

Inga B. Kuźma*

KUCHENNA BIEDA SZKIC ANTROPOLOGICZNY O JEDZENIU I PRZESTRZENI

**(Kitchen Poverty. The Anthropological Sketch
about Food and Space)**

Streszczenie. Artykuł dotyczy kuchni i jedzenia, jakie należą także do zakresu pomocy społecznej, świadczonej osobom doświadczającym bezdomności lub zagrożonych bezdomnością. Jedzenie oraz pomieszczenia kuchenne są naznaczone statusem ich użytkowników i adresatów. Osoby, które mogą zdać się niemal wyłącznie na pomoc z zewnątrz, jedzą albo to, co mogą zdobyć od innych i po innych (uprawiając żebractwo, przeszukując śmietniki) albo to, co dostają od innych (wszelkie formy oficjalnego i wolontaryjnego dożywiania). Produkty, które służą do przygotowania posiłków dla potrzebujących, jak również sposób i miejsce ich przygotowania, spożycia czy wydawania, naczynają jednak osoby korzystające z takiej formy pomocy. Tym bardziej, że dożywianie potrzebujących jest obwarowane wieloma obostrzeniami zawartymi m.in. w ustawach, rozporządzeniach i innych wytycznych państwowych oraz w wewnętrznych instytucjonalnych regulaminach. Kuchnia w tym kontekście jawi się przede wszystkim jako praktyka zabezpieczająca biologiczną możliwość przeżycia i zaspokojenia głodu. Można jednak też znaleźć przykłady, gdy praktyki jedzeniowe zapewniają wsparcie emocjonalne oraz społeczne. Symbolem solidarności stać się może posiłek oferowany przez Food not Bombs czy kuchnia – miejsce wspólne w jednym z łódzkich ośrodków, gdzie zachodzi „dzielenie się sobą”, czasem i emocjami, a nie tylko jedzeniem.

* Dr hab. Inga B. Kuźma, prof. UŁ (Orcid: 0000-0003-0195-0270), Uniwersytet Łódzki, Wydział Filozoficzno-Historyczny, Instytut Etnologii i Antropologii Kulturowej, ul. Lindleya 3/5, 90-131 Łódź.

Autorka pokazuje zróżnicowanie stosunku do kuchni i jedzenia oraz pożywienia, jak również odżywiania (się i innych), czerpiąc przykłady z własnych badań terenowych, prowadzonych od 2009 roku w łódzkich placówkach specjalizujących się w udzielaniu pomocy osobom doświadczającym bezdomności lub nią zagrożonych.

Słowa kluczowe: bezdomność, system pomocy, jedzenie, odżywianie się.

Summary. The article applies to cooking and eating, which also belong to the scope of social assistance, provided to people experiencing homelessness or at risk of homelessness. Food and kitchen facilities are marked by the status of their users and recipients. People who can almost exclusively rely on outside help eat either what they can get from others (by begging, by searching the rubbish bins) or what they receive from others (all forms of official and voluntary food supply). Products that are used to prepare meals, as well as the manner and place of their preparation, consumption or issuance, are marked by people who use this form of help. The more so because this kind of feeding is subject to many restrictions included, among others in laws, regulations and other state guidelines and in internal institutional regulations. In this context, the kitchen appears primarily as a practice securing the biological possibility of survival and satisfying hunger. However, you can also find examples when eating practices provide emotional and social support. The symbol of solidarity may be a meal offered by Food not Bombs or a kitchen – a common place, where “sharing yourself”, sharing emotions, and not just eating. The author shows the diversity of attitudes towards the kitchen, food and as nutrition, drawing examples from her own field research, conducted in 2009 in Lodz institutions specializing in helping people experiencing homelessness or being at risk.

Key words: homelessness, help system, food, nutrition.

Uwagi wstępne

Kuchnia to przestrzeń, ale także sposób gotowania, czyli zestaw smaków i produktów. Jako przestrzeń podlega określonej proksemice, zaś jako sposób gotowania posiada adresatów oraz autorów, korzysta z założeń kulturowych dotyczących sposobu żywienia. Moim zdaniem, w postrzeganiu kuchni trudno oddzielić interpretację, czym jest przestrzeń kuchenna od efektów kuchennej produkcji (posiłki). Wzmac-

nia to także potoczne doświadczenie: unoszący się w kuchni zapach i wygląd pomieszczenia (ocenianego według kategorii ład – chaos, czyste – brudne) składa się na wrażenia, które budują odbiór miejsca, wywołują skojarzenia, nastawiają pozytywnie lub negatywnie również w stosunku do osób, które je użytkują oraz wobec posiłku. Poza tym, na złożoność symboliczną kuchni (rozumianej jako miejsce i zarazem praktyki „jedzeniowe”), składa się fakt, że tam, gdzie przetwarza się żywność, przechowuje się ją oraz często też gdzie się jada, gromadzone są śmieci, odpadki oraz resztki. Jest to miejsce styku nieprzetworzonego i „czystego” z „brudnym” – dosłownie lub w sensie przenośnym, niejadalnym bądź zepsutym. Ponadto, nawet w tej samej kulturze i grupie, posiłki nie wyglądają tak samo, nie pachną identycznie, a kuchnie są różnie prowadzone, różnie też się w nich je. Odbiór jedzenia, jak i proces jego przygotowania, w tym składniki potraw, to kwestia indywidualna i zarazem społeczno-kulturowa. Należą one do czynności i doświadczeń osobniczych, obarczonych często wieloma idiosynkrazjami. Chodzi bowiem o ocenę smaku, zapachu, wyglądu, estetyki jedzenia i otoczenia, za czym stoją uwarunkowania zewnątrz-kulturowe, wpływające na pojedyncze odczucie wstrętu lub przyjemności.

