

Barbara Klich-Kluczevska

<https://orcid.org/0000-0002-0198-262X>

Uniwersytet Jagielloński

Ile polityki w talerzu? Wokół książki Moniki Milewskiej *Ślepa kuchnia. Jedzenie i ideologia w PRL**

Abstrakt: Artykuł recenzyjny ma na celu pogłębioną analizę książki Moniki Milewskiej *Ślepa kuchnia. Jedzenie i ideologia w PRL* ze wskazaniem na miejsce tej pozycji na mapie współczesnych badań nad społeczeństwem PRL oraz historią kuchni, specyfikę przyjętej przez Autorkę ramy metodologicznej oraz bazę źródłową książki. W artykule doceniono podjętą w pracy próbę całościowej prezentacji historii żywności i stołu w PRL, a tym samym podniesienia rangi tego typu badań w kontekście dziejów polskiego społeczeństwa drugiej połowy XX w. Jednocześnie podjęto polemikę z ujęciem nieuwzględniającym dotychczasowych ustaleń historyków Europy Środkowo-Wschodniej co do przepływu wiedzy eksperckiej dotyczącej kuchni oraz rozwoju technologii żywienia i żywności w regionie, czego pośrednim efektem jest przecenianie roli ideologizacji życia codziennego.

Słowa kluczowe: historia PRL, historia kuchni, antropologia historyczna, konsumpcja, historia propagandy, historia niedoborów.

Abstract: This review article provides an in-depth analysis of Monika Milewska's book *Ślepa kuchnia. Jedzenie i ideologia w PRL* [The Windowless Kitchen: Food and Ideology in the People's Republic of Poland], highlighting its place in contemporary research on the society of the People's Republic of Poland and on food history, as well as the specific methodological framework adopted by the author and her source base. On the one hand, the article appreciates the book's attempt to present a comprehensive history of food and dining in the People's Republic of Poland, thereby raising the profile of this line of research within the history of Polish society in the second half of the twentieth century. At the same time, it polemicalises

* M. Milewska, *Ślepa kuchnia. Jedzenie i ideologia w PRL*, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 2022, ss. 648.

against the approach that ignores the existing findings of Central and Eastern European historians on the transfer of culinary expertise and the development of food and nutrition technology in the region, which indirectly leads to an excessive emphasis on the ideologisation of everyday life.

Key words: history of the People's Republic of Poland, food history, food consumption, historical anthropology, history of propaganda, history of shortages.

Monika Milewska jest z wykształcenia historyczką, której zainteresowania od lat oscylują wokół badań nad kulturą oraz jej kontekstami politycznymi. Badaczka podkreśla swoje związki z antropologią historyczną, które w praktyce oznaczają nie tyle bardzo popularną dziś wśród antropologizujących historyków koncentrację na jednostkowych doświadczeniach, ile przede wszystkim zainteresowanie symbolicznym wymiarem zjawisk i rzeczy w skali makrospołecznej¹. Szczególne miejsce na mapie jej zainteresowań zajmują od lat historia totalitaryzmu i autorytaryzmu, na co miały bez wątpienia wpływ badania nad traumą w rewolucyjnej Francji, które prowadziła już jako doktorantka pod okiem Jana Baszkiewicza, uczonego skoncentrowanego m.in. na napięciach między ideologią i mentalnością społeczną doby rewolucji francuskiej, w tym procesach wykluwania się „nowego człowieka” i „nowego świata”. Efektem ówczesnych badań Milewskiej była rozprawa doktorska, wydana jako książka w oficynie Słowo/obraz terytoria pod tytułem *Ocet i lzy. Terror Wielkiej Rewolucji Francuskiej jako doświadczenie traumatyczne*². Warto zaznaczyć, że książka doczekała się nominacji do Nagrody Literackiej „Nike”, co było jednocześnie świadectwem docenianego później wielokrotnie talentu pisarskiego Autorki.

Już w 2018 r. zainteresowania Moniki Milewskiej zaczęły wyraźnie ewoluować w kierunku historii kuchni i żywienia, jednocześnie nie zbaczając z zasadniczej ścieżki badań nad wpływem polityki na codzienność i mentalność społeczną w warunkach dyktatury politycznej³. Efektem połączenia obu intelektualnych dróg stał się ambitny cel wprowadzenia problematyki żywienia do historii PRL. Warto w tym miejscu podkreślić, iż mimo że historia żywienia i jedzenia to już raczej oswojona przez polską historiografię powojennej Polski

¹ Zob. Eadem, *Bogowie u władzy. Od Aleksandra Wielkiego do Kim Dzong Ila. Antropologiczne studium mitów boskiego władcy*, Gdańsk 2012.

