

■  
Ewa Kępa

## Antropologiczna refleksja nad zeszytem z przepisami. Kobieca codzienność kuchenna i PRL

Pomysł na napisanie prezentowanego artykułu narodził się za sprawą zajęć z antropologii codzienności, które prowadzę na kierunku kulturoznawstwo na Uniwersytecie w Białymstoku. W ich ramach, zgodnie z założeniami dotyczącymi refleksji naukowej podejmowanej nad codziennością, wraz ze studentami stawiamy pytania o rzeczy pozornie oczywiste, czyniąc tematem naszych rozważań „banały”, zjawiska o małej skali, rutynowe przejawy życia codziennego, które, powtarzane, stanowią „esencję” ludzkiej egzystencji<sup>1</sup>. Kierując się spostrzeżeniem, że system panujący w PRL „wdzierał się we wszelkie sfery życia, w efekcie odciskając się zarówno na tym, co publiczne, jak i na tym, co prywatne”<sup>2</sup>,

---

<sup>1</sup> Por. P. Sztompka, *Życie codzienne – temat najnowszej socjologii*, w: *Socjologia codzienności*, red. P. Sztompka, M. Bogunia-Borowska, Kraków: Społeczny Instytut Wydawniczy Znak 2008, s. 15–52.

<sup>2</sup> Por. Z. Grębecka, *Komunistyczna codzienność – obszar zainteresowań i praktyka badawcza*, w: *Komunizm na peryferiach. Rubieże ideologii i rzeczywistości społecznej*, red. M. Bogusławska, Z. Grębecka, Warszawa – Kraków: Wydział Polonistyki Uniwersytetu Warszawskiego – Libron – Filip Lohner 2013, s. 71.

postanowiłam podjąć się zbadania kobiecej codzienności, która została „zapisana” na kartach domowych zapisków z kulinarnymi przepisami. Prezentowany artykuł jest wynikiem analizy materiałów, które zgromadziłam ze studentami w roku akademickim 2016/2017 w ramach spotkań poświęconych jedzeniu i praktykom z nim związanym. Zadaniem uczestników zajęć z antropologii codzienności było dotarcie do zeszytów z przepisami z czasów PRL, które zostały stworzone przez osoby należące do ich rodzin. W dalszej kolejności studiujący rozmawiali z osobami, do których zeszyty należały obecnie. Rozmowy dotyczyły przepisów w nich zapisanych, przygotowywania potraw w zgodzie z zawartymi w nich wskazówkami oraz przywoływanych przez nie wspomnień.

## Jedzenie, kultura i tożsamość

„Sztuka odżywiania się” odgrywa centralną rolę w życiu codziennym większości ludzi<sup>3</sup>. Przygotowywanie jedzenia i formy jego konsumpcji są istotnym elementem tożsamości jednostek, grup i narodów<sup>4</sup>. Kuchnia tworzy podstawę tożsamości kulturowej, wyznaczając ramy doświadczania i postrzegania świata, a jedzenie i praktyki z nim związane zmieniają się bardzo wolno<sup>5</sup>. Ludzie odżywiają się więc, spożywając potrawy, które są pokarmami nacechowanymi kulturowo, przyrządzonymi według zasad właściwych danej strefie kulturowej zgodnie z obowiązującymi lokalnie kodami wartości, reguł i symboli<sup>6</sup>. Odczuwanie smaku potraw wynika nie tylko z fizjologicznej zdolności ich rozpoznawania, ale jest zależne także od kulinarnych nawyków danego społeczeństwa, zależy od

<sup>3</sup> Por. L. Giard, *Gotować*, cz. II, w: M. de Certeau, L. Giard, P. Mayol, *Wynaleźć codzienność. 2. Mieszkać, gotować*, przeł. K. Thiel-Jańczuk, Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego 2011, s. 139.

<sup>4</sup> Por. M. Rabikowska, *The Ritualisation of Food, Home and National Identity Among Polish Migrants in London*, „Social Identities” 2010, vol. 16, nr 3, s. 381.

<sup>5</sup> Por. K. Łeńska-Bąk, „Powiedz mi, co jesz, a powiem ci, kim jesteś”, w: *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, red. K. Łeńska-Bąk, Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego 2007, s. 9.

<sup>6</sup> Por. L. Giard, *Gotować*, dz. cyt., s. 155–156.

obowiązujących w nim kanonów, od tradycji<sup>7</sup>. Praktyki jedzenia są także związane z zajmowaną pozycją społeczną (wykształceniem, wysokością dochodów, posiadaną władzą) oraz odpowiadającą jej dostępnością określonych produktów i sposobów przyrządzania dań, które można na ich bazie przygotować<sup>8</sup>.

Badanie jedzenia i praktyk z nim związanych dostarcza zatem wiedzy o człowieku i jego miejscu w społeczeństwie i świecie<sup>9</sup>. Antropologicznej refleksji nad tym elementem ludzkiego życia podejmowali się między innymi Marcel Mauss, Claude Lévi-Strauss, Mary Douglas i Pierre Bourdieu<sup>10</sup>. Z socjologicznego punktu widzenia stosunek do jedzenia i doświadczenie smaku są determinowane przez habitus, a powtarzanie praktyk związanych z przygotowaniem i spożywaniem posiłków zapewnia poczucie normalności i ciągłości<sup>11</sup>. Badania prowadzone w tym kierunku wskazują na przykład, że Polacy, którzy wyemigrowali do Wielkiej Brytanii, z lokalnych produktów usiłują odtwarzać polskie dania, przywołując w ten sposób pamięć o domu i łącząc się emocjonalnie z własną przeszłością. Chętnie korzystają przy tym z usług „polskich sklepów”, kupując oryginalne produkty, takie jak śledź, kiełbasa, kiszona kapusta czy suszone grzyby, które włączają następnie do codziennej diety w celu wytworzenia „domowej atmosfery”. Co istotne w kontekście prowadzonych przeze mnie badań, niektóre „owiane złą sławą” produkty

---

<sup>7</sup> Por. K. Łeńska-Bąk, *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultury sub speciae culinaria*, Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego 2010, s. 54.

<sup>8</sup> Por. H. Domański, Z. Karpiński, D. Przybysz, J. Starczuk, *Wzory jedzenia a struktura społeczna*, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe Scholar 2015, s. 13

<sup>9</sup> Por. K. Łeńska-Bąk, *O pokarmach, smakach...*, dz. cyt., s. 27.

