

Domowość CIASTA

Katarzyna Król



Domowe ciasto
wyraża symboliczną relację
kobiety i jej rodziny,
jej obowiązki wobec
najbliższych.

Poniższy artykuł jest efektem moich dwuletnich badań etnograficznych prowadzonych w okolicach Dąbrowy Białostockiej. Badania prowadziłam w trakcie czterech wyjazdów terenowych na przestrzeni roku od lipca 2011 do lipca 2012 w okolicach Dąbrowy Białostockiej w ramach Laboratorium Etnograficznego „Kulturowe aspekty produkcji i konsumpcji jedzenia w Dąbrowie Białostockiej i okolicach”, prowadzonego przez Joannę Mroczkowską w IELiAK UW. W trakcie badań zarejestrowałam 45 wywiadów pogłębionych. Były to wywiady swobodne, niestrukturyzowane, chociaż przygotowywałam kwestionariusz oraz spis interesujących mnie zagadnień. Poza tym uczestniczyłam w przygotowywaniu ciast razem z moimi rozmówczyniami oraz wykonywałam zdjęcia. Nie bez znaczenia dla badań pozostaje również fakt, że podczas trzech wyjazdów mieszkałam u jednej z moich rozmówczyń oraz byłam częstym gościem w domach kilku rodzin. Podczas moich badań wzorzec oparty na „tradycyjnym”, komplementarnym podziale pracy ze względu na płeć, według którego to głównie kobiety zajmują się gotowaniem, znalazł potwierdzenie. Stąd znaczna przewaga rozmówczyń (grupę moich rozmówczyń stanowiły kobiety od 18. do około 60. roku życia, poszerzoną o nieliczną grupę mężczyzn w młodym i średnim wieku). Poza tym moi potencjalni rozmówcy, zwłaszcza w początkowej fazie

badania, kiedy dopiero poszukiwałam tematu i zależało mi na „parytecie” wśród udzielających wywiadów, gdy dowiadawali się, że interesuje mnie jedzenie, za oczywiste uznawali odesłanie mnie do swoich żon lub matek. Moje rozmówczynie można w większości zaliczyć do szerokiej kategorii gospodyń domowych, najczęściej nie pracowały poza domem, a do ich obowiązków należała opieka nad domem oraz praca w gospodarstwie. W trakcie badań zauważyłam, że istnieje pewna sieć kobiet wzajemnie określających się jako „dobrze piekące”. Kolejne rozmówczynie znajdowałam metodą „kuli śnieżnej”, podążając za towarzyskim łańcuszkiem „dobrze piekących”.

Celem mojej pracy było przyjrzenie się domowym ciastom na podlaskiej wsi początku XXI wieku. Podczas pierwszej wizyty pod Dąbrową Białostocką można odnieść wrażenie, że ciasto jest tradycyjnym i nieodzownym elementem wiejskiego jadłospisu. Tak naprawdę jednak jest zjawiskiem dość nowym – popularność ciast podobnych do dzisiejszych zaczęła rosnąć dopiero od lat 90. XX wieku, kiedy to cukier, po okresie kilkuletniej reglamentacji, stał się łatwo dostępnym i powszechnym produktem¹. Ciasto szybko wpisało się w tradycyjne treści rodzinności, domowości i gościnności, stając się ich kwintesencją.

Przygotowywanie posiłków, w tym ciasta, jest obowiązkiem rodzinnym kobiet. Pieczenie domowego ciasta jest związane z tym, że rola pani domu i matki jest komplementarna. Wydaje się przy tym, że to relacja kobiety jako matki z pozostałymi domownikami, a nie jako pani domu i żony, jest główną relacją definiującą rodzinę,

¹ Należy jednak dodać, że moi rozmówcy nie wspominali okresu karteek i reglamentacji cukru jako momentu szczególnie uciążliwego czy trudnego. Gospodynie radziły sobie robiąc ciasta w typie „sucharów” przekładanych budyniem bądź kisielom.

a mąż został wpisany do pewnego stopnia w rolę jednego z dzieci.

