

Torty z piasku, parafinowe kremy i owoce z plastiku – czyli futuryzm w dyskursie polskiej prasy kobiecej z lat 1970–1979

Anna Węgiel 
IFiS PAN

<https://doi.org/10.18778/1733-8069.20.1.08>

Słowa kluczowe: futuryzm, wysoki modernizm, dyskurs, porada żywieniowa

Abstrakt: Celem artykułu jest zaprezentowanie futuryzmu jako ideologii kryjącej się w dyskursie porad żywieniowych publikowanych na łamach polskiej prasy kobiecej w latach siedemdziesiątych dwudziestego wieku. Futuryzm jest jedną z cech ideologii tzw. wysokiego modernizmu, a jego najbardziej charakterystyczne przejawy to: umiłowanie przyszłości wraz ze snuciem utopijnych wizji o jej kształcie, chęć podboju technologicznego świata natury, a także historycyzm – wiara w liniowy rozwój ludzkości, który zmierza do „nowoczesności”. Badanie empiryczne polegało na odnalezieniu cech futuryzmu w tekstach porad żywieniowych z dwóch najpopularniejszych polskich czasopism lat siedemdziesiątych: „Przyjaciółki” oraz „Kobiety i Życia”. Wybraną metodą była zorientowana socjologicznie analiza dyskursu. Analiza zgromadzonego materiału pozwala twierdzić, że futuryzm był istotnym czynnikiem ideologicznym kształtującym porady żywieniowe publikowane na łamach prasy w PRL w tym okresie. Obserwacja ta rzuca nowe światło na kulturę kulinarną PRL i otwiera nowe możliwości interpretacyjne.

Anna Węgiel

Magister, ukończyła studia doktoranckie w Szkole Nauk Społecznych IFiS PAN. Obecnie oczekuje na obronę rozprawy doktorskiej zatytułowanej *Wysoce modernistyczna dieta: scjentyzm, futuryzm i inne ideologie w dyskursie porady żywieniowej w Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej 1970–1979*. Jej zainteresowania badawcze obejmują szeroko pojętą kulturę żywienia, filozofię modernizmu, a także historyczne książki kucharskie.

e-mail: an.wegiel@gmail.com



© by the author, licensee University of Lodz, Poland
This article is an open access article distributed under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution license CC-BY-NC-ND 4.0 (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>)

Wprowadzenie

W 1974 roku w artykule „Przyjaciółki” pod tytułem *Szynka... z nafty* przedstawiono nowy produkt białkowy stworzony przez British Petroleum – szynkę z nafty, która smakiem i zapachem miała przypominać prawdziwą szynkę. Autor artykułu – Wacław Jaworski – entuzjastycznie reagował na ten pomysł, wieszcząc, że ludzkość w przyszłości przejdzie na „syntetyczny” sposób odżywiania się i uniezależni na dobre od plonów ziemi, stając się „organizmem technotroficznym”:

Wszystko zdaje się wskazywać na to, że człowiek przejdzie z czasem z pożywienia naturalnego zwanego przez naukowców heterotroficznym na pożywienie syntetyczne otrzymywane drogą technologiczną i powoli będzie przemieniać się z organizmu heterotroficznego w organizm technotroficzny to jest odżywiający się w sposób sztuczny [sic!] (Jaworski, *Szynka... z nafty*, 14.04.1974).

Wizje przyszłości i wiara w liniowy rozwój ludzkości, która stopniowo będzie uniezależniać się od natury, to istotny, lecz mało znany element krajobrazu żywieniowego Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej. Kulturę Polski komunistycznej zwykło się rozpatrywać w kontekście bloku wschodniego, ideologii socjalistycznej i problemów ówczesnej gospodarki centralnie planowanej. Badacze rzadko zwracają uwagę na fakt, że gwałtowny rozwój technologiczny w XX wieku stworzył nową kulturę – wspólną dla całej cywilizacji euroatlantyckiej, w tym Polski. Ideologię, która narodziła się w tamtym okresie, Ulrich Herbert (2007) nazywa „wysokim modernizmem”. Jedną z jej cech charakterystycznych był **futuryzm** – umiłowanie przyszłości wraz ze snuciem utopijnych wizji o jej kształcie, chęć podboju technologicznego świata natury, a także historycyzm – wiara w liniowy rozwój ludzkości.

W niniejszym artykule przybliżę czytelnikom elementy futurystyki obecne w dyskursie porad żywieniowych publikowanych na łamach prasy kobiecej w latach siedemdziesiątych, odpowiadając na pytanie badawcze: „czy futurystyka można uznać za istotny czynnik ideologiczny kształtujący poradę dietetyczną zamieszczaną w popularnych czasopiśmie tamtego okresu?”. Odpowiedź na nie skłania do zastanowienia się nad problematyką kształtowania się kultury żywienia w czasach PRL. Czy warto ją postrzegać tak jak dotychczas – jako efekt ideologii socjalistycznej, czy również szerszych, globalnych trendów związanych z modernizacją, industrializacją i fascynacją technologicznymi możliwościami człowieka?

Choć elementy futurystyki pojawiają się już w pierwszych dekadach PRL, ze względu na obfitość źródeł analizę zdecydowałam się ograniczyć do **lat siedemdziesiątych**. Charakteryzowały się one względną stabilnością polityczną i ideologiczną (funkcję pierwszego sekretarza przez niemal całe dziesięciolecie pełnił Edward Gierek), a także ekonomicznym *prosperity* (badany okres, przynajmniej do roku 1976, to czas dobrobytu ekonomicznego, a w późniejszych latach, mimo panującego kryzysu, media wciąż praktykowały tzw. propagandę sukcesu). Jak pisze Wiesław Kot (2000), sukces epoki Gierka miał wyrażać się w podniesieniu stopy życiowej obywateli, „powtórnej industrializacji” i modernizacji kraju. Okres ten, w przeciwieństwie do pozostałych epok PRL, borykających się z problemami niedoborów rynkowych, cechował się relatywnie dużą swobodą i różnorodnością w zaleceniach

dietetycznych i poradach kulinarnych. Jako materiał badawczy posłużyły mi dwa najpoczytniejsze tygodniki kobiece Polski Ludowej: „Przyjaciółka” oraz „Kobieta i Życie”¹. Aby stwierdzić, że futuryzm był charakterystycznym elementem dyskursu medialnego, stosując metodę analizy dyskursu, przebadalam wszystkie numery obu czasopism z lat 1970–1979, czyli ponad 3000 artykułów prasowych związanych z tematem żywienia. Jako dodatkowe źródło historyczne posłużyło mi wydanie „kuchennej Biblii PRL” z roku 1977, czyli *Kuchni Polskiej* pod redakcją Stanisława Bergera (treść i układ książki różniły się od siebie nieznacznie na przestrzeni lat).

Dzięki analizie tak przekrojowego materiału badawczego mogę przedstawić nieznaną wcześniej obraz żywienia w PRL, w którym propaganda sukcesu kreowała wizerunek dietetyki jako nowoczesnej, zautomatyzowanej, nastawionej na rozwój technologiczny, a przetworzone produkty spożywcze tworzone przez naukowców i ekspertów uznawała za lepsze i bardziej wartościowe niż naturalne warzywa i owoce. Obserwacja, że futuryzm był istotnym elementem krajobrazu żywieniowego Polski Ludowej, pozwala rozpatrywać jej kulturę kulinarną w oderwaniu od specyfiki państwa socjalistycznego i zamiast tego uwydatnić trendy wspólne dla państw zachodnich i tych znajdujących się za żelazną kurtyną. W polskich badaniach społecznych powtarzają się dobrze znane motywy: kolejki po żywność, niedobory, jedzenie na kartki oraz ogólna niedoskonałość socjalistycznej gastronomii, którą dobrze oddaje słynna scena z baru mlecznego z filmu *Miś* Stanisława Barei z 1981 roku: jedzenie brudnymi łyżkami przytwierdzonymi do stolików za pomocą łańcuchów, przykręcane śrubokrętem talerze, kelnerka wyrzucająca ziemniaki na talerz prosto z wielkiego gara. I chociaż są to obrazy prawdziwe, warto zwrócić uwagę na fakt, że na łamach prasy rysowały się zupełnie inne, w których „placówki żywienia zbiorowego” miały, dzięki wysiłkom ekspertów, być sposobem na lepsze i bardziej efektywne wyżywienie populacji w nowoczesnym świecie, a zalecenia dietetyków, nastawionych na nowe technologie i wyliczenia naukowe, miały uniezależnić człowieka od świata natury.

Przeгляд literatury

Ideologię, jaka rysuje się w dyskursie porad żywieniowych publikowanych w prasie kobiecej w latach siedemdziesiątych, nazywam futuryzmem. W tym kontekście słowo to należy rozumieć jako zbiór idei, fascynacji i społecznych przekonań, a nie prąd w sztuce. James C. Scott swoją książkę *Seeing Like a State: How Certain Schemes to Improve the Human Condition Have Failed* (1998) poświęcił koncepcji wysokiego modernizmu, czyli radykalnej wersji modernizmu (nowoczesności), którą szczególnie upodobały sobie w XX wieku państwa tzw. cywilizacji zachodniej. Scott określa ją jako **ideologię**, która charakteryzuje się niezachwianą wiarą w racjonalność człowieka i jego zdolność do podporządkowania sobie świata natury – włączając w to naturę ludzką. Futuryzm jest jednym z elementów charakterystycznych wysokiego modernizmu i cechuje go koncentrowanie się na przyszłości z jednoczesną dyskredytacją

1 Oba czasopisma publikowane były przez wydawnictwo państwowe Robotnicza Spółdzielnia Wydawnicza „Prasa”. W latach 1957–1990 nakład pierwszego przekraczał 2 mln, a drugiego 630–750 tys. egzemplarzy (Sokół, 1998: 102). Działy kulinarne redagowane były przez Jadwigę Kłossowską, Irenę Gumowską oraz Kazimierę Pyszkowską, piszącą pod pseudonimem Felicja Zalewska.

osiągnięć, wynalazków i myśli z czasów minionych. Koncepcją modernizmu radykalnego posługiwali się także Ulrich Herbert (2007) oraz Anthony Giddens (2008). Badacze tego zjawiska jednogłośnie stwierdzają, że gloryfikacja przyszłości, objawiająca się zerwaniem z tradycją, jest nieodłącznym elementem idei nowoczesności. Jest to duża zmiana kulturowa w stosunku do czasów premodernistycznych, które zorientowane były na przeszłość i za pomocą zwyczajów i rytuałów ciągle przeżywały ją na nowo (Scott, 1998; Giddens, 2008). Koncepcja futurizmu zakłada, że historia (przeszłość) staje się przeszkodą w konstruowaniu nowego, lepszego świata, a terażniejszość jest traktowana wyłącznie jako mająca tymczasową funkcję do postawienia fundamentów pod lepszą przyszłość. Jak pisze Giddens: „»Futurologia²« – określanie możliwych/prawdopodobnych/dostępnych przyszłości – staje się ważniejsza od określania przeszłości” (Giddens, 2008: 51). Kolejnym elementem jest historycyzm, który według Giddensa jest „wyraźnie związany z instytucjami nowoczesności” (Giddens, 2008: 50). Zdaniem innego badacza nowoczesności, Herberta Marcuse’a: „»Postęp« nie jest pojęciem neutralnym; zmierza on do określonych celów, a cele te są definiowane przez możliwości poprawy kondycji ludzkiej” (Marcuse, 2007: 18). Historycyzm objawia się snuciem fantazji i wizji na temat przyszłości, w której natura miałaby zostać zupełnie podporządkowana technologii. Jak pisze Scott:

Kluczową cechą dyskursów wysokiego modernizmu oraz publicznych wystąpień państw, które się na niego zdecydowały, jest silne opieranie się na wizualnych obrazach heroicznego postępu w kierunku całkowicie przeobrażonej przyszłości (Scott, 1998: 95).

