

Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu.

Instytut Etnologii i Antropologii Kulturowej.

**IDEOLOGIA NA TALERZU.
ANTROPOLOGIA KULTURY
KULINARNEJ PRLu.**

Grzegorz Piotrowski

Praca magisterska napisana pod kierunkiem

Prof. dra hab. Michała Buchowskiego

Poznań, 2005 rok.

Wstęp.

Na pytanie, dlaczego zajmuje się jedzeniem M.F.K. Fisher odpowiedział w *The Gastronomical Me*, że odpowiedź nie jest, jak mogłoby się na pierwszy rzut oka wydawać, banalnym stwierdzeniem, iż jest głodny. „Jest komunizm czegoś więcej niż naszych ciał kiedy chleb jest przełamywany, a wino pite”¹ pisze Fisher. Deklaracja ta pokazuje, jak jedzenie jest nie tylko prostą, fizjologiczną czynnością służącą zaspokajaniu głodu. Wokół jedzenia narosły całe warstwy symboli, znaczeń i społecznych ograniczeń będących nieskończoną kopalnią wiedzy dla antropologów. Jedzenie, przez wiele lat traktowane jako jeden z dodatków do danej kultury, jako jedna z jej składowych. Od pewnego czasu zaczyna być samodzielnym polem badań, samo staje się tematem prac. Przysłowie „powiedz mi co masz na talerzu, a powiem ci kim jesteś” nabiera dzisiaj zupełnie nowego znaczenia. Dlatego wydaje mi się, że warto interesować się tym, co jemy i tym co jedzą inni, bowiem poprzez skomplikowany gąszcz kulturowych znaczeń przezierną bardzo wiele wniosków dotyczących całokształtu kultury jedzącego posiłek. Poprzez zasady kierujące doborem składników czy zapraszaniem gości na wspólne posiłki można wysnuć wnioski dotyczące struktury i więzi społecznych, także tych, które są często przemilczane czy są skryte za zasłoną niedopowiedzenia.

Celem niniejszej pracy nie jest jednak badanie dzisiejszych zwyczajów jedzeniowych Polaków. Znacznie bardziej frapującym tematem dla antropologa wydaje mi się okres, który z jednej strony przeszedł już do historii, lecz z drugiej nie uczynił tego tak dawno i wciąż pozostaje żywy w pamięci ludzi. Czas trwania komunizmu w Polsce, to nie tylko czas heroicznej walki o wolność i niepodległość, to nie tylko wielkie daty z historii i wielkie nazwiska z tą historią związane, ale przede wszystkim długie lata zwykłej codzienności, która stała się chlebem powszednim milionów Polaków. Ta codzienność nie tylko ukształtowała ich światopoglądy, lecz także spowodowała zmiany i modyfikacje w odwiecznych zwyczajach i tradycjach. Najbardziej jednak fascynuje mnie wysoki stopień upolitycznienia i zideologizowania życia w tamtych czasach. Idee, które przyświecały propagatorom władzy ludowej zakładały daleko idące ingerencje w większość obszarów życia obywateli, a troska o „stworzenie nowego obywatela” powodowała, że wszystkie dziedziny życia musiały być zgodne z linią Partii oraz z interesem społecznym. Tak głębokie ingerencje politycznej jakby

¹ M.F.K Fisher *The gastronomical Me w Food and Culture. A reader.*, Routledge, Nowy Jork, 1997, przedmowa, s. I

nie było ideologii w życie codzienne są faktem bez precedensu, przynajmniej na naszych ziemiach (a przed Rewolucją Październikową także i na innych obszarach). Podważały one odwieczny podział na sfery publiczne, otwarte i domowe, intymne. To rozmycie granicy miało (i ma do dzisiaj) bardzo liczne konsekwencje. To, co chciałbym w niniejszej pracy sprawdzić, to pytanie, czy (i jeśli tak, to jaki) istniał wpływ tejże ideologii na zwyczaje jedzeniowe Polaków, które z pomysłów rządzących w PRL-u dotyczących jedzenia zostały zaakceptowane przez społeczeństwo, a które zostały odrzucone i, w konsekwencji udzielić odpowiedzi na pytanie, na ile podatna na tego typu zmiany jest kultura jedzenia i zwyczaje kulinarne.

Wpływy władzy ludowej (zakładając, że takowe miały miejsce) na zwyczaje jedzeniowe ludności miały różny charakter. Dlatego też na potrzeby mojej pracy wprowadziłem swoistą cezurę czasową, dzieląc dzieje Polski Ludowej na trzy okresy:

- lata od zakończenia wojny aż do Odwilży październikowej czyli lata 1945-1956. Okres ten charakteryzował się z jednej strony bardzo ortodoksyjnym podejściem do ideologii komunistycznej i wręcz fanatycznym wypełnianiem zawartych w niej zasad, a z drugiej, zaś strony w związku ze zniszczeniami wojennymi, bardzo dotkliwy i odczuwalny stał się brak wszelkiego rodzaju towarów, z jedzeniem na czele. Był to także swojego rodzaju okres prób dla rządzących, którzy stawali się pionierami nowego ustroju.
- Drugi okres przypada na lata 60-te i 70-te. Jest to czas, któremu trudno przypisać dokładniejsze graniczne daty, lecz można go dosyć dokładnie scharakteryzować jako okres utrwalania „zdobyczy realnego socjalizmu” oraz powolnego odchodzenia od dogmatów zawartych w działach klasyków i ich interpretacjach. Jest to także czas gierkowskiej *prosperity*, czasu, który dzisiaj budzi głównie nostalgię i ciepłe wspomnienia (nawiasem mówiąc, przed ostatnimi Świątami Wielkanocnymi jeden z producentów wędlin wypuścił na rynek serię produktów sygnowanych wspólnym hasłem „wędliny jak za Gierka” budząc pewną konsternację tych, którzy nie przypominają sobie wędlin w tym okresie²).
- Ostatnim okresem, który chciałbym wyszczególnić są to lata 80-te, czas powolnego bankructwa ideologicznego Polski Ludowej, a także okres permanentnych niedoborów, na które reakcją stała się koncepcja *ersatzu* czyli produktu zamiennego, którego

² Przemysław Plewiński, *Wędliny jak za Gierka*, Gazeta Wyborcza www.gazeta.pl/1,60935,2555732.html z dnia 17.02.2005

anegdotyczną kwintesencją stał się „wyrób czekoladopodobny w opakowaniu zastępczym”. Jest to dekada, z której najbardziej zapamiętano (z życia codziennego) kilkudniowe kolejki (co trudno wytłumaczyć, gdyż niedobory jedzenia występowały przez cały praktycznie okres PRL), kiepskiej jakości produkty i konieczność kombinowania na lewo i prawo, co stało się okazją do rozwinięcia pozaoфіcjalnych kanałów dystrybucji jedzenia czy produktów rolnych, a także domowej produkcji alkoholu.

Praca ta składa się zasadniczo z trzech części. Pierwsza, to opracowanie teoretycznych podejść obecnych w antropologii w badaniach nad jedzeniem, ze szczególnym uwzględnieniem literatury polskiej. W tej części chcę nie tylko przedstawić kierunki, w których rozwijały się antropologiczne zainteresowania kulinariami, ale także pokazać, jak różnego rodzaju teoretyczne nastawienia zmieniają obraz badanej sytuacji i jak różnych udzielają odpowiedzi poprzez akcentowanie odmiennych punktów w szerokiej i skomplikowanej tematyce jedzenia. Chciałbym na podstawie ukazanych przeze mnie różnych optyk w traktowaniu tego tematu stworzyć coś na kształt modelu teoretycznego, który pozwoliłby mi na analizę wywiadów, jakie na potrzeby tej pracy przeprowadziłem z respondentami. Niezbędnym wydaje mi się tu także przedstawienie odpowiedniej perspektywy historycznej i ukazanie warunków życia codziennego w PRL-u na podstawie innych źródeł i analiz. Obraz uzyskany z tychże źródeł, chciałbym skonfrontować ze wspomnieniami respondentów, które zostały zawarte w przeprowadzonych przeze mnie wywiadach. Wywiady stanowią bowiem trzecią, empiryczną część tej pracy, a pytania które zadawałem miały na celu uzyskanie odpowiedzi na interesujące mnie kwestie, takie jak choćby te, co z tamtej rzeczywistości pozostało dzisiaj w społecznej świadomości, które kwestie wydawały się moim respondentom najważniejsze oraz jak oni dzisiaj wspominają tamte czasy. Powoduje to także oczywiście zajęcie się problemem pamięci zbiorowej, a także pamięci jako materiału do badań dla antropologa, co również wchodzi w zakres moich zainteresowań. Pytania, które zawarłem w kwestionariuszu można pogrupować w parę kategorii. Zasadniczym pytaniem, jakie stawiam jest to, jak ludzie reagowali na próby ingerencji państwa (ingerencji z pobudek ideologicznych) także w zwyczaje żywieniowe. Zgodnie z zasadą kolektywizmu życia codziennego, duży wpływ kładziono na żywienie zbiorowe, jako to „bardziej racjonalne”, lecz otwartą kwestią pozostaje, na ile była to propagandowa retoryka, a na ile faktycznie ludzie sobie to przyswoili. Jest to ważne przy próbie oceny skuteczności tejże propagandy, a co się z tym wiąże także i skuteczności i

trwałości zmian w mentalności i światopoglądzie Polaków pod wpływem ideologii państwa ludowego.

Kolejnym z źródeł, z którego chciałbym skorzystać, jest analiza książek kucharskich (o korzystaniu z tychże, jak i również o korzystaniu z przepisów kucharskich drukowanych w ówczesnej prasie pytam także w swoim kwestionariuszu), zwłaszcza wprowadzeń do nich, gdyż to w nich najczęściej zawarte były ideologiczne podwaliny pod całokształt kuchni polskiej. Książka kucharska, najczęściej otrzymywana jako prezent (zazwyczaj ślubny) przez lata była traktowana jako swego rodzaju wyrocznia w kwestiach kulinarnych, podważając wielowiekowe dziedzictwo kultury. To pokazuje także, jak obyczaje żywieniowe w Polsce ludowej zmieniały się, szukając wzorca dla kuchni narodowej, czerpiąc to z kuchni chłopskiej, to wzorując się na kuchni szlacheckiej, dworskiej, jako tej archetypicznie polskiej.

Wydaje mi się także, że powinienem w tym miejscu także wyjaśnić i uściślić parę terminów, którymi będę się w niniejszej pracy posługiwał. Podstawowym terminem, który często w tej pracy się pojawia, jest jedzenie. Jedzenie, które można rozumieć na dwa sposoby: jako czasownik, oznaczający spożywanie pokarmów, jak i jako te pokarmy same w sobie (które to pojęcia będę czasem używał zamiennie). Jedzenie w znaczeniu rzeczownika jest pojęciowo znacznie szersze niż inny termin, mianowicie potrawy, czyli odpowiednio przyrządzone składniki, które składają się na posiłki. Terminem kultura kulinarna będę określał całokształt zwyczajów, zakazów i nakazów związanych z przyrządzaniem posiłków. Obejmuje to zarówno receptury potraw jak i również zwyczaje, które obowiązują przy ich spożywaniu. I wreszcie antropologia jedzenia, która organizuje tematykę tej pracy. Hasło to obejmuje zarówno kulturę kulinarną, jak i techniki oraz zwyczaje związane z produkcją / zdobywaniem jedzenia czy też czysto biologiczne aspekty związane z wartościami odżywczymi (tym ostatnim zajmują się coraz częściej wyodrębnione *nutritional studies*). Rolą antropologii jedzenia jest udzielenie odpowiedzi na pytania o społeczne i kulturowe znaczenia poszczególnych składników oraz potraw, o tabu i zakazy związane z niektórymi produktami czy technikami przyrządzania jedzenia, czy też o metody radzenia sobie z niedoborami i brakami pożywienia. Interesujące dla antropologa zajmującego się jedzeniem są także techniki produkcji żywności, jak i ich cyrkulacja w społecznościach, zwłaszcza w sytuacjach, w których jedzenie staje się środkiem płatniczym bądź też gdy wymienianie się nim nabiera cech rytualnych.

Jednym z lepszych przykładów na złożoność i szeroki zakres zainteresowań antropologii jedzenia jest swego rodzaju podsumowanie tej dziedziny, a także i propozycja programowa, jaką zaproponowała Mary Douglas w *Current Anthropology*, t. 25, nr 4 z 1984 roku³. Postuluje ona bowiem połączenie badań prowadzonych do dotąd oddzielnie przez naukowców z różnych dziedzin: antropologów, socjologów, historyków, specjalistów od żywienia, biologów etc. w jeden spójny program, w skład którego musiałyby wejść:

- potrzeby żywieniowe człowieka oraz jego wymagania biologiczne: według jakich kryteriów opracowywane są normy żywieniowe, na ile bierze się przy ich konstruowaniu pod uwagę lokalne uwarunkowania kulturowe? W tym celu Douglas wprowadza termin „nutritional well – being” proponując przeniesienie punktu ciężkości przy konstruowaniu norm żywieniowych z śmiertelności populacji i jej podatności na choroby na pełne zaspokajanie potrzeb. Z tym wiąże się kolejny podpunkt, mianowicie konieczność opracowania krytycznej historii standardów żywieniowych, jako produktów administracyjnej konieczności, uwikłanej w szereg towarzyszących jej ograniczeń. Ostatnim z podpunktów miało być zwrócenie baczniejszej uwagi na relację wydatków energetycznych ponoszonych przez kobiety, do ilości przyjmowanych przez nie pokarmów – często deficyty, jakich kobiety doświadczają są efektem aspektów społecznych i kulturowych, a nie ekonomicznych.
- Z tym ostatnim (czyli z aspektami społecznymi i kulturowymi) wiąże się także zaobserwowana trwałość zwyczajów żywieniowych pomimo panujących mód czy niedoborów. Ten konserwatyzm kulinarny (żeby użyć tu terminu Douglas) ma spory wpływ na niepowodzenia różnego rodzaju akcji charytatywnych i misji pomocowych w biednych rejonach świata. Douglas uważa także, że obserwacja preferencji kulinarnych i ideologii za nimi stojących pozwoliłaby na zrozumienie zmian cen nasion, paliwa etc., które można zaobserwować, zwłaszcza w mniej rozwiniętych technologicznie społeczeństwach. Inną z konkluzji dotyczących wysyłania jedzenia do rejonów objętych głodem jest wynikiem obserwacji i analizy A. Sena, która zwracała uwagę na kwestie dostępu do jedzenia, a nie jego ilości⁴. Poznanie struktur i relacji władzy na poziomie lokalnym (także wewnątrz gospodarstw domowych) jest kluczem do niesienia racjonalnej pomocy, która docierałaby do wszystkich.

³ Mary Douglas, *Fundamental Issues in Food Problems* w: *Current Anthropology*, t. 25, nr 4 / 1984, s. 498 i nast.

⁴ Por. Amartya Sen, *Nobody Need Starve*, w: Ian Jack (red.) *Food, the vital Stuff*, Granta 52, Winter 1995, London, New York, s. 214 i nast.

- Sama kwestia głodu miałyby być kolejnym z punktów (czy też obszarów zainteresowań) nowego programu badań nad jedzeniem. Ważną kwestią było zauważenie, że głód jest wywoływany nie tylko przez czynniki naturalne i klęski żywiołowe, czasem jest on instrumentem walki politycznej (nasuwa się tu chociażby skojarzenie z wielką klęską głodu na Ukrainie w latach 1936 – 37), aczkolwiek tego typu pytania zaczęły być stawiane dopiero od lat 60-tych. Z Niedoborami jedzenia związane jest także gromadzenie zapasów żywności, chociaż nie ma to aż tak dużego znaczenia jak kiedyś, głównie ze względu na rozwój sieci transportowej i powiększenie się kanałów dystrybucji jedzenia (o czym pisał m.in. Jack Goody, którego koncepcję referuję nieco dalej, w rozdziale 1.). Jednakże nawet niewielkie zakłócenia w przepływie produktów żywnościowych (obojętnie, czy wywołane celowo, czy też będące wynikiem zawirowań ekonomicznych) mogą doprowadzić do klęski głodu.
- Ostatnią kwestią, jaką porusza Douglas w swoim artykule jest problem niedostatecznego zaangażowania się etnologów w interdyscyplinarne badania nad jedzeniem. Pytanie o większy udział etnologów w tychże badaniach ma trochę szerszy kontekst, wpisując się w dyskusję o roli etnologów w naukach społecznych oraz o ich wpływie na opinię publiczną.

Na potrzeby tej pracy, zakres zainteresowań został zawężony do dwóch czynników: do zdobywania pożywienia oraz do jego przyrządzania i konsumpcji. O ile w społecznościach, które dziś nazywamy pierwotnymi sytuacja badań wydaje się znacznie mniej skomplikowana, o tyle we współczesnych społeczeństwach epoki industrialnej (a z takim mieliśmy do czynienia w czasach PRL-u) rzecz mocno się komplikuje z uwagi na skalę tych społeczeństw oraz ze względu na znacznie bardziej rozbudowaną sieć zależności w nich panujących.

Temat ten należy do stosunkowo mało rozpoznanych w antropologii. Z jednej strony niewiele jest prac poświęconych antropologicznej analizie czasów realnego socjalizmu w Polsce (a prace, które powstawały w tej epoce często bywają mało obiektywne), gdzie temat ten pozostawia się historykom. Z drugiej zaś strony stosunkowo rzadko podejmuje się badania nad zjawiskami z życia codziennego, bardziej koncentrując się na elementach rytualnych czy obrzędowych. Wydaje mi się jednak, że analiza codziennych zwyczajów (a do takich z pewnością należy przygotowywanie i spożywanie posiłków) także jest w stanie dostarczyć wielu ciekawych obserwacji, tłumaczących zawiłości kultury. Jedzenie jest także czynnością

(oraz, jak już wspomniałem, rzeczą), z którą każdy z nas styka się codziennie. Rzadko jednak uświadamiamy sobie jego rolę w kształtowaniu kultury, budowaniu odrębności i przekazywaniu wartości. Szczególnie interesujące wydaje mi się pytanie o to, jak ideologia, czyli rzecz niezwykle abstrakcyjna, a zwłaszcza ideologia stająca się *explicite* fundamentem państwa, może mieć wpływ na codzienność jego obywateli.

W pracy tej poruszam się na pograniczu tradycyjnej etnografii, antropologii kultury, socjologii oraz historii. Jednak wydaje mi się, że bez takiego szerokiego podejścia nie można objąć tak kompleksowego tematu, jakim jest jedzenie, kuchnia i zwyczaje z nią związane.

Rozdział 1. Teoria.

Zainteresowania tematyką jedzenia są u antropologów tak stare, jak zainteresowania obcymi kulturami. Jedzenie, które stanowi integralną część każdej kultury może nieść za sobą wiele komunikatów, zarówno tych wyrażonych *explicite*, jak i tych bardziej ukrytych. Najczęściej opisywano zwyczaje żywieniowe przy opisywaniu innych zwyczajów, jako jeden z elementów danej kultury. Znamienne jest to, że tym więcej miejsca poświęcano temu jedzeniu, im bardziej było ono odmienne od tego, do którego przywykł antropolog. Z biegiem czasu (a także wraz ze wzrostem zainteresowania odmiennymi kulturami oraz ich tradycjami kulinarnymi) zaczęły powstawać osobne monografie dotyczące jedzenia z różnych obszarów świata. Później zaczęto szukać innych metod analizy zjawisk związanych mniej lub bardziej z jedzeniem. Zaczęto doszukiwać się analogii pomiędzy spożywanymi pokarmami, produktami, z których powstawały oraz zakazami, z jakimi się łączą, a innymi dziedzinami systemu wierzeń badanych ludów. W jedzeniu zaczęto doszukiwać się kolejnych dowodów na podziały wewnątrz tych kultur na sfery męskie i żeńskie, na rzeczy czyste i nieczyste czy też na sacrum i profanum. Argumenty, które znajdowano na talerzach czy w garnkach badanych społeczności były jednak tylko i wyłącznie kolejnymi egzemplifikacjami danych problemów, były namacalnymi dowodami na poprawność konstruowanych hipotez. Zaczęto także zauważać inne wymiary pożywienia. Zwrócono baczniejszą uwagę i poddano szczególnej analizie fale głodu jakie nawiedzały poszczególne kraje afrykańskie czy też np. Bangladesz w latach 70-tych. Zainteresowano się także wcześniejszymi, choć dobrze udokumentowanymi klęskami głodu, jak choćby słynny głód w Irlandii, który stał się przyczyną śmierci jednej trzeciej populacji tego kraju. Dostrzeżono, że ludzie nie umierają w tych krajach z fizycznego braku jedzenia tylko braku dostępu do niego (jak chociażby analiza głodu dokonana przez Amartya'ę Sena⁵). Zatem to nie bezpośrednia ilość jedzenia na rynku odpowiada za głód czy dostatek ludzi, lecz system dystrybucji tegoż jedzenia. Te systemy dystrybucji odzwierciedlają także podziały społeczne oraz mechanizmy inkluzji i wykluczania, jakie w tych społeczeństwach występują. Jedzenie odgrywa także istotną rolę w systemach ekonomicznych, stanowiąc dla wielu ludzi najpoważniejszą pozycję w domowych budżetach, a także często zastępując środki płatnicze. Obserwacja cyrkulacji poszczególnych produktów

⁵ Amartya Sen, *Nobody Need Starve*, w: Ian Jack (red.) *Food, the vital Stuff*, Granta 52, Winter 1995, London, New York, s. 214 i nast.

umożliwia także odtwarzanie map kontaktów kulturowych, relacji pomiędzy poszczególnymi ludami i kulturami oraz społecznościami. Jednak jak zauważyła Marguerite Perrot w swojej książce *Le mode de vie des familles bourgeoises de 1873 a 1953*, za którą powtarza Roland Barthes, że „[...] czynniki ekonomiczne odgrywały mniej istotną rolę w zmianach, jakie miały miejsce w zwyczajach jedzeniowych klasy średniej w ostatnich stu latach, niż zmiany smaków; a to naprawdę znaczy zmiany w ideach, zwłaszcza tych o odżywianiu”⁶.

Także, stanowiące jaskrawą przeciwwagę dla sytuacji związanych z głodem jest także zjawisko rytualnych uczt. W niemal wszystkich kulturach szczególnie doniosłe sytuacje życiowe są podkreślane przez zwiększoną konsumpcję jedzenia, gdzie zmienia się nie tylko ilość spożywanych potraw, ale także ich bogactwo oraz składniki, z których są one wykonywane. Często zresztą takie ucztowanie nie ograniczało się tylko do spożywania posiłków, gdy jedzenia było za dużo (a często było to działanie celowe), dokonywano jego rytualnego zniszczenia, choćby w Potlaczach wśród Indian Ameryki Północnej. Ilość jedzenia oraz czas i koszty poniesione w związku z jego przyrządzeniem miały być dowodem na status i prestiż tego, który taką ucztę wydawał. O tym, że takie sytuacje nie są bynajmniej domeną egzotycznych kultur świadczy fakt, że między innymi analizując wystawne uczyty arystokracji Thorsten Veblen sformułował swoją koncepcję „klasy próżniaczej”⁷. Wystawność potraw miała być dowodem na pozycję, jaką wydający ucztę zajmował w towarzystwie, miało to także za zadanie odróżniać spotykających się z takich okazji od innych, niższych klas społecznych. Jest to kolejny argument na to, że jedzenie spełnia nie tylko funkcje podtrzymywania życia biologicznego i odżywiania organizmów, ale także niesie za sobą silny kapitał kulturowy (żeby posłużyć się tu terminem Pierra Bourdieu). W związku z wyjątkowością biesiady (czy też uczyty), z jej szczególnym charakterem oraz z tym, że najczęściej towarzyszyła ona wyjątkowym okazjom (takim jak śluby, pogrzeby czy narodziny dziecka) właśnie te sytuacje znalazły się pod baczna obserwacją antropologów. Dowodem na to jest między innymi dobre udokumentowanie tego typu zjawisk, także na rodzimym gruncie, co zawdzięczamy głównie Zofii Szrombie – Rysowej⁸. Takie sytuacje są dobrym materiałem do obserwacji zarówno na temat samego przebiegu biesiady, zwyczajów na niej

⁶ Roland Barthes, *Toward Psychosociology of Contemporary Food Consumption*, w *Food and Culture. A Reader*. Routledge Press, Londyn 1997, s. 21

⁷ Por. Thorsten Veblen, *Teoria klasy próżniaczej*, Wydawnictwo Literackie Muza SA, Warszawa 1998

⁸ Por. Zofia Szromka – Rysowa, *Przy wspólnym stole. Z obyczajowości współczesnej wsi karpackiej*, Ossolineum, 1988, oraz *Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku*, Ossolineum, 1978

obowiązujących, hierarchii zaproszonych gości (objawiającej się w rozmieszczeniu gości przy stole) czy wreszcie symboliki podawanych potraw (tu wręcz anegdotyczna stała się „czarna polewka”, podawana jako subtelny, lecz nie mniej czytelny sygnał dla zabiegającego o rękę dziewczyny kandydata o fiasku jego starań, co zostało uwiecznione między innymi przez naszego narodowego wieszcz⁹). Takie okazje stanowiły bardzo ważne wydarzenia towarzyskie, pozwalały na scalanie więzi wśród zaproszonych a także potwierdzały istniejącą wśród uczestników hierarchię – tu ważne było także kto został zaproszony i w jakiej kolejności. Szczególne znaczenie jedzenia wyrażało się nie tylko w przypadku biesiad, jak już wspomniałem, służyło ono także do podkreślania doniosłości przeróżnych znaczeń. Stąd – żeby się ograniczyć do lokalnych przykładów – specjalne jadłospisy na świąteczne posiłki, które pomimo tempa przemian w naszym społeczeństwie ulegają najmniejszym i najwolniejszym zmianom.

Jedzenie też, oprócz wyróżnika klasy społecznej, stając się często wyróżnikiem etniczności spożywających. Nieznajomość tego jest do dzisiaj przyczyną porażek różnego rodzaju misji humanitarnych, których pracownicy nie mogą zrozumieć, dlaczego obdarowywani przez nich ludzie sprzedają to jedzenie. Ciężko jest zrozumieć, dlaczego nawet głodny człowiek nie chce zjeść darowanego mu jedzenia, ponieważ ono „nie jest jego”, jest mu ono obce. Z podobnych powodów często odrzucane jest jedzenie innych grup etnicznych, zwłaszcza tych zantagonizowanych. Często wśród inwektyw, jakimi się obrzuca wrogie grupy, znajdują się takie, które zarzucają przeciwnikom spożywanie pokarmów, które nie są w danym społeczeństwie za zdatne do jedzenia, o czym może świadczyć wierszyk:

„Wędrowali Niemce przez bory i lasy
napotkali sukę, wzięli na kielbasy”¹⁰

Powiedzenie Brillanta – Savarina „pokaż mi na talerzu, a powiem ci, kim jesteś” ma w sobie głęboki sens i znaczenie, świadczy ono o tym, że za pomocą jedzenia kultywuje się własne tradycje, a także odróżnienie od innych grup.

⁹ Adam Mickiewicz, *Pan Tadeusz*, S.H. Merzbach, Warszawa 1858

¹⁰ Tadeusz Stegner, „Heretyckie jadło” czyli o polsko – niemieckich relacjach kulinarnych w XIX i na początku XX wieku w: tenże (red.) *W kuchni i za stołem. Dystanse i przenikanie kultur*. Arche, Gdańsk, 2003, s. 121

Jedzenie jako język. Roland Barthes i Claude Levi - Strauss.

Mnie jednak bardziej interesują kody kulturowe zawarte w jedzeniu bliskiemu antropologowi, kody, które pozwalają na głębsze zrozumienie otaczającej nas kultury. W takim wypadku jedzenie zaczyna przyjmować formę komunikatu, czy też wręcz języka. Zainteresowania antropologów językoznawstwem, zwłaszcza w jego strukturalnej odmianie lansowanej przez Jakobsona, oraz jego bliskie związki z antropologią, które uwidocznione zostały po słynnym dziele Sapira i Whorf'a spowodowały, że do analizy kultury zaczęto sięgać po metody i narzędzia z zakresu badań nad językiem. Tym tropem poszedł między innymi Roland Barthes, którego zainteresowania kulinariami uwypuklone zostały w tekście *Toward Psychosociology of Contemporary Food Consumption*. Pyta on: „Czym jest bowiem jedzenie? Jest nie tylko zbiorem produktów, które mogą służyć badaniom statystycznym czy o jego wartościach odżywczych. Jest także, jednocześnie, systemem komunikacji, zbiorem obrazów, protokołem użycia, sytuacji i zachowań”¹¹. Jako system komunikacji, musi on podlegać regułom transformacji i kodyfikacji jego użycia. Jak dodaje Barthes: „Kiedy kupuje jedzenie, konsumuje je czy serwuje je, współczesny człowiek nie manipuluje prostym obiektem w czysto transytywim stylu; ten kawałek jedzenia sumuje i przekazuje sytuację; konstytuuje informację, znaczy”¹². Z tego też powodu do analizy jedzenia i znaczeń, które ono niesie można wykorzystać metodę analizy transformatywnej, zaczerpniętej z językoznawstwa, czyli obserwowania, jak przejście od jednego faktu do innego powoduje zmianę w znaczeniu. Różnica, jaka występuje pomiędzy zwykłym kawałkiem chleba a kanapką koktajlową jest czymś więcej, niż tylko zwykłą manipulacją na tym produkcie. Zmienia się także znaczenie tej potrawy, oraz kontekst, w jakim spodziewalibyśmy się to jedzenie spotkać. Można by się wręcz pokusić o stwierdzenie, że mamy do czynienia ze swego rodzaju gramatyką jedzenia. Do tych określeń Barthes dodaje także dosyć ezoteryczną kategorię analizy jedzenia, jaką jest jego „duch”.

Przez to [hasło] mam na myśli spójne rysy jedzenia, zwyczaje z nim związane, które konstytuuja złożoną lecz spójną dominującą właściwość użyteczną do definiowania ogólnego systemu smaków i zwyczajów. Ten ‘duch’ zbliża do siebie różne jednostki (takie jak zapach czy substancja), formując

¹¹ Roland Barthes, *Toward Psychosociology of Contemporary Food Consumption*, w *Food and Culture. A Reader*. Routledge Press, Londyn 1997, s. 21

¹² ibidem

złożoną jednostkę z jednym znaczeniem, w pewien sposób analogiczną do suprasegmentalnych prosodycznych jednostek języka¹³.

Barthes'owi porównanie takie jest z jednej strony konieczne a z drugiej strony stanowi podbudowę do jego badań nad reklamami jedzenia oraz do skojarzeń, do jakich one się odwołują. Co prawda w interesującym mnie okresie (czyli w czasach PRLu) nie można mówić o reklamach w dzisiejszym tego słowa znaczeniu (ani także w znaczeniu, którego używał Barthes w czasach, gdy pisał cytowany tekst), jednak oficjalna propaganda kierowała się podobnymi motywacjami (tzn. usiłowała przekonać jak największą ilość ludzi do jakichś konkretnych zachowań) a także posługiwała się podobnymi metodami. Dlatego też pozwolę sobie tu przytoczyć typologię podaną przez Barthes'a. Wyróżnia on bowiem trzy podstawowe czynniki, do których odwołują się reklamy jedzenia (przynajmniej we Francji):

- pierwszym z nich jest odwołanie do wspólnej przeszłości odbiorcy, nawiązując do historii i pozwalając mu na współuczestniczenie w niej za każdym razem, gdy przygotowuje lub konsumuje on posiłek. Wyróżnić można dwie tendencje: jedna to odniesienia do arystokracji i jej jedzenia (w naszym przypadku mamy do czynienia z kulturą szlachecką), co przejawia się w wynajdowaniu wyszukanych niuansów czy też w odwołaniach w nazwach do szlacheckiej tradycji. Z drugiej zaś strony często przywołuje się smak, który przetrwał do naszych czasów z jedzenia prostych ludzi, od czasów romantyzmu silnie idealizowanych jako warstwy będącej kwintesencją narodu i jego cech a nie skażonej przez obce wpływy.
- Drugą grupą motywów wykorzystywanych przez reklamodawców, to wartości jakie kryją się za poszczególnymi typami jedzenia, oraz poczucie wyższości (bądź też niższości) związanych z ich spożywaniem. Tutaj wyróżnić można chociażby potrawy „męskie” i „kobiece”, których odbiorcy są silnie określani.
- I wreszcie ostatnią kategorią, która może przykuć uwagę konsumenta jest koncepcja zdrowia, na które ma wpływ spożywanie takich a nie innych potraw czy składników, bądź też stosowanie różnych technik przyrządzania posiłków. Jest to niewątpliwie związane ze znacznym rozwojem wiedzy o biologicznych podstawach funkcjonowania naszych organizmów, a także o upowszechnieniu tej wiedzy w szerszych kręgach.

