

JUSTYNA STRACZUK

Modernizacja wzorów żywienia w PRL wobec wiedzy potocznej i codziennych praktyk

W jednym ze współczesnych artykułów z zakresu nauk o żywieniu człowieka, dotyczącym postrzegania przez polskich konsumentów ryzyka związanego z jedzeniem (Ozimek, Żakowska, Gutkowska 2009) autorki alarmują o potrzebie „wylimitowania błędnych przekonań wynikających z nieformalnych źródeł wiedzy na temat jedzenia i diety oraz przywrócenia właściwego miejsca formalnym źródłom wiedzy na ten temat, zwłaszcza ekspertom z dziedziny szeroko rozumianej wiedzy o żywieniu człowieka” (s. 192). W wyrażonym w ten sposób niepokoju – nie tylko o stosowne postawy konsumentów względem zagrożeń związanych z jedzeniem, ale też o odpowiednią pozycję naukowej wiedzy reprezentowanej przez autorki artykułu – ujawnia się głębokie przekonanie o niezaprzeczalnym autorytecie i wyższości tego typu podejścia nad zdroworozsądkową i praktyczną – a więc z założenia nieprawomocną i błędną – wiedzą aktorów społecznych stosowaną przez nich w życiu codziennym.

Krytyka powszechnych zwyczajów jedzeniowych i potocznej wiedzy na temat dobrego odżywiania się była dość powszechną praktyką niemal od początku istnienia nauk o żywieniu. (Barona 2010). Wraz z ich rozwojem w XIX wieku, kiedy to wyniki badań z zakresu chemii, fizjologii, higieny i medycyny doprowadziły do wyłonienia się tej nowej dyscypliny, umacniała się stopniowo pozycja wiedzy formalnej, która stawała się podstawą tworzenia w następnym stuleciu politycznych programów mających na celu regulację sposobu odżywiania się obywateli niektórych państw zachodnich (Burnett, Oddy 1994; Kamminga, Cuningham 1995; Scrinis 2013). W przedwojennej Polsce, zmagającej się z problemami braku żywności i nieustannego głodowania najbiedniejszych warstw społecznych, takie programy nie miały jednak zbyt szerokiego zakresu. Dopiero w okresie PRL-u, wraz z socjalistyczną polityką modernizacyjną,

czerpiając inspiracje i korzystając z wcześniejszych doświadczeń ZSRR, zaczęto realizować całościowy program monitorowania i podnoszenia standardów żywienia mas, który doprowadzić miał do zasadniczej zmiany w dotychczasowych jedzeniowych standardach, zwyczajach i wzorcach. Przedmiotem szczególnej troski było zdrowie i dobra kondycja cielesna obywateli, którym należało zapewnić odpowiednią porcję „paliwa” potrzebnego do wykonywania społecznie użytecznej pracy. Ciało obywatela traktowane było jako istotny element społecznej maszyny.

Wdrażanie „socjalistycznego modelu konsumpcji” i zasad odpowiedniego odżywiania stało się swoistym narzędziem krzewienia idei postępu i nowoczesności. Kwestia żywnościowa była często wykorzystywana w propagandowych hasłach głoszących równość wszystkich obywateli i obiecujących obfitość i dobrobyt wszystkim ludziom pracującym miast i wsi. Dla narodu wygłodniałego po wojennej zawierusze, mającego w żywej pamięci silne dysproporcje w stylach odżywiania się ubogich mas i nielicznych przedstawicieli najbogatszych warstw przedwojennej Polski, obietnica zaspokojenia głodu i ogólnej poprawy poziomu żywienia musiała być szczególnie nośna, trafiła więc na podatny grunt. Przekonanie o równym prawie wszystkich obywateli do zaspokajania żywnościowych potrzeb utrwalone w popularnym hasle: „wszyscy mamy takie same żołądki”, stało się na tyle oczywiste, że często wykorzystywano je potem w rozmaitych protestach społecznych jako krytykę działań rządu i jego niespełnionych obietnic. Jeśli uzasadnione było jakiegokolwiek zróżnicowanie w stylach żywienia, to zależne było ono wyłącznie od energetycznych i odżywczych potrzeb organizmu: ciężka praca fizyczna wymagała większego wydatku energetycznego, podobnie okres wzrostu i rozwoju fizycznego wymagał dostarczenia organizmowi odpowiedniej porcji protein. Według tego samego klucza ustalano potem system przydziałów kartkowych, w którym faworyzowano osoby wykonujące ciężką pracę fizyczną, matki karmiące oraz dzieci i młodzież (Kurczewski 2004). W okresie PRL kwestia żywnościowa stała się więc kluczowym aspektem polityki, stanowiąc nie tylko istotny wskaźnik rozwoju gospodarczego, ale też, a może przede wszystkim miernik społecznych nastrojów, wyznaczający poziom popularności rządów i nierzadko pobudzający do społecznych konfliktów wybuchających po każdorazowej podwyżce cen żywności.