Kuchnia, w sensie przestrzennym oraz jako sposób przygotowania posiłków i karmienia, jest jedną z kluczowych kwestii związanych z pomocą potrzebującym. W tym kontekście duże znaczenie ma aspekt społeczno-kulturowy jedzenia i miejsca, gdzie się gotuje i jada.

Kuchnia i jedzenie w praktykach pomocowych

Istnieje oficjalny program rządowy pod nazwą *Pomoc państwa w zakresie dożywiania*. Polega on na wspieraniu finansowym gmin

w zakresie dożywiania i realizowany jest w celu ograniczenia zjawiska niedożywienia dzieci i młodzieży z rodzin o niskich dochodach lub znajdujących się w trudnej sytuacji oraz osób dorosłych, w szczególności osób samotnych, w podeszłym wieku (ogółem z budżetu państwa rocznie przeznacza się 550 mln zł). W 2015 roku liczba osób, które zostały objęte pomocą w ramach Programu wyniosła 2 042 054 osoby, w tym: 286 074 dzieci do czasu rozpoczęcia nauki w szkole podstawowej; 622 590 uczniów do czasu ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej;

810 896 pozostałe osoby, a zwłaszcza starsze, niepełnosprawne, samotne. Łączna kwota środków przeznaczonych na realizację programu w 2015 r. [...] wyniosła 811 469 097 zł (środki z budżetu państwa i środki własne gmin). Liczba posiłków wydanych w 2015 r. wyniosła 103 594 519. Realizowany jest także Program Operacyjnego Pomocy Żywnościowej 2014–2020 (POPŻ) współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Pomocy Najbardziej Potrzebujących. Żywność w ramach Programu dystrybuowana jest przez organizacje pozarządowe na trzech poziomach: krajowym, regionalnym i lokalnym, a jego celem jest dostarczanie żywności osobom najbardziej potrzebującym w formie paczek i/lub posiłków oraz realizacja działań towarzyszących wspierających włączenie społeczne odbiorców pomocy żywnościowej. W ramach Podprogramu 2015 (realizowanego od maja 2015 r. do końca czerwca 2016 r.) pomocą żywnościową objęto łącznie 1 999 000 osób. Wydano 7 663 483 paczek i 913 626 posiłków. Organizacje partnerskie przeprowadziły łącznie 7 251 działań towarzyszących, w których wzięło udział 122 617 osób najbardziej potrzebujących” (*Pomoc państwa dla ubogich...*, 2016: 1–2).

Wśród ludzi wymienionych w powyższej relacji, których nie stać na zapewnienie sobie pełnowartościowego i wystarczającego pożywienia¹, chciałabym zwrócić uwagę na osoby pozbawione domu i zagrożone bezdomnością.

Bezdomność jest bardzo szerokim pojęciem. Rozmaici specjaliści oraz osoby dotknięte lub zagrożone bezdomnością podkreślają jej różne aspekty. Na potrzeby tego tekstu przyjmuję definicję zawartą w Ustawie z dnia 12 marca 2004 roku o pomocy społecznej (Dz.U. z 2004 r. Nr 64, poz. 593). W akcie tym określa się bezdomność

¹ Według badań GUS-u „gospodarstwa ubogie z konieczności przeznaczają wyższy odsetek kwoty przeznaczonej na wydatki na zaspokojenie podstawowych potrzeb. Podstawowa pozycja w strukturze wydatków, czyli wydatki na żywność i napoje bezalkoholowe stanowiła w gospodarstwach ubogich prawie 44% ogółu wydatków, podczas gdy w gospodarstwach nieubogich było to około 24%” (*Raport „Ubóstwo w Polsce”*, 2015: 18). Miesięczny średni wydatek na żywność i napoje bezalkoholowe na jedną osobę w gospodarstwach żyjących poniżej granicy ubóstwa w 2014 r. wynosił 194 zł, a w gospodarstwach powyżej granicy ubóstwa – 348 zł (*Raport „Ubóstwo w Polsce”*, 2015: 18).

jako brak prawa do lokalu mieszkalnego lub brak możliwości pobytu w lokalu. Nie są wymienione inne warunki bezdomności czy powody utraty owego prawa lub możliwości. Gdy w ustawie tej mowa jest o pomocy udzielanej przez gminę osobom potrzebującym, w tym doświadczającym bezdomności, wymienia się wspomnianą już wyżej pomoc żywnościową, obok pomocy w dostępie do świadczeń zdrowotnych, schronienia, odzieży itd. Ustawa podaje też rodzaje placówek adresowanych do osób bez domu, nie doprecyzowując jednak, jak ma być tam rozumiana kwestia żywienia, czy ma być ona prowadzona w ich murach obligatoryjnie czy nie. Rozstrzygają to dopiero właściwe rozporządzenia. Najnowsze z nich to Rozporządzenie Ministra Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 28 kwietnia 2017 roku w sprawie standardów noclegowni, schronisk dla osób bezdomnych i ogrzewalni. Opisując zakres usług w placówkach dla osób bez domu, odnośnie do wyżywienia autorzy rozporządzenia podają:

1) w przypadku schronisk „możliwość spożycia posiłku oraz dostęp do pomieszczenia kuchennego umożliwiającego samodzielne przygotowanie posiłku i gorącego napoju”, gdzie infrastruktura powinna składać się z „kuchni do sporządzania indywidualnych posiłków – wydzielone pomieszczenie do samodzielnego przygotowywania posiłków wyposażone w co najmniej jedną kuchenkę i lodówkę oraz szafki kuchenne” oraz z „jadalni/świetlicy – pomieszczenie do spożywania posiłków, które poza porami posiłków może pełnić funkcję świetlicy lub sali spotkań grupowych”;

2) w przypadku noclegowni usługą jest „umożliwienie spożycia posiłku i zapewnienie gorącego napoju” z odrębną jadalnią/świetlicą, zdefiniowaną jako „pomieszczenie do spożywania posiłków, które poza porami posiłków może pełnić funkcję świetlicy lub sali spotkań grupowych”;

3) zaś w przypadku ogrzewalni mowa jest tylko o „zapewnieniu gorącego napoju”. W ogrzewalniach nie przewiduje się odrębnego pomieszczenia typu jadalnia (o posiłku bowiem nie ma mowy), i liczba osób przypadających na ten typ placówki jest przeliczana wyłącznie na miejsca siedzące „w postaci krzesła o łatwo zmywalnej powierzchni” dla „nie więcej niż 25 osób w jednym pomieszczeniu”, zaś „powierzchnia przypadająca na osobę w pomieszczeniu pobytowym – nie mniej niż 2 m² na osobę”.

Jak wynika z przywoływanego rozporządzenia, pomoc świadczona jest według systemu polegającego na gradacji wsparcia, czyli

na różnicowaniu potrzeb, tym samym na różnicowaniu przestrzeni i miejsc, w których owe potrzeby są realizowane. Specjalistyczne instytucje pomocowe, zaspokajające podstawowe potrzeby bytowe, w tym głód, mogą być zatem mniej lub bardziej zróżnicowane przestrzennie, posiadać określone miejsca lub ich nie posiadać, w tym związane ze spożywaniem jedzenia i jego przygotowaniem. Najwięcej pomieszczeń odnoszących się do kontekstu kuchennego i jadalnego przewidzianych zostało w schroniskach, mniej – w noclegowniach, zaś w przypadku ogrzewalni nie ma miejsc, gdzie można byłoby realizować tzw. usługi związane z podawaniem czy przygotowaniem pożywienia (choć dozwolone jest serwowanie ciepłego napoju).

Wskazane wyżej standardy dotyczące pomocy żywnościowej w obrębie placówek dla osób bez domu, choć datowane na 2017 rok, są – w znanych mi placówkach na terenie Łodzi – realizowane w opisanym sposobie już od lat. Kuchnie z jadalniami znajdują się w większości schronisk dla kobiet i mężczyzn² oraz w hostelu dla chroniących się przed przemocą domową³. Z wyjątkiem owego hostelu oraz ogrzewalni⁴, pozostałe łódzkie instytucje nie są koedukacyjne, nie ma też w Łodzi placówek dla rodzin. Do ogrzewalni może przyjść każdy, kto chce. Do hostelu trafiają natomiast osoby ratujące się przed przemocą, zarówno kobiety jak i mężczyźni; opuszczenie przez nich domu czasami oznacza pierwszy krok ku bezdomności. Osoby te są zatem bezdomnością zagrożone.

W pozostałych łódzkich placówkach (np. miejskie schronisko dla kobiet oraz mała instytucja adresowana do mężczyzn prowadzona przez organizację pozarządową), oprócz kuchni funkcjonuje też aneks służący jako jadalnia lub wygospodarowane jest inne miejsce ze stołem i krzesłami w sąsiedztwie pomieszczenia kuchennego. W placówkach z takimi prowizorycznym jadalniami, kuchnia jest najczęściej zbyt

² W Łodzi prowadzone są przede wszystkim przez Koło Łódzkie Towarzystwa Pomocy im. św. Brata Alberta oraz przez gminę.

³ Hostel, czyli Specjalistyczny Ośrodek Wsparcia dla Ofiar Przemocy w Rodzinie, jest placówką, którą zajmuje się Stowarzyszenie Promocji Zdrowia i Psychoterapii.

⁴ Prowadzony także przez Koło Łódzkie Towarzystwa Pomocy im. św. Brata Alberta.

mała, by pomieścić wszystkich, którzy chcą ją użytkować. Mieszkanki i mieszkańcy placówek korzystają więc z kącików jadalnych, zazwyczaj zaś jadają w swoich pokojach, często na prowizorycznych „jadalniach” meblach: stół zastępowany jest biurkiem, taborettem lub własnymi kolanami; zamiast krzesła jest tapczan lub łóżko.