¹³ ibidem, s. 23

Podobnym, choć nieco odmiennym torem idzie Claude Levi – Strauss w swoim tekście *The Culinary Triangle*. On także wychodzi od zdobyczy językoznawstwa, zwłaszcza w jego strukturalnej formie, zwracając uwagę na podstawowe rozróżnienie na spółgłoskę i samogłoskę. Ten dychotomiczny podział rozwinięty jest także o wewnętrzne różnice, jakie można znaleźć w wymowie samogłosek i spółgłosek (jako przykłady podaje on tu samogłoski a, i, u oraz spółgłoski k, p, t) polegające na różnym ułożeniu języka wobec podniebienia, ust i źródła pochodzenia dźwięku. Kluczowym jest tu próba przeniesienia tych podstawowych (i uniwersalnych) różnic na inne kategorie ludzkiej aktywności, w tym także i na jedzenie. Píše on: „jak nie ma społeczności bez języka, tak nie ma takiej, która by nie gotowała choćby części swojego jedzenia w szczególny sposób”¹⁴. Odbiciem tego językowego podziału na gruncie kulinarnym ma być opozycja jadalne / niejadalne, która jest także uniwersalna i wszechobecna. W kategorii ‘jadalne’ wyróżnione zostają trzy podstawowe podkategorie jedzenia: surowe, gotowane i zepsute. I o ile ta pierwsza jest uważana za ‘nienaznaczoną’, tzn. nie poddaną żadnej obróbce, uosabiającą naturę, to ta druga jest silnie przekształcona, zmieniona, chociaż różni się charakter tych zmian: jedna jest przekształceniem wynikającym z kultury, druga jest zmianą czysto naturalną. O tym, że w zasadzie wszystkie te kategorie mają charakter kulturowy dowodzi różne ich pojmowanie w różnych społeczeństwach, gdzie dla jednych, lekko wysmażone mięso jest mięsem surowym, że nie wspomnieć o np. francuskich serach czy naszej rodzimych kiszonych ogórkach, które dla jednych są jedzeniem zepsutym i nadającym się do wyrzucenia, a dla innych są delikatesem. Jednak ciekawsze wydają mi się rozważania Levi – Straussa na temat gotowania:

W żadnej kuchni nic nie jest po prostu ugotowane, ale musi być ugotowane w jeden sposób lub inny. Tak samo nie ma kategorii czystej surowości: tylko niektóre pokarmy mogą być jedzone na surowo, a i to pod warunkiem że zostały wcześniej wyselekcjonowane, umyte, utarte lub pokrojone czy nawet przyprawione. Zepsucie, także, jest dozwolone na parę specyficznych sposobów, obojętnie czy ma miejsce spontanicznie czy jest kontrolowane¹⁵.

To, że gotowanie może przybierać różne formy pozwala także na wprowadzenie kolejnego rozróżnienia, na kuchnię endo- i egzogenną, na gotowanie dla swoich i dla obcych, jest to odpowiednikiem jakby dwóch języków: własnej grupy i tego, którym posługujemy się w kontaktach z innymi grupami. Ten podział ma swoje dalsze konsekwencje, stale wynikające z

¹⁴ Claude Levi – Strauss, *The Culinary Triangle*, w: *Partisan Review* 33, 1966, s. 589

¹⁵ ibidem, s. 590.

dychotomii gotowane / pieczone, mianowicie podział na jedzenie ‘męskie’ i ‘kobiece’, przypisane wyższym lub niższym klasom społecznym, cywilizacjom mniej lub bardziej rozwiniętym czy też odżywcze bądź nie. Wszystkie te jednak kategorie są wynikiem działania danej kultury i nie są one trwałe, jako przykład Levi – Strauss podaje cytaty z jednej strony z Diderota i D’Alemberta z ich *Encyklopedii*, w której przekonywali, że potrawy gotowane są szczytem wyrafinowania w kuchni, oraz że są najlepsze, ponieważ są to potrawy najbardziej odżywcze. Po niecałym półwieczu Brillant – Savarin przyjął zupełnie odwrotne stanowisko twierdząc, że:

My profesorowie nie jemy gotowanego mięsa z zasady, i z tego powodu, że ogłosiliśmy *ex cathedra* tą niezbywalną prawdę: gotowane mięso jest ciałem bez soków... Ta prawda jest powoli akceptowana i gotowane mięso zniknęło z prawdziwie eleganckich kolacji; zostało zastąpione przez pieczony filet, turbotą czy matelotą¹⁶.

Jak dodaje Levi Strauss (powołując się zresztą na wpływ Brillanta – Savarina): „człowiek może zostać kucharzem (zacząć gotować), lecz rodzi się jako osoba piecząca [roaster]”¹⁷. Jednak ten schemat nie może być kompletny bez jeszcze jednej techniki obróbki jedzenia, w szczególności mięs, stanowiące podstawę diety większości społeczeństw, czyli bez wędzenia. Jest to forma pośrednia pomiędzy jedzeniem surowym, pieczonym i gotowanym, wykorzystujące inny z żywiołów (powietrze, a nie wodę) i nie korzystające – w przeciwieństwie do gotowania – z żadnych „kulturowych pośredników” czyli z różnego rodzaju naczyń. Te różne znaczenia, wynikające w sumie z umownych podziałów i przyporządkowań, pozwoliły Levi – Straussowi na skonstatowanie, że jedzenie jest systemem komunikacji, podobnym do języka, i jako takie powinno być traktowane.

Mary Douglas - jedzenie jako przedłużenie systemów taksonomicznych.

Krytyka tego typu podejścia nadeszła z pozycji czysto etnologicznych, głosem Mary Douglas, która kwestiami jedzenia zajmowała się od dawna. W eseju *Deciphering a Meal* Douglas

¹⁶ Brillant – Savarin, *Fizjologia smaku*, rozdz. VI, par. 2, cyt. za: Claude Levi – Strauss, op. cit., s. 592

¹⁷ Claude Levi – Strauss, op. cit. s. 593

zadaje na samym początku pytanie, które było problematyczne już dla językoznawców zajmujących się swoim tradycyjnym polem działania, czyli językiem. Parafrazując pytanie „jeśli język jest kodem, gdzie jest przedkodowana wiadomość (*precoded message*)?” dochodzi ona do problemu: „jeżeli jedzenie jest kodem, gdzie jest przedkodowana wiadomość (*precoded message*)?”¹⁸. Z tego zdania wynika clou krytyki Levi – Starussa przez Mary Douglas.

[On] zawodzi nas w dwóch aspektach. Po pierwsze bierze pod uwagę tylko mikrorelacje społeczne, które generują kodyfikację i są przez nią podtrzymywane. Tu i tam jego stopy dotykają stałego gruntu, lecz przeważnie orbituje on rozrzedzonej przestrzeni, w której ma nadzieję znaleźć uniwersalne znaczenia wspólne całemu rodzajowi ludzkiemu. Szuka przedkodowanej, panludzkiej wiadomości w języku jedzenia i przez to naraża się na krytykę zawartą w cytowanym problemie lingwistycznym. Po drugie polega on całkowicie na zasobach analizy binarnej. Przez to nie wysila się na żadne techniki, aby zdobyć relatywną wartość opozycji binarnych, które ujawniają się w lokalnym związku wyrażeń¹⁹.

Dalej Mary Douglas pisze, że być może tego typu analiza Levi – Straussa lub Jakobsona jest odpowiednia do analizy sonetów Baudelaire’a, lecz w przypadku badań z zakresu antropologii wymagane jest bezpośrednio zbieranie danych i ich przetwarzanie. I nawet jeśli zgodzimy się na daleko idące podobieństwo pomiędzy systemami lingwistycznymi a jadłospisami czy zwyczajami jedzeniowymi, to i tak ten typ analizy nadaje się tylko do opisów klasyfikacji jedzenia, a nie do jego wyjaśniania. Jak powiada – cytowany przez Douglas – Michael Halliday:

Jedzenie, jak mówienie, jest uschematyzowaną aktywnością, i dzienny jadłospis może być wyjaśnione przez analogię do form językowych. Będąc analogią, jest ograniczone w swojej odpowiedniości (relewancji); jej celem jest rzucenie światła i sugerowanie problemów kategorii gramatycznych przez zrelatywizowanie ich do aktywności, które są spokrewnione i której ta terminologia jest w stanie podołać²⁰.

¹⁸ Mary Douglas, *Deciphering a Meal*, w: *Implicit Meanings: Essays in Anthropology*, Routledge & Kegan, Londyn 1972, s. 250

¹⁹ Ibidem

¹⁶ ibidem

²⁰

Przez to w proponowanym schemacie badawczym ważne jest zwrócenie uwagi na codzienne jadłospisy, kolejność podawanych posiłków oraz dań a także ich skład. Wyróżniki te są bowiem czysto umowne i trudno jest nieraz stwierdzić, co jest np. obiadem a co nie, gdzie przebiega ta granica, która oddziela kolację od podwieczorku. Same bowiem pory spożywania tych posiłków nie są warunkiem wystarczającym, lecz tylko wstępnym. W tym zawarta jest różnica pomiędzy posiłkiem a jedzeniem, ten pierwszy wpisuje się w zarówno rytm dnia, jak i – co wydaje się nawet ważniejsze z punktu widzenia antropologii – także w pewnego rodzaju hierarchię. Douglas analizuje (i to jest następny krok proponowanego schematu badawczego) kto zasiada przy wspólnym posiłku i jakiego typu jedzenie (bądź też napoje) są podawane przy różnych okazjach. Charakter spożywanego posiłku determinuje więzy pomiędzy spożywającymi oraz ich bliskość. Na samym szczycie tej hierarchii jest rodzina, gdzie więzy są najmocniejsze a relacje najbliższe, ale nawet i ona nie jest organizmem homogenicznym i także posiada wewnętrzne zróżnicowanie. Anne Murcott cytując Johna Lahra, który napisał biografię scenopisarza Joe Ortona zauważa: „William nigdy nie bawił się ze swoimi dziećmi czy kupował im prezentów, *czy nawet jadł wspólnie obiadów z rodziną*. Rzadko też wyjeżdżał na wakacje z nimi”²¹. (podkreślenie Murcott – G.P.). W patriarchalnych rodzinach można też spotkać ślady tego typu hierarchii podczas wspólnych posiłków obserwując kolejność, w jakiej jedzący nakładają sobie jedzenie na talerze (lub jest ono im nakładane, wtedy także ważne jest kto to robi), kto dostaje najlepsze lub największe porcje (zwłaszcza gdy występują niedobory pożywienia), kto nakrywa stół, a kto z niego sprząta. Także usadzenie ewentualnych gości za stołem jest wyznacznikiem ich relacji z gospodarzem oraz statusem społecznym, co szczególnie dobrze widać przy większych zgromadzeniach czy imprezach. W sytuacji biesiadowania (co zostało bardzo dokładnie udokumentowane przez Zofię Szrombę – Rysową w: *Przy wspólnym stole. Z obyczajowości współczesnej wsi karpackiej* gdzie analizowane są wszelkie możliwe sytuacje biesiadne, tzn. wesela, chrzciny, stypy etc.²²) rozmieszczanie gości przy stole nabiera wręcz cech rytuału i jest na tyle drażliwą kwestią, że planuje się to na długi czas naprzód, aby później uniknąć różnego rodzaju przykrych konsekwencji. Sytuacja bardziej komplikuje się, gdy dochodzi do tego spożywanie posiłków poza domem, wówczas jest to jedno z kluczowych rozróżnień na współtowarzyszy stołu, do których mamy zaufanie i czujemy bliskość i na tych, którzy zaliczają się do „obcych”. Relacje

²¹ Anne Murcott, *Family meals – a thing of the past?* w Pat Caplan (red.) *Food, Health and Identity*, Routledge, Londyn 1997, s. 37

²² Zofia Szromba – Rysowa, *Przy wspólnym stole. Z obyczajowości współczesnej wsi karpackiej*, Ossolineum 1988.

te nie są jednak ściśle uschematyzowane i stanowią *continuum* przechodząc płynnie od np. chłodnych przekąsek i bufetu na stojąco do tradycyjnej (u nas, ale nie tylko) kawy i ciastek. Mary Douglas zauważa także, że spożywanie w domu posiłków ma charakter cykliczny i to w trzech wymiarach: dziennym (dobowym), tygodniowym oraz rocznym. W każdym z tych cykli można wyróżnić swego rodzaju punkt ciężkości: w rytmie dobowym będzie to obiad, główny posiłek dnia, z największą ilością jedzenia i największą ilością towarzyszących mu konwenansów; obiad niedzielny, jako kulinarne zwieńczenie całego tygodnia (a także w kulturach chrześcijańskich jako podkreślenie religijnego charakteru tego dnia. Sytuacja ta ma także miejsce wśród innych religii, bowiem u Żydów także podaje się specjalne jedzenie – czy wręcz całe potrawy – w Szabat, natomiast u muzułmanów kulinarnie wyróżniony jest piątek) oraz potrawy podawane w święta. Te ostatnie mają zazwyczaj tradycyjnie ustalone menu, które nader rzadko ulega przekształceniom i transformacjom i często spożywa się w te dni potrawy bądź składniki nie występujące w codziennych jadłospisach albo uchodzące za jedzenie wyszukane i ekskluzywne (jak np. w Polsce karp na święta Bożego Narodzenia). Przygotowanie tychże potraw zgodnie z kanonem tradycji jest postrzegane jako obowiązek i punkt honoru każdej gospodyni domowej.

Tego typu rozumowanie, w którym bierzemy pod uwagę cały system powiązań związanych z jedzeniem wraz z całym jego skomplikowaniem pozwala nam na uzyskanie pełniejszych odpowiedzi:

System powtarzających się analogii podtrzymuje proces poznania i stopniowania. Dzięki temu możemy postawić pytanie o interpretację, które system opozycji binarnych pozostawia nienaruszonym.²³

Rozpatrywanie kompletnego systemu ma sens wówczas, gdy pozwala nam na rozeznanie się w tym systemie: „Posiłek pozostaje w kategorii posiłku tak długo, jak długo niesie za sobą strukturę, która pozwala części na przywoływanie całości.²⁴” Rozpoznanie tych części pozwala nam nie tylko na dokładne opisanie składników sumujących się do całej kultury kulinarnej, pozwala nam także w łatwy i przejrzysty sposób na ich porównywanie i wskazywanie różnic. Można pójść także dalej: „Kognitywna energia, która wymaga od posiłku aby wyglądał jak posiłek, a nie jak drink, działa w kulinarnym medium w taki sam

²³ Mary Douglas op. cit., s. 265

²⁴ ibidem

sposób, jak działa w języku.²⁵” i zastanowić się nad przyczynami występowania różnych zwyczajów oraz tabu językowych, co zresztą Douglas robi, analizując głównie zakazy i nakazy jedzeniowe, jakie występują m.in. w Biblii, ale nie tylko. Jako kluczowy przykład Douglas podaje różne systemy, jakie występują na Nowej Gwinei oraz w Tajlandii. Kraje te różnią się praktycznie we wszystkim, nie mają ani wspólnej historii, ani podobnej flory czy fauny a kultury ich mieszkańców także nie mają ze sobą wiele wspólnego. A jednak:

Każde społeczeństwo projektuje na królestwo zwierząt kategorie i wartości, które korespondują z ich kategoriami możliwych do poślubienia osób.²⁶

Także i ten sposób i metoda analizy jest w tym przypadku użyta do wytłumaczenia zakazów i nakazów znajdujących się w Starym Testamencie, udzielając odpowiedzi na pytanie, dlaczego systemy religijne, przy takich samych warunkach zewnętrznych, pozwalają na spożywanie jednych potraw (zwierząt) a innych zabraniają. Widać na tym przykładzie, jak bardzo systemy klasyfikacji wpływają na zwyczaje jedzeniowe i jak blisko jest od badań o charakterze kognitywnym do badań o charakterze kulinarnym. Badanie systemów tabu kulinarnych stało się głównym obiektem zainteresowania Douglas. Podstawową koncepcją zawartą w jej pracach jest to, że to, co wykluczane jest uważane za „zatrute” lub też „szkodliwe”, a nade wszystko „brudne” i dlatego należy unikać kontaktów z tymi produktami, gdyż ten brak czystości może przejść na osobę wchodzącą w kontakt z tymi produktami. Najbardziej rzucającą się tu w oczy cechą, która powoduje wykluczanie niektórych produktów z kategorii „zdatnych do zjedzenia” jest ich niedostosowanie do powszechnie obowiązującej klasyfikacji, coś co można nazwać brakiem formy (lub też bardziej precyzyjnie niepełność formy, właśnie ze względu na to niedostosowanie do schematów klasyfikacji). Wspomniany już przykład zakazu spożywania niektórych zwierząt zawarty w Starym Testamencie opiera się głównie (według Douglas) na wprowadzeniu bardzo precyzyjnej taksonomii zwierząt. Te które „nie pasują” do tego systemu, tzn. zawierają cechy przynależne do dwóch grup, są uznane za niezdatne do spożycia i za „brudne”, a nawet kontakt z nimi jest niewskazany. Najbardziej znanym tego przykładem jest zakaz spożywania wieprzowiny przez Żydów. Według Douglas ma on swoje źródło w tym, że świnia, chociaż parzystokopytna (jak np. bydlę rogate) nie jest przeżuwaczem, tzn. nie odżywia się pokarmem bogatym w celulozę, który po rozdrobnieniu fermentuje w żołądku, żeby następnie jeszcze raz zostać rozdrobnionym. Wedle tej koncepcji

²⁵ ibidem s. 266

²⁶ Mary Douglas, op. cit., s. 268

argumenty, że świnie jedzą także swoje odchody i tarzają się w błocie są argumentami wtórnymi.

Ewolucjonistyczne wyjaśnianie przyzwyczajeń kulinarnych.

Tego typu wytłumaczenie nie dla wszystkich było kompletne i wystarczające. Marvin Harris, który również zajmował się zakazami językowymi zawartymi w Biblii (oraz innych świętych tekstach) stwierdza, że całe to kunsztowne odtwarzanie schematów klasyfikacyjnych i poznawczych nie jest potrzebne do wytłumaczenia sensu oraz istoty tychże zakazów. W swoim tekście *The Abominable Pig* sugeruje inne, prostsze rozwiązanie, tłumaczące dlaczego Żydzi nie mogą z powodów religijnych spożywać wieprzowiny. Na marginesie należy zaznaczyć, że zakazy zawarte w Biblii są, przez swoje wyrażenie *explicite*, bardzo dobrym materiałem do badań nad tabu kulinarnymi. Wylizywanie, co jest zdatne do spożycia (koszerne), a co nie daje duże pole do interpretacji, zwłaszcza, że wskazówki tamże zawarte są bardzo precyzyjne i szczegółowe, a także stwarzają możliwości wielorakiej interpretacji, ponieważ jako prawo objawione zwolnione są z obowiązku bycia uzasadnionymi. Dodatkowo system ten jest otwarty na inne, niewymieniane tam zwierzęta przez podanie reguł, według których są one wykluczane (takich, jak parzystokopytne zwierzęta nie należące do przeżuwaczy, czy też przeżuwacze z „częściami kopyt”). Jedną z teorii, która tłumaczyła biblijny zakaz spożywania wieprzowiny było odkrycie w połowie XIX wieku, że niedogotowane mięso wieprzowe może zawierać groźne mikroby (jak np. motyllica wątrobowa), które znacznie szybciej rozwijają się w gorącym klimacie, jaki panuje na terenach Bliskiego Wschodu. Jednak szybko pojawiły się wątpliwości, co do takiego typu wytłumaczenia. Po pierwsze, w większości mięs w gorącym klimacie rozwijają się groźne dla człowieka mikroorganizmy, jak choćby tasiemiec, pasożytujący w wołowinie. Po drugie, ryzykowną wydaje się teza, że do zrozumienia zagrożeń, jakie dla naszego zdrowia wiążą się ze spożywaniem trujących czy szkodliwych substancji konieczna jest skomplikowana wiedza chemiczna czy biologiczna. Jednak jak pisze Harris: „Czy trzeba znać chemię cząsteczkową toksyn, aby wiedzieć, że niektóre grzyby są szkodliwe i niebezpieczne?²⁷”. Kolejnym kontrargumentem jest znany z psychologii (przedstawiany m.in. przez Eliota Aronsona) fakt,

27

Marvin Harris, *The Abominable Pig*, w: *Food and Culture. A Reader*. Routledge Press, Londyn 1997, s. 69, por. także: tenże, *Krowy, świnie, wojny i czarownice*, ss. 39 – 62, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 1985

że jakikolwiek zakaz poparty jakimkolwiek wytłumaczeniem (choćby nie mającym żadnego związku z przedmiotem danego zakazu) jest znacznie skuteczniejszy od zakazu takiego uzasadnienia pozbawionego. Wydaje mi się, że uzasadnianie zakazu spożywania wieprzowiny abstrakcyjnymi formami „nieczystości” jest mniej skuteczne od wyjaśnienia, że po zjedzeniu jakiegoś produktu można się pochorować. Harrisa ta argumentacja nie przekonuje, podobnie jak twierdzenia Douglas o nieprzystawalności świń do klasyfikacji zwierząt (wspominane już parzyste kopyta i brak przeżuwania pokarmu). W zamian za to Harris proponuje wytłumaczenie z pogranicza ekonomii i ekologii powołując się między innymi na amerykańskiego antropologa, Carltona Coona.

Według niego świnie nie mogły zostać zaakceptowane na Bliskim Wschodzie, ponieważ na skutek zmian w ekosystemie tamtejszych terenów (gwałtowne kurczenie się lasów) świnie, jako zwierzęta nie trawiące celulozy, niejadalnej z kolei dla ludzi, stawały się konkurencją dla ludzi jeśli chodzi o jedzenie. Naturalnie bowiem świnie zjadały to, co znalazły w ściółce leśnej, wraz ze zmniejszeniem się obszarów zalesionych musiały zacząć być karmione przez ludzi jedzeniem, które by trawiły (różnego rodzaju zbożami czy warzywami), które z powodzeniem mogło być także spożywane i przez ludzi i fakt, że świnia jest jednym z najszybciej przybierających na wadze zwierząt niewiele tu pomagał, ponieważ na Bliskim Wschodzie, ze względu na warunki klimatyczne, niedostatki jedzenia w czasach biblijnych były na porządku dziennym. Ponadto świnie, poza tym, że dają mięso są dla człowieka bezużyteczne, ponieważ od innych zwierząt uzyskuje się także wełnę, mleko, skóry (choć tutaj muszę przyznać, że argument o tym, że świnie nie mogą służyć za siłę pociągową uważam za lekko nietrafiony, gdyż dotyczy to również np. owiec, które zakazem spożywania nie są objęte). Kolejnym argumentem przemawiającym za zakazem spożywania wieprzowiny były dosyć duże wymagania trzody chlewnej, zwłaszcza jeśli chodzi o wrażliwość na wysokie temperatury, normalne w tamtym rejonie świata. Wrażliwość na upał (świnia nie ma gruczołów potnych, które ułatwiałyby jej regulację temperatury organizmu, stąd bierze się tarzanie świń w błocie – dla ochłodzenia ciała i stworzenia z błota warstwy ochronnej przed piekącym słońcem). Problem ten nie ujawniał się aż do zmiany środowiska, w którym przyszło żyć świniom – w stanie dzikim zamieszkiwały one gęste, cieniste lasy oraz błotniste brzegi rzek, natomiast pojawił się wraz ze wspomnianymi zmianami w środowisku terenów na Bliskim Wschodzie (co miało mieć miejsce w epoce neolitu).

Takie wyjaśnienie spotyka się czasem z krytyką popartą dowodami natury archeologicznej, które pokazują, że świnie, po rzeczonych zmianach w środowisku, były jednak z powodzeniem hodowane na Bliskim Wschodzie (co zresztą Harris odnotowuje). Innymi, mniej znanymi zwierzętami, które są objęte w Biblii zakazem spożywania, są m.in. wielbłąd, wszystkie ptaki drapieżne oraz różne gatunki świstaków. Te dwie ostatnie kategorie znalazły się według Harrisa na swoistym kulinarnym indeksie z powodu kłopotów, jakie nastęcza ich upolowanie w stosunku do zysków, jakie można z takiego polowania odnieść. Tutaj argumentacja, jaką posługuje się Harris, jest czysto pragmatyczna: po co uganiać się za szybkimi i zwinnymi zwierzętami, które zresztą zawierają w sobie mało mięsa (lub jest ono twarde i łykowate i nie nadaje się zbytnio do konsumpcji), skoro można skoncentrować się na innych? Trochę więcej kłopotów sprawia tu zakaz jedzenia wielbłądów, choć i tutaj argumentacja jest podobna: wielbłąd bardziej sprawdza się (zwłaszcza w warunkach pustynnych i półpustynnych) jako siła pociągowa i transportowa, niż jako źródło pokarmu, głównie ze względu na skomplikowany i długotrwały proces hodowli tych zwierząt. Jednak uzasadnienie tego zakazu wymaga już sięgnięcia do taksonomii zwierząt:

Jeśli kapłani starali się zrationalizować i skodyfikować reguły odżywiania, w większości bazujące na istniejących wcześniej popularnych wierzeniach i praktykach, potrzebowali taksonomicznej reguły, która łączyłaby istniejące wzorce preferencji i uprzedzeń w spójny poznawczy i teologiczny system. Istniejący wcześniej zakaz spożywania wielbłądziego mięsa uniemożliwiał użycie przeżuwaczy jako głównej taksonomicznej zasady identyfikowania lądowych roślinożerców, które byłyby zdatne do spożycia. Potrzebne było dodatkowe kryterium, aby wykluczyć wielbłądy. I tak oto parzyste kopyta znalazły się w tym obrazie. Wielbłądy mają podejrzenie inne stopy od bydła, owiec czy kóz. Mają parzyste palce w miejscu parzystych kopyt²⁸.

Tego typu metoda wyjaśniania nie daje jednak odpowiedzi na pytanie, dlaczego poszczególne tabu jedzeniowe są wspólne dla różnych kultur? Przede wszystkim zaś nie pokazuje kulturotwórczej funkcji jedzenia, podobnie jak nie wskazuje, dlaczego jedzenie łączy społeczności oraz jak te dwa systemy mają się do siebie? Wyjaśnienie Douglas, wedle którego niektóre pokarmy uznane zostają za nieczyste, a więc niezdatne do spożywania z powodu braku odpowiedniej formy (foremności: *formlessness*). Jak zauważa Anna Meigs, korzystająca zresztą z aparatu teoretycznego Douglas podczas analizy tabu żywieniowych ludu Hua ze wschodniej Papui – Nowej Gwinei:

²⁸ Marvin Harris, op. cit., s.75

Brak foremności jest analogiczny do wizualnego chaosu, jakiego doświadcza osoba odzyskująca wzrok. Brak foremności jest własnością tych odcinków rzeczywistości, które nie zostały porządnie zaklasyfikowane albo które nie zajmują bezpiecznego, ustalonego miejsca w systemie już ustalonych kategorii. Zanieczyszczenie jest, innymi słowy, negatywną siłą przysługującą obszarom konfuzji, niepewności i nieporządku pomiędzy związkiem form lub systemem klasyfikacji²⁹.

Koncepcja Douglas pozwala nie tylko na wyjaśnianie powstawania tabu i zakazów związanych z jedzeniem, ale także umożliwia nam zrozumienie, w jaki sposób (choćby na przykładzie wspomnianych Hua z Papui - Nowej Gwinei) reguły rządzące społecznościami, czy wręcz same systemy społeczne, są projektowane na zwyczaje jedzeniowe. Jak zaznacza Pat Caplan: „Douglas wyjaśnia, jak posiłki są uporządkowane w skali ważności i następstwa w ciągu dnia, tygodnia, roku, ale najmniejszy, najskromniejszy posiłek metonimicznie obrazuje strukturę największego.³⁰”. Takie zachowywanie odpowiedniej struktury pozwala na podtrzymanie całego porządku społecznego: „Rytualne przepisy i nakazy są rozumiane jako chroniące i broniące poprawnych definicji, relewantnych dyskryminacji i prawidłowego porządku kategorii społecznych.³¹” Przestrzeganie tych kategorii (np. często występujących w różnych kulturach sztywnych podziałów na jedzenie „męskie” i „kobiece”) i stosowanie się do nich jest niejako gwarantem poprawnego działania całego systemu oraz hierarchii i struktury, jaka kieruje daną społecznością.

Czynniki zewnętrzne wpływające na zmiany w zwyczajach kulinarnych.

Nie sposób jednak postrzegać zmian w systemach kulinarnych tylko i wyłącznie jako zmian wynikających z przekształceń kulturowych, jako zmian niejako „samych z siebie”. Głównymi czynnikami, jakie w naszym kręgu kulturowym wpłynęły na zmiany upodobań kulinarnych są, według Stephena Mennella: Kościół (i generalnie religia), państwo i lekarze. Esej Mennella *On the Civilizing of Appetite* jest dosyć jasnym nawiązaniem do książki Norberta

²⁹ Anna Meigs, *Food as Cultural Construction*, w: *Food and Culture. A Reader*. Routledge Press, Londyn 1997, s. 101

³⁰ Pat Caplan, *Approaches to the study of food, health and identity*, w: Pat Caplan (red.), *Food, Identity and Health*, Routledge, Londyn, 1997, s.2

³¹ Anna Meigs, op.cit., s. 101

Eliasa *Przemian obyczajów w cywilizacji Zachodu*, w której przedstawił on rozwój manier obowiązujących przy stole na przestrzeni wieków w Europie, będąc poniekąd prekursorem francuskiej szkoły *La nouvelle histoire*, która skierowała się na badanie zwyczajów i warunków życia codziennego celem ukazania szerszej perspektywy zachodzących w historii zmian kulturowych. W swoim tekście Mennell zajmuje się regulacjami i zmianami w pojmowaniu apetytu w kulturze kręgu europejskiego. Apetyt, według Daniela Cappona, francuskiego psychoterapeuty specjalizującego się w zaburzeniach jedzenia jest – w odróżnieniu od czysto fizycznego i ugruntowanego biologicznie uczucia głodu – kategorią z dziedziny psychologii, mniej funkcją czy też czynnością (jak jedzenie), lecz bardziej uczuciem. Wszelako korelacja pomiędzy głodem a apetytem tylko pozornie wydaje się prosta i jasna: „Relacja pomiędzy głodem i apetytem jest zapośredniczona przez coś, co niekiedy nazywa się *appetatem*, który jest rozumiany jako psychologiczny a nie fizjologiczny mechanizm kontroli przyjmowania jedzenia.³²” Rozregulowanie tego *appetatu*, podobnie jak rozregulowanie termostatu, prowadzi prosto do zaburzeń związanych z przyjmowaniem pokarmów. Analizując zapisy od późnego średniowiecza po czasy nam współczesne Mennell pokazuje, jak zmieniało się w Europie podejście do jedzenia, zwłaszcza w jego ilościowym wymiarze. Stałe widmo głodu (właśnie widmo, gdyż według źródeł przytaczanych przez Mennella sytuacje braku jedzenia w przeszłości nie były aż tak częste, jak by się nam mogło dzisiaj wydawać) powodowało, że ludzie starali się najeść wtedy, kiedy mieli ku temu sposobność, a wystawne uczyty (dotyczące co prawda tylko wyższych warstw społeczeństw) miały być sygnałem dla innych, że wspomniane widmo tym ludziom nie zagraża. Apetyt stał się więc zatem przedmiotem zainteresowania trzech, powyżej wymienionych sił (Kościoła, państwa a od Renesansu także i opinii medycznej), które starały się go wtłoczyć w sztywne ramy zakazów i nakazów i przez skodyfikowanie go w pewien sposób udomowić i ucywilizować.

Kościół katolicki (ale także i Kościoły protestanckie) bardzo dużą wagę przywiązywały do poszczenia, początkowo trzy razy w tygodniu (środy, piątki i soboty), przy czym był to post ścisły, najlepiej o chlebie i wodzie raz dziennie. Miało to prawdopodobnie na celu stałe przypominanie nadejścia możliwych braków jedzenia i ewentualne przygotowanie ludzi na tego typu sytuację. Z czasem zmieniała się nie tylko ilość dni postnych (np. wypadnięcie postów comiesięcznych czy kwartalnych), ale także poszerzał się zakres potraw, które postem nie były objęte, początkowo od nabrała i warzyw, aż po obowiązujące po dziś dzień

³² Stephen Mennell, *On the Civilizing of Appetite*, w: *Theory, Culture and Society* 3 (3-4), s. 373

przyzwolenie na jedzenie ryb w piątki (choć w Polsce Stanisława Augusta Poniatowskiego pojawiały się interpretacje tego obowiązku dopuszczające spożywanie szynki z bobrów – ze względu na wodny tryb życia tego zwierzęcia, a także na występowanie łusek na jego ogonie). Jak jednak zauważa Mennell:

Faktycznie jednak obserwacja przestrzegania zaleceń postnych w średniowieczu i na początku epoki nowożytnej nosi znamiona bardziej *Fremdzwang*, niż *Selbstzwang* (kategorie Eliasa odnoszące się do reguł, które wynikają z przymusu zewnętrznego lub wewnętrznego)³³.

Jeżeli chodzi natomiast o interwencje ze strony państwa, ich opis zajmuje u Mennella stosunkowo mało miejsca, głównie dlatego, że po pierwsze jakiegokolwiek państwowe regulacje w tej kwestii były trudne do wyegzekwowania, zaś po drugie, wraz z upływem czasu, rosło (czy też raczej wracała znane z czasów antycznych) rozdzielenie przestrzeni publicznej od prywatnej, w której prawo stanowione odgrywa znacznie mniejszą rolę. Niemniej tego typu zapisy istniały, dopuszczając jedynie trzy posiłki dziennie dla chłopstwa lub też posiłki jednodaniowe. Czasem tego typu zapisy stanowiły tylko i wyłącznie dodatkowy element represji w stosunku do szykanowanych mniejszości.

Ostatnia grupa zewnętrznych czynników kształtujących ludzki apetyt (a co się z tym nierozdzielnie łączy także i zwyczaje żywieniowe) to opinia medyczna. Wraz z racjonalizacją wiedzy medycznej głosy, które czegoś zabraniały lub coś nakazywały motywując to względami zdrowotnymi przybierały na sile, przy czym ten trend możemy zaobserwować aż po dziś dzień. Nawiasem mówiąc argumentacja lekarzy nasuwa silne skojarzenia ze znanymi od dawien dawna wierzeniami (często zresztą uzasadnionymi) o leczniczych właściwościach niektórych pokarmów, oraz generalnie o znacznym wpływie diety na zdrowie. Zauważyli to między innymi badacze instytucji zajmujących się zdrowiem ludzi, z Michele Foucault na czele, zauważając coraz silniejszą pozycję *regime alimentaire* w szpitalach i lazaretach. Motywując to troską o zdrowie pacjenta, wszelkie decyzje o sposobie odżywiania się, ilości spożywanych posiłków oraz ich składzie zostały przejęte przez lekarzy, w pewien sposób ubezwłasnowolniając leczonych ludzi. Na zasadzie analogii można tu zauważyć, że podobna sytuacja ma miejsce wraz z powstaniem nowoczesnych armii oraz zakładów penitencjarnych, przy czym akurat tutaj odebranie możliwości wyboru w zakresie decydowania o własnym odżywianiu się ma trochę inną funkcję - z jednej strony

³³ ibidem, s. 379

represyjną, a z drugiej strony ma zuniformizować żołnierza czy więźnia, sprawić, że jest on nie jednostką, lecz tylko elementem większego systemu.