Początkowo podstawowym celem polityki żywnościowej PRL była likwidacja głodu i powszechna dostępność taniej, dotowanej żywności. Skupiano się wówczas przede wszystkim na kwestii produkcji i dystrybucji, które doprowadzić miały do ogólnego wzrostu poziomu konsumpcji. Takie było założenie kolejnych planów sześcioletnich aż do połowy lat sześćdziesiątych. Dopiero pod koniec tego dziesięciolecia planem objęto również jakościową zmianę struktury produktów, zwłaszcza zwiększenie konsumpcji mięsa i produktów odzwie-

rzęcych (Szewczyk 1989). Ten cel miał również istotne znaczenie polityczne: w powszechnej świadomości mięso było szczególnie cenione, było znakiem dobrobytu i dostatku. W przedwojennej Polsce ilość i jakość spożywanego mięsa wyznaczały pozycję społeczną: podczas gdy na wsi jadano je bardzo rzadko i tylko w sytuacjach odświętnych (minimalne spożycie wynosiło 2 kg rocznie na osobę, średnio 10 kg), wśród warstw zamożnych spożycie dobrej jakości mięsa było codziennością i sięgało nawet 100 kg na osobę rocznie (Kochanowski 2010). W społeczeństwie o przeważająco chłopskim rodowodzie mięso było produktem prestiżowym i szczególnie pożądanym. Toteż produkcja i spożycie, zwłaszcza wysokokalorycznego mięsa wieprzowego, nieustająco wzrastały, osiągając swój szczyt w epoce gierkowskiej, kiedy to odnotowano najwyższy po drugiej wojnie światowej poziom konsumpcji tego artykułu. Zjadano wówczas średnio 74 kg mięsa na osobę rocznie (w roku 1955 – 37 kg). Gwałtownie też wzrastało spożycie cukrów (od 21 kg na osobę rocznie w roku 1950 do 43 kg w roku 1976, zob. *Mały rocznik statystyczny*, 1977) i nieco mniej spektakularnie – tłuszczów, jaj i przetworów mlecznych, spadło zaś spożycie podstawowych w tradycyjnej chłopskiej diecie produktów zbożowych i ziemniaków.

Jeszcze w roku 1974 plenum KC PZPR przyjęło kompleksowy program zatytułowany „O dalszą poprawę wyżywienia narodu i rozwój rolnictwa”, zakładający optymistycznie dalszy wzrost spożycia większości artykułów spożywczych do roku 1990, przede wszystkim zaś mięsa, którego konsumpcja osiągnąć miała pułap 85–90 kg na osobę rocznie (Gulbicka, Michna 1993). Wzrost produkcji, a wraz z nią popytu na mięso sprawił, że stało się ono nieodłącznym składnikiem codziennej diety. W tym też sensie można mówić o rzeczywistym wpływie polityki żywieniowej PRL na kształtowanie codziennych nawyków żywieniowych obywateli. Z wypowiedzi respondentów badań prowadzonych wśród rodzin miejskich pod koniec lat siedemdziesiątych (Siciński 1988) wynika, że codzienne jedzenie mięsa było już wówczas oczywistą koniecznością – mięso stanowić miało niezbędny składnik „porządnego” obiadu. Rozwijana na ogromną skalę hodowla drobiu, zwłaszcza kurczaków, które były stosunkowo tanie i najłatwiej dostępne, doprowadziła do wzrostu popularności tego mięsa. Wcześniej nie było ono wliczane do oficjalnych statystyk spożycia produktów mięsnych, często też, zwłaszcza w wyobrażeniach potocznych, jako mięso nie było postrzegane (Stańczak-Wiślicz 2012). Spożycie drobiu wzrosło zatem gwałtownie w latach 1975–1981 z 3 do 11 kg na osobę rocznie (Szewczyk 1989).

Tę dobrą passę w rozwoju konsumpcji przerwały jednak lata kryzysu. Wciąż zwiększający się popyt na mięso doprowadził do załamania na rynku, ponieważ ceny żywności coraz bardziej nie odpowiadały wzrastającym kosztom produkcji i skupu surowca. Pod koniec lat osiemdziesiątych dopłaty do żywności stanowiły 30% budżetu państwa, a wartość skupu surowca dwukrot-