² Eadem, *Ocet i lzy. Terror Wielkiej Rewolucji Francuskiej jako doświadczenie traumatyczne*, wyd. I Gdańsk 2002, wyd. II Gdańsk 2018.

³ Eadem, *Stołówki w przestrzeni socjalistycznego miasta*, „Journal of Urban Ethnology” 2021, nr 19, s. 137–146; eadem, *Chleb równości na stołach braterstwa. O jedzeniu w czasach rewolucji francuskiej*, w: *Ab Occidente referunt. „Zachód” doby nowożytnej w badaniach historyków polskich*, red. M. Markiewicz, K. Kuras, R. Niedziela, Kraków 2018, s. 335–349; eadem, *Ukradzione święto. Dożynki w PRL*, „Zeszyty Wiejskie” 2020, t. XXVI, s. 179–201.

dziedzina badań, to jednak wielu badaczy traktowało ją jako wycinek badań nad historią grup i klas społecznych czy historii miasta. Historia kulinariów, żywienia czy też kuchni, chociaż doczekała się w Polsce odrębnego centrum badawczego, wciąż nie miała większych szans na skok w hierarchii tematów istotnych dla zrozumienia społeczeństwa dwudziestowiecznej Polski⁴. Monika Milewska mówi swoją książką, że temat jest ważny, co do tego nie ma wątpliwości. I należy to docenić.

Książka Milewskiej sytuuje się w obrębie *food studies* oraz *food history*, więc zacznijmy od przybliżenia, czym jest ostatni z wymienionych trendów badawczych. Historia jedzenia to jedna z najszybciej rozwijających się dzisiaj subdyscyplin historii. Przełom XX i XXI w. przyniósł swoistą emancypację badaczy historii kulinarnej. „Jedzenie ma znaczenie – pisał z nieukrywaną dumą Jeffrey M. Pilcher w eseju otwierającym *The Oxford Handbook of Food History* – nie tylko jako odrębny przedmiot badań, ale także jako fascynujące medium służące przekazywaniu odbiorcom spoza akademickiego świata ważnych informacji dotyczących kapitalizmu, środowiska naturalnego i nierówności społecznych”⁵.

Charakterystyczną cechą tej subdyscypliny jest po pierwsze interdyscyplinarność, która wynika przede wszystkim z powszechnego niemal wykorzystywania w badaniach nad przeszłością stołu narzędzi antropologicznych; po drugie – przenikanie się historii popularnej z historią akademicką; po trzecie wreszcie – przywiązywanie ogromnej wagi do edycji źródeł i rekonstrukcji dań. Badacze kuchni i jedzenia zajmują się tak historią konkretnych produktów (np. ziemniaka), jak historią smaku czy szeroko pojętą kulturą kulinarną, w tym kulturą stołu.

Monika Milewska we wstępie do książki wskazuje na wagę interdyscyplinarności, jednak ostatecznie wzorem i punktem odniesienia są dla niej przede wszystkim polscy historycy i historyczki, których badania dotyczyły żywienia w drugiej połowie XX w. albo przynajmniej dotyczyły tej problematyki, poczynając od Błażeja Brzostka, przez Małgorzatę Mazurek, Jerzego Kochanowskiego, Andrzeja Zawistowskiego, Krzysztofa Kosińskiego, aż po Dariusza Jarosza⁶. Wszyscy są znawcami powojennego społeczeństwa

⁴ Centrum Dziedzictwa Kulinarne, Wydział Nauk Historycznych Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu, kierownik: dr hab. Jarosław Dumanowski, prof. UMK.

⁵ J. Pilcher, *Introduction*, w: *The Oxford Handbook of Food History*, New York 2012, s. xvii.

⁶ Zob. m.in. B. Brzostek, *PRL na widelcu*, Warszawa 2010; J. Kochanowski, *Tylnymi drzwiami. „Czarny rynek” w Polsce 1944–1989*, Warszawa 2010; K. Kosiński, *Historia pijaństwa w czasach PRL. Polityka, obyczaje, szara strefa, patologie*, Warszawa 2008; M. Mazurek, *Spółczesność kolejki. O doświadczeniach niedoboru 1945–1989*, Warszawa 2010; A. Zawistowski, *Bilety do sklepu. Handel reglamentowany w PRL*, Warszawa 2018; ostatnio także: D. Jarosz, *Tam, gdzie zwierzę stawało się mięsem. Sposób traktowania zwierząt, warunki produkcji i nadużycia w zakładach mięsnych w Polsce w latach pięćdziesiątych i sześćdziesiątych XX wieku*, „Kwartalnik Historyczny” 2022, t. CXXIX, nr 3, s. 631–657.

polskiego, ale jeżeli chodzi o jedzenie, to dotyczą tej problematyki, pisząc o społecznej historii handlu, przemytu, rekonstruując system reglamentacji czy dyskursy wokół pijaństwa (wyjątkiem jest Błażej Brzostek). To ma swoje konsekwencje. Moim zdaniem pogłębiona lektura książki dr Moniki Milewskiej każe sytuować ją na pograniczach *food history* i polskich badań z zakresu historii codzienności PRL, która w praktyce koncentruje się na problemach życia codziennego⁷.