W artykule postaram się wyjaśnić, w jaki sposób pojęcie „domowego ciasta” odnosi się do szerszej wizji prawidłowo funkcjonującego domu, za którego stworzenie, zapewnienie i utrzymanie odpowiada głównie kobieta. Pokażę również, dlaczego domowe ciasto może być elementem w lokalnym konstruowaniu modelu kobiecości. Chcę pokazać, że kobiecość jest definiowana pod Dąbrową Białostocką głównie poprzez rolę matki i żony – gospodyni, przez co jest silnie łączona z kategorią „domowości”, której symbolicznym uosobieniem może być ciasto.

Tradycja *versus* nowości

Domowe ciasta, jaki piekące je kobiety, znajdują się w ambiwalentnym położeniu pomiędzy tradycją a innowacyjnością. Domowe wypieki są nośnikami treści postrzeganych przez moich rozmówców jako tradycyjne, a jednocześnie są twórczo adaptowane do zmiennych warunków, chociażby panującej mody, możliwości ekonomicznych, dostępnych sprzętów kuchennych. Robienie ciasta w domu jest postrzegane jako jedna z bardziej tradycyjnych czynności, samo w sobie jest jednak nowoczesne. Kobieta staje się w takim układzie osią wyznaczającą poczucie ciągłości, transmitującą treści tradycji i włączającą do niej elementy nowoczesności.

W przeciwieństwie do jedzenia domowego analizowanego przez Anne Murcott², preferowanego z uwagi na przyzwyczajenie i odwoływanie się do smaków dzieciństwa, ciasta w opinii osób, z którymi rozmawiałam, wymagają

„modernizacji”. Moi rozmówcy (poza najstarszymi, powyżej 60. roku życia) wypowiadali się bez większej aprobaty dla tradycyjnych i prostych wypieków – rozumianych jako nieskomplikowane, robione dawniej, przygotowywane przez babcię – mówiąc, że sami ich już teraz nie robią:

K³: A makowce i drożdżowe ktoś jeszcze robi na święta?

R1: Nie no, u nas to w sumie się nie je tych takich prostych...

R2: Kiedyś takie ciasto się robiło, takie proste (15.07.2013, Harasimowicze).

Wyjątkowymi sytuacjami, w których pojawiają się ciasta uważane za tradycyjne, na przykład ciasto drożdżowe, są przyjazdy znajomych lub rodziny. Można powiedzieć, że krewni z miasta (z Białegostoku lub Warszawy) wymuszają na swojej rodzinie spod Dąbrowy Białostockiej reprodukcję wzorca tradycyjnego wiejskiego posiłku i odgrywanie wiejskości poprzez przygotowanie posiłku, jakiego na co dzień się już nie przygotowuje. Na tym przykładzie widać, że kobiety są odpowiedzialne za reprodukcję „tradycyjności” i „wiejskości” dla mobilnych krewnych, zwłaszcza młodszego pokolenia. Pieczenie drożdżowego ciasta jest odpowiedzią na popyt na okazjonalną autentyczność. Na co dzień drożdżowe ciasto nie jest cenniejsze, bo jest za proste, za mało skomplikowane. Kobiety chcą „pokombinować” i, co za tym idzie, pokazać, że się starają, tym samym wyrażając miłość wysiłkiem i poświęceniem dla rodziny⁴. Domowe ciasto wyraża symboliczną relację kobiety i jej rodziny, jej obowiązek wobec najbliższych. Swoimi wypiekami kobiety budują tożsamość rodziny poprzez takie wartości, jak tradycyjność i przywiązanie do lokalności, a ciasto służy im tu za budulec,

² A. Murcott, „It's a pleasure to cook for him”: Food, mealtimes, and gender in some south Wales household, [w:] C.B. Brettel, C.F. Sargent (red.), *Gender in cross-cultural perspectives*, Prentice Hall 2001, s. 110–119.

³ Dla wszystkich cytatów: K – Katarzyna Król, R – rozmówca.

⁴ Ibidem, s. 112.

współtworząc w ten sposób kategorię domu – nawet dla członków rodziny, którzy przenieśli się do miasta lub za granicę, dom (w znaczeniu symbolicznym) pozostaje pod Dąbrową Białoostocką. Nawet poszukując i korzystając z coraz nowszych przepisów, moje rozmówczynie domowymi ciastami przekazują bardzo tradycyjne wartości i treści.