Największe łódzkie przybytki pomocowe, czyli noclegownie i schroniska dla mężczyzn przewidziane na ponad 100 do 200 osób, posiadają obszerne pomieszczenia kuchenne-stołówkowe, gdzie przygotowaniem tak dużej liczby posiłków zajmuje się personel z pomocą lokatorów. Niemal wszystkie placówki mają dodatkowo odrębne świetlice, które są miejscami spotkań, a nie spożywania posiłków. Czasami są to nawet dwie świetlice, jak w przypadku placówek skierowanych do matek z dziećmi. Łódzka noclegownia dla kobiet posiada jadalnio-świetlicę, która zapewnia kobietom dostęp do wrzątku. Natomiast ogrzewalnia, ulokowana niedaleko centrum miasta, serwowała do tychczas ciepły posiłek raz na dzień. Był on dowożony z jednego ze schronisk, zatem gotowy do rozdania. Użytkownicy ogrzewalni spożywali go w tym samym pomieszczeniu, w którym przebywali. Przez cały dzień był im też oferowany ciepły napój.

Struktura przestrzenna i zarazem funkcjonalna, jaką spotkać można w placówkach łódzkich i której opis znaleźć można w obowiązującym dzisiaj prawie, ma swoją historię i jest pewnego rodzaju „strukturą długiego trwania”. Wynika przede wszystkim ze stosunku do bezdomności i ubóstwa oraz sposobu wartościowania pomocy, w tym również jedzenia „pomocowego”. Nie każdy bowiem pokarm spełnia pomocną rolę w walce z głodem, niedożywaniem, ze złą dietą.

Według *Wytycznych Instytucji Zarządzającej (MPiPS) dla Instytucji Pośredniczącej i beneficjentów dotyczących działań realizowanych w ramach Programu Operacyjnego Pomoc żywnościowa 2014–2020 współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Pomocy Najbardziej Potrzebującym w podprogramie 2015 (Wytyczne Instytucji Zarządzającej (MPiPS)...*, 2015), tzw. indykatywny procentowy podział wartości artykułów spożywczych na grupy towarowe, jakie powinno się serwować ubogim, kształtuje się następująco:

- 1) artykuł skrobiowe (makaron, świderki, ryż biały, kasza jęczmienia, płatki kukurydziane, kawa zbożowa instant): 27–31%; 2) artykuły

mleczne (mleko UHT, ser podpuszczkowy dojrzewający, ser topiony): 18–22%; 3) artykuły warzywne i owocowe (groszek z marchewką, koncentrat pomidorowy, dżem truskawkowy, sok jabłkowy): 15–19%; 4) artykuły mięsne (mielonka wieprzowa, klopsiki w sosie własnym): 17–21%; 5) cukier: 4–5%; 6) tłuszcze (olej rzepakowy): 4–8% (*Wytyczne Instytucji Zarządzającej (MPiPS)...*, 2015: 1–2)⁵.

Są to przede wszystkim pokarmy tzw. suche, do których różne organizacje często dokładają jeszcze chleb. Pozycja „warzywa i owoce” podana w wykazie, nie kojarzy się w zasadzie z towarami tego typu. Słodczyce wraz z owocami są dokładane niezależnie, np. do paczek, głównie dla dzieci, najczęściej okazjonalnie (paczki świąteczne, wyprawki szkolne). Warzywa – inne niż wymienione – kawa (nie zbożowa), mięso czy ryby w takich zestawach nie występują. Czasami organizacje zapewniają jogurty, herbaty i inne produkty (w zależności od ich współpracy z darczyńcami). Przewaga „suchego” i puszek znajdujących się w oficjalnych zapomogach żywnościowych, wynika także z norm sanitarnych – musi to być towar, który ma długą datę ważności do spożycia i nie zepsuje się w warunkach, gdzie nie ma lodówki lub chłodni. Musi to być też jedzenie sycące, które łatwo i szybko może zaspokoić głód. Wydaje się, że ani smak (a ze smakiem kojarzyłaby się np. kawa, herbata, słodczyce), ani zdrowe, zbilansowane odżywianie (gwarantowane przez włączenie do diety nieprzetworzonych owoców i warzyw), nie jest priorytetem w myśleniu o diecie dla biednych. Nie można także zapominać o wyszukiwaniu jedzenia na śmietnikach przez niektóre osoby bez domu, żyjące w bezdomności ulicznej, poza placówkami, czy zebraniu o jedzenie (o pieniądze na jedzenie lub alkohol, bądź o kupno jedzenia).