Narracja prowadzona przez Monikę Milewską ma także kilka charakterystycznych cech literatury popularnonaukowej (co, jak wskazałam wyżej, nie jest wyjątkowe w wypadku tej subdyscypliny). Po pierwsze, to skłonność do formułowania mocnych i chwytliwych tez, które siłą rzeczy niosą ryzyko uproszczonych ocen epoki. W wielu wypadkach nie idą za tym przypisy ani pogłębione uzasadnienie opinii. Przykładem takiej tezy może być już zdanie ze wstępu: „Socjalistyczna gospodarka planowa doprowadziła [...] do ujednolicenia i uproszczenia restauracyjnych menu, a co za tym idzie do ujednolicenia smaku kilku pokoleń Polaków, do zaniku polskiej tradycji kulinarnej i kuchni regionalnych” (s. 12).

Nie wchodząc w tym miejscu w polemikę, jeśli chodzi o skuteczność władz w rugowanie regionalnych tradycji kulinarnych, taka teza wymagałaby przede wszystkim dowiedzenia, że miliony mieszkańców Polski w granicach z 1945 r., w znakomitej większości mieszkańców wsi, korzystała dotąd masowo z restauracji⁸.

Kolejna cecha charakterystyczna książki jest związana z budowaniem dystansu wobec jej społecznych bohaterów poprzez stosowanie ironii. Ten ostatni wybór jest, jak sądzę, związany także z obecną w książce strategią autoetnograficzną. Książkę napisał bowiem – jak ujawnia Milewska – „urodzony w okresie gierkowskiej prosperity niejadek, marzący o tym, aby wielkie kotlety i parujące talerze zup zostały wreszcie zastąpione przez wieszczone w mediach «kosmiczne jedzenie» z tubek. Tęskniący do zachodnich zup w puszkach i kolorowych napojów w kartonikach z pszczołką Mają” (s. 24). Autorka należy więc do grona, które – cytując Marcina Zarembę – boleśnie przeżyło „wielkie rozczarowanie” i ma to niewątpliwy wpływ na wymowę książki, która tym samym staje się osobistą, dosyć emocjonalną rozprawą z PRL-em.

Książka nie ma klasycznej struktury. W pewnym stopniu wpływ na to ma zapewne specyficzny dla pisarzy sposób myślenia o książce, jej roli społecznej

⁷ Moją tezę komplikuje jednak powracająca w książce opinia o PRL jako państwie totalitarnym, co jest zasadniczo podważane dla okresu 1956–1989. Zob. np. „Jedzenie jest również sprawą wagi państwowej, przynajmniej w systemach totalitarnych. Państwo totalitarne z definicji pragnie zapanować nad ludzkimi myślami, słowami, działaniami i odruchami, nieuchronnie wkraczając w prywatne życie obywateli” (s. 261).

⁸ Inny przykład takiego uogólniającego twierdzenia znajdziemy na s. 258: „Społeczeństwo było w stanie zaakceptować biedę tylko pod warunkiem, że była równo dzielona. Wówczas poczucie sprawiedliwości zaspokoić mogły nawet dwa małe słoiki dżemu”.

i odbiorcach. W konsekwencji nie znajdziemy we wstępie ani namysłu nad metodologią badań, ani ich kontekstem międzynarodowym. Autorka poddała analizie wybrane zespoły archiwalne ze zbiorów Archiwum Akt Nowych w Warszawie, Instytutu Pamięi Narodowej, Archiwum Narodowego w Krakowie i Archiwum Państwowego w Gdańsku, które uzupełniła kwerendą prasową i biblioteczną. W tym ostatnim przypadku kluczowe okazały się, co naturalne i w pełni uzasadnione, książki kucharskie i poradniki. W katalogu źródeł ważną rolę odegrały także źródła wywołane, przede wszystkim zaś wyniki przeprowadzonych przez studentów 116 wywiadów kwestionariuszowych. Niestety Autorka nie podała szczegółowych informacji na temat zastosowanej metody badawczej oraz na temat samych respondentów, szczególnie zaś ich wieku i płci, a także perspektywy, z jakiej dokonują swoich ocen. Nie wiemy wiele poza tym, że „pochodzili z różnych miejscowości: od małych wiosek na południu Polski po Łódź, Warszawę czy Gdynię. Reprezentowali też bardzo różnicowane zawody i poziom wykształcenia. Co istotne, różny też mieli stosunek do peerelowskiej rzeczywistości” (s. 21). Wielka szkoda, bo tym samym przekazy te tracą nieco swą siłę dowodową.