nie przewyższała wartość jego sprzedaży (Kochanowski 2010). W 1983 roku opracowano więc drugi kompleksowy program żywnościowy, który miał być poprawką do programu sprzed dziesięciu lat (Gulbicka, Michna 1993). Przede wszystkim zmniejszono przewidywane spożycie mięsa o blisko 20 kg na osobę rocznie. Ten ruch postrzegać jednak należy nie tylko w kategoriach gospodarczo-politycznych. W latach siedemdziesiątych rozwijały się w Europie i Stanach Zjednoczonych badania nad szkodliwością spożywania zbyt dużych ilości cukrów i tłuszczu, i ich wpływem na zwiększoną zachorowalność na choroby wieńcowe (Scrinis 2013). Te informacje zaczęły się też pojawiać w polskim dyskursie eksperckim, w którym coraz częściej i intensywniej nawoływano do ograniczenia spożywania tego typu produktów. Dyskurs naukowy szedł więc w parze z polityczną potrzebą łagodzenia nastrojów wywołanych brakiem poszukiwanych artykułów na rynku (Stańczak-Wiślicz 2012).

Nie był to jednak pierwszy przypadek polityzacji wiedzy naukowej z zakresu żywienia człowieka w PRL. Cały program państwowej polityki żywieniowej opierał się zasadniczo na naukowym autorytecie, który legitymizować miał rozmaite poczynania rządu. Najbardziej wyrazistym polem tej współpracy była dziedzina zbiorowego żywienia, gdzie poza kwestiami nutrytywnymi, kwestie ideologiczne nabierały szczególnego wydźwięku. Zbiorowe żywienie z powodzeniem realizowane było od lat trzydziestych w Związku Radzieckim. W 1950 roku utworzono w Warszawie Instytut Naukowo-Badawczy Handlu i Żywienia Zbiorowego na wzór podobnego istniejącego już w Moskwie, dokąd pracownicy Instytutu jeździli dość często na szkolenia i konsultacje (Brzostek 2012). Żywienie zbiorowe stało się odrębnym działem nauki, której przedmiotem były badania dotyczące właściwych proporcji żywieniowych, wartości odżywczej produktów spożywczych, układanie zbilansowanej diety i opracowywanie receptur potraw. Nie mniej istotnym zagadnieniem tej nowej dziedziny wiedzy była organizacja masowego gotowania: obniżenie kosztów produkcji żywności i oszczędność surowców, podniesienie higieny i zwiększenie sprawności przygotowywania i wydawania potraw. Placówki zbiorowego żywienia miały stać się ważną agendą promującą racjonalne, oszczędne, zdrowe i nowoczesne sposoby odżywiania się, wsparte naukową wiedzą, która miała zrewolucjonizować i zreformować dotychczasową wiedzę potoczną obywateli na ten temat. Jednak nie mniej ważne od edukacyjnych były również funkcje społeczno-ideologiczne, jakie spełniać miały placówki zbiorowego żywienia. Ich podstawową rolą było silniejsze związanie pracowników z zakładem pracy i oderwanie ich od zbytniego zaangażowania w życie rodzinne, które postrzegano jako przeszkodę w wychowaniu do wyteżonej pracy na rzecz socjalistycznego kolektywu. Tradycja rewolucyjna otwarcie deklarowała brak poszanowania dla sfery domowej, w której wspólne spożywanie posiłków stanowiło centralną wartość i ważny

moment integracyjny. Masowe żywienie miało uwolnić obywateli, zwłaszcza zaś obywatelki, od „niewdzięcznych i oglupiających prac domowych” (Szpakowska 2008) i codziennych trosk o wykarmienie rodziny. Zastanawiano się nawet nad wyeliminowaniem z nowoczesnego budownictwa kuchni jako pomieszczenia, które z czasem stanie się zbędne w mieszkaniu.

O ile jednak w innych krajach bloku socjalistycznego stołówki zakładowe i inne placówki zbiorowego żywienia stały się bardzo popularne, o tyle w Polsce nigdy nie zyskały istotnego znaczenia. Na początku lat pięćdziesiątych żywiło się w nich ok. 500 tys. osób, a pod koniec tego dziesięciolecia już tylko 270 tys. Renesans żywienia zbiorowego w Polsce przypadł na przełom lat sześćdziesiątych i siedemdziesiątych, kiedy to stołówki zakładowe zaczęto zastępować bufetami. Jednak podczas gdy w ZSRR ze stołówek korzystało 75% pracowników, w NRD 40%, a w Czechosłowacji i na Węgrzech 30%, w Polsce odsetek ten był nawet w szczytowym okresie popularności stołówek stosunkowo niewielki – 17, z czego tylko 7% pracowników jadało w nich posiłek podstawowy (Czekalski 2011). Byli to z reguły ci, którzy nie mieli innego wyboru: mieszkańcy hoteli robotniczych, nieposiadający rodziny lub niedysponujący czasem na przygotowanie posiłków w domu. Powodem tej małej popularności było przede wszystkim niesmaczne jedzenie serwowane na domiar w warunkach, które nierzadko urągały podstawowym zasadom higieny i estetyki. W naukowo opracowanych recepturach, w których liczyła się przede wszystkim wartość odżywcza i właściwy dobór składników, z reguły nie przykładano uwagi do smaku potraw. Traktowany jako burżuazyjny kaprys wydawał się nazbyt indywidualizujący. Zbiorowe żywienie ukierunkowane na odbiorcę masowego, nieposiadającego specjalnych kulinarnych upodobań czy przyzwyczajęń, miało mieć charakter czysto funkcjonalny: dostarczać ludziom energii niezbędnej do pracy, oszczędzać czas, który trzeba by włożyć w przygotowanie posiłku samodzielnie, oszczędzać produkty, które w masowym gotowaniu można było wykorzystać w sposób bardziej racjonalny.

