wszystko poza fragmentem mozaiki podłogowej, który udało się uratować. Ale wystrój nawiązuje do poprzedniego. Są okienka do wydawania posiłków, nad nimi – jak za starych

czasów – wisi jadłospis wyłożony z małych literek. Spis dań też przypomina ten stary, ceny są bardzo przyzwoite. Zupy mleczna i pomidorowa kosztują 1,5 zł, a grochowa z ziemniakami i boczkiem – 3,5 zł. Za kaszanke podsmażaną z cebulką trzeba zapłacić 4,5 zł. Kotlet mielony kosztuje 5,5 zł, wątróbka wieprzowa z cebulką i pieczarkami – 6 zł, a makaron z serem, śmietaną i truskawkami – 5,5 zł. Na stolikach leży cerata w kratkę, wokół stoją drewniane białe krzesła, nad stolikami wiszą stylizowane na stare blaszane lampy. Wnętrze dzięki ogromnym niezastłoniętym oknom i białym kafelkom jest bardzo jasne (Karpieszuk, 2013).

Do nazwy pierwszego baru mlecznego nawiązuje Mleczarnia Jerozolimska, lokal będący jednym z trzech tworzących sieć w Warszawie. Nie jest to „spadek” po PRL-u, ale nowa inicjatywa wzorowana na znanym schemacie.

W barach mlecznych najlepiej sprzedają się naleśniki i pierogi oraz dania bezmięsne. Do tych ostatnich bary dostają dotacje z budżetu państwa. Może otrzymać je każdy, kto prowadzi bar mleczny (wystarczy wypełnić wniosek i zgłosić się do izby skarbowej). Ich wartość dań jarskich. Listę produktów, które mogą być dotowane, publikuje ministerstwo. – Produkty muszą być nieprzetworzone, a marże nie mogą przekraczać 30 procent – wyjaśnia prezes Halina Kalinowska z wsg Centrum. To dzięki dotacjom dania w barach mlecznych wciąż należą do najtańszych (np. w Familijnym za ponad 200 gramów leniwych zapłacimy zaledwie 3,5 zł) oraz... najzdrowszych. Tu nie korzysta się z półproduktów. Jeśli lepi się pierogi albo smaży naleśniki, to robi się to jak w domu – tylko na większą skalę (Stodolak, 2013).

Egalitaryzm w dobie gettoizacji

Okazuje się zatem, że bary mleczne to nie tylko martwe relikty PRL-u. Te istniejące od lat wciąż potrafią tętnić życiem, a na miejsce zamkniętych uruchamiane są nowe. W Internecie można znaleźć coraz więcej stron dotyczących barów mlecznych, i choć prowadzone są najczęściej dość nieudolnie, informacje nie są uzupełniane na bieżąco, widać jednak aspiracje, aby tego typu lokale wkroczyły w nową rzeczywistość, wciąż jednak pozostając wiernymi tradycji. Wyjątkiem jest tu z pewnością bar Prasowy, przy ulicy Marszałkowskiej w Warszawie. Nie tylko ma własny FanPage na Facebooku, ale zajmuje się także organizacją różnorodnych spotkań i debat o charakterze społecznym. Wśród nich cykliczne Spotkania Czwartkowe, podczas których dyskutowane są kierunki rozwoju miasta czy też giełda płytowa, która ma się odbyć podczas miesiąca letnich.

A rzeczywistość miejska, w szczególności omawiana tu Warszawa, znacznie się zmieniła od chwili, gdy bary mleczne osiągały szczyty swojej popularności. Bez wątpienia stolica ma wyjątkowy charakter, jednak owa wyjątkowość nie

zawsze ma wydźwięk pozytywny. Z jednej strony, otwarta na nowe wpływy czy mody stale podlega przeobrażeniom na wzór metropolii zachodnich, z drugiej przejmuje także trendy negatywne. Jednym z bardziej niepokojących jest pogłębiające się grodzenie przestrzeni miejskiej, tworzenie zamkniętych osiedli i gett. Zjawisko to zostało szczegółowo opisane i zanalizowane w książce pod redakcją Bohdana Jałowickiego oraz Wojciecha Łukowskiego *Gettoizacja polskiej przestrzeni miejskiej*.