<sup>10</sup> Por. M. Mauss, *Szkic o darze. Formy i podstawa wymiany w społeczeństwach archaicznych*, w: tegoż, *Socjologia i antropologia*, przeł. M. Król, K. Pomian, J. Szacki; Warszawa: PWN 1973, s. 211–415; C. Lévi-Strauss, *Trójkąt kulinarny*, przeł. S. Ciechowicz, „*Twórczość*” 1972, nr 2, s. 71–80; M. Douglas, *Odszyfrowanie posiłku*, w: tegoż, *Ukryte znaczenia. Wybrane szkice antropologiczne*, przeł. E. Klekot, Kęty: Wydawnictwo Marek Derewiecki 2007, s. 335–361; P. Bourdieu, *Dystynkcja. Społeczna krytyka władzy sądzania*, przeł. P. Biłos, „*Kultura Popularna*” 2006, nr 2.

<sup>11</sup> Por. M. Rabikowska, *The Ritualisation of Food...*, dz. cyt., s. 381–382.

z czasów komunizmu, w tym konserwy mięsne („mielonki”) czy paprykarz, są przez nich uważane za „bardziej polskie” niż inne spożywcze produkty sprowadzane z Polski<sup>12</sup>.

## Gotowanie jako obowiązek kobiety

Zachowania żywieniowe stanowią dziedzinę, w której tradycja przepłata się z innowacyjnością. Tu przeszłość i terażniejszość mieszają się<sup>13</sup>. Dotyczy to również ról wypełnianych przez osoby krzątające się w kuchni. Zgodnie z tradycją patriarchalną przygotowywaniem posiłków zajmowały się kobiety. Także dziś rola gospodyni domowej jest jeszcze kobietom stereotypowo przypisywana<sup>14</sup>. Dzieje się tak, ponieważ codzienne domowe gotowanie to nieustająca, często bezrefleksyjna, reprodukcja relacji rodzinnych. Podział ról, zgodnie z którym to kobiety są odpowiedzialne za przygotowywanie domowych posiłków, jest trwały także za sprawą ładunku emocjonalnego towarzyszącego wspomnianym czynnościom. Gotowanie jest bowiem traktowane jako wyraz miłości i troski<sup>15</sup>. Z badań wynika, że w Polsce obowiązek dbania o rodzinę i jej odpowiednie żywienie nadal spoczywa na kobietach, a „umiejętność gotowania jest nieodłącznie związana ze stereotypowym wyobrażeniem »dobrej żony« i »dobrej matki«, w znacznym stopniu ją określa, jest też narzędziem jej społecznej oceny i kontroli”<sup>16</sup>.

Choć dyskurs emancypacyjny doprowadził do wyzwolenia kobiet spod presji wywiązywania się z tego obowiązku, kobiety nadal uczone są dysponowania „kuchenną” wiedzą i umiejętnościami. Pisze o tym Luce Giard, odwołując się między innymi do rozważań Marcela Maussa,

---

<sup>12</sup> Por. tamże, s. 388.

<sup>13</sup> Por. L. Giard, *Gotować*, dz. cyt., s. 139.

<sup>14</sup> Por. S. de Lemus, M. Moya, J. Lupiáñez, M. Bukowski, *Men in the Office, Women in the Kitchen? Contextual Dependency of Gender Stereotype Activation in Spanish Women*, „Sex Roles” 2014, nr 70, s. 470.

<sup>15</sup> Por. H. Domański, Z. Karpiński, D. Przybysz, J. Starczuk, *Wzory jedzenia...*, dz. cyt., s. 206.

<sup>16</sup> Tamże.

który wskazywał, że ludzkie ciało stanowi narzędzie, którego uczymy się używać na drodze naśladowania innych, a podział obowiązków pomiędzy płciami, sposoby odżywiania oraz odpowiadające im „techniki posługiwania się ciałem” wynikają z lokalnego porządku kulturowego<sup>17</sup>. Jak długo zatem kobiety będą pielegnować tradycje związane z przygotowaniem posiłków dla swoich bliskich, tak długo ich córki, wnuczki, krewne i przyjaciółki będą uczyć się od nich tego, w jaki sposób smażyć mięso, przyrządzać sałatki i oceniać, czy ciasto już się upiekło. Wiedza ta „wślizguje się” do ich umysłów nawet wtedy, gdy się przed tym bronią. Wykonując kuchenne prace, kobiety w nieskończoność powtarzają te same gesty. Gesty, które łączą je z kobietami znajdującymi się w ich najbliższym otoczeniu<sup>18</sup>. Przepisy, które analizuję w prezentowanym artykule, także uwzględniają istnienie zachowań i sposobów posługiwania się ciałem, których kobiety uczą się na drodze obserwowania osób przygotowujących jedzenie – najczęściej swoich matek, babek czy ciotek. Niektóre ze zgromadzonych zapisków zawierają na przykład wyłącznie spis składników potrzebnych do przygotowania określonego dania. Brak w nich dodatkowych wskazówek dotyczących czynności, które należy w tym celu odpowiednio wykonać.

W czasach PRL za prowadzenie domu i przygotowywanie posiłków także najczęściej były odpowiedzialne kobiety. Mężczyźni w kuchni zazwyczaj wykonywali jedynie czynności pomocnicze, na przykład wymagające większego wysiłku. Pani Joanna mówiła: „Pan domu musiał rozpaść w kuchni, westfalce. W dawnych czasach, jak ubijało się jajka ręcznie, a nie mikserem, to do tego prosiło się mężczyzn. Mój tato często pomagał nam ubijać jajka”. Bywało, że mężczyźni czuli się w przestrzeni kuchennej kompletnie zagubieni. Pani Maria tak opowiadała o swoim dziadku: „Dziadek tylko kupował produkty, lubił jeść, ale od kuchni trzymał się z daleka, bo mógł spalić dom. Był słabym kucharzem. Czekał, aż ktoś mu poda jedzenie, bo nigdy nie wiedział, gdzie stoi”.

---

<sup>17</sup> Por. L. Giard, *Gotować*, dz. cyt., s. 139; M. Mauss, *Sposoby posługiwania się ciałem*, w: tegoż, *Socjologia i antropologia*, przeł. M. Król, K. Pomian, J. Szacki; Warszawa: PWN 1973, s. 538–566.