Wydaje się, że to właśnie kwestia smaku, a właściwie jego braku, sprawiła, że stołówki nie cieszyły się wśród potencjalnych użytkowników powodzeniem, co widać w zapisanych na ten temat opiniach respondentów z końca lat siedemdziesiątych¹:

Od czasu, gdy mąż porzucił stoczniową stołówkę, w której gotują niesmacznie i nieestetycznie, obiady są przyrządzane w domu [61_G_R_MM]; Nie korzystają ze stołówek, barów czy restauracji. Jedzenie tam jest

¹ Cytaty z wypowiedzi pochodzą z materiałów badawczych „Style życia w miastach polskich 1976–1980”, zebranych przez zespół Andrzeja Sicińskiego. Źródło: www.adj.ifispan.pl.

niesmaczne, „nie wiadomo, co oni tam nawrzucałi” [40_B_RL_MG]; Pani K. zaprosiła mnie [badaczkę] specjalnie, żebym zjadła „coś domowego”, ponieważ uważa, że odżywianie się w barach jest niezdrowe, niepożywne i nieprzyjemne [39_B_R_MG].

Zwłaszcza ostatni cytat pokazuje, że powszechne niskie wartościowanie stołówkowych obiadów wynikało również z ogólnego braku zaufania do receptur i sposobu ich realizowania. Jednak niechęć do jadań poza domem podsytkowana była też w utrwalonych wzorcach społeczno-kulturowych, w których rodzina stanowiła ważną i silną instytucję społeczną, a jedzenie domowe pełniło istotne funkcje – zarówno integrujące, jak i odtwarzające hierarchiczną strukturę rodzinną z właściwym jej patriarchalnym układem ról – gotujących i usługujących kobiet oraz karmionych i obsługiwanych mężczyzn. Wypełnianie tych ról tyczyło się bezpośrednio indywidualnej tożsamości, ponieważ definiowało mocno zinternalizowane tradycyjne modele kobiecości i męskości. Jedną z respondentek zespołu Sycińskiego wyznaje na przykład, że

[g]dy mąż był już bardzo chory i musiałam ja zająć się garnkami, to musiałam ciągle chodzić do niego i pytać, jak się co robi. Zupełnie jak nie kobieta! Mąż bardzo dobrze gotował i aż mi wstyd było, że mi to nie wychodzi [B_MG_ZR].

Mimo feministycznych w swej ideologicznej wymowie postulatów socjalistycznego projektu modernizacyjnego, emancypacja kobiet w PRL miała charakter naskórkowy i nie zdołała przełamać utrwalonych wzorców, zwłaszcza w dziedzinie tradycyjnie im przypisanej roli karmicielki rodziny. Według ówczesnych statystyk (*Mały rocznik statystyczny*) blisko 90% obiadów jadań było w domu, często też gotowane były one codziennie². Stołówki zakładowe szybko zatem zaczęły znikać z krajobrazu PRL-u, podobnie jak inne placówki zbiorowego żywienia, między innymi również dlatego, że nie wpisywały się w tradycyjne wartości i kulturowe zwyczaje związane z jedzeniem domowym.

Jednak również domowe gotowanie nie miało pozostać poza sferą wpływu dyskursu naukowego. Popularnymi agendami mającymi rozpowszechnić nowoczesny model żywienia były pisma i poradniki, głównie dla kobiet, oraz liczne książki kucharskie, w których pojawiało się mnóstwo informacji i in-

² Warto zaznaczyć, że te statystyki niewiele zmieniły się do czasów współczesnych: mimo zdecydowanej zmiany standardów żywienia w rozmaitych placówkach gastronomicznych, poza domem jada dziś obiady niespełna 13% osób, najczęściej zamożnych mieszkańców dużych miast, obiady domowe zaś w przeważającej większości (85%) gotowane są przez kobiety (Domański i in. 2015).