Zupełnie inny typ czynników, które miały znaczący wpływ na rozwój kultury kulinarnej w nowoczesnej Europie dostrzega Jack Goody. Według niego, zanim zaczniesz się analizować rozwój poszczególnych metod produkcji czy powstawanie konkretnych potraw, należy:

spojrzeć w pierw na światowy kontekst, w którym te zmiany się dokonywały, na rozwój kuchni zindustrializowanej na Zachodzie. Niezbędne czynniki, które umożliwiły te zmiany pogrupowane są w czterech podstawowych przestrzeniach: (1) przechowywanie; (2) mechanizacja; (3) sprzedaż (oraz rozwój jej skali) i (4) transport³⁴.

Jakkolwiek większość z tych składowych znana była znacznie wcześniej, a także w innych kulturach (żeby wymienić tu tylko na przykład solenie ryb i ich transport w głąb lądów, wszelkiego rodzaju marynaty czy kiszenie warzyw, marmolady i dżemy etc.), to jednak ich umasowienie i zwiększenie skali w przeżywającej przemysłową rewolucję Europie spowodowało, że miały one znaczący wpływ na zmiany przyzwyczajzeń kulinarnych i wytworzenie zupełnie nowej jakości: kuchni robotniczej. Wraz z rozwojem handlu z zamorskimi koloniami do Europy zaczęło przybywać bardzo dużo nowego, a przy okazji i taniego jedzenia. Była to odpowiedź na zapotrzebowanie ze strony fabrycznych robotników, mających zazwyczaj mało zarówno czasu, jak i pieniędzy, przy czym na pierwszy plan wysunęły się tu cukier, kawa i herbata. To trio, używając terminu Mintza z jego badań nad cukrem³⁵, stanowiło pierwszy zestaw śmieciowego jedzenia (*junk foods*). Jak pisze Goody: „to byli ci ‘proletariaccy zabójcy głodu’, żeby użyć kolejnego nośnego stwierdzenia Mintza, które stały się centralnym elementem diety klasy pracującej w drugiej połowie XIX wieku³⁶”. Wiele zresztą z tych przyzwyczajzeń i nowych zdobyczy pozostawiło swoje ślady aż po dziś dzień, czasem w szczątkowej formie. Na przykład Ludwik Stomma dopatruje się źródeł francuskiego zwyczaju maczania rogalika w kawie w robotniczej zupie z kawy, która była wówczas najtańszą potrawą, jedzoną zazwyczaj na śniadanie³⁷. Aby uczynić tę potrawę

³⁴ Jack Goody, *Industrial Food. Towards the Development of a World Cuisine*, w: *Food and Culture. A Reader*. Routledge Press, Londyn 1997, s. 338

³⁵ Sydney W. Mintz, *Time, Sugar, and Sweetness* w: *Marxist Perspectives*, nr 2

³⁶ Jack Goody, op. cit., s. 339

³⁷ Ludwik Stomma, *Dzieje smaku*, Wydawnictwo Sens, Poznań 2003, s. 149 - 151

bardziej pożywną i treściwą, francuscy robotnicy i chłopcy wrzucali do talerza kawałki chleba, co miałyby pozostać zwyczajem także obecnie. Nie wnikając szczególnie dogłębnie w opisy Goody'ego dotyczące poszczególnych wynalazków kulinarnych (takich jak na przykład konserwy, którym także i Stomma poświęca jeden rozdział w swoich *Dziejach smaku*) należy zwrócić baczniejszą uwagę na parę kwestii.

Po pierwsze, rozwój pakowanego jedzenia o przedłużonym terminie ważności (takim jak wspomniane już konserwy, ale i także na przykład suchary) spowodował głębokie zmiany w strukturze handlu żywnością. Możliwość gromadzenia zapasów jedzenia stanowiła zaletę nie tylko dla konsumentów, którzy mogli przygotować się na chwilowe niedostatki pożywienia czy też poświęcać mniej czasu na zakupy (kupując za jednym razem większe ilości jedzenia bez troski o jego zepsucie się), lecz także i dla handlowców. Ci ostatni zaczęli się zresztą specjalizować w poszczególnych produktach, a poza tym mogli ze spokojem rozszerzać swój asortyment.

Po drugie udostępnienie większej ilości gotowych już produktów spowodowało, że nieopłacalne (głównie ze względu na czas) stało się samodzielne robienie dżemów, marmolad czy bulionów (gdy te pojawiły się w formie kostek w roku 1830). Z jednej strony spowodowało to zanik niektórych umiejętności kulinarnych³⁸, z drugiej jednak strony pozwoliło na rozszerzenie grona osób, które były zdolne do przyrządzenia sobie posiłku (zupełnie inną sprawą jest, czy te osoby z takich możliwości korzystały, czy też tradycyjny podział obowiązków pozostawał nienaruszony).

Dostępność wielu nowych produktów spowodował także urozmaicenie posiłków i diet (o na przykład sardynki czy pomidory w puszkach), lecz tylko do pewnego stopnia, ograniczając jednak możliwości przyrządzania dań. Spowodowało to pogłębienie rozdzwiewu na *haute cuisine* i na kuchnię popularną: z produktów w puszkach trudno było zrobić jakiej arcydzieło kulinarne, a ponadto zaś strony ślimaki winniczki nie nadawały się na danie masowe.

Po trzecie pojawiło się zupełnie nowe zjawisko, jakim były reklamy jedzenia. Wiązało się ono z postępującą mechanizacją produkcji i pojawieniem się niesamowitych możliwości przerobowych i produkcyjnych, a także działania aktywnej konkurencji. Spowodowało, że własne produkty należało zacząć reklamować i przekonać kupującego do wybrania tej akurat puszki, a nie innej. Wraz z tym wiąże się zmiana w języku, którym mówi się o jedzeniu.

³⁸ Jack Goody, op. cit. s. 341

Dyskurs przygotowywania i spożywania posiłków uległ racjonalizacji, a głównymi hasłami reklamowymi stały się, z jednej strony, oszczędność czasu i prostota przyrządzania potraw, z drugiej zaś strony odwoływano się do zdrowotnych wartości sprzedawanego jedzenia, o czym zresztą już wspominałem przy okazji referowania badań Rolanda Barthesa. Część produktów plasowała się wręcz na pograniczu jedzenia i medykamentów, przy czym kariera niektórych ewoluuje wprost z aptek (jak było m.in. z pieczywem dra Grahama, które miało być istnym panaceum, w szczególności skutecznym na wszelkiego rodzaju zaburzenia apetytu i trawienia, podobnie zresztą jak popularne także i dzisiaj kukurydziane płatki śniadaniowe – oba przykłady wnikliwie zbadane i opisane przez Goody'ego³⁹).

Ostatnią konsekwencją umasowienia i uprzemysłowienia produkcji oraz dystrybucji jedzenia stało się jego stopniowe pogarszanie się jego jakości. Działo się tak z prostego powodu: poszczególne firmy szukając możliwych zysków także w obniżeniu kosztów produkcji stosowały różnego rodzaju tańsze substytuty, domieszki etc. Reakcją na to było ustanowienie państwowych ośrodków kontrolujących jakość sprzedawanego jedzenia, co miało chronić konsumentów przed nieuczciwościami rynku. Utarło się przy tym przekonanie, że jedzenie „przemysłowe” czy też popularne, różni się od *haute cuisine* nie tylko stopniem skomplikowania posiłków, czy też ilością składników, lecz także ich jakością.

Problematyka gender w badaniach nad jedzeniem i zwyczajami kulinarnymi.

Innym zupełnie zespołem czynników kształtujących zachowania kulinarne i dietetyczne są wewnętrzne relacje siły i władzy jakie zachodzą w obrębie gospodarstwa domowego. Badania nad tymi relacjami wiążą się ściśle z badaniami nad rodziną, a zupełnie nowej jakości nabrały wraz z gwałtownym rozwojem *gender studies* w latach 1970-tych. Badania te były zainspirowane podziałem, jaki istnieje w języku angielskim, a który rozgranicza płć biologiczną (*sex*) od płci kulturowej (*gender*), którą nabywamy w procesie socjalizacji i która wyraża się w społecznych i kulturowych uwarunkowaniach. Innymi słowy *gender*, to zespół norm i zachowań, jakich wobec danej płci biologicznej wymaga kultura. Rozwój badań nad rodziną i gospodarstwem domowym wpłynął na zmianę dyskursu używanego do jego opisu, zwrócono także baczniejszą uwagę na pomijane dotychczas elementy domowej

³⁹ tamże, s. 346

rzeczywistości. Jednym z terminów, jakie przewijają się w opisach funkcjonowania rodzin jest termin produkcji. Wcześniej, zwłaszcza w opisach uwarunkowywanych teorią marksistowską, produkcja w obrębie gospodarstwa domowego nie była uwzględniana w opisie, gdyż pozostawała „poza relacjami ekonomicznymi”⁴⁰. Jak Piszą McIntosh i Zey

badacze postrzegają konsumpcję jako *kupowanie* dóbr i usług i są często skupieni na różnicach w dystrybucji wynikających z uwarunkowań społecznych i klasowych. Kiedy naukowcy skupiają się na zachowaniu wewnątrz gospodarstwa domowego, przesuwać swoją uwagę z rzeczy na emocje. [...] Talcott Parsons i Robert Bales rozróżniali pomiędzy materialną produkcją, która występuje w ekonomii, a produkcją emocjonalną, która zachodzi w rodzinie. Rolą kobiety jest produkować szczęśliwe, emocjonalnie stabilne domostwo, niemniej Parsons i Bales zignorowali ten aspekt zagadnienia, że fizyczna konsumpcja może również odgrywać rolę w tworzeniu takiego domostwa⁴¹.

Kobiety, w procesie edukacji i socjalizacji (a więc w procesie kształtowania swojej płci kulturowej), miały uczyć się jak zapewniać tą konsumpcję przy czym posługiwano się terminami przetrwania oraz samo spełniania się.

Ponieważ większa część konsumpcji zachodzi w domu, założono, że jest to domena kobiet. Kobiety są obdarzane kredytem zaufania jeśli chodzi o kontrolę kupowania, przechowywania, przygotowywania i podawania jedzenia. W dodatku są postrzegane jako mające bardzo duży wpływ na zwyczaje jedzeniowe członków rodziny⁴².

Jakkolwiek tekst McIntosh i Zey jest zabarwiony ideologią feministyczną, starającą się czasem wykazywać pośledniejszą rolę kobiet w społeczeństwie i szukającą przyczyn tej sytuacji w historii, niektóre uwagi wydają mi się niezwykle trafne i wiele mówiące. Jedną z nich jest, w kontekście kontroli nad przepływem jedzenia w obrębie gospodarstwa domowego, rozróżnienie na ‘bycie zobowiązany’ do czegoś, a ‘kontrolowaniem’ czegoś.

Studia nad rozdziałem dystrybucji i podejmowania decyzji w rodzinach pokazują, że to kobiety podejmują decyzje o zakupach jedzenia i same zajmują się zakupami, przechowywaniem i przygotowywaniem jedzenia, ale obserwatorzy wysnuli z tego wniosek, że w takim razie kobiety

⁴⁰ Cohen, cyt. za Alex McIntosh i Mary Zey, *Women as Gatekeepers of Food Consumption: a Sociological Critique* w: Carole M. Counihan, Stephen L. Kaplan (red.) *Food and Gender. Identity and Power*, Harwood Academic Publishers, Amsterdam, 1998, s. 125

⁴¹ ibidem. s. 125

⁴² ibidem

kontrolują także przepływ jedzenia w rodzinie. *Odpowiedzialność* nie jest równoznaczna *kontroli*. Porównanie wyjaśnia całą sprawę: sekretarki monitorują, przekazują, klasyfikują i przechowują informacje, czyniąc z nich niezbywalny element biurokracji, lecz to inni podejmują i wdrażają w życie reguły, które mają wpływ na ich codzienne czynności⁴³.

Teżą cytowanego tekstu jest jednak stwierdzenie, że w obszarze gospodarstwa domowego, z jego specyficznymi relacjami władzy i dominacji, kontrola nad przepływem jedzenia i zwyczajami żywieniowymi jest zależna od wypadkowej pozycji i ról społecznych kobiet i mężczyzn (takich, jak na przykład, ilość pieniędzy odprowadzanych do wspólnej kasy gospodarstwa domowego etc.). Kobiety, pomimo znacznych zmian, jakie nastąpiły w XX wieku, były i są postrzegane przez pryzmat swojej działalności domowej, a szczególną emfazą zaznaczane są ich domowe obowiązki. Generalnie, od czasów rewolucji przemysłowej (a być może i wcześniej) role w jakich są widziane kobiety się nie zmieniły.

Ważnymi spośród tych ról było zdobywanie, gromadzenie, przechowywanie i przygotowywanie jedzenia do rodzinnej konsumpcji. Kobiety ze średnich klas społecznych widziały swoje role produkcyjne jako konsekwencje industrializacji i kapitalistycznego marketingu, przez co wzrastała ich odpowiedzialność za dobre samopoczucie członków rodziny⁴⁴.

Nie było to tylko domeną dobrego samopoczucia kobiet, znaczną rolę w powielaniu tych wzorców miały też rodzące się massmedia, a w szczególności prasa, która przedstawiała pracę kobiet jako obiekt dążeń i przykład wewnętrznego samospelnienia, a także dobrze spełnionego obowiązku. Ilustrujący to przykład podają McIntosh i Zey cytując Charlene Johnson:

Czy nie zastanawiasz się czasem, gdy piętrzą się stosy brudnych naczyń, gdy łóżka jeszcze nie są posłane, dzieci nie ubrane i prasowanie czeka na ciebie podobnie jak brudny dom ‘Czy nie zostałam stworzona do czegoś lepszego?’ I kiedy słuchamy odpowiedź zdaje odbijać się echem po całym domu: Rutynowe prace jakie wykonujemy codziennie czyni życie bezpiecznym szczęśliwym i uporządkowanym dla tych, których kochamy najbardziej. Największą przeszkodą jaką musimy pokonać jest nasze nastawienie do codziennych obowiązków⁴⁵.

⁴³ ibidem, s. 126

⁴⁴ ibidem, s. 127

⁴⁵ ibidem

Ponadto, wraz z rozwojem przemysłu i masowej produkcji, zapewnienie szczęśliwego gniazda rodzinnego oraz zdrowego odżywiania się jego mieszkańców stało się odpowiedzialnością na większą skalę, odpowiedzialnością za zdrowie i szczęście całego społeczeństwa. Z drugiej zaś strony postępująca technologizacja życia codziennego oraz rozwój technik pomagających w prowadzeniu gospodarstwa domowego sprawił, że przygotowywanie posiłków uległo swoistego rodzaju unaukowieniu i zaczęło wymagać znacznie szerszej wiedzy, nie tylko ściśle technicznej, która wiązała by się z samym przygotowywaniem posiłków, ale także wiadomości natury dietetycznej i medycznej. Jednocześnie zarazem spełnianie domowych obowiązków (przynajmniej w oczach prasy) stało się znacznie łatwiejsze (głównie przez umasowienie się półproduktów i różnego rodzaju urządzeń), używając słów McIntosh i Zey stało się wręcz „frywolne”. Na ile mechanizacja życia rzeczywiście ułatwiła to zadanie jest rzeczą dyskusyjną. Według S. Manninga (znów cytowanego przez McIntosh i Zey) działa się wręcz odwrotnie: twierdził on, że im więcej mechanicznych urządzeń wykorzystywanych było do przygotowywania jedzenia, tym dłużej ten proces trwał.

W kontekście tych relacji wewnątrz gospodarstw domowych w latach 40-tych XX wieku powstała w USA koncepcja „strażnika bram” (*the gatekeeper concept*) autorstwa Kurta Lewina. Pokróćce dotyczy ona przepływu dóbr, w szczególności jedzenia, w obrębie gospodarstwa domowego.

Lewin argumentował, że możemy odkryć dlaczego ludzie jedzą to, co jedzą, jeśli poznamy jak jedzenie trafia na stół. Jedzenie trafia na stół poprzez coś, co Lewin nazywa ‘kanałami’ takimi jak sklep spożywczy, ogród, lodówka. Wybór kanałów oraz jedzenia jakie przez nie przechodzi jest pod kontrolą strażnika bram⁴⁶.

Ten model został na kilkadziesiąt lat przyjęty bez większych zastrzeżeń. Wiązało się to z przyjęciem koncepcji, w której rodzina ma zaspokajać podstawowe potrzeby ludzkie w zakresie uczuć, otwartości, towarzysztwa i zapewnienia materialnego bytu (nota bene, na taką samą koncepcję rodziny będzie powoływać się Jadwiga Komorowska w swoich *Przemianach rodziny polskiej*). Wytwarzanie takiego przyjaznego otoczenia było obowiązkiem kobiety, aby sprostać potrzebom, zapewnić konsumpcję i możliwości odpoczynku a także reprodukować pracę. Sugerowałyby to szczególną pozycję domowych ról kobiet i zasadnicze znaczenie w

⁴⁶ Alex McIntosh i Mary Zey, op. cit., s. 128

nich posiłków i jedzenia. Jednakże w krytyce, wysuniętej pod adresem teorii Lewina zauważa się, że kobiety zawsze przy tym miały niższy status społeczny, były uważane za mniej odpowiedzialne i inteligentne. W efekcie prowadziło to do tego, że kontrolę nad przepływem jedzenia w gospodarstwie domowym przejmowali mężczyźni. Wiązało się to głównie z posiadaniem kontroli nad zasobami finansowymi rodziny, które wynikały z ich wkładu do wspólnej kasy (częstokroć jednego). Z tego też powodu, pomimo kontroli nad przygotowaniem jedzenia, życzenia męża były zobowiązujące i, jak przytaczają McIntosh i Zey, w niektórych badaniach prowadzonych wśród rodzin z niższych klas społecznych w Anglii, odmowa jedzenia przez męża skutkowałą trwałym usunięciem potrawy z jadłospisu⁴⁷. Co ciekawe, z badań tych wynikało, że kobiety postrzegały mięso jako szczególnie uprzywilejowane jedzenie dla swoich mężów, częstokroć same spożywały go mniej z powodów zarówno zdrowotnych, jak i ekonomicznych. Nieraz też kwestie związane z potrawami stawały się przyczyną silnych konfliktów, a wręcz argumentami podczas spraw rozwodowych. Jedynym – zdaniem badaczek i badaczy z kręgów feministycznych – sposobem na zmianę tych relacji siły i dominacji (pojmowanych zgodnie z definicją Maximiliane Szinovacz, jako „zdolności czy możliwości do wytwarzania lub wywoływania zamierzonych wyników lub efektów”⁴⁸) było zwiększenie udziałów kobiet we wspólnych budżetach domowych, także poprzez wykorzystywanie możliwości jakie niesie za sobą rozwój technologiczny (zarówno ten pomocny w pracach w domu, jak i ten umożliwiająca kobietom pracę zarobkową). Wraz ze zmniejszaniem się różnicy w dochodach, zmieniać się miał podział obowiązków, a co za tym idzie także i obraz kobiety.

Zwyczaje żywieniowe a ideologia państwowa.

Te relacje wewnątrz gospodarstwa domowego, pomimo że mające bardzo duży wpływ na kształtowanie się zwyczajów jedzeniowych, nie wyczerpują jednak całego spektrum sił oddziałujących na to, co i w jaki sposób jemy. Niezwykle ważna jest tu także kwestia wpływu państwa i stojącej za nim ideologii, która także w silny sposób zmienia postępowanie ludzi. Bardzo przydatnego modelu do tej analizy dostarcza nam koncepcja Lousia Althussera wprowadzającego pojęcie *Ideological State Apparatus* – Ideologicznego Aparatu Państwowego, który stoi w opozycji do Aparatu Państwowego, a pochodząca z 1971 roku. Ta

⁴⁷ Ibidem, s. 130 i następne.

⁴⁸ Ibidem, s. 131

koncepcja wydaje mi się niezwykle ciekawa i przydatna także w moich badaniach, więc pozwolę sobie na dłuższy cytat tekstu Anne Allison z *Japanese Mothers and Obentos. The Lunch-Box as Ideological State Apparatus*:

Badania neo-marksisty Louisa Althussera zachęciły do konceptualizacji władzy jako siły operującej środkami, które są subtelne, zamaskowane i akceptowane w codziennej praktyce społecznej. Althusser rozróżnił dwie podstawowe struktury władzy we współczesnych społeczeństwach kapitalistycznych. Pierwszą nazwał (represyjnym) Aparatem Państwowym (AP), który jest władzą, jaką państwo posiada nad swoimi obywatelami poprzez groźbę siły i przemocy. Tutaj państwo sankcjonuje użycie siły i represji poprzez takie legitymizowane mechanizmy jak prawo czy policja. Skontrastowana z tym jest druga struktura władzy – Ideologiczny Aparat Państwowy (*Ideological State Apparatus* - IAP). Są to instytucje, które mają inną nadrzędną funkcję niż polityczną i/lub administrującą: na przykład mass-media, edukacja, zdrowie i opieka społeczna. Bardziej liczny, rozproszony i funkcjonalnie polimorficzny niż AP, IAP posiada władzę sprawowaną w pierwszym rzędzie nie przez represję, lecz przez ideologię. Zaprojektowany i zaakceptowany jako praktyki o innym celu – edukowania (system szkolnictwa), rozrywki (film i kinematografia), informowania (media informacyjne), IAP pełni nie tylko swoją nazwaną funkcję, lecz także tę nienazwaną – indoktrynowania ludzi w celu postrzegania przez ludzi świata w określonym porządku i akceptowania poszczególnych tożsamości jako swoich wewnątrz tego świata. Jakkolwiek obie te struktury są komplementarne i wzajemnie się uzupełniające, to właśnie IAP, według Althussera, jest tym, który w społeczeństwach kapitalistycznych jest spośród nich bardziej wpływowy. Zakryta i przesłonięta przez inne czynności, władza ideologii i IAP może być daleko bardziej penetrująca i wewnętrzna niż siła przymusu AP. Ukryte w filmach, które oglądamy, w muzyce, której słuchamy, w alkoholach, które pijemy czy w książkach, które czytamy, jest przeoczana, ponieważ jest chroniona i ta ochrona – czy też alibi według Barthesa – pozwala terminom i relacjom ideologii wlać się i przenikać nasze życie codzienne. Świat towarów, nierówności płciowych i różnic władzy nie jest przez to widziany w tych terminach, lecz jako znaturalizowane środowisko, takie które ma sens, ponieważ stało się naszym doświadczeniem żyć w nim i akceptować je dokładnie w ten sposób. Ta zdroworozsądkowa akceptacja tego szczególnego świata jest wynikiem przenikania ideologii i funkcjonuje przez skrywanie przymusu oraz elementów represyjnych naszych codziennych rutynowych czynności, ale także przez czynienie ich rutynami bliskimi, pożądanymi i po prostu naszymi własnymi⁴⁹.

Innymi słowy, siła ideologii jest tak wielka, ponieważ staje się nie tylko naszą własną, lecz także strukturalizuje nas i pozwala nam się utożsamiać z tymi, kim jesteśmy. Uznanie systemu edukacji jako wprowadzającego do naszej świadomości ideologię, która stoi za danym państwem nie jest niczym specjalnie odkrywczym, w przypadku innych obszarów

⁴⁹ Anne Allison *Japanese Mothers and Obentos. The Lunch-Box as Ideological State Apparatus* w: *Food and Culture. A Reader*. Routledge Press, Londyn 1997, s. 297-8

zainteresowań antropologów zostało to już dawno dostrzeżone, żeby wymienić tu tylko późniejsze badania nad powstawaniem narodów Benedicta Andersona. Jednak działalność systemu ideologii państwowej oraz jego wpływ na zwyczaje jedzeniowe są znacznie łatwiej dostrzegane w kulturach znacznie odmiennych od naszej (czy też od kultury badacza). W niektórych społeczeństwach – co już zresztą było tu wspomniane – jedzenie niesie za sobą znacznie więcej przekazów niż w kulturze euro - amerykańskiej. Dlatego Anne Allison, jako ilustrację do swoich rozważań na temat roli jedzenia w umacnianiu IAP, wykorzystała swoje własne doświadczenia ze swojego pobytu w Japonii, podczas którego jej syn uczęszczał do tamtejszej szkoły. Społeczeństwo japońskie jest znacznie bardziej zhierarchizowane niż nasze – wystarczy przypomnieć sobie badania Ruth Benedict oraz jej uwagi na temat tej kultury w *Chryzantemie i mieczu* – inna jest także funkcja systemu szkolnictwa: ma on wprowadzać w porządek społeczny i reprodukować role w nim panujące, przyzwyczajając zarazem dzieci do słuchania swoich przełożonych i autorytetów. Jednocześnie dla Japończyków „jedzenie nie jest tylko jedzeniem”⁵⁰, jest zarówno formą kultywowania rodzimej tradycji (co ma szczególne znaczenie), jak i odzwierciedla naturę tejże kultury przez kładzenie nacisku na zupełnie inne czynniki niż kultura Zachodu. Jak zauważa Allison:

[...] kluczowym elementem jest wygląd. Jedzenie musi być uporządkowane, poukładane, zaaranżowane i wystylizowane żeby stało się wizualnie atrakcyjne. Prezencja jest kwestią o krytycznym znaczeniu: nie tak może ważnym jak smak i wartości odżywcze, które to cechy bardzo często są przyporządkowywane japońskiemu jedzeniu, ale to, jak jedzenie wygląda jest co najmniej równie ważne jak smakuje i jak korzystny wpływ ma na organizm człowieka⁵¹.

Ta organizacja jedzenia sprawia, że różni się ono znacznie od opisywanego m.in. przez Douglasa euro – amerykańskiego typowego posiłku, z mięsem w centralnym punkcie oraz z warzywami i „wypełniaczem” na obrzeżach posiłku. Dlatego też jednym z bardziej pielęgnowanych zwyczajów w szkole jest wspólne jedzenie przez dzieci drugiego śniadania, zwanego *obento*. Przygotowywanie tego posiłku nie jest tylko zwyczajnym przygotowywaniem jedzenia dla dziecka do szkoły, *obento* stało się w Japonii na tyle ważnym elementem życia każdej matki, że wokół niego powstał cały przemysł dostarczający książek, czasopism a także akcesoriów do robienia *obento*. Jest ono kwintesencją zasad rządzących przygotowywaniem posiłków w Japonii: wszystkie części muszą być oddzielone

⁵⁰ ibidem. s. 298

⁵¹ ibidem

od siebie, przeciwstawione sobie (kolorem, kształtem fakturą etc.), na tyle małe, żeby można było je zjeść bez problemu na raz, są wyrazem i świadectwem wyteżonej pracy przygotowującego (w tym przypadku matek dzieci, dla których, według Allison, jest to „pełnoetatowa praca w domu”, co sprawia, że osoba matki staje się powoli zinstytucjonalizowana) oraz posiadają jakieś znamię natury. Tego typu jedzenie, zwłaszcza dla małych dzieci, jest wyraźnym sygnałem, że istnieje pewien porządek rzeczy i że należy go respektować oraz że osoba, która przygotowuje posiłek jest odpowiedzialna za tą czynność według wyśrubowanych standardów perfekcji. *Obento* najbardziej charakterystyczne jest dla japońskich przedszkoli, w których ma miejsce przygotowywanie dzieci do rygorów i dyscypliny, z którymi później spotkają się w szkole, a także w miejscu pracy. W związku z tym nie tylko wygląd i skład jedzenia jest tu ważny, ale także wspólne spożywanie posiłków: jest to czynność, która wydaje się mieć szczególne znaczenie (przynajmniej czytając opisy Allison, a także innych badaczy kultury japońskiej, których ona cytuje), gdzie duży nacisk kładzie się na wspólne jedzenie i czekanie, aż ostatnia osoba skończy swoją porcję. Pozostawienie jakichkolwiek resztek posiłku nie wchodzi w tym przypadku absolutnie w rachubę, a zachowanie dzieci podczas jedzenia jest przedmiotem obserwacji przez nauczycieli, a także jest później w pewien sposób oceniane podczas spotkań z rodzicami. Jest to wynikiem wymogów stawianych przez system edukacyjny: uczeń, aby wdrożyć się w system, który szkoła mu przekazuje, musi się mu całkowicie podporządkować, ryzykując nie tylko represje ze strony nauczyciela (bezpośrednio czy też pośrednio poprzez rodziców), lecz także odrzucenie przez kolegów i rówieśników. W tym miejscu może nasunąć się na myśl analogia z innymi instytucjami państwowymi, takimi jak szpitale czy więzienia, gdzie również kształtowanie nawyków jedzeniowych zostaje przejęte przez autorytety i czynniki zewnętrzne. Uczenie dzieci polega na „zrutynizowaniu codziennych obowiązków, przez co zostają one zsocjalizowane jako w wysokim stopniu posłuszne i grzeczne”⁵². O tym, jak ważne jest to wpasowanie się w obowiązujący system świadczyć może fakt, że w czasopiśmie traktującym o *obento* można znaleźć rady, w jaki sposób wprowadzać do dziecięcego zestawu potrawy, których dziecko nie lubi, a także, w jakim wieku np. wymagać od dziecka, żeby swoje drugie śniadanie zjadało za pomocą pałeczek, co uchodzi za czynność trudniejszą, ale i też bardziej zgodną z japońskimi zwyczajami. Duża rola matek w tym systemie nakazuje zadać dwa pytania: o rolę kobiety w japońskim społeczeństwie, sprowadzoną do dbania o trwałość i jakość domowego ogniska, oraz o to, w jaki sposób

⁵²

ibidem, s. 304

system ów (Allison przyjmuje, że w przypadku *obento* można mówić o IAP) w swoim funkcjonowaniu wykorzystuje matkę (gdyż ojcowie nie partycypują w tym procesie, jako że poświęcają się pracy zawodowej).

Przykład japońskiego *obento* ilustruje także koncepcję Rolanda Barthesa, przynajmniej w sytuacji, w której mówimy o wyglądzie przedszkolnego jedzenia i jedzenia japońskiego w ogóle. Upodabnianie posiłków do natury, czy to przez ich odpowiednie kształtowanie (np. parówki powycinane w taki sposób, że wyglądają jak zwierzęta, tworzenie z jedzenia całych scenek rodzajowych etc.) odnosi nas do tego, co Barthes nazywa mitem drugiego rzędu:

[...] język, który ma funkcję akceptowaną przez ludzi tylko w jej pragmatycznym znaczeniu – wysyłanie róż kochankom, picie wina do kolacji, sprzątanie przez matkę po dziecku – jest przejmowany przez różne interesy lub porządki dzienne, aby służyły innym celom – kwiaciarzom, którzy mogą sprzedać róże, winnicom, które mogą sprzedać wino, konserwatywnym politykom, którzy prowadzą kampanię na rzecz podziału pracy ze względu na płęć, z kobietami pozostającymi w domach. Pierwszy rząd języka („język – obiekt”), opróżniony ze swojego pierwotnego znaczenia, jest zamieniany w pustą formę, przez którą może zyskać nowy, dodatkowy drugi rząd znaczenia (‘metajęzyk’ lub też ‘system semiologiczny drugiego rzędu’). Jak Barthes podkreśla, pomimo tego pierwotne znaczenie nigdy nie jest zatracane. Pozostaje raczej, i utrzymuje się jako alibi, pod którym drugie, upolitycznione znaczenie może się skryć. Róże sprzedają się lepiej, na przykład, jeśli kochankowie postrzegają je jako nośnik swoich uczuć, bardziej niż jako przyczyna, dla której firmy mogą pozostawać w interesie⁵³.

⁵³

Anne Allison, op. cit., s. 299 - 300

Rozdział 2. Historia.

„Każda gospodyni domu pragnie swym najbliższym przygotować posiłek obfity, smaczny, zdrowy i niedrogi. Zdaje sobie ona sprawę ze słuszności powiedzenia: nie żyjemy, żeby jeść, lecz jemy żeby żyć”. Zofia Czerny, *Książka kucharska*, Warszawa, 1955.

Obraz społeczeństwa.