W przypadku tych gospodyń kombinowanie i wprowadzanie innowacji byłoby czynnością z szerokiego pola „sztuki praktykowania”, jak określa to Michel de Certeau⁵. Pojęcie to opiera się na założeniu, że konsumpcja (również kultury czy przekazu medialnego) jest aktywnym, a nawet twórczym stosunkiem do konsumowanego produktu. Kobiety, „ulepszając” przepisy i każdorazowo korzystając z wiedzy *metis*, tworzą własne taktyki pieczenia ciast, niepoddające się biernie przepisom, pokazując swoją kreatywność. Jednocześnie odgrywanie tradycji przez te same kobiety jest pewnego rodzaju taktyką wobec społeczeństwa i rodziny. Kobiety płynnie oscylują pomiędzy tradycją i nowoczesnością/innowacyjnością.

Domowe *versus* kupne

Niemal wszystkie moje rozmówczynie podzielały pogląd o wyższości ciasta domowego nad kupionym. Jest kilka przyczyn wyjaśniających taką preferencję. Jedną z nich jest czynnik ekonomiczny. Przede wszystkim zrobienie ciasta w domu, zwłaszcza mając do dyspozycji jajka i mleko z własnego gospodarstwa, jest z reguły tańsze niż zakupienie go w sklepie czy cukierni w ilości niezbędnej dla całej rodziny. Może dlatego też ciasta gotowe często rozpatrywane są przez pryzmat swojej wagi. Podczas mojej wizy-

ty w dąbrowskiej cukierni klientki przed wyborem jednego z ciast przyglądały się wypiekom, sprawdzały cenę, a potem pytały ekspedientkę o wagę, by móc oszacować, ile porcji zmieści się w zakupionym kilogramie. Kobiety często podkreślają, że gotowe ciasta są drogie i nie stać ich na zakup wymaganej w domu ilości, dlatego wolą zrobić je same. Rzadko jednak wliczają one w koszt uzyskania wypieku własną pracę czy poświęcony czas. Tylko jedna z moich rozmówczyń podkreśliła problem nietraktowania pracy kobiety w domu jako równoważnej z męską pracą. W koszt zrobienia ciasta nikt poza nią nie wliczał czasu, który musi poświęcić kobieta, by je wykonać, w pozostałych narracjach wykonywało ono się niemalże samo i bezpłatnie:

K: A upiec jest taniej, niż jak się kupuje?

R: No trudno powiedzieć teraz, jak kiedyś mąkę robiło się, to na pewno było taniej, bo narobisz worki mąki, to co tam więcej? Drożdże, mąka i woda. Nic właściwie, na pewno taniej, a teraz bocheneczek też więcej jak 3 złote z kilo. No na pewno...a mąkę kupić ja nie wiem, jakie ceny tej żytniej mąki, bo to trzeba i żytniej, żeby tak już bardziej lepszy, może i taniej? No, ale znowu, jak policzyć z kolei prąd, że też upiec trzeba ze 2 godziny, no to może i nie? I roboty? Już roboty swojej to nikt nie liczy, bo to niby, a co tam robota, sam zrobisz, ale też trzeba liczyć. To może nie taniej, na pewno (16.11.2011, Harasimowicze).

Na korzyść domowego ciasta przemawia również przekonanie o znajomości składników oraz to, że wszystkie one są naturalne, zdrowe i nie zawierają żadnej „chemii”. Co ciekawe, „chemia” bywa obwiniana o dwie przeciwstawne rzeczy – przez jednych rozmówców o negatywny wpływ na trwałość gotowych wyrobów, drudzy natomiast to właśnie w niej upatrują przyczynę długiej świeżości gotowych ciast oraz obwiniają o nadawanie zbyt intensywnego smaku, co widać na przykładzie poniższych cytatów:

⁵ M. de Certeau, L. Giard i P. Mayol, **Wynaleźć codzienność. 2. Mieszkać, gotować**, przekł. K. Thiel-Jańczuk, Kraków 2011, s. 26.

R: A kupowane no niestety, przez weekend, jak nie zejdzie, no to przez weekend w sklepie już jego szlag trafia, chemii trochę więcej (16.07.2012, Harasimowicze).