Ślepa kuchnia jest skonstruowana na fundamencie tezy o PRL-u jako kraju będącym nieudaną realizacją komunistycznej utopii (oczywiście w ten sposób można także czytać metaforę zawartą w tytule). Poszczególne rozdziały otwiera odwołanie do naczelnych idei, które na tę utopię się składają. Książka nie jest jednak – jak można by oczekiwać – tylko analizą ideologii „w działaniu” w obszarach związanych ściśle lub nieco swobodniej z jedzeniem (w tym cenzury i propagandy), ale częściej rekonstrukcją praktyk społecznych, które je upowszechniają bądź są reakcją na mniej lub bardziej udane działania interpretowane przez Autorkę jako ideologiczne. Monika Milewska wychodzi z założenia, że ideologia komunizmu sprawiła, iż w Polsce powojennej kwestie żywnościowe stały się kwestiami wagi państwowej, a zapewnienie dostępu do żywności było elementem legitymizacji władzy. I trudno się z tym nie zgodzić, jednak polemizowałabym z dominującym wydźwiękiem książki, z której wynika, że całe życie społeczne związane z żywieniem i stołem w powojennej Polsce było poddawane nieustannej presji ideologicznej. Autorka zdaje się nie zauważać pewnych przestrzeni kultury kulinarnej, które w znacznie mniejszym stopniu były na nią narażone. Wynika to zapewne m.in. z wykorzystania takich a nie innych źródeł oraz, moim zdaniem, nadinterpretacji pojęcia ideologizacji (którego to pojęcia nie tłumaczy). Autorka nie zajęła się bliżej np. funkcjonowaniem charakterystycznej dla tego okresu kultury prywatnych „zeszytów kulinarnych” prowadzonych głównie przez kobiety i do dzisiaj zachowanych i wykorzystywanych w wielu domach. Takie niezależne obiegi kultury kulinarnej były oczywiście związane z obiegiem oficjalnym, ale nie pozwalają na stosowanie w odniesieniu do obywateli tego czasu pojęcia „homo sovieticus przy stole”. Podobnie (jak już wspominałam) Autorka przyjmuje *a priori*, że regionalne kultury kulinarne w Polsce zostały zniszczone.

Nawet nie sięgając do pogłębionych badań, trudno twierdzić, że regionalne specjały faktycznie zniknęły ze stołów np. Górnego Śląska, gdzie przez cały okres PRL podczas świąt serwowano moczke, makówki, a czasami dosyć niesmaczną siemieniotkę. Można w tym wypadku mówić raczej o swoistej hybrydzie tradycji i komunistycznej nowoczesności.

Rozprawa składa się z piętnastu rozdziałów, które zasadniczo można podzielić na podgrupy tematyczne.

Rozdziały I, III i IV to najogólniej rzecz ujmując analiza polityki centralizacji produkcji żywności w PRL poprzez przyjrzenie się kolektywizacji (rozdział I „Każdy kłós na wagę złota”), organizacji handlu i gastronomii (rozdział III „Nieustająca bitwa o handel”) oraz skutkom niedoborów i reglamentacji (rozdział IV „Kolejki pod specjalnym nadzorem”).

Czołową rolę odgrywają w tych rozważaniach kolektywizacja oraz bitwa o handel, które Autorka tłumaczy czytelnikom, zwracając szczególną uwagę na kreowanie wroga klasowego (kułaka, prywaciarza – sklepikarza i restauratora oraz spekulanta). Najistotniejsze wydaje się wskazanie, jak w praktyce stalinowskiego państwa artykuły żywnościowe (takie jak zboże, ziemniaki czy mięso) stały się podstawą systemu represjonowania społeczeństwa z wykorzystaniem terroru i propagandy. Dzięki dotychczasowym badaniom Dariusza Jarosza, Grzegorza Miernika czy Jerzego Kochanowskiego wiemy na ten temat już bardzo dużo, niemniej jednak dr Monika Milewska wprowadza do narracji dodatkowe źródła literackie, archiwalne i filmowe (Polska Kronika Filmowa, PKF). Uda jej się wskazać ponadto celnie skutki działań propagandowych w skali całego 45-lecia istnienia PRL. Jak pisze: niezależnie od postępującej industrializacji, na poziomie propagandowym Polska pozostawała „w istocie państwem agrarnym, w którym każdy kłós był na wagę złota, każde gradobicie mogło doprowadzić do załamania rynku żywnościowego”, a media nieustannie informowały o postępie prac polowych. To ważna konkluzja, która wyznacza porządek systemu znaczeń ideowych w państwie. Mówi także o „trwającej cztery dekady bitwie o handel” (zapewne metaforycznie). Szkoda, że koncentrując się na praktykach, Autorka nie podjęła trudu pogłębionej interpretacji rozwoju małej gastronomii, o której pisze, odwołując się m.in. do badań Tadeusza Czekalskiego⁹. Podsumowuje to zjawisko zaledwie jednym zdaniem: „W kolejnych latach liczba lokali uspołecznionych nadal malała, a prywatnych rosła. Dzieł Lenina dawno już nikt nie czytał. Tym bardziej przy jedzeniu” (s. 110). Podobnie jest w wypadku analizy stosunku do spekulantów, w której wykorzystano wywiady przeprowadzane przez studentów

