

Justyna Straczuk
Instytut Filozofii i Socjologii PAN

SMIAK TRWANIA, SMIAK ZMIANY. PREFERENCJE I PRAKTYKI JEDZENIOWE POLAKÓW W KONTEKŚCIE ZMIANY SPOŁECZNEJ

Tematem artykułu jest analiza preferencji i praktyk związanych z jedzeniem w Polsce wraz z próbą określenia ich roli w diagnozowaniu kierunku i charakteru przemian społeczno-kulturowych zachodzących w kraju po zmianie ustrojowej. Podstawą analizy są wyniki ogólnopolskich badań surveyowych na temat wzorów jedzenia przeprowadzonych w 2013 roku, wyniki badań jakościowych z wykorzystaniem techniki wywiadów swobodnych z 2014 roku oraz analiza archiwalnych materiałów z badań stylów życia przeprowadzonych pod koniec lat siedemdziesiątych XX wieku. Szczególnie upodobanie do jedzenia domowego, tradycyjnych potraw, spożywanych najczęściej w gronie rodzinnym i wysokie wartościowanie jedzenia własnej produkcji w opozycji do jedzenia dostępnego na rynku wskazują na stosunkowo wysoką zachowawczość i niechęć do zmian. Z analizy wynika, że przemiany społeczne zachodzące w ostatnim ćwierćwieczu w Polsce nie mają charakteru skokowego, są powolną adaptacją do nowych warunków życia oraz że specyficzny kontekst historyczno-kulturowy ma zasadniczy wpływ na kształtowanie kierunku tych zmian sprawiając, że mimo transformacji polityczno-gospodarczej nadal różni się znacznie od społeczeństw zachodnich.

Główne pojęcia: praktyki jedzeniowe; zmiana społeczna; własna produkcja jedzenia; tradycja i nowoczesność; rodzinne społeczeństwo.

„Zbiorcze statystyki i kompendia prawne mówią niewiele bez uzupełniającego je bliższego opisu sposobów, w jaki ludzie – rolnicy i robotnicy, przedsiębiorcy i urzędnicy, menedżerowie i beneficjenci pomocy społecznej – reagują na niepewność, której muszą sprostać. Z ich kalkulacji, improwizacji i decyzji wyłaniają się elementy nowego ustrukturyzowania”

Michael Burawoy i Katherine Verdery

Zmiana porządku politycznego i gospodarczego stwarza wyjątkowe warunki do wypracowywania nowych układów i struktur, w których indywidualne działania aktorów społecznych i ich codzienne strategie stają się szczególnie istotne.

W polskiej socjologii lat dziewięćdziesiątych temat transformacji ustrojowej stosunkowo rzadko uwzględniał obszar, w którym dokonywano by bardziej szczegółowych analiz takich właśnie mikroprocesów. Szeroka perspektywa zdominowała ogólną refleksję na temat zmian dokonujących się w Polsce. W ogromie literatury z tego nurtu transformację postrzegano przeważnie jako jasno określoną zmianę systemową, nieuchronne przejście od socjalistycznej gospodarki rozdzielczej do zachodniego modelu kapitalizmu. Przewidywano stopniowe przejmowanie i adaptację zachodnich stylów życia (modny termin: *westernizacja*), prowadzące do rozwoju konsumpcjonizmu i postępującego zróżnicowania społecznego. Zakładano, że ta uniwersalna droga „ku lepszemu” jest pożądanym przez wszystkich dążeniem do osiągnięcia stanu pewnej „normalności”, której wzorzec stanowić miały zachodnie społeczeństwa kapitalistyczne. Wydawało się też, że utarte sposoby działania i funkcjonowania w warunkach gospodarki niedoboru zaczną powoli zanikać, ponieważ warunkował je i umacniał poprzedni – niewydolny i opresyjny – system. Nieumiejętność, opieszałość czy też niechęć dostosowywania się do nowej rzeczywistości i nowych warunków życia piętnowano jako przejaw zacofania, będący następstwem braku podstawowych „kompetencji cywilizacyjnych” (Sztompka 1993). Podobny schemat przemian obowiązywać miał we wszystkich krajach byłego bloku socjalistycznego, dążących do nadgonienia zaległości i osiągnięcia standardów wyżej rozwiniętych krajów europejskich. Ten „imitacyjny model transformacji” (Szacki 1999: 130) opisywany jako upodobnianie się do społeczeństw zachodnich nie brał jednak pod uwagę odmiennych kontekstów historyczno-kulturowych wytwarzających w każdym kraju odrębne formy, w których ramach funkcjonowały elementy zarówno nowego, jak i starego systemu, tworząc swoisty lokalny układ społecznych wzorców, norm i zachowań.

Spojrzenie na zmiany społeczne od strony praktyk codzienności pozwala zweryfikować i uszczegółowić ówczesne diagnozy dotyczące charakteru i kierunku zmian zachodzących w Polsce, są bowiem te praktyki namacalnym przejawem ingerencji makroprocesów w codzienne życie ludzi. Celem tego artykułu jest analiza tego, w jaki sposób rudymtarne praktyki kupowania, przyrządzenia i spożywania jedzenia, stają się swoistymi mikrostrategiami radzenia sobie we wciąż zmieniającej się rzeczywistości społecznej, jakie znaczenia nadają im działający aktorzy społeczni, co wynika z tego typu działań oraz jaki mają one wpływ na kształtowanie się nowych struktur i zróżnicowań. Tematyka jedzenia – wciąż jeszcze zbyt często traktowana u nas jako błaha, zabawowa, epikurejska – niesłusznie spychana jest na margines „poważnej” działalności akademickiej. Praktyki i działania związane z jedzeniem, przez swoją powszedniość i materialność, są bardzo skutecznym kanałem przekazu społeczno-kulturowych norm i wartości. Przez ich pryzmat można dostrzec od innej, mało do tej pory eksplorowanej, strony zjawiska i procesy, które w tradycyjnych analizach pozostają

często niewidoczne lub zamazane. Jak pisze Melissa Caldwell, amerykańska badaczka postsocjalistycznych przemian w Rosji: „Jedzenie jest szczególnie nośnym kanałem krystalizowania się i rozumienia społecznej zmiany, ponieważ jego materialność czyni go bardzo konkretnym znacznikiem przemian, a także dlatego, że zmysłowe właściwości jedzenia wywołują instynktowne reakcje, które przetwarzają zewnętrzne, anonimowe procesy społeczne w intymne, bezpośrednie i osobiste doświadczenie. Jedzenie nie tylko czyni z politycznego osobiste, ale też czyni świat dostępny zwykłym ludziom w sposób, w jaki inne rzeczy tego nie robią” (Caldwell 2009: 3).

Trwanie czy zmiana?

Gwałtowne przemiany systemowe niekoniecznie wywoływać muszą również gwałtowne zmiany kulturowe, ponieważ te drugie są na ogół o wiele wolniejsze. „Rzeczywista zmiana systemu jest bowiem koniec końców zmianą rozpowszechnionych sposobów działania, te zaś są wyznaczane nie tylko przez zewnętrzne wymogi instytucjonalne, lecz także przez wewnętrzne nawyki jednostek wykształcone w toku codziennych doświadczeń” – pisze Mirosława Marody (1991a: 258). Praktyki związane z codziennymi posiłkami i kulinarny smak należą do najbardziej utrwalonych nawyków, stanowiących stały i w znacznym stopniu bezrefleksyjny element habitusu (Bourdieu 2005; Warde 2014), są więc szczególnie odporne na zmianę. Nie znaczy to, że zmianie nie podlegają, bo jako zespół pewnych dyspozycji jedynie mogą, ale nie muszą być realizowane. Niemniej, aby uległy widocznej i trwałej zmianie, potrzebne jest systematyczne i zbiorowe działanie, które jest w stanie wyeliminować stare przyzwyczajenia i wypracować nowe zwyczaje.