Edward Blakely i Mary Gail Synder w oparciu o dane [...] wydzielili trzy typy *gated communities*, zamieszkałe przez osoby o podobnym stylu życia, elity i ludzi poszukujących bezpieczeństwa; każdy z tych typów różni poziom dochodów mieszkańców, rodzaje udogodnień, estetyka, sposób kontroli i lokalizacja w regionie. Osiedla lifestylowe skupiają emerytów oraz miłośników golfa; elita kładzie nacisk na prestiż; natomiast *gated communities* nastawione na zapewnianie bezpieczeństwa znajdują się w centrach miast i na obszarach sąsiadujących z dzielnicami zdegradowanymi. W Europie Zachodniej zjawisko to jest znacznie mniej rozwinięte. Na przykład we Francji, wg danych szacunkowych, w 2002 r. istniały 183 strzeżone osiedla, w tym jedynie 72 grodzone; pozostałe chronione były kamerami wideo, domofonami, a w 14 przypadkach zatrudniano dozorcę. Podobnie w Niemczech, gdzie zjawisko to nie jest na razie rozpowszechnione, w Berlinie, na granicy z Poczdamem istnieje np. tylko jedno takie osiedle – Arkadien. Na tym tle Warszawa, gdzie liczba osiedli za bramą przekracza 200 przewyższa nawet amerykańskie statystyki (Jałowicki, 2007: 21).

Od momentu wydania książki liczba tego typu osiedli z pewnością powiększyła się, nie tylko w Warszawie. Zdarzają się przypadki, że aby odwiedzić znajomych, konieczne jest pokonanie nie jednego, a kilku nawet domofonów, płotów, a także wytłumaczyć swoją obecność portierowi, który pełni jednocześnie funkcję ochroniarza. Często podawanym powodem wyboru takiego właśnie miejsca zamieszkania jest chęć zwiększenia bezpieczeństwa życia najbliższych. Zamknięte osiedla dają poczucie separacji od niebezpieczeństw, jakie niesie ze sobą mieszkanie w mieście. Stereotypowo myśląc – przez bramy i płoty trudniej będzie się przedostać złodziejom, złodzyńcom czy innym niechcianym obcym. Przy śmietniku nie spotkamy bezdomnych, którzy nie pasują do naszych potrzeb estetycznych. Dzieci będą miały własny plac zabaw, a czworonożne pupile wybiegają się na bezpiecznym, bo ogrodzonym trawniku.

Warto tu zwrócić uwagę, że taka separacja działa wielostronnie. Mieszkańcy zamkniętych osiedli odgradzają sami siebie od reszty społeczeństwa, utrudniając obu stronom wzajemne kontakty, co nie zawsze ma wydźwięk pozytywny dla samych mieszkańców. Złożony problem społecznej koegzystencji sąsiadów jest bardzo szeroki i nie jest to odpowiednie miejsce, aby go bardziej szczegółowo roztrząsać, znakomicie jednak wskazuje, jak silną potrzebą może okazać się separacja od grupy obcych. Jeśli nie da się odgrodzić domu, osiedla, podejmowane są próby ogrodzenia choćby fragmentu przestrzeni dostępnej następnie wyłącznie dla wybranych, dla „swoich”.

Postępujący proces fragmentacji przestrzeni miejskiej przybiera także inne formy. Jedną z nich jest opisana przez mnie w artykule *Selekcja jako dyskretna ekskluzja społeczna* (Banaszewska, 2009) selekcja odbywająca się w klubach muzycznych. Jest to swoisty proces, podczas którego dana osoba jest oceniana przez selekcyjnera pod kątem dopasowania do grupy stałych bywalców klubu. Jeśli zainteresowany nie przejdzie selekcji, nie ma możliwości wstępu na imprezę. Co ciekawe, brak jednoznacznych kryteriów takiej procedury, a jeśli nawet jakiegokolwiek zostają odkryte, zmieniają się wraz z modą. I chociaż aktualnie kluby z selekcyjnerem stojącym przed wejściem nie są już tak powszechne, jak jeszcze kilka lat temu, wciąż jednak bez trudu można zauważyć selekcję polegającą na opłacie za wstęp czy wysokich cenach. Słynnym już chyba przykładem może być warszawski lokal Charlotte, który zaoferował swoim klientom bułkę tartą za 7 złotych, tłumacząc cenę ręcznym przygotowaniem produktu oraz jego wysoką jakością. Nie wnikając w zasadność ceny i jej wytłumaczenia, można jednak wnioskować, że miała, między innymi, za zadanie wyselekcjonować klientów, którzy odwiedzą kawiarnię. Równie ciekawy jest jednak fakt, że miejsce to słynie także z olbrzymiego wspólnego stołu, przy którym można spożyć posiłek w towarzystwie tak znajomych, jak i obcych osób.