W tym rozdziale ideą, która mi przyświecała, było ukazanie tła historycznego opisywanych przeze mnie zmian i zwyczajów. W tym celu niezbędne wydaje się z jednej strony ukazanie ideologii państwowej i jej prób ukształtowania „nowego człowieka”, we wszystkich wymiarach jego życia, z drugiej strony prezentacja świadectw epoki, zarówno tych opracowanych w czasach nam współczesnych, jak i tych historycznych. „Nowy człowiek to jedna z centralnych figur kultury socrealistycznej. Jego nowość przeciwstawia go tradycji, a jednocześnie sama idea stworzenia nowego modelu człowieczeństwa właśnie z tradycji europejskiej się wywodzi⁵⁴” pisze w *Słowniku realizmu socjalistycznego* Monika Brzósłkiewicz – Klajn, ale nie jest w tej uwadze odosobniona, podobnie zauważają inni autorzy opisujący tamte czasy. Na marginesie można dodać, że o ile *Słownik realizmu socjalistycznego* skupia się w większości na przejawach indoktrynacji w sztuce i literaturze lat 50-tych, to przyjmując bardzo silne ingerencje w nie propagandy komunistycznej oraz jej silne upolitycznienie, możemy uznać, że postaci bohaterów są w pewnym stopniu odbiciem dążeń, do stworzenia ‘nowego obywatela’. Koncepcja stworzenia nowego obywatela była na tyle silna, że państwo ludowe starało się wpływać na zachowania jego mieszkańców na wielu płaszczyznach, zmienił się także zupełnie model relacji społecznych:

[...] natura została uspołeczniona i podporządkowana całkowicie kulturze, jednostka – społeczeństwu, a kobieta upodobniła się do mężczyzny.⁵⁵

⁵⁴ Monika Brzósłkiewicz - Klajn, *Nowego człowieka obraz* w: Zdzisław Łapiński, Wojciech Tomasiak (red.), *Słownik realizmu socjalistycznego*, Universitas, Kraków 2004. s. 147

⁵⁵ Ibidem, s. 152

Wiązało się to w pewnym stopniu z ogólnie obowiązującą ideologią szybkiego rozwoju przemysłowego kraju i jego gwałtownej industrializacji oraz z fascynacją rozwojem nauki oraz technologii:

[...] zrodziło się przeświadczenie, że za sprawą postępu technicznego, społecznego i kulturowego będzie można stworzyć "lepszy", „doskonalszy” świat i zarazem wykreować „lepszego” człowieka.⁵⁶

Zasadniczą różnicą, poza wprowadzeniem (a przynajmniej próbami wprowadzenia) w życie koncepcji społeczeństwa bezklasowego, były relacje, zachodzące na linii państwo – obywatel: „W ‘nowym wspaniałym świecie’ kluczowe funkcje rodziny przypisano innym strukturom społecznym. Rodziną zastępczą mogła być załoga zakładu pracy, organizacja partyjna czy młodzieżowa”⁵⁷. Przez przydomek Ludowa w nazwie PRL, starano się podkreślić współodpowiedzialność za państwo każdego obywatela oraz uzasadnić konieczność jego czynnego uczestnictwa w życiu ojczyzny: „[...] komunizm „znosi rozdział człowieka na życie państwowe i prywatne” (L. Kołakowski *Główne nurty marksizmu*, 149). Tożsamość jednostki podlega wówczas dobrowolnemu zespoleniu z tożsamością zbiorowości, przy jednoczesnym utopijnym założeniu, że nie ogranicza to wcale indywidualnego wymiaru istnienia i wolności jednostki ludzkiej”⁵⁸. To już nie prawa czy obowiązki jednostki stały na pierwszym planie, lecz brano pod uwagę całe społeczeństwo, które (utożsamione z aparatem państwowym) stało się wartością nadrzędną. Kwestie te nie ominęły również i problematyki jedzenia, które także stało się kwestią społeczną. W wydanej w 1953 roku *Książce kucharskiej* Zofia Czerny przekonywała, że:

[każda gospodyni] rozumie, że zagadnienie żywienia jest jednym z podstawowych zagadnień kultury. I bardzo uważnie śledzi podaż i jakość artykułów spożywczych oraz ich ceny, które niejednokrotnie decydują o wyborze i przyrządzeniu tej, a nie innej potrawy. Odżywianie się nie jest sprawą tylko czysto osobistą. Człowiek odżywiony właściwie, zgodnie z zasadami naukowej, przyrodniczej dietetyki znajduje się w pełni sił fizycznych i umysłowych, jego praca jest wydajna, a jego życie trwa dłużej, gdyż przy prawidłowym odżywianiu komórek starzenie się organizmu następuje później. A jeśli tak się dzieje nie z pojedynczymi ludźmi, lecz z tysiącami i milionami, to kwestia: co jeść i jak to jedzenie przygotowywać, staje się już

⁵⁶ Ibidem, s. 147

⁵⁷ Tadeusz Czekalski, *Czasy współczesne w: Andrzej Chwalba (red.), Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2005, s. 356

⁵⁸ Monika Brzóstowicz-Klajn, op. cit., s. 147

kwestią społeczną. I dlatego słusznie mówimy i piszemy, że właściwe odżywianie się społeczeństwa ma olbrzymie znaczenie dla produkcji materialnej i kulturalnej narodu, dla jego gospodarki, dla zaspokojenia stale rosnących potrzeb całego społeczeństwa⁵⁹.

Zmiany w obrębie rodziny.

Zmiany te znacząco wpłynęły także na kształt rodziny oraz zachowań w niej zachodzących. Nadrzędną grupą wobec której stawała jednostka nie była rodzina (jak np. przed II Wojną Światową) lecz całe społeczeństwo oraz grupy zawodowe i rówieśnicze:

Wprowadzony w Polsce po II Wojnie Światowej model kultury propagował uniezależnienie jednostki od rodziny i zastępowanie więzów rodzinnych innymi typami uzależnień od zbiorowości. Ten nowy styl życia łączył się nie tylko z komunistycznym ideałem człowieka kolektywnego. Wyrażały się w nim po części symptomy ogólnocywilizacyjnych przemian: postępu technicznego (pomimo powojennych trudności bytowych) i postępującego umasowienia życia społecznego. Wraz z wielkimi zmianami cywilizacyjnymi rodzina na całym świecie utraciła część ze swych funkcji, zastąpiona przez wysoko wyspecjalizowany przemysł i cały system usług. Stąd przemiana modelu domu, zawężenie kręgu bliskich. Przeobrażenia ustrojowe w Polsce wpisywały się dobrze w takie zjawiska, jak urbanizacja, wielkie migracje, emancypacja kobiet czy powszechna emancypacja kulturalna społeczeństwa. Propaganda wielokrotnie odwoływała się do wspomnianych zjawisk⁶⁰.

Działo się tak zapewne dlatego, że:

Dla przejmujących władzę komunistów rewolucyjne zmiany, jakie nastąpiły w obszarach ekonomii czy polityki, były jedynie wstępem do planów gruntownej przemiany społeczeństwa, w tym odrzucenia tradycyjnych norm moralnych i zachowań ugruntowanych przez obyczaj. Do nowego modelu społecznego wychowania nie nadawała się rodzina 'z przeszłości', stąd wyraźne dążenie do jej zniszczenia w dotychczasowej postaci. Jednostkę 'wyzwoloną' spod wpływów rodziny łatwiej można było poddać ideologicznej obróbce i uczynić z niej wykonawcę woli rządzącej partii. Wzorcowe społeczeństwo państwa komunistycznego miało składać się z kolektywu osamotnionych ludzi wykonujących polecenia organizacji partyjnej⁶¹.

⁵⁹ Zofia Czerny, *Książka kucharska*, Polskie Wydawnictwa Gospodarcze, Warszawa, 1954, s. 5

⁶⁰ Monika Brzóstowicz - Klajn, *Rodziny i domu obraz w: Zdzisław Łapiński, Wojciech Tomasiak (red.), Słownik realizmu socjalistycznego*, Universitas, Kraków 2004. s. 297

⁶¹ Tadeusz Czekalski, op. cit., s. 355

W cytowanych przeze mnie *Obyczajach w Polsce*, zredagowanych przez prof. Chwałbę możemy także wyczytać, że:

Oslabieniu uległy więzi rodzinne i krewniacze – rodzinę mniej się znało, rzadziej utrzymywało się kontakty z kuzynami czy wujkami. W przeszłość odeszło bogate słownictwo związane ze stopniami pokrewieństwa. Charakter ‘rodziny zastępczej’ zyskiwało w tej sytuacji coraz częściej środowisko rówieśnicze i zawodowe. Opinie wyrażane w tym kręgu kształtowały światopogląd jednostki oraz sprzyjały wyrażaniu jej oczekiwań wobec rzeczywistości⁶².

Jednocześnie należy zaznaczyć, że sprawa ta wciąż jest kontrowersyjna dla badaczy opisujących tamten okres, gdyż z jednej strony na społeczeństwo wywierano naciski, aby zmienić jego mentalność oraz strukturę społeczną, z drugiej zaś strony wciąż żywy był tradycyjny model rodziny: „W Polsce powojennej stale pozostawał żywy wzór tradycyjnego, patriarchalnego domu, wspierany tradycją obyczaju i wiary katolickiej. Rodzina była wciąż pozytywną wartością i podstawową potrzebą, zarówno moralną (czy psychiczną) jak i społeczną⁶³”. Pomimo wysiłków, nie zmieniona została także hierarchia panująca w rodzinie: „U większości rodzin w kultywowanych w domu „powszechnych” zwyczajach ujawnia się dawna struktura rodziny: mężczyzna – głową rodziny i pierwszeństwo starszych⁶⁴”. Pomimo jednak tych konserwatywnych tendencji zmiany w strukturze zamieszkania i zamieszkiwania – czyli migracje do wielkich miast oraz zerwanie z tradycją rodziny wielopokoleniowej, gdzie umiejętności kulinarne były przekazywane z pokolenia na pokolenie spowodowały, że w wielu rodzinach umiejętności kulinarne były równe zeru. Tego faktu nie zmieniła nawet rosnąca popularność wszelkiego rodzaju produktów, które przygotowywanie posiłków miały ułatwiać. Komentarz do tej sytuacji znajdujemy w *Obyczajach w Polsce*:

Oderwane od środowiska rodzinnego młode kobiety coraz częściej okazywały się bezsilne wobec konieczności ugotowania prostego obiadu. Planowanie menu domowego ułatwiało wprowadzenie do masowej produkcji zup w kostkach, konserw i przetworów. Podobną funkcję miały pełnić pierwsze gotowe

⁶² ibidem, s. 356

⁶³ Monika Brzóstowicz-Klajn, *Rodziny i domu obraz w: Zdzisław Łapiński, Wojciech Tomasik (red.), Słownik realizmu socjalistycznego*, Universitas, Kraków 2004. s. 298

⁶⁴ Jadwiga Komorowska, *Doroczne i okolicznościowe zwyczaje w rodzinie w: tejże (red.) Przemiany rodziny polskiej*, Instytut Wydawniczy CRZZ, Warszawa, 1975, s. 293

wyroby garmazeryjne. W 1962 r. Zwoleńskie Zakłady Przetworów Mięsnych rozpoczęły produkcję gotowych obiadów w szklanych, hartowanych słojach, w których można było także odgrzewać posiłek. Do słoja, zawierającego porcję smażonej wieprzowiny, ziemniaków i kaszy dołączano osobną torebkę z kluskami. Bogata oferta potraw gotowych pojawiła się pod koniec dekady. Oprócz wysokiej jakości konserw i sosów, cenionych także w innych krajach socjalistycznych, na półki trafiały także słoiki, których zawartość i 'mało zdecydowany smak' nie zachęcały do zakupu⁶⁵.

Zmiany w rodzinie, których efektem był brak wiedzy kulinarnej, niedostatecznie uzupełnianej przez poradniki, książki kucharskie czy też audycje radiowe a później i telewizyjne, zaowocowały również zmianami w zwyczajach żywieniowych w obrębie gospodarstw domowych:

Powoli odchodził w przeszłość zwyczaj wspólnego spożywania posiłków – najpierw śniadań, a z upływem czasu także obiadów. Zróżnicowanie w obrębie rodziny co do czasu rozpoczęcia i kończenia pracy przyspieszało tego typu zmiany. Najczęściej wspólne posiłki spożywano w okresie świąt; obyczaj ten kultywowały chętniej małżeństwa z dłuższym stażem, zwłaszcza jeśli skończyły pracę zawodową. Z początkiem lat 80. co piąta rodzina przyznawała się do wspólnych obiadów, ale spożywanych najwyżej raz w tygodniu⁶⁶.

Sytuacja kobiet.

Zmiany zachodzące w strukturze rodziny diametralnie odmieniły także i pozycję kobiet, zwłaszcza, że duży nacisk kładziono na ich aktywność zawodową – z jednej strony było to efektem ideologicznej walki o równouprawnienie płci, z drugiej całkiem prozaiczny wynik ciężkiej sytuacji gospodarstw domowych. Jak możemy przeczytać:

[...] niektóre postulaty feminizmu marksistowskiego, przede wszystkim – teorię zależności doświadczeń kobiety od jej społeczno-ekonomicznego upośledzenia. Podkreśla się opresję kobiet w sferze edukacji i sferze podziału pracy. Stalinizm głosi kulturalną i zawodową emancypację kobiet, ale zamiast próby

⁶⁵ Tadeusz Czekalski, op. cit., s. 373

⁶⁶ Ibidem

rozumienia istoty płciowości, jej uwarunkowań kulturowych, zakłada, że równouprawnienie płci oznacza prawo kobiety, co najwyżej, do bycia taką jak mężczyzna⁶⁷.

Jednocześnie, wraz ze wzrostem aktywności zawodowej kobiet (choć wzrost ten nie przebiegał równomiernie, gdyż kobiety z rzadka obejmowały kierownicze stanowiska, częściej pracując przy lżejszych pracach fizycznych, bądź też w sektorze usług) nie zanikała ich aktywność w domach. Obraz kobiety z lat 50-tych (gdy królowało hasło „kobiety na traktory”) przedstawiał się mniej więcej tak:

[...] kobieta przedstawiana jako pozytywna bohaterka łączy rolę zawodową z rolą żony i – najczęściej – matki. Rezygnacja z pracy zawodowej stawia kobietę w niekorzystnym świetle, przy czym następuje tu prosta korelacja: bohaterki niepracujące zawodowo źle wywiązują się z obowiązków nakładanych przez życie codzienne⁶⁸.

W sukurs przychodziły tu różnego rodzaju poradniki dla gospodyń, czy książki kucharskie, które podpowiadały, jak łącząc obie te funkcje – zawodową oraz strażniczki domowego ogniska – je ze sobą pogodzić: „Jadłospis zaczęto dobierać do trybu życia – zależnie od tego, czy kobieta pracowała zawodowo, czy zajmowała się domem. Dla kobiet pracujących starano się komponować przepisy z większym udziałem przetworów i koncentratów, co skracało do minimum czas pobytu w kuchni”⁶⁹. Niewątpliwie rozwój technologiczny w zakresie żywienia miał tu duże znaczenie, nie zawsze jednak było to doceniane przez społeczeństwo zgodnie z intencjami jego inspiratorów:

Planowanie menu domowego ułatwiało wprowadzenie do masowej produkcji zup w kostkach, konserw i przetworów. Podobną funkcję miały pełnić pierwsze gotowe wyroby garmazeryjne. W 1962 r. Zwoleńskie Zakłady Przetworów Mięsnych rozpoczęły produkcję gotowych obiadów w szklanych, hartowanych słojach, w których można było także odgrzewać posiłek. Do słoja, zawierającego porcję smażonej wieprzowiny, ziemniaków i kaszy dołączano osobną torebkę z kluskami. Bogata oferta potraw gotowych pojawiła się pod koniec dekady. Oprócz wysokiej jakości konserw i sosów, cenionych także w innych krajach

⁶⁷ Monika Brzóstowicz-Klajn, Jerzy Smulski *Obraz kobiety w: Zdzisław Łapiński, Wojciech Tomasiak (red.), Słownik realizmu socjalistycznego*, Universitas, Kraków 2004, s. 101

⁶⁸ Monika Brzóstowicz – Klajn, op. cit., s. 102

⁶⁹ Tadeusz Czekalski, op. cit., s. 374

socjalistycznych, na półki trafiały także słoiki, których zawartość i ‘mało zdecydowany smak’ nie zachęcały do zakupu⁷⁰.

Bardzo ciekawą analizę pozycji kobiety w kuchni przedstawił Jacek Friedrich w „*Socrealizmie w kuchni*”, popierając swój wywód także analizą ilustracji w książce kucharskiej. Są to na tyle ciekawe spostrzeżenia, że pozwolę sobie tutaj na dłuższy cytat:

W dobie rozwiniętych badań nad tożsamością płciową nie muszę chyba dodawać, że sytuacja taka [że o ile kucharzami zawodowymi zazwyczaj są mężczyźni, o tyle na polu amatorskim dominują kobiety] nie tyle wiąże się z rzeczywistymi umiejętnościami kulinarnymi, co z dystrybucją władzy. Wbrew przywołanemu stereotypowi do dziś zdecydowaną większość osób gotujących stanowią kobiety. Model ten obowiązywał tym bardziej w latach pięćdziesiątych i sześćdziesiątych. Wielce w tej mierze pouczająca jest analiza ponad ćwierci setki rysunków towarzyszących tytułom poszczególnych działów i rozdziałów słynnej *Kuchni polskiej* (pod redakcją S. Bergera, wyd. 9, Warszawa, 1965). Kobiety pojawiają się na większości z nich, zwłaszcza tam, gdzie chodzi o przygotowanie dań czy przetworów, mężczyźni natomiast przedstawiani są zaledwie ośmiokrotnie, przy czym ani razu nie biorą udziału w przygotowywaniu posiłków, co więcej – nawet karmienie dzieci odbywa się bez udziału ojców (s.661). W świetle omawianego źródła mężczyzna przedstawiony jest: jako wędkarz – dostarczycielem ryb (s. 281), jako myśliwy – dostarczycielem dziczyzny (s. 411), jako wąsaty rolnik, a może tylko właściciel straganu – dostarczycielem płodów ziemi (s. 27), przede wszystkim jednak jest domyślnym, a nieraz i przedstawionym bezpośrednio konsumentem, jak wtedy, gdy w winiętce rozdziału dotyczącego przetworów z grzybów wyjada ze słoja smakowite – jak się domyślam – marynowane borowiki (s. 653). Oczywiście jest to, że mężczyzna ukazany jest jako konsument wódki przy okazji rozdziału o napojach (s. 611) oraz rozdziału o przekąskach – tu do siedzącego za stołem i przy wódce mężczyzny zbliża się kobieta usłużnie prezentująca wypełniony półmisek (s. 79). Widzimy też mężczyznę przy okazji rozdziału pt. *Organizacja przyjęć*, gdzie wręcza kwiaty i całuje w dłoń kobietę – zapewne panią domu, która wcześniejsze godziny poświęciła na przygotowanie przyjęcia, także, a może przede wszystkim jego części kulinarnej (s. 67). Wreszcie mężczyzna pojawia się przy układaniu jadłospisów – co więcej, pojawia się sam – przy tej czynności koncepcyjnej, by nie powiedzieć intelektualnej, obecność kobiety najwyraźniej nie jest konieczna (s. 41)⁷¹.

Wielkie miasta areną przemian kulturowych.

⁷⁰ ibidem, s. 373

⁷¹ Jacek Friedrich, „*Socrealizm w kuchni. Projekt programu badawczego*”, w: Tadeusz Stegner, *W kuchni i za Stołem. Dystanse i przenikanie kultur*, Wydawnictwo Arche, Gdańsk 2004, s. 220 – 21

Areną zachodzących zmian była głównie przestrzeń wielkiego miasta. Wiązało się to z jednej strony z masowymi migracjami ludności do miast, głównie w poszukiwaniu pracy i lepszych warunków życia, oraz z faktem, że wielkie ośrodki przemysłowe, które stwarzały zapotrzebowanie na niewykwalifikowaną siłę roboczą. Jak pisze cytowany już przeze mnie Tadeusz Czekalski: „Jeśli pomysł zniszczenia rodziny częściowo się powiodł, to niebagatelną rolę odegrała tu industrializacja i związana z nią migracja wewnętrzna społeczeństwa”⁷². Z drugiej strony wielkie miasta były wyrazem dążeń komunistycznej ideologii do grupowania ludzi przy czym przeprowadzka ze wsi do miasta oznaczała zawsze „awans cywilizacyjny”, a same wsie upodabniały się do miast w swojej mikrostrukturze, zarówno w sferze produkcyjnej (nastawienie na spółdzielnie i Państwowe Gospodarstwa Rolne z postępującą specjalizacją produkcji rolnej a także poszczególnych rolników) jak i urbanistycznej i społecznej (budowanie bloków, które upodabniały wioski do miast, a także tworzenie klubów, które zastąpiły w swojej funkcji karczmy oraz konkurowały z kościołami – Tadeusz Czekalski napisał o tym zjawisku, że: „Zaraźliwa estetyka blokowisk rozpleniła się także na wsi, gdzie zamiast klasycznych domów wiejskich powstawały pudełkowce wznoszone z pustaków”⁷³): „[...] najlepsze szanse awansu ma do zaoferowania socjalistyczne miasto i środowisko proletariatu wielkomijskiego. Awans, który realizować się ma na wsi, wymaga tego, by wieś upodobniła się wcześniej do miasta”⁷⁴. W związku z tym kultura miejska (zwłaszcza kultura wielkomijskiego proletariatu, który był wówczas szczególnie wyróżnioną grupą społeczną) stała się dominującym paradygmatem i to do niej odwoływano się w ówczesnej propagandzie i to ją stawiano za wzór: „Wielkie miasto, podobnie jak niegdyś dwór królewski, magnacki i szlachecki, pełni dziś wiodącą rolę w procesach przemian kulturowych, w tym także przemian w dziedzinie symbolicznych domowych zachowań.”⁷⁵. Jak dalej pisze Komorowska opisując zwyczaje domowe (także i te związane z jedzeniem, choć koncentruje się bardziej na kalendarzu obyczajowym, którego doniosłość poszczególnych elementów jest podkreślana przez wyjątkowy charakter i obfitość jedzenia):

⁷² Tadeusz Czekalski, op. cit., s. 356

⁷³ Ibidem, s. 366

⁷⁴ Wojciech Tomasiak *Awans społeczny* w: Zdzisław Łapiński, Wojciech Tomasiak (red.), *Słownik realizmu socjalistycznego*, Universitas, Kraków 2004. s.17

⁷⁵ Jadwiga Komorowska, *Doroczne i okolicznościowe zwyczaje w rodzinie* w: tejże (red.) *Przemiany rodziny polskiej*, Instytut Wydawniczy CRZZ, Warszawa, 1975, s. 291

Współczesne miasto, głównie miasto wielkie, stanowi swoisty tygiel, w którym mieszają się i stapiają wzory symbolicznych zachowań pochodzących z różnych regionów i z różnych warstw i środowisk. Ludność migrująca ze wsi czy z małych miasteczek do wielkomiejskich aglomeracji przносиła ze sobą zawsze i przynosi nadal sporo elementów tradycyjnej kultury rolniczej, między innymi – wiele dorocznych i okolicznościowych zwyczajów. Jednak to wielkie miasto, a nie wieś jest dzisiaj zbiorowym nosicielem współczesnych symbolicznych domowych zachowań⁷⁶.

Etapy rozwoju państwa ludowego.

Podział historyczny, który zaproponowałem, jest tylko jednym z możliwych do przyjęcia, generalnie przyjmuje on podział na trzy okresy:

- lata od zakończenia wojny aż do Odwilży październikowej czyli lata 1945-1956. Okres ten charakteryzował się z jednej strony bardzo ortodoksyjnym podejściem do ideologii komunistycznej i wręcz fanatycznym wypełnianiem zawartych w niej zasad, a z drugiej zaś strony w związku ze zniszczeniami wojennymi bardzo dotkliwy i odczuwalny stał się brak wszelkiego rodzaju towarów, z jedzeniem na czele. Był to także swojego rodzaju okres prób dla rządzących, którzy stawali się pionierami nowego ustroju.
- Drugi okres przypada na lata 60-te i 70-te. Jest to czas, któremu trudno przypisać dokładniejsze graniczne daty, lecz można go dosyć dokładnie scharakteryzować jako okres utrwalania „zdobyczy realnego socjalizmu” oraz powolnego odchodzenia od dogmatów zawartych w działach klasyków i ich interpretacjach. Jest to także czas gierkowskiej *prosperity*, czasu, który dzisiaj budzi głównie nostalgię i ciepłe wspomnienia.
- Ostatnim okresem, który chciałbym wyszczególnić są to lata 80-te, czas powolnego bankructwa ideologicznego Polski Ludowej a także okres permanentnych niedoborów, na które reakcją stała się koncepcja *ersatzu* czyli produktu zamiennego, którego anegdotyczną kwintesencją stał się „wyrób czekoladopodobny w opakowaniu zastępczym”. Jest to dekada, z której najbardziej zapamiętano (z życia codziennego) kilkudniowe kolejki (co trudno wytłumaczyć, gdyż niedobory jedzenia występowały przez cały praktycznie okres PRL), kiepskiej jakości produkty i konieczność kombinowania na

⁷⁶ Ibidem., s. 290

lewo i prawo, co stało się okazją do rozwinięcia pozaoficjalnych kanałów dystrybucji jedzenia czy produktów rolnych a także domowej produkcji alkoholu.

Jest to poniekąd wynikiem naturalnych tendencji ludzi, z którymi przeprowadzałem wywiady do takiego dzielenia historii PRL-u. Jednak badacze historii gospodarki Polski ludowej proponują czasem wprowadzenie bardziej zróżnicowanego schematu. Jak piszą Janusz Kaliński i Zbigniew Landau w *Gospodarce Polski XX wieku* należy wyróżnić także lata 1945 – 1949 jako lata skoncentrowania się na odbudowie zniszczonego kraju wyrażonego przyjęciem Planu Trzyletniego, lata 1950 – 1955 (czyli lata Planu Sześcioletniego), w którym już w odbudowanej (z grubsza) Polsce usiłowano wprowadzić radziecki model rozwoju gospodarczego, z forsowną industrializacją i nastawieniem się na produkcję przemysłu ciężkiego, co zaowocowało znacznymi zmianami w strukturze społecznej. Proces ten, w latach 1956 – 58 został skorygowany, aby w latach 1959 – 1970 ulegać stopniowemu wygaśnięciu. Był to okres stosunkowo niewielkich zmian ustrojowych i ideologicznych, mający stosunkowo mały wpływ na świadomość obywateli. Znaczące zmiany nastąpiły w latach 1971 – 1975, w okresie „gospodarki na kredyt” i gierkowskiej *prosperity*, kiedy to wraz z zauważalną poprawą poziomu życia nastąpiło pewne otwarcie się kraju (głównie na Zachód) oraz jego mieszkańców. Jednak sytuacja „przejadania kredytów na konsumpcję” nie mogła trwać wiecznie, co z kolei było przyczyną rosnącego zadłużenia państwa i zatrzymania kolejnych kredytów z zagranicy. Dlatego też Kaliński i Landau nazywają ten okres czasem „narastającego kryzysu strukturalnego”, który przejawiał się m.in. wzrostami cen żywności, co było iskrą zapalną narastających konfliktów społecznych. Lata 1981 – 1989 Kaliński i Landau nazywają (całkiem słusznie zresztą), „schyłkiem gospodarki socjalistycznej”⁷⁷. Nasuwa się tu przy okazji analogia do zaprezentowanego rozwoju państwa socjalistycznego z zaproponowanym przez Thomasa S. Kuhna modelem teorii naukowych i rewolucji nimi wstrząsających. W koncepcji Kuhna obowiązujący paradygmat naukowy jest tak długo uznawany przez naukowców, dopóki nie pojawią się sytuacje, których nie jest on w stanie wyjaśnić. W momencie, gdy tych wyjątków jest coraz więcej dochodzi do punktu krytycznego i właśnie rewolucji naukowej, czyli przyjęcia nowego paradygmatu. Generalnie, na zasadzie dosyć odległej analogii można zauważyć podobną zależność jeśli chodzi o ideologię państwową (Althusserowski Aparat Ideologii Państwowej) i jego akceptację przez obywateli, z tym że tutaj siłą paradygmatu jest jego wydolność ekonomiczna. Upraszczając

⁷⁷ Por. Janusz Kaliński, Zbigniew Landau, *Gospodarka Polski w XX wieku*, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 1999, cz. 5 *Gospodarka Polski Ludowej*

znacznie (nie biorę tutaj pod uwagę m.in. represji stosowanych przez sformalizowany aparat państwowy) można zauważyć podobną zależność: w latach szybkiego wzrostu gospodarczego i podnoszenia państwa z wojennych ruin propaganda państwowa miała stosunkowo ułatwione zadanie, podobnie rzecz się miała w latach 70-tych, gdzie poziom życia ludzi był stosunkowo wysoki, i to właśnie powrotu do takiego okresu domagają się dzisiaj co bardziej nostalgicznie nastawieni ludzie. Jednocześnie kryzys wywołany polityką Gierka spowodował stopniowe i powolne bankructwo ideologii komunistycznej, oraz utrwalenie się podziału na „my” i „oni”, który w efekcie doprowadził ten system do upadku.

Problem źródeł – dyskusja nad metodologią badań życia codziennego w PRL.

Aby uczynić obraz pełniejszym zdecydowałem się włączyć także cytaty i fragmenty z wydawanych w PRL książek kucharskich, zwłaszcza części, które opisują i definiują istotę – rzecz by można filozofię – kuchni realnego socjalizmu. Jednak, jak zauważają badacze kultury tamtych czasów, rzeczywistość PRL-u nie doczekała się właściwego opracowania. Jak pisze Czesław Robotycki:

Dzisiaj, z perspektywy kilku lat wiemy, że rzeczywistość PRL-u nie została w pełni opisana przez etnografię i socjologię. Mamy w tym względzie obraz jednostronny, publikowany w oficjalnych cenzurowanych wydawnictwach naukowych. Ale winna tu była nie tylko cenzura. To była wieloletnia postawa badaczy dostrzegających wybiórczo ciemne strony kultury polskiej – szczególnie gdy kryterium doboru faktów był aspekt klasowy lub tak zwana sprawiedliwość społeczna, jak to się wówczas mówiło⁷⁸.

I o ile pewne aspekty tego okresu zostały dobrze opisane i zanalizowane przez badaczy – głównie historyków i ekonomistów – to codzienne życie wielu milionów ludzi do dziś jawi się jako biała plama na kartach historii. I jak dalej pisze Robotycki:

[...] socjolog wskazuje na dwa wymiary pisania historii PRL-u: polityczny, opisujący system i jego działanie, oraz społeczny, pokazujący jak społeczeństwo reagowało na zmieniające się formy opresji, a ludzie realizowali swoje codzienne małe i większe cele. Przy tym przenikanie się tych wymiarów w praktyce

⁷⁸ Czesław Robotycki, *Pamięć o PRL – antropolog wobec doświadczenia własnej kultury*, w: Polska Sztuka Ludowa – Konteksty, nr 3-4/2003, s. 66

codziennego życia było nie do uniknięcia i dopiero w takim kontekście zrozumiałe są liczne społeczne konformizmy, jakie wyrobili w sobie obywatele Polski żyjący w ludowym państwie⁷⁹.

Jednak ten problem nasuwa dosyć mocno pytanie: z jakich zatem źródeł należy korzystać? Często wspomnienia ludzi żyjących w tamtym okresie są już mocno zafałszowane, z jednej strony przez odległość tamtych czasów i zwykłą ludzką niepamięć, z drugiej natomiast przez to, że dla tych ludzi wspomniane czasy były okresem ich młodości, którą wspomina się z nostalgią i rozrzewaniem. Dlatego też Robotycki, cytując prof. Dziegiela pozwala sobie na trochę złośliwy komentarz:

Znamienny jest tu przykład autora, który uznał, że posiadał wszelkie kompetencje i opublikował swoje zapiski i wspomnienia traktując je jako jedyne źródło empiryczne swoich przemyśleń. Jego interpretacje i komentarze, o których napisał, że są opisem dnia codziennego w komunistycznej Polsce dokonany z punktu widzenia etnologa, dotyczą rozmaitych sfer rzeczywistości, a autor z równą pewnością siebie wypowiada sądy wymagające wiedzy historycznej, socjologicznej, urbanistycznej, psychologicznej i innej, przenosząc własne, jak wspomniałem, przeżycia na poziom metatekstowej interpretacji⁸⁰.

Problemem, przed którym w takiej sytuacji stajemy jest problem wyboru źródeł, na których można by oprzeć swoją analizę. Według Czesława Robotyckiego: „Wśród gatunków wypowiedzi o PRL-u te oparte na pamięci stanowią duży procent. Pojawiają się tu wypowiedzi o przeszłości, wspomnienia doświadczenia ‘tamtego’ czasu i współcześnie spisane przekonania autorskie, nie spisane, a użyte bezpośrednio w tekście jako przedmiot analizy lub jako dowód⁸¹”. W dalszej kolejności wśród źródeł naszej wiedzy o PRL Robotycki wymienia także spisane pamiętniki i wspomnienia, a także cała gama źródeł wywołanych, takich jak wywiady etnograficzne, mówione biografie czy też różnego rodzaju „synkretyczne formy analizowane przez folklorystów”.

Pomijając wszelkie metodologiczne wątpliwości i niuanse wokół problemu pamięci samej w sobie oraz pamięci jako źródła poznania i analizy należy się zgodzić z Katarzyną Kaniowską, która pisze:

⁷⁹ ibidem

⁸⁰ Czesław Robotycki, op. cit., s. 67

⁸¹ ibidem

Pytanie brzmi po prostu tak – czy pamięć ma jakąkolwiek wartość poznawczą, a co ważniejsze – pamięć naukową. Odpowiedź [...] wydaje się prosta – pamięć jest taką wartością, o ile uznamy ją za element procesu poznania. Natomiast relacja pamięć – wiedza wymagałaby osobnych, głębokich zapewne interdyscyplinarnych studiów⁸².

„Socrealizm” w kuchni – propozycja projektu badawczego.

Jak więc widać problem badawczy, jakim są zwyczaje kulinarne epoki Polski ludowej, to z jednej strony poważne – i nie do końca wydaje się – kwestie metodologii, z drugiej zaś strony wspomniany już przeze mnie szeroki zakres zainteresowań antropologii jedzenia. Pewnym rozwiązaniem może być propozycja Jacka Friedricha z *Socrealizmu w kuchni*, którą pozwolę sobie przytoczyć, gdyż jest to jedyne, tak szerokie i całościowe ujęcie problemu: „dotyka [to], jak sądzę, co najmniej kilku problemów, które – dysponując jako takim doświadczeniem wyniesionym z PRL-u – skłonni jesteśmy wiązać z kulturą kulinarną owej epoki. Są to:

- ciągły niedobór w zakresie zaopatrzenia w produkty żywnościowe;
- związany z poprzednim problem *ersatzu* jako nieodłącznego składnika kultury kulinarnej PRL-u;
- jakość obsługi w lokalach gastronomicznych;
- bar szybkiej obsługi, a zwłaszcza bar mleczny, jako swego rodzaju symbol kulinarniej rzeczywistości PRL-u, a może nawet jeden z symboli PRL w ogóle”⁸³.

Niedobory żywności i teoria ersatzu.