R: Ja na przykład nigdy nie kupuję masy makowej, nie kupowałam i nie kupuję, nie mam przekonania, rozmawiałam z tymi, co kupują, strasznie dużo chemii jest, tak nasączony z tej puszki, tym aromatem (18.07.2012, Harasimowicze).

Tym, co przeważa na korzyść domowego ciasta, oprócz deklarowanej znajomości składników, jest jego obfitość. Domowego ciasta nie można wydzielać i żałować domownikom i gościom. Musi być go zawsze dużo, aby starczyło dla wszystkich.

Istotne w roli gospodyni jest to, by była zdolna „ugościć” (zbieżność nawet semantyczna), stąd pieczenie na przykład czterech blach ciasta. Dla moich rozmówczyń niezwykle ważne jest, by miały „co podać gościom”. Kobiecość realizuje się poprzez „karmiącą gościnność”, właśnie dzięki domowemu ciastu. Jak ujęła to jedna z moich rozmówczyń:

R: Taniej wyjdzie domowe. Ale ja tak mówię, no niby wyjdzie... ale jak kupisz po kilogramie to ile taki kawałek, to trzeba kilka rodzajów kupić, teraz jak dwa czy trzy dni świąt, no i co dziecku powiem, nie jedz, bo może ktoś przyjdzie? Teraz też tak, teraz z takiego kawałeczka, dwa trzy kawałeczki kupisz, pokroisz na talerz, też nie powiesz, jak dziecko przyjdzie, dziecko odejść, bo teraz goście są, później zjesz, no przynajmniej ja nie jestem tego praktykowania takiego. Ale jak ja upiokę cztery blachy, to dzieci jedzcie i jeden dzień i drugi dzień i dla gości wystarczy, to jest taka prawda, i jest, z czego dokroić, a ja tak to mówię, wołę przemrozić, jak jedzą dzień dłużej, niż mam później zastanawiać się, wystarczy, nie wystarczy? No dobrze,

byli jedni goście, a może za godzinę ktoś tam się wprosi? Nie ma. A czasami tak jest, nakroi się, jeden kawałeczek, drugi, trzeci i trzeba dokroić. A jak kupisz kawałeczek i nie ma z czego? (16.07.2012, Harasimowicze)

Nie chcę umniejszać wagi czynnika ekonomicznego, który jest niewątpliwie istotny, zwłaszcza że badania prowadziłam w jednym z dotkliwiej dotkniętych bezrobociem terenów, a moi rozmówcy otwarcie deklarowali trudność ich sytuacji materialnej. Jednak wydaje mi się, że w przypadku domowego ciasta ekonomia⁶ nie jest decydującym czynnikiem, nawet jeśli jest jako taki podawana. Domowe ciasto jest przede wszystkim źródłem domowej atmosfery, w której wszystkiego jest pod dostatkiem, co daje gospodyni poczucie bezpieczeństwa. Jak powiedziała jedna z moich rozmówczyń: „nie trzeba zastanawiać się, czy dla wszystkich wystarczy”. Kobieta może mieć pewność, że będzie w stanie poczęstować wszystkich domowników i gości, tym samym wywiązując się z oczekiwanej od niej roli karmicielki. Nie będzie musiała również nikomu zabraniać jedzenia ani wydzielać go, co stałoby w oczywistej sprzeczności z modelem „matki karmiącej”. Domowe ciasto jest wyrazem jedności rodziny, która się wspiera oraz dba o członków.

Rola karmicielki jest często rozciągana poza stosunki czysto rodzinne, na przykład w dobrym tonie jest roztoczenie opiekuńczej troski nad zatrudnianymi sezonowo pracownikami, których należy poczęstować obiadem oraz ciastem, dokładnie jak domownikami. Ciasto jest nieodzownym elementem większości sytuacji towarzyskich, wskazuje na gościnność gospodyni, która je przygotowała i podała,

⁶ Ciekawe jest również postrzeganie samej ekonomii – jako taka jest dziedziną wiedzy, natomiast jej „domowa” odmiana nie jest już traktowana jako wiedza, ale raczej jak kolejna z umiejętności „zaradnej” gospodyni.

tym samym lepiej wpisując ją w kategorię ko-biecości. Domowość ciasta polegałaby więc przede wszystkim na znajomym pochodzeniu. Domownicy wiedzą, kto je przygotował, i ufają kompetencjom piekącej.