<sup>18</sup> Por. L. Giard, *Gotować*, dz. cyt., s. 146.

W rozmowach dotyczących gotowania w PRL badane kobiety deklarowały, że, także dziś, gotowaniem wolą zajmować się samodzielnie. Z jednej strony mówiły o płynącej stąd radości i satysfakcji, z drugiej, wspominały o spokoju wynikającym z poczucia panowania nad tym, co się dzieje. Mężczyzna w kuchni przedstawiany był na przykład jako ten, który wprowadza chaos. Pani Jolanta podkreślała, że lubi, by nikt jej w gotowaniu nie przeszkadzał i nie ma zwyczaju prosić męża o pomoc: „Pan domu ma podane wszystko pod nos, żebym poprosiła, aby jajca ubił, to myślę, że by nie odmówił, ale jak już coś naplanuję, to robię sama, bo lubię!”. Pani Teresa dodała z kolei: „Facet w kuchni to większe nieszczęście, jak nie wiem co... Nigdy mi nie pomagał, a nawet jak by chciał, to bym wygoniła, żeby mi nie przeszkadzał...”.

W zgromadzonych relacjach pojawiają się jednak mężczyźni zajmujący się codziennym gotowaniem. Posiłki dla całej rodziny przez lata przygotowywał między innymi ojciec pani Diany, który był masażem. Kuchnia była jego „królestwem”. Wypełniał ją zapach zup, podpiekanej na ogniu cebuli i kompotu. Córka pani Diany relacjonowała: „To właśnie dziadek mnie wychowywał i karmił – w ten sposób okazywał miłość. Co rano budził mnie z talerzem pełnym kanapek”.

## **Kuchenne krząctwo<sup>19</sup> – pomiędzy obowiązkiem a twórczością**

*PRL i sytuacja niedoboru.* W okresie PRL wiele podstawowych towarów konsumpcyjnych podlegało reglamentacji. Na kartki sprzedawano między innymi benzynę i proszek do prania. Polacy mieli także ograniczony dostęp do wielu produktów spożywczych. Szczególnie w okresie kilkunastu ostatnich lat rządów władzy ludowej<sup>20</sup>. Niektóre produkty uważane były w owym czasie za luksusowe, głównie z powodu ich

<sup>19</sup> Termin „krząctwo” zaczerpnęłam z książki Jolanty Brach-Czajny, *Krząctwo*, w: teje, *Szczeliny istnienia*, Warszawa: Państwowy Instytut Wydawniczy 1992, s. 72–107.

<sup>20</sup> Por. K. Michna, *Kartki na cukier. Problem publicystyczny. Wprowadzenie kartek na cukier w świetle publicystyki tygodnika „Polityka” w 1976 roku*, „Zeszyty Naukowe Towarzystwa Doktorantów UJ. Nauki Społeczne” 2014, nr 8, s. 62.

niedostępności. Wśród nich wymienić można cytrusy, które na polskich stołach pojawiały się najczęściej jedynie w okolicy Bożego Narodzenia.

Opisana sytuacja wywierała znaczący wpływ na praktyki kulinarne Polaków, oddziałując w sposób szczególny na życie kobiet. W PRL-u lansowano bowiem model kobiety-gospodyni domowej, którą uszczęśliwia nie tyle sukces odnoszony w pracy zawodowej, ile praca na rzecz rodziny. Liga Kobiet oraz związane z nią organizacje promowały wizerunek kobiety spełniającej się przede wszystkim w sferze prywatnej. W obliczu sytuacji niedoboru na tysiącach kursów Polki uczono szycia, wekowania i gotowania, czyniąc je tym samym odpowiedzialnymi za radzenie sobie z trudnościami zaopatrzeniowymi. Kobiety we własnym zakresie wytwarzały więc wielokrotnie dobra konsumpcyjne, których brakowało na rynku: szyły ubrania, robiły przetwory oraz uprawiały ogródki owocowo-warzywne. Niedobory rynkowe najboleśniej odczuwały właśnie one, ponieważ wyżywienie polskich rodzin prawie całkowicie zależało od wysiłku i czasu, który poświęcały na czynności domowe<sup>21</sup>.

*Twórczość w czasach niedoboru.* W czasach niedoboru ludzie stosowali rozmaite strategie przetrwania. Lodówka bywała w owym czasie „sezamem zaopatrywanym dzięki przemyślności, znajomościom, kontaktom z rodziną na wsi”<sup>22</sup>. W prowizorycznych kurnikach i chlewikach zwierzęta hodowano także w miastach. Zajmowała się tym głównie ludność pochodzenia rolniczego oraz robotnicy<sup>23</sup>. Jedna z badanych kobiet – pani Jolanta, wspominała: „[...] pamiętam z dzieciństwa szopki przy garażach. Tam ludzie hodowali świnie. I to taka zwyczajność była, biło się świniaka przed świętami, dwa razy do roku: Wielkanoc i Boże Narodzenie. I wtedy wszystko się robiło”.

Uprawianie miejskiego ogródka, choćby działkowego, było z kolei sposobem na zdobycie warzyw i owoców, z których można było przygotować pyszne dania i przetwory<sup>24</sup>. Na co dzień w PRL-owskich kuchniach

<sup>21</sup> Por. M. Mazurek, *Antropologia niedoboru w NRD i PRL 1971–1989*, Wrocław: Oficyna Wydawnicza Atut – Wrocławskie Wydawnictwo Oświatowe 2010, s. 101, 103, 107.

<sup>22</sup> B. Brzostek, *PRL na widelcu*, Warszawa: Baobab 2010, s. 121.

<sup>23</sup> Tamże, s. 219.

<sup>24</sup> Tamże, s. 131.

toczyła się więc walka o przygotowanie potraw z tego, co było w danej chwili dostępne, często zdobyte w wyniku wielogodzinnego stania w kolejkach. Zwycięstwo odnosili na tym polu ci, którzy potrafili „wyczarować coś z niczego”. Uruchamiano więc wyobraźnię i twórczo wykorzystywano produkty zastępcze. Autorzy książek kucharskich podpowiadali: „Kawałki suchego sera tyłżyckiego, edamskiego, oszczyпка – to nieodzowny dodatek [...] z powodzeniem zastępujący drogi i zresztą nieosiągalny parmezan. Dlatego nie wyrzucać ich do kosza na śmiecie”<sup>25</sup>.