Ostatnim charakterystycznym aspektem futurizmu jest chęć człowieka do **podporządkowania sobie świata przyrody**. Zygmunt Bauman zwraca uwagę na istotność ideologii nowoczesności w państwach socjalistycznych. Jego zdaniem to właśnie komunizm, jako system ideologiczno-polityczny, w sposób szczególny „wziął sobie do serca nakazy nowoczesności i zaczął je na poważnie wprowadzać w życie” (Bauman, 1991: 38). Badacz twierdzi, że w nowoczesności człowiek zdał sobie sprawę ze swojej siły sprawczej nad naturą, a możliwości technologiczne pozwalały mu nad nią zapanować, a nawet „naprawić” jej niedoskonałości (Bauman, 1991).

O jedzeniu przyszłości i futurystycznych wizjach kulinarnych pisali autorzy zagraniczni. Warren Belasco (2010) w artykule *Future Notes: The Meal-in-a-Pill* prześledził historię popularnej w amerykańskiej popkulturze futurystycznej fantazji „posiłku w pigułce”. Enrico Cesaretti (2009) opisał utopijne elementy zawarte we włoskiej futurystycznej książce kucharskiej z początku XX wieku *La cucina futurista*.

Edward Geist (2012) i Albena Shkodrova (2018) zwracali uwagę na różnice pomiędzy „futurystyczną” ideologią w zaleceniach żywieniowych obecną w państwach bloku wschodniego, a konkurencyjną dla niej „gastronomią realizmu socjalistycznego”. Warto zaznaczyć, że autorzy ci używali słowa „futurizm” jako synonim wielu różnych elementów nowoczesności (nutrycjonizmu, szeroko pojętej racjonalizacji, optymalizacji, industrializacji), a nie jako konkretnej koncepcji związanej z ideologią wysokiego modernizmu.

2 Giddens używa słowa *futurology*, co należy przetłumaczyć jako „futurologia”, która ma nieco inne znaczenie w języku polskim niż „futurizm”.

Koncepcja wysokiego modernizmu (w rozumieniu Scotta i Herberta) została wykorzystana w badaniach Alwina Cubasha (2019) na temat futurystycznej diety astronautów amerykańskich. Analizował on konstruowane przez naukowców „kosmiczne jedzenie” (ang. *space food*) w latach sześćdziesiątych, początkowym okresie podboju kosmosu. Z jego badań wynika, że aspiracją sztabu ekspertów i naukowców zajmujących się problemem wyżywienia załogi lotów kosmicznych było przede wszystkim dążenie do wypracowania ultranowoczesnego, sztucznego jedzenia, które sprawdziłoby się w warunkach całkowicie podporządkowanych kontroli planistów (Cubash, 2019).

W polskiej literaturze naukowej brakuje publikacji, które w bezpośredni sposób traktowałyby o futurystycznym bądź innych aspektach radykalnego modernizmu w kontekście żywienia i dietetyki. I choć niektórzy zwracają uwagę na modernizacyjny aspekt socjalizmu, nadal, jak to ujęła Agata Zysiak (2017: 135), „dominującym ujęciem polskiego socjalizmu po II wojnie światowej pozostaje zimnowojenny dyskurs dwóch totalitaryzmów, częsty zresztą w większości państw Europy Środkowej”. Nieliczni badacze w bardziej ogólny sposób opisują nowoczesność jako wspólny element kultury PRL i świata zachodniego. Błażej Brzostek zauważa aspiracje komunistycznego państwa do „dogonienia” Zachodu, a także podaje przykłady tego, jak ideały modernizmu wpływały na kulturę żywienia z okresu PRL. Kuchnia, zdaniem Brzostka, miała być elementem „naukowej przebudowy człowieka” pod względem moralności, stosunków społecznych i cielesności. W tym celu fizjologowie i organizatorzy gospodarczy mieli obliczyć i przewidzieć, „z ilu składników przygotować można »pełnowartościowy« posiłek” (Brzostek, 2010: 19). Brzostek zwracał również uwagę na popularne w tamtym okresie „ersatz”, czyli sztuczne zastępniki naturalnej żywności – na przykład kawior syntetyczny. Można je interpretować jako wyraz niewydajnej gospodarki, ale także jako ideał nowoczesności, kiedy technologia jest na tyle zaawansowana, że może z powodzeniem imitować, a nawet udoskonalać wytwory przyrody. Katarzyna Stańczak-Wiślicz w artykule *Eating Healthy, Eating Modern. The “Urbanization” of Food Tastes in Communist Poland (1945–1989)* (2020) zwraca uwagę na kulturowe konotacje dietetyki PRL z rozwojem technologii, industrializacją i szeroko pojętym modernizmem zachodnioeuropejskim, stwierdzając tam obecność tych samych trendów.

Inne publikacje skupiają się wyłącznie na socjalistycznych elementach kultury żywienia. Przekrojowo na temat kultury kulinarnej PRL, a także powiązań między jedzeniem z polityką, pisała Monika Milewska w monografii *Ślepa kuchnia. Jedzenie i ideologia w PRL* (2021). Badaczka opisała, jak propaganda władz przekonywała społeczeństwo do odgórnie ustalonych zasad dietetycznych, dań, pór posiłków, a nawet rozplanowania urządzeń w domowej kuchni. Żywnienie było dla państwa kluczowym elementem kultury, a władze wiedziały, że „kontrola talerzy” może realnie ułatwić inżynierię społeczną. Poszczególne elementy kultury kulinarnej PRL zostały również dobrze zbadane. Tadeusz Czekalski w artykule *Przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego w realiach PRL: model żywienia zbiorowego w warunkach przyspieszonej modernizacji i jego realizacja* (2011) opisał zakłady żywienia zbiorowego. Problematyką reglamentacji handlu i tzw. kartek, czyli bonów towarowych, będących odpowiedzią władz na niedobór produktów spożywczych na centralnie zarządzanym rynku, zajmowali się Andrzej Zawistowski w książce *Bilety do sklepu. Handel reglamentowany w PRL* (2017) oraz Jacek Kurczewski w publikacji *Umowa o kartki* (2004). Znany elementem kultury były także kolejki po żywność i inne specyficzne dla tego okresu problemy

związane z konsumpcją dóbr, które zanalizowała Małgorzata Mazurek w książce *Spółczesność kolejki. O doświadczeniach niedoboru 1945–1989* (2010). Badano także nielegalny handel i szmuglowanie towarów przez granice państwa – najbardziej znaną pozycją traktującą o tym elemencie kultury PRL jest *Tylnymi drzwiami. Czarny rynek w Polsce 1944–1989* Jerzego Kochanowskiego (2010).

Po wnikliwej analizie dwóch najpopularniejszych czasopism kobiecych z okresu lat siedemdziesiątych stwierdzam, że – podobnie jak w przypadku astronautów amerykańskich – społeczeństwo polskie poprzez media było poddawane (oprócz socjalistycznej) propagandzie futurystycznej – ideały postępu, technologizacji i utopijne wizje przyszłości przekazywano w poradach żywieniowych, w wypowiedziach ekspertów i reklamach prasowych. Jest to interesujący temat badawczy, który może uzupełnić i wzbogacić dotychczasowe postrzeganie kultury kulinarnej PRL.

Metodologia

Za podstawowy materiał badawczy posłużyły mi dwa najpopularniejsze czasopisma kobiece z PRL: „Przyjaciółka” oraz „Kobieta i Życie”, a także najbardziej znana książka kucharska z tego okresu – *Kuchnia Polska* pod redakcją prof. Stanisława Bergera (wydanie z roku 1977).

Badanie miało dwa etapy: zbierania danych oraz ich analizy. Zbieranie danych polegało na odszukaniu w poszczególnych numerach czasopism treści traktujących o szeroko pojętej problematyce żywienia. Były to zatem artykuły prasowe i publicystyczne na temat rynku żywności, opisy konkretnych produktów spożywczych, jadłospisy, przepisy kulinarne wraz z opisami, porady dietetyczne, listy do redakcji z odpowiedziami ekspertów (dietetyków, lekarzy, kosmetyczki), a nawet reklamy, a więc wszystkie treści, które w bezpośredni lub pośredni sposób dotyczyły jedzenia. W czasopiśmie „Przyjaciółka” stałym działem kulinarnym był „Dla każdego coś dobrego”, gdzie znajdowała się sekcja „Przepisy”, natomiast w „Kobiecie i Życiu” był to dział „Nasza Kuchnia” pod redakcją Jadwigi Kłossowskiej, gdzie oprócz receptur zamieszczano porady dietetyczne, opisy właściwości warzyw, ryb i tabele wartości odżywczych. W czasopismach porady dietetyczne odnaleźć można było także w działach poradniczych, gdzie czytelniczki nadsyłały swoje pytania, aby następnie przeczytać opublikowane listy z odpowiedzią odpowiedniego eksperta. Aby uchwycić pełen kontekst problematyki żywienia w PRL, uwzględniłam także treści z innych działów, artykuły publicystyczne, felietony, reklamy – w sumie ponad 3000 artykułów prasowych związanych z tematem jedzenia. Zebrane dane zostały skatalogowane w postaci skanów uszeregowanych chronologicznie w dwudziestu zeszytach, z których każdy odpowiadał kolejnemu rocznikowi danego czasopisma (dziesięć roczników „Przyjaciółki”: 1970–1979 oraz dziesięć roczników „Kobiet i Życia”: 1970–1979). Analizie poddane zostały wszystkie numery obu tygodników z lat 1970–1979: 522 numery „Przyjaciółki” oraz 522 numery „Kobiet i Życia”³ – w sumie 1044 numery czasopism.

3 Liczba numerów zależała od liczby tygodni w danym roku kalendarzowym i wynosiła zwykle 52 lub 53.

Analiza danych polegała na kodowaniu fragmentów zebranych danych kodem głównym „futuryzm” oraz subkodami. Subkody powstały wtórnie jako efekt szerszej zakrojonej analizy⁴. Interesowały mnie także treści w bezpośredni sposób przeczące idei futuryzmu – na przykład traktujące o wyższości natury nad technologią. Te również zostały uwzględnione w analizie, aby uchwycić proporcję między nimi a tymi potwierdzającymi tezę. Ideologia futuryzmu była przeze mnie traktowana jako dyskurs – badanie miało na celu ujawnić ukryte „między wierszami” tekstów wyznawane przez autorów i autorki wartości, normatywne wzory kultury oraz cnoty, które były istotne dla publicystów i ekspertów, a także aparatu państwowego, sprawującego pieczę nad prasą lat siedemdziesiątych.