strukcji mających spełniać wśród domowych kucharek funkcje wychowawcze i edukacyjne. Wśród nich na pierwszy plan wysuwa się monumentalna *Kuchnia polska*, która doczekała się blisko pięćdziesięciu wznowień, wydana po raz pierwszy w roku 1955, a potem już niemal co rok w ogromnym, dotowanym przez państwo nakładzie. Była to książka-instytucja, obecna na półkach wielu polskich domów, choć zapewne w różnym stopniu, o ile w ogóle, wykorzystywana. Książka stanowiła swoistą kodyfikację nowoczesnych wzorców żywienia i zrjonalizowanego stosunku do jedzenia. Pisana przez specjalistów z Instytutu Żywienia i Żywności, *Kuchnia polska* nie była jedynie zbiorem przepisów. Zawierała streszczenie dotychczasowego stanu wiedzy na temat ogólnych zasad zdrowego żywienia, instrukcje dotyczące dobrej organizacji pracy w kuchni, przygotowywania racjonalnych jadłospisów, organizacji przyjęć i estetycznego podawania posiłków, porady dietetyczne, propozycje zdrowotnych menu, sposoby przechowywania i konserwowania żywności *etc.* Poszczególne teksty oparte były na retoryce naukowego wywodu, w którym pojawiały się liczne klasyfikacje, liczby, tabele i zestawienia. Podawane były definicje najprostszych potraw i produktów (czym jest kanapka, zupa, masa mielona mięsna itd.), opisywane szczegółowo najprostsze czynności. Adresatki książki, podobnie jak beneficjenci zakładowych stołówek, traktowane były protekcjonalnie – jako *tabula rasa*, niewiedzące wiele, albo nic, o gotowaniu i pracy w kuchni, a nawet jeśli posiadające doświadczenie w tym zakresie, to i tak wymagające nauczania ich wszystkiego od nowa, w zgodzie z naukowymi wytycznymi. Paternalistyczny stosunek do czytelniczek i do ich wiedzy z zakresu gotowania oraz swoista misja oświeceniowa, jaką spełnić miały tego typu wydawnictwa odczytać można w wielu fragmentach książki, zwłaszcza zaś we wstępach, które z roku na rok zmieniały jednak swoje ideologiczne zabarwienie. W jednym z nich mocno podkreśla się ogromną rolę we wcielaniu racjonalnych wzorów żywienia „czynnika subiektywnego, stopnia uświadomienia sobie przez społeczeństwo konieczności przestrzegania zasad właściwego odżywiania się” (Berger 1966: 6). Oczywiście wiedza na temat właściwego odżywiania się była domeną ekspertów, społeczeństwu pozostawało tylko przyjąć pokornie głoszone przez nich zasady.

Dyskurs ekspercki na ten temat szczególnie nasilił się w latach kryzysu, kiedy to zasady zdrowego odżywiania się zaczęły iść w parze z potrzebą jakościowej zmiany diety, podyktowaną niedoborami na rynku żywnościowym. Żywnościowcy nawoływali do ograniczenia spożycia cukru, ale przede wszystkim mięsa i tłuszczów zwierzęcych, których nadmiar zaczęto postrzegać jako szkodliwy dla zdrowia. Promowano większe spożycie warzyw i owoców, zwłaszcza mogących zastąpić mięso warzyw strączkowych oraz wciąż zbyt mało popularnych ryb, popularyzowano też liczne potrawy półmięsne, z dodatkiem mąki,

mleka i jaj oraz warzyw i owoców (Stańczak-Wiślicz 2014). Mięso nadal jednak pozostawało istotnym składnikiem diety. Rzecz charakterystyczna, że nigdy nie nawoływano do całkowitej rezygnacji z niego: przekonanie o niezbędności mięsa w codziennej diecie – zwłaszcza w diecie mężczyzn i dzieci – było nadal niepodważalne. Katarzyna Stańczak-Wiślicz (2014) opisuje, jak w okresie poważnych niedoborów mięsa w sklepach specjaliści z Instytutu Matki i Dziecka przyczyniali się do społecznej paniki, alarmując o „biologicznym zagrożeniu narodu” i twierdząc, że braki w konsumpcji mięsa mogą mieć nieodwracalne skutki dla rozwoju dzieci i młodzieży. Jednak, jak wskazują statystyki, poziom spożycia mięsa nawet w czasach najgłębszego kryzysu nigdy nie osiągnął niebezpiecznego pułapu, który stanowić mógłby rzeczywiste zagrożenie. To raczej wzrost konsumpcji mięsa w PRL ukształtował powszechne przekonanie, że duże ilości mięsa w codziennej diecie są niezbędne, zwłaszcza dla kategorii osób, które były pod tym względem faworyzowane: pracujących fizycznie mężczyzn, rosnących dzieci i młodzieży, ciężarne i karmiące kobiety. Dlatego jedna z respondentek zespołu Sicińskiego zmusza się w tym celu do niechcianych zachowań:

Ewa niekiedy robi zakupy „z dzieckiem na rękę” (mimo oporów wewnętrznych). Twierdzi, że dzieci muszą jeść mięso [46_B_I_PG].