Ciasto domowe jest wyżej cenione niż kupowane zwłaszcza ze względu na fizyczną łączność i kontakt z rękami osoby, która je wykonała. Musi to jednak być osoba wzbudzająca w spożywającym zaufanie. Czasami, otrzymując ciasto od mało znanych osób, stosuje się bardziej rygorystyczne standardy higieny, przypisując negatywne cechy obcej domowości i traktując tamtejszą produkcję podobnie jak kupowaną. Jedna z moich rozmówczyń zwróciła również uwagę na nieuzasadnione zaufanie niektórych ludzi (zwłaszcza „miastowych”) do kupowanej żywności, dołączając do większościowego grona osób nie do końca przekonanych o wysokich standardach produkcji masowej gotowego jedzenia. Ciasto kupione w sklepie pozbawione jest „domowego” znaczenia. Podejrzliwość i niechęć do sklepowego ciasta pochodzącego z masowej produkcji można skonstruować z ufnością do domowych wyrobów. Pochodzenie domowego ciasta gwarantuje bezpieczeństwo⁷.

Jak zatem powinno wyglądać domowe ciasto i czym różni się od tego z cukierni? Domowe ciasto najczęściej jest określane jako „swoje”, wszystkie inne, które nie zostały upieczone przez osobę bliską, są określane jako „gotowe”, „kupione”, „kupne”. To pierwsze przede wszystkim odbiega wyglądem i precyzją od tego

kupionego w cukierni. Moje rozmówczynie zwracały uwagę na bardziej intensywne kolory dekoracji, co jeszcze bardziej potwierdzało ich przekonanie o „chemiczności” kupowanych ciast. Różnice między tymi dwoma typami ciast opisują w kategoriach odnoszących się do subtelnych doświadczeń zmysłowych – na przykład, ich zdaniem, kupowane ciasta nie kruszą się ani nie łamią tak jak domowe. Jednak to, co w przypadku kupionego ciasta byłoby wadą (na przykład gdyby się połamało albo masa okazała się zbyt rzadka podczas krojenia), w przypadku ciasta domowego staje się zaletą. Niektóre z tych „nobiletujących niedoskonałości” nadają indywidualny rys przygotowywanym wypiekom, odsyłając do jego twórcy. Kruszące się ciasto przez swoją „nieperfekcyjną indywidualność” stoi w opozycji do jednorodnego pod względem wyglądu i jakości wyrobu sklepowego.

R: Drożej wychodzi zamówić ciasto w cukierni, niż my byśmy zrobili, i jest smaczniejsze, to wiesz, nie żebym się przechwalała, czy coś, ale po prostu ciasta takie z cukierni czy coś, takie zamawiane u nas w sklepie GS-owskim czy w piekarni, no to one są takie mimo wszystko sztuczne, dosłownie tak jakby margaryny było tam multum w tych masach, jednak czuje się to w ustach, a tak jak wiesz się robi, no to...to się robi taśmowo (17.07.2012, Harasimowicze).

Ciasto kupowane pochodzi ze zdepersonalizowanego systemu produkcji, obcego dyskursowi domowości (będącego połączeniem wyobrażeń na temat domu, rodziny i jej funkcjonowania) powszechnie podzielanemu przez rozmówczynie. Dlatego, według moich rozmówczyń, nie może się równać z domowym ciastem, które powstaje pod czujnym i troskliwym okiem piekącej. Tak jak dla masowo produkowanych ciast uniformizacja jest znakiem braku domowości, tak samo nieprzewidywalność i niedoskonałość domowego ciasta zaznacza obecność robiącej je bliskiej kobiety.

⁷ Pozostaje to w analogii do tez stawianych przez Ulricha Becka np. w **Spoleczeństwie ryzyka. W drodze do innej nowoczesności** (2002). Strach, jako produkt nowoczesności w jej najwyższym stopniu rozwoju, staje się podstawowym czynnikiem odniesienia determinującym zarówno indywidualne wybory, jak i politykę. Szacowanie ryzyka i próby jego zmniejszenia w skali mikro mogłyby przejawiać się również własnoręcznym przygotowywaniem posiłków.