Subkodami, które narodziły się w procesie analizy były:

- 1) żywność funkcjonalna – kodem oznaczałam fragmenty opisujące wzbogacane przemysłowo produkty spożywcze, w tym płody rolne, gdzie opisywano w pozytywnym sensie żywność funkcjonalną, wzbogacaną, wysokoprzetworzoną;
- 2) podbój natury przez technologię – kodem oznaczałam fragmenty, w których gloryfikowano przemysł i technologię z jednoczesną dyskredytacją przyrody i procesów naturalnych;
- 3) żywieniowe science-fiction – kodem oznaczałam wizje nowoczesnej przyszłości opisywane na łamach prasy;
- 4) historycyzm – kod ten określał fragmenty sugerujące, że ludzkość dąży do ściśle ustalonej, technokratycznej przyszłości;
- 5) dewaluacja tradycji – kod ten określał fragmenty, w których redakcja namawiała do używania produktów przetworzonych w miejsce tych tradycyjnych;
- 6) zaprzeczenie futuryzmu – kod ten pojawiał się, gdy treść i dyskurs artykułu zdradzały nieufność wobec nowych technologii bądź je krytykowały.

Badania dyskursu zorientowane są, mówiąc za Teunem A. van Dijkem (1997), wokół mowy i tekstu, osadzonych w kontekście. Analiza dyskursu dla przedstawicieli socjologii rozumiejącej ma na celu odkodowanie procesów poznania i wyjaśniania świata przez aktorów społecznych i koncentruje się na społecznej roli języka (Horolets, 2008). Metoda ta służy wyciągnięciu nieoczywistych wniosków z mowy lub tekstu. Za jej pomocą badacz analizuje nie tylko bezpośredni komunikat, czyli treść przekazu, ale także przekaz „alternatywny”, ukryty między wierszami (Sasińska-Klas, 2014). Komunikaty są zatem rozumiane w świetle całego społecznego kontekstu, w którym są tworzone, włączając w to dominujące ideologie, opinie, wierzenia, moment historyczny, autorów i twórców treści, a także sytuację polityczną. Metoda pozwala nie tylko na odczytywanie bezpośrednich komunikatów z treści porad dietetycznych, ale także na odnajdywanie idei kryjących się za nimi. W tym paradygmacie działania społeczne są podejmowane w dyskursie i poprzez dyskurs, a rzeczywistość społeczna konstruowana jest w procesie komunikacji. Teksty pisane lub przekazy telewizyjne poprzez swój dyskurs i towarzyszące mu ideologie mogą realnie wpływać na swoich odbiorców: kreować i reprodukować pewne idee i ideologie obecne w społeczeństwie (van Dijk, 2000). Oznacza to, że jeżeli w dyskursie

4 Artykuł ten powstał w ramach badań do pracy doktorskiej, dotyczącej szeroko pojętej ideologii wysokiego modernizmu. Koncentruje się w nim tylko na jednym jej aspekcie – futuryzmie.

porady żywieniowej z PRL odnaleźć można fascynację futurystycznym – charakterystyczne wówczas dla państw tzw. cywilizacji zachodniej – to możemy mówić o tym, że polska kultura kulinarna lat siedemdziesiątych podlegała globalnym trendom.

Wyniki badania empirycznego

W tej części przybliżę fragmenty tekstów o tematyce żywieniowej z lat siedemdziesiątych, w których dominowała ideologia futurystyczna. Jego podstawowymi przejawami dyskursywnymi w analizowanych tekstach okazały się:

- 1) **gloryfikacja przyszłości**, która wyrażała się przede wszystkim w a) snuciu utopijnych wizji całkowicie przekształconej przez człowieka rzeczywistości – pól uprawnych, świata przyrody, ale także ciała ludzkiego (człowiek miał się stać organizmem „technotroficznym”) oraz b) dewaluacji przeszłości (tradycji) i gloryfikacji przyszłości (rozwoju technologicznego), co jest bardzo typowe dla dyskursów nowoczesności, na co wskazywał James C. Scott, twierdząc, że tradycyjne żywienie reprezentuje przeszłość (obskurantyzm, przesąd i religię), a dietetyka reprezentuje przyszłość (postęp, racjonalność, naukę) (Scott, 1998, 253);
- 2) **historycyzm** – wiara w liniowy postęp ludzkości, a) przeświadczenie, że nowoczesność i technologizacja są nieuniknione oraz b) uwielbienie dla produkcji masowej;
- 3) **podbój natury przez technologię**, który wyrażał się poprzez a) licznie występujące reklamy „ulepszonej” przez przemysł spożywczy żywności funkcjonalnej (modyfikowanej), b) wiarę w wyższość żywności przetworzonej nad naturalną, c) tworzenie dychotomii pomiędzy naturą i technologią.

Żywieniowe science-fiction: technologia ratunkiem dla ludzkości

Popularnym tematem artykułów prasowych w latach siedemdziesiątych były utopijne wizje przyszłości. Obejmowały przekonanie o rychłym nadejściu czasów charakteryzujących się nieograniczonym rozwojem ludzkiej cywilizacji. W związku z tymi przewidywaniami publikowano nowiny technologiczne z innych państw, mające świadczyć o postępującej ewolucji. Wizje snute przez ekspertów „Przyjaciółki” i „Kobiety i Życia” dotyczyły momentu w historii ludzkości, kiedy postęp będzie tak dalece posunięty, że człowiek utraci zupełnie swą naturalną stronę i sam stanie się produktem technologicznym. Na szczególną uwagę zasługuje tutaj artykuł z „Przyjaciółki” pod tytułem *Szynka... z nafty*, opublikowany w 1974 roku.

Dyskurs całego artykułu zdradzał silne przeświadczenie o tym, że ludzkość osiągnęła taką wiedzę na temat funkcjonowania organizmu ludzkiego, że byłaby w stanie tworzyć żywność lepiej niż natura. Z artykułu wynikało, że niedaleka przyszłość przyniesie kres udreće życia w niedoskonałym świecie naturalnym i pozwoli egzystować w bardziej odpowiednim dla człowieka środowisku – racjonalnie skonstruowanej cywilizacji, opartej na technologiach, w której miało nie być chorób, otyłości ani niedoborów, gdyż to człowiek, a nie ziemia, będzie wytwarzał żywność:

Nie będzie więc grubasów, skończy się otłuszczenie serca i wątroby oraz podobne dolegliwości. Nietrudno przecież będzie preparować specjalne racje dietetyczne, składające się z tak dobrych składników, aby chroniły organizm przed ujemnymi skutkami (Jaworski, *Szynka... z nafty*, 14.04.1974).

W artykule podano liczne przykłady istniejącego pożywienia technologicznego produkowanego za granicą. Były to tłuszcze z olejów parafinowych jadane w okresie II wojny światowej, syntetyczne witaminy, syntetyczne mięso produkowane w USA czy sztuczny kawior produkowany w Związku Radzieckim, którego podobno „nie można odróżnić w smaku od prawdziwego” (Jaworski, *Szynka... z nafty*, 14.04.1974). Zdaniem autora pozostawało jedynie zastąpić taką żywnością codzienne pożywienie. W artykule pojawiła się wizja będąca odwrotnością mitu arkadyjskiego. Przyroda w tym paradygmacie nie służyła człowiekowi, lecz była dla niego zagrożeniem – i odwrotnie – człowiek był zagrożeniem dla przyrody. Jaworski pisze, że wprowadzenie „wielkoprzemysłowej produkcji syntetycznego pożywienia” stanie się koniecznością, gdy człowieka po raz kolejny nawiedzi widmo głodu związane z niewydajnością plonów ziemi. Wraz z daleko idącym rozwojem cywilizacyjnym miałyby się skończyć nie tylko udreka człowieka, ale także udreka natury. Lasy i pola byłyby w końcu wolne od ludzkiej działalności. Miało dojść do całkowitej separacji cywilizacji od przyrody i te dwa byty funkcjonowałyby obok siebie na planecie, nie przeszkadzając jeden drugiemu:

Tak odżywiający się człowiek – jak przewidują niektórzy uczeni – będzie mógł z powrotem zamienić pola uprawne w łąki i lasy, uwolnić hodowane dziś na ubój zwierzęta i przywrócić zakłóconą przez siebie harmonię w przyrodzie (Jaworski, *Szynka... z nafty*, 14.04.1974).

Artykuł zakończyła wizja przyszłości, będąca prawdziwym żywnościowym science fiction: „Kto więc wie, czy nasze wnuki nie będą kręcić tortów z piasku, zdobić je parafinowymi kremami i owocami z plastyku [sic!]” (Jaworski, *Szynka... z nafty*, 14.04.1974). Tego typu wizje zdawały się nie być dla redakcji przerażające, cechowała je ciekawość i optymizm co do przyszłych zdobyczy cywilizacyjnych.

Inna wizja przyszłości opisana została na łamach „Przyjaciółki” w połowie lat siedemdziesiątych w artykule *Nasza codzienność w 2000 roku*. Ekspert Aleksandra Lubacka, technolog z Kaliskich Zakładów Koncentratów Spożywczych, przewidywała, że dzięki nowatorskim rozwiązaniom technologicznym przygotowanie obiadu na początku XXI wieku nie będzie zajmowało więcej niż 15 minut i będzie tak proste, że zrobić go będzie mogło nawet dziecko. Miało się tak stać z racji powszechnej dostępności dań gotowych, mrożonych lub pakowanych, które wystarczyło podgrzać, aby mieć przed sobą pełnowartościowy posiłek. Ekspertka wieszczyła również o nowych produktach mających zastąpić mięso:

Naukowcy już prowadzą badania nad przetworzeniem ziarna bawełny, rzepaku oraz białek rybnych i innych nie wykorzystanych [sic!] dotąd źródeł protein w celu nadania im formy i smaku bardziej przypominającej tradycyjne artykuły żywnościowe, przede wszystkim mięso (*Nasza codzienność*, 20.07.1975).

Redakcja zaś podzieliła się z ekspertką marzeniem, żeby w roku 2000 powstały także roboty, które „za pociśnięciem guziczka same sprzątną mieszkanie i upieką ciasto” (*Nasza codzienność w 2000 roku*, 20.07.1975). Taki obrót spraw miał wyzwolić kobiety z opresji obowiązków związanych z żywieniem rodziny. Wizje przyszłej nowoczesności w czasach PRL malowano w pozytywnych barwach.

Zastępowanie mięsa innymi rodzajami białka było kolejną popularną futurystyczną wizją. Naukowcy alarmowali, że ludzkość i zwierzęta hodowlane znajdują się w momencie przełomowym, gdy nie wiadomo, dla kogo w najbliższych czasach wystarczy żywności: „Zwierzęta, spożywając ogromne ilości zboża, zaczynają »zjadać« ludzi. Toteż walkę o żywność można by opatrzyć hasłem: kto kogo zje?” – pisała redakcja „Przyjaciółki” w 1976 roku (Wygoda, *Świat walczy o żywność*, 9.05.1976). Aby nie dopuścić do tragedii, naukowcy mieli pracować nad alternatywnymi źródłami białka. Dzięki nim przyszłość jawiła się optymistycznie: „Przewiduje się, że za 10 lat ze względu na wymogi gospodarki, wyroby imitujące mięso stanowiąc będą ważny składnik pożywienia ludzi” (Wygoda, *Świat walczy o żywność*, 9.05.1976). Nauka i postęp techniczny po raz kolejny przedstawiano jako szansę na uratowanie ludzkości przed głodem i zagładą, o czym świadczy ten cytat z „Kobiety i Życia”:

Jeśli uda się wyhodować nowe odmiany roślin, zwiększyć wydajność z hektara i hodowlę, wykorzystać bogactwo mórz i oceanów i jeśli na wszystkie naukowe nowości nie zabraknie pieniędzy, energii i ochoty, to może widmo głodu przestanie krążyć po naszej planecie (Wróblewska, *Popiół i chleb*, 19.03.1978).