Śledząc medialny dyskurs na temat nowych trendów kulinarnych w Polsce oraz obserwując, zwłaszcza w miejskiej sferze publicznej, związane z jedzeniem zachowania, można by sądzić, że pod wpływem transformacji dokonała się szybka i zasadnicza zmiana w tym obszarze. Ożywione dyskusje w mediach, liczne artykuły w prasie, programy telewizyjne, nowe książki kucharskie i specjalne pisma branżowe oraz popularne blogi internetowe i portale poświęcone sztuce gotowania każałyby sądzić, że w sferze praktyk kulinarnych odeszliśmy bardzo daleko od zachowań i zwyczajów powszechnych w PRL-u. Pełne półki w sklepach, niemal nieograniczony wybór towarów i bogata oferta kulinarnych możliwości – od coraz to nowych i bardziej wyspecjalizowanych restauracji, zamawiania wyszukanych produktów i potraw z dostawą wprost do domu, uczestniczenia w kursach egzotycznego gotowania, korzystania ze specjalistycznych porad dietetycznych itp. – sprawiają wrażenie, że mamy do czynienia z istotnymi zmianami w codziennej diecie Polaków, którzy systematycznie

rozszerzają swój kulinarny repertuar. Mnóstwo jest też środowisk ludzi zafascynowanych jedzeniem i gotowaniem, czyniących z nich przedmiot szczególnej troski i urefleksyjnienia, nierzadko też ważny element kształtowania tożsamości. Tak jest w przypadku ruchów slow-foodowych, dla których członków idea niespiesznego jedzenia stanowi swoistą filozofię, centralną wartość określającą wszystkie inne aspekty stylu życia. Podobnie wegetarianie czy weganie, którzy niejedzenie mięsa i produktów odzwierzęcych wiążą z etycznym stosunkiem do zwierząt, co w znacznym stopniu określa również ich postawę wobec świata. Można wspomnieć jeszcze o spółdzielniach spożywców czy ogrodnictwie miejskim, jako ruchach skoncentrowanych nie tylko na skracaniu wędrowności jedzenia od producenta do konsumenta, ale też grupach społecznych, których siłą wiążącą są pewne wspólnie wyznawane wartości wykraczające daleko poza sferę jedzenia. Wszystkie te zjawiska – zarówno globalizacji wzorów jedzenia, jak i formowania się nowych (choć niekoniecznie trwałych) grup społecznych skupionych wokół kwestii jedzeniowych – są trendami importowanymi z Zachodu, świadomym przejmowaniem tamtejszych wzorców i ideologii, które zwłaszcza w środowiskach wykształconej miejskiej klasy średniej mają istotny wymiar dystynktywny, wskazujący na posiadany kapitał kulturowy i wynikający z niego pewien stopień wyrafinowania w kulinarnych wyborach: znajomość trendów, otwarcie na nowości, tolerancję względem kulturowej obcości, wrażliwość etyczną, świadomość prozdrowotną itp.

Jest to jednak fragment bardzo wąskiego wycinka polskiej rzeczywistości społecznej, odnoszący się przede wszystkim, jak już zostało wspomniane, do wielkomiejskiej przestrzeni publicznej. O realnym charakterze zmian możemy się przekonać przyglądając się codziennym, rutynowym praktykom gotowania i spożywania domowych obiadów zarówno w miastach, jak i na wsi, w centrum i na prowincji, w różnych środowiskach społecznych. Z danych z badań sondażowych przeprowadzonych przez nas w 2013 roku (Domański i in. 2015) na reprezentatywnej ogólnopolskiej próbie 2361 respondentów wynika, że codzienny repertuar kulinarny Polaków nie jest aż tak zróżnicowany i nowy, jak wynikałoby to z potocznych obserwacji czynionych najczęściej przez badaczy w najbliższym im środowisku oraz na podstawie przekazu płynącego z mediów. Potrawy spożywane przez Polaków w dniu poprzedzającym badanie (o nazwanie ich proszono w kwestionariuszu) określić można jako bardzo „tradycyjne”, a więc nie różniące się wiele od tych dobrze znanych z kuchni czasów PRL-u. Do najczęściej wymienianych dań obiadowych należały: kotlet schabowy lub mielony, ziemniaki i kapusta, z zupą zaś: rosół i pomidorowa¹. Ten „wzorcowy”

¹ Ponieważ nazwy potraw nie zawsze były precyzyjne (ogólnie: „kotlet” lub „zupa”), nie podaję dokładnych liczb, jedynie wyliczam te potrawy, których dokładne nazwy pojawiały się zdecydowanie najczęściej.

skład obiadu powtarzał się również w przeprowadzonych rok później badaniach jakościowych², w których respondenci otwarcie wyrażali swoje silne przywiązanie do schabowego i rosółu. Szczególnie są one charakterystyczne dla obiadu niedzielnego, a więc stosunkowo najbardziej zrytualizowanego:

*No przeważnie jak to jest rosół w niedzielę, nie. I przeważnie jest do tego rosółu czy jakiś kotlet czy jakiś, takie no, tego typu. Ze zawsze **jak jest niedziela to jest rosół**. Rzadko kiedy jest coś innego. [W-M-45-S-EK]³*

*Tradycja jest jeszcze taka, że my mamy co tydzień rosół. (...) Mamy taką tradycję. Bo tak **żeśmy się przyzwyczaili**. [ME-M-65-X-EK]*

*No w niedzielę to zawsze jest rosół. A **jak nie ma rosółu, to nie ma niedzieli**, dla mego męża nie ma. [W-K-45-Z-EK2]*

Ogólne upodobanie do „tradycyjnie polskich”⁴ potraw potwierdza się również w barwnym opisie kulinarnego repertuaru wiejskiego wesela, na którym odgrywają one zasadniczą rolę:

*Ale wracając do wesela, jak już się przywita chlebem i solą gości, to potem jest oczywiście czas na rosół, może być teoretycznie inna zupa, ale **każdy wie, że rosół jest najlepszy**, że zlepi żółdek tłuszczem – można coś wypić. A polskie wesela nie stronią od alkoholu! Nie da się ukryć... Drugie danie – **jakiś mięso powinno być. Jakiś schab, najlepiej jednak schabowy!** **To taka siara** [wstyd] **na weselu bez schabowego!** [DM-K-45-W-UT2]*

Nie tylko z wyliczanych „obowiązkowych” potraw odświętnych, ale też z wielu wypowiedzi na temat codziennego jedzenia wynika ogólna niechęć do nowości oraz zamiłowanie do takiej właśnie „tradycyjnej” kuchni, którą wybiera się nawet wówczas, gdy w ofercie mogłoby być coś innego:

*Bardzo często zatrzymywaliśmy się w takiej **restauracji chińskiej, w której były też kotlety schabowe**. Znaczący, była to taka prowadzona chyba przez Polaków restauracja. Większość dań było tam z kuchni polskiej. [ME-M-45-W-EK]*

² Badania jakościowe polegały na przeprowadzeniu 69 wywiadów swobodnych z respondentami o zróżnicowanej charakterystyce społeczno-demograficznej, zbliżonej proporcjonalnie do grupy ogólnopolskiej z badań ilościowych, z uwzględnieniem takich cech, jak miejsce zamieszkania, wykształcenie, wiek i płeć.

³ Symbole przy cytatach z wywiadu oznaczają kolejno: [miejsce zamieszkania – Wieś, Małe Miasto, Duże Miasto, Metropolia; płeć – Kobieta, Mężczyzna; grupa wiekowa – do 25, 45, 65, 99 lat; wykształcenie – Podstawowe, Zawodowe, Średnie, Wyższe; inicjały badacza].

⁴ Wyjaśnienie tego, na jak różne sposoby rozumiana jest „tradycyjna polska kuchnia”, wymagałoby napisania odrębnego artykułu. Dlatego w tym miejscu umieszczam cudzośłów na oznaczenie wieloznaczności pojęcia, które rzecz jasna nie ogranicza się wyłącznie do przywoływanych tu konkretnych dań.