Pierwszy z tych proponowanych punktów jest jednym z kluczowych, zarówno dla analizy tamtego okresu, jak i wywołanych wspomnieniach ludzi. Ciągłe niedobory produktów żywieniowych z jednej strony zmuszały do poszukiwania alternatywnych kanałów zaopatrywania w żywność, z drugiej zaś strony, w obliczu braku produktów wymagały zastosowania rozwiązań zastępczych, czyli właśnie *ersatzów*. Jak pisze Friedrich:

⁸² Katarzyna Kaniowska, *Opis. Klucz do zrozumienia kultury w: Łódzkie Studia Etnograficzne*, t. XXXIX, Łódź, 1999, s. 83

⁸³ Jacek Friedrich, op. cit., s. 213

Co do zagadnienia *ersatzu*, to każdy z nas mógłby wskazać na niezliczone przykłady, wśród których poczesne miejsce zajęłyby wedlowski wyrób czekoladopodobny z czasów stanu wojennego z zapisanymi na opakowaniu słowami: 'I w kryzysie nie damy się', ale przecież mieściłyby się tutaj wszelkiego rodzaju przepisy na kotlety mielone z płatków owsianych i ciasta z marchwi, publikowane nawet w poradnikach kulinarnych lat siedemdziesiątych i osiemdziesiątych, a także domowe sposoby na uzyskanie 'kaparów' z nasion nasturcji czy 'oliwek' z owoców ałyczy. Za skrajny przykład należy zapewne uznać napój gazowany z buraka.[...] Inna sprawa, w jakim stopniu to, co dziś jesteśmy w stanie uznawać za *ersatz*, miało nim być w istocie. Przypadek wedlowskiego produktu czekoladopodobnego jest oczywisty, ale czy jest to również oczywiste, gdy w jednym z poradników kulinarnych epoki wczesnogomułkowskiej spotykamy przepis na herbatę z obierzyn jablecznych (Zofia Czerna, *Gotuj smacznie i zdrowo* z 1957 roku – przyp. autor.)? Czy zamysłem autorów było zastąpienie herbaty prawdziwej (która pojawiła się w niedalekim sąsiedztwie), czy też była to propozycja pewnej odmiany, do tego pozostająca w związku z nawykiem oszczędności i maksymalnego wykorzystania produktów spożywczych, nawykiem sięgającym przecież znacznie przed rok 1945? I jak traktowali tego rodzaju przepisy sami odbiorcy – czy jako niezbyt pożądaną, ale wymuszoną sytuacją rynkową namiastkę, czy też jako pożądaną urozmaicenie⁸⁴?

Wydaje się jednak, że w tym przypadku optymizm autora trochę zawodzi, szukając uzasadnienia stosowania zamienników oraz wykorzystywania odpadków jak efektu poszukiwania kulinarnego urozmaicenia. Generalnie przy bardzo dotkliwych brakach w zaopatrzeniu w pewne produkty starano się trochę na siłę znaleźć ich zamienniki, także na własną rękę, robiąc np. kiełbasy z mięsa nutrii, czy kotlety mielone z koniny, której spożywanie jest obarczone przecież w Polsce silnym tabu (a są to przykłady podane przez moich respondentów). Zresztą, jako argumentem przemawiającym za tym stanowiskiem mogą stać się wysiłki państwowej propagandy, która starała się zachęcić (szczególnie w latach 50-tych) do korzystania z substytutów:

W czasach stałych niedoborów na rynku żywności pojawiały się krótkotrwałe kampanie propagandowe, lansujące produkty zastępcze. „Ryby są zdrowe” głosiły zapalczane etykiety w okresach bardziej owocnych połowów, a kąciki kulinarne w prasie udowadniały wyższość ryb nad wieprzowiną. W książkowych poradnikach zalecano wykorzystywanie do celów kulinarnych np. obierzyn z jablek i ziemniaków. „Resztki takie, odgrzewane zwykłym sposobem, niezbyt już smakują domownikom i najczęściej zużywa się je dla świń lub kur, co wszakże nie jest racjonalne. Tymczasem resztki te odpowiednio przyrządzone będą miały wygląd i smak zupełnie innej potrawy” – przekonywał poradnik *Dobra gospodyni* z roku 1954⁸⁵.

⁸⁴ ibidem, s. 213 – 4

⁸⁵ Wiesław Kot, op. cit., s. 34.

Traktowanie tej sytuacji jako pożądanej nowości czy też odmiany wydaje mi się nie do końca trafne, tym bardziej, że część produktów alternatywnych doskonale wpisywała się w nowo tworzony model konsumpcji w Polsce ludowej:

W kręgu kształtowania się 'socjalistycznej mentalności' znalazło się miejsce na tworzenie nowych nawyków żywieniowych. Najważniejszym postulatem było unikanie nadmiaru jedzenia, zwłaszcza w okresach świątecznych. Upowszechnianie przez prasę i plakaty produktów alternatywnych uzasadniano troską o zdrowie społeczeństwa. Miejsce deficytowych tłuszczów miała zająć 'zdrowa i tania' margaryna, a braki najbardziej poszukiwanego mięsa wieprzowego miały w pełni zrekompenzować ryby, zwłaszcza makrele, dorsze i sardynki⁸⁶.

Interesujące jest także to, że najczęściej szukano zamienników do produktów uznawanych powszechnie za luksusowe i bardzo trudno osiągalnych, a pozwalających na przyrządzenie bardziej wystawnych posiłków czy też poczęstunków: „Poradniki kulinarne z upodobaniem podawały domowe sposoby produkowania imitacji potraw luksusowych: „Płatki owsiane z lekka przyrumienione na złotawy kolor wyglądają jak usiekane migdały bądź orzechy”. Na uroczyste okazje podawano nawet przepis na „tort z czerstwego chleba żytniego”.⁸⁷” Innym przykładem na to może być nadawanie rodzimym (lub pochodzącym z „bratnich krajów”) nazw powszechnie uznawanych za luksusowe dla produktów o niższej jakości czy renomie, co w rezultacie dawało gruzińskie i armeńskie koniaki, czy też radzieckie szampany. W cały ten dyskurs wpisują się także dwie kategorie produktów: są nimi owoce egzotyczne oraz kawa. Co do tych pierwszych, to były one symbolem z jednej strony luksusu konsumpcyjnego, z drugiej natomiast pewnej egzotyki, nieosiągalnej dla mieszkańców Polski ludowej. Jednym z pierwszych wspomnień Ludwika Stomma w jego *Dziejach smaku* jest wspomnienie otrzymania ananasa w dzieciństwie. Został on (ananas) potraktowany nie jako przedmiot konsumpcji, lecz jako „symbol przywołujący na myśl dalekie lądy, egzotyczne podróże po morzach południowych” co w efekcie spowodowało, że ów ananas zepsuł się, zanim został zjedzony⁸⁸. Owoce egzotyczne były tak silnie zmitologizowanym utożsamieniem z kulturą Zachodu, że w latach 60-tych i 70-tych na młodą, bogatą, lubiącą się bawić i nastawioną na konsumpcję młodzież mówiono „bananowa”. Sam także pamiętam w

⁸⁶ Tadeusz Czekalski, op.cit., s. 371

⁸⁷ Wiesław Kot, op. cit., s. 35.

⁸⁸ Ludwik Stomma, *Dzieje smaku*, Wydawnictwo Sens, Poznań 2003

latach 80-tych, w czasach znacznego niedoboru bananów, jak zbierano nalepki z nich, a kolorowe etykiety z napisami „Chiquita”, „Dole” czy „United Fruit Company” były namiastką egzotyki i lepszego świata. Podobnie rzecz się miała z cytrusami:

Wyjątkowe miejsce w kuchni lat 50. miały owoce egzotyczne. Cytryny i pomarańcze sprowadzano w niewielkich ilościach statkami z Kuby. Prasa już w październiku informowała o wypłynięciu do Polski 2 – 3 statków z cytrusami, a następnie regularnie donosiła o postępach w żegludze dostawczej. Cytryny i pomarańcze wieszano na choinkach obok bombek. Bananów i innych owoców egzotycznych nie sprowadzano wcale, a rodzynki były zastępowane przez agrest i rodzime suszone winogrona⁸⁹.

Również Czekalski zauważa, że:

Do rangi produktów luksusowych awansowały banany i owoce cytrusowe, których nie sposób było wyprodukować w kraju. Na szczęście dla konsumentów przetrwał nie dość konsekwentnie zwalczany prywatny rynek owocowo – warzywny, co pozwoliło realizować marzenia dietetyków i zastępować importowane cytryny ‘jeszcze zdrowszymi’ czarnymi porzeczkami. Zachęcanie do spożywania jarzyn okazało się bezskuteczne w wypadku typowych rodzin robotniczych, gdzie tolerowano kapustę, inne zaś jarzyny uważano za ‘dobre dla królików’⁹⁰.

Jako inny z zamienników jakże deficytowych cytrusów uważano także na przykład kiszoną kapustę, która miała jednak zgoła inne zastosowanie w kuchni. Ubóstwo jadłospisów tamtego okresu mogło mieć jednak także i inne przyczyny, nie tylko ekonomiczne. Jak twierdzi Władysław Kot:

Kuchnia przełomu lat 50. i 60. swoje ubóstwo zawdzięcza Władysławowi Gomułce, który własne niewyszukane gusty kulinarne narzucał społeczeństwu. Jego ulubioną potrawę – kaszanke – do stołówki Komitetu Centralnego dostarczał cichcem prywatny producent. Gomułka powtarzał często, że kiszoną kapusta ma tyle samo kalorii, co cytryny – na dowód, że nie trzeba importowania tych ostatnich. „Zgoda – tyle że cytrynę można wycisnąć do herbaty, a kiszoną kapustę już trudniej” – odpowiadała warszawska ulica⁹¹.

⁸⁹ Wiesław Kot, op. cit., s. 34.

⁹⁰ Tadeusz Czekalski, op. cit., s. 371 – 2

⁹¹ Wiesław Kot, op. cit., s. 35.

Dowcipy czy kawały na temat jedzenia i polityki żywnościowej kraju stanowiły swego rodzaju reakcję na wysiłki władz. Jak pisze Tadeusz Czekalski: „Wobec ograniczeń, jakie cenzura narzucała na środki masowego przekazu, kawał stawał się formą samoobrony, najbardziej dostępną formą literatury mówionej”⁹². Pełna analiza roli humoru w Polsce ludowej, autorstwa m. in. Zbigniewa Raszewskiego czy Wojciecha Łysiaka⁹³, nie obejmuje jednak reakcji na próby wprowadzania alternatyw wobec deficytowych towarów, wśród których najpopularniejszym było hasło „tylko margaryna mleczna przeciw ciąży jest skuteczna”.

Równie deficytowym (a przez to i pożądanym) towarem stała się kawa, która często bywała wykorzystywana jako drobna łapówka czy też „dowód wdzięczności” w kontaktach z urzędnikami czy lekarzami, w sytuacjach, gdy butelka wódki stawała się trochę niezręczna. Pomimo tego, że znana już przed wojną, kawa zbożowa nie uzyskała statusu pełnoprawnego zamiennika. Jak możemy wyczytać w *Polskich dekadach*:

Mitycznym napojem tego okresu była kawa. Przed tą prawdziwą (nieosiągalną!) przestrzegala propaganda prasowa: „Napój z kawy ziarnistej rzadko stosowany jest na wsi i słusznie – ze względu na zawarte w prawdziwej kawie szkodliwe dla zdrowia składniki”. Jednocześnie co kilka lat kolejna przetwórnia wypuszczała na rynek nową odmianę „kawy krajowej”. Ogłaszano szumnie: „Ogół gospodyń niewątpliwie z radością powita rozpoczęcie przez Zakłady Kawy Zbożowej w Włocławku produkcji tzw. ekstraktu kawowego, z którego można parzyć kawę nie pozostawiającą fusów”⁹⁴.

Nie była to wszakże tylko polska specyfika, wraz z upadkiem systemu kolonialnego a także z zapaścią wymiany handlowej z zagranicą (która nastąpiła głównie ze względu na deficyt dewiz) wszystkie kraje demokracji ludowych borykały się z podobnymi trudnościami. W Niemieckiej Republice Demokratycznej w pewnym momencie wprowadzono do sprzedaży wynalazek z czasów II Wojny Światowej, a mianowicie mieszankę kawy zbożowej i naturalnej, co miało z kolei uboczny skutek taki, że zepsuła się większość profesjonalnych ciśnieniowych ekspresów do kawy, gdyż mieszanka ta zapychała i blokowała w nich filtry.

⁹² Tadeusz Czekalski op. cit., s. 384

⁹³ Por. więcej na ten temat: Zbigniew Raszewski, *Wstęp do teorii kawału*, Wojciech Łysiak, *Oblicza folkloru – folklor polityczny*, w: Polska Sztuka Ludowa nr 2/ 1990.

⁹⁴ Wiesław Kot, op. cit., s. 35.

Usługi gastronomiczne – wpływ żywienia zbiorowego na zwyczaje ludzi.

Drugim z punktów proponowanych przez Friedricha jest zagadnienie sektora usług gastronomicznych, z barami mlecznymi na czele. Sam pomysł barów mlecznych nie jest oryginalnym polskim wynalazkiem i przywędrował do nas ze Związku Radzieckiego. Jego celem miało być uzupełnienie diety klasy pracującej oraz uzupełnienie jej zwłaszcza o przetwory mleczne, uchodzące wówczas za bardzo zdrowe i potrzebne do prawidłowego rozwoju i funkcjonowania organizmu (Zofia Czerny w swojej *Księżce kucharskiej* pisała, że normą jest co najmniej pół litra dziennie), stąd też pojawiały się akcje, także w szkołach i na koloniach jak chociażby „Zdrowie czeka w szklance mleka”. Bary mleczne miały zupełnie inną funkcję i charakter jak restauracje. Jak pisze Friedrich: „[...] ze względu na wysokie ceny, jedzenie w restauracji – inaczej niż w innych krajach bloku, choćby w Czechosłowacji czy na Węgrzech – stanowiło czynność raczej odświętną niż codzienną.⁹⁵” Jednocześnie niski poziom obsługi oraz jakości sprzedawanych potraw sprawiały, że klientelę barów mlecznych stanowiły w większości osoby ubogie, bądź studenci, co utrwaliło obraz przedstawiony w filmie „Miś” przez Stanisława Bareję, gdzie miski przykręcone są do stołów, a sztucce powiązane łańcuchami i także przyczepione do blatów, a ubóstwo jadłospisu wyraża się w kultowym dziś dialogu:

- poproszę pire ze smalcem (z akcentem na i)
- nie ma smalcu, z dżemem są pire

Jednocześnie analiza Friedricha jest niekompletna i niepełna, gdyż w przypadku korzystania z usług żywienia zbiorowego pomija on zupełnie kwestię stołówek pracowniczych i zakładowych, które także stały się elementem krajobrazu historycznego tamtej epoki: „Najważniejszym przejawem rewolucji kulinarnej, jaka ogarnęła Polskę po II Wojnie Światowej, nie była jednak zmiana menu, ale upowszechnienie żywienia zbiorowego. Spór o to, czy się żywić w domu, czy w stołówce trafił do standardowego repertuaru kłótni

⁹⁵ Jacek Friedrich, op. cit., s. 215

rodzinych”⁹⁶ – pisze Tadeusz Czekalski. Również Władysław Kot, w *Polskich dekadach* wyraża się w podobnym tonie:

W latach 50. pełną parą ruszyło „żywienie stołówkowe”. Przemysł spożywczy przestawił się na produkcję prefabrykatów żywnościowych – konserw i przetworów. Zakłady metalowe wprowadziły do masowej sprzedaży tzw. trojaczki, czyli piętrowo ułożone niewielkie garnki zwieńczone drewnianym uchwytem, w których można było przenosić ze stołówki do domu gotowe obiady, spożywane po odgrzaniu. W odpowiedzi na te metody zbiorowego żywienia wzrastała gwałtownie popularność „domowych obiadów” czy „domowych wypieków”, które oznaczały nie tylko starannie przygotowane menu, ale również nawiązywały do tradycyjnych obyczajów kulinarnych, tępionych przez nowy ustrój. Osią małżeńskiego konfliktu w najpopularniejszej komedii filmowej tych lat *Irena do domu!* (na ekranach w roku 1955, do 1969 roku - 7 milionów widzów) był bunt żony, która jedzeniem stołówkowym usiłuje zastąpić „domowe obiady”⁹⁷.

Jednak obraz żywienia stołówkowego nie był jednorodny w całym okresie PRL-u, ewoluując wraz z nim. W swojej historycznej analizie Tadeusz Czekalski zauważa:

Dla większości Polaków, a przede wszystkim coraz liczniejszych robotników, podstawą codziennego żywienia miała być stołówka przyzakładowa. Ubogi repertuar dań wymuszał na smakoszach pewnych potraw pojawienie się o określonej godzinie albo zdanie się na łut szczęścia. Równie wysokie wymagania z powodu stanu higieny stawiano przed systemem trawiennym konsumenta. Pierwsza faza intensywnego rozwoju stołówek i bufetów pracowniczych przypadła na lata 1950 – 1954, aby już w rok później ulec wyraźnemu zahamowaniu. [...] Renesans popularności stołówek przypada na 2. poł. Lat 60.; wówczas były już znacznie czystsze i z coraz lepszą obsługą. Planowanie menu domowego ułatwiało upowszechnienie się trojaczek – trzech piętrowo ułożonych garnków z drewnianym uchwytem. W takim naczyniu dostarczano do domu gotowe obiady nadające się do spożycia po odgrzaniu⁹⁸.

Pomimo wysiłków władz, które przekonywały, że żywienie zbiorowe, zwłaszcza w zakładach i miejscach pracy jest zarówno udogodnieniem finansowym (placówki te były dotowane przez zakłady pracy, a cena zakupu posiłku nie odpowiadała kosztom jego przyrządzenia) oraz czasowym, gdyż wraz ze wzrostem aktywności zawodowej kobiet pozwalało to na pewne odciążenie ich od ich domowych obowiązków, kwestia żywienia zbiorowego wciąż

⁹⁶ Tadeusz Czekalski op. cit., s. 376 – 7

⁹⁷ Wiesław Kot, op. cit., s. 35.

⁹⁸ Tadeusz Czekalski, op. cit., s. 381

pozostawała kontrowersyjną. Nawet Zofia Czerny, której *Książka kucharska* stanowiła pewnego rodzaju manifest kulinarnej rzeczywistości socrealizmu pisała:

Nie należy jednak przypuszczać, iż wzrost stopy życiowej może być realizowany jedynie poprzez intensywny rozwój żywienia zbiorowego. [...] Odżywianiu się w domu rozwój żywienia zbiorowego nie stoi na przeszkodzie. Ani zastępowanie artykułów spożywczych przygotowywanych w domu artykułami fabrycznymi, ani rozbudowa sieci i podnoszenie jakości usług aparatu żywienia zbiorowego wcale nie oznaczają likwidacji posiłków domowych i odżywiania się rodziny w domu⁹⁹.

Jednym z bardziej kuriozalnych elementów żywienia stołówkowego, a świadczącym o innych, niekoniecznie ekonomicznych, intencjach jego twórców było wprowadzenie „beźmięśnych poniedziałków”, obowiązujących (przynajmniej początkowo) tylko w zakładach żywienia zbiorowego (później także zostało to przejęte przez uspołeczniony handel):

Ważną zmianę w jadłospisie wywołało wprowadzenie w 1959 r. dnia beźmięśnego, który przypadał w poniedziałek. Świadomie wybrano pierwszy dzień po obfitym pożywieniu sobotnio – niedzielnym, ale też urzędowo wyznaczony ‘beźmięśny poniedziałek’ miał stanowić konkurencję dla popieranego przez Kościół beźmięśnego piątku¹⁰⁰.

Normatyżacja jedzenia.

Kolejnym, ostatnim już punktem, na który w swoim tekście zwraca uwagę Friedrich jest „normatyżacja” jedzenia i uczynienie z tego procesu bardziej czynności poddającej się opisowi naukowemu niż emocjonalnemu. Jak pisze Friedrich:

Jeśli za cechę charakterystyczną realizmu socjalistycznego uznamy normatywność, to z pewnością pozycją kluczową dla usytuowania kultury kulinarnej w perspektywie socrealizmu jest opublikowany w 1950 roku *Projekt norm całodziennych racji żywnościowych*, o których genezie i głównych założeniach autorzy tak pisali w uwagach wstępnych do późniejszego o nieomal dekadę nowego wydania:

⁹⁹ Zofia Czerny, *Książka kucharska*, Polskie Wydawnictwa Gospodarcze, Warszawa, 1954, s. 5

¹⁰⁰ Tadeusz Czekalski, op. cit., s. 378

‘Przeprowadzenie badań naukowych w dziedzinie żywienia bez spożytkowania ich wyników w praktyce życia codziennego, a więc nie mających na celu podniesienia stanu zdrowia społeczeństwa, byłoby w naszych warunkach kosztownym marnotrawstwem czasu i środków’.¹⁰¹

Ta tendencja nie była jednak charakterystyczna tylko i wyłącznie dla pierwszego okresu Polski ludowej, jak zauważa Friedrich:

Przeciwnie, sądząc po publikacjach, to właśnie w epoce gomułkowskiej osiąga apogeum. Przykładem może być książka z 1960 roku poświęcona żywności w szkołach, w której obok norm wyżywienia, tabel składników odżywczych, podziału produktów żywnościowych na grupy, czy tablicy produktów zamiennych (w komentarzu do niej napisano: „zasługuje na podkreślenie fakt, że można zamieniać produkty droższe na tańsze – bez obniżania wartości odżywczej posiłku”), pojawiają się wzorcowe jadłospisy zróżnicowane wedle ceny [...] oraz wedle pory roku¹⁰².

Jako przykład takiej zamiany jest zastąpienie w obiedzie dorsza duszonego w warzywach kaszanką smażoną – wartość odżywcza pozostaje taka sama, kwestie smakowe schodzą na dalszy plan. Taka sytuacja nie była jednak tylko i wyłącznie domeną żywienia zbiorowego, we wstępach do większości dużych książek kucharskich tłumaczono (często uciekając się do bardzo fachowych i skomplikowanych naukowych argumentów), co powinna zawierać dieta, jakie produkty dostarczają jakich składników odżywczych i jak się je powinno zestawiać ze sobą. Zofia Czerny, pisząc o dostarczeniu odpowiedniej ilości witamin w posiłkach sugeruje wprowadzenie do drugiego śniadania „produktu owocowo – warzywnego (pomidor, jabłko, rzodkiewki, szczypiorek, śliwki – w zależności od pory roku)”¹⁰³. Dobór trochę przypadkowy, ale w zestawieniu wartości odżywczych wszystko się zgadza. Kolejną interesującą rzeczą było uzależnienie proponowanych jadłospisów nie tylko od czynników ekonomicznych, czyli budżetu rodziny, ale także od charakteru wykonywanej pracy. I tak robotnicy fizyczni powinni byli zjadać codziennie co najmniej 3000 kcal., a umysłowi 2500. Dziwnym może się tylko wydawać fakt, że zmniejszenie liczby kalorii odbywało się nie poprzez zmniejszenie porcji, lecz przez proponowanie posiłków o mniejszej wartości energetycznej (np. placków ziemniaczanych z cukrem zamiast pieczeni wieprzowej w sosie), które przez to, że odbiegały od przyjętego kanonu: mięso, ziemniaki / kasza i surówka / jarzyna stawały się mniej

¹⁰¹ Jacek Friedrich, op. cit., s. 219

¹⁰² Ibidem

¹⁰³ Zofia Czerny, *Książka kucharska*, Polskie Wydawnictwa Gospodarcze, Warszawa, 1954, s.18

atrakcyjne. Zresztą takie przykładowe jadłospisy – jak również zauważa Friedrich – dają pełniejszy obraz rzeczywistości kulinarnej PRL od lektury przepisów zawartych w książkach kucharskich, które, z powodu braku produktów, a w szczególności mięsa, były niezbyt możliwe do realizacji. Aby dopełnić obrazu naukowego (a zarazem i upolitycznionego) podejścia do kwestii gotowania, pozwolę sobie przytoczyć fragment z *Książki kucharskiej* Zofii Czerny, której pierwsze wydanie ukazało się w 1953 roku. Była to w zasadzie pierwsza polska książka kucharska, jaka ukazała się po II Wojnie Światowej, pozostając przez wiele lat jedną z popularniejszych (aż do ukazania się w 1974 r. *Kuchni polskiej*). Jej język doskonale wyraża ówczesne podejście i pojmowanie świata:

[...] Zadania, jakie przed polską gospodarką narodową postawiły IX plenum i II Zjazd PZPR, wykonywane są planowo i na wszystkich odcinkach. Widzimy przeto, jak podnosi się podaż tych artykułów żywnościowych, które do konsumpcji docierają najczęściej w postaci nieprzetworzonej (nabiał, jaja, mięso, warzywa, ziemniaki itp.). Widzimy jak rośnie produkcja uspołecznionego przemysłu spożywczego (np. w produkcji cukru już w 1953 przekroczono zadania wyznaczone na rok 1955). Widzimy jak wzrastają obroty uspołecznionego handlu i żywienia zbiorowego. Widzimy jak rośnie masa towarowa, z której w większy niż w latach poprzednich stopniu czerpie, z której korzysta każdy człowiek pracy.

[...] Przy odżywianiu się indywidualnym nie można polegać jedynie na tradycji kulinarnej. Nie chodzi tylko o to, aby jeść tak, aby nie być głodnym, ale chodzi również o to, aby nabierać sił, wzmacniać zdrowie, jeść z apetytem, zdrowo i tanio, wykorzystywać maksymalnie i racjonalnie surowiec i jego właściwości (np. witaminy), odżywiać się do potrzeb organizmu¹⁰⁴.

Kuchnia.

Jednym z istotnych czynników zewnętrznych, które także kształtowały zwyczaje kulinarne było samo miejsce przyrządzania oraz spożywania posiłków. Jednym z archetypów polskiej kultury jest obowiązkowe wyposażenie domu w stół. Stół, zazwyczaj drewniany, był meblem, który gromadził wokół siebie życie rodzinne oraz towarzyskie. Mebel ten był oczywiście bardziej domeną arystokracji niż biednego chłopstwa, lecz także w wiejskich chatach znajdowano jego namiastkę (często w postaci ławy) przy której wspólnie spożywano posiłki (w domach chłopskich często wymuszone było to przez wspólne jedzenie z jednego naczynia, zwyczaj ten, jak podaje Andrzej Brenz utrzymywał się w niektórych miejscach aż do lat 50-

¹⁰⁴

Ibidem, s. 5.

tych XX wieku¹⁰⁵). Masowy rozwój miast związany z szybką industrializacją oraz wykształcenie się nowej licznej klasy społecznej jaką byli robotnicy, spowodował poważne zmiany także w mieszkalnictwie. Przestrzeń życiowa stała się cennym dobrem, za które należało płacić, a co za tym idzie także i je oszczędzać. Zniszczenia, jakich dokonała II Wojna Światowa spowodowały, że tzw. „substancja mieszkaniowa” stała się jeszcze bardziej deficytowym dobrem. Przypadki kwaterowania paru rodzin w jednym mieszkaniu nie były niczym dziwnym – co więcej, były czymś zupełnie normalnym. W związku z tą znaczną redukcją przestrzeni, reorganizacji musiały także ulec zwyczajnie spożywania posiłków. Był to problem nieobcy także i władzom Polski ludowej, która odgórnie narzucała plany oraz metraże nowobudowanych mieszkań. Wzorcowe mieszkania, jakie oddawano do użytku, miały odpowiadać zapotrzebowaniom wzorcowych rodzin socjalistycznych. Jak pisała w 1975 roku Władysława Malicka:

Bardziej skomplikowana jest sprawa kuchni. Powszechnie znany zwyczaj przebywania rodzin robotniczych w kuchni nie wpłynął na powiększenie jej rozmiarów, przynajmniej w części budowanych mieszkań. Kształtowanie jej było związane z szerszymi założeniami programowymi dotyczącymi ogólnej organizacji życia – przede wszystkim z postulatem natury ideologicznej – uwolnienia kobiety od uciążliwych zajęć w gospodarstwie domowym i upowszechnienia usług żywienia zbiorowego. Towarzyszyły temu intencje niektórych projektantów: ‘chcemy wyprowadzić robotników z kuchni’¹⁰⁶.

Dalej jednak Malicka konstatuje, że założenia te nieco rozmięły się z rzeczywistością, gdyż przyrządzanie i spożywanie posiłków poza domem dotyczyło tylko niewielkiej liczby gospodarstw, zazwyczaj jedno- najwyżej dwuosobowych, czyli sytuacji w pewnym sensie tymczasowych ze społecznego punktu widzenia. Ciekawym również wydaje się rozróżnienie, które Malicka wprowadza (a które pojawia się w całej treści *Przemian rodziny polskiej*), mianowicie rozróżnienie na rodziny robotnicze i inteligenckie oraz przeciwstawienie ich sobie, ale raczej na poziomie stereotypów, aniżeli codziennej praktyki.

W większości rodzin pracowników umysłowych codzienne obiady spożywa się także w kuchni i to nie tylko z powodu biernej postawy w stosunku do wzorów wyniesionych z rodzicielskich domów, często robotniczych i chłopskich, ale także w związku z dążnością do jak najlepszej organizacji poszczególnych czynności – ważnej zwłaszcza przy pracy zawodowej kobiety. Zjawiska te nie powstrzymały degradacji

¹⁰⁵ Por.: Andrzej Brenz, *Chłopskie jadlo*, w: Tadeusz Stegner, *W kuchni i za Stołem. Dystanse i przenikanie kultur*, Wydawnictwo Arche, Gdańsk 2003

¹⁰⁶ Władysława Malicka *Mieszkanie – formy przestrzenne i aspekty społeczne* w: Jadwiga Komorowska (red.) *Przemiany rodziny polskiej*, Instytut Wydawniczy CRZZ, Warszawa, 1975, s. 190-1

pomieszczenia kuchennego w nowych budynkach mieszkalnych (co masowo nastąpiło w latach sześćdziesiątych) poprzez drastyczne zmniejszenie powierzchni i pozbawienie kuchni, w znacznej części mieszkań różnej wielkości, bezpośredniego oświetlenia dziennego, a co za tym idzie i dobrego przewietrzania. Takie posunięcie w sposób radykalny przesunęło spożywanie obiadów z kuchni do pokoi, ale nie wyeliminowało go całkowicie¹⁰⁷.

Ten niemalże zamach na jeden z podstawowych filarów życia rodzinnego – wspólnego spożywania posiłków – powiódł się jednak częściowo. Nie można jednak także tu nie wspomnieć także o innych czynnikach podkopujących ten zwyczaj, takich jak powroty o różnych porach dnia (z pracy, co wiązało się z wielozmianowym trybem pracy oraz aktywnością zawodową obojga małżonków, a także ze szkół) oraz o coraz powszechniejszym od lat 60-tych wkraczaniem telewizorów w życie rodzinne. Zmienił się także charakter pomieszczenia przeznaczonego do wspólnego użytku w ciągu dnia (bowiem to samo pomieszczenie w nocy pełniło także funkcję sypialni) gdzie funkcję jadalni wyparła funkcja salonu, służącemu relaksowi po trudach pracy. Jednoczesne spożywanie posiłków oraz np. oglądanie audycji telewizyjnych prowadziło do zamierania zwyczaju konwersacji przy stole (czy przy jedzeniu) ograniczając także komunikację wewnątrz rodziny. Warto zwrócić tu także uwagę na jeszcze jeden aspekt tych zmian, mianowicie na porządkującą, wręcz dyscyplinującą formę przestrzeni domowych, które swoim układem oraz wielkością wymuszały określone zachowania. Zmniejszenie się metrażu kuchni, oraz uczynienie jej mniej przyjazną poprzez usunięcie z niej okna powodowało mniejszą ochotę domowników na wspólne przebywanie w tej przestrzeni. Nieunikniony rozwój technologiczny nie ominął także i wyposażenia kuchni, zwłaszcza tego, które ułatwiało wypełnianie codziennych obowiązków. Wraz z pojawianiem się (a także upowszechnianiem się dostępu do nich) nowych sprzętów gospodarstwa domowego zmieniły się techniki przygotowywania niektórych posiłków (np. wprowadzenie w latach 70-tych do sprzedaży prodiży i szybkoamarów), a także przechowywania produktów żywnościowych. Symbolicznym wręcz obiektem awansu społecznego i cywilizacyjnego była lodówka (wraz z zamrażarką), która ułatwiła np. przechowywanie większych ilości mięsa. Jednak:

[...] lodówka była w Polsce w latach 50. sprzętem praktycznie nieosiągalnym – stąd szeroko rozpowszechnione poradnictwo przechowywania żywności: ‘Aby mięso przetrzymać latem przez kilka dni i ustrzec przed zepsuciem, trzeba je owinąć ściśle świeżą, zieloną pokrzywą i ułożyć w kamiennym garnuszku, przykrywając muślinem i ustawiając w chłodzie’. Znajdowano też domowe sposoby na przywracanie

¹⁰⁷

Ibidem, s. 191.

świeżości wędlinom. Jedno z pism kobiecych doradzało: 'Latem zdarza się, że skórka na kielbasie przypleśnieje. Trzeba rozrobić trochę kuchennej soli z wodą na gęstą papkę, wytrzeć w nią skórkę do czysta, wysuszyć w bibule lub płótnie i posmarować tłuszczem'¹⁰⁸.

Dlatego też stosowano metody bliskie kuchni ludowej, tradycyjnej, oraz raczej unikano robienia zapasów szybko psujących się produktów.

¹⁰⁸ Wiesław Kot, op. cit., s. 34.

Rozdział 3. Praktyka.