⁹ T. Czekalski, *Przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego w realiach PRL. Model żywienia zbiorowego w warunkach przyspieszonej modernizacji i jego realizacja*, „Annales Universitatis Paedagogicae Cracoviensis. Studia Politologica” 2011, t. V, s. 78–90; idem, *Idea kuchni nowoczesnej w projektach rozwoju zakładów gastronomicznych w Polsce w latach 50. i 60. XX wieku*, w: *W kuchni. Kulturowe szkice o przestrzeni*, red. A. Krupa-Ławrynowicz, K. Orszulak-Dudkowska, Łódź 2019, s. 107–126.

(s. 120). Ciekawa konkluzja o ambiwalentnym odbiorze tych praktyk nie została szerzej rozwinięta.

Równie duży blok tematyczny tworzą rozdziały rozprawiające się z hasłem równości i sprawiedliwości społecznej (rozdział VII „Wszyscy mamy równe żołądki”, rozdział XII „Rząd się sam wyżywi”, rozdział XIII „Jak karmić wroga”, wreszcie poniekąd także rozdział XIV „Weźmiemy komunę głodem”). Autorka podejmuje w nich tematykę, która także doczekała się szczegółowych analiz źródłowych, niemniej jednak wprowadza do istniejącego obrazu dodatkowe szczegóły, posiłkując się ciekawymi materiałami archiwalnymi ze zbiorów Archiwum Narodowego w Krakowie (przedsiębiorstwa handlu specjalnego czyli tzw. Konsumy), które pozwalają przyjrzeć się z bliska systemowi „wykluczających praktyk społecznych”. Przekonująco pokazuje, jak „niedostępny, uprzywilejowany świat wyglądał od środka” (s. 230), a także jak ten system udawało się czasami skutecznie obejść. Dużo bardziej złożona wydaje się problematyka reglamentacji żywności, która może być, moim zdaniem, w równym stopniu traktowana jako projekt hierarchizacji grup społecznych, jak i (przynajmniej w założeniu) egalitaryzacji dostępu do dóbr materialnych. Rozdziały XII i XIII dodatkowo rekonstruuja sytuację w dwóch skrajnie odmiennych grupach społecznych (elit politycznych i więźniów). Nie jestem przekonana, że do analizy wnosi coś (poza urozmaiceniem narracji, ale też orientalizacją epoki) plotka o rurze na mocz w nowohuckiej „mordowni”. W związku z istnieniem dwu państw niemieckich wskazane byłoby także każdorazowe zaznaczanie, które państwo Autorka ma na myśli, pisząc o „społeczeństwie niemieckim” (s. 212).

Rozdziały V i VI odwołują się swobodnie do haseł internacjonalizmu oraz zagrożenia imperialistycznego (rozdział V „W internacjonalistycznym sosie” i rozdział VI „Imperializm w płynie i w proszku”) i prezentują w interesujący sposób wszelkie możliwe transnarodowe konteksty historii kuchni i żywienia, te dotąd zbadane (np. Coca-cola), jak i te odkrywane przez Monikę Milewską. Autorka zwraca szczególną uwagę na społeczne postrzeganie obrotu towarami, polemizując przykładowo z dominującym w niektórych źródłach przekonaniem, że większość polskiej żywności płynęła do ZSRR. Jednym z ciekawszych fragmentów tej części rozprawy jest analiza wiedzy i pamięci o produktach pochodzących z różnych krajów. Autorka śledzi upowszechnianie wiedzy o tych produktach i daniach w prasie, książkach kucharskich i restauracjach, które propagowały konkretne smaki. Wykorzystuje w tym miejscu tak dotychczasowe badania na ten temat, jak i źródła nowe, głównie mówione. I tutaj (jako osoba wykorzystująca w swoich badaniach historię mówioną) także pragnę zgłosić pewne wątpliwości interpretacyjne związane z wywiadami:

„Z wywiadów dowiadujemy się – czytamy na s. 171 – że szampan był trunkiem miejskim, trudno dostępnym, a może tylko nieprzyswojonym kulturowo na polskiej wsi: «Wieś to raczej szampana nie piła. Woleli sobie swoją księżycówkę zrobić»”.