My żeśmy się przyzwyczaili (...) Nie za bardzo nam smakują takie wynalazki. Takie ślimaki czy jakieś ten... Wolę sobie kotleta zjeść schabowego. Mielonego. Sznycla. [ME-M-65-X-EK]

Z badań ilościowych również wynika dość powszechne przywiązanie do takich typowych i zwyczajnych dań. Zamiłowanie do „tradycyjnych polskich potraw” deklaruje ponad 60% respondentów, a ponad 88% z nich serwuje zazwyczaj takie dania swoim gościom. Aż 77 % respondentów twierdzi też, że zwykle jada to, co dobrze zna, a tylko 24% jest pozytywnie nastawiona do próbowania nowych potraw. Przywiązanie do kuchni tradycyjnej jest przy tym stosunkowo mocno związane z poziomem wykształcenia: 70% respondentów z wykształceniem podstawowym wobec 46% osób z wykształceniem wyższym lubi tego typu potrawy. Podobnie, zamiłowanie do stałego i znanego kulinarnego repertuaru („zazwyczaj jem to, co dobrze znam”) zgłasza ponaddwukrotnie więcej osób z wykształceniem podstawowym (63%) niż osób z wykształceniem wyższym (27%). Nowe potrawy lubi próbować 34% osób z wykształceniem wyższym i tylko 13% z podstawowym.

Z danych tych wynikałoby zatem, że otwarcie na nowe smaki i gotowość do kulinarnych eksperymentów jest w znacznym stopniu pochodną społecznej pozycji i związanych z nią kapitałów: kulturowego (wiedza o różnych produktach i potrawach), społecznego (znajomość środowisk z różnym repertuarem kulinarnym) i ekonomicznego (możliwości finansowe związane z zakupem produktów i potraw). W istocie, wśród osób z wykształceniem wyższym, które również deklarują zamiłowanie do polskiej kuchni, opcja tradycyjna jest jedynie jedną z możliwych, niebędącą kwestią przyzwyczajenia i niechęci do nowości, ale mniej lub bardziej świadomego wyboru, obok chęci do próbowania innych smaków. Jest to też często tradycyjna kuchnia w nowym wydaniu, podlegająca modyfikacjom smakowym i prozdrowotnym:

R1 – Ale z tej tradycyjnej polskiej kuchni wybieram to, co mi się wydaje najzdrowsze i też najsmaczniejsze i też najwygodniejsze w przygotowaniu. W związku z tym wybieram sobie z tego różne rzeczy, ale tradycyjną polską kuchnię!

B – I generalnie preferujesz właśnie jedzenie tradycyjne, a nie nowoczesne, tak?

R1 – Tradycyjną polską kuchnię urozmaicam i wzbogacam, i rozszerzam o te dania, no właśnie na przykład takie, jak potrawka z kurczaka w curry z ananusem. Trudno ją nazwać całkiem tradycyjną, bo ananasy nie rosną w naszej strefie klimatycznej, no więc to są modyfikacje tradycyjnej kuchni.

R2 – Ale też jest modyfikacją prozdrowotną.

R1 – A curry jest modyfikacją prozdrowotną, bo jest bardzo zdrowa. [ME-K-45-W-JS1]

Dla wielu osób z tej kategorii społecznej ważne są także okoliczności jedzenia, wykorzystane techniki oraz sposób podania i dodatki:

Moja mama lubi gotować takie rzeczy, które są w jakiś sposób nowe, to znaczy... nie wiem... to nie jest zwykły kotlet schabowy tylko zazwyczaj kotlet schabowy, nie wiem, z suszonymi pomidorami i z czymś tam jeszcze... [ME-K-45-W-JS2]

R – Schabowego jemy dosyć rzadko. Bo schabowego robię tylko wtedy, kiedy wszyscy razem zasiadamy do obiadu o tej samej porze i kiedy jest na to czas. Bo jego trzeba podać na świeżo. No więc tak, dosyć rzadko, chociaż lubię. Nie chwalcę się, lubię tylko w moim wykonaniu, bo ja rozbijam cieniutko. I tylko takiego cieniutko rozbitego, a'la Wiener Schnitzel robię. I jeszcze lubię do tego gruszki w occie.

B – do schabowego?

R – albo borówki. Tak. [ME-K-65-W-JS]

Dziedzictwo PRL

Oczywiście kwestia, czy wymieniane tak często potrawy są „tradycyjnie polską kuchnią”, może być dyskusyjna. Kotlet schabowy, rosół czy kureczak to potrawy, które upowszechniły się na dobre w polskim jadłospisie dopiero w okresie PRL-u, choć oczywiście znane były wcześniej, ale niekoniecznie jadane na co dzień i nie w każdym środowisku społecznym (Dumanowski 2009). Kuchnia chłopska, charakterystyczna dla najszerzej warstwy mieszkańców przedwojennej Polski, była przede wszystkim oparta na produktach zbożowych – mąkach i kaszach oraz warzywach, zwłaszcza ziemniakach i kapuście, mięso zaś stanowiło w niej niewielki komponent: spożywano je rzadko, zwykle w sytuacjach odświętnych i przy tym nieczęsto był to schab, a już z pewnością nie był panierowany (Grześkowiak-Przywecka 2012). W warstwach zamożnych z kolei mięso wieprzowe nie cieszyło się wielką estymą jako zbyt tłuste. W tym środowisku jednak spożycie mięsa było codziennością, jego konsumpcja sięgała nawet 100 kg rocznie na osobę, podczas gdy na wsi jadano go średnio dziesięciokrotnie mniej (Kochanowski 2010). Poziom spożycia mięsa stanowił zatem wyraźny wyróżnik klasowy, wiązało się z nim istotne znaczenie prestiżowe, a także klasowe resentymenty.

Wiedziała o tym dobrze władza ludowa prowadząc w latach powojennych planową politykę żywieniową, w której zaopatrzenie ludności w odpowiednią ilość „masy mięsno-tłuszczowej” stanowiło obiekt szczególnej troski. Jej wysokie spożycie miało na swój sposób legitymizować nowe rządy (Brzostek 2010). Wzrost planowej produkcji zwierząt tucznych i ciągłe dotacje do cen sklepowych stymulowały nieustający wzrost popytu na mięso, tak że stało się ono nieodłącznym składnikiem codziennej diety. Już w połowie lat siedemdziesiątych odnotowano średnią spożycia 74 kg (Szewczyk 1989) mięsa na osobę rocznie. W ramach planowej produkcji rozbudowano również znacznie hodowlę drobiu, która doprowadziła do wzrostu popularności tego mięsa, zwłaszcza taniego, bo intensywnie dotowanego kurczaka, tak że jego spożycie wzrosło gwałtownie

w latach 1975–1981 z 3 do 11 kg (Stańczak-Wiślicz 2014). Kojarzony wcześniej z uroczystym obiadem niedzielnym kurczak na stałe zagościł wówczas na polskich stołach stając się bardziej elementem kulinarnej rutyny niż odświętności. Respondenci z badań stylów życia rodzin miejskich prowadzonych pod koniec lat siedemdziesiątych przez zespół Andrzeja Sicińskiego (Siciński red. 1988) twierdzili⁵:

„(...) nie zawsze człowieka stać, żeby ten kawałek dobrego mięsa w komercyjnym kupić, to się robi przeważnie kurczaki w różnych potrawach. Córka: Już nam zbrzydły okropnie te kurczaki, ciągle kurczaki i kurczaki w niedzielę jemy” [24_L_I_BF]

„Pani F. mówił mi w sierpniu 79, że ostatnio jadają głównie kurczaki (‘bo nie mam czasu stać w kolejkach’)” [58_B_R_PL]

Kotlety schabowe i rosół z kurczaka szybko więc weszły na stałe do repertuaru kuchni „tradycyjnej”, nie tylko odświętnej, ale również tej powszedniej. W ich ogólnej akceptacji ujawniało się przede wszystkim ogromne społeczne zapotrzebowanie na produkty z mięsa. Inne sterowane odgórnie zmiany, takie jak późniejsze próby prozdrowotnej modyfikacji diety ograniczającej spożycie mięsa na rzecz warzyw i owoców nie cieszyły się już takim powodzeniem i spotkały się raczej z podejrzliwością, ponieważ podważały zaakceptowane już i upowszechnione zwyczaje oraz społeczne oczekiwania związane nie tylko ze smakiem, ale i z symbolicznym znaczeniem jedzenia (Stańczak-Wiślicz 2014).