Mimo że wówczas w Polsce, na co zwracali uwagę eksperci, głodu nie było, nowinki technologiczne miały pomóc rozwiązać inne problemy codzienności. W artykule „Kobiety i Życia” ekspertka Agnieszka Wróblewska twierdziła, że przez zwiększone zainteresowanie racjonalnym żywieniem oraz zmniejszoną ochotę Polaków na ciężką pracę fizyczną na roli i w fabrykach żywności może nie wystarczyć. Ekspertka odwoływała się do nowych możliwości płynących z rozwoju nauki: „Zerkamy więc z nadzieją na naukę, że znajdzie sposób na szybsze, tańsze i łatwiejsze mnożenie żywności” (Wróblewska, *Popiół i chleb*, 19.03.1978). Odejście od zacofanych tradycji, mozolnego gotowania i korzystania z przepisów kulinarnych miało, zdaniem redakcji, wyzwolić kobiety z ich tradycyjnych ról: „To zabrzmiało jak paradoks, ale gdy przepisy nie będą już nam potrzebne, my kobiety będziemy miały »kuchnię z głowy«. Ta era powoli nadchodzi. Zaczęły ją m.in. »panierowane kostki rybne«, które... nie wymagają przepisów [sic!]” (*Mini książka kucharska RYBY: „Błyskawiczne” makrele*, 16.04.1972). Postęp techniczny widziany był jako nadzieja na równouprawnienie i zmianę kultury. Korzyści miały wiązać się także z rozpowszechnieniem GMO i nowatorskich sposobów uprawy roślin. Modyfikacje genetyczne miały umożliwić szybsze przyrządzanie dań z warzyw i owoców, a tym samym uwolnić gospodynie domowe od spędzania długich godzin w kuchni. Temat ten poruszono w 1974 roku w „Przyjaciółce”, w wywiadzie z prof. dr. Szczepanem Pieniążkiem z Instytut Sadownictwa:

[redakcja] – Nie zaprzeczy chyba Pan Profesor, że przyrządzanie posiłków z warzyw i owoców pochłania dużo czasu?

[prof. Pieniążek] – Oczywiście, kobiety pracujące zawodowo nie mogą tyle czasu spędzać w kuchni co niegdysiejsze panie domu. Nauka więc musi wyhodować takie odmiany warzyw i owoców, a technika tak je przetworzyć, aby potrawy można było zrobić szybko i łatwo (Pietroń, *Jabłka jak chleb*, 17.11.1974).

Dewaluacja tradycji

Redakcja „Przyjaciółki” w artykule *Nowoczesne zupy* z 1972 roku twierdziła, że z koncentratu można było uzyskać zupę, „często o wiele lepszą od tych długo, pracowicie i staroświecko pichconych” (*Nowoczesne zupy*, 26.03.1972). Redakcje zwracały uwagę na fakt, że Polacy spożywali za mało zup z koncentratów w stosunku do państw zachodnich – NRD, RFN, Francji, Austrii (*Błyskawiczne zupy*, 13.01.1974). Porównanie z zagranicą w tamtych czasach było ważnym argumentem – sugerowano, że Polacy powinni dążyć do standardów przyjętych w bardziej nowoczesnych i rozwiniętych technologicznie krajach: „Musimy mieć nowoczesność po to, aby nie czuć się kopcuszkim wobec świata” – pisała publicystka „Kobiety i Życia” w 1976 roku (Wróblewska, *Mleko bez kozuszka*, 23.05.1976). W cytacie z wyżej wspomnianego artykułu „Przyjaciółki” zauważyć można także negatywny stosunek do „wstecznych” tradycji przeszłości, wiążących się z ciężką pracą w kuchni:

Gotowanie zup na kościach i włoszczyźnie należy za granicą do przeszłości. Kupuje się gotowe, w torebkach lub puszkach, i stosuje nie tylko na kempingu, przy specjalnych okazjach (remont mieszkania), czy w kawalerskim gospodarstwie, ale stale, w normalnym żywieniu rodziny. Także restauracje przygotowują zupy z koncentratów (*Błyskawiczne zupy*, 13.01.1974).

Tradycyjne gotowanie przedstawiano jako bezwartościowe. W niektórych tekstach stawano się wręcz kpina, tak jak w opublikowanym w 1973 roku w „Kobiecie i Życiu” artykule *Coś szybkiego dla małego*. Dziennikarki Maria Mankiewicz i Jadwiga Kłossowska krytykowały przywiązanie do tradycyjnego żywienia niemowląt i apelowały do przemysłu o popularyzację „koncentratów”, pytając retorycznie:

Dlaczego nasz przemysł spożywczy dla dzieci tkwi w stadium niemowlęctwa? [...] Przez długie lata, niemal do chwili obecnej, byliśmy zwolennikami wyłącznie „naturalnego” żywienia dzieci, wszelkie koncentraty, przetwory traktując jako ekscentryczne nowinki [...] To nie okoliczności obiektywne, a tradycjonalizm złożył się na nasze półwiekowe niemal zapóźnienie w przetwórstwie dla dzieci (Kłossowska, Mankiewicz, *Coś szybkiego dla małego*, 9.09.1973).

Dziennikarki twierdziły, że w innych, bardziej nowoczesnych krajach problem mozolnego karmienia milionów małych dzieci został efektywnie rozwiązany za pomocą powszechnych tam produktów instant. „A my nadal spędzamy miliony godzin na mieszaniu manny kaszki” – prześmiewczo stwierdzały Kłossowska i Mankiewicz, krytykując realia codzienności (Kłossowska, Mankiewicz, *Coś szybkiego dla małego*, 9.09.1973). „Przyjaciółka” w podobny sposób upominała swoje czytelniczki. W 1972 roku w dziale „Nowinki” pisano:

U nas wciąż jeszcze matki poświęcają wiele czasu na przygotowywanie posiłków dla niemowląt i małych dzieci, bo *nie wiedzą*, że zdrowe i smaczne przeciery dla dzieci i inne dania może dla nich zrobić *wyspecjalizowany przemysł* [kursywy – A.W.] (*Nowinki*, 9.07.1972).

Jak wynika z dyskursu prasy lat siedemdziesiątych, w powszechnej świadomości narodowej tradycja była wartością. Dlatego wysiłki redakcji często skupiały się na zmianie paradygmatu kulturowego. Na wszelkie sposoby eksperci i publicyści próbowali oswoić opinię publiczną z wynalazkami ekspansywnej technologii, bagatelizując obawy czytelników, na przykład przed chemikaliami. Profesor dr Szczepan Pieniążek z Instytutu Sadownictwa nazwał społeczne obawy przed przyskaniem drzew owocowych środkami ochrony roślin „przewrażliwieniem”. Warto tu zwrócić uwagę na argument *ad absurdum* zastosowany przez eksperta w wywiadzie z 1974 roku opublikowanym na łamach „Przyjaciółki”:

[redakcja] – A więc znów uciekanie się do pomocy chemii, która – w przekonaniu przeciętnego zjadacza owoców – truje...

[prof. Pieniążek] – Tak, istnieje przewrażliwienie na tym punkcie. Lecz przecież woda również jest środkiem chemicznym, a mimo to myć się nie przestaniemy (Pietroń, *Jabłka jak chleb*, 17.11.1974).

Historycyzm: liniowy rozwój ludzkości w stronę nowoczesności

Z badanego przeze mnie dyskursu wyłania się przeświadczenie ówczesnych o liniowym postępie ludzkości. „Nowoczesność” i „przyszłość” były odgórnie zdefiniowanymi pojęciami, a cywilizacja miała dążyć do ustalonego celu. Świat przyszłości rysował się jako bardziej ucywilizowany i przekształcony przez człowieka, a mniej „naturalny”. Świadczyły o tym liczne artykuły o rozwiązaniach wprowadzanych w zakładach przemysłu spożywczego. Podpis pod zdjęciem nowo utworzonego zakładu produkującego wędliny, zamieszczonym w 1974 roku w „Kobiecie i Życiu”, głosił: „Czystość i maksimum automatyzacji – to jest właśnie nowoczesność” (Wróblewska, *Tam gdzie pieprz pachnie*, 15.09.1974). Nowoczesność ta traktowana była jak swego rodzaju obligacja – zobowiązywała rządy państw, zakłady pracy, obywateli i obywatelki, a nawet matki karmiące do korzystania z najnowszych rozwiązań. Przemysł spożywczy oferował sztuczne zastępniki mleka kobiecego, argumentując to „duchem czasów”. Kobiety zaś, jeśli chciały gotować, zobowiązane były do używania ułatwiających pracę cudów techniki – robotów kuchennych. Wierzano, że są one skuteczniejsze od najlepszej gospodyni: „Można śmiało powiedzieć, że roboty te obsługiwane ściśle według załączonej dokładnej instrukcji, zastępują najsprawniej i niestrudzenie działającą gospośnię” (*Gospodarować łatwiej, lepiej, nowocześniej*, 29.07.1973). Redakcje zachęcały rodziny do unowocześniania gospodarstw i nie kryły radości, gdy pojawiały się doniesienia o postępującej automatyzacji w polskich domach: „Nowość, która szczególnie nas cieszy, stanowią listy »techniczne«, dotyczące urządzeń mechanicznych w domu. Świadczą one o tym, że unowocześniacie Wasze gospodarstwa” (Gumowska, *Dla każdego coś dobrego*, 25.03.1973).

Produkty przetworzone zwykły być nazywane przez redakcje czasopism kobiecych „rewolucją”. „Kobieta i Życie” w 1976 roku namawiała do przewrotu i wprowadzenia nowych rozwiązań w różnych gałęziach przemysłu: „W skupie, w transporcie, w handlu musi następować rewolucja [...]” (Wróblewska, *Mleko bez kożuszka*, 23.05.1976). „Przyjaciółka” w 1973 roku entuzjastycznie informowała o możliwości zakupu nowych wynalazków polskiego przemysłu spożywczego:

Prawdziwą rewolucją można nazwać to, co zrobiono w dziedzinie produkcji nowych koncentratów, jednodaniowych konserw, przetworów owocowo-warzywnych, mrożonek, przypraw, gotowych dodatków do drugich dań i sałatek, a także półproduktów garmazeryjnych (Jędrych, *Wczoraj na targach – jutro na półkach*, 11.11.1973).