Aby dopełnić obrazu z jednej strony różnego rodzaju teoretycznych perspektyw w opisywaniu zwyczajów związanych z jedzeniem, a z drugiej strony źródeł pisanych o epoce PRL-u, zdecydowałem się na przeprowadzenie badań terenowych w postaci wywiadów pogłębionych. Miały z jednej strony sprawdzić, na ile w pamięci ludzi, z którymi rozmawiałem przetrwał obraz PRL-u, jaki wyłania się chociażby z opracowań historycznych, z drugiej natomiast pokazać, jak ludzie reagowali na próby wdrożenia ideologii państwa ludowego w ich zwyczaje żywieniowe, zwłaszcza, jeśli chodzi o temat żywienia zbiorowego. Kolejną interesującą kwestią było, na ile zmiany w strukturze rodziny, które zaszły po 1945 roku miały wpływ na zwyczaje kulinarne oraz jak głęboko te zmiany sięgały. Nie da się ukryć, że daleko idąca emancypacja kobiet, zwłaszcza w aspekcie zawodowym, miała wpływ na postrzeganie przez nie przygotowywania posiłków jako ich obowiązku. Czy rola strażniczki ogniska domowego przetrwała komunistyczną indoktrynację? I wreszcie jak, w dobie stałych braków w dostępie do produktów sobie radzono? Jakimi sposobami (kanałami) zdobywano żywność, kto był za to odpowiedzialny i co magazynowano? Generalnie jednak badanie jakichkolwiek zachowań związanych z jedzeniem obarczone jest dużym błędem, nie mówiąc już o sytuacji, w której rozmowy dotyczą epoki, która zakończyła się ponad 15 lat temu. Jak piszą MacIntosh i Zey w *Women as Gatekeepers...*, „Człowiek, jak go zapytać z rzadka pamięta, co jadł wczoraj na obiad, nie mówiąc już o wcześniejszych czasach”¹⁰⁹. W związku z tym ciężko jest ustalić, na ile odpowiedzi, które uzyskiwałem były efektem przypominania sobie stanów faktycznych, a na ile były wynikiem wypadkowej aspiracji oraz chęci podporządkowania się kulturze.

Metodyka badań.

Kwestionariusz, na którym opierały się wywiady stanowiące integralną część tej pracy zawierał 20 pytań. Wywiady miały jednak charakter pogłębiony, a pytania zawarte w

¹⁰⁹ Alex McIntosh i Mary Zey, *Women as Gatekeepers of Food Consumption: a Sociological Critique* w: Carole M. Counihan, Stephen L. Kaplan (red.) *Food and Gender. Identity and Power*, Harwood Academic Publishers, Amsterdam, 1998, s. 133

kwestionariuszu pełniły bardziej rolę drogowskazów w rozmowie i nie trzymano się ich sztywno w sytuacjach, gdy utrudniałoby to rozmowę, lub gdy respondentki rozpoczynały swoje dygresje. Wszystkie wywiady były nagrywane cyfrowym dyktafonem, następnie nagrania te zarchiwizowano i wykorzystywano odpowiednie fragmenty do ilustracji tej pracy. Nagrywanie odbywało się za wiedzą i zgodą respondentek, nie spotkano się z przypadkiem odmowy rozmowy z tego powodu. Wszystkie wywiady przeprowadzono z kobietami, znajduje to jednak swoje uzasadnienie teoretyczne (co zostało szerzej wyjaśnione w rozdziale I). Także w trakcie wywiadów nie wskazywano na znaczącą pomoc ze strony mężczyzn obecnych w gospodarstwach domowych przy przygotowywaniu posiłków, czasem przy zdobywaniu produktów. Respondentkami były kobiety, które można by zaliczyć do dwóch kategorii wiekowych: tych, które pamiętały realia (zwłaszcza te związane ze sprawami kuchennymi) z lat 50-tych i 60-tych oraz te, które były odpowiedzialne za przygotowywanie jedzenia w latach 70-tych i 80-tych, a które wcześniejszych dekad nie znały, bądź znały je z domów rodzinnych nie będąc samymi odpowiedzialnymi za posiłki. Respondentki można także podzielić na dwie grupy pod względem miejsca zamieszkania: na mieszkające w dużych miastach, oraz w mniejszych miejscowościach, miasteczkach. Badania prowadzono w Poznaniu, Krakowie oraz w Środzie Wielkopolskiej i podwarszawskim Okuniewie. Świadomie przy tym zrezygnowano z prowadzenia wywiadów na wsiach, co także zostało wyjaśnione, głównie ze względu na swego rodzaju małą podatność na zmiany kultury wiejskiej oraz na braki w dostępie np. do usług zbiorowego żywienia. Należy przy tym dodać, że podczas wywiadów starano się dowiedzieć czegoś na temat pochodzenia respondentek, czy ewentualne pochodzenie (np. emigracja ze wsi do wielkiego miasta) miały jakiś wpływ na ich zwyczaje żywieniowe. Przy doborze respondentek kierowano się w pierwszym kroku ich znajomością z badaczem, zwracano się do osób znajomych, przy czym zawsze formułowano prośbę o wskazanie ewentualnych dalszych respondentów (respondentek) i uprzedzenie ich oraz polecenie badacza. Wszystkie wywiady były wcześniej umawiane i odbywały się (poza jednym wyjątkiem) w domach respondentek, zazwyczaj przy stole, czasem także i w kuchni. Z reguły unikano także obecności osób trzecich, zwłaszcza, jeśli mogły one mieć wpływ na treść wywiadu, jednak dzięki wcześniejszemu umawianiu się ten problem nie występował. Przeciętny wywiad trwał minimum pół godziny, niektóre przeciągały się aż do godziny.

Pewną trudnością było utrzymanie porządku chronologicznego w wywiadach, często wymagane było zadanie pytań pomocniczych i prośby o sprecyzowanie okresów, których rozmowa dotyczyła. Szczególnie często miało to miejsce w przypadku wskazywania nowości

kulinarnych, które wprowadzane były w różnych dekadach, natomiast podawane były bez zachowania tego porządku. Zazwyczaj jednak drobne pytanie o czas, w którym dana rzecz miała miejsce skutkowało pozytywnym efektem i podaniem orientacyjnej daty. Sporadycznie trafiały się także problemy z mieszaniem okresów, w których respondentki same stawały się odpowiedzialne za przygotowywanie posiłków w gospodarstwie domowym (zazwyczaj miało to miejsce po wyprowadzce z domu rodzinnego) z czasami, gdy tylko pomagały one w gospodarstwach swoich rodziców. To jednak także starano się wyjaśnić. Poniżej przedstawione są pytania, które zostały zawarte w kwestionariuszu, wraz z uzasadnieniem, dlaczego tam się znalazły.

Narzędzie badawcze.

1. Miejsce zamieszkania i pochodzenie, (od kiedy, do kiedy? Zapisać typ miejsca zamieszkania – miasto, wieś i region).

To pytanie wydaje mi się istotne, ponieważ kultura wiejska zazwyczaj jest bardziej odporna na zmiany, poza tym ideologizacja życia w Polsce ludowej miała znacznie większe natężenia w miastach, (które były zresztą przedstawiane jako lepsze miejsce do życia, z lepszymi warunkami, chociażby higienicznymi a także możliwościami zdobycia zawodu. Poza tym przenosiny do miasta były traktowane jako „awans społeczny”). Dlatego ważne jest sprecyzowanie, z jakiego kręgu kulturowego wywodzi się respondent (a jeśli np. przeniósł się do miasta, to, kiedy).

2. Od kiedy był/a Pan/i odpowiedzialny/a za przygotowywanie posiłków? Dla ilu osób było to jedzenie?

Pytanie o to, w jakim wieku, czy też, w jakim momencie ludzie stają się odpowiedzialni za przygotowywanie posiłków. Poza tym otwarta wydaje się kwestia, na ile wielkość gospodarstwa domowego wpływa na zwyczaje jedzeniowe.

3. Czy ktoś w tym przygotowywaniu pomagał? Na czym polegała ta pomoc?

Tu interesuje mnie, na ile potwierdzenie ma teoria *women as gatekeepers*, na ile słuszne są marksistowskie i (później) feministyczne analizy zwyczajów żywieniowych, które odpowiedzialność za wyżywienie rodziny zrzucają w całości na ramiona kobiet.

4. *Skąd były brane przepisy → czy był czas pobierania nauki w kwestiach kulinarnych (np. u matki lub babki)?*

Pytanie o charakterze rozluźniającym, ale mające na sprawdzenie, na ile umiejętności radzenia sobie w kuchni były przekazywane z pokolenia na pokolenie.

5. *Czy miało miejsce wymienianie się przepisami z innymi osobami? Jakie przepisy (skąd) były popularne?*

Według mnie, w okresie stałych niedoborów na rynku żywnościowym wymienianie się przepisami (także deficytowymi, zwłaszcza, jeśli chodzi o przepisy na potrawy możliwe do przyrządzenia w sytuacji niedoborów w sklepach) stanowiły przedłużenie zwyczaju wymieniania się czy obdarowywania nawzajem jedzeniem i powrót do pierwotnych, społecznych funkcji jedzenia: scalania grup (w tym przypadku np. sąsiadów) i wytwarzania systemów zależności pomiędzy ludźmi. Poza tym wskazywanie przez respondentów źródeł może być pomocne przy ustalaniu wpływów decydentów na codzienne życie Polaków (mając na uwadze silną kontrolę prasy, zwłaszcza w pierwszym okresie PRL).

6. *Czy przepisy te były jakoś modyfikowane, adaptowane do okoliczności?*

Wiele osób stwierdzało, że przepisy drukowane (zwłaszcza w książkach kucharskich) były trochę nieżyciowe, gdyż, w np. latach 50-tych zdobycie 1,5 polędwicy wołowej czy innego mięsa graniczyło z cudem. Podobnie było z różnego rodzaju przyprawami czy ziołami, dlatego koniecznością stało się uaktualnianie przepisów do panujących realiów rynkowych.

7. *Z jakich książek kucharskich korzystano? Czy miały znaczenie także części zawierające informacje o racjonalnym i zdrowym odżywianiu się?*

Rozdziały w książkach kucharskich traktujące o zdrowym i racjonalnym odżywianiu się były przesycane informacjami o społecznej funkcji jedzenia, o odpowiedzialności gospodyni za

przygotowywanie posiłków etc. Pytanie, jakie się nasuwa na myśl ma sprawdzić, na ile te fragmenty były traktowane poważnie i stosowane w życiu codziennym. W tym przypadku proszono o wskazanie konkretnego tytułu książki kucharskiej (czasem były one demonstrowane).

8. *Jaki był Pana/i stosunek do nowości kulinarnych?*

W czasach PRL wprowadzano różnego rodzaju produkty czy zwyczaje kulinarne, których pojawienie się związane było zazwyczaj z brakami poszczególnych produktów (ryby dalekomorskie, łowione na Morzu Ochockim miały urozmaicić – czy raczej zastąpić – deficytowe mięsa czerwone, czy margaryna – masło). Ciekawe jest, jak ludzie reagowali na te nowinki, czy były one postrzegane jako faktyczne urozmaicenie diety (często z troską o zdrowie w tle) czy też dostrzegano prawdziwe przyczyny tych zmian.

9. *Czy korzystał/a Pan/i z usług żywienia zbiorowego (stołówka, bary mleczne, restauracje)?*

Żywnienie zbiorowe miało być najdoskonalszym stadium żywienia człowieka. Jako silnie zracjonalizowane, oszczędzające czas, pieniądze (dzięki lepszemu wykorzystywaniu produktów, czasu etc.) i jednoczące swoich odbiorców (zwłaszcza stołówki zakładowe) były silnie promowane. Nie bez znaczenia jest także fakt dużej emancypacji zawodowej kobiet, które pracując zarobkowo miały znacznie mniej czasu na obowiązki domowe.

10. *Czy zabierano jedzenie do domów, czy też konsumowano na miejscu?*

Jednym z wynalazków PRL-u był specjalny, trójdzielny metalowy pojemnik służący do zabierania dwudaniowych obiadów ze stołówek czy barów mlecznych do domów celem ich konsumpcji w bardziej przytulnych warunkach.

11. *Jak można ocenić te punkty, zarówno pod względem kulinarnym jak i obsługi i wyglądu lokalu? Czy jedzenie w nich było z konieczności czy też było np. luksusem?*

Tutaj w toku wywiadów następowało rozróżnienie na jedzenie w stołówkach i barach mlecznych, traktowanych jako zło konieczne (np. ze względu na brak czasu) a jedzeniem w restauracjach traktowanych jako element luksusu w życiu codziennym.

12. Kto był u Państwa odpowiedzialny za organizowanie jedzenia (produktów)? Z jakich kanałów korzystano (zakupy w sklepach, na bazarach i targach, rodzina na wsi, własne uprawy)? Który z tych sposobów był najważniejszy?

To pytanie ma wyjaśnić, czy w obrębie gospodarstw domowych obydwie te funkcje – przyrządzania posiłków oraz troszczenia się o zapasy czy produkty – były w gestii jednej osoby, czy też były jakoś rozdzielane (i jeśli były, to, na jakich zasadach). Jeśli chodzi natomiast o kanały zdobywania pożywienia, to interesujące jest, jakimi sposobami ludzie radzili sobie w obliczu braków na rynku.

13. Czy gromadzono u Państwa zapasy? Jeśli tak, to co przechowywano i w jaki sposób?

Polska kuchnia narodowa jest oparta na składnikach łatwych do przechowywania, głównie ze względu na warunki klimatyczne, z bardzo długą i nieprzyjazną zimą. Dlatego z jednej strony przechowywano suszone grzyby, mąki, ziemniaki a z drugiej strony bardzo rozwinęła się sztuka robienia przetworów (kiszenie, konserwowanie, robienie dżemów etc.). Kwestią, która mnie najbardziej mnie interesuje, jest fakt, ile z tych umiejętności i zwyczajów pozostało w Polsce ludowej i czy były one kultywowane.

14. Czy przypomina sobie Pan/i jakieś kampanie (akcje reklamowe) jedzenia przed 1989 rokiem? Co i w jaki sposób promowano? Czy te akcje były według Pana/Pani skuteczne?

W, kontrolowanych w całości przez Partię, środkach masowego przekazu często – używając dzisiejszej terminologii – promowano różnego rodzaju produkty, zwyczajnie jedzeniowe czy wręcz całe diety (zwłaszcza w późniejszym okresie). Zapamiętanie tych kampanii świadczyłoby o ich intensywności, a także wpływie na odbiorców. Druga część pytania ma tą ostatnią kwestię doprecyzować.

15. Z jakich okazji przygotowywano „specjalne jedzenie”? Czym ono się różniło od jedzenia powszedniego?

Specjalne jedzenie, jak sama nazwa wskazuje, było zawsze przygotowywane dla podkreślenia rangi wydarzenia (najprostszym tego przykładem jest obiad niedzielny, niegdyś jedyny

dwudaniowy, mięsny posiłek w tygodniu) podkreślając rangę wydarzenia rodzinnego czy obrzędowego. Głównymi kwestiami mnie tu interesującymi są: czym takie posiłki się różniły od zwykłych posiłków (czy były potrawy przygotowywane specjalnie na takie okazje, czy polegało to tylko na lepszych składnikach i większej ilości?), jaki miały charakter. Niezwykle ciekawym problemem wydaje mi się to, czy za pomocą takiego specjalnego jedzenia wyróżniano także „nowe święta”, wprowadzane do kalendarza przez nową władzę (takie jak 22 lipca, czy 1 maja).

16. Kto był zapraszany na tego rodzaju okazje?

W tym pytaniu zawiera się odniesienie do licznych, obecnych w polskiej etnologii, badań nad biesiadowaniem i wspólnym, uroczystym spożywaniem posiłków. Ciekawe jest, na ile te zwyczaje, pielęgnowane zazwyczaj na wsi, zmieniły się pod wpływem oficjalnych czynników i jeśli tak, to na ile.

17. Ile posiłków spożywano u Państwa dziennie? Jaki miały charakter (czy były to dania zimne czy gorące, czy je celebrowano czy nie)?

18. Jak i gdzie spożywano u Państwa posiłki? Czy jadano je wspólnie? O jakich porach? Czy godziny posiłków były przestrzegane?

Te dwa pytania dotyczą właściwie jednej kwestii, zostały rozbite ze względów przejrzystości kwestionariusza a także uzyskania precyzyjnej odpowiedzi na te pytania. Wspólne jedzenie posiłków, oraz przestrzeganie pór ich jedzenia było fundamentem jednoczącej, scalającej funkcji jedzenia. Silne zmiany w codzienności polskich rodzin po 1945 roku (wielozmianowość pracy, praca zarobkowa obojga małżonków etc.) mogły te zwyczaje, a co za tym idzie tę funkcję zmienić, zaburzyć. Celem tego pytania jest sprawdzenie, czy miało to miejsce, i jeśli tak, to na ile?

19. Jaki, Pana/i zdaniem powinien być „prawdziwy” obiad? Co musi się wówczas znaleźć na talerzu?

To pytanie ma na celu uzyskanie odpowiedzi, co konstytuuje „prawdziwy obiad” – w znacznie większości polskich domów główny posiłek. Czy obiad może (mógł) być podawany

np. na zimno czy na słodko, czy też należało trzymać się żelaznej reguły: zupa i drugie danie z mięsem, ziemniakami i jakąś jarzyną.

20. Czy korzystał/a Pan/i z gotowych posiłków lub 'prefabrykatów'? Jeśli tak, z jakich? Jak można te produkty ocenić?

Jednym z wynalazków PRL-u dla zapracowanych gospodyń domowych było wprowadzenie gotowych posiłków oraz różnego rodzaju „prefabrykatów”: koncentratów, półproduktów, konserw. Pytanie jest, które z nich się przyjęły a które nie i jakie miały one wpływ na wygląd polskiej kuchni w czasach realnego socjalizmu.

METRYCZKA:

- Wiek (rok urodzenia)
- od jakiego czasu odpowiedzialność za przyrządzanie posiłków?
- miejsce zamieszkania (miasto, wieś), od kiedy?
- ilość osób w gospodarstwie domowym (jak się zmieniała)
- wykształcenie (podstawowe / zawodowe // średnie / wyższe)
- aktywność zawodowa

Wyniki badań.

a. analiza ilościowa.

W trakcie badań przeprowadzono 17 wywiadów. Kierując się już wspomnianym podziałem na grupy wiekowe, w grupie respondentów pamiętających realia lat 50-tych i 60-tych znalazło się 6 osób, dwie dalsze udzieliły mi odpowiedzi na pytania dotyczące danej epoki opierając się na wspomnieniach z dzieciństwa, nie były jednak one wówczas odpowiedzialne za przyrządzanie posiłków. 4 z badanych osób mieszkały we wspomnianych miasteczkach, reszta była mieszkańcami dużych miast, zwłaszcza Poznania (2 z Krakowa), przy czym 4 osoby pochodziły ze wsi z województwa poznańskiego i przeprowadziły się do Poznania wraz z zawarciem małżeństwa, bądź też przyjechały szukając pracy. 7 osób posiada wykształcenie wyższe, 5 osób średnie, 1 zawodowe i 4 podstawowe. 10 osób po założeniu

rodziny i wzięciu odpowiedzialności za przyrządzanie posiłków pracowało zawodowo, choć nie zawsze przez cały czas, jednak okres pracy był zawsze na tyle długi, że można przyjąć, że miał wpływ na zwyczaje kulinarne. Pozostałe osoby albo nie pracowały zawodowo w ogóle, albo przestały pracować wraz z założeniem własnego gospodarstwa domowego. 5 osób przez pewien czas od założenia rodziny mieszkało bądź to z teściami, bądź to „na pokojach”, gdzie nie prowadziły samodzielnie kuchni.

b. analiza jakościowa.

Generalnie moi respondenci (czy też właściwiej – respondentki) zaczynali swoją przygodę z kuchnią w momencie założenia własnej rodziny, co najczęściej wiązało się ze wstąpieniem w związek małżeński. Od tego wydarzenia kobiety wcielały się w role żon, opiekujących się domem, mężem, a później także i dziećmi. Ilość osób, dla których przygotowywano posiłki, ograniczała się do współmałżonka i dzieci. W sytuacjach (3 przypadki), gdy młode małżeństwo mieszkało wraz z rodzicami / teściami, młode kobiety nie były dopuszczane do kuchni, główną rolę odgrywały tam matki / teściowe.

Jeśli chodzi o pomoc, to praktycznie żadna z kobiet, z którymi rozmawiałem nie wskazała na jakiś istotny wkład w przyrządzanie posiłków ze strony męża lub dzieci, najczęściej pomoc ograniczała się do nakrycia do stołu, bądź też do wstawienia na ogień obranych i przygotowanych wcześniej ziemniaków. Jak pisze historyk, Tadeusz Czekalski: „W latach 60. szacowano, że blisko 60% mężczyzn wykonuje różnego rodzaju prace domowe. Bliższa analiza wskazywała jednak, że o ile kobieta poświęca na prace domowe średnio 232 minuty dziennie, to mężczyzna zaledwie 87 minut. Najłatwiej było skłonić mężczyznę do zabawy i spacerów z dziećmi, najtrudniej do przygotowywania posiłków”¹¹⁰. Ponieważ zakres moich badań nie obejmował wszystkich obowiązków domowych, trudno mi ten pogląd zweryfikować, faktem natomiast pozostaje nikła aktywność mężczyzn w kuchni. Stoi to w sprzeczności z poniższym cytatem (również zaczerpniętym z opracowania Czekalskiego) a dotyczącym sugerowanego modelu rodziny:

„W latach 70. intensywnie lansowano model małżeństwa, w którym kobieta może realizować swoje ambicje zawodowe i społeczne. [...] Poglądy, jakoby zmywanie naczyń przez mężczyznę czy jego pomoc w kuchni

¹¹⁰ Tadeusz Czekalski *Czasy współczesne* w: Andrzej Chwałba (red.), *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2005, s. 362

miały go ośmieszać, uważano za prowincjonalne. Wzorzec małżeństwa partnerskiego wymagał także od męża zajęcia się kuchnią. Hasło ‘Ludwiku, do rondla’ wspierano tezą, że mężczyzna zmuszony czasową nieobecnością żony przechodzi przez fazę kucharzenia amatorskiego, aby z czasem osiągnąć poziom mistrzostwa, zwłaszcza w zakresie potraw wykwintnych”¹¹¹.

Mężczyźni gotowaniem zajmowali się bardzo rzadko, głównie w sytuacjach nadzwyczajnych, gdy ich kobiety np. wyjeżdżały.

Część kobiet uczyła się gotowania w domach rodzinnych, nigdy jednak nie odgrywały w rodzinnej kuchni głównych ról, bardziej służyły jako pomoc kuchenna:

Pomagałam od 12 -13 roku życia. Polegało to na tym, że na przykład musiałam obrać i wstawić ziemniaki, jak mam przychodziła z pracy, to one się już gotowały, albo ryż gotowałam, albo obierałam ziemniaki na surówkę. (Maria, 50 l.)

Zaskakujące jest, że zwyczaj uczenia się gotowania od mam czy babć dotyczyła tylko dziewczynek i była reprodukowana w następnych pokoleniach (także w linii żeńskiej), przy czym wiek 11 – 13 lat zazwyczaj był wiekiem, w którym rozpoczynało się tę naukę.

Kobiety starsze uczyły się gotować podczas okupacji, najczęściej w sytuacji rozłąki z rodziną, lub ciężkiej sytuacji w domu bądź też należało to do ich obowiązków, gdy pracowały jako robotnice przymusowe.

Ciekawym jest fakt, że tylko jedna respondentka wskazała szkołę, jako miejsce nauki przygotowywania posiłków, pomimo, że gotowanie weszło do programu przedmiotu prace ręczne (później przemianowanego na zajęcia praktyczno – techniczne) w latach 60-tych:

My wówczas, w ósmej czy dziewiątej klasie, mieliśmy gotowanie i ja do dzisiaj mam ten zeszyt z przepisami. I surówki robiliśmy i się jakieś ciasta piekło, zwłaszcza ciasta, kuchnię mieliśmy wtedy w piwnicy. (Barbara Ż., 60 l.)

Również różnego rodzaju organizacje społeczne (jak przywoływane przez Friedricha Koła Gospodyń Wiejskich, czy przeróżnego rodzaju szkoły, popularne przed II Wojną Światową, nie były wymieniane. W sytuacjach „rzucenia na głęboką wodę” czyli zamieszkania młodej

¹¹¹ Tadeusz Czekalski *Czasy współczesne* w: Andrzej Chwalba (red.), *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2005, s. 363

pary po ślubie osobno, młode kobiety często nie radziły sobie z wyzwaniem gotowania. Wówczas w sukurs przychodziło starsze pokolenie (najczęściej, jak opowiadały respondentki, przez telefon), które udzielało porad:

Podglądałam mamę w wielu przypadkach, ale moja mama nie miała czasu, żeby mi niektóre rzeczy wytłumaczyć, więc zaczynałam trochę metodą prób i błędów. (Ewa, 49 l.)

Istotną pomoc stanowiły również książki kucharskie, zwłaszcza Autorstwa Zofii Czerny (z 1953 roku, wielokrotnie później wznawianą), Stanisława Bergera (z 1954 roku, szybko jednak uznana za przestarzałą, poza tym była ona w znacznym stopniu wzorowana na pracach ze Związku Radzieckiego) oraz w późniejszym okresie z *Kuchni polskiej*. Różnego rodzaju inne książki kucharskie, jakie zaczęły pojawiać się w latach 70-tych (wraz ze wzrostem asortymentu dostępnego w sklepach), nie odegrały podobnej roli, stanowiąc niejako tylko uzupełnienie. Podobnie rzecz się miała z czasopismami – tu najczęściej respondentki wskazywały najpopularniejszą „Przyjaciółkę” (6 wskazań), jedna wymieniła także pismo „Ty i ja” tłumacząc, że „Ty i Ja, bo to było takie jakby „lepsze” przepisy na takie dania wyjątkowe”, raz wskazano na „Modę i życie”. Jedna respondentka wymieniła także upowszechnione w latach 70-tych kalendarze z wrywanymi kartkami, na których odwrotnie były zamieszczane różne porady, także sporadycznie wskazywano na prasę codzienną. Rola radia i telewizji była znikoma, tylko dwie respondentki wskazały telewizję, jako źródło przepisów, nie były jednak w stanie przypomnieć sobie żadnych szczegółów, poza tym, że miało to miejsce w latach 80-tych. Dodatkowo jedna z nich skomentowała to w ten sposób, że prezentowane tam przepisy były „nieżyciowe” podając przykład, który wyrwał się w jej pamięci, a który dotyczył możliwości zastąpienia awokado w sałatce świeżym ogórkiem.

Wymienianie się przepisami było bardzo popularną metodą poznawania tajników kuchni:

Oczywiście, że się wymieniałam przepisami, zwłaszcza w latach 80-tych, jak były kłopoty zaopatrzeniowe, jak coś mi smakowało u koleżanki to brałam przepis i wpisywałam do takiego zeszytu, albo przepisywałam wręcz. (Maria, 50 l.)

Najczęściej miało to miejsce w pracy, gdzie opowiadano sobie, kto co ugotował i dyktowano przepisy, często również brano przepisy będąc „w gościach”, zwłaszcza, gdy któraś potrawa okazała się wyjątkowo smaczna i atrakcyjna, a zarazem łatwa i możliwa do wykonania

(szczególnie w czasach niedoborów jedzenia na rynku). Zanotowane przepisy wklejano następnie do specjalnych zeszytów, lub je tam przepisywano, czasem też pożyczano sobie całe zeszyty, lecz nie były to sytuacje szczególnie częste. Zeszyty te czasem przechodziły z matki na córkę, stanowiąc bazę do dalszych doświadczeń kulinarnych. Podczas wymieniania się przepisami nie oczekiwano rewanżu, nie polegało to na zasadzie „coś za coś”, była to raczej forma potwierdzenia bliższych związków pomiędzy dwiema osobami, gdyż wymiany te miały miejsce w kręgu znajomych i przyjaciół.

Modyfikacja przepisów zależała od paru czynników. Podstawowym z nich były umiejętności kucharskie, bez których modyfikacje były prowadzone „na ślepo” i metodą prób i błędów, dlatego też nie każda gospodyni była gotowa się na to odważyć. Drugim z czynników, który wymuszał modyfikacje przepisów były braki w zaopatrzeniu, wtedy jednak najczęściej starano się bardziej znaleźć inny przepis, niż inne, alternatywne, składniki:

Albo pamiętam, jak kiedyś jak mięso było na kartki to spróbowałam przepis jak zrobić pasztet z pasztetówki. Przemieszałam pasztetówkę z bułką tartą z ziemniakami i pieklam to w formie. No nie wyszedł z tego pasztet, było to ohydne. (Lucyna, 46 l.)

Czasem uciekano się do zastępowania jednych rodzajów mięsa innymi, powszechnie uważanymi za gorsze, lub nie nadające się do jedzenia, w trakcie wywiadów odnotowałam dwa takie przypadki, które głęboko zapadły w pamięć moim rozmówcom, były to kielbasa z mięsa z nutrii oraz kotlety mielone z koniny:

Dziewuchy, żeby zjadły, to Włodek nakłamał, że to kielbasy z nutrii, bo inaczej by nie zjadły. To było w latach 70-tych, wtedy nutrie były na tapecie, u mnie kolega z pracy hodował, miał ich chyba ze trzysta. I jak brałem od niego te nutrie, to potem się kupiło jeszcze boczku na kartki i się miało takie kielbasy, że palce lizać. (Sabina, 55 l.)

Pamiętam, jak kiedy koleżanka po pracy mnie wyciągnęła na zakupy, poszłyśmy na Zamkową, bo tam była taka jatka z tanim mięsem i jak przyszłyśmy tam, to tam była tylko konina, i ten rzeźnik wykrawał całe takie bloki z tej koniny. Bo w ten czas [koniec lat 70-tych] nie było żadnego mięsa w sklepach, to ja kupiłam tę koninę i potem jeszcze trochę słoniny w sklepie i jak przyszłam do domu, to zmieliłam to razem i zrobiłam kotlety. Ale się zajadali! Na dwa dni starczyło. A ja jakoś nie mogłam tego zjeść, po prostu nie mogłam i powiedziałam im, że już jadłam obiad, a im nigdy nie powiedziałam, co to było za mięso. (Maria, 74 l.)

Informacje, zawarte we wstępach do wymienionych już wyżej książek kucharskich, traktowano bardzo pragmatycznie. Przede wszystkim były to informacje o przeliczaniu miar i wag, oraz o zbilansowaniu składników odżywczych, szczególnie witamin, do spożywania których usilnie namawiano:

Brałam pod uwagę te rozdziały, ponieważ moja mama była pielęgniarką, więc ja czytałam tam o witaminach, o kaloriach. Właściwie to ja nie musiałam tego czytać, tylko sprawdzałam takie wagowe sprawy, że łyżka mąki to 15 gram i takie tam. (Lucyna, 46 l.)

Szczególnego znaczenia informacje te nabierały w sytuacjach niecodziennych, wymagających ze względu na zdrowie zwracania baczniejszej uwagi na to, co się je. Takimi sytuacjami były pojawienie się małych dzieci, lub choroba, szczególnie długotrwała, jednego z domowników i zalecenia dietetyczne. Niektóre z młodych gospodyń z tychże wstępów uczyły się także technik gotowania oraz przyrządzania potraw, jak i układania zbilansowanych jadłospisów i organizacji pracy. Pomysły te, będące świadectwem nowoczesnego, naukowego podejścia do kwestii jedzenia, napotykały się często na mur podejrzliwości ze strony starszych oraz bardziej tradycyjnie nastawionych konsumentów, uważających je, za niepotrzebne fanaberie. Zdecydowanie przy tym większą uwagę poświęcano walorom zdrowotnym jedzenia, niż racjonalności żywienia i jego przygotowywania, częstokroć lekceważąc te aspekty:

Poza tym była wtedy taka moda na przeliczanie kalorii na przeliczanie witamin i innych takich, ale dziadek się z tym nie zgadzał, powiedział, że witaminy to bzdura i trzeba się porządnie odżywiać. [a na czym to polegało, to „porządne odżywianie się”?] Porządne odżywianie polegało na ilości mięsa, bo mięso to było źródło białka i energii i to mięso było podstawą żywienia naszego. (Maria, 80 l.)

Nowości kulinarne, jakie pojawiały się w Polsce ludowej, można generalnie podzielić na dwie kategorie. Pierwszą z nich były produkty mocno lansowane przez państwową propagandę, najczęściej stanowiące zamienniki innych, deficytowych dóbr. Do najbardziej znanych można zaliczyć tu margarynę oraz ryby morskie. Miały one zastąpić masło i smalec, jak również wieprzowinę. Zazwyczaj przy ich „promowaniu” odwoływano się do ich zdrowotnych właściwości, starając się wyplenić zakorzenione złe nawyki żywieniowe, które miały być odpowiedzialne za zły stan zdrowia obywateli. Nowości te były akceptowane, ale

warunkowo, z powodu braku zastępowanych oryginalnych produktów, czasem, starano się je twórczo do nich upodobnić:

Początek lat 70-tych, gdy była taka wielka kampania kurczaków z ferm i można było je bez problemu kupić w sklepach i ryb morskich. I wiem, że to był taki problem, kiedy były takie kombinacje, że rybę trzeba namoczyć najpierw w mleku, żeby nie miała zapachu, później panierować. Takie reklamy to były w czasopiśmie, w których zachęcano do jedzenia ryb morskich, bo były zdrowe. Potem takie były kolorowe ekrany w sklepach rybnych, które zachęcały do jedzenia tych ryb morskich i potem kurczaków w sklepach rzeźniczych, takie duże kasetony podświetlane ze zdjęciami. (Maria, 50 l.)

Było to związane z niechęcią części społeczeństwa do zmian w swoich, mocno już osiadłych i okrzepłych zwyczajach kulinarnych. Często to, co było w kuchni nowe, traktowano z daleko posuniętą rezerwą. Tak historię z tym związaną opowiedziała jedna z respondentek, Ewa:

Babcia była osobą starej daty i nie uznawała żadnych nowinek w kuchni, zresztą zawsze gotowała tradycyjnie i dużo, bo prowadziła kuchnię dla wielu osób, a na niedzielne obiady zjeżdżała się cała rodzina, ze wszystkimi żonami, mężami, dziećmi. No więc babcia gotowała tam te swoje rosoly, schabowe, kapusty, natomiast jak mnie coś tam wpadło do głowy, to starałam się to zrobić. No więc to leczo pierwszy raz robiłam w domu, a mojemu mężowi nie smakowała papryka pod żadną postacią, a babcia powiedziała że to jest wstrętne. Natomiast teść chętnie próbował różnych rzeczy, w pierwszej wersji nie jadł, bo nie, po czym poszłam do pracy i jak wróciłam, to połowy garnka już nie było. I się pytam: „tato, czy ty nie jadłeś leczo?” „-jadłem, ale nic nie mów mamie. I powiem ci w sekrecie, że było bardzo dobre” [śmiej]. Tak więc tak to z tymi nowinkami było. (Ewa, 49 l.)