Blok czekoladowy, o którym wspomina pani Anna, był daniem, które zastępowało niedostępną czekoladę i niesmaczne, dostępne, wyroby czekoladopodobne: „Czekolady nie było. Czasem można było dostać produkty czekoladopodobne. Były jednak beznadziejne... Więc, żeby zjeść coś czekoladowego, trzeba było zrobić właśnie taki blok”.

W czasach PRL wybór owoców i warzyw był niewielki, a dostęp do większości z nich jedynie sezonowy. Wiązało się to z koniecznością przygotowywania zapasów na zimę. Wiele z gospodyń domowych przez lato i jesień zajmowało się gotowaniem kompotów, dżemów i konfitur, marynowaniem warzyw i przygotowywaniem kiszonek. Popularnym sposobem przetwórstwa było też suszenie. Wśród analizowanych przeze mnie materiałów znaczną część zajmują przepisy służące przechowywaniu produktów niedostępnych na co dzień: przepisy na warzywne sałatki („Ogórki słodkie” – pani Janiny, „Sałatka po chińsku” – pani Krystyny, „Ogórki po żydowsku” – pani Elżbiety, „Papryka konserwowa” – pani Małgorzaty) i przetwory owocowe (np. „Gruszki w occie” – pani Wiery). Pani Alicja wspomnianej tematyce poświęciła nawet oddzielny zeszyt zatytułowany „Pasteryzowane”.

Ogromne znaczenie w radzeniu sobie z brakami w zaopatrzeniu odgrywała nie tylko kreatywność, ale także wiedza i doświadczenie. By nie zmarnować z trudem zdobytych wiktuałów, wiele osób sięgało po przepisy proste i sprawdzone. Pani Joanna wspominała: „Przede wszystkim stare przepisy nie były skomplikowane, a były sprawdzone, udawały się, a to duża zaleta”. Pani Leokadia mówiła z kolei: „Wszystkie przepisy

<sup>25</sup> M. Lemnis, H. Vitry, *Książka kucharska dla samotnych i zakochanych*, Warszawa: Iskry 1974, s. 59.



z książek kucharskich to były »wynalazki psa warte«. Kobiety nie mogły sobie pozwolić na cudowanie w kuchni tak, jak to robią teraz. Produkty były na wagę złota, nic nie mogło się zmarnować, więc nie ryzykowały jakąś udziwnioną nowością kulinarną, tylko korzystały ze sprawdzonych przepisów, często przekazywanych pokoleniowo”.

## Matka gastronomiczna i domowy matriarchat

Pisząc o tworzonych przez kobiety zeszytach z przepisami wykorzystywanych w czasach PRL-u, nie można pominąć zagadnienia, które w interesujący sposób omówiła Sławomira Walczewska, operując pojęciami „matriarchat domowy” i „matka gastronomiczna”. W jej ujęciu w okresie realnego socjalizmu, w obliczu ograniczonego dostępu do dóbr konsumpcyjnych, szczególnego znaczenia nabrała koncepcja matriarchatu domowego, który odwołuje się do rozpowszechnionego wśród kobiet przekonania, zgodnie z którym sprawują one nad mężczyznami władzę w sposób skryty i niezauważalny. Jak spostrzega Walczewska, matriarchat domowy „jest pewnym uniwersalnym, w dużej mierze niezależnym od kontekstów kulturowych, przepisem na poprawienie przez kobiety swojej pozycji wobec mężczyzn lub choćby poprawienie sobie samopoczucia w relacji z płcią przeciwną”<sup>26</sup>. Zdaniem autorki w okresie PRL-u w wielu polskich rodzinach kobieta-matka sprawowała władzę nad resztą rodziny. Przy czym władza ta była w istotny sposób powiązana z czynnością jedzenia. Matka gastronomiczna broniąca dostępu do kuchni rzadko prosiła o pomoc, uzależniając rodzinę od własnych działań podejmowanych w zakresie żywienia. Niestety przekonanie kobiet o sprawowaniu niewidocznej władzy nad mężczyznami miało jedynie charakter kompensacyjny lub życzeniowy<sup>27</sup>. Rzekoma władza matek-karmicielek nie miała swojego odzwierciedlenia w podejmowaniu decyzji w obszarze życia publicznego. Matka gastronomiczna

<sup>26</sup> S. Walczewska, *Damy, rycerze, feministki. Kobiety dyskurs emancypacyjny w Polsce*, Kraków: eFKa 1999, s. 164.

<sup>27</sup> Por. tamże, s. 165, 168.

za umiejętność sprostania tak różnym zadaniom, jak praca zawodowa i „praca nad sytością rodziny”, otrzymywała jedynie symboliczne gratyfikacje. Walczewska domowe zwycięstwa matek gastronomicznych nazywa Pyrrusowymi, pisząc: „wygrana wymaga zbyt wielkiego nakładu pracy i czasu, by można ją było zagospodarować także na innych obszarach, poza kuchnią i jadalnią”<sup>28</sup>. „Matka Polka Socjalistyczna” posiadała zatem władzę nad resztą rodziny, ale najczęściej jedynie w obszarze gospodarstwa domowego<sup>29</sup>.

Menedżerski matriarchat bazował na komponencie wzoru Maki-Polki poprzez nadanie warunkom i jakości bytu rodziny wymiaru uświęcającego. Był charakterystyczny dla komunistycznych i postkomunistycznych krajów Europy Wschodniej. Anna Titkow opisała go słowami: „obladowana siatkami, często odczuwająca brak snu, strasznie zmęczona kobieta ma równocześnie uzasadnione poczucie bycia niezastąpionym menedżerem życia rodzinnego, wywiązującym się z obowiązków i zadań, które mogłyby stanowić obciążenie dla kilku osób. Te menedżerskie sukcesy [...] są wystarczającym warunkiem uzyskania dominacji, która, jak wiadomo, bywa sytuacją nagradzającą”<sup>30</sup>.