„Rewolucja” miała swoje konsekwencje – niższą jakość żywności niż ta, którą oferowały zakłady rzemieślnicze. Redakcje przekonywały więc ludzi do pogodzenia się z realiami produkcji masowej. W artykule „Kobiety i Życia” pt. *Do sklepu naszych marzeń* z 1975 roku publicystka Agnieszka Wróblewska wysuwała popularny wówczas argument, że w nowoczesnych czasach nawet najlepszy rzemieślnik nie byłby w stanie wyprodukować ilości jedzenia wystarczającej do wyżywienia populacji:

Ludzie mówią nieraz – dawniej nie było wielkich przetwórci, rzemieślnicy dawali sobie radę. Tak, tylko że siłami rzemiosła można przetworzyć znacznie mniejsze ilości przy znacznie większym udziale ludzi. W nowoczesnym państwie taki system nie zdaje egzaminu (Wróblewska, *Do sklepu naszych marzeń*, 23.11.1975).

Kompromis polegający na spadku jakości przy jednoczesnym zwiększeniu ilości produkcji był postrzegany jako rzecz nieunikniona. W 1978 roku Wróblewska wieszczyła o nadchodzącym już „za kilkanaście lat” kryzysie związanym z niedostateczną produkcją warzyw i owoców, który mogło zażegnać jedynie szybkie wprowadzenie automatyzacji na szeroką skalę (Wróblewska, *Popiół i chleb*, 19.03.1978). Jej wypowiedzi pokazują, jak w tamtych czasach traktowano nowoczesność – nie jako wybór, lecz konieczność, co ilustruje wypowiedź z roku 1974:

Od wielkiego przemysłu przetwórczego nie ma odwrotu i nie ma co wzdychać do rzemieślniczych kiełbasek, raczej musimy wzdychać do większej masówki. Przyjdzie czas i na to, żeby pogrymasić nad jakością (Wróblewska, *Tam gdzie pieprz pachnie*, 15.09.1974).

Podobnie pisała w 1975 roku Maria Mankiewicz, która zgodnie z obowiązującym paradygmatem przyznała, że od nowoczesności „nie ma ucieczki”:

Stare piekarnie wykruszają się, małe, prywatne piekarenki, które według powszechnej opinii, produkują najlepsze pieczywo, likwidowaliśmy upojeni gigantomanią. Czy technika zabija smak chleba? Automatyzacja czy pośpiech ponoszą winę za chleb bez aromatu, nie dopieczony [sic]? [...] Z gigantami trzeba się pogodzić. Od gigantów nie ma ucieczki (Mankiewicz, *Chleba nam nie brak*, 29.06.1975).

Argumentów o nieuchronności postępu używano także przy uzasadnianiu ogromnych wydatków państwa. „Nowoczesność musi kosztować” – tak publicystka Wróblewska skwitowała w 1976 roku wydanie przez państwo miliarda złotych na nowoczesny zakład mleczarski, produkujący homogenizowane, tworzone przy użyciu nowoczesnej technologii „mleko bez kożuszka” (*Mleko bez kożuszka*, 23.05.1976). Powstawanie licznych plastikowych, „niezniszczalnych” odpadów z mleczarni, które zanieczyszczały planetę, również zostało uznane za wyższą konieczność: „Ale trudno – cywilizacja zna swoje paradoksy, chociaż nie potrafi skutecznie z nimi walczyć” – skomentowała problem dziennikarka (Wróblewska, *Mleko bez kożuszka*, 23.05.1976). Ta sama publicystka kilka miesięcy później pisała, że kryzys gospodarczy roku 1976, „biurokratyczne bariery, schematyczne zasady [...] to niezbędny warunek postępu” (Wróblewska, *Gdyby nam się chciało chcieć*, 24.10.1976). Problemy ekonomiczne, z którymi borykała się wówczas Polska Ludowa, miały być, jej zdaniem, wynikiem położenia geograficznego (Polska nieposiadająca bogactw naturalnych nie była „rozpieszczana przez naturę”), co miało jednak swoje plusy, gdyż to w takich regionach ludzie mieli „krzesać z siebie więcej pomysłu i energii” (Wróblewska, *Gdyby nam się chciało chcieć*, 24.10.1976), co z kolei miało skutkować większym rozwojem technologicznym.

Podbój natury przez technologię

Kolejnym elementem futurologizmu był podbój natury przez technologię. Z dyskursu rysuje się wyraźna dychotomia pomiędzy tym, co należy do świata natury, a technologią, która uznawana jest za bardziej „naturalną” dla ludzkości. Świadczyła o tym reklamowana na łamach prasy i książek kucharskich **żywność funkcjonalna**. Tekst wstępu do *Kuchni Polskiej* zdradzał ówczesne zachłyśnięcie się możliwościami człowieka do przekształcania świata natury. Jego treść dotyczyła głównie reklamowania osiągnięć współczesnej technologii, która pozwalała na manipulowanie zawartością składników odżywczych w warzywach, owocach i produktach przemysłu spożywczego. Jak sugerowali autorzy, natura nie wyposażyła warzyw, owoców i zbóż w wystarczającą ilość niezbędnych substancji, wymaganą do prawidłowego wyżywienia populacji. Odpowiedzią na ten niedostatek miała być ludzka technologia, umożliwiająca ulepszanie jej wytworów zgodnie z bieżącymi potrzebami, „utrwalając lub nawet poprawiając pierwotną wartość odżywczą produktów naturalnych” (Berger, 1977: 8–9). Odbywało się to poprzez sztuczne wzbogacanie ich witaminami i składnikami mineralnymi. Sukcesy technologiczne były istotnym elementem propagandy PRL, o czym świadczy poniższy tekst, zachwalający najnowsze osiągnięcia nauki:

Dzięki wykorzystaniu osiągnięć biologii można nawet kilkakrotnie zwiększyć wartość witaminową niektórych produktów zwierzęcych i roślinnych [...] Udało się już poważnie podnieść zawartość witamin A (w postaci prowitaminy) i C w pomidorach, marchwi, szpinaku, dyni, itp. (Berger, 1977: 8).

Stanisław Berger twierdził, że jednym z czynników stwarzających problemy w racjonalnym wyżywieniu populacji był sezonowy charakter produkcji warzyw i owoców. Te, jego zdaniem, jedynie

w trakcie trwania krótkiego sezonu wegetacyjnego miały wystarczającą dla człowieka zawartość składników odżywczych. W innych porach roku, ze względu na warunki przechowywania, była ona zbyt niska. Ponadto część roślin zimą i wiosną była zupełnie niedostępna. Przemysł spożywczy, zobligowany „naprawić” tę sytuację, miał ulepszać warunki przechowywania produktów poza sezonem – oferując konserwy, odżywki i mrożonki, a także wzbogacać jedzenie witaminami i minerałami, tworząc nowoczesną żywność funkcjonalną. Osiągnięcia technologiczne przemysłu i zwiększona jego rola w codziennym odżywianiu się człowieka były zachwalane i propagowane z optymizmem. Jak czytamy:

Szczególną rolę spełnia przemysł spożywczy, utrwalając lub *nawet poprawiając* pierwotną wartość odżywczą produktów naturalnych, wyrównując niedobory pokarmowe przez dobranie właściwego surowca oraz wzbogacanie niektórych produktów żywnościowych (na przykład przez dodawanie witamin, składników mineralnych, aminokwasów), wreszcie podejmując produkcję nowych środków żywności (Berger, 1977: 8–9).

Wiara w potęgę ludzkich technologii była tak zaawansowana, że eksperci starali się przekonać czytelników o wyższości żywności produkowanej przemysłowo nad jej naturalnymi odpowiednikami. W związku z tym artykuły prasowe i porady dietetyków często informowały o najnowszych osiągnięciach przemysłu. W „Przyjaciółce” był nawet stały dział poświęcony temu zagadnieniu, nazwany „Nowinki”. W artykule z 1972 roku zatytułowanym *Nowy produkt* czasopismo informowało o wprowadzeniu na rynek makaronu wzbogacanego:

Nowy produkt przemysłu zbożowo-młynarskiego: makaron wzbogacony [...] Łatwy sposób przyrządzania, wysokie wartości odżywcze, przystępna cena. Produkt z dodatkiem – drożdży, mleka w proszku, olejowego koncentratu karotenu (wit. A). Dzięki tym składnikom makarony wzbogacone mają zwiększoną ilość białka, witamin grupy B oraz składników mineralnych: wapnia, fosforu i żelaza (*Nowy produkt*, 8.10.1972).

Dodatek składników przetworzonych, takich jak mleko w proszku i olejowy koncentrat karotenu, był przedstawiany jako mający pozytywne działanie na organizm. Ubogi w witaminy makaron z oczyszczonego ziarna był wzbogacany o witaminy z grupy B, utracone podczas produkcji. Redakcyjny „dietetyk” „Kobiety i Życia” w roku 1972 polecał nowoczesne, wzbogacane pieczywo opracowane przez Instytut Żywnienia i Żywności. Aby zwiększyć w nim zawartość białka, wapnia i witamin z grupy B, tak jak w przypadku opisanego makaronu, dodawano do niego mleko w proszku i drożdże (*Rady i porady: Dietetyka*, 20.08.1972). Innymi przykładami żywności funkcjonalnej reklamowanymi w prasie były: witaminizowana margaryna, twarożki „czyste biologicznie”, sucharki i herbatniki wzbogacane witaminami z grupy B i żelazem (Kłossowska, Mankiewicz, *Coś szybkiego dla małego*, 9.09.1973), a także witaminizowany kwas chlebowy (Gumowska, *Pić pić!*, 11.06.1972). Do opisu produktów przetworzonych używano nazw sugerujących ulepszenie ich poprzez technologię: purée ziemniaczane w proszku zostało określone przez redakcję „Kobiety i Życia” mianem „ziemniaków uszlachetnionych” (*Ziemniaki uszlachetnione*, 6.04.1975). W dziale „Nowinki” z „Przyjaciółki” pojawiały

się doniesienia z ZSRR na temat powstania sztucznego kawioru – lepszego niż naturalny. Jak twierdziła redakcja: „[j]est on nie tylko równie smaczny jak kawior prawdziwy, ale ma identyczny wygląd, a jego wartość odżywcza jest nawet wyższa” (*Nowinki*, 23.08.1970).

Rysunek 1. Przetworzone ziemniaki określano jako „uszlachetnione”



Źródło: *Ziemniaki uszlachetnione*, 6.04.1975.

Przykładem udoskonalania natury były pierwsze suplementy diety wprowadzane na rynek polski w tamtym okresie. O panującej w dyskursie wierze w wyższość ludzkich technologii nad naturą świadczyło użyte kilkakrotnie na łamach „Przyjaciółki” porównanie produktu naturalnego (papryki lub natki pietruszki) do istniejącego na rynku suplementu diety „Vitalal”:

Dziś chyba każda gospodyni wie, że papryka – to samo zdrowie, „żywy vitalal”! Zawiera bowiem komplet witamin i składników mineralnych (*Przepisy: smakołyki z papryki*, 3.09.1972).

Niektóre [zieleniny – przyp. A.W.], na przykład natka pietruszki, są *nieomal* żywym „Vitaralem”, gdyż zawierają komplet witamin, soli mineralnych oraz przeróżne enzymy [...] [kursywy – A.W.] (Gumowska, *Przepisy: Zielono mi...*, 20.05.1973).