Drugą grupą nowości były całe potrawy, bądź też sposoby ich przyrządzania, które upowszechniały się, o ile stawały się modą, inne okazywały się fiaskiem: jak pisze T. Czekalski, niepowodzeniem zakończyła się próba upowszechnienia w Polsce kiszonych jabłek, na wzór rosyjski. Niektóre z modyfikacji, czynione przez gospodynie z większym stażem oraz doświadczeniem, nie były zbyt wielkie:

Tak, czasem tak, jak na przykład się robiło zrazy nelsonskie, to zamiast z wołowiny się robiło ze schabu, z wieprzowiny, albo zamiast suszonych grzybów się dawało pieczarek na przykład. (Cecylia, 74 l.)

Często nowe przepisy powodowały odświeżenie starych przypraw czy ziół, z lekka już zapomnianych, jak to było w przypadku pizzy:

To były też chyba 70-te lata, i wszyscy wtedy robili pizze, i wtedy też zaczęto stosować zioła, głównie oregano, właśnie do tej pizzy. (Barbara, 60 l.)

Czasem też braki w zaopatrzeniu, zarówno w podstawowe jak i w bardziej wyszukane produkty powodował, że powstawały zupełnie nowe przepisy, będące świadectwem tamtych ciężkich czasów:

Robiło się na przykład własną czekoladę, samemu robiło się jakieś ciasta, brzdące. Ten przepis na czekoladę to mam nawet do dzisiaj, to była margaryna z kakao na blaszce do ciasta i coś tam jeszcze ale margaryna i kakao były podstawą. Jak się udało zdobyć. (Jolanta, 51 l.)

Naturalnie, niektóre przepisy były bardzo ciężkie do zrealizowania. Z mleka zbierało się kożuszki, bo mleko było surowe i trzeba było je gotować, i się je zakwaszało i piekło się z tego ciastka, zamiast z masłem, to z tymi kożuszkami. (Maria, 80 l.)

Jedzenie w ramach żywienia zbiorowego należy rozgraniczyć na żywienie w stołówkach zakładowych czy pracowniczych, na jedzenie w barach mlecznych, oraz jedzenie w restauracjach. Z wywiadów, jakie przeprowadziłem, wynikało, że te dwa ostatnie nie cieszyły się zbytnią popularnością: bary mleczne były uważane za miejsca serwujące podłe posiłki, z nieciekawą obsługą i klientelą rekrutującą się przede wszystkim spośród ludzi ubogich. Natomiast restauracje były zwyczajnie drogie, poza tym brakowało lokali średniej kategorii, zazwyczaj te dostępne były kojarzone (oraz także tak specjalnie stylizowane) z luksusem i zbytkiem, samym wystrojem miały oszalać klientów. Także tutaj doświadczenia moich respondentów nie należą do najbogatszych:

Jak chodziłam czasem do „Kujawianki” na deptaku, to tam zamawiałam pyzy z sosem i surówką i to było dobre, bo co tam niedobrego mogło by być? Pyza jest pyza, surówka jest surówka, zresztą zazwyczaj i tak była tylko jedna i ta sama, z kapusty, czasem z marchewki. (Barbara, 60 l.)

Natomiast jeśli chodzi o stołówki pracownicze, to z ich usług korzystali głównie ludzie samotni, ewentualnie bezdzietni. Wraz z pojawieniem się dzieci (poza okresem, gdy te uczęszczały do przedszkoli, gdyż tam miały zapewnione obiady) wszyscy wracali do domowego schematu jedzenia i przygotowywania posiłków. Czasem stołówki pracownicze były traktowane jako ostateczność i swego rodzaju sytuacja wyjątkowa, jeśli już jednak, to

korzystano z nich jako z możliwości szybkiego zjedzenia czegoś na ciepło (kwestia czasu odgrywała tu istotną rolę), przy czym pewną rekompensatą była bogatsza niż zwykle kolacja, co było zgodne zresztą z zaleceniami z książek kucharskich:

Tak, korzystaliśmy [ze stołówek] i to nawet dosyć długo. Jak wyemigrowaliśmy ze wsi do Poznania [1974], to przez cztery lata mniej więcej korzystaliśmy ze stołówki, mąż w Cegielskim a my z dziewczynami stołowaliśmy się w przedszkolu. I bardzo sobie to chwałę muszę przyznać, bo mieliśmy więcej tego wolnego czasu i nie można powiedzieć, że to jedzenie było tam jakoś niedobre, czy coś tam, poza tym uzupełnialiśmy braki w jakichś tam lepszych kolacyjkach, w różny sposób sobie to tam rekompensowaliśmy. (Urszula, 60 l.)

W stołówce było bardzo czysto, jedzenie było urozmaicone, więc mi się podobało. A najważniejsze było, że my mieliśmy z kierownictwem taki układ, że tam się chodziło na obiady w czasie pracy, to się zbiegło na dół, do piwnicy i jak ja wracałam po pracy do domu, to byłam czysta, bo nie trzeba było już nic gotować. Ale potem za to były kolacje ciepłe, musiała być jakaś rekompensata. To trwało jakieś 10 – 15 lat. (Eugenia, 77 l.)

Tylko jedna spośród osób przyznających się do korzystania z usług stołówek przyzakładowych, wspomniała mi (pomimo dopytywania się) o zabieraniu ze stołówek jedzenia w specjalnych pojemnikach i następnie odgrzewaniu ich w domach:

Po wyjściu za mąż mieszkałam z mężem u rodziców męża, po paru latach, jak najmłodsza córka miała cztery lata, to sama się zajmowałam domem. I był taki czas że na przykład nosiłam do domu obiady ze stołówki z instytucji, w której pracowałam. Przywoziłam obiady w takich specjalnych garnuszkach, a dzieci chodziły do przedszkola i do szkoły, ale potem jednak zaczęliśmy robić obiady w domu. (Cecylia, 74 l.)

Co do oceny jakości jedzenia w stołówkach oraz ich wystroju i komfortu spożywania posiłków, opinie były bardzo różnorodne, wydaje się, że zależały one od samych stołówek:

Całe życie żywiłam się w stołówkach. Jak się przychodziło głodnym ze szkoły to wszystko smakowało, ale generalnie to było ohydne. (Lucyna, 46 l.)

Wysłam za mąż w 1978 roku i pracowaliśmy razem z mężem u Cegielskiego i ponieważ nie mieliśmy jeszcze własnego mieszkania, mieszkaliśmy na pokoju, to chodziliśmy razem na Chłapowskiego na stołówkę. To trwało rok, potem mieszkaliśmy już razem i zajęłam się domem. [...] No okropne było to jedzenie, nerczki czy cynaderki, jak to kto nazywa stale na przykład śmierdziały sikami. Ryby jak ryby, ryby są dobre w domu albo nad morzem a tam no ryby to były ryby, wiadomo. (Jolanta, 51 l.)

Wszyscy jednak respondenci wskazywali (pomimo korzystania z ich usług), na niższość jedzenia stołówkowego w stosunku do domowych posiłków:

Była tam stołówka, zakładowa. I nawet jak się pracowało w jakimś zakładzie, w którym nie było stołówki, to w każdej chwili można było sobie pójść do jakiegokolwiek innej stołówki i tam sobie załatwić, nawet zewnętrznie. Ja tam nie korzystałem, czasem, jak trzeba było zostać po godzinach, to się szło i tam kupowałem i zjadałem, ale tak to zawsze w domu było. (Włodzimierz, 67 l.)

Ja tam musiałam w domu gotować, bo mój mąż nie tolerował takiego stołówkowego jedzenia, wolał takie domowe. On nawet jak jechaliśmy na wczasy, to nie chciał jeść w stołówce, to żeśmy sami sobie gotowali, jak były ku temu warunki. (Maria, 74 l.)

W epoce stałych niedoborów jedzenia korzystano z wszelkich możliwych i dostępnych kanałów zdobywania pożywienia, najczęściej były to sklepy i bazy lub targowiska. W latach 80-tych można było także otrzymać paczki z żywnością, z tzw. „darów”, dystrybuowane najczęściej przez parafie kościelne:

Czasy wtedy [lata 80-te] były trudne, niespokojne, więc każda gospodyni starała się mieć jakiś tam zapas jedzenia. A później były kartki [...] wiem że niektórzy ludzie korzystali z tak zwanych darów, ale ja tam z tego nie korzystałam, bo nie miałam takiej potrzeby, poza tym nawet nie wiedziałam, gdzie trzeba było po to pójść. (Urszula, 60 l.)

Zasadą jednak pozostawało, że mięso, produkt bardziej deficytowy niż na przykład warzywa, kupowano w sklepach. Wiązało się to z tym, że po pierwsze prywatny handel mięsem napotykał na trudności stawiane przed nim przez administrację państwową, poza tym kupujący często mieli obawy związane z pochodzeniem i jakością tego mięsa. Wraz z pojawieniem się kartek na mięso ludzie zostali przywiązani do jednego konkretnego sklepu (w którym trzeba było kartki zarejestrować, aby je później móc wykupić), siłą więc rzeczy byli zdani głównie na ten sklep. Liczyły się także kontakty w sklepie, czy to żeby dowiedzieć się, kiedy będzie dostawa, żeby nie czekać w kolejce na darmo, czy to w celu dostania większej ilości deficytowego towaru:

Jak się dostało coś konkretnego, to się robiło zapasy, bo dzisiaj było, a jutro już mogło nie być. W ogóle to były kolejki za wszystkim wtedy, za mięsem, za masłem... Pamiętam, jak moje córki były jeszcze małe (początek lat 60-tych), to nawet mleko racjonowali, po litrze dziennie, w kankę się to brało i z takiego basenu

nalewali. Pamiętam to, bo jak mieszkaliśmy jeszcze na poprzednim mieszkaniu, to naprzeciwko był sklep spożywczy i ja byłam w Komitecie Sklepowym – bo każdy sklep musiał mieć wtedy komitet trzyosobowy, no to pomagałam kierownikowi wnosić te konwie z mlekiem do sklepu i dlatego udawało mi się dostać te dwa litry mleka zamiast jednego, takie było wtedy kombinowanie. (Maria, 74 l.)

Sklepy (tzw. jatki) z mięsem, gdzie nie trzeba było okazywać kartek były stosunkowo nieliczne, poza tym w swoim asortymencie miały głównie mniej pożądane gatunki mięsa, jak koninę czy baranię. W latach 70-tych, kiedy to upowszechniono przemysłowy chów drobiu, w sklepach licznie pojawiły się kurczaki, częściowo importowane z NRD. Sytuacja ta jednak uległa zmianie wraz z okresem kryzysu gospodarczego końcówki lat 70-tych. W znacznie lepszej sytuacji znajdowali się ludzie, którzy posiadali ogródki, czy to przed domami na przedmieściach, czy to Pracownicze Ogródki Działkowe, gdyż mogli oni uzupełnić swoje jadłospisy o samodzielnie uprawiane warzywa (wszelkiego rodzaju), a także zwierzęta, wśród których królowały kury (3 wskazania), króliki (także 3), nutrie (2), czy okazjonalnie nawet świnię (żaden z moich rozmówców co prawda świń nie hodował, ale znał osobiście ludzi, którzy tym się zajmowali):

Nawet ludzie niektórzy świnię hodowali na działkach, odpadki załatwiali na stołówkach i tam wozili. Taka zaradność, to może jeszcze wynikała z czasów wojny, nawet jak byli dziećmi wtedy, to to pamiętali i umieli sobie poradzić. (Włodzimierz, 67)

Wynikiem tego była sytuacja, którą Czekalski nazywał „rustykalizacją miast”, a która miała swój początek w ciężkich latach powojennych, dotyczyła jednak głównie przedmieść miast i wspomnianych działek.

Równie ważnym kanałem zdobywania pożywienia było posiadanie rodziny lub też zaprzyjaźnionych rolników na wsiach, od których można było kupować mięso z ubojów gospodarskich, a także np. ziemniaki na zimę. Tylko dwie spośród osób z którymi rozmawiałem nie korzystały z tego typu źródeł. Przywożenie mięsa z nielegalnego w końcu źródła wiązało się z lekkim ryzykiem, zwłaszcza w latach 50-tych, jednak skala i powszechność tego zjawiska powodowała, że niektórzy otrzymywali nawet paczki z mięsem za pośrednictwem Poczty Polskiej:

Ale w więzieniu w Rawiczu, jak mój ojciec tam siedział, to tam też był taki pan, także z Ołoboku, pan Lichnowski, który zajmował się nielegalnym ubojem zwierząt. No i ponieważ oni umówili się tam w więzieniu, że ten który pierwszy wyjdzie, to zaopiekuje się rodziną tego drugiego i on się naprawdę nami

zaopiekował i nam sprzedawał cielęcinę, nawet przysyłał do domu. [...] Te paczki z mięsem nas po prostu ratowały. Ten pan nam sprzedawał to mięso bez żadnych dochodów własnych, po takiej cenie, po jakiej on je kupował. (Maria, 80 l.)

O trudnościach z tamtego czasu, zwłaszcza ze zdobywaniem mięsa i przywożeniem go ze wsi opowiedziała mi jedna respondentka tak:

Ale był okres taki, że nie wolno było nawet kupować mięsa. Pamiętam pojechałyśmy kiedyś z koleżanką na rydze i ona zabrała taką walizkę na te grzyby. I jak wracałyśmy, to wysiadłyśmy na Dworcu Zachodnim i idziemy do góry i nas nagle zatrzymują z obu stron, milicja i ORMO i się pytają, co ona ma w tej walizce, a ona mówi, że grzyby. A oni na to, żeby pokazała i jak zobaczyli, to powiedzieli, że dobrze, bo oni myśleli, że my mięso wieziemy. Nie wolno było i karali za handel i nawet za kupowanie. [...] To był chyba 1956 rok, może nawet trochę wcześniej. Dopiero jak Gierek, to się w sklepach zrobiło lepiej. (Maria, 74 l.)

Sytuację ratowała także obecność w gospodarstwie domowym wędkarza lub myśliwego, aczkolwiek nie każdemu odpowiadało takie pożywienie:

Mąż przywoził [mięso] ze wsi, bo był myśliwym, ale my raczej dziczyzny nie jedliśmy, bo nikt u nas nie lubił, chyba że jakieś kuropatwy, albo pasztet z zająca, więc on tam raczej kupował mięso, najczęściej drób. (Cecylia, 74 l.)

Jeśli chodzi o robienie zakupów, to tutaj można zaobserwować znacznie większą aktywność mężów niż w przypadku gotowania czy też pomocy w kuchni. Kwitnął także handel samymi kartkami, które stały się alternatywnymi walutami:

Przydzielili mu kartki na papierosy i wódkę, a akurat tego nie było nam trzeba, to ja potem wymieniałam te kartki na kartki na cukier, na tłuszcz i tak dalej. (Stanisława, 75 l.)

Często oddawanie kartek było koleżeńską uprzejmością, cementującą znajomości:

U mnie z roboty koledzy pracowali a byli ze wsi i kartki dostawali, dojeżdżali tam z Pamiątkowa, tam świnie trzymali, to oni mnie kartki dawali, bo by sami nie przejedli.

Oprócz wymienionych już wcześniej ziemniaków, których przechowywanie w warunkach mieszkania w bloku stawało się kłopotliwe:

W piwnicy to zawsze było pełno tych przetworów, na początku kupowaliśmy też ziemniaki na całą zimę, ale tu w piwnicy za ciepło, rury od ogrzewania, i te ziemniaki szybko przerastały, tak więc kupowaliśmy najwyżej po jednym worku na zimę. (Maria, 74 l.)

Na masową skalę robiono przetwory. Z powodu sezonowości występowania owoców, starano się je albo przechować przez zimę w piwnicach, albo zrobić z nich przetwory w postaci kompotów, dżemów, powideł czy marmolad (wymienionych przez niemal wszystkich respondentów) – trzy z respondentek wymieniły nawet ilość słoików, które przyrządzały – za każdym razem było ich „około dwustu”. Sporadycznie zdarzały się przetwory z mięsa (w przypadku nabycia większej jego ilości stawało się to koniecznością z powodu możliwego zepsucia się go), grzybów (smażonych w słoikach czy też w occie), innych warzyw jak marchewki czy papryki. Gromadzono także łatwe w przechowywaniu i deficytowe towary, takie jak cukier, mąka czy ryż. Często fakt gromadzenia zapasów związany był z traumą przeżyć wojennych:

Ponieważ w wojnę ja przechodziłam bardzo wielki głód, zawsze starałam się mieć w kuchennej szafie zapas mąki, cukru, soli i ryżu, o ile się ryż dostało, bo z tym też były kłopoty. (Maria, 80 l.)

Sytuację gromadzenia zapasów znacznie ułatwił fakt wprowadzenia na rynek i upowszechnienia się lodówek i zamrażarek, które umożliwiły długotrwałe przechowywanie łatwo psujących się artykułów.

Spośród kampanii promujących jakieś konkretne rodzaje jedzenia czy produktów, najlepiej (bo niemal przez wszystkich) została zapamiętana kampania związana z próbą upowszechnienia margaryny, która miała zastąpić masło. Sporadycznie pamiętano próby wprowadzenia do polskich kuchni ryb, w szczególności dorszy, ceresu czy oleju. Skuteczność tych kampanii pozostawiała jednak wiele do życzenia, napotykając na opór starszych, gorzej wykształconych i pochodzących z mniejszych ośrodków ludzi. Co ciekawe, rzadko było to postrzegane nie jako próba zmian o charakterze ideologicznym, częściej doszukiwano się ekonomicznych przyczyn:

Ale te kampanie dotyczące ceresu pojawiały się, gdy brakowało smalcu, gdy było mało świń, a kampanie margaryny nasilały się, gdy było mało, brakowało masła, jakoś tak dziwnie pojawiała się kampania na rzecz margaryny. (Maria, 50 l.)

Z drugiej jednak strony używana w oficjalnej propagandzie retoryka zdrowotnych przyczyn zmian w nawykach żywieniowych była na tyle akceptowana, że skłaniała ludzi do przemyśleń, na temat wpływu spożywanego przez nich jedzenia na ich zdrowie, choć nie wszystkich:

Poza tym była wtedy taka moda na przeliczanie kalorii na przeliczanie witamin i innych takich, ale dziadek się z tym nie zgadzał, powiedział, że witaminy to bzdura i trzeba się porządnie odżywiać. [a na czym to polegało, to „porządne odżywianie się”?] Porządne odżywianie polegało na ilości mięsa, bo mięso to było źródło białka i energii i to mięso było podstawą żywienia naszego. (Maria, 80 l.)

Jeśli chodzi o okazje, których szczególny charakter podkreślano specjalnym jedzeniem, zarówno jeśli chodzi o jego ilość, jakość a także jadłospis, to wszyscy respondenci wymienili święta Bożego Narodzenia, Wielkanocne oraz imieniny. 8 osób wskazało także na obchodzenie urodzin, trochę mniej (6 osób) wymieniło także okazje nie mające charakteru dorocznych obrzędów (były to wesela, chrzciny oraz pierwsze komunie, nikt nie zaliczył do tej kategorii styp). Wśród osób zapraszanych na tego typu uroczystości dominowali przedstawiciele rodziny, znajomi z pracy czy sąsiedztwa zapraszani byli tylko na imieniny lub urodziny. Unikano raczej imprez łączonych, wyprawiając na przykład imieniny dwa razy – raz dla rodziny, raz dla przyjaciół i znajomych, przy czym poważnym ograniczeniem był metraż posiadanego mieszkania. Tego typu okazje sprawiały także problemy ze zdobyciem odpowiednich produktów do nich:

Takie specjalne potrawy były zawsze robione przy okazji świąt. [...] Jak się robiło np. imieniny, to był problem. Wtedy było strasznie trudno znaleźć jakąś rozsądną wędlinę, bo podstawą była wtedy mortadela, którą można było kupić wszędzie, to kupiłam tą mortadelę, pokroiłam w paski i podsmażyłam. Bo mortadela ma w sobie olej, i jak się ją podsmaży, to ona się tak wywija, potem podsmażyłam jeszcze pieczarki, z cebulą i masłem i nałożyłam do tych koszyczków z mortadeli z liściem sałaty i tak podałam. Goście byli pod wrażeniem. (Ewa, 49 l.)

Organizacja tego typu wydarzeń była jednak bardzo kłopotliwa, nie tylko ze względu na małe metraże ówczesnych mieszkań, ale także ze względu na kłopoty ze zdobyciem niezbędnych produktów, koniecznych do odpowiedniego podjęcia gości:

Problem był jak się robiło imieniny, bo my mamy oboje liczne rodziny i jak zaprosić 24 osoby, to się kupowało „Śnieżkę” pół roku naprzód i galaretkę pół roku naprzód i żelatynę też. To trzeba było zdobyć dużo, dużo wcześniej, podobnie jak kawę i dopiero wtedy można było robić imieniny. Trzeba było to planować z dużym wyprzedzeniem. (Jolanta, 51 l.)

Wśród potraw serwowanych na święta, przeważały te, określane jako „tradycyjne”, czyli 12 potraw na wigilię Bożego Narodzenia z karpim na czele, oraz szynka (z kością), jajka oraz biała kiełbasa (tylko w Wielkopolsce) na Wielkanoc. Jeśli chodzi o wigilijnego karpia, to był on na tyle trudno dostępny, że w niektórych rodzinach zyskał status odświętnej ryby:

W naszym domu okazjonalnie je się na przykład karpia, na wigilię tylko, bo mój mąż uważa, że to by była profanacja żeby go jeść kiedy indziej i mój mąż to przez całe święta je tylko karpia i karpia jemy tylko w święta, mój mąż to się dziwi, jak można jeść karpia na co dzień. (Urszula, 60 l.)

Na imprezach imieninowych podawano często sałatki (głównie sałatkę jarzynową), kawę i słodczyce, a jeśli świętowanie się przeciągało, także kolację na ciepło w postaci kiełbas oraz bigosu. Ponieważ w latach 70-tych i 80-tych nastąpiły różnice w zwyczajach żywieniowych różnych grup społecznych, prowadziło to czasem do pewnych nieporozumień:

Pamiętam taką sałatkę kiedyś zrobiłam, z sałatą, z bananami, z pomarańczami, z jajkami, z sosem śmietanowo – jogurtowym polanym, szynka tam pokrojona w plastry i to było jedzenie, do tego jakieś wino, bułka, chleb czy jakieś pieczywo. I ciotka przyszła do mnie na te imieniny a po jakimś czasie – bo ona Zofia ma na imię - też mnie do siebie zaprosiła i powiedziała, że mam przyjść, że będzie cała rodzina i będzie porządne jedzenie, nie takie jak u Ciebie. [...] No i było, były kiełbasy zgrzane, był bigos, były jakieś kotlety panierowane i usmażone w dużej ilości tłuszczu, całe takie ociekające i kurczaki w tym tłuszczu. (Barbara, 60 l.)

Jedna osoba wskazała także na pierwszą niedzielę po Wielkanocy, tzw. białą niedzielę, podczas której jadłospis był taki sam, jak w Wielkanoc. Pomimo dopytywania się, żaden z respondentów nie przypominał sobie podkreślenia „nowych świąt”, związanych z ideologią

komunistyczną i państwem ludowym (takich jak 1 maja czy 22 lipca), szczególnym jadłospisem:

To jest takie przelotne święto [1 maja], że to się tego nie obchodziło. To znaczy mąż musiał iść na pochód z pracy, podpisać listę, ale wtedy był obiad jak w niedzielę, bo wszyscy w domu byli. (Stanisława, 75 l.)

Jedynymi różnicami, jakie sobie przypominano była większa ilość czasu wolnego (pozwalającego na przyrządzenie bardziej pracochłonnych potraw) oraz obecność całej rodziny, co upodabniało obiad do obiadów niedzielnych:

[na 22 lipca, lub 1 maja] to wiadomo było, że trzeba było zrobić więcej jedzenia, nie jakieś tam jednogarnkowe, tylko więcej i jakieś tam słodkie, jak słodkiego nie było, jakąś tam galaretki, jakąś tam babeczkę. To było jak święto, aczkolwiek nie było tego aż tak dużo jak w święta, ale cała rodzina była, to musiały być te dwa dania. (Lucyna, 52l.)

Drugim ze wspomnień były kielbaski z musztardą sprzedawane po pochodach z ciężarówek. Ten typ jedzenia był dodatkową atrakcją tamtych świąt.

Ilość posiłków spożywanych w domach moich respondentów wynosiła zazwyczaj trzy: śniadanie, obiad, który był głównym posiłkiem dnia oraz kolacja. Czasami, gdy w domu były małe dzieci, lub gdy pozwalał na to czas (w przypadku kobiet pracujących zawodowo) dochodził do tego podwieczorek, składający się z czegoś słodkiego. Dzieci w wieku szkolnym dostawały także drugie śniadanie do szkoły, najczęściej w postaci kanapek. W przypadkach spożywania obiadów poza domem, na przykład w stołówkach, szykowano bardziej obfite kolacje, nierzadko na ciepło. Było to zgodne zresztą z zaleceniami książek kucharskich (jak choćby Zofii Czerny). Obiad, czyli główny posiłek był zazwyczaj spożywany na gorąco.

Posiłki jadano najczęściej przy stołach w kuchni, rezerwując stół czy też ławę znajdującą się w pokoju dziennym na specjalne okazje. Ze względu na różne tryby dnia trudno było nieraz wyznaczyć godziny posiłków oraz się ich trzymać. Jeśli natomiast chodzi o wspólne spożywanie posiłków (zwłaszcza głównego – obiadu), to tylko 6 osób stwierdziło, że nie gromadził on wokół stołu całej rodziny i że ta sytuacja dotyczyła tylko dni roboczych, obiady niedzielne spożywano razem. Inne posiłki nie były aż tak celebrowane, szczególnie śniadania,

które każdy jadł tuż przed wyjściem do pracy lub szkoły. To podkreślanie w tak wielu przypadkach wspólnego spożywania obiadu stoi w sprzeczności z badaniami statystycznymi, cytowanymi przeze mnie już w poprzednim rozdziale. Wydaje się, że mamy tu do czynienia z rozminięciem się oczekiwań oraz aspiracji, stymulowanych przez nakazy kulturowe (wspólne celebrowanie posiłków) a rzeczywistością.

„Prawdziwy obiad” według moich respondentów musiał być posiłkiem ciepłym, za wyjątkiem okazjonalnych zmian w postaci chłodnika czy zupy owocowej na zimno w sezonie letnim. Generalnie dominował klasyczny schemat dwudaniowego obiadu, czyli zupa oraz mięso z ziemniakami i jakąś surówką na drugie, ale w ramach urozmaicenia jadłospisu dopuszczano pojawianie się na stole potraw na słodko w postaci naleśników, pierogów czy ryżu z owocami czy wielu innych. W niektórych domach dopuszczano formułę obiadu jednodaniowego, ale tylko w dni robocze, obiad niedzielny, jako ten „specjalny” musiał mieć klasyczną formułę:

Obiady niedzielne były szczególne, najchętniej rosół z makaronem, do tego jakaś pieczeń i mimo, że był makaron to jeszcze jakieś pyzy czy kluski śląskie, czy kopytka, potem marchewka, buraczki. (Maria, 80 l.)

Rosół, a na drugie danie karkówka albo schab z sosem, ziemniaki i coś tam jeszcze. A w taki zwykły dzień, to były przeważnie jednodaniowe, czy to ziemniaki z sosem i mięsem, czy jakaś tam zupa, ale jedno danie, a w niedzielę, to dwa, z jakimś deserem czasem. (Lucyna, 52 l.)

Ostatnią kwestią, jaka mnie interesowała było wykorzystywanie w kuchni gotowych półproduktów, prefabrykatów czy wreszcie całych dań. O ile dwa pierwsze, pod postacią przecierów pomidorowych, konserw czy warzyw w puszkach zyskały aprobatę większości gospodyń (oraz ich mężów), o tyle gotowe dania były raczej ewenementem (tylko dwa wskazania, przy czym oba z zaznaczeniem, że miało to miejsce okazjonalnie, tylko w przypadkach zupełnego braku czasu). Wiązało się to być może z niską jakością sprzedawanych gotowych posiłków, a także z zaufaniem i przyznawaniem wysokiego statusu, jakim obdarzano jedzenie przygotowywane samodzielnie w domach:

Były tam jakieś gołąbki w słoikach, ale myśmy tego nie jedli, bo to zwyczajnie nie smakowało, to znaczy ja tam nie byłam wybredna, ale mój mąż... Ale czasem to już lepiej było usmażyć i zjeść tą jajecznicę, niż kupić coś takiego, bo to zwyczajnie nie smakowało. (Barbara, 60 l.)

Z gotowych dań to raczej nie, bo mój mąż był i jest wielkim przeciwnikiem takich gotowych dań. On uważa, ma takie wyobrażenie, że wszystko trzeba samemu w domu zrobić, i ja to biorę pod uwagę. (Urszula, 60 l.)

Zakończenie. Wnioski.

Problematyka podjęta w mojej pracy dotyka szeregu kwestii. Przede wszystkim chciałem dać obraz pewnego wycinka rzeczywistości Polski Ludowej, fragmentu raczej pomijanego w dostępnych opracowaniach. Trudno jednoznacznie stwierdzić, dlaczego tak się sprawy przedstawiają, tymczasem problematyka jedzenia jest według mnie bardzo dobrym materiałem do studiów antropologicznych, podobnie zresztą jak epoka PRL-u. Niemniej jednak starałem się z jednej strony przedstawić tendencje, czy też kierunki w etnologii, które dają narzędzia teoretyczne do zajmowania się tą tematyką, wydobywając na światło dzienne różne strony badanych problemów, kładąc punkty ciężkości na różne aspekty i korzystając z różnych teorii. Później starałem się przedstawić obraz kulinarnej rzeczywistości Polski Ludowej korzystając z innych źródeł i opracowań, niestety, z powodu mocno ograniczonej ich liczby, nie jest to obraz pełny i kompletny, jednakże mam nadzieję, że daje pewne pojęcie o tamtych czasach. Na koniec usiłowałem zweryfikować uzyskany obraz przez przeprowadzenie wywiadów, w których starałem się uzyskać wspomnienia dotyczące problematyki jedzenia przed 1989 rokiem. Tu też napotkałem parę problemów, z których najważniejszym wydaje mi się, na ile wypowiedzi moich respondentów (głównie respondentek) pokrywają się z tym, co faktycznie miało miejsce. Podpowiedzią tutaj mogą być rozważania Anne Murcott, która badała zjawisko zanikania zwyczaju wspólnego spożywania obiadów w rodzinach angielskich. Według niej, jest wyraźny rozdźwięk pomiędzy stanem faktycznym, a poczuciem powinności, wynikającej z tradycji¹¹². Innymi słowy, jeżeli występuje zwyczaj, który jest zwyczajem cenionym (jak na przykład wspomniane wspólne jedzenie posiłków), to następuje wymieszanie się tego, co respondenci starali się utrzymać w swoich rodzinach, bądź też do czego dążyli, z tym co faktycznie w tych rodzinach występowało. Drugim problemem był fakt, że pytałem się o rzeczy i zwyczaje, które miały miejsce już jakiś czas temu i pamięć o nich mogła ulec już zatarciu. Przedstawiając sprawozdanie z moich badań świadomie starałem się unikać konkluzji i komentarzy, zostawiając je na koniec, tak, aby były końcowym efektem mojej pracy, wynikającym nie tylko z mojej działalności w terenie, ale także aby miały zakotwiczenie zarówno w części teoretycznej, jak i historycznej tego opracowania.