W kilku zdaniach w znakomity sposób uwikłanie kobiet w domowy matriarchat opisała Joanna Bator w powieści *Piaskowa góra*, wskazując jednocześnie na trwałość wzorca matki gastronomicznej, często dziedziczonego przez kobiety z pokolenia na pokolenie: „niepodzielnym królestwem Jadzi jest kuchnia [...]. Kuchnia nie jest królestwem mężczyzny i nie umiałby tu rządzić. Dopuszcza się go co najwyżej do wyrzucania śmieci i obierania ziemniaków. [...] Sąsiadki z Babela<sup>31</sup> licytują męzowskie nieumiejętności i ta wygrywa, której mąż umie w kuchni najmniej, taki jest najprawdziwszy. [...] Sio ściera żony gonią mężów z kuchni;

<sup>28</sup> Tamże, s. 167.

<sup>29</sup> Por. A. Imbierowicz, *Matka Polka w defensywie? Przemiany mitu i jego wpływ na sytuację kobiet w polskim społeczeństwie*, „Ogrody Nauk i Sztuk” 2012, nr 2, s. 432.

<sup>30</sup> Por. A. Titkow, *Tożsamość polskich kobiet. Ciągłość, zmiana, konteksty*, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2007, s. 65, 66–70.

<sup>31</sup> Nazwa osiedla na Piaskowej Górze w Wałbrzychu w powieści Joanny Bator. Akcja powieści rozpoczyna się na początku lat siedemdziesiątych.

niech wiedzą, kto tu rządzi. [...] [Jadzia – E. K.] stoi oparta pośladkami o przyczółek zlewu, który też do niej należy. Z czasem odstąpi go córce, by wiedziała, jak się kobieta rządzi w kuchni, zmywając po obiedzie<sup>32</sup>.

## Zapiski kuchenne a relacje międzyludzkie

*Więzi rodzinne.* Jedzenie to także kod, który wyraża wzorce relacji społecznych<sup>33</sup>. Z pewnością można go odszyfrować, uwzględniając relacje łączące kobiety zajmujące się gotowaniem. Na tym tle zapiski kuchenne odczytywać można jako teksty kultury zawierające ślady relacji, które łączyły ich właścicielki z otaczającymi je ludźmi – począwszy od osób najbliższych, po znajome z pracy czy porodówki. W zgromadzonych zeszytach spotykają się czasami nawet trzy pokolenia kobiet. W jednym z nich zanotowane są na przykład przepisy babci przepisane do zeszytu przez matkę, które są dalej porządkowane, ozdabiane i uzupełniane przez wnuczki. Córka pani Emilii opowiadała: „Można [...] w nim [w zeszycie z przepisami – E. K.] zauważyć trzy różne pisma – mojej mamy, jednej z moich sióstr i moje. Każda z nas próbowała uporządkować go na swój sposób. Mój system zawierał spis treści i numerację stron. Tytuł, numer strony oraz sama treść przepisu miały własny przypisany kolor. Pismo jest typowo dziecięce, bo zajęłam się tym, gdy byłam jeszcze małą dziewczynką. Chciałam, aby zeszyt był kolorowy i ładnie opracowany”.

Kuchnia jest miejscem, w którym spotykają się różne pokolenia kobiet. Starsze kobiety zapraszają młodsze, by te uczyły się gotowania. Córka pani Emilii mówiła: „Jako dziecko bardzo lubiłam pomagać mamie w kuchni, może dlatego, że byłam tam często zapraszana i nazywana przez mamę »moja mała pomocnica«”. Pani Leokadia, wspominając dawne czasy, mówiła: „Kiedyś matki od najmłodszych lat angażowały córki w pracach kuchennych. Pokazywały, tłumaczyły, uczyły gotować. Podczas wspólnej pracy w kuchni przekazywały wiele wskazówek, umoralniały i podkreślały rolę kobiety w domu, czyli pielęgnowanie ogniska

<sup>32</sup> J. Bator, *Piaskowa Góra*, Warszawa: W.A.B. 2009, s. 138–139; 142–143.

<sup>33</sup> Por. M. Douglas, *Odszyfrowanie posiłku...*, dz. cyt., s. 335.

domowego”. Z pewnością jednym ze sposobów na poznawanie wiedzy kuchennej było tworzenie własnego zeszytu z przepisami pod okiem osoby doświadczonej. Pani Ewa mówiła: „Swoją pierwszą przepis zapisałam w zeszycie szesnastokartkowym i tak zaczęła się moja przygoda z gotowaniem. Od małego mama uczyła mnie gotować, a ja ciągle zapisywałam przepisy w zeszycie, aż zapisałam cały. Później były kolejne i kolejne. Nie tylko mama była źródłem przepisów. Razem z koleżankami i ciociami wymienialiśmy się między sobą”.

Kuchenne przepisy łączą ze sobą pokolenia kobiet. W sposób szczególny świadczy o tym relacja pani Katarzyny, która postanowiła zamaniestrować swoją niezależność wobec matki, rezygnując z korzystania z jej kulinarnych doświadczeń i sekretów. Gdy matka nie zaakceptowała jej przysięgi męża, podjęła postanowienie, że nie zwróci się do niej o pomoc, nie będzie jej pytać o radę w kwestii gotowania: „Jak wyszłam za mąż, chciałam pokazać swoją niezależność i samodzielność i nigdy nie prosiłam mamę o pomoc. O przepisy też nie”.

W trakcie badań pojawiały się także przykłady naruszania ciągłości w przekazywaniu wiedzy i doświadczeń pomiędzy kolejnymi pokoleniami kobiet, które następują pod wpływem społeczno-kulturowych zmian. Na przykład córka pani Diany, która nie chce odtwarzać w przyszłości przepisów znanych jej z domu rodzinnego, mówiła: „Myślę, że zacznę gotować, kiedy będę już »na swoim«, na własnych warunkach. Jest teraz tyle wspaniałych przepisów w internecie i tyle pięknych książek. Dostępność produktów, które w moim rodzinnym domu nigdy nie były używane, zachwyca mnie i pobudza marzenia o moim przyszłym domu. Chciałabym mieć kiedyś kuchnię pełną świeżych przypraw i móc pysznie gotować dla rodziny i znajomych”.