Warto zauważyć, że wtórny wobec naturalnego warzywa suplement diety w tym dyskursie stał się punktem odniesienia. Wnioskować można zatem, że technologia ludzka cieszyła się większym zaufaniem ekspertów niż produkty pochodzące z natury. Natka pietruszki była postrzegana jako mniej wartościowa niż suplement, o czym świadczy użyte w cytacie słowo „nieomal”. Entuzjazm redakcji „Przyjaciółki” w 1972 roku budziły także drażetki z czosnku Aliofil, które zachowywały „wszystkie czosnkowe skarby”, ale pozbawione były przykrego zapachu przeszkadzającego osobom w otoczeniu jedzącego. Naturalny czosnek, zdaniem redakcji, został tym samym udoskoniony przez technologię (*Czosnek bez zapachu*, 9.04.1972). Suplementacja witamin i minerałów miała rozwiązywać problemy dnia codziennego. „Rady i Porady”, opublikowane w 1976 roku na łamach „Kobiety i Życia”, informowały o szkodliwości spożywania miękkiej wody, gdyż miało to prowadzić do wypłukiwania wapnia i innych składników mineralnych z organizmu. Z pomocą przychodziły osiągnięcia przemysłu – suplementy: „Niedobór tak zwanych elementów śladowych w wodzie daje się w dodatku bez trudu uzupełnić [...] A poza wszystkim są przecież leki i odżywki zawierające te składniki” – pisał dietetyk (*Rady i porady: Dietetyk*, 11.04.1976).

W dziale „Nowinki” w „Przyjaciółce” informowano nie tylko o wynalazkach polskich, ale również zagranicznych. W notatce prasowej z 1973 roku redakcja donosiła o stworzeniu przez Amerykanów pierwszych sztucznych jaj w plastikowej skorupce. Wyglądem, smakiem i wartością odżywczą ponoć nie różniły się one od tradycyjnych. Ich wyższość nad jajkami „od kury” polegała na tym, że nie zawierały cholesterolu. Problemem z ich rozpowszechnieniem na cały świat okazała się cena: „kury robią to jednak taniej niż chemia. Ale kto wie, co pokaże przyszłość?” (*Nowinki: sztuczne jajka*, 15.07.1973).

Maria Mankiewicz w artykule na temat odchudzania się z 1974 roku manifestowała swoje zaufanie do rozwiązań technologicznych. Autorka była zawiedziona, że w produkcji opisywanego przez nią preparatu odchudzającego – wafelków „Normex” – niedostatecznie wykorzystano ówczesne możliwości technologiczne. Twierdziła, że popularności dodałoby produktowi wzbogacenie go o różne sztucznie wytworzone smaki: „Wierzę w chemię, więc kupiłam sobie ten upragniony środek przeciwtuszowy” [kursywy – A.W.] (Mankiewicz, *Wielkie żarcie*, 14.04.1974). Największy problem z wafelkami, jej zdaniem, był taki, że „są sobą. I nie udają, że są schabem pieczonym, niczego nie pozorują, nawet tego gorszego gatunku kaszanki”, co miało pozbawiać felietonistkę „rozkoszy smakowych i omamów wzrokowych” (Mankiewicz, *Wielkie żarcie*, 14.04.1974). Zdaniem Mankiewicz ówczesna technologia pozwalała na takie rozwiązania. W tym celu przytoczyła inne udane osiągnięcie przemysłu w imitacji smaku, czyli nadanie glonom smaku befsztyka z cebulką (Mankiewicz, *Wielkie żarcie*, 14.04.1974). Artykuł w ciekawy sposób pokazywał wielkie nadzieje autorki dotyczące możliwości nowoczesności. Z dyskursu dało się odczytać leżące u podstaw tego myślenia przekonanie, że smaki oryginalne, naturalne nie mają wartości. Zarówno spragnieni nowoczesności konsumenci, jak i wspomniana felietonistka liczyli na to, że technologia ich zaskoczy. Sztuczne smaki, aromaty i „omamy wzrokowe” były wyczekiwanymi efektami starań inżynierów i naukowców.

„Magiczne” produkty odchudzające, mające powodować szybką utratę wagi, były wówczas nowością. W związku z tym opisywano je jako pożądane przez czytelniczki. Jeszcze przed pojawieniem się na rynku nowoczesnych ciastek odchudzających w „Kobiecie i Życiu” ukazał się artykuł na ich temat. Pęczniąc w żołądku, miały hamować apetyt i zastępować dwa posiłki dziennie, gdyż zawierały „potrzebne ustrojowi cenne i niezbędne witaminy” (*Jak schudnąć na słodko?*, 16.07.1972). I choć w 1972 roku były jeszcze w fazie testów, czytelniczki w listach do redakcji miały zawczasu prosić o przysłanie im ich do domu. W 1973 roku w artykule zatytułowanym *Nowości z przemysłowej kuchni* „Kobieta i Życie” opisała preparat „Minical” – odżywkę odchudzającą opracowaną w Centralnym Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych. Zdaniem autorki – Elżbiety Wierzbickiej – zainteresowanie potencjalnych klientów tym produktem było ogromne, jeszcze zanim pojawił się w sklepach. Ekspertka nie kryła oburzenia, że, jej zdaniem, preparat zostanie zbyt późno wprowadzony do obrotu (Wierzbicka, *Nowości z przemysłowej kuchni*, 5.08.1973).

Negatywny wpływ produktów wysokoprzetworzonych na organizm nie był wówczas poruszany w mediach. O niektórych produktach mówiono jedynie, że są bezwartościowe. Na przykład w artykule z „Przyjaciółki” z 1970 roku na temat zdrowotności spożywania pełnowartościowych soków owocowych redakcja określiła popularne wśród młodzieży lemoniady i oranżady w proszku jako „prawie bezwartościowe dla zdrowia” (*Pijmy soki*, 24.05.1970). Inne produkty wysokoprzetworzone, na przykład margaryna, były regularnie polecane jako zdrowszy zamiennik masła (Kłossowska, *Łyżka dziennie*, 24.02.1974). W latach siedemdziesiątych produkowano różne rodzaje margaryn mających właściwości odchudzające lub chroniące przed dolegliwościami, na przykład sklerozą. Margaryna „Vita” reklamowana była hasłem „Vita – to długie życie” i tak zachwalana: „Kto lubi »masło z chlebem«, a nie chleb z masłem – i nie jest już dzieckiem, niech jada VITĘ lub NOWĄ [sic!]. Pierwsza uchroni go przed sklerozą, druga przed przytyciem” (*Vita – to długie życie*, 25.08.1974). Spożywanie innego nowoczesnego produktu przemysłu – niskokalorycznych mas tortowych – także argumentowano posiadaniem przez nie zdrowotnych właściwości. W 1975 roku „Przyjaciółka” pisała, że: „Kremy te dzięki zawartości nienasyconych kwasów tłuszczowych stanowią skuteczny środek zapobiegający arteriosklerozie – a więc również zawałom serca” (*Nietuczająca nowość*, 22.06.1975).

Kolejnym argumentem za tym, że technologia była ważna dla ekspertów lat siedemdziesiątych, było wynikające z dyskursu przeświadczenie, iż produkty przetworzone niczym nie ustępowały świeżym. Tak opisywane były nowe na rynku polskim mrożonki – warzywa i owoce – w artykule „Kobiety i Życia” z 1972 roku zatytułowanym *Mrożone witaminy*. Uważało się, że raz zamrożone produkty „mogą tak przetrwać nieograniczoną ilość czasu, nie tracąc nic ze swych wartości” [kursywy – A.W.] (*Mrożone witaminy*, 13.02.1972). Artykuł *Tak jak świeże*, opublikowany w tym samym czasopiśmie w kolejnym roku, informował o niewielkich stratach witaminy C podczas mrożenia, które miałyby wynosić „zaledwie od 20 do 30%” (*Tak jak świeże*, 28.01.1973). Często reklamowane w prasie zupy z koncentratów również uważane były za odpowiadające wartościom zup gotowanych w domach. Ekspertki redakcyjni zachęcali kobiety do korzystania z tych oszczędzających czas rozwiązań poprzez częste podkreślanie ich wysokiej jakości. „Przyjaciółka” w 1975 roku przedstawiała je następująco:

[...] [koncentraty – przyp. A.W.] produkowane są z surowców wysokiej jakości, w higienicznych warunkach, a specjalne opakowania chronią je przed szkodliwym działaniem wilgoci czy światła. Dzięki temu wartość odżywcza potraw z koncentratów jest prawie taka sama (z wyjątkiem witaminowej), jak z produktów świeżych (Zalewska, *Koncentraty w lecie*, 6.07.1975).

Wspomniany ubytek witamin miał być w prosty sposób uzupełniony – każdy talerz zupy ugotowanej z koncentratu należało posypać zieleniną: natką pietruszki, koperkiem lub młodymi liśćmi selera, które miały podwyższać zawartość składników odżywczych w daniu. „Zalety koncentratów są bezsporne, a na brak witamin jest rada” – informowała redakcja (Zalewska, *Koncentraty w lecie*, 6.07.1975).

Produkty przemysłowe uważano za lepsze i zdrowsze niż przygotowywane w domu, a nawet w prywatnych wytwórniach. Zaplecze technologiczne przemysłu masowego miało oznaczać wyjątkową sterylność i zachowanie specjalistycznych rygorów związanych z produkcją, na które nie mogły sobie pozwolić małe zakłady i gospodarstwa domowe. W „Kobiecie i Życiu” w 1974 roku pisano tak o lodach. Wytwarzane w państwowych przedsiębiorstwach miały być bezpieczniejsze od produkowanych lokalnie: „Lody pochodzące z produkcji przemysłowej są na pewno wolne od bakterii chorobotwórczych, ale te z prywatnych wytwórni mogą stać się przyczyną zatrucia, groźnych zwłaszcza dla dzieci” (*Rady i porady: Dietetyk*, 23.06.1974). Przemysł miał produkować także lepsze produkty dla niemowląt, co podkreślała redakcja „Kobiety i Życia”: „w warunkach najwyższej higieny [...] najlepsze surowce, skomplikowane procesy technologiczne, precyzyjne laboratoria, badania jakości gotowych produktów” (Kłossowska, Mankiewicz, *Coś szybkiego dla małego*, 9.09.1973). Przewidywalna i całkowicie kontrolowana przez człowieka technologia była portretowana jako bardziej godna zaufania niż nieprzewidywalna i chaotyczna natura.

Szczególne zainteresowanie redakcji budziły osiągnięcia w dziedzinie rolnictwa i hodowli. Polska masowa hodowla drobiu modyfikowanego genetycznie – brojlerów „o słabym upierzeniu, lekkim kośćcu, jak najkrótszych nóżkach” – była przedstawiana w „Przyjaciółce” jako sukces nowoczesności. Jak czytamy w artykule zatytułowanym *Kariera kurczaka*: „mięso brojlerów jest nie tylko bardzo smaczne, ale i *bardzo zdrowe*, polecane nawet dla osób, które muszą przestrzegać diety” [kursywy – A.W.] (*Kariera kurczaka*, 2.09.1973). Ponieważ hodowla była oparta na najnowszych zdobyczach technologicznych, eksperci twierdzili, że do pochodzącego z niej drobiu „należy nasza żywieniowa przyszłość” (*Kariera kurczaka*, 2.09.1973). Automatyzacja produkcji, szybkość i efektywność wzrostu zwierząt były przedstawiane jako sukces nowoczesności: „hodowlę brojlerów tak się automatyzuje, że w nowoczesnej fermie jeden człowiek potrafi obsłużyć 40000 kurcząt. Kombinaty rzeźne mają też coraz więcej urządzeń elektronicznych i zautomatyzowanych” (*Kariera kurczaka*, 2.09.1973).