Gdyby jednak zajrzeć głębiej do zapasów kuchennych tej czy innej placówki oraz do prywatnych zasobów lokatorów takich in-

⁵ Dzieląc pomoc żywnościową na województwa, łódzkie dostaje 7,11% tego typu pomocy, plasując się w grupie województw: dolnośląskiego, małopolskiego, podkarpackiego, wielkopolskiego. Ponad 10% i 11% pomocy żywnościowej płynie do – odpowiednio – województw mazowieckiego i śląskiego. Najmniej – ok. 2% – przypada na województwa opolskie i podlaskie (*Wytyczne Instytucji Zarządzającej (MPiPS)...*, 2015: 5).

stytucji, dostrzec by można wielką ilość słodczy kupowanych sobie samemu lub otrzymywanych od darczyńców. Batony, ciastka, cukierki, czekoladki itp. są konsumowane na dużą skalę, podobnie jak kolorowe napoje gazowane. Bez tego typu produktów w wielu znanych mi placówkach nie odbywa się prawie żadne wydarzenie. Słodczy są zazwyczaj jego podstawą lub częścią. Wiele osób zjada się wysoko przetworzonymi słodkościami (wliczając w to dzieci) i opija kawą, jakby produkty te były rewersem ich sytuacji – kryzysowej, podczas której jedni walczą o zmianę losu, inni popadają w bierność, nie wierząc w odmianę życia lub obojętniejąc na warunki, w jakich się znajdują. Ilość cukru zaprzecza domniemanej przyjemności, jaką miałby on dawać. Nadmiar to przesyt prowadzący do zepsucia smaku. Jest to „gorzkim” komentarzem do sytuacji bezdomności, biedy i kryzysu życiowego „zajadanych” słodczymi. „Zajadanie” nie jest bowiem jedzeniem, tzn. doprowadzaniem do konstruktywnego przetworzenia, które oznaczałoby rozwiązanie problemu, lecz jego maskowaniem.

Formy dokarmiania potrzebujących i żywienia się przez osoby korzystające z pomocy były i są różne. W źródłach dotyczących przeszłości znaleźć można opisy specjalnych posiłków i biesiad, które wyprawiane były okazjonalnie, z powodu różnych wydarzeń, jakie bogaci chcieli uczcić, goszcząc też ubogich. Taka forma była kiedyś przejawem dobroczynności, często podbudowanej religijnie, okazywanej głównie indywidualnie przez możnych (zob. np. Partyka, 2008). Lecz i dziś mamy do czynienia z podobną formułą – w wielu miejscowościach istnieje obyczaj urządzania posiłków miejskich lub publicznych, zatem odbywających się w przestrzeni wspólnej. Takie biesiady lub poczęstunki dostępne są dla wszystkich chętnych lub wprost adresowane do samotnych bądź biednych. Najczęściej są organizowane z okazji świąt i przygotowywane przez ludzi dobrej woli oraz sponsorów, czasem włączają się w to instytucje gminne. Niektóre instytucje pomocowe także organizują otwarte żywieniowe akcje, nadając im charakter imprezy publicznej czy akcji społecznej, obudowanej np. wystawami, koncertami, kampanią w mediach, zbiórkami żywności. Taką działalność prowadzi Caritas i Towarzystwo Pomocy im. św. Brata Alberta. Dzielenie się posiłkiem praktykuje akcja *Food not Bombs* (FnB). Jej członkowie (np. w Łodzi) raz na tydzień

lub co dwa tygodnie przygotowują wegańskie potrawy dla ok. 100 osób. Są to osoby prywatne, które gotują posiłki z wcześniej pozyskanych za darmo warzyw oraz innych produktów (wyproszonych na targowiskach, w sklepach). Następnie rozdają posiłek w centrum miasta. Ich zupy w typie gulaszu lub warzywno-kaszowej potrawy są zawiesistymi i sycącymi jednodaniowymi posiłkami. Tego typu działania można porównać z tzw. garkuchniami, które były najpopularniejszą formą dożywiania ubogich począwszy od XIX wieku (zob. Książek, 2016). FnB rozdaje swoje posiłki na ulicy, lecz w stałym miejscu, garkuchnie zaś przyjmowały z reguły formę stołówki, mniej lub bardziej prowizorycznej. Jej współczesną formę obserwować możemy w Łodzi, w jednym z punktów pomocy prowadzonym przez Caritas. Działa tam tzw. kuchnia społeczna. Składa się z zaplecza kuchennego, gdzie pracuje profesjonalny kucharz oraz z jadalni. To bufet jest jednak w centrum uwagi, miejsce, z którego obsługa wydaje zupę i tzw. wkładkę, czyli dodatek do zupy wraz z połową bochenka chleba (ową wkładką jest kawałek pasztetu, wędliny, sera żółtego lub np. udka drobiowe – jeśli zupa była na nich gotowana). Zupę można zjeść na miejscu, w stołówce, choć nie wszyscy znani mi samotni korzystający z tej pomocy chcą jadać z obcymi. Wolą zabierać zupy ze sobą. Ktoś, kto bierze zaś posiłek np. dla rodziny, od razu wraca z nim do siebie. Caritas w ramach kuchni społecznej dożywia osoby, które objęte są pomocą przez gminną pomoc społeczną. Koszt dofinansowania na osobę wynosi 5 zł. Dla potrzeb kuchni społecznej przygotowywane są wyłącznie zupy, w każdy dzień inna, choć menu zależy od pozyskanego asortymentu; w piątki jest to posiłek bez mięsa. Zupy są gotowane z tego, co uda się też pozyskać od darczyńców.

Zarówno FnB jak i Caritas gotują głównie z produktów sezonowych. Czasami jakiejś organizacji czy instytucji uda się wzbogacić dożywianie o produkt innego rodzaju niż określa to lista z *Wytucznych...* Rozdają więc winogrona lub inne „egzotyczne” bądź „ekskluzywne” produkty (kojarzące się też ze smakiem), o ile podzieli się nimi sieć handlowa, hurtownia, zaoferuje je sponsor lub prywatny darczyńca.