Domowe – rodzinne – „swoje”

Tradycja kulinarna to jednak nie tylko określone potrawy. Tradycyjne jedzenie kojarzone jest często również z jedzeniem domowym, przygotowywanym przez kogoś z rodziny, w zgodzie z rodzinnymi zwyczajami i przyzwyczajeniami kulinarnymi. Tradycja to coś, co znamy najlepiej z przekazu domowego. Zamówienie do domowego jedzenia w Polsce widoczne jest dobrze w liczbach. Z przeprowadzonych przez nas badań wynika, że 87% obiadów przygotowywanych i spożywanych jest w domu, przeważnie w gronie rodzinnym (Domański i in. 2015). To ogromne przywiązanie do obiadów domowych nie da się wytłumaczyć jedynie względami ekonomicznymi, ponieważ przedstawiciele grup najzamożniejszych (wyższa kadra kierownicza i profesjonaliści) jadają w domu niewiele rzadziej (78%). Jedzenie poza domem dotyczy tylko wąskiej grupy osób i często wiąże się nie ze świadomym wyborem (który w takich sytuacjach

⁵ Cytaty pochodzą z materiałów z tych badań zgromadzonych i dostępnych on-line w Archiwum Danych Jakościowych IFiS PAN (adj.ifispan.pl).

rzeczywiście różnicuje klasowo), ale z koniecznością dyktowaną przez tryb pracy. Wciąż jednak większość obiadów w Polsce spożywana jest w gronie rodzinnym i takie jedzenie uważa się za najlepsze. To umiłowanie domowych posiłków wiąże się jednocześnie z tradycyjnymi wzorcami społecznymi wyznaczającymi kobietom i mężczyznom odrębne zhierarchizowane role, gdzie do zadań żon i matek należy troszczenie się o wykarmienie rodziny (DeVault 1999). Takie tradycyjne domowe jedzenie wywołuje też silne emocje wyrażane zwłaszcza w nostalgicznych wspomnieniach o smakach z dzieciństwa i kuchni mamy czy babci.

Najbardziej pamiętam jajecznicę, którą robiła babcia. To właśnie była ta babcia, która miała swoje gospodarstwo. Z własnej mąki i z własnego mleka wszystko robiła. To jest taki smak, że... Ja na przykład bardzo nie lubię jajek ogólnie, jajecznicy, nie lubię takich produktów z jajek. Ale tamta jajecznica – coś po prostu niesamowitego. Ciężko mi to opisać, no nie wiem, to się po prostu rozpychało w ustach, nie. No ciężko jest opisać smak, no bo właściwie brakuje ci słów, ale było to super megapyszne i absolutnie nigdy nie jadłam jajecznicy, która by tak smakowała. [W-K-45-S-MZ]

Do tej pory, jeśli chodzi o mamy babcie i jej kuchnię to, to co zapamiętałem właśnie – rosół z krajanką, dla mnie to jest fenomen, może dlatego, że ja jestem Polakiem i znam ten smak, ale fenomen kuchni takiej tradycyjnej – makaron własnej roboty, plus rosół na kurze, która chodziła i dziobała trawkę, no, po prostu dla mnie to jest rewelacja, naprawdę rewelacje, może dlatego, że lubię rosół, ale to jest dla mnie, tak, rewelacja! [DM-M-45-W-UT]

Zamykanie jedzenia w sferze domowej i maksymalne ograniczenie jego utowarowienia dotyczy nie tylko samego przygotowywania potraw i ich konsumpcji w domu, ale też jego samodzielnej produkcji. Tak zwane „swoje”, „własne”, „wiejskie” jedzenie, pochodzące z prywatnej uprawy bądź hodowli, własnoręcznie przerobione (przetwory) albo pozyskane bezpośrednio od producenta z pominięciem oficjalnego obiegu rynkowego, rozprowadzane najczęściej w kręgu „swoich” ludzi, rodziny i znajomych, uważane jest za jedzenie najwyższej jakości, synonim dobrego smaku, zdrowotności i naturalności:

*Dobre jedzenie? To są na pewno jakieś świeże rzeczy, kupowana u lokalnych producentów, **warzywka z ogrodu sąsiadki**, niepryskane, rosnące gdzieś tutaj nie przy drogach, takie, że wiem, skąd to mam, widzę, że **pani uprawia swoje warzywka**, wiem, czy są nawożone, wiem czym są nawożone i tak dalej, czy jest to jakaś chemia czy nie. [W-K-45-S-MZ]*

*O... dobre jedzenie, to żeby było ze świeżych sklepików na pewno, że nie mrożone tylko świeże najlepiej kupić gdzieś, no od jakiegoś... nie wiem, czy mięso najlepiej nie tak z hurtowni tylko ogólnie np. pojechać na wieś, **od kogoś znajomego kupić** kawałek mięsa i **samemu przyrządzić**, bo wtedy jest zdrowe i przynajmniej wiem, że nie ma chemii. [DM-M-45-W-UT]*

Dobre jedzenie? Takie swojskie ja bym powiedziała. Nie kupowane tam w marketach czy w jakich takich zafoliowanych rzeczach. Z pewnych źródeł żeby były. Żeby człowiek

wiedział gdzie kupuje, co kupuje, od kogo kupuje, jak jest hodowane i w ogóle. No najlepsze to takie jak na wsi, domowe, nie. Wiemy co dajemy i co będziemy jeść. [W-K-45-Z-EK2]

„Swoje” („własne”) jedzenie to dość szeroka kategoria pojęciowa, desygnująca różne formy i postaci produktów, które zależne są w dużym stopniu od pozycji mówiących o nim osób. Czym innym jest „swoje” jedzenie dla rolników produkujących żywność lub mających bezpośredni dostęp do sąsiadów-producentów oraz dla ich rodzin mieszkających w mieście i zaopatrujących się w produkty „u siebie” na wsi. „Swoje” jedzenie jest wówczas metonimią określonego miejsca i ludzi, materializacją lokalno-rodzinnych więzi, które wyznaczają granice swojskości i obcości. Nieco inne znaczenie ma „swoje” jedzenie dla działkowców i posiadaczy przydomowych ogródków z terenów miejskich i podmiejskich, którzy widzą w nim przede wszystkim źródło zdrowego odżywiania się i wyraz własnej zaradności. Najmniej związane z tradycyjnym pojmowaniem „swojskości” podejście mają wywodzący się przeważnie z wielkomiejskiej klasy średniej przedstawiciele ruchów społecznych, takich jak miejskie ogrodnictwo, spółdzielnie spożywców czy kooperatywy spożywcze, gdzie „własne” jedzenie wiąże się z określoną ideologią i wartościami (względny ekologiczne, etyka konsumpcji itp.). Liczna jest również rzesza osób, które nie mając bezpośredniego dostępu do żywności produkowanej na własny użytek zaopatruje się na lokalnych bazarach i targach, szukając na nich „swoich” sprzedawców posiadających żywność z własnej produkcji. Najbardziej cenione „swoje”, „własne”, „wiejskie” produkty to głównie owoce i warzywa, jajka „chłopskie” oraz mięso i wędliny własnego wyrobu. Jest to przy tym jedzenie, do którego ma się największe zaufanie, mimo że często pochodzące z nieoficjalnego, a więc niekontrolowanego sanitarnie uboju zwierząt czy obrotu jajek „bez pieczętek”, których brak staje się dowodem na ich „prawdziwość” i „naturalność”. To zaufanie do „jedzenia ze wsi” kontrastuje z ogólnym brakiem zaufania do żywności „sklepowej”, pochodzącej z oficjalnego obiegu rynkowego, zaopatrzonej w etykiety ze składem czy w certyfikaty żywności produkowanej metodami ekologicznymi.