Udomawianie

Znaczenie żywności i praktyki z nią związane przyczyniają się do budowania poczucia więzi rodzinnej i domowego życia⁸. Domowe ciasto, razem z całą sferą domowego przygotowywania posiłków i wspólnego ich spożywania, jest również programem moralnym. Taką asocjacje opisują między innymi Risto Moisio, Eric J. Arnould i Linda L. Price w artykule *Between mothers and markets: Constructing family identity through homemade food*⁹. Przygotowując domowe posiłki dla rodziny, kobiety stają w opozycji do filozofii fast foodu (rozumianej jako nowy styl życia, a nie wyłącznie jako sposób i typ jedzenia) i promują odmienny w stosunku do kultury masowej model szczęśliwej rodziny. Zdaniem autorów, kobiety tym samym odwołują się do romantycznej wizji przeszłości, w której jadło się razem posiłki przygotowane przez matkę, jednocześnie podkreślając możliwość ustalenia pochodzenia spożywanych produktów. Moi rozmówcy, kontrastując ciasta domowe i kupowane, również stawiali moralne diagnozy, ale odnosili się tak naprawdę do zmieniających się modeli funkcjonowania rodzin. Jedna z moich rozmówczyń zbudowała kontrast między sielską wizją wsi, na której jeszcze wciąż się piecze i dba o swoją rodzinę, karmiąc swoimi produktami, a miastem, w którym nikt już nie ma czasu dla najbliższych.

R: A może niektórzy po prostu trochę leniwi się robią, to te, jak się nie chce, no jak się ma większą rodzinę, to ten kilogram, czy dwa kilogramy ciasta, to jest na jeden raz właściwie, nie ma się czym nawet dzielić, to po kawałeczku. I jeszcze wiadomo „jak to jeszcze na wsi, trochę swoja mąka, swoje jaja, no to wiadomo, tam jeszcze

trošeczkę taniej będzie, mleko swoje. Ale jak w mieście jak wszystkie produkty kupić i z tego spiec, to jednak kosztuje i też jednak pracy wymaga. A teraz wszyscy zalatani, nikt nie ma czasu, zapracowani, na ostatnią chwilę wszystkie przygotowania do świąt, czy coś. Każdy ściąga, bo to nie ma czasu (15.03.2012, Harasimowicze). Nawet święta nie są już wysoko w hierarchii ludzi z miasta, przesłoniła je praca zawodowa. Moi rozmówcy wielokrotnie wyrażali współczucie wobec miastowych. Współczuli im tego, co muszą jeść, oraz ich małego wpływu na jakość oraz pochodzenie żywności. Jednocześnie podkreślali, że na wsi je się zdrowiej i nie spożywa się tylu dań gotowych ze sklepu.

Mówiąc o domowych ciastach, czasem maskuje się istnienie rynku gotowych produktów i stosowanie półproduktów. Domowe ciasta, mimo wyidealizowanej wizji naturalności i swojskości wszystkich składników, zawierają przynajmniej trochę wytwarzanych masowo dodatków (choćby proszek do pieczenia, żelatynę itp.). To napięcie między ciastem swoim a kupionym w sklepie pojawiało się w wywiadach poprzez apoteozę własnoręcznych wypieków i niezwracanie uwagi na produkty pochodzące ze sklepu, a wykorzystane w trakcie produkcji domowego ciasta. Produkty, nawet te ze sklepu, stają się domowe poprzez przetworzenie ich przez kobietę oraz zespolenie z pozostałymi (swoimi) składnikami. Nazwałabym ten proces udomawianiem, rozumiejąc go podobnie jak Sigrig Rausig oraz Daniel Miller termin *appropriation*¹⁰, to znaczy jako każdorazowe dostosowywanie treści kultury masowej do treści własnych, prywatnych.

⁸ M. DeVault, **Conflict and deference**, [w:] **Feeding the Family. The Social Organization of Caring as Gendered Work**, Chicago i Londyn 1991.