Common table, bo tak określane jest to zjawisko, staje się coraz bardziej popularne.

Ręka w rękę, kubek w kubek, noga do nogi. Zamiast ukrywać się przy mini stoliczkach, jednoczymy się przy długich stołach. Wspólne stoły pojawiają się w kolejnych polskich kawiarniach. Koniec tańczenia między stolikami, numerków na blatach i czekania na miejsce. Nadeszła era „common table”. Usiądźmy do stołu (Święcicka, 2011).

Wspólne biesiadowanie wymaga zatem przekroczenia pewnych barier społecznych, jednoczy.

Z jednej strony mamy zatem do czynienia z chęcią separacji i spędzania czasu w konkretnym gronie, osób podobnych do nas, dzielających nas styl życia, gust, niejednokrotnie bliskich.

Przyjemność jedzenia poza domem ma przynajmniej dwa wymiary [...]. To przyjemność cielesna, gdyż najczęściej wybieramy na posiłek miejsca, gdzie czujemy się komfortowo i możemy się odprężyć. Ale to także przyjemność zmysłowa, wynikająca z miłego uczucia, jakie daje spożycie smacznego posiłku, któremu towarzyszy lekkie upojenie alkoholem w czasie konsumpcji. To również przyjemność pozostawiania w gronie rodziny czy przyjaciół. Ale najważniejsze wydaje się uwolnienie od konieczności przygotowywania posiłku i szerokie spektrum możliwości wyboru zarówno miejsca, jak i rodzaju spożywanych dań. Jest to wzór komensalizmu najczęściej zarezerwowany dla wybranej grupy społecznej, czyli klasy średniej czy elity metropolitalnej. Tutaj najważniejsze staje się miejsce spożywania posiłków. Musi ono cieszyć się wysokim prestiżem, a przede wszystkim stanowić symboliczną zapórę materialną dla tych, którzy

chcieliby z takich miejsc skorzystać, a do elity nie należą (Śliz, Szczepański, 2012).

Istnieje także moda na wspólne stoły, która zdecydowanie łamią bariery społeczne. Nigdy bowiem nie mamy pewności, kto zaraz usiądzie obok lub naprzeciw nas. Musimy się liczyć z tym, że towarzystwo nie zawsze będzie dla nas miłe.

W tym miejscu wróćmy do głównego opisywanego tu zjawiska, czyli barów mlecznych. Brak w nich (być może jest to tylko kwestią czasu), nawet w lokalach otwartych w ostatnim czasie, wspólnych stołów. Pozostał jednak zwyczaj dosiadania się do nieznanym, zasada jest więc zatem bardzo zbliżona do zjawiska *common table*. W kontekście opisanych powyżej objawów ekskluzji społecznej wydawać by się mogło, że są to lokale skazane na rychłą zagładę. Wiemy już jednak, że nie tylko nie upadają, ale przeżywają swoisty renesans. W dobie pogłębiającej się gettoizacji społeczeństwa, bary mleczne stają się poniekąd egalitarnymi enklawami. Obsługują zarówno najbiedniejszych, skuszonych niskimi cenami lub wręcz bonami z opieki społecznej, jak i osoby dobrze sytuowane, które poszukują swobodnej atmosfery, szybkiego i zdrowego posiłku, lub tych, w których odezwała się nostalgia za minioną epoką. Niezależnie jednak od przyczyny, odwiedzający bar mleczny musi być przygotowany na to, że spotkać w nim może pełen przekrój społeczeństwa.