Własna produkcja jedzenia i postsocjalizm

Zamiłowanie do jedzenia własnej produkcji i wysokie jego wartościowanie nie jest zjawiskiem obserwowanym wyłącznie w Polsce. Na powszechność praktyk związanych z produkcją żywności na własny użytek w wielu krajach postsocjalistycznych zwracano już niejednokrotnie uwagę (Ries 2009; Caldwell 2011; Clarke i in. 2000; Smith i Jehlicka 2007, 2013, 2015; Humphrey 2002; Pine 2001, 2002). Simon Clarke (Clarke i in. 2000) podaje, że w okresie

potransformacyjnym 2/3 rosyjskich gospodarstw, 48% polskich i 62% bułgarskich uprawiało jakieś warzywa lub owoce na swoje potrzeby. Podobne dane znaleźć można w artykułach Joe Smitha i Petra Jehlicki (2013, Smith, Kostelecky i Jehlicka 2015). Według nich, w 2010 roku 43% czeskich gospodarstw domowych uprawiało własne warzywa. Jeszcze większe liczby przytacza Nancy Ries (2009) w artykule o roli ziemniaka w kulturze i polityce Rosji twierdząc, że własne uprawy ziemniaka w przydomowych ogródkach i na wiejskich daczach sięgają 90% ogólnego spożycia tego warzywa (wynoszącego średnio 125 kg na osobę rocznie).

Bez względu na to, jak dokładnie te liczby odzwierciedlają rzeczywistość, świadczą one o powszechności praktyk samodzielnej produkcji żywności w byłym bloku socjalistycznym. Zjawisko to, postrzegane na ogół jako objaw antymodernizmu, tłumaczone jest między innymi późnym uprzemysłowieniem tej części Europy oraz stosunkowo wysokim odsetkiem ludności rolniczej jeszcze w pierwszej połowie XX wieku. Chłopskie korzenie narodów „młodszej Europy” zasilają wciąż żywą pamięć pracy na roli i jej wysokie wartościowanie. W powojennej Polsce socjalistyczny projekt modernizacyjny zakładający szybką industrializację i zmianę profilu gospodarki utrzymującej się do tej pory głównie z rolnictwa, nie naruszył w znacznym stopniu tego etosu. Mimo że przeprowadzka ze wsi do miast kojarzona była ogólnie z awansem społecznym i skokiem cywilizacyjnym oraz szybkim przejmowaniem miejskich stylów życia, to jednak więzi miasta z wsią przez długi czas pozostawały bardzo silne. Liczne są też relacje o hodowli zwierząt w blokach mieszkalnych i podwórkach czy zakładaniu ogródków na osiedlach (tzw. ruralizacja przestrzeni miejskiej). Wyrazem więzi miasta ze wsią było też wędrujące bezpośrednio ze wsi do miast za sprawą rodzinno-familiarnych powiązań jedzenie: jajka, części tuszy wieprzowej, ziemniaki i cebula na zimę. We wspomnianych już, prowadzonych przez zespół Sicińskiego (red. 1988) badaniach robotniczych rodzin miejskich, będących najczęściej pierwszym pokoleniem takiego miejskiego awansu, dostawy jedzenia ze wsi są stałym motywem:

„Od matki męża dostają ćwiartkę świniaka, wszystko pokrojone w woreczki – do zamrożenia w lodówce. To starcza na 3 do 4 miesięcy” [64_G_R_MM]

„Mięso dostarczała matka męża lub przywozili coś ze wsi od jej rodziców (kaczka, jajka, owoce, warzywa” [55_B_R_JS]

„Wiele rzeczy nie kupujemy, bo dostaniemy od rodziców: ziemniaków, jarzyn, owoców. Mamy też skrzynki z cebulą, pietruszką, żeby była świeża zielenina.” [19_L_R_SB]

Niezmiernie popularne były również miejskie działki, na których można było uprawiać własne warzywa i owoce, i które przez prawie cały okres socjalizmu miały charakter przede wszystkim użytkowy, nie zaś rekreacyjny.

„Znaczną część artykułów warzywno-owocowych Państwo J. otrzymują z uprawy własnej działki, którą gł. zajmuje się mąż” [45_B_I_PG]

„Istnieje duża solidarność w zdobywaniu artykułów żywnościowych. Jarzyny, młode ziemniaki, prawie wyłącznie z działki” [30_L_R_JM]

„Oboje lubią jarzyny, mają je z własnego ogródka działkowego” [22_L_R_SB]

„Swoje jedzenie” jest określeniem mającym jednak o wiele starszą proveniencję. Jest przeniesione wprost z kultury chłopskiej, w której małe rodzinne gospodarstwa produkowały jedzenie przede wszystkim na swoje własne potrzeby. Chłopska samowystarczalność była podstawowym warunkiem jej przetrwania w latach przedwojennych, pozwalała na względną niezależność grupy rodzinnej od systemu państwowego, wyznaczała też i wzmacniała jej wyraźne granice (Straczuk 2006). Po II wojnie światowej na skutek dotacji państwa do produkcji rolnej następowała w Polsce stopniowa denaturalizacja spożycia na wsi, ponieważ rolnikom bardziej opłacało się kupować np. masło, wędliny czy mąkę w sklepach (Gulbicka 1987). Jednak wraz z kryzysem końca lat siedemdziesiątych ten trend uległ odwróceniu: na skutek niesprawnego systemu centralnej dystrybucji i braków w dostawach żywności powrócono do konsumpcji jedzenia z własnej produkcji. Zjawisko to nasiliło się zwłaszcza wtedy, gdy rolnicy zostali wyłączeni z systemu kartkowego i siłą rzeczy musieli zdać się na własną produkcję, szczególnie reglamentowanego mięsa (Kochanowski 2010).

W okresie socjalizmu własna produkcja jedzenia była więc jedną z istotniejszych strategii przetrwania i radzenia sobie z niedoborem. Ten wymuszony tradycjonalizm skłaniał ludzi do różnych praktyk z zakresu samowystarczalności: samodzielnego szycia ubrań, napraw sprzętu czy remontów oraz przede wszystkim do samozaopatrywania się w jedzenie – warzyw i owoców z własnej uprawy, przygotowywania przetworów i gromadzenia zapasów na zimę. Przygotowywanie przetworów na zimę deklarowało aż 94% społeczeństwa (Marody 1991a). Również badania zespołu Sicińskiego dowodzą, że było to zjawisko masowe.

„Pani F. robi na zimę ‘zaprawy’ – konfitury, kompoty z truskawek, agrestu, wiśni, gruszek, winogron, mus z jabłek, soki. Przygotowuje też ogórki kiszzone, mizerię, kapustę kiszoną, przecier pomidorowy, jagody, grzyby suszone, marynowane oraz w śmietanie (zbierrane przez siebie). **W sumie robi ok. 300 słoików przetworów. Trzyma się je w piwnicy.**” [58_B_R_PL]

„By się ustrzec od braków, a także na nieprzewidziane okazje (goście) pani R. na różny sposób konserwuje żywność: goląbki i bigos pasteryzowane w weckach (sam jadem), ogórki kiszzone i konserwowe, kompoty i przeciery etc. **w znacznych ilościach**” [20_L_I_SB]

„*W piwnicy Pan Cz. ma już zgromadzone około ‘sześciuset szkieł’ z różnego rodzaju ‘zaprawami’: ogórki, kompoty, mięso, bigos.*” [41_B_I_MG]

Opisując współczesne zainteresowanie produkcją bądź dystrybucją „własnego” jedzenia w krajach postsocjalistycznych wielu badaczy interpretuje je jako powrót do znanych z poprzedniej epoki praktyk przetrwaniowych. Wycofanie się do sfery domowej produkcji ma być oznaką pewnego regresu, wymuszonego tradycjonalizmem, do którego powrócić musieli ci, którzy nie poradzili sobie w nowej rzeczywistości polityczno-gospodarczej. Głównym motorem własnej produkcji jedzenia miałyby być zatem względy ekonomiczne (Pine 2001, 2002; Ries 2009). Jednak inni badacze analizujący zjawisko samodzielnej produkcji żywności w Czechach i w Polsce (Smith, Kostlecky i Jehlicka 2015) twierdzą, że kwestie ekonomiczne są tylko jednym z motywów tej działalności, wcale nie najważniejszym. Według nich, głównym bodźcem jest sama przyjemność samodzielnej uprawy oraz względy prozdrowotne, kwestia oszczędności zaś znajduje się na trzecim miejscu. Co więcej, to właśnie klasy bardziej zasobne ekonomicznie zdają się najbardziej zaangażowane we własną produkcję jedzenia.