W tym miejscu należałoby zadać pytanie, kto wyraził taką opinię i czy nie jest ona ewidentnie wskazaniem na takie, a nie inne wyobrażenie mieszkańców miasta o wsi, a nie o szampanie jako takim.

Propagandzie w ścisłym tego słowa znaczeniu poświęcone są rozdziały o państwowym świętowaniu: rozdział II „Plon niesiemy, plon w Sekretarza dom” oraz rozdział XI „Kielbasa pierwszomajowa”. W tym miejscu chciałabym zwrócić szczególną uwagę na rozdział poświęcony dożynkom, który jest ciekawym przykładem analizy świętowania jako narzędzia propagandy w kontekście żywienia. Tym bardziej że o ile o samym świętowaniu w PRL napisano już sporo, to dożynki takiej analizy się nie doczekały. To rozdział, który po pierwsze można uznać za w pełni autorski wkład Milewskiej do badań nad PRL, po drugie zaś ma on nieco inny charakter jeżeli chodzi o ramę analityczną. Autorka wpisuje analizę w długie trwanie zwyczajów i wierzeń oraz tłumaczy jego charakter w szerszym kontekście europejskim. Zauważa także upolitycznienie święta już w okresie dwudziestolecia międzywojennego, m.in. poprzez organizowanie dożynek prezydenckich w Spale, gdzie symbolicznym gospodarzem stawał się prezydent państwa. Władza już wówczas – pisze – „była postrzegana w obrzędzie na sposób patriarchalny – jako troskliwa i opiekuńcza” (s. 69). Po II wojnie światowej komunizm kontynuować więc będą, na swój jednak sposób, już wcześniej upaństwowioną tradycję. Monika Milewska analizuje specyficzne dla okresu stalinowskiego włączanie do obchodów tematyki pozarolniczej (m.in. związanej z kultem jednostki) oraz ograniczanie w tym czasie chłopskiego charakteru dożynek poprzez organizowanie zaciągów młodzieży wiejskiej do przemysłu czy obecność delegacji zakładów pracy. Tym samym w latach 1949–1956 „zaciera się pierwotny sens święta plonów” (s. 78), a także świętowanie traci swój sens religijny. Wymowa ideologiczna dożynek zmienia się ponownie w 1956 r. Nie tylko władze wracają do tematyki wiejskiej, ale w zasadzie zmieniają dożynki w „wielki folklorystyczny show” (s. 82), który ma nawet swój wymiar turystyczny. W rozdziale wskazano na powrót do stalinowskiej tradycji „wędrujących” obchodów w latach siedemdziesiątych oraz postępującą biurokratyzację dożynek, która ułatwiała pełną nad nimi kontrolę cenzorów. Autorka oparła analizę obchodów dożynkowych na materiałach Zarządu Głównego Związku Samopomocy Chłopskiej, PKF oraz prasie z epoki.

Najbardziej problematyczny z punktu widzenia zaawansowanych badań nad historią społeczną i historią wiedzy w krajach Europy Środkowo-Wschodniej w XX w. jest bardzo obszerny rozdział VIII „Na komunistycznej diecie”, z którym do pewnego stopnia łączy się rozdział m.in. poruszający tematykę kuchni laboratoryjnej (rozdział X „W ślepej kuchni”). Tezą podstawową rozdziału VIII jest akapit:

Władza po pierwsze kształtowała smak swoich obywateli [...] chciała jednak pójść dalej. Planowała nie tylko zajrzeć Polakom do garnka, ale i solidnie w nim namieszać. Czyniła to za pomocą przemocy symbolicznej, zawartej w słowie drukowanym i we

wdrukowywanych obywatelom do głów obrazach. Socjalistyczna ikonosfera pełna była wszelkich haseł i schematycznych rysunków nawołujących do równie schematycznej egzystencji. [...] Przeważnie jednak nowe przyzwyczajenia dietetyczne starano się narzucić społeczeństwu za pomocą poradników, książek kucharskich, prasy (zwłaszcza kobiecej), radia, a w późniejszym okresie także i telewizji (s. 262).