Wobec realnych ograniczeń rynkowych, zwłaszcza w dziedzinie produktów mięsnych, państwo zaczęło poszukiwać różnych żywieniowych substytutów, których zastosowanie w kuchni miało być propagowane przez specjalistów jako zdrowa alternatywa do zmagania się z trudnościami w zaopatrzeniu. Zachęcano więc w pismach i książkach kucharskich do przyrządzania niezbyt popularnych w polskiej kuchni i nierzadko kulturowo tabuizowanych gatunków mięs, takich jak baranina, konina czy mięso z nutrii. Rząd rozpoczął również dotowanie intensywnych badań naukowych nad hodowlą i wykorzystaniem mięsa z żubronia czy połowem i tworzeniem potraw z kryla. Te próby zaszczepienia nowych i trudnych do przyjęcia zwyczajów kulinarnych, a także porady dotyczące prozdrowotnego ograniczania w codziennej diecie „prestizowych” produktów nie spotkały się ze społeczną akceptacją. Zalecenia ograniczenia czegokolwiek w sytuacji, w której apetyty zostały dopiero rozbudzone, nie mogły przynieść spodziewanych rezultatów. Działania adaptacyjne jednostek skupiły się przede wszystkim na znajdowaniu sposobów zdobywania trudno dostępnych produktów, nie zaś na zmianie diety w zgodzie z zaleceniami ekspertów.

Indywidualne strategie przetrwania w kryzysie polegały przede wszystkim na wypracowaniu sieci „znajomości”, w ramach których następowała nieofi-

cialna dystrybucja pożądaných i reglamentowanych dóbr. Skład i jakość codziennej diety rodzin zależały w znacznej mierze od ich przedsiębiorczości i usytuowania w systemie społecznych powiązań. Materialnym wymiarem tych powiązań było krążące jedzenie w postaci artykułów trudnodostępnych bądź niedostępnych w sklepach. Strategie polegały albo na „dojściach” w sklepach mięsnych (możliwość kupienia produktów spod lady), korzystaniu z czarnego rynku, albo na włączeniu się w system produkcji własnej jedzenia: uprawiania owoców i warzyw na popularnych działkach pracowniczych lub przywożenia produktów bezpośrednio ze wsi. Zwłaszcza posiadanie rodziny lub znajomych na wsi, która w późniejszym okresie wyłączona została z systemu kartkowego i niejako zdana na żywienie się z produkcji własnej, stanowiło o względnym dobrobycie jedzeniowym i urozmaiceniu codziennej diety. Relacje z rozmaitych sposobów zdobywania jedzenia poza oficjalnym obiegiem obecne są niemalże w każdym wywiadzie przeprowadzonym przez zespół Andrzeja Sicińskiego.

Kupuje czasem mięso w pracy, gdzie prywatnie sprzedaje je jakaś pani z zakładów mięsnych [B_1_PL]; W zakupach towarów deficytowych, takich jak mięso czy ryby na święta, pomaga respondentce jej siostra, która pracuje w handlu (...). Znaczną część artykułów warzywno-owocowych Państwo J. otrzymują z uprawy własnej działki [45_B_I_PG]; System aprowizacji w rodzinie S. opierał się na zaopatrzeniu w mięso przez ojca pani S., kierownika sklepu spożywczego na wsi. Produkty były przywożone co tydzień i stanowiły podstawę wyżywienia rodziny [31_L_I_JM]; Trudności w zaopatrzeniu, zwłaszcza w mięso, udaje się czasem ominąć poprzez znajomości – zakup części świniaka z nieoficjalnego uboju [32_L_R_JMi]; To, co kupuje, jest uzależnione od stanu zaopatrzenia, ale pan Z. przynajmniej, że ma (i korzysta) z rozległych znajomości swoich i żony. Nigdy(!) nie kupował w sklepie komercyjnym [29_L_R_JM]; Od matki męża dostają ćwiartkę świniaka, wszystko pokrojone i w woreczkach – do zamrożenia w lodówce. To starcza na 3 do 4 miesięcy [64_G_R_MM].