Jehlicka i Smith wskazują też na inny, istotny trop. Określają oni praktyki produkcji własnego jedzenia jako lokalną, dobrze zdomowioną formę zrównoważonego rozwoju, działalność o charakterze proekologicznym, aczkolwiek nie w pełni intencjonalnym, prowadzoną nie we względu na dobro środowiska, czy dobro zwierząt, ale dla własnych celów, z których najważniejsze to kwestie zdrowotne i przyjemność uprawy. W ten sposób, będąc atrakcyjną dla ludzi, nie wymagając stosowania żadnych kampanii uświadamiających i innych zachęt z zewnątrz rozwija się sama z siebie. Jak piszą dalej autorzy, te lokalne samoczynne praktyki nie są jednak postrzegane przez zachodnich interpretatorów jako działania pozytywne, będąc przez nie interpretowane jako objawy antymodernizmu i zacofania. Jest to kolejny przykład orientalizacji państw Europy Środkowo-Wschodniej, które postrzegane są jako jeszcze nie w pełni europejskie, wciąż potrzebujące zachodnich porad i monitoringu. „Zamiast rozwijania tych lokalnych, podobnych do ruchu zrównoważonego rozwoju postaw i praktyk, od społeczności Europy Środkowo-Wschodniej, dążących do europeizacji i modernizacji, oczekuje się zaadaptowania zachodnich metod, wiedzy i strategii związanych ze zrównoważonym rozwojem” (Smith i Jehlicka 2013: 107). Lokalne praktyki uprawy własnego jedzenia są bardziej społecznie zakorzenione, rozpowszechnione i dobrowolne niż te promowane w społecznościach zachodnich. Większość małych rodzinnych gospodarstw w Polsce działa na zasadzie zrównoważonego rozwoju – pod względem ekologicznym, ekonomicznym i społecznym, co powinno raczej stanowić wzorzec gospodarstw rolnych przyszłości, a nie służyć jako oznaka anachronizmu (Jehlicka i Smith 2012).

Z kolei Melissa Caldwell (2011) analizując popularność życia „na daczach” w Rosji i żywienia się produktami zbieranymi w pobliskich lasach i polach, wyjętych spod kontroli państwowej, widzi w tych działaniach, obok deklarowanego przez jej rozmówców poszukiwania zdrowotności i naturalności, również pierwiastek duchowości i narodowych sentymentów związanych z hojną dla swojego narodu ziemią-żywicielką. Caldwell zwraca też uwagę na społeczny aspekt wymiany darów z własnoręcznie zebranych i przerobionych produktów. Najczęściej jedzenie takie krąży w obrębie małych grup sąsiadów i znajomych wzmacniając społeczne powiązania i będąc materialnym znakiem bliskości i zaufania. „Swoje” jedzenie konotuje również wzajemność i wspólnotowość oraz znaczenie relacji międzyludzkich.

Ten aspekt „swojego” jedzenia był również istotny w Polsce w czasach PRL-u. Skład i jakość codziennej diety rodzin zależała w znacznej mierze od jej usytuowania w systemie społecznych powiązań i od jej przedsiębiorczości. Wypracowane sieci znajomości i dojsć, czy rodzinne więzi z wsią stanowiły mocną podstawę codziennego funkcjonowania. Skomplikowany system usług i wymiany darów z jedzenia ustanawiał więzy współzależności, które tworzyły silną tkankę społecznych relacji. Zjawisko to postrzegane było jednak przez niektórych (Tarkowscy 1990) jako objaw społecznej dezintegracji („amoralny familizm”), egoistyczne przedkładanie interesu własnego ponad ogólny i stosowanie odmiennych zasad i norm etycznych względem „swoich i obcych” Wskazywano też na antyinstytucjonalny charakter grup „familijnych”, przeciwstawiających się państwu i prowadzących do fragmentacji poczucia wspólnoty, tworzących społeczną pustkę między rodziną i narodem. Wydaje się jednak, że system „rodzinnego społeczeństwa” (Wedel 2007) pozwalający na choć częściowe uniezależnienie realizacji podstawowych potrzeb od systemu instytucjonalnego, nie był aktywnością wymierzoną przeciwko państwu. Działał raczej równolegle do niego podtrzymując jego funkcjonowanie tam, gdzie było ono nieudolne. Wobec niewydolności państwa w zaopatrzeniu obywateli w podstawowe produkty, poczucia, że najważniejsze decyzje podejmowane są odgórnie i nie ma się na nie wpływu, następowało wycofywanie się do takiej sfery życia społecznego, w której można mieć poczucie sprawczości i możliwości decydowania o swoim codziennym bytowaniu.

W okresie socjalizmu prywatna wymiana „swojego” jedzenia była swego rodzaju koniecznością dyktowaną niedoborem produktów na rynku. We współczesnej Polsce „swoje” jedzenie jest jednym z możliwych wyborów, który wskazuje na określoną postawę wobec nowej rzeczywistości ekonomicznej. Zapewnienie sobie dostępu do „swojego” jedzenia dziś, to strategie służące radzeniu sobie w sytuacji, kiedy na rynku dostępny jest każdy niemal produkt w nieograniczonej ilości, za to niosący ze sobą ryzyko i zagrożenie. Własna produkcja i dystrybucja jedzenia jest więc wyrazem braku zaufania do zglobalizowanych

procesów modernizacyjnych, w których jedzenie pochodzące z niewiadomego miejsca ma też niewiadomy skład i stanowi potencjalne zagrożenie dla zdrowia. Niewiedza na temat tych procesów skłania do powrotu do dobrze znanych praktyk zdobywania jedzenia pochodzącego z zaufanego źródła. Zdanie się na własne siły i resentymenty związane z poczuciem utraty kontroli nad bezosobowymi procesami rynkowymi, w których produkcja żywności staje się środkiem do maksymalizacji zysku, a nie ma na uwadze dobrostanu jej konsumentów, wiadać paradoksalnie w nostalgicznych wspomnieniach o socjalistycznym państwie opiekuńczym, które kontrolowało jakość produkowanej żywności zarówno pod względem zdrowotnym, jak i smakowym („kielbasa jak za Gierka”).

Za komuny, to szynka miała swój smak, baleron miał swój smak, polędwica. [W-K-99-S-MK]

Wie Pani, że to się zrobiło chyba... nawet za komuny było lepsze. Naprawdę lepsze. Ktoś nad tym czuwał. A teraz nikt nie pilnuje. Tylko ciągle wojna, nie wiadomo o co i po co. [ME-K-99-K-S-JS]

Podobne nostalgiczne tęsknoty za kontrolowanym jedzeniem „państwowym” z epoki socjalizmu obserwowały też Elizabeth Dunn (2008) w Gruzji i Neringa Klumbyte (2009) na Litwie.