Autorka utożsamia w nim poradnictwo i cały przekaz medialny z propagandą, co wpisuje się generalnie w założenie o wszechwładnym państwie, ale jest trudne do udowodnienia i wymagałoby znacznie pogłębionej analizy przepływu informacji i ingerencji cenzorskich czy sterowania niż to proponuje Milewska. Z punktu widzenia współczesnych badań nad transferami wiedzy eksperckiej w krajach bloku wschodniego niezrozumiałe jest także założenie, że pojawienie się relacji gospodyni domowa – ekspert w zakresie żywienia jest wyjątkowe dla ideologii komunistycznej i ma głównie charakter propagandowy. Transformacja w kierunku wykorzystania wiedzy eksperckiej i racjonalizacji myślenia o żywieniu ma znacznie szerszy charakter „zwrotu eksperckiego” w Europie. Ponadto współczesne badania nad społeczeństwami Europy Środkowo-Wschodniej zwracają szczególną uwagę na sprzężenie transformacji diety chłopskiej ze społeczną modernizacją. Tego typu analizy dotyczyły dotąd przede wszystkim ZSRR, Jugosławii, NRD oraz szczególnie ciekawej w polskim kontekście Rumunii¹⁰. Na rozwój wyspecjalizowanych instytucji badawczych zajmujących się żywnością i żywieniem zwróciła uwagę Katarzyna Stańczak-Wiślicz, która przekonująco dowiodła związku między oficjalnymi politykami żywnościowymi w PRL kreowanymi we współpracy z instytucjami naukowymi (i popularyzowanymi za pośrednictwem mediów) oraz zmianami praktyk żywieniowych w polskich rodzinach¹¹.

Wskazując na to, co najciekawsze w rozdziale, chciałabym wymienić rozważania o wegetarianizmie, które bez wątpienia zasługują na rozszerzenie, czy temat obecności gotowania na ekranach telewizyjnych. Pewne twierdzenia w rozdziale są jednak niejasne w kontekście przyjętych na wstępie założeń. Przykładowo, jeżeli autorka *Kuchni polskiej* Helena Kulzowa ukształtowała po wojnie kulinarny gust Polaków w oparciu o kuchnię śląską i wschodnią (jak czytamy na s. 267), jaki był w tym głębszy zamysł państwa, którego celem miało być przecież wyrugowanie kuchni regionalnych?

¹⁰ Zob. m.in.: W. Bracewell, *Eating up Yugoslavia. Cookbooks and Consumption in Socialist Yugoslavia*, w: *Communism Unwrapped. Consumption in Cold War Eastern Europe*, red. P. Brenn, M. Neuburger, Oxford 2012, s. 169–196; P. Freedman, *Luxury Dining in the Later Years of the German Democratic Republic*, w: *Becoming East German. Socialist Structures and Sensibilities after Hitler*, red. M. Fulbrook, A. Port, New York 2013, s. 179–200; M.-L. Scrob, *Developments in Food Consumption in Socialist Romania during the 1960s and 1970s. Implications for a Reevaluation of Consumers' Experiences under Socialism*, „New Europe College Stefan Odobleja Program Yearbook” 2017, t. XVII, s. 199–233.

¹¹ K. Stańczak-Wiślicz, *Eating Healthy, Eating Modern. The „Urbanization” of Food Tastes in Communist Poland (1945–1989)*, „Ethnologia Polona” 2020, t. XLI, s. 141–162.

Ślepa kuchnia to niezwykle ambitne przedsięwzięcie, imponujące szerokim spojrzeniem na polski stół. Próba zmapowania historii kulinariów PRL oraz analiza propagandy i mediów zasługują na uznanie. Lektura pozostawia jednak pewien niedosyt w kwestii szerszego kontekstu badań nad konsumpcją w całym bloku wschodnim. Wydaje się również, że obok dominującej w książce ideologii, warto byłoby mocniej wyeksponować rolę uprzemysłowienia produkcji żywności, które miało prawdopodobnie znaczący wpływ na ujednolicenie polskiej kuchni. Całość zyskałaby także na doprecyzowaniu już we wstępie samej definicji ideologii oraz jej relacji względem postępu technologicznego i wiedzy.

How Much Politics is on the Plate? On Monika Milewska's book *Ślepa kuchnia. Jedzenie i ideologia w PRL*

This review article offers an in-depth analysis of Monika Milewska's monograph, *Ślepa kuchnia. Jedzenie i ideologia w PRL* [The Windowless Kitchen: Food and Ideology in the People's Republic of Poland]. It seeks to contextualise the publication within contemporary research on Polish society under the Polish People's Republic (PRL) and within the rapidly evolving field of food history. It also evaluates the author's methodological framework and sources. The reviewer commends the author's ambitious attempt to provide a comprehensive overview of the history of nutrition and dining culture in post-war Poland. They argue that the study effectively elevates the status of culinary research, permanently integrating it into the mainstream discourse on the history of everyday life and totalitarian regimes. The review praises the innovative analysis of public holidays (e.g. harvest festivals) as instruments of state propaganda, and the thorough examination of the impact of trade centralisation, collectivisation and chronic shortages on citizens' lives. At the same time, Klich-Kluczevska polemises against the idea that all aspects of culinary social life in the Polish People's Republic were subject to relentless and effective ideological pressure. The reviewer emphasises the importance of considering the broader context of social transformations, including the industrialisation of food production and the transfer of new expert knowledge, phenomena that, in the book, are treated as overly simplistic and attributed to communist propaganda.