⁹ „Journal of Consumer Culture” 3(4)/2004, s. 361–384.

¹⁰ S. Rausig, **Signs of the new nation: gift exchange, consumption and aid on a former collective farm in north-west Estonia**, [w:] D. Miller (red.), **Material cultures. Why some things matter**, Londyn 1998, s. 189–215.

Dobrym tego przykładem jest ciasto Shrek, hit sezonu letniego w 2011 roku. Shrek składa się z biszkoptu, masy budyniowej zabarwionej na zielono napojem owocowym, na przykład Pysio, następnie w masę wkłada się ciasteczka, typu delicji, które przykrywa się białą warstwą budyniu. Całość pokryta jest zieloną galaretką. W opinii wszystkich moich rozmówczyń Shrek jest „stuprocentowo domowym ciastem”. Nie zaburza tego poglądu użycie zielonego napoju (z dodatkiem sztucznego zielonego barwnika) do przygotowania masy oraz gotowych, produkowanych masowo delicji oraz galaretki. Jakkolwiek moje rozmówczynie często wypowiadały się krytycznie o kupnych słodyczach, delicje wykorzystane w domowym cieście tracą negatywny znaczeniowy ładunek. Dodając masowo produkowane ciastka do domowych ciast, kobiety oswiają i udomawiają to, co masowe, tym samym czyniąc je odpowiednimi do spożycia przez swoją rodzinę. Ciasto domowe często jest przedstawiane w opozycji do ciast kupowanych w sklepie jako zdrowe i powstające ze znanych składników. Jednocześnie dzieci uwielbiają kupne ciasteczka i kolorowe napoje. Kobiety, wychodząc naprzeciw oczekiwaniom swoich domowników, a jednocześnie pozostając w zgodzie ze swoją potrzebą karmienia zdrowo rodziny, „udomawiają” gotowe półprodukty.

Udomawianie gotowych produktów sięga dalej – w przypadku niedysponowania domowym ciastem gościom podaje się z pewnym zakłopotaniem kupione ciastka, ale wtedy plastikowe pudełko wkłada się na przykład w wiklinowy koszyczek, przebijając masowość w domową otoczkę.

Ciasto jako kwintesencja domowości jest poddawane szeregowi praktyk mających jeszcze bardziej je „udomowić”, zarówno na etapie planowania – przepisu – jak i podania. W dodawaniu gotowych produktów do domowego

ciasta, co ma również podnieść walory estetyczne wypieku, nie chodzi tylko o zrobienie z czegoś kupionego czegoś domowego, ale przede wszystkim o nadanie własnego, indywidualnego znaczenia przygotowywanemu deserowi.

Udomawianie polega również na domowym odtwarzaniu słodyczy „sklepowych”. Wśród moich rozmówczyń i rozmówców popularne ciasta to 3-Bit, Snickers, Milky Way czy Raffaello, wzorowane na produkowanych masowo słodyczach. Domowymi sposobami kobiety uzyskują smak i efekt zbliżony do tego, którego domagają się dzieci, w zmultiplikowanej ilości – tym samym dzieci zaczynają funkcjonować jako istotna grupa konsumentów.

Moje rozmówczynie wyznaczają jasny podział pomiędzy tym, co uważają za „domowe ciasto”, a „gotowym” czy „ciastem z cukierni”. Różnica nie tkwi jedynie w zastosowanym przepisie, ale również w użytych składnikach, sposobie przygotowania, a później podania. Patrząc szerzej, można uznać, że są to „wytyczne” tożsame z kategorią domowego gotowania w ogóle, nie tylko przygotowywania ciast. Ciasto nie staje się domowe przez użycie wybranych przepisów czy za sprawą miejsca wykonania. Staje się domowe ze względu na osobę, która je zrobiła, kobietę, która jest utożsamiana z domowością, a robiąc ciasto, nadała mu „domowe” piętno. W ciastach materializuje się symboliczna obecność kobiety, która je przygotowała. Domowe ciasto staje się ważnym czynnikiem w konstruowaniu modelu kobiecości „udomowionej”, jako członka rodziny – przede wszystkim matki, niekoniecznie żony. Tym samym ciasto wykonane dla rodziny staje się metonimią całego domu. ●