¹¹² Anne Murcott, Family meals - a thing of the past? w Pat Caplan (red.) Food, Health and Identity, Routledge, Londyn 1997, s. 35 i następnne

Moje zainteresowania badawcze rozwijały się w tej pracy na paru płaszczyznach tak, by pełniej uchwycić wpływ propagandy państwa komunistycznego na codzienne życie jego obywateli, zwłaszcza w interesującym mnie temacie jedzenia. Zmiany, jakie rządzący PRL-em chcieli wprowadzić w życiu swoich obywateli w myśl swojej ideologii miały tak duży zakres, że można tu mówić o próbach zbudowania "nowego człowieka". Także pośrednio, poprzez forsowanie idei państwa zindustrializowanego oraz przez masowe migracje (ze wsi do miast, oraz wymieszanie się ludności na skutek zmian granic Polski po 1945 roku) dotychczasowy model rodziny i niektórych zachowań musiał ulec zmianie. Wysiłki na rzecz wykorzenienia starego sposobu widzenia świata były podejmowane głównie w pierwszym okresie trwania Polski Ludowej, lecz wpisały się tak mocno w podwaliny tego systemu, że ich ślady można dostrzec aż do 1989 roku. Podstawową kwestią było usilne wprowadzanie w życie pomysłu żywienia zbiorowego. Wiązało się to z koncepcją, która zakładała większe przywiązanie pracowników do ich zakładu pracy, oraz racjonalizację ich czasu i nie tracenie go na przygotowywanie i spożywanie obiadów w domu. Jedzenie w stołówkach (a także i w barach mlecznych) miało być szybsze, tańsze, wygodniejsze (bo nie trzeba przygotowywać, ani zmywać), a samo jedzenie miało być zdrowsze i lepiej służyć organizmom ludzi przez odpowiednie zbilansowanie i przygotowanie zgodnie z najnowszymi zdobyczami ludzkiej wiedzy. To wykorzystywanie nauki, bądź też tylko jej języka - co widać najlepiej na przykładzie książek kucharskich z lat 50-tych - Jacek Friedrich nazwał "normatyzacją" jedzenia i włączył ją do jednego z głównych punktów analizy kuchni tamtego okresu. Owa "normatyżacja", poza tym, że posługiwała się językiem technicznym, znacznie większy nacisk kładła na wartości odżywcze posiłków, zawartość witamin i innych składników w nich, niż na ich smak, czy walory estetyczne. Posiłki miały dostarczyć energii do pracy, a nie smakować. Jak pisała Zofia Czerny, autorka *Książki kucharskiej*, po raz pierwszy wydanej w 1953 roku, swojego rodzaju wyroczni kulinarnej tamtych czasów: "człowiek nie żyje aby jeść, lecz je, aby żyć"¹¹³. Tego swoiste credo sprawiło, że tradycja kulinarna poprzednich epok odchodziła w zapomnienie, pomimo nieśmiały prób jej odrodzenia. Ten stan ma miejsce częściowo do dzisiaj, o czym przekonuje między innymi znawca sztuki kulinarnej, Robert Makłowicz:

W zwyczajach jak i gustach kulinarnych jesteśmy tradycjonalistami. – Nie jest to jednak konserwatyzm chwalebny, związany z bogatą tradycją kuchni dawnej Rzeczypospolitej, lecz uporczywe czerpanie z kulinarnej spuścizny kuchni PRL-u [...]. Na polskim stole w porze obiadu królują ziemniaki, kotlet schabowy i surówka z kiszzonej kapusty. Nawet młodzi ludzie wskazują te właśnie potrawy jako najbardziej lubiane. - Ziemniaki uratowały od głodu niejedno pokolenie, wypierając staropolskie kasze z codziennego menu - twierdzi

¹¹³

Zofia Czerny, *Książka kucharska*, Państwowe Wydawnictwa Gospodarcze, Warszawa, 1954, s. 5

Makłowicz. Jego zdaniem, kotlet schabowy zyskał uprzywilejowaną pozycję w czasach PRL-u. - Proste przygotowanie, pozwalające osiągnąć podobny efekt w domu, knajpie gminnej spółdzielni czy orbisowskim hotelu uczyniły zeń narodową ikonę - mówi Robert Makłowicz. - Jednak w Polsce przedwojennej danie to nie było przedmiotem kultu - zapewnia¹¹⁴.

Jednak próba wprowadzenia stołówek, oraz szerzej - żywienia zbiorowego, spełzła na niczym. Jest to jeden z punktów, w których wyniki moich badań pokrywają się z opracowaniami, chociażby Jadwigi Komorowskiej. Jak powiedziała mi jedna z respondentek:

Ci z hotelu robotniczego, to oni tam jedli, ale te rodziny, które miały już dzieci, to oni już nie korzystali ze stołówek, tylko młodzi i samotni korzystali. (Sabina, 55 l.)

Jedzenie stoławkowe, powszechnie uważane za niezbyt smaczne i dobre, stanowiło interesującą i atrakcyjną alternatywę jedynie dla ludzi samotnych, ewentualnie młodych małżeństw. Zazwyczaj (co znalazło potwierdzenie w wywiadach, które zrobiłem) wraz z momentem pojawienia się dzieci i stworzenia własnej, pełnej rodziny powracano do przygotowywania posiłków w domu, ewentualnie jak dzieci przestawały chodzić już do przedszkola, gdzie dostawały obiady. Posiłki domowe, pomimo, że ich przygotowanie wymagało większych nakładów czasu (a także i finansowych), stanowiły istotny punkt życia rodzinnego.

Z gotowaniem w domu wiązała się także inna cecha charakterystyczna cecha kultury kulinarnej PRL-u, były nią ciągle braki w zaopatrzeniu w produkty żywniowe. Radzono sobie z tym problemem na parę sposobów. Pierwszym z nich było zapewnienie sobie alternatywnych źródeł (kanałów, aby użyć tu terminologii Kurta Lewina¹¹⁵), najczęściej w postaci rodziny lub znajomych na wsi (w przypadku braku własnych znajomych kupowano np. większą ilość mięsa wspólnie z innymi ludźmi, którzy takie kontakty posiadali), ewentualnie wyrabiając sobie znajomości wśród pracowników sklepów spożywczych, aby uzyskać wiadomości o terminie dostaw, czy też lepsze kawałki mięsa, lub większe ilości deficytowych dóbr. Z tych samych względów zdecydowano się na robienie przetworów (na tyle, na ile pozwalały umiejętności), które z jednej strony zapewniały dostęp do produktów sezonowych, takich jak owoce, grzyby czy część warzyw w zimie, z drugiej strony stawały się koniecznością w przypadku nabycia większej ilości mięsa w czasach, gdy nie

¹¹⁴ *PRL na talerzu*, Superexpress z 12.05.2005

¹¹⁵ por. Alex McIntosh i Mary Zey, *Women as Gatekeepers of Food Consumption: a Sociological Critique* w: Carole M. Counihan, Stephen L. Kaplan (red.), *Food and Gender, Identity and Power*, Harwood Academic Publishers, Amsterdam 1998

było lodówek i zamrażarek. Starsze pokolenie, nauczone doświadczeniami wojennymi gromadziło także inne produkty, co szczególnie w dobie kartek żywnościowych znalazło wielu naśladowców. Sugerowałoby to, że ludzie zdawali sobie sprawę z ciężkiej sytuacji ekonomicznej oraz wykazywali daleko idący brak poczucia pewności jeśli chodzi o dostęp do jedzenia. Można to uznać, za pewnego rodzaju wyłom w generalnie uchodzącej za bezpieczną socjalnie epokę PRL-u, gdzie każdy mógł znaleźć pracę (w czasem wysyłano człowieka do pracy przymusowo), a mieszkanie nie było lokatą finansową, lecz dobrem zapewnionym przez państwo (inną zupełnie sprawą jest, na ile łatwo było to osiągalne). Brak stabilnej sytuacji zaopatrzenia w produkty żywnościowe oraz brak poczucia bezpieczeństwa w tej kwestii często znajdował upust w żądaniach formułowanych przy okazji wystąpień społecznych. Jak już to wcześniej zaznaczałem, największe niepokoje społeczne wybuchały w Polsce Ludowej przy okazji podwyżek cen żywności, które dawały im impuls. Robienie zapasów, podobnie jak i inne strategie przetrwania trudnych czasów, stało się wręcz koniecznością. W sytuacji, gdy pozwalały na to warunki wiele osób stawało się także producentami żywności, uprawiając Pracownicze Ogródki Działkowe, czy też hodując zwierzęta, zwłaszcza drób i króliki, okazjonalnie także nutrie i świnie. Być może jest to powód, dla którego próby wprowadzenia gotowych dań w słoikach okazały się fiaskiem, co tłumaczono wyjątkowo niską jakością tychże dań (co ciekawe, w tym samym czasie bardzo popularne i cenione stały się półprodukty ułatwiające gotowanie, takie jak koncentraty, buliony w kostkach etc.). Wynikiem tych problemów stało się używanie produktów zamiennych, zastępujących oryginalne i brakujące. Te *ersatz*e wpisały się na stałe w pejzaż kulinarny PRL-u. Stanowią one swego rodzaju adaptację przepisów do trudnych i zmiennych warunków ekonomicznych Polski Ludowej. Niezwykle interesujące wydaje się jednak, że najczęściej usiłowano zastępować produkty uważane za towary luksusowe, stąd tak wiele prób wyrównania braków kawy na rynku. Sytuacja, w której z powodu kłopotów z nabywaniem jednych produktów musiano je zastępować innymi wydaje się była najbardziej dotkliwa w czasach kryzysu, jaki nastąpił w drugiej połowie lat 70-tych. Rozbudzone apetyty konsumpcyjne społeczeństwa w zderzeniu z pustymi półkami w sklepach mogły rodzić frustrację, jednocześnie powrót do poprzedniej, siermiężnej kuchni bazującej na polskiej tradycji wydawał się nie wchodzić w grę. Co ciekawe, okazało się przy okazji, że wiadomości o nowych przepisach (także tych z „zamiennikami”) były czerpane nie tylko z książek kucharskich czy gazet (wśród których dominowała „Przyjaciółka”), ale także od koleżanek. Jak jedna z respondentek powiedziała mi:

Gdzie się coś zjadło to się od razu wyciągało, jak to się robi i z czego i się to potem zapisywało. Do gazet to raczej nie miałam zaufania, raczej, jak ktoś to już robił, to było sprawdzone i się wtedy to robiło. (Stanisława, 72 l.)

Ten cytat pokazuje także nieufność wobec prasy i słowa pisanego, jaki rozpowszechnił się w czasach PRL-u. W sytuacji, w której za przekazywaną nam wiedzę (w tym przypadku przepis na jakąś potrawę) odpowiedzialna była konkretna osoba, poczucie zaufania wzrastało. Wymianie przepisów sprzyjały też często kontakty w pracy, podczas której znajdowano czas na wymienianie się doświadczeniami kulinarnymi (było to najczęściej wskazywane miejsce, w którym do tego typu rozmów dochodziło). Czas pracy, luźno dosyć traktowany, sprzyjał także korzystaniu ze stołówek zakładowych, a czasem także – co również usłyszałem – robieniu zakupów, gdyż przed południem zwiększały się szanse na otrzymanie czegośkolwiek w sklepach. Wszystkie tego typu manewry sprzyjały ujawnieniu się (czy też wzmocnieniu) umiejętności radzenia sobie w ciężkich sytuacjach. Jak trafnie skomentował to jeden z respondentów:

To zależy od zaradności, jak ktoś był zaradny, to sobie na boku dorobił czy tam coś załatwił, nie? I potem się Francuzi dziwili, jak to jest, że Polak zarabia 2 tysiące, wydaje z tego trzy i jeszcze jeden jest w stanie zaoszczędzić. (Włodzimierz, 67 l.)

Zaradność była koniecznym warunkiem do zapewnienia swojej rodzinie zaopatrzenia w żywność, a także do zagwarantowania odpowiedniego poziomu życia. Zaskakujące jest natomiast – i jest to warte podkreślenia – że tylko jedna osoba postrzegła tę sytuację (łącznie z propagowaniem przez oficjalne czynniki „równie zdrowych produktów zastępczych”) w kategoriach ideologicznych, tzn. że braki na rynku, a co za nimi idzie także owe „zamienniki”, nie były tylko i wyłącznie efektem problemów ekonomicznych, że stała za tym także ideologia państwa ludowego, które nie potrafiło sobie poradzić z problemami gospodarczymi. Jest to o tyle ciekawe, że istniejący na płaszczyźnie politycznej podział „my” i „oni” nie przenosił się w całości na płaszczyznę gospodarczą – być może jest to skutkiem małej ilości refleksji nad sytuacją w kraju, a być może był to efekt skuteczności propagandy.

Inną rzeczą, jaką zapamiętali moi respondenci, a która nie pojawiła się w moim kwestionariuszu, był problem kolejek przed sklepami. W PRL-u w kolejce stało się niemal za wszystkim, co zmuszało ludzi często do dalekich podróży celem kupienia jedzenia (jedna z respondentek jeździła od czasu do czasu z Poznania do Grodziska Wielkopolskiego, aby kupić mięso), bądź też całonocnego stania. Częstokroć owocem długiego stania w kolejce były „marne ochłapy”, czasem także odstępowano od zakupu. Kolejki (nie tylko zresztą po jedzenie) stały się elementem pejzażu

tamtych lat, coś, z czym ten okres jest automatycznie kojarzony. Jednocześnie niechęć władz wobec prywatnego handlu i inicjatywy gospodarczej sprawiała, że większość jedzenia na stoły trafiała przez sklepowe lady. Zaskakujące może się wydawać to, że hasła oficjalnej propagandy, ostrzegającej np. przed kupowaniem mięsa na bazarach, były przyjmowane przez większość ludzi. To – wydaje się bezrefleksyjne - przyswojenie sobie tego dyskursu stanowić może ważny przyczynek do dyskusji nad rozwojem *homo sovieticus* i jego mentalności.

Druga z kwestii, która wyniknęła po trosze „przez przypadek”, aczkolwiek była przeze mnie oczekiwana, była struktura relacji władzy w domu. Temat ten, spopularyzowany przez *gender studies*, jak wiele innych nie doczekał się zbyt wielu rodzimych opracowań, niemniej jeśli chodzi o zwyczaje związane z jedzeniem, sprawa prezentuje się dosyć wyraźnie. Wysiłki propagandy państwowej dążyły do utworzenia społeczeństwa bezklasowego, oraz do równouprawnienia partnerów:

W latach 70. intensywnie lansowano model małżeństwa, w którym kobieta może realizować swoje ambicje zawodowe i społeczne. [...] Poglądy, jakoby zmywanie naczyń przez mężczyznę czy jego pomoc w kuchni miały go ośmieszać, uważano za prowincjonalne. Wzorzec małżeństwa partnerskiego wymagał także od męża zajęcia się kuchnią. Hasło ‘Ludwiku, do rondla’ wspierano tezą, że mężczyzna zmuszony czasową nieobecnością żony przechodzi przez fazę kucharzenia amatorskiego, aby z czasem osiągnąć poziom mistrzostwa, zwłaszcza w zakresie potraw wykwintnych¹¹⁶.

Jednocześnie – co potwierdzały wyniki badań – model rodziny, a także zależności pomiędzy małżonkami, nie uległ większej zmianie, pomimo znacznego wzrostu aktywności zawodowej kobiet:

W latach 60. szacowano, że blisko 60% mężczyzn wykonuje różnego rodzaju prace domowe. Bliższa analiza wskazywała jednak, że o ile kobieta poświęca na prace domowe średnio 232 minuty dziennie, to mężczyzna zaledwie 87 minut. Najłatwiej było skłonić mężczyznę do zabawy i spacerów z dziećmi, najtrudniej do przygotowywania posiłków¹¹⁷.

¹¹⁶ Tadeusz Czekalski, *Czasy współczesne* w: Andrzej Chwalba (red.), *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2005, s. 363

¹¹⁷ ibidem, s. 362

Pomoc małżonków w kuchni – także w świetle moich badań – należała do sytuacji wyjątkowych i rzadkich. Co więcej, utrwalając ten schemat, wiele kobiet gotowało w domach z poczucia obowiązku, uważając, że nie przystoi gospodyni kulinarnie zaniedbywać męża i rodzinę. Wiele kobiet gotowania zaczęło uczyć się dopiero po wyjściu za mąż (stąd pewnie tak duża popularność książek kucharskich jako prezentów ślubnych), czasem metodą prób i błędów. Pomimo małego udziału mężczyzn w czynnościach kulinarnych (ponieważ robienie zakupów i „zdobywanie” pożywienia to już zupełnie inna kwestia – tu odsetek pomagających mężów był wyraźnie większy), to oni, poprzez wyrażanie swoich gustów kulinarnych, w większości decydowali o domowych jadłospisach. Być może – jeśli przyjmiemy wyjaśnienie McIntosh i Zey – działo się tak z powodu ich finansowego wkładu do rodzinnego budżetu, aczkolwiek nie zauważyłem podobnej relacji porównując odpowiedzi kobiet, które pracowały zawodowo, z tymi, które zajmowały się tylko domem. Tradycyjny i patriarchalny model rodziny, pomimo zmian w ideologii i retoryce państwowej propagandy utrzymał się zaskakująco dobrze, będąc reprodukowanym dalej, gdyż uczenie dziewczynek gotowania - choćby przez to, że obserwowały one, co się dzieje w kuchni – było czymś zupełnie normalnym, podczas gdy dla chłopców, miejsce to nie było środowiskiem, w którym byliby oczekiwani.

Zmieniły się jedynie zwyczaje panujące przy stole. Wymuszone poniekąd przez tryb dnia (praca na zmiany i powroty do domu o różnych porach, także dzieci w wieku szkolnym) spowodowały częściowy zanik zwyczaju wspólnego spożywania posiłków, szczególnie głównego posiłku dnia, czyli obiadu, oraz rozregulowanie się opisywanego przez Mary Douglas rytmu dnia, opartego na spożywanych posiłkach¹¹⁸. Być może wpływ na to miała także rosnąca atrakcyjność, dostępność i popularność telewizji, która z czasem okazywała się atrakcyjniejsza od konwersacji przy stole. Trudno mi powiedzieć, mając na względzie uwagi na ten temat Anne Murcott, na ile faktycznie w badanych przeze mnie rodzinach starano się ten zwyczaj podtrzymać, faktem jest, że niedzielne obiady często były jedynymi, gromadzącymi przy stole cały dom. Tutaj zależność występowania tego zjawiska od np. wykształcenia nie jest zbyt wyraźna, co pokazuje powszechność tych zmian. Jednocześnie rytm tygodniowy - ze wspomnianym niedzielnym obiadem - nie uległ większym zmianom, stanowiąc kulinarne zwieńczenie tygodnia, podkreślane przez obecność mięsa (zawsze), występowanie dwóch dań, gromadzenie całej rodziny przy stole czy wreszcie inną porę jedzenia. Także doroczne wydarzenia (podobnie jak niektóre wydarzenia występujące cyklicznie w życiu

¹¹⁸ Por. Mary Douglas, *Deciphering a Meal*, w: *Implicit Meanings: Essays in Anthropology*, Routledge & Kagan, Londyn 1972

każdego z nas, takie jak wesela, chrzciny etc.), głównie związane z kalendarzem liturgicznym znajdowały swoje podkreślenie w specjalnych jadłospisach. Co ciekawe, znacznie więcej osób deklarowało przywiązanie do tradycji kulinarnej, głęboko osadzonej w religijnej symbolice, niż do praktyk religijnych związanych z tymi wydarzeniami. Przywiązanie do tradycji widać tutaj największe. Inne, bardziej świeckie cykliczne okazje, takie chociażby jak imieniny, pokazują nam, jak duże znaczenie – pomimo wszystko – przywiązywano do wspólnie spożywanych posiłków. Cytowana już tutaj Mary Douglas, pisała, że wspólne posiłki (a przynajmniej obiady) spożywane są tylko w gronie najbliższych. Dlatego też wydaje mi się, że na święta, które wiążą się ze spożywaniem dużych ilości jedzenia, zapraszana była tylko rodzina (odpowiedzi od wszystkich respondentów były w tym względzie zgodne), natomiast znajomi i przyjaciele zapraszani byli na imieniny, podczas których jedzono co najwyżej sałatkę warzywną bądź też bigos i kielbasy na gorąco, ale tylko w formie kolacji, obiadów przy takich okazjach nie podawano. Jednocześnie z powodu wysokich cen i małej popularności restauracji, nie stanowiły one poważniejszej konkurencji dla domowych imprez.

Należy jednak zauważyć, że oprócz zmian zachodzących w mentalności społeczeństwa, także wiele rzeczy zmieniło się także w warunkach materialnych. Nie chodzi tutaj oczywiście tylko i wyłącznie o wspomniane już kłopoty z zaopatrzeniem (choć według Jacka Goody'ego był to jeden z kluczowych czynników, które doprowadziły do „rewolucji kulinarnej” i zapoczątkowały trwającą do dziś epokę masowej produkcji żywności¹¹⁹). Rozwój technologiczny, a także zmiany w otoczeniu ludzi, związane z przyjęciem zupełnie nowego modelu mieszkania, także miały wpływ na zwyczaje kulinarne. Ogólnie panująca ciasnota, w pierw w mieszkaniach kwaterunkowych, później także w oddawanych do użytku blokach z wielkiej płyty, stanowiła poważną przeszkodę do rozwijania przyjaźni przy stołach. Także wspólne spożywanie posiłków w ciasnych kuchniach bywało utrudnione, bowiem stół, bądź też ława zarezerwowane były na bardziej szczególne okazje (czasem spożywano przy nich niedzielny obiad). Z drugiej jednak strony nie sposób nie docenić wkładu, jaki w zwyczaje kulinarne wniosło zmechanizowanie procesu przechowywania i przygotowywania jedzenia. Samo upowszechnienie się lodówki stanowiło wyraźną zmianę jakościową w porównaniu z czasami przedwojennymi, ułatwiając nie tylko przechowywanie produktów, ale także wpływając na strategie związane z zakupami (umożliwiło to m.in. zakupy większych ilości mięsa, bez troski o jego zepsucie się).

¹¹⁹ Por. Jack Goody, *Industrial Food. Towards the Development of a World Cuisine*, w: *Food and Culture. A Reader*. Routledge Press, Londyn 1997

Specyfikę tej analizy określają także warunki ustroju, jaki w tamtych czasach panował. Większość opracowań teoretycznych, na które się w tej pracy powoływałem, opierała się na obserwacjach w społeczeństwach kapitalistycznych. Socjalizm, wraz ze swoją ideologia bezklasowego społeczeństwa, wytworzył zupełnie inny model konsumpcji, która zresztą nie była celem samym w sobie. Z tego też powodu nie wytworzyła się PRL-owska *haute cuisine*, co więcej zniknął stary podział na kuchnię chłopską, mieszczańską i szlachecką. Pewnym wyjątkiem mogłaby tu być analiza konsumpcji wśród elit ówczesnego państwa, niestety brak na ten temat jakichkolwiek danych. Z powodu kłopotów w zaopatrzeniu w żywność, a także z przesłanek ideologicznych brakuje także prób odróżniania się od siebie warstw społecznych za pomocą spożywanych potraw, co stanowiło istotny punkt analizy wielu badaczy¹²⁰, choć za pewną przesłankę to powstawania takich trendów można by uznać zróżnicowanie kulinarne w okresie gierkowskiej *prosperity*. Jednak okres radosnej konsumpcji (i względnej dostępności towaru) trwał stosunkowo krótko, aby ustąpić miejsca czasom kryzysu. Jednakże wiele spostrzeżeń, poczynionych na Zachodzie znajduje zaskakująco dobre przełożenie na realia Polski Ludowej, jak choćby kwestia retoryki reklam jedzenia. Reklam w znaczeniu gospodarki typu kapitalistycznego oczywiście nie było, ale jeśli uznać wysiłki propagandy państwowej, która usiłowała przekonać społeczeństwo do kupowania określonych rodzajów produktów (i tak zresztą jedyńskich dostępnych), to możemy zauważyć, że odwoływano się do tych samych wartości jedzenia, głównie zdrowotnych. Co więcej, jeszcze ciekawsze wydaje się przyswojenie tej retoryki przez odbiorców i przez to zwrócenie baczniejszej uwagi na to, co się je.

Także bardzo silny wpływ ideologii na życie codzienne (także na żywienie) oraz duża ilość konceptualnych przesłanek stojących za np. próbami upowszechnienia modelu żywienia zbiorowego skłaniają do sięgnięcia modelu teoretycznego opisującego relacje jednostka – państwo. W tym przypadku najbardziej atrakcyjną próbą wyjaśnienia obserwowanych zmian oraz zwyczajów wydaje mi się koncepcja Loisa Althussera, przy czym znów należy przyjąć małą poprawkę na ustrój panujący w Polsce w interesującym mnie okresie, gdyż ideologia państwowa nie była aż tak ukryta, jak to miało miejsce w państwach kapitalistycznych. Jednakże większość z jego obserwacji i przemyśleń znajdują potwierdzenie w obrazie Polski Ludowej, jaki wyłania się z jednej strony z opracowań o charakterze historycznym, a z drugiej strony ze wspomnień ludzi.

¹²⁰ Więcej na ten temat w: Stephen Mennell, Anne Murcott, Anneke H. van Otterloo, *The Sociology of Food. Eating, Diet and Culture*, Sage Publications, Londyn 1992, zwłaszcza s. 2 - 27

Zastanawiające jest jednak to, że pomimo czasem niezbyt subtelnych metod propagandy państwowej, zmiany, jakie zachodziły w zwyczajach jedzeniowych (a także w większości przypadków np. kłopotach w zaopatrzeniu w jedzenie) nie były postrzegane jako zmiany o podłożu ideologicznym. Interesujące jest także, iż większość osób nie odbierała kłopotów ekonomicznych, jako kwestii wynikającej z socjalistycznej ideologii stojącej za państwem ludowym. Nie znajduję wytłumaczenia dla tego rozdźwięku, chociaż zdaję sobie sprawę, że ma on wpływ na nasze życie aż do dzisiaj.

Bibliografia.

- Allison, Anne, *Japanese Mothers and Obentos. The Lunch-Box as Ideological State Apparatus w: Food and Culture. A Reader.* Routledge Press, Londyn 1997.
- Aronson, Elliot, *Człowiek - istota społeczna*, Państwowe Wydawnictwo Naukowe, Warszawa 1987.
- Barthes, Roland, *Mitologie*, Wydawnictwo KR, Warszawa 2000.
- Barthes, Roland, *Toward Psychosociology of Contemporary Food Consumption*, w *Food and Culture. A Reader.* Routledge Press, Londyn 1997.
- Bockenheim, Krystyna, *Przy polskim stole*, Wydawnictwo Dolnośląskie, Wrocław 2003.
- Brencz, Andrzej, *Chłopskie jadlo*, w: Stegner, Tadeusz, *W kuchni i za Stołem. Dystanse i przenikanie kultur*, Wydawnictwo Arche, Gdańsk 2003.
- Brillant – Savarin, , *Fizjologia smaku*, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 1977.
- Brzóstowicz-Klajn, Monika, *Nowego człowieka obraz w: Łapiński, Zdzisław, Tomasik, Wojciech (red.), Słownik realizmu socjalistycznego*, Universitas Kraków 2004.
- Brzóstowicz-Klajn, Monika, *Rodziny i domu obraz w: Łapiński, Zdzisław, Tomasik, Wojciech (red.), Słownik realizmu socjalistycznego*, Universitas Kraków 2004.
- Brzóstowicz-Klajn. Monika, Smulski, Jerzy, *Obraz kobiety w: Łapiński, Zdzisław, Tomasik, Wojciech (red.), Słownik realizmu socjalistycznego*, Universitas Kraków 2004.
- Caplan, Pat, *Approaches to the study of food, health and identity*, w: Caplan, Pat (red.), *Food, Identity and Health*, Routledge, Londyn 1997.
- Counihan, Carole M.; Kaplan, Stephen L., *Food and Gender: Identity and Power*, Harwood Academic Publishers, Amsterdam 1998.
- Czekalski, Tadeusz, *Czasy współczesne w: Chwalba, Andrzej (red.), Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2005.
- Czerny, Zofia, *Książka kucharska*, Polskie Wydawnictwa Gospodarcze, Warszawa 1954.
- Doshi, Sang Leigh, *Anthropology of Food and Nutrition*, Rawat Publications, Jaipur 1995.
- Douglas, Mary, *Deciphering a Meal w: Implicit Meanings: Essays in Anthropology*, Routledge & Kegan, Londyn 1972.
- Douglas, Mary, *Food in the Social Order*, Russell Sage Foundation, New York, 1984.
- Douglas, Mary, *Fundamental Issues in Food Problems*, w: *Current Anthropology*, nr 25 / 1984.

Douglas, Mary, *Purity and Danger*, Routledge, Londyn 1966.

Elias, Norbert, *Przemiany obyczajów w cywilizacji Zachodu*, Warszawa 1980.

Foucault, Michael, *Narodziny kliniki*, Wydawnictwo KR, Warszawa 1999.

Foucault, Michael, *Trzeba bronić społeczeństwa*, Wydawnictwo KR, Warszawa 1998.

Friedrich, Jacek, „Socrealizm” w kuchni. Wstępne rozeznanie problemu badawczego w: Stegner, Tadeusz, *W kuchni i za stołem. Dystanse i przenikanie kultur*. Arche, Gdańsk, 2003.

Goody, Jack, *Industrial Food. Towards the Development of a World Cuisine*, w: *Food and Culture. A Reader*. Routledge Press, Londyn 1997.

Harris, Marvin, *Krowy, świnie, wojny i czarownicy*, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 1985.

Harris, Marvin, *The Abominable Pig*, w: *Food and Culture. A Reader*. Routledge Press, Londyn 1997.

Kaliński, Janusz, Landau, Zbigniew, *Gospodarka Polski w XX wieku*, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa, 1999.

Kaniowska, Katarzyna, *Antropologia i problem pamięci*, w: *Polska Sztuka Ludowa „Konteksty”*, nr 3 – 4 / 2003.

Kaniowska, Katarzyna, *Opis. Klucz do zrozumienia kultury w: Łódzkie Studia Etnograficzne, t. XXXIX*, Łódź 1999.

Kołąkowski, Leszek, *Główne nurty marksizmu*, Wydawnictwo Zysk i spółka, Poznań 2000.

Komorowska, Jadwiga, *Doroczne i okolicznościowe zwyczaje w rodzinie w: tejże (red.) Przemiany rodziny polskiej*, Instytut Wydawniczy CRZZ, Warszawa, 1975.

Kot, Wiesław, *Polskie dekady – lata 50. Od narodzin PRL przez „odwilż” do stabilizacji socjalizmu*. Podsiadlik – Raniowski i Spółka, Poznań 1999.

Kurczewski, Jacek (red.), *Umowa o kartki*, Trio, Warszawa 2004.

Lemnis, Maria, Vitry, Henryk, *Iskier przewodnik kulinarny*, Iskry, Warszawa 1976.

Levi – Strauss, Claude, *The Culinary Triangle*, w: *Partisan Review* 33, 1966.

Łysiak, Wojciech, *Oblicza folkloru – folklor polityczny*, w: *Polska Sztuka Ludowa* nr 2/ 1990.

Malicka, Władysława, *Mieszkanie – formy przestrzenne i aspekty społeczne w: Komorowska, Jadwiga (red.), Przemiany rodziny polskiej*, Instytut Wydawniczy CRZZ, Warszawa 1975.

McIntosh, Alex i Zey, Mary, *Women as Gatekeepers of Food Consumption: a Sociological Critique* w: Counihan, Carole M., Kaplan, Stephen L. (red.) *Food and Gender. Identity and Power*, Harwood Academic Publishers, Amsterdam 1998.

Meigs, Anna, *Food as Cultural Construction*, w: *Food and Culture. A Reader*. Routledge Press, Londyn 1997.

- Mennell, Stephen, On the Civilizing of Appetite, w: Theory, Culture and Society 4 (3-4) 1987.*
- Mennell, Stephen; Murcott, Anne; Van Otterloo, Anneke H.; Sociology of Food. Eating, Diet, Culture, Sage Publications, London 1992.*
- Mickiewicz, Adam, Pan Tadeusz, S.H. Merzbach, Warszawa 1858.*
- Mintz, Sydney W., Time, Sugar, and Sweetness w: Marxist Perspectives, nr 2.*
- Murcott, Anne, Family meals – a thing of the past? w Caplan, Pat (red.) Food, Health and Identity, Routledge, Londyn 1997.*
- Paczkowski, Andrzej, Pół wieku dziejów Polski 1939 - 1989, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 1995.*
- Pottier, Johan, Anthropology of Food. The Social Dynamics of Food Security, Polity Press, Cambridge 1999.*
- Raszewski, Zbigniew, Wstęp do teorii kawału, w: Polska Sztuka Ludowa nr 2/ 1990.*
- Rebora, Giovanni, The Culture of the Fork, Columbia University Press, New York 2001.*
- Robotycki, Czesław, Pamięć o PRL – antropolog wobec doświadczenia własnej kultury, w: Polska Sztuka Ludowa – Konteksty, nr 3-4/2003.*
- Stegner, Tadeusz „Heretyckie jadlo” czyli o polsko – niemieckich relacjach kulinarnych w XIX i na początku XX wieku w: tenże (red.) W kuchni i za stołem. Dystanse i przenikanie kultur. Arche, Gdańsk, 2003*
- Stomma, Ludwik, Dzieje smaku, Wydawnictwo Sens, Poznań 2003.*
- Sulima, Roch, Antropologia codzienności, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2000.*
- Szromba – Rysowa, Zofia, Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku, Ossolineum 1978.*
- Szromba – Rysowa, Zofia, Przy wspólnym stole. Z obyczajowości współczesnej wsi karpackiej, Ossolineum 1988.*
- Tomasik, Wojciech, Awans społeczny w: Łapiński, Zdzisław, Tomasik, Wojciech (red.), Słownik realizmu socjalistycznego, Universitas, Kraków 2004.*
- Veblen, Thorstein Teoria klasy próżniaczej, Wydawnictwo Literackie Muza SA, Warszawa 1998.*

Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu.....	1
Instytut Etnologii i Antropologii Kulturowej.....	1
IDEOLOGIA NA TALERZU. ANTROPOLOGIA KULTURY KULINARNEJ PRLu.	1
Grzegorz Piotrowski.....	1
Praca magisterska napisana pod kierunkiem.....	1
Prof. dra hab. Michała Buchowskiego	1
Wstęp.....	2
Rozdział 1. Teoria.	9
Jedzenie jako język. Roland Barthes i Claude Levi - Strauss.	12
Mary Douglas - jedzenie jako przedłużenie systemów taksonomicznych.	15
Ewolucjonistyczne wyjaśnianie przyzwyczajzeń kulinarnych.	20
Czynniki zewnętrzne wpływające na zmiany w zwyczajach kulinarnych.	23
Problematyka gender w badaniach nad jedzeniem i zwyczajami kulinarnymi.....	28
Zwyczaje żywieniowe a ideologia państwowa.	32
Rozdział 2. Historia.	37
Obraz społeczeństwa.	37
Zmiany w obrębie rodziny.	39
Sytuacja kobiet.	41
Wielkie miasta areną przemian kulturowych.	43
Etapy rozwoju państwa ludowego.....	45
Problem źródeł – dyskusja nad metodologią badań życia codziennego w PRL.	47
„Socrealizm” w kuchni – propozycja projektu badawczego.....	48
Niedobory żywności i teoria ersatzu.	49
Usługi gastronomiczne – wpływ żywienia zbiorowego na zwyczaje ludzi.	53
Normatyżacja jedzenia.	56
Kuchnia.	58
Rozdział 3. Praktyka.	61
Metodyka badań.	61
Narzędzie badawcze.	63
Wyniki badań.	68
i.analiza ilościowa.	68
ii.analiza jakościowa.	69
Zakończenie. Wnioski.	86
Bibliografia.....	96