Bibliografia

- Bracewell W., *Eating up Yugoslavia. Cookbooks and Consumption in Socialist Yugoslavia*, w: *Communism Unwrapped. Consumption in Cold War Eastern Europe*, red. P. Brenn, M. Neuburger, Oxford 2012, s. 169–196.
- Brzostek B., *PRL na widelcu*, Warszawa 2010.
- Czekalski T., *Idea kuchni nowoczesnej w projektach rozwoju zakładów gastronomicznych w Polsce w latach 50. i 60. XX wieku*, w: *W kuchni. Kulturowe szkice o przestrzeni*, red. A. Krupa-Ławrynowicz, K. Orszulak-Dudkowska, Łódź 2019, s. 107–126.
- Czekalski T., *Przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego w realiach PRL. Model żywienia zbiorowego w warunkach przyspieszonej modernizacji i jego realizacja*, „Annales Universitatis Paedagogicae Cracoviensis. Studia Politologica” 2011, t. V, s. 78–90.
- Freedman P., *Luxury Dining in the Later Years of the German Democratic Republic*, w: *Becoming East German. Socialist Structures and Sensibilities after Hitler*, red. M. Fulbrook, A. Port, New York 2013, s. 179–200.

- Jarosz D., *Tam, gdzie zwierzę stawalo się mięsem. Sposób traktowania zwierząt, warunki produkcji i nadużycia w zakładach mięsnych w Polsce w latach pięćdziesiątych i sześćdziesiątych XX wieku*, „Kwartalnik Historyczny” 2022, t. CXXIX, nr 3, s. 631–657.
- Kochanowski J., *Tylnymi drzwiami. „Czarny rynek” w Polsce 1944–1989*, Warszawa 2010.
- Kosiński K., *Historia pijaństwa w czasach PRL. Polityka, obyczaje, szara strefa, patologie*, Warszawa 2008.
- Mazurek M., *Spółeczeństwo kolejki. O doświadczeniach niedoboru 1945–1989*, Warszawa 2010.
- Milewska M., *Bogowie u władzy. Od Aleksandra Wielkiego do Kim Dzong Ila. Antropologiczne studium mitów boskiego władcy*, Gdańsk 2012.
- Milewska M., *Chleb równości na stołach braterstwa. O jedzeniu w czasach rewolucji francuskiej*, w: *Ab Occidente referunt. „Zachód” doby nowożytniej w badaniach historyków polskich*, red. M. Markiewicz, K. Kuras, R. Niedziela, Kraków 2018, s. 335–349.
- Milewska M., *Ocet i łzy. Terror Wielkiej Rewolucji Francuskiej jako doświadczenie traumatyczne*, wyd. I Gdańsk 2002, wyd. II Gdańsk 2018.
- Milewska M., *Stołówki w przestrzeni socjalistycznego miasta*, „Journal of Urban Ethnology” 2021, nr 19, s. 137–46.
- Milewska M., *Ukradzione święto. Dożynki w PRL*, „Zeszyty Wiejskie” 2020, t. XXVI, s. 179–201.
- Pilcher J., *Introduction*, w: *The Oxford Handbook of Food History*, New York 2012.
- Scrob M.-L., *Developments in Food Consumption in Socialist Romania during the 1960s and 1970s. Implications for a Reevaluation of Consumers’ Experiences under Socialism*, „New Europe College Stefan Odobleja Program Yearbook” 2017, t. XVII, s. 199–233.
- Stańczak-Wisłicz K., *Eating Healthy, Eating Modern. The „Urbanization” of Food Tastes in Communist Poland (1945–1989)*, „Ethnologia Polona” 2020, t. XLI, s. 141–162.
- Zawistowski A., *Bilety do sklepu. Handel reglamentowany w PRL*, Warszawa 2018.

Barbara Klich-Kluczevska – dr hab., prof. Uniwersytetu Jagiellońskiego, historyczka, pracowniczka Katedry Antropologii Historycznej i Teorii Historii w Instytucie Historii Uniwersytetu Jagiellońskiego. Jej zainteresowania badawcze obejmują historię społeczną i kulturową powojennej Europy Środkowo-Wschodniej, a zwłaszcza historię rodziny i życia prywatnego, historię dzieciństwa oraz historię kobiet i płci. E-mail: barbara.klich-kluczevska@uj.edu.pl

Barbara Klich-Kluczevska – PhD hab., professor at the Jagiellonian University, historian, and member of staff in the Department of Historical Anthropology and Theory of History at the Institute of History, Jagiellonian University. Her research interests include the social and cultural history of post-war Central and Eastern Europe, with a particular focus on the history of the family and private life, childhood, and women and gender. E-mail: barbara.klich-kluczevska@uj.edu.pl