Zupa – gęsta i pożywna, czyli jednodaniowe danie serwowane ubogim – jest historycznym pokarmem wspierającym potrzebujących

i głodnych. Jej współczesne warianty wywodzą się z tzw. zupy rumfordzkiej⁶, której pomysłodawcą był Benjamin hrabia Rumford. Tego rodzaju posiłek dla biednych wprowadził on w XIX wieku (Markiewiczowa, 2002: 132). Zupa rumfordzka, podobnie jak potrawy FnB i innych organizacji, są oferowane za darmo. FnB oferuje je każdemu, Caritas w ramach kuchni społecznej osobom skierowanym przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej, lecz po nadwyżkę zupy zgłaszają się do kuchni społecznej także inni, którzy są głodni, nie objęci system oficjalnego wsparcia. Ich kolej przypada wtedy, gdy jedzenie zostanie rozdane osobom ze skierowaniami. Osoby bez skierowania, z zewnątrz, gdy dostaną posiłek często już nie wchodzi do jadalni, w porze ciepłej jedzą na miejscu, ze swoich naczyń, przy zadaszonych stołach, na podwórku lub zabierają posiłek ze sobą. Stoły na zewnątrz to też miejsce oczekiwania, schronienia, np. przed deszczem, dla wszystkich oczekujących na porę obiadu. Widać je z ulicy. Kolejka osób czekających na otwarcie kuchni, także jedzących na zewnątrz, przy zadaszonych stołach, przyciąga uwagę.

W Łodzi realizowana jest także akcja polegająca na dożywianiu „z autobusu”, którą prowadzi organizacja non-profit. W tej formule trwa ona od grudnia do marca i jest adresowana do osób bez domu i znajdujących się w ciężkiej sytuacji. Jedzenie (zupa i chleb) jest rozwożone nocą. Autobus zatrzymuje się na największych dworcach oraz placach targowych w mieście, każdy zgłosić się może do niego po posiłek. Każdorazowo korzysta z tej pomocy do 100 osób.

Obok historycznej formy, jaką były garkuchnie, w przeszłości funkcjonowały również tanie kuchnie, współcześnie już w zasadzie nie istniejące. Pobierało się w nich symboliczną opłatę za posiłek. Na tym polegała różnica między nimi a darmowymi garkuchniami i zupą rumfordzką (zob. Markiewiczowa, 2002).

⁶ Przepis na oryginalną zupę rumfordzką powinien uwzględniać: groch, jęczmień, biały chleb w kawałkach dodawany do zupy na koniec i wydawana powinna być ona także z chlebem, ale wówczas żytnim. Zupa rumfordzka powinna być gotowana na mięsie: głowie wołowej, wędzonce krojonej w kostkę oraz na jeszcze innym mięsie, z dodatkiem przypraw (Markiewiczowa, 2002: 133).

Jedzenie i kuchnia w znaczeniu przenośnym

W niektórych placówkach, gdzie pobyt jest całodobowy i długookresowy (od kilku, kilkunastu tygodni do miesięcy lub lat), czynności związane z przygotowaniem posiłku, jego spożyciem oraz porządkami po posiłku i gotowaniu, włączane są do resocjalizacji i „nauki życia”, w tym do nauki przystosowania się do innych. Ma to miejsce wówczas, gdy jedna z reguł obowiązujących w instytucji stanowi, że posiłki są przygotowywane na miejscu przez jej mieszkańców/mieszkanki dla całej grupy, a nie tylko dla siebie. Posiłki są gotowane z produktów, jakie uzyskuje czy pozyskuje placówka, lecz wydaje je personel, czyli to on wpływa na kształt jadłospisu. Długoterminowi lokatorzy schronisk uiszczają opłatę pobytową, można więc założyć, że jej część pokrywa też produkty żywnościowe. W zależności od wysokości i rodzaju dochodów oraz liczby członków rodziny na utrzymaniu w placówce, stawka miesięczna za pobyt wynosi od 10 do 20% ich rejestrowanych dochodów. Jednak możliwość zaspokojenia preferencji smakowych mieszkańców/mieszkanek – pamiętając o ich często niewielkich dochodach – jest bardzo ograniczona. Resocjalizacja „kuchenna” polega na rozliczeniu gotujących i serwujących jedzenie z ich sprawności w przygotowaniu zadania, z umiejętności organizacyjnych, koordynacji i korelacji czynności, czyli współdziałania w zespole, z reguły liczącym 2 lub 3 osoby. Wykonują oni pracę w kuchni i jadalni w ramach swojego „dyżuru”, tzn. ich obowiązkowego wkładu w funkcjonowanie placówki.

Jedzenie „placówkowe” i praca przy jego przygotowaniu w pewnym stopniu integrują, co wynika z kulturowej i społecznej roli posiłków spożywanych przy przysłowiowym jednym stole (por. Łeńska-Bąk, 2010, Krzywińska, 2013; Straczuk, 2013; Ślíz, Szczepański, 2012). Zastrzegam w tym miejscu, że „jeden” nie oznacza zawsze „wspólny”. Różnicę tę można dostrzec w placówkach o charakterze totalnym, przeznaczonych do długiego pobytu. Z moich badań wynika, że przygotowywanie jedzenia służy kadrze jako jedna z informacji i obserwacji na temat osób, którymi się zajmują. Wywiązywanie się z narzuconych obowiązków, w tym kuchennych, ma obrazować zdolności lokatorów placówek w dawaniu sobie rady i podlega aprobacie, odrzuceniu lub korekcie. Przyczynia się też do wzajemnej oceny współmieszkanek oraz współmieszkańców.