Komponowanie codziennej diety zależało przede wszystkim od tego, co akurat można było „zdobyć” danego dnia. Bardziej wiedza i umiejętności w zakresie pozyskiwania pożądaných produktów niż wiedza kulinarna czy prozdrowotne zalecenia kształtowała ówczesne jadłospisy. Skomplikowany system usług i wymiany darów z jedzenia pełnił dodatkowo społecznie ważne funkcje: ustanawiał więzy współzależności, które tworzyły silną tkankę społecznych relacji, różniących się zasadniczo od bezosobowej wymiany towarowej. Choć nierzadko działający na pograniczu prawa, nie był przy tym aktywnością opozycyjną wymierzoną przeciw państwu. Działał raczej równoległe do niego, podtrzymując jego funkcjonowanie tam, gdzie było nieudolne. Wytworzone

samodzielnie jedzenie, otrzymane od kogoś z rodziny lub znajomych albo przywiezione ze wsi, zyskało specyficzne znaczenie zawarte w określeniu „swoje” jedzenie. „Swoje” jedzenie odnosiło się pierwotnie do samowystarczalności, produkcji niezależnej od instytucji państwowych i oficjalnej dystrybucji. Jednak jego osadzenie w sieci społecznych powiązań sprawiło, że zyskało również konotacje związane z wiarą pokładaną w produkt pochodzący od kogoś, do kogo ma się zaufanie. Konotowało też sprawczość i poczucie kontroli nad tym, co się je.

Te wyobrażenia o dobrym jedzeniu nie zmieniły się wiele po okresie transformacji ustrojowej. W nowym kontekście społeczno-gospodarczym, w którym na rynku dostępny jest każdy rodzaj żywności, nadal waloryzuje się najbardziej jedzenie pochodzące „z zaufanego źródła” – własnoręcznie wyhodowane warzywa, przetwory sporządzone z zebranych przez siebie lub kogoś bliskiego owoców, mięso od krewnych na wsi z domowego uboju, wędliny produkowane przez znanego masarza sposobem domowym. „Swoje” jedzenie uważane jest przede wszystkim za „prawdziwe”, nieskażone, zdrowe i znacznie smaczniejsze od „kupnego”, dostępnego w sklepach. „Swoje” jedzenie jest też tą sferą konsumpcji, w której człowiek czuje się w miarę pewnie w opozycji do niekontrolowanych przez odpersonalizowanych procesów rynkowych³.

Mój tata teraz ma swoją działkę i z takich zdrowych rzeczy, przynoszą z własnej działki, więc tam się spełniają na maksa, mają swoje truskawki, nie kupujemy innych truskawek, tylko nam starczy z tej działki, i to jest świetna sprawa. Gdzieś tam nieforemne to wszystko jest, nawet powiedziałbym brzydkie, ale wiem, że to jest tam od nich, jak najbardziej takie coś [DM-M-45-W-UT]; Kupić frytka kupnego z kartofli w sklepie – to mnie nie smakuje. Ze swojego kartofla to ma inny smak. A ze sklepu to kartofel niby jest, niby taki sam, ale inna produkcja, inaczej to wykonują i ma inny smak [W-KM-99-P-MK]; Nieraz rośnie takie malutkie, ale jest swoje. I wiemy, że jest zdrowe, bez niczego jest, bez żadnych tam dodatków. I to wystarcza... [W-K-45-Z-EK2].

W kulinarnym krajobrazie okresu Polski Ludowej oraz w funkcjonujących wówczas wyobrażeniach na temat właściwego odżywiania się widać wpływ zarówno odgórných procesów regulowanych polityką żywnościową państwa socjalistycznego i jego modernistyczną ideologią, jak i oddolnych strategii adaptacyjnych, osadzonych w specyficznym kulturowo-historycznym kontekście oraz społecznie utrwalonych zwyczajach i wartościach. Ten nieustanny dialog

³ Współczesne cytaty pochodzą z badań przeprowadzonych w 2013 r. w ramach grantu Narodowego Centrum Nauki „Wzory jedzenia a struktura społeczna” (umowa nr UMO-2011/03/B/HS6/03983). Zob.: Domański i in. 2015.

między polityką państwa i autonomicznymi działaniami jednostek można postrzegać jako wzajemnie uzupełnianie się dwóch różnych rodzajów wiedzy – jednej, zrjonalizowanej w modernistycznym projekcie całkowitej reformy ludzkich zachowań i przyzwyczajzeń oraz drugiej, szczegółowej kontekstowej wiedzy praktycznej aktorów społecznych, bez której działanie jakiegokolwiek całościowego systemu nie mogłoby w ogóle funkcjonować (Scott 1998). W pracach na temat życia codziennego w okresie socjalizmu często rysuje się obraz totalitarnego reżymu narzucającego jednostkom określony sposób myślenia i działania i niepozostawiającego wiele miejsca dla ich własnej inicjatywy, kreatywności i sprawczości (de Certeau 2011). Indywidualna aktywność jednostek w czasach kryzysu znacznym stopniu decydowała nie tylko o poziomie zaspokojenia ich codziennych potrzeb, ale też ukształtowała określone wzorce i wyobrażenia na temat dobrego jedzenia. Te wyobrażenia, wsparte określonym charakterem więzi społecznych i kojarzone z kategorią „swojego” jedzenia jako ucieleśnienia zaufania, poczucia kontroli i sprawczości a także dobrego smaku okazały się na tyle silne, że przetrwały okres transformacji ustrojowej. Zaufanie pokładane obecnie w „swoich” produktach jest swoistym antidotum na czasy „żywnieniowej kakofonii” (Fischler 1980), w których sprzeczne dyskursy eksperckie na temat szkodliwości i korzystnego oddziaływania różnych produktów i sposobów odżywiania się sprawiają, że traci się ogólną orientację w żywnieniowych wyborach i zaufanie do zdrowotnych ekspertyz.