Związłą metaforą nieubłaganych praw rynku i obcego nieprzyjaznego świata liberalnej gospodarki jest często używane przez rozmówców określenie „chemia”, która wskazuje na ogólne zagrożenie nie tylko fizyczne, ale i moralne, związane z fałszowaniem produktów i faszerowaniem ich sztucznymi dodatkami, kłamliwością reklam i brakiem skrupułów handlowców. „Swoje” jedzenie jest swoistą strategią obronną przeciw tym zjawiskom, konotuje bowiem sprawczość, możliwość zapewnienia sobie i swoim najbliższym „prawdziwego”, nieskażonego (zarówno fizycznie, jak i moralnie) jedzenia. Gwarancją jakości takiej żywności jest zaufanie pokładane w konkretnych osobach, które to jedzenie produkują bądź dostarczają. Swoje jedzenie to jedzenie, do którego ma się zaufanie właśnie dlatego, że zna się i ma się bezpośredni kontakt z jego wytwórcą. To spersonalizowane zaufanie kontrastuje z brakiem wiary w produkty ekologiczne z oznakowaną gwarancją jakości udzielaną przez bezosobowe instytucje.

Pani, a czy ono jest ekologiczne? Ja to wątpię bardzo w to, czy ono jest ekologiczne, to tylko na papierze. [MM-K-99-P-JM]

Natomiast ekologicznie, ja nie wiem czy tam czasami to nie jest jednak ściema. Znaczący, jeżeli coś wiem, że jest faktycznie od kury z wolnego wybiegu albo od producenta, bo osobiście znam te kury albo powiedzmy ich właściciela, no to tak. Ale tak, żeby specjalnie szukać tam w ekologicznych marketach... [ME-K-65-W-JS]

Rzecz znamienna, że utowarowienie „swoich” produktów, sprzedawanych obcym klientom na targach i bazarach, nie narusza pokładanego w nich zaufania właśnie dlatego, że obdarza się zaufaniem konkretną osobę, która je sprzedaje.

CC.: Każdy pilnuje swojego, bo naprawdę, czasem żeby żywność kupić zdrową, tak jak po sklepach trzeba chodzić, no, niby każą, że trzeba czytać kartki (...) A jak się idzie tu na targowisko, to się nie patrzy na kartki tylko patrzy się na osobę – to są te nasze kartki. Bo jak się weźmie

BB.: Bo to są osoby już znajome. Bo jak się przechodzi, to ten u którego się kupuje, to z daleka: – dzień dobry pani, – dzień dobry panu. Wszyscy jedni drugich znają, skąd ta osoba jest

CC.: Nigdy nawet, jeżeli nawet mu się trafiło, to gwarantuję, że to ta osoba by mi tej rzeczy nie wcisnęła, żeby ja to kupiła, bo on wie, że ja co środa do niego przyjdę. [W-K-99-P-MK]

Specyficzne jest również to, że akceptuje się przy tym swoisty dualizm etyczny producentów żywności przyjmując, że nierejestrowana produkcja „dla siebie” ma prawo być i zawsze jest inna niż masowa produkcja „na handel”.

Produkcja „swojego” jedzenia – „świnki karmionej swoją paszą”, szczęśliwej kury „dzióbającej trawkę” nosi przy tym znamiona pewnej sielanki, idealnego obrazu wsi nieskażonej cywilizacją i kapitalistycznymi przemianami, wsi „takiej, jak dawniej”. „Swoje” jedzenie jest więc też sentymentalną utopią jedzenia idealnie czystego, naturalnego, prawdziwego, tak jak w poniższej wypowiedzi:

Znaczy, moje marzenie to jest mieszkać gdzieś w środku lasu, mieć kawalek swojej ziemi, żebym mogła uprawiać swoje pomidorki, ogóreczki, dynie, i w ogóle wszystkie tam warzywka, robić sobie przetwory, być samowystarczalną, nie kupować niczego w sklepie. Tak że to bym chciała jeść. [W-K-45-S-MZ]

Zakończenie

W praktykach Polaków związanych z jedzeniem oraz w ich postawach i opiniach na temat dobrego odżywiania się ujawniają się zjawiska wychodzące daleko poza sferę kulinarną, wskazujące na charakter i kierunek przemian, jakie dokonują się u nas w okresie po zmianie ustrojowej. Są to zmiany, które tylko w jakimś stopniu upodabniają nas do społeczeństw zachodnich, natomiast w swojej głębszej warstwie nabierają cech specyficznych dla naszego kontekstu historycznego i kulturowego.

W epoce socjalizmu kwestie żywieniowe stanowiły bardzo istotny element państwowej polityki, legitymizując działania władz wówczas, gdy zaopatrzenie

zaspokajało w miarę potrzeby obywateli oraz stanowiąc zarzewie społecznych protestów i konfliktów w okresie niedoborów i podwyżek cen. Również, a może przede wszystkim, na poziomie życia codziennego, w powszednich strategiach zdobywania i zabiegania o trudno dostępne na rynku artykuły i produkty żywnościowe ujawniała się i wzmacniała istotność nieformalnych relacji i wzajemnych powiązań międzyludzkich. Wymiana jedzenia produkowanego i dystrybuowanego niezależnie od systemu państwowego, w kręgu „swoich” ludzi, stanowiła materialną podstawę budowania i wzmacniania „społeczeństwa prywatnego” opartego na nieformalnych związkach rodzinno-familiarnych, pozostającego w opozycji do sfery publicznej, na której funkcjonowanie nie miało się większego wpływu. Zaradność i przedsiębiorczość w zdobywaniu jedzenia dzięki powiązaniom nieformalnym budowała też poczucie bezpieczeństwa i sprawczości. To z kolei owocowało zaufaniem pokładanym w nieoficjalnych relacjach społecznych i niemal całkowitym brakiem zaufania do – postrzeganych jako indolentne i zewnętrzne wobec silnego „społeczeństwa rodzinnego” – instytucji państwowych.

W nowej potransformacyjnej rzeczywistości nie osłabła istotność jedzenia jako materialnego znacznika społecznych nastrojów i narzędzia codziennych strategii przystosowawczych. Zamiłowanie do jedzenia domowego i tradycyjnej, dobrze znanej kuchni oraz wysoka ranga „swojego” jedzenia, opisywanego jako naturalne, nieskażone sztucznymi dodatkami, zdrowe i mające najlepszy smak wskazują na ogólnie cenione społeczne wartości. Zaufanie pokładane w jedzeniu domowym oraz w jedzeniu własnej produkcji wynika dziś nie z poczucia zagrożenia niedoborem, ale z poczucia uogólnionego ryzyka, jakie niosą ze sobą globalne procesy modernizacyjne (Beck 2012) oraz z krytyki gospodarki kapitalistycznej, kojarzonej z niemoralnym postępowaniem wielkich producentów żywności, brakiem dbałości o konsumenta. Liberalny rynek, pozbawiony instytucji sprawującej kontrolę nad jego procesami i pozostawiający ludzi samym sobie, skłania ludzi do powrotu do znanych praktyk z zakresu własnej produkcji i wymiany jedzenia. Jest to nie tylko reprodukcja samych praktyk, ale wraz z nimi również znanego sobie świata społecznego z czasów socjalizmu, czasów silnych więzi, współzależności i zaufania pokładanego w prywatnych kręgach „swoich” ludzi, które decydowały o poziomie zaspokojenia codziennych potrzeb, ale też dawały poczucie zakorzenienia i bezpieczeństwa. W ten sposób jedzenie, przez osadzenie w społecznych relacjach, staje się również dzisiaj sposobem na odzyskiwanie sprawczości i poczucia kontroli zarówno nad tym, co się je, ale też nad innymi zagrożeniami płynącymi z zewnętrznego świata, w którym bezosobowa wymiana rynkowa osłabia ludzkie relacje. Pewne cechy „rodzinnego społeczeństwa” opisywanego przez Janine Wedel (2007) oraz ogólny brak zaufania do instytucji oficjalnych są żywotne do dziś i stanowią o specyfice procesów adaptacyjnych nie tylko w naszym kraju, ale też w wielu innych krajach z tzw. byłego bloku socjalistycznego.