W miejscach świadczących pomoc posiłki i jedzenie mogą więc być traktowane dość instrumentalnie, podobnie jak pomieszczenia, które są do tych czynności przeznaczone. Znaczenie posiłku i sposób jego spożywania, odnoszące się niemal wyłącznie do zaspokojenia głodu, czyli przetrwania w sensie biologicznym i czasami służące jako dowód na radzenie sobie, obserwowała Elżbieta Tarkowska w klasycznych badaniach mających za temat życie codzienne w domach pomocy społecznej (Tarkowska, 1994). Domy pomocy należą do tej samej kategorii co interesujące mnie placówki adresowane do osób zagrożonych bezdomnością i bez domu, ponieważ wszystkie one wpisują się w typ instytucji totalnych. Brak tam indywidualizacji, lokatorom narzuca się określony typ „sprawczości”, rozumianej przede wszystkim jako dostosowanie się. W masowych placówkach pomocowych jedzenie i kuchnia ulegają prawie zupełnej anihilacji na poziomie symbolicznym, podczas gdy w kulturze popularnej i masowej traktowane są jako przejaw „ja”, pasji oraz światopoglądu, a zatem wyzwolenia osobowości. W świecie ludzi ubogich, odżywiających się w placówkach, kuchnia i posiłki rzadko odwołują się do wspólnoty, więzi międzyludzkich i tożsamości, czyli tych właściwości, które znajdują współcześnie wyraz w modach na smaki, produkty oraz diety.

W opisywanych przeze mnie placówkach obecna jest jednak także odmienna praktyka. Kuchnię – szczególnie w znaczeniu miejsca, w mniejszym stopniu pożywienia – traktuje się jako przestrzeń ważną osobiście i zarazem istotną dla grupy, która funkcjonuje jako wspólnota. Taki stosunek do kuchni i spędzanie w niej razem czasu doczekał się nawet wewnątrzinstytucjonalnego określenia – „terapia kuchenna”. Termin ten pojawił się spontanicznie wśród mieszkańców i mieszanek wspomnianego już wcześniej hostelu dla osób chroniących się przed przemocą domową. „Terapia kuchenna” nie jest metodą czy techniką pomocową, to rodzaj wsparcia, jakiego udzielają sobie nawzajem tamtejsi lokatorzy i lokatorki. „Terapia kuchenna” toczy się w sposób nieformalny, koleżeński, podczas wspólnego spędzania czasu w kuchni, w trakcie przygotowywania dla siebie (i dzieci) posiłków. Administracja hostelu wspomaga żywnościowo mieszkańców, nie ingeruje jednak w kształt menu, w pory posiłków, w ich organizację etc. Lokatorzy mogą jadać oddzielnie lub razem, dzielić się tym, co mają, także między sobą. Wszystko spoczywa w rękach wspólnoty mieszanek i mieszkańców,

samoorganizującej się za każdym razem w nowym składzie. Jest to bowiem wspólnota krótkoterminowa, czasami o dużej rotacji, bowiem pobyt w hostelu może trwać maksymalnie 3 miesiące. Osoby tam przebywające mają podobne problemy, zbliża je forma pracy nad próbą ich rozwiązania, udział w grupowych oraz indywidualnych zajęciach, warsztatach i sesjach terapeutycznych zapewnianych przez kadrę. Poza tym kuchnia nie jest wpleciona w system resocjalizacji, ponieważ nie o resocjalizację chodzi w tego rodzaju placówce (na taką formę wsparcia społecznego nacisk jest położony w schroniskach i noclegowniach). Kuchnia z jadalnią funkcjonuje więc niejako poza programem oficjalnym, jest zatem „po prostu” kuchnią, choć jak się okazuje, nie tylko. To miejsce, w którym koncentruje się życie hostelu i toczy się drugi obieg terapii. Pokoje nie są bowiem wspólne, lecz przydzielane indywidualnie, pozostają sprawą prywatną. Lokatorzy i lokatorki hostelu nie odwiedzają się w nich, nie zapraszają do siebie. Nie jest to zabronione, lecz – jak sami mi mówili – nie ma takiej potrzeby, ponieważ mają do dyspozycji kuchnię i ławeczkę na podwórku, gdzie mogą się spotykać. Pokoje są po to, by się w nich schronić, a kuchnia, by przy okazji posiłku lub niezależnie od niego, znaleźć osobę, z którą można podzielić się nie tylko jedzeniem, lecz refleksjami, wspomnieniami, obawami lub zwierzyć się. Kuchnia stała się tym samym nieformalnym centrum samopomocy i jest to proces samoistny. Wynika on być może również z proksemiki hostelu: intymność zapewniają osobne pokoje (co jest wyjątkowe w porównaniu ze schroniskami, zwłaszcza zaś noclegowniami, w których sypialnie są zbiorowe), ulokowane na piętrach. Na parterze mieszczą się części wspólne, jak kuchnia, jadalnia, świetlica – czyli sala zajęć grupowych oraz pokoje kadry. Kuchnia i jadalnia nie sąsiadują z salą zajęciową ani z gabinetami. Tworzą zatem trzecią strefę, w której realizują się swobodne kontakty, pogawędki i posiłki. Rozkład pomieszczeń w hostelu zapewnia dużą dozę prywatności i wyciszenia. Im niżej się schodzi, tym bliżej do części wspólnych i innych ludzi. Kierunek góra-dół i cel wchodzenia-schodzenia, gdy pokonuje się schody w górę – do pokoju, do własnego schronienia, w dół – do ludzi i do spraw do załatwienia, symbolizuje proces zmiany, której podlegają mieszkanki i mieszkańcy. Potrzeba do tego ludzi i działań, czynów oraz słów (dół). Potrzebny jest zatem do tego „pokarm”, jaki można znaleźć m.in. w kuchni w sensie dosłownym i przenośnym – gdy metaforycznie