BIBLIOGRAFIA

- Barona Joseph L. 2010. *The Problem of Nutrition. Experimental Science, Public Health and Economy in Europe 1914–1945*. Brussels: Peter Lang.
- Berger Stanisław (red.). 1966. *Kuchnia Polska*. Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne.
- Brzostek Błażej. 2010. *PRL na widelcu*. Warszawa: Baobab.
- Burnett John, Oddy Derek (eds). 1994. *Food Policies in Europe*. London: Leicester University Press.
- De Certeau Michel. 2011. *Wynaleźć codzienność*. Kraków: Wydawnictwa Uniwersytetu Jagiellońskiego.
- Czekalski Tadeusz. 2011. *Przedsiębiorstwa żywienia społecznego w realiach PRL. Model żywienia zbiorowego w warunkach przyspieszonej modernizacji i jego realizacja*. „Annales Universitatis Paedagogicae Cracoviensis”. *Studia Politologica*, V(87): 78–89.
- Domański Henryk, Karpiński Zbigniew, Przybysz Dariusz, Straczuk Justyna. 2015. *Wzory jedzenia a struktura społeczna*. Warszawa: Scholar.
- Fischler Claude. 1980. *Food habits, social change and the nature/culture dilemma*. „Social Science Information”, 19: 937–953.

- Gulbicka Bożena, Michna Waldemar, Chmielewska Barbara. 1993. *Raport o zmianach i stanie wyżywienia w latach 1980–1991 i trzech kwartałach 1993 roku*. Warszawa: IERiGŻ.
- Jaroszuk Anna. 2012. *Pół wieku z 'Kuchnią polską' Stanisława Bergera*. W: R. Chymkowski, A. Jaroszuk, M. Mostek (red.), *Antropologia praktyk kulinarnych. Szkice*. Warszawa: WUW.
- Kamminga Harmke, Cunningham Andrew (eds). 1995. *The Science and Culture of Nutrition 1840–1940*. Amsterdam: Rodopi.
- Kochanowski Jerzy. 2010. *Tylnymi drzwiami. Czarny rynek w Polsce 1944–1989*. Warszawa: GWFoksal.
- Kurczewski Jacek. 2004. *Umowa o kartki*. Warszawa: Trio.
- Mały rocznik statystyczny*. 1955–1989. Warszawa: Główny Urząd Statystyczny.
- Ozimek Irena, Żakowska Sylwia, Gutkowka Krystyna. 2009. *Polish Consumers' Perception of Food Related Risks*. „Polish Journal of Food Nutrition Sciences”, 59(2): 189–192.
- Berger Stanisław (red.). 1975. *Polityka żywnościowa PRL*. Warszawa.
- Scott James C. 1998. *Seeing Like a State: How Certain Schemes to Improve the Human Condition Have Failed*. Yale University Press.
- Siciński Andrzej. 1988. *Style życia w miastach polskich u progu kryzysu*. Wrocław: Ossolineum.
- Stańczak-Wiślicz Katarzyna. 2014. *Kryzysowe praktyki kulinarne w Polsce lat 80. XX wieku na łamach ówczesnej prasy kobiecej*. W: U. Jarecka, A. Wieczorkiewicz (red.), *Terytoria smaku*. Warszawa: Wydawnictwo IFiS PAN.
- Szewczyk Władysław. 1989. *Produkcja i konsumpcja żywności w PRL*. Warszawa: IERiGŻ.
- Szpakowska Małgorzata. 2008. *Stółówka pracownicza*. W: tejże (red.), *Obyczaje polskie. Wiek XX w krótkich hasłach*. Warszawa: Wydawnictwo WAB.
- Wieczorkiewicz Anna. 2014. *O wyobraźni kulinarnej i aporiach jedzenia. Kultura uwikłana w konsumpcję*. W: U. Jarecka, A. Wieczorkiewicz (red.), *Terytoria smaku*. Warszawa: Wydawnictwo IFiS PAN.