Literatura

- Beck, Ulrich. 2012. *Spółeczeństwo światowego ryzyka*. Warszawa: Scholar.
- Bourdieu, Pierre. 2006. *Dystynkcja: Społeczna krytyka władzy sądzania*. Warszawa: Scholar.
- Brzostek, Błażej. 2010. *PRL na widelcu*. Warszawa: Baobab.
- Burawoy, Michael i Katherine Verdery. 1999. *Introduction*. W: M. Burawoy i K. Verdery (red.). *Uncertain Transitions. Ethnographies of Change in the Postsocialist World*. New York–Oxford: Rowman & Littlefield.
- Caldwell, Melissa L. 2009. *Introduction. Food and Everyday Life after State Socialism*. W: M.L. Caldwell (red.). *Food and Everyday Life in the Post-Socialist World*. Bloomington & Indianapolis: Indiana University Press.
- Caldwell, Melissa L. 2011. *Natural Foods. Feeding the Body and Nourishing the Soul*. W: *Dacha Idylls. Living Organically in Russia's Countryside*. Berkeley – Los Angeles – London: University of California Press.
- Clarke, Simon, Lena Varshavskaya, Sergej Alasheev i Marina Karelina. 2000. *The Myth of the Urban Peasant*. „Work. Employment and Society” 14 (3): 481–499.
- DeVault, Marjorie L. *Feeding the Family. The Social Organization of Caring as Gendered Work*. Chicago: University of Chicago Press.
- Domański, Henryk, Zbigniew Karpiński, Dariusz Przybysz i Justyna Straczuk. 2015. *Wzory jedzenia a struktura społeczna*. Warszawa: Scholar.
- Dumanowski, Jarosław. 2009. *Kuchnia bez schabowego*. „Mówią Wieki” 599/12: 73–76.
- Dunn, Elizabeth Cullen. 2007. *Prywatyzując Polskę: o bobofrutach, wielkim biznesie i restrukturyzacji pracy*. Warszawa: Wydawnictwo Krytyki Politycznej.
- Dunn, Elizabeth Cullen. 2008. *Postsocialist Spores: Disease. Bodies. and the State in the Republic of Georgia*. „American Ethnologist” 35/2: 243–258.
- Grześkowiak-Przywecka, Anna. 2012. *Polska kuchnia chłopska w XX wieku*. „Mówią Wieki” 11/12: 22–27.
- Gulbicka, Bożena. 1987. *Denaturalizacja spożycia żywności w indywidualnych gospodarstwach chłopskich w Polsce*. Warszawa: CINTe. OIC.
- Humphrey, Caroline. 2002. *Subsistence Farming and the Peasantry as an Idea in Contemporary Russia*. W: P. Leonard i D. Kaneff (red.). *Post-Socialist Peasant? Rural and Urban Constructions of Identity in Eastern Europe. East Asia and the Former Soviet Union*. New York: Palgrave.
- Jehlička, Petr i Joe Smith. 2012. *Sustainability and the “Urban Peasant”: Rethinking the Cultural Politics of Food Self-provisioning in the Czech Republic*. W: P. Zahradka i R. Sedlakova (red.). *New Perspectives on Consumer Culture Theory and Research*. Newcastle upon Tyne: Cambridge Scholars Publishing, s. 78–96.
- Klumbyte, Neringa. 2009. *The Geopolitics of Taste. The ‘Euro’ and ‘Soviet’ Sausage Industries in Lithuania*. W: M.L. Caldwell (red.). *Food and Everyday Life in the Post-Socialist World*. Bloomington & Indianapolis: Indiana University Press.
- Kochanowski, Jerzy. 2010. *Tylnymi drzwiami. Czarny rynek w Polsce 1944–1989*. Warszawa: GW Foksal.

- Marody, Mirosława. 1991a. *Jednostka w systemie realnego socjalizmu*. W: M. Marody (red.). *Co nam zostało z tych lat... Społeczeństwo polskie u progu zmiany systemowej*. Londyn: Aneks.
- Marody, Mirosława. 1991b. *System realnego socjalizmu w jednostkach*. W: M. Marody (red.). *Co nam zostało z tych lat... Społeczeństwo polskie u progu zmiany systemowej*. Londyn: Aneks.
- Pine, Frances. 2002. *Retreat to the Household? Gendered Domains in Post-Socialist Poland*. W: C. Hann (red.). *Postsocialism: Ideals, Ideologies and Practices in Eurasia*. London: Routledge, s. 95–113.
- Pine, Frances. 2001. *From Production to Consumption in Post-Socialism?*. W: M. Buchowski, E. Conte i C. Nagengast (red.). *Poland Beyond Communism. 'Transition' in Critical Perspective*. Fryburg: Fribourg University Press, s. 209–223.
- Ries, Nancy. 2009. *Potato Ontology. Surviving Postsocialism in Russia*. „Cultural Anthropology” 24/2: 181–212.
- Siciński, Andrzej (red.). 1988. *Style życia w miastach polskich u progu kryzysu*. Wrocław: Ossolineum.
- Smith, Jonathan i Petr Jehlicka. 2007. *Stories around Food. Politics and Change in Poland and the Czech Republic*. „Transactions of the Institute of British Geographers” 32(3): 395–410.
- Smith, Joe i Petr Jehlicka. 2013. *Quiet Sustainability: Fertile lessons from Europe's productive gardeners*. „Journal of Rural Studies” 32: 148–157.
- Smith, Joe, Tomas Kostecky i Petr Jehlicka. 2015. *Quietly does it: questioning assumptions about class, sustainability and consumption*. „Geoforum” 62: 223–232.
- Stańczak-Wiślicz, Katarzyna. 2014. *Kryzysowe praktyki kulinarne w Polsce lat 80. XX wieku na łamach ówczesnej prasy kobiecej*. W: U. Jarecka i A. Wieczorkiewicz (red.). *Terytoria smaku*. Warszawa: Wydawnictwo IFiS PAN.
- Straczk, Justyna. 2006. *Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno-katolickie w Polsce i na Białorusi*. Monografie FNP. Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego.
- Szacki, Jerzy. 1999. *Nauki społeczne wobec wielkiej zmiany*. W: J. Kurczewska (red.). *Zmiana społeczna*. Warszawa: Wydawnictwo IFiS PAN.
- Sztompka, Piotr. 1993. *Civilizational Incompetence – the Trap of Postcommunist Societies*. „Zeitschrift Fur Soziologie” 22 (2): 85–95.
- Szewczyk, Władysław. 1989. *Produkcja i konsumpcja żywności w PRL*. Warszawa: IERiGŻ.
- Tarkowska, Elżbieta i Jacek Tarkowski. 1990. *'Amoralny familizm', czyli o dezintegracji społecznej w Polsce lat osiemdziesiątych*. W: E. Wnuk-Lipiński (red.). *Grupy i więzi społeczne w systemie monocentrycznym*. Warszawa: Wydawnictwo IFiS PAN, s. 37–69.
- Verdery, Katherine. 1996. *What was Socialism and What Comes Next?* Princeton: Princeton University Press.
- Warde, Alan. 2005. *Consumption and Theories of Practice*. „Journal of Consumer Culture” 5(2): 131–153.

Warde, Alan. 2014. *After Taste: Culture, Consumption and Theories of Practice*. „Journal of Consumer Culture” 14 (3): 279–303.

Wedel, Janine. 2007. *Prywatna Polska*. Warszawa: Wydawnictwo Trio.

The Taste of Stability, the Taste of Change: Food Preferences and Food Practices in Poland in the Context of Social Change

Summary

The aim of this paper is to analyze food preferences and food practices in Poland, and also to attempt to determine their potential for diagnosing the direction and nature of socio-cultural change in the country after its political and economic transformation. This analysis is based on the findings of a nationwide survey on food patterns conducted in 2013, the findings of qualitative research on food preferences and food practices conducted in 2014, and archival data from qualitative research on lifestyles in Polish towns conducted in the late 1970s. The preference for eating traditional home-cooked meals within the family circle and the high appreciation for self-produced food as opposed to food from the market all indicate a relatively high level of conservatism and reluctance to change among Poles. The analysis shows that the social changes that have occurred in the last quarter of a century in Poland are not that significant compared to the economic and political changes. The specific historical-cultural context has had a major influence on the direction of these changes, making them far different from those observed in Western societies.

Key words: food practices; social change; self-production of food; tradition and modernity; familial society.