*Więzi towarzyskie.* W zeszytach z przepisami wielokrotnie pojawiają się adnotacje odsyłające czytelnika do osoby, od której dany przepis pochodzi. Na przykład „Ciasto Joli”, „Keks Babci” (przepisy pani Mai). Pomagają one szybko przypomnieć sobie określoną potrawę, przywołując skojarzenia z wydarzeniami towarzyszącymi przekazywaniu określonego przepisu (spotkanie na imieninach, smak ciasta, którym częstowała nas sąsiadka, zapach chleba pieczonego przez babcię). Przywołują też wspomnienia dotyczące osób, które te potrawy przygotowywały. Pani Hanna

powiedziała: „Kiedy przygotowuję jakieś danie, a szczególnie ciasto, to czasami wspominam osobę, od której mam dany przepis”. „Sernik gołębi Kaśki, masa Izy, potrawka Jolki, zalewa na kiernoszone (sic!) babci Jadzi, pizza pani Halinki. [...] od razu skojarzenia. Dana potrawa – dana osoba” – to z kolei słowa pani Jolanty.

Dzielenie się przepisami było sposobem na wzmacnianie, także pozarodzinnych, relacji międzyludzkich. W okresie PRL przepisami dzielono się w pracy i miejscu zamieszkania, przy uroczystym stole oraz w kolejce po mięso. Pani Anna relacjonowała: „Przepis na aspirynki dostałam od koleżanki z pracy, napisany [jest – E. K.] czerwonym długopisem, gdyż podejrzewam, bo dokładnie tego nie pamiętam, że, jako nauczyciel klas 1–3, koleżanka dyktowała mi go pomiędzy sprawdzaniem zeszytów uczniów. [...] przepis na blok czekoladowy to jest przepis, który miała każda kobieta w latach siedemdziesiątych. Był przekazywany pocztą pantoflową. Od sąsiadki do sąsiadki, od drzwi, do drzwi, od matki do córki”. O swoich przepisach pani Dorota mówiła z kolei: „Część z nich pochodzi od koleżanek z pracy, ale są również przepisy z dawniejszych lat od koleżanek ze szkoły oraz mojej chrzestnej. Kilka przepisów należy do mojej mamy, kilka do siostry”.

## Zeszyt z przepisami a tożsamość

Kuchenne zeszyty będące przedmiotem prowadzonych analiz zazwyczaj były prowadzone bardzo starannie. Dbałość o estetykę zeszytów decydowała nie tylko o czytelności zapisków i wygodzie ich używania. Dobrze prowadzony przepiśnik świadczył o osobie, która go prowadziła. Liczyła się nie tylko zawartość, ale sposób utrzymania zeszytu. Pani Katarzyna mówiła: „Co jakiś czas przepisuję te przepisy ze starego do nowego zeszytu. Nie lubię, kiedy jakaś rzecz używana przeze mnie w kuchni wygląda na zaniedbaną, a kartki często się brudzą, jak widać. Poza tym, jak mogłabym pokazać taki zeszyt, gdyby ktoś chciał wziąć ode mnie jakiś przepis?”.

Wiele zeszytów zaczęło powstawać we wczesnych latach dzieciństwa i młodości ich właścicielek. Już w szkole podstawowej taki zeszyt

założyła pani Diana. Stworzenie własnego zeszytu można zatem traktować jako wstęp do umiejętnego wywiązywania się z kobiecych obowiązków w przyszłości.

Często zeszyty z przepisami tworzone były według z góry ustalonego schematu. Pani Jolanta na początku przepiśnika zapisywała przepisy na ciasta, na jego końcu – na sałatki. Ozdabiała przy tym zapisywane kartki, podkreślając kontrastowym kolorem tytuły dań. Co istotne, używane zeszyty z reguły szybko wymykały się z ram narzuconych im przez ich właścicielki. Pani Jolanta mówiła: „Ale już później wszystko się pomieszało, patrzyło się, gdzie wolne miejsce. [...] A potem, od paru lat może, fruwające kartki. Dostałam od koleżanki [przepis – E. K.] i nie chciało się przepisywać... A teraz, ba... drukarki. Wydrukowałam i wsadziłam w zeszyt”.

Zeszyty z przepisami z czasem stawały się poplamione z pozaginającymi i porwanymi kartkami i okładkami. Na ich marginesach pojawiały się (nie zawsze staranne i czytelne) uwagi dotyczące przygotowywania określonych dań. Przepiśniki służyły także jako notatniki. Wielokrotnie traktowano je jako najodpowiedniejsze miejsce do tego, by zanotować numer telefonu do znajomych czy rodziny, zapisać polecany lek, przechować widokówki, listy... W zeszycie pani Wiery wśród kartek z przepisami odnaleźć można także święte obrazki. Niektóre z analizowanych przepisów pochodziły z telewizji, były przepisywane z książek kucharskich. Wycinano je również z kobiecych gazet i kalendarzy. Na kartach zeszytów z przepisami odciskają się ślady biografii używających je osób. Należą do nich także rysunki wykonywane przez dzieci towarzyszące kuchennemu krzątaniu się kobiet. Odnalazłam je na przykład w zeszycie pani Niny.

## **Kuchnia PRL dziś**

Badania wskazują, że smaki znane z domu rodzinnego kształtują późniejsze doświadczenia kulinarne. Może to objawiać się odrzucaniem bądź niechęcią do smaków nowych i nieznanych. Może też przybierać formę porównywania spożywanego jedzenia do potraw znanych z dzieciństwa, będącą wyrazem nostalgii za określonym rodzajem jedzenia,

wielokrotnie już niedostępnym, oraz za, kojarzonymi z domowym jedzeniem, bliskimi więziami i poczuciem bezpieczeństwa<sup>34</sup>.

Stare przepisy (w tym przepisy z czasów PRL) są okazją do wspomnienia bliskich oraz stanowią kapitał, który może zostać przekazany kolejnym pokoleniom. Wybrzmiewa to w słowach pani Hanny, która do swojej córki skierowała słowa: „[moje przepisy – E. K.] są pewnego rodzaju pamiątką rodzinną. Moja mama przekazała je mi, a ja oddam je tobie”.

Domowe przepisy posiadają także wartość sentymentalną. Pani Leokadia mówiła: „Takie przepisy są pamiątką, wspomnieniem, ma się do nich sentyment. Te przepisy odtwarzają w głowie konkretne sytuacje, wydarzenia. Przenoszą w inny czas i miejsce. Słyszysz »przepis na...« i od razu czujesz zapach jeszcze ciepłego wypieku, który roznosi się po kuchni”.