Zaprzeczenie futurizmu

Zachęty do konsumowania przetworzonej żywności i uwielbienie dla przemysłu zdecydowanie zdominowały dyskurs prasowy lat siedemdziesiątych. Niekiedy jednak pomiędzy pochwałami pojawiały się rzadkie głosy ekspertów i czytelniczek mających zgoła inne zdanie na temat rozwiązań

nowoczesności. W 1973 roku czytelniczka w liście do redakcji „Kobiety i Życia” skarżyła się, że wbrew zapewnieniom producentów „produkty przechowywane [w zamrażalniku – przyp. A.W.] przez dłuższy czas, zwłaszcza te pakowane w tekturowe pudełka, są mniej smaczne i mniej aromatyczne” (*Rady i porady*, 28.01.1973). Znana ekspertka – Irena Gumowska – twierdziła, że przemysł pozbawiał produkty spożywcze niezbędnych dla życia pierwiastków: „produkty żywnościowe, uzyskane z surowców wyhodowanych w glebie nasyconej »chemią«, nie dostarczają niezbędnych składników we właściwej proporcji” (Gumowska, *Odżywianie dla zdrowia*, 4.07.1976). W felietonie zamieszczonym w „Przyjaciółce” w 1976 roku krytykowała także puszkowane dania gotowe i białe pieczywo: „W rezultacie ludzie odżywiają się produktami coraz bardziej oczyszczonymi, przerobionymi, ale pozbawionymi wielu składników” (Gumowska, *Odżywianie dla zdrowia*, 4.07.1976). W podobnym duchu jajka polskie nazwane zostały przez redakcję „Przyjaciółki” „najsmaczniejszymi na świecie”, co miało wynikać z faktu, że polskie kury pasły się na zielonej trawie, w przeciwieństwie do kur hodowanych na Zachodzie, karmionych „przez automaty”, przez co ich jaja miały smakować „jak wata” (*Smaczne jaja*, 31.10.1971). Lekarz z Akademii Medycznej w Warszawie – doc. dr Edward Rudzki – w 1975 roku na łamach „Kobiety i Życia” pisał, że większa częstotliwość występowania alergii w społeczeństwie związana jest z chemizacją życia codziennego i rozwojem przemysłu (*Rady i porady: lekarz*, 22.07.1975). Lekarka dr hab. Wanda Szotowa odradzała zastępowanie karmienia piersią odżywkami przemysłowymi, posiłkując się zdroworozsądkowym argumentem o naturalności:

Młode matki jak najprędzej starają się przejść na karmienie sztuczne, z butelki [...] panuje moda na sztuczne karmienie niemowląt. Okazuje się jednak, że jest to moda szkodliwa [...] mleko krowie jest krynicą życia dla... cieląt. **Dla niemowlęcia ludzkiego krynicą życia jest mleko matki [sic!]** (Szotowa, *Zdaniem lekarza: Karmić piersią*, 1.07.1973).

Podobnie notki o konieczności mycia warzyw i owoców, często zamieszczane w działach z przepisami, sugerowały, że nowoczesna żywność była skażona substancjami chemicznymi. W prasie pojawiały się ostrzeżenia przed pestycydami, nowym zagrożeniem po znanych od wieków ludzkości pasożytach. W „Przyjaciółce” czytamy:

Dawniej hasło „myj owoce i jarzyny przed jedzeniem” miało nas chronić przed bakteriami i pasożytami jelitowymi. Obecnie, w dobie pestycydów, czyli chemicznych środków ochrony roślin, nabiera ono dodatkowego znaczenia [...] wszystkie owoce południowe sprzedawane w naszych sklepach pochodzą z plantacji sadzonych pod sznurek, użyźnianych nawozami sztucznymi i spryskiwanych chemikaliami. Nie dość tego: owoce zawijane są w bibułki przepojone silnymi środkami chemicznymi, hamującymi rozwój bakterii, pleśni i pasożytów (Korsak, *Dlaczego należy myć owoce?*, 2.08.1970).

Inny artykuł „Przyjaciółki” ostrzegał przed DDT – toksycznym składnikiem owadobójczym używanym do oprysków pól, aby chronić je przed szkodnikami. Składnik ten miał odkładać się w tkance tłuszczowej człowieka i niekorzystnie wpływać na zdrowie (*DDT na nowo*, 11.07.1971). Marketing produktów przetworzonych wykorzystywał powyższe opisywane obawy do własnych celów. W przypadku gdy do produkcji artykułu spożywczego nie używano chemikaliów ani środków konserwujących,

fakt ten stawał się dodatkowym argumentem za korzyściami płynącymi z technologii przemysłu spożywczego. W ten sposób reklamowano produkty dla dzieci BoBo-Vita: „Nasze BoBo-Vita nie mają absolutnie żadnych chemikaliów ani barwników” (*BoBo-Vita potaniały*, 28.11.1971). Na braku chemikaliów skupiono się także w reklamie puszkowanych soków warzywnych: „Wyrabiane z surowca pierwszego gatunku, z zastosowaniem naturalnych przypraw, bez żadnych chemicznych środków konserwujących, są trwałe jedynie dzięki pasteryzacji” (*Dlaczego nie pijemy soków?*, 14.02.1971). Przykłady te pokazują, jak przemysł odzegnował się od stosowania „chemikaliów”, aby nie popsuć korzystnego wizerunku nowych technologii.

Podsumowanie

Powyższa analiza czasopism „Przyjaciółka” oraz „Kobieta i Życie” ujawniła istotne cechy kultury żywieniowej lat siedemdziesiątych. Charakterystyczny dla tamtego okresu zestaw idei i przekonań nazwałam **futuryzmem**. Znalazł on godną reprezentację w analizowanych źródłach historycznych. Jego podstawowe przejawy dyskursywne to:

- 1) licznie występujące reklamy „ulepszonej” przez przemysł spożywczy **żywności funkcjonalnej** (modyfikowanej);
- 2) wiara w **wyższość żywności przetworzonej nad naturalną**;
- 3) tworzenie **dychotomii pomiędzy naturą i technologią**;
- 4) snucie **wizji całkowicie przekształconej przez człowieka rzeczywistości** – pól uprawnych, świata przyrody, ale także ciała ludzkiego (człowiek miał się stać organizmem „technotroficznym”);
- 5) **dewaluacja przeszłości** (tradycji) i **gloryfikacja przyszłości** (rozwoju technologicznego), co jest typowe dla dyskursów nowoczesności;
- 6) **uwielbienie dla produkcji masowej**.

Zebranie kompletnego zbioru tekstów jedzeniowych z „Przyjaciółki” i „Kobiety i Życia” z lat siedemdziesiątych pozwoliło mi nie tylko na zakodowanie wszystkich fragmentów potwierdzających występowanie w dyskursie elementów futuryzmu, ale także na odnalezienie wszystkich przeczących. Zestawienie ich pozwoliło jednoznacznie uchwycić proporcję między nimi i wykazać, że treści przeczących tezie głównej pracy było bardzo niewiele w stosunku do tych ją potwierdzających. Dodatkowa analiza *Kuchni Polskiej* pod redakcją Stanisława Bergera, najpopularniejszej książki kucharskiej okresu PRL, potwierdziła obecność tych samych wzorów kulturowych, które zostały odkodowane z czasopism. Analiza dyskursu była metodą adekwatną do rozwiązania problemu, gdyż pozwalała nie tylko na odczytywanie bezpośrednich komunikatów z treści porad dietetycznych, ale i na odnajdywanie idei kryjących się za nimi. Mała liczba kontrprzykładów i ogólny wydźwięk porad dietetycznych skłania mnie do twierdzenia, że **futuryzm był istotnym czynnikiem ideologicznym kształtującym treść porad żywieniowych publikowanych na łamach prasy w latach siedemdziesiątych**.

Na podstawie powyższego twierdzenia i całej przedstawionej w artykule analizy można wysnuć dwa główne wnioski końcowe. Po pierwsze, zaproponowane w niniejszym artykule nowe spojrzenie

na kulturę kulinarną PRL pozwoliło uchwycić różnicę dyskursywną pomiędzy czasami minionymi a współczesnymi. W tamtym okresie żywność wysokoprzetworzona budziła bardziej ciekawość niż obawy. W dalece posuniętym postępie technologicznym zamiast postapokaliptycznych obrazów widziano nadzieję na lepszą przyszłość. Człowiek uważany był za organizm dominujący nad światem przyrody, a nie mu podlegający. **Takie podejście otwiera nowe możliwości interpretacyjne dobrze znanych elementów kultury kulinarnej PRL** – mrożonki, zamiast być postrzegane jako smutna konieczność niewydajnego pod kątem dystrybucji państwa, mogą w tym ujęciu zostać zinterpretowane jako bardziej pozytywny skutek postępu technologicznego, podobnie jak zupy z koncentratów, margaryna czy mleko w proszku.

Po drugie, z analizowanych źródeł wynika, że **ideologia państwa w czasach PRL miała wiele wspólnego z dominującymi wówczas globalnie trendami industrializacji i modernizacji świata społecznego**. Widoczna na łamach polskiej prasy kobiecej propaganda żywieniowa lat siedemdziesiątych nie była skoncentrowana na socjalizmie czy gospodarce centralnie planowanej (przynajmniej w sposób bezpośredni, dyskursywny), ale na wyobrażeniach zaawansowanej technologicznie przyszłości, postępu i uprzemysłowienia. Żywność jako element kultury, który badacze dotychczas skłonni byli interpretować w kontekście politycznym, można interpretować w sposób bardziej uniwersalny. Wysoki modernizm i związany z nim futurystyczny to globalne trendy kulturowe, którym PRL podlegała. Powyższa analiza unaoczniała fakt, że futurystyczne wizje przeobrażonego krajobrazu żywieniowego, inspirowane gwałtownym rozwojem technologicznym, pojawieniem się na rynku przetworzonych produktów spożywczych i udoskonaleniem rolnictwa w XX wieku, były popularne tak samo za żelazną kurtyną, jak i w kapitalistycznym świecie.

Bibliografia

Literatura podmiotowa

Berger Stanisław (1977), *Kuchnia Polska*, Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne.

Błyskawiczne zupy, „Przyjaciółka”, nr 2(1347), 13.01.1974.

BoBo-Vita potaniały, „Przyjaciółka”, nr 48(1236), 28.11.1971.

Czosnek bez zapachu, „Przyjaciółka”, nr 15(1255), 9.04.1972.

DDT na nowo, „Przyjaciółka”, nr 28(1216), 11.07.1971.

Dlaczego nie pijemy soków?, „Kobieta i Życie”, nr 7(1045), 14.02.1971.

Gospodarować łatwiej, lepiej, nowocześniej, „Kobieta i Życie”, nr 30(1173), 29.07.1973.

Gumowska Irena, *Dla każdego coś dobrego*, „Przyjaciółka”, nr 12(1305), 25.03.1973.