„jedzenie” oznacza obecność osób, które dają sobie wsparcie. W terapii niezbędny jest także spokój i wyciszenie – przestrzeń i czas na refleksję znaleźć można zatem w pokoju, u siebie (góra).

Uwagi końcowe

Wspominałam, że kontekst jedzenia i kuchennej przestrzeni jest złożony i zależy od wielu czynników. Jest to szczególnie wyraźne, kiedy zaczynamy przyglądać się praktykom związanym z odżywianiem osób ubogich i bez domu, przebywających w placówkach pomocy lub korzystających z innych form wsparcia. Jedzenie oraz pomieszczenia kuchenne są naznaczone statusem ich użytkowników i adresatów, jak i same naznaczają. Biedni – szczególnie pozostający w skrajnej sytuacji, którzy mogą się zdać niemal wyłącznie na pomoc z zewnątrz – jedzą przede wszystkim to, co mogą zdobyć od innych i po innych (żebractwo, śmietniki, zupy z darów) lub dostać od innych (wszelkie formy dożywiania). Takie jedzenie (produkty, sposób i miejsce) naznacza, tym bardziej, że jest także obwarowane wieloma obostrzeniami zawartymi m.in. w ustawach, rozporządzeniach, wytycznych, instytucjonalnych regulaminach; ogranicza je wielkość środków na dożywianie (starczające na minimum). Kuchnia w tym kontekście jawi się przede wszystkim jako praktyka odnosząca się do podstaw życiowych – zapewnia możliwość przeżycia i zaspokojenia głodu. Można jednak też znaleźć przykłady, w których kuchenne i jedzeniowe praktyki zapewniają minimum wsparcia emocjonalnego i społecznego. Symbolem takiej solidarności stać się może posiłek (bezinteresowność w najczystszej postaci prezentowana przez Food not Bombs) oraz miejsce wspólne, gdzie zachodzi „dzielenie się sobą” (jak dzieje się np. kuchni w hostelu, podczas „terapii kuchennej”).

Bibliografia

- Książek M. (2016), *Dzieje dobroczynności w Kielcach w XIX i początkach XX wieku*, Muzeum Historii Kielc, Kielce.
- Krzywińska J. (2013), *Kultura kulinarna we współczesnej Polsce. Źródła, przeobrażenia, różnicowania*. Praca magisterska napisana pod kierunkiem

- dr hab. prof. UAM Marka Krajewskiego, Poznań, <http://archiwum.edu.pl/Content/392976/Joanna%20Krzywi%C5%84ska.pdf>.
- Łeńska-Bąk K. (2010), *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultury sub specie culinaria*, Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego, Opole.
- Markiewiczowa H. (2002), *Działalność opiekuńczo-wychowawcza Warszawskiego Towarzystwa Dobroczynności 1914–1914*, Wydawnictwo Akademii Pedagogiki Specjalnej, Warszawa.
- Partyka W. (2008), *Opieka społeczna w Ordynacji Zamojskiej w XVII–XVIII wieku*, Towarzystwo Naukowe KUL, Lublin.
- Pomoc państwa dla ubogich* (2016), <http://www.rp.pl/Praca-emerytury-ren-ty/310189929-Pomoc-panstwa-dla-ubogich.html#ap-5>.
- Raport „Ubóstwo w Polsce w latach 2012 i 2014” (2015), Główny Urząd Statystyczny, Warszawa.
- Straczuk J. (2013), *Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno-katolickie w Polsce i na Białorusi*, Wydawnictwo UMK, Toruń.
- Szczepański M. S., Śliz A. (2012), *Świętowanie: komensalizm ponownie odczytywany*, „Kultura i Społeczeństwo”, nr 4, s. 45–60.
- Tarkowska E. (1994), *Życie codzienne w domach pomocy społecznej*, Wydawnictwo IFiS PAN, Warszawa.
- Wytyczne Instytucji Zarządzającej (MPiPS) dla Instytucji Pośredniczącej i beneficjentów dotyczące działań realizowanych w ramach Programu Operacyjnego Pomoc żywnościowa 2014–2020 współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Pomocy Najbardziej Potrzebującym w podprogramie 2015 (2015), Warszawa.