Przywoływanie dań z przeszłości bywa też formą jej idealizowania. Pani Joanna do swojej córki mówiła: „Mam przepisane w starym zeszycie przepisy starszej daty, na przykład receptury mojej babci, a twojej prababci. Jak myślę o swojej babci w kuchni, to przypomina mi się taka historia. Dawniej nie było lodówek, to babcia przechowywała mięso w solankach, w piwnicy, pod podłogą albo też na strychu – tam już był przepływ powietrza. Takie fajne wspomnienia... Mało tego, babcia piekła taki dobry chleb w piecu, że do tej pory pamiętam ten zapach! Chleb twojej prababci z kuchni kafłowej. Przepyszny”. W relacji pani Leokadii wybrzmiewa nie tylko tęsknota, ale także świadomość niemożności powrotu do utraconych smaków: „Da się odtworzyć jakiś stary przepis, na przykład na »drożdżówkę babuni«, ale mimo wszystko smak tej drożdżówki nie będzie taki sam jak kiedyś”.

## **Kuchnia – centrum domu i otaczającego świata**

Na marginesie debaty o podziale obowiązków domowych ze względu na płeć warto odnotować, że domowe jedzenie, praktyki jego przygotowania i spożywania niewątpliwie stanowią oś ludzkiej egzystencji.

<sup>34</sup> Por. H. Domański, Z. Karpiński, D. Przybysz, J. Starczuk, *Wzory jedzenia...*, dz. cyt., s. 180–181.

Fizycznie wyczerpujące krzątaństwo kuchenne to dla wielu osób źródło poczucia stabilizacji i bezpieczeństwa. Kuchnia przywołuje ponadto skojarzenia z domem rodzinnym. Sposób postrzegania czynności gotowania opisany powyżej pojawia się w relacjach zgromadzonych przez moich studentów. Między innymi w wypowiedzi pani Leokadii: „Kiedyś centrum domu nie stanowił salon, tylko właśnie kuchnia. Piec kaflowy, który swym ciepłem przyciągał wszystkich domowników w czasie zimy. No i oczywiście ten zapach, a także nadzieja, że uda się coś skubnąć, jak mama nie będzie widziała. Kuchnia i wspólny posiłek był takim łącznikiem rodziny. Rozpierzchnięci w ciągu dnia, zajęci swoimi pracami, schodzili się do kuchni, aby wspólnie zasiąść przy stole i zjeść posiłek”.

Przygotowywanie jedzenia badane osoby opisywały także w kategoriach dbania o relacje w rodzinie, o ciepło rodzinnego domu, do którego chcą wracać wszyscy domownicy. Pani Katarzyna mówiła: „[...] spędzam w kuchni dużo czasu i lubię to bardzo. Gotowanie w moim odczuciu jest czynnością bardzo złożoną – trzeba kupić odpowiednie produkty, które lubią wszyscy domownicy, umyć je, przygotować, a później gotować i jeść. Nieraz któryś z domowników zamawia coś, co lubi na kolację i wtedy jest mi bardzo miło. Oni w ten sposób też są zapewniani o tym, że ich kocham. Lubię patrzeć, jak jedzą. Gotowanie to rodzaj miłości, przynajmniej tak mi się wydaje. Myślę, że czują się bezpiecznie, kiedy wiedzą, czego mogą się spodziewać po powrocie do domu – zastawionego stołu”. Pani Jolanta relacjonowała podobnie: „Mąż także nie lubi schabowego z piersi kurczaka, więc mu tego nie podam, tylko usmażę z wieprzowiny. To chyba jest logiczne. Ja patrzę na smaki innych, bardzo się tym kieruję, od początku. [...] ja się cieszę z tego. Lubię podać posiłek, lubię dogodzić. I pytam, czy smakowało”.

Inaczej o codziennym gotowaniu opowiadała pani Diana: „Ogólnie to lubię gotować, ale najgorsza jest presja czasu czy zmęczenie po pracy. Co innego zrobić tort w wolnym czasie dla rodziny. Jeśli gotowanie jest obowiązkiem, to staje się mniej przyjemne. Najgorzej jest mi gotować na co dzień i dogodzić domownikom ze względu na różne preferencje smakowe”.



## Zakończenie

Smaki z czasów PRL obecne są w jadłospisach współczesnych Polaków. Z badań wynika, że „domowe wzorce żywieniowe, będące kontynuacją jadłospisów stosowanych w czasach PRL, są zadziwiająco trwałe. Na tle ogólnopolskim nie dokonała się jakaś zasadnicza zmiana w sposobach jedzenia. Tak [...] w przypadku doboru samych składników, jak i kompozycji dań”<sup>35</sup>. Okazuje się, że w naszym kraju blisko 90% osób zajmujących się gotowaniem przygotowuje potrawy według przepisów, które poznało w domach rodzinnych<sup>36</sup>.

Badania potwierdzają ponadto „funkcjonowanie w Polsce stosunkowo tradycyjnego wzorca praktyk i preferencji żywieniowych podtrzymywanego przez stereotypowy podział ról kobiecych i męskich – zarówno w sferze przygotowywania posiłków, ich konsumpcji, jaki ogólnych przekonań i wyobrażeń na temat jedzenia. Pomimo widocznych tendencji modernizacyjnych, planowanie codziennego jadłospisu rodziny, gotowanie i inne prace związane z żywieniem są nadal domeną przede wszystkim kobiet”<sup>37</sup>. Także ze zgromadzonych materiałów wynika, że gotowaniem zajmują się przede wszystkim kobiety i że kolejne pokolenia kobiet są nadal do wykonywania tej czynności przygotowywane. Nie jest jednak prawdą, że „codzienne przepisy kulinarne” są pielęgnowane w każdej rodzinie oraz że ich przekazywanie odbywa się wyłącznie między kobietami. Pani Maja na przykład wspominała z dumą o pierwszych krokach, jakie w kuchni stawiał jej syn: „Na osiemnaste urodziny Staś [...] sam zabrał się do tortu. [...] No cóż, tort »lekko« nie wyszedł – ciasto obsiadło, a krem się rozpląnął. Wszyscy chwalili kucharza za oryginalność”. Należy podkreślić, że nie jest to jedyna tego typu relacja odnotowana podczas analizy zgromadzonych materiałów.

---

<sup>35</sup> Por. tamże, s. 182.

<sup>36</sup> Por. tamże, s. 182, 190.

<sup>37</sup> Tamże, s. 205.