Gumowska Irena, *Odżywianie dla zdrowia*, „Przyjaciółka”, nr 27(1476), 4.07.1976.

Gumowska Irena, *Pić pić!*, „Przyjaciółka”, nr 24(1264), 11.06.1972.

Gumowska Irena, *Przepisy: Zielono mi...*, „Przyjaciółka”, nr 20(1313), 20.05.1973.

Jak schudnąć na słodko?, „Kobieta i Życie”, nr 29(1119), 16.07.1972.

Jaworski Wacław, *Szynka... z nafty*, „Przyjaciółka”, nr 15(1360), 14.04.1974.

Jędrzych Elżbieta, *Wczoraj na targach – jutro na półkach*, „Przyjaciółka”, nr 45(1338), 11.11.1973.

Kariera kurczaka, „Przyjaciółka”, nr 35(1328), 2.09.1973.

Kłossowska Jadwiga, *Łyżka dziennie*, „Kobieta i Życie”, nr 8(1203), 24.02.1974.

Kłossowska Jadwiga, Mankiewicz Maria, *Coś szybkiego dla małego*, „Kobieta i Życie”, nr 36(1179), 9.09.1973.

Korsak Andrzej, *Dlaczego należy myć owoce?*, „Przyjaciółka”, nr 31(1167), 2.08.1970.

Mankiewicz Maria, *Chleba nam nie brak*, „Kobieta i Życie”, nr 26(1273), 29.06.1975.

Mankiewicz Maria, *Wielkie żarcie*, „Kobieta i Życie”, nr 15(1210), 14.04.1974.

Mini książka kucharska RYBY: „Błyskawiczne” makrele, „Przyjaciółka”, nr 16(1256), 16.04.1972.

Mrożone witaminy, „Kobieta i Życie”, nr 7(1097), 13.02.1972.

Nasza codzienność w 2000 roku, „Przyjaciółka”, nr 29(1426), 20.07.1975.

Nietuczająca nowość, „Przyjaciółka”, nr 25(1422), 22.06.1975.

Nowinki, „Przyjaciółka”, nr 34(1170), 23.08.1970.

Nowinki, „Przyjaciółka”, nr 28(1268), 9.07.1972.

Nowinki: sztuczne jajka, „Przyjaciółka”, nr 28(1321), 15.07.1973.

Nowoczesne zupy, „Przyjaciółka”, nr 13(1253), 26.03.1972.

Nowy produkt, „Przyjaciółka”, nr 41(1281), 8.10.1972.

Pietroń Janina, *Jabłka jak chleb*, „Przyjaciółka”, nr 46(1391), 17.11.1974.

Pijmy soki, „Przyjaciółka”, nr 21(1157), 24.05.1970.

Przepisy: smakołyki z papryki, „Przyjaciółka”, nr 36(1276), 3.09.1972.

Rady i porady, „Kobieta i Życie”, nr 4(1147), 28.01.1973.

Rady i porady: Dietetyka, „Kobieta i Życie”, nr 34(1124), 20.08.1972.

Rady i porady: Dietetyk, „Kobieta i Życie”, nr 25(1220), 23.06.1974.

Rady i porady: Dietetyk, „Kobieta i Życie”, nr 15(1314), 11.04.1976.

Rady i porady: lekarz, „Kobieta i Życie”, nr 29(1276), 22.07.1975.

Smaczne jaja, „Przyjaciółka”, nr 44(1232), 31.10.1971.

Szotowa Wanda, *Zdaniem lekarza: Karmić piersią*, „Przyjaciółka”, nr 26(1319), 1.07.1973.

Tak jak świeże, „Kobieta i Życie”, nr 4(1147), 28.01.1973.

Vita – to długie życie, „Przyjaciółka”, nr 34(1379), 25.08.1974.

Wierzbicka Elżbieta, *Nowości z przemysłowej kuchni*, „Kobieta i Życie”, nr 31(1174), 5.08.1973.

Wróblewska Agnieszka, *Do sklepu naszych marzeń*, „Kobieta i Życie”, nr 47(1294), 23.11.1975.

Wróblewska Agnieszka, *Gdyby nam się chciało chcieć*, „Kobieta i Życie”, nr 43(1342), 24.10.1976.

Wróblewska Agnieszka, *Mleko bez kożuszka*, „Kobieta i Życie”, nr 21(1320), 23.05.1976.

Wróblewska Agnieszka, *Popiół i chleb*, „Kobieta i Życie”, nr 12(1415), 19.03.1978.

Wróblewska Agnieszka, *Tam gdzie pieprz pachnie*, „Kobieta i Życie”, nr 37(1232), 15.09.1974.

Wygoda Henryka, *Świat walczy o żywność*, „Przyjaciółka”, nr 19(1468), 9.05.1976.

Zalewska Felicja, *Koncentraty w lecie*, „Przyjaciółka”, nr 27(1424), 6.07.1975.

Ziemniaki uszlachetnione, „Kobieta i Życie”, nr 14(1261), 6.04.1975.

Literatura przedmiotowa

Bauman Zygmunt (1991), *Living Without an Alternative*, „The Political Quarterly”, vol. 62(1), s. 35–44, <https://doi.org/10.1111/j.1467-923X.1991.tb00842.x>

Belasco Warren (2010), *Future notes: The meal-in-a-pill*, „Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment”, vol. 8(4), s. 253–271, <https://doi.org/10.1080/07409710.2000.9962093>

Brzostek Błażej (2010), *PRL na widelcu*, Warszawa: Baobab.

Cesaretti Enrico (2009), *Recipes for the Future: Traces of Past Utopias in the Futurist Cookbook*, „The European Legacy”, vol. 14(7), s. 841–856.

Cubash Alwin (2019), *Space Food: Food in Mobile Technological Environments of Late High-Modernity*, [w:] Jean-Pierre Williot, Isabelle Bianquis (red.), *Nomadic Food – Anthropological and Historical Studies around the World*, Lanham: Rowman & Littlefield, s. 77–92.

- Czekalski Tadeusz (2011), *Przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego w realiach PRL: model żywienia zbiorowego w warunkach przyspieszonej modernizacji i jego realizacja*, „Annales Universitatis Paedagogicae Cracoviensis. Studia Politologica”, vol. 5, s. 78–90.
- Dijk Teun A. van (1997), *Discourse as Structure and Process*, vol. 1: *Discourse Studies: A Multidisciplinary Introduction*, London–Thousand Oaks–New Delhi: Sage.
- Dijk Teun A. van (2000), *Ideology: A multidisciplinary approach*, London–Thousand Oaks–New Delhi: Sage.
- Geist Edward (2012), *Cooking Bolshevik: Anastas Mikoian and the Making of the “Book about Delicious and Healthy Food”*, „The Russian Review”, vol. 71(2), s. 295–313, <https://doi.org/10.1111/j.1467-9434.2012.00654.x>
- Giddens Anthony (2008), *The Consequences of Modernity*, Cambridge: Polity Press.
- Herbert Ulrich (2007), *Europe in High Modernity. Reflections on a Theory of the 20th Century*, „Journal of Modern European History”, vol. 5(1), s. 5–21, https://doi.org/10.17104/1611-8944_2007_1_5
- Horolets Anna (red.) (2008), *Analiza dyskursu w socjologii i dla socjologii*, Toruń: Wydawnictwo Adam Marszałek.
- Kochanowski Jerzy (2010), *Tylnymi drzwiami. Czarny rynek w Polsce 1944–1989*, Warszawa: Wydawnictwo Neriton.
- Kot Wiesław (2000), *Polskie dekady: lata 70. Od propagandy sukcesu do narodzin „Solidarności”*, Poznań: Podsiadlik-Raniowski i Spółka.
- Kurczewski Jacek (red.) (2004), *Umowa o kartki*, Warszawa: Wydawnictwo Trio.
- Marcuse Herbert (2007), *One-Dimensional Man: Studies in the Ideology of Advanced Industrial Society*, London: Routledge.
- Mazurek Małgorzata (2010), *Spoleczeństwo kolejki: o doświadczeniach niedoboru 1945–1989*, Warszawa: Wydawnictwo Trio.
- Milewska Monika (2021), *Ślepa kuchnia. Jedzenie i ideologia w PRL*, Warszawa: Państwowy Instytut Wydawniczy.
- Sasińska-Klas Teresa (2014), *Analiza dyskursywna i jej zastosowanie w naukach społecznych*, [w:] Piotr Borowiec, Robert Kłoso-wicz, Paweł Ścigaj (red.), *Odmiany współczesnej nauki o polityce*, t. 1, Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, s. 423–435.
- Scott James C. (1998), *Seeing Like a State: How Certain Schemes to Improve the Human Condition Have Failed*, New Haven–London: Yale University Press.
- Shkodrova Albena (2018), *From duty to pleasure in the cookbooks of communist Bulgaria: attitudes to food in the culinary literature for domestic cooking released by the state-run publishers between 1949 and 1989*, „Food, Culture & Society” vol. 21(4), s. 468–487, <https://doi.org/10.1080/15528014.2018.1480647>
- Sokół Zofia 1998, *Prasa kobieca w Polsce w latach 1945–1995*, Rzeszów: Wydawnictwo Wyższej Szkoły Pedagogicznej.
- Stańczak-Wiślicz Katarzyna (2020), *Eating healthy, eating modern. The “urbanization” of food tastes in communist Poland (1945–1989)*, „Ethnologia Polona”, vol. 41, s. 141–162, <https://doi.org/10.23858/ethp.2020.41.2303>
- Zawistowski Andrzej (2017), *Bilety do sklepu: handel reglamentowany w PRL*, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Zysiak Agata (2017), *Socjalizm jako modernizacja – powojenna historia Polski w perspektywie rewizjonistycznej*, „Przegląd Humanistyczny”, nr 2, s. 135–145.

Cytowanie

Anna Węgiel (2024), *Torty z piasku, parafinowe kremy i owoce z plastiku – czyli futuryzm w dyskursie polskiej prasy kobiecej z lat 1970–1979*, „Przegląd Socjologii Jakościowej”, t. XX, nr 1, s. 160–185, <https://doi.org/10.18778/1733-8069.20.1.08>

Cakes Made from Sand, Paraffin Creams, and Fruit Made of Plastic: Futurism in the Discourse of the Polish Women’s Magazines from 1970–1979

Abstract: The purpose of this article is to present futurism as an underlying ideology present in the discourse of dietary advice published in women’s magazines in the 1970s in Poland. Futurism is one of the ideological features of the so-called high modernism. It is characterized by glorification of the future along with utopian visions of its shape, the desire to conquer world of nature with the use of technology, and historicism, i.e. the belief in linear development of mankind, which is heading toward “modernity.” The empirical study consisted of finding traits of futurism in the text of dietary advice from two of the most popular Polish women’s magazines of the 1970s: “Przyjaciółka” (“Friend”) and “Kobieta i Życie” (“Woman and Life”). The chosen method included sociologically-oriented discourse analysis. The analysis of the collected sources allowed me to argue that futurism was an important ideological factor shaping the dietary advice published in Poland in the 1970s. This observation sheds a new light on the culinary culture of the People’s Republic of Poland and opens up new interpretative possibilities.

Keywords: futurism, high modernism, discourse, dietary advice