Na piedestale mody

Rosnąca popularność barów mlecznych znakomicie wpisuje się w zauważalną od kilku lat modę na *vintage* i retro, która w Polsce objawia się nostalgią za PRL-em. Swoista moda na PRL, jaka zapanowała w ostatnim czasie, wynosi bary mleczne na piedestał. Stają się one coraz popularniejsze i bardziej pożądane. Wypada w nich bywać, przez co zaczynają być nierzadko stawiane na równi z miejscami, do których pierwotnie należały wyłącznie zamknięte kluby czy lokale typu Charlotte. Aktualnie bywanie w barze mlecznym jest w pewnych kręgach równie dobrze widziane, co odwiedzanie innych popularnych miejsc. Także właściciele nowo powstałych barów stawiają nie tylko na klientów, szukających tanich posiłków, ale także na gości pragnących znaleźć się w miejscu ciekawym i modnym, urządzonym według najnowszych trendów. Choć takie połączenie wydawać by się mogło niemożliwe, bary mleczne stają się zatem wyjątkową mieszanką egalitaryzmu z elitaryzmem. Tylko tam przy jednym stole spotkać możemy osobę bezdomną i młodego biznesmena lub staruszka jedzącego pomidorową ramię w ramię z warszawskim hipsterem.

BIBLIOGRAFIA:

- Czekalski T. (2005). *Czasy współczesne*, [w:] Chwalba A. (red.), *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*. Warszawa.
- Jałowiecki B. (2007). *Fragmentacja i prywatyzacja przestrzeni*, [w:] Jałowiecki B., Łukowski W. (red.), *Gettoizacja polskiej przestrzeni miejskiej*. Warszawa.

ŹRÓDŁA INTERNETOWE I PRASOWE:

- Banaszewska J. (2009). *Selekcja jako dyskretna ekskluzja społeczna*. „Kultura Popularna”, 2(24)
- Day M. (2011). *Polish communist relict milk bar faces extinction*. (online). Dostęp: <http://www.telegraph.co.uk/news/worldnews/europe/poland/8269367/Polish-communist-relic-milk-bar-faces-extinction.html> (10.07.2013)
- Erbel J. (2001). *Prasowy to znacznie więcej niż bar mleczny*. (online). Dostęp: <http://www.krytykapolityczna.pl/Serwisamorzadowy/ErbelPrasowyto-znaczniewiecej niz barmleczny/menuid-1.html> (11.07.2013)
- Karpieszuk W. (2013). *Nowy Bar Prasowy otwarty. Wygląda jak za czasów PRL*. (online). Dostęp: http://warszawa.gazeta.pl/warszawa/1,34889,14147841,Nowy_Bar_Prasowy_otwarty__Wyglada_jak_za_czasow_PRL.html, (12.07.2013)
- Konarski L. (2007). *Mleczny kultowy*, „Przegląd”, nr 21 (online). Dostęp: <http://www.przegląd-tygodnik.pl/pl/artykul/mleczny-kultowy> (10.07.2013)
- <http://www.legnica.net.pl/info-8> (dostęp: 12.07.2013)
- Małec M., Basaj D. (2011). *Schabowego poproszę!* (online). *Magiel*. Dostęp: <http://www.magiel.waw.pl/2011/12/stylzycia/warszawa/schabowego-poprosze/> (10.07.2013)
- Stodolak S. (2013). *Bar mleczny, czyli lans*. (online). Dostęp: <http://biznes.newswweek.pl/bar-mleczny--czyli-lans,103854,1,1.html>, (12.07.2013)
- Śliz A., Szczepański M.S. (2012). *Świętowanie: Komensalizm ponownie odczytany*. „Kultura i Społeczeństwo”, nr 4
- Święcicka O. (2011). *Lunch z nieznanym*. *Zajmij miejsce przy wspólnym stole*. (online). Dostęp: <http://natemat.pl/20893,lunch-z-nieznanym-zajmij-miejsce-przy-wspolnym-stole>, (20.07.2013)
- Waliński P. (2009). *Bary mleczne specjalnej troski*. (online). Dostęp: <http://www.polskatimes.pl/artykul/76933,bary-mleczne-specjalnej-troski,1,id,t,sa.html> (10.07.2013)