Warte odnotowania jest także, że najczęściej w domowych zeszytach kuchennych pojawiały się przepisy na słodkie cista i desery, przetwory oraz dania świąteczne (faworki, babka drożdżowa, sernik na zimno, pączki – pani Weroniki; melba – pani Janiny; ciastka amoniaczki – pani Alicji; wu-zetka – pani Teresy). Najwyraźniej przepisy na potrawy przygotowywane na co dzień, takie jak kotlety, zupa czy bigos, w większości wypadków nie wymagały sporządzania notatek<sup>38</sup>. Umiejętność ich przygotowywania zapisana była bowiem w dziedziczonych z pokolenia na pokolenia gestach i towarzyszących im słowach.

Z pewnością trudno jednoznacznie odczytać i zinterpretować znaczenia zapisane w domowych zeszytach z przepisami pochodzącymi z czasów PRL. Przeplatają się w nich pasja z obowiązkiem, potrzeba dbałości o bliskich z ciężarem odpowiedzialności za ich racjonalne i smaczne odżywianie. Dla jednych stanowią dziś one cenną pamiątkę, inni zapominają o starych notatkach tkwiących w kącie kuchennej szafki. Na pewno jednak badanie domowych zapisków kulinarnych prowadzi nas do odkrywania wiedzy o tworcach i przechowujących je ludziach. Prezentowany artykuł traktuję jako wstęp do badań, które warto kontynuować w tym kierunku.

## Bibliografia

- Bator J., *Piaskowa Góra*, Warszawa: W.A.B. 2009.
- Bourdieu P., *Dystynkcja. Społeczna krytyka władzy sądzenia*, przeł. P. Biłos, „Kultura Popularna” 2006, nr 2.
- Brach-Czaina J., *Krząctwo*, w: tejże, *Szczeliny istnienia*, Warszawa: Państwowy Instytut Wydawniczy 1992.
- Brzostek B., *PRL na widelcu*, Warszawa: Baobab 2010.
- Domański H., Karpiński Z., Przybysz D., Starczuk J., *Wzory jedzenia a struktura społeczna*, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe Scholar 2015.

---

<sup>38</sup> Choć odnaleźć je możemy między innymi wśród przepisów pani Krystyny („Zupa jarzynowa”, „Zupa ogórkowa”, „Barszcz ukraiński”, „Kotlet schabowy”, „Gulasz”).

- Douglas M., *Odszyfrowanie posiłku*, w: tegoż, *Ukryte znaczenia. Wybrane szkice antropologiczne*, przeł. E. Klekot, Kęty: Wydawnictwo Marek Derewiecki 2007.
- Giard L., *Gotować*, cz. II, w: M. de Certeau, L. Giard, P. Mayol, *Wynaleźć codzienność. 2. Mieszkać, gotować*, przeł. K. Thiel-Jańczuk, Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego 2011.
- Grębecka Z., *Komunistyczna codzienność – obszar zainteresowań i praktyka badawcza*, w: *Komunizm na peryferiach. Rubież ideologii i rzeczywistości społecznej*, red. M. Bogusławska, Z. Grębecka, Warszawa – Kraków: Wydział Polonistyki Uniwersytetu Warszawskiego – Libron – Filip Lohner 2013.
- Imbierowicz A., *Matka Polka w defensywie? Przemiany mitu i jego wpływ na sytuacje kobiet w polskim społeczeństwie*, „Ogrody Nauk i Sztuk” 2012, nr 2.
- Lemnis M., Vitry H., *Książka kucharska dla samotnych i zakochanych*, Warszawa: Iskry 1974.
- Lemus S. de, Moya M., Lupiáñez J., Bukowski M., *Men in the Office, Women in the Kitchen? Contextual Dependency of Gender Stereotype Activation in Spanish Women*, „Sex Roles” 2014, nr 70.
- Lévi-Strauss C., *Trójkąt kulinarny*, przeł. S. Ciechowicz, „Twórczość” 1972, nr 2.
- Łeńska-Bąk K., „*Powiedz mi, co jesz, a powiem ci, kim jesteś*”, w: *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, red. K. Łeńska-Bąk, Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego 2007.
- Łeńska-Bąk K., *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultury sub speciae culinaria*, Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego 2010.
- Mauss M., *Sposoby posługiwania się ciałem*, w: tegoż, *Socjologia i antropologia*, przeł. M. Król, K. Pomian, J. Szacki; Warszawa: PWN 1973.
- Mauss M., *Szkic o darze. Formy i podstawa wymiany w społeczeństwach archaicznych*, w: tegoż, *Socjologia i antropologia*, przeł. M. Król, K. Pomian, J. Szacki; Warszawa: PWN 1973.
- Mazurek M., *Antropologia niedoboru w NRD i PRL 1971–1989*, Wrocław: Oficyna Wydawnicza Atut – Wrocławskie Wydawnictwo Oświatowe 2010.
- Michna K., *Kartki na cukier. Problem publicystyczny. Wprowadzenie kartek na cukier w świetle publicystyki tygodnika „Polityka” w 1976 roku*, „Zeszyty Naukowe Towarzystwa Doktorantów UJ. Nauki Społeczne” 2014, nr 8.
- Rabikowska M., *The Ritualisation of Food, Home and National Identity Among Polish Migrants in London*, „Social Identities” 2010, vol. 16, nr 3.

Sztompka P., *Życie codzienne – temat najnowszej socjologii*, w: *Socjologia codzienności*, red. P. Sztompka, M. Bogunia-Borowska, Kraków: Społeczny Instytut Wydawniczy Znak 2008.

Titkow A., *Tożsamość polskich kobiet. Ciągłość, zmiana, konteksty*, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2007.

Walczevska S., *Damy, rycerze, feministki. Kobiety dyskurs emancypacyjny w Polsce*, Kraków: eFKa 1999.

### **An anthropological reflection on the recipe notebook. Women’s everyday life in the kitchen in the Polish People’s Republic**

In my article I focus on the reality of the PRL experienced from the “kitchen perspective”. I am not only interested in flavors of the PRL, although they have also been noted, but I mainly treated them as cultural practices and an element of the of women’s everyday. I am looking at these issues by analyzing recipes created and functioning in the kitchen realm of the PRL. In my article I also consider the meaning and presence of past dishes in the life of contemporary Poles.