

Uniwersytet im. Adama Mickiewicza

Wydział Nauk Społecznych

Instytut Socjologii

Joanna Krzywińska

**Kultura kulinarna we współczesnej Polsce. Źródła,
przeobrażenia, zróżnicowania.**

*Culinary Culture in modern Poland. Origins, transformations,
diversities.*

Praca Magisterska

Praca napisana pod kierunkiem
dr hab. prof. UAM Marka Krajewskiego

Poznań 2013

OŚWIADCZENIE

Ja, niżej podpisana Joanna Krzywińska, studentka Wydziału Nauk Społecznych Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu oświadczam, że przedkładaną pracę magisterską pt.: *Kultura kulinarna we współczesnej Polsce. Źródła, przeobrażenia, zróżnicowania*. napisałam samodzielnie. Oznacza to, że przy pisaniu pracy, poza niezbędnymi konsultacjami, nie korzystałam z pomocy innych osób, a w szczególności nie zlecałam opracowania rozprawy lub jej części innym osobom ani nie odpisywałam tej rozprawy lub jej części od innych osób.

Oświadczam również, że egzemplarz pracy dyplomowej w formie wydruku komputerowego jest zgodny z egzemplarzem pracy dyplomowej w formie elektronicznej.

Jednocześnie przyjmuję do wiadomości, że gdyby powyższe oświadczenie okazało się nieprawdziwe, decyzja o wydaniu mi dyplomu zostanie cofnięta.

Oświadczam także, iż wyrażam zgodę na wprowadzenie i przetwarzanie w systemie antyplagiatowym pracy dyplomowej mojego autorstwa.

.....

Poznań, dnia.....

SPIS TREŚCI

WPROWADZENIE.....	4
DZIAŁ 1. KULTURA KULINARNA, CZYLI OD KONIECZNOŚCI DO WYBORU.....	7
1.1. Dlaczego jem? Co jem? Jak jem? – czyli krótka historia jedzenia.....	7
1.2. Jedzenie jako kultura – reguły, narzędzia, działania.....	21
1.3. Znaczenie i stosunek do kuchni. Role i funkcje jedzenia.....	41
1.4. Przeobrażenia kultury kulinarnej i czynniki ją kształtujące.....	52
DZIAŁ 2. KULTURA KULINARNA W POLSCE.....	64
2.1. Polska kultura kulinarna czy kultura kulinarna w Polsce?.....	64
2.2. Zróżnicowania i spory. O zmianach i stałych elementach w polskiej kulturze kulinarnej.....	87
2.3. Kultura kulinarna w Polsce. Wnioski końcowe.....	130
ANEKS METODOLOGICZNY.....	138
BIBLIOGRAFIA.....	150

WPROWADZENIE.

Konsumpcja przejawia się praktycznie we wszystkich aspektach życia. Oglądając spektakl w teatrze, konsumujemy sztukę, spędzając wakacje we Włoszech, konsumujemy tamtejszą kulturę, zasiadając w McDonald's przed zestawem Happy Meal, konsumujemy kolejno cheeseburgera, frytki i słodki, gazowany napój. Konsumpcja jest nieodłącznym elementem naszej egzystencji od czasów prehistorycznych aż po dziś dzień i nigdy się to nie zmieni. Współcześnie jest ona jednak również sposobem życia, gdyż to za jej pomocą wyznaczamy, określamy swój status społeczny czy też konstruujemy swoją tożsamość. Zatem konsumujemy, gdyż jest to czynność nam niezbędna do funkcjonowania w społeczeństwie, ale również dla przyjemności i własnej satysfakcji.

Zdecydowałam się poświęcić swoją pracę kulturze kulinarnej zarówno ze względu na moje indywidualne zainteresowanie tematyką żywienia oraz antropologią kulturową, jak i również dlatego, iż kwestia gotowania, smakowania egzotycznych kuchni, próbowania różnorodnych diet i samej roli jedzenia w społecznej rzeczywistości jest tematem bardzo aktualnym i cieszącym się rosnącym zainteresowaniem. Dowodem na to może być choćby namnażająca się liczba programów telewizyjnych o tematyce kulinarnej czy blogów informujących o nowinkach żywieniowych. Ponadto ta najbardziej podstawowa forma konsumpcji – a więc zjadanie, odżywianie się – jest zjawiskiem o tyle ciekawym dla socjologa, iż stanowi swoiste „lustro” kultury, w kontekście której jest badana, a także zachodzących w niej zmian. Właśnie dlatego uważam, iż świadomość zróżnicowanych preferencji i nawyków żywieniowych wśród poszczególnych kategorii społecznych jest nie tylko niezwykle istotna, ale i przydatna (czy może wręcz niezbędna) zarówno do przewidywania trendów i tym samym właściwego reagowania, odpowiadania na potrzeby konsumentów, jak i do codziennego partycypowania w kulturze. Badania, które przeprowadziłam są zatem o tyle ważne, iż kultura kulinarna nieustannie ewoluuje, a wraz z nią zmienia się również „rynek kulinarny”. By jednak móc uchwycić te zmiany, a także samo znaczenie jedzenia w kulturze, należałoby się zapoznać z jego istotą, biorąc pod uwagę kontekst historyczny przemian obyczajowych. Dlatego w pierwszej kolejności skupię się na akcie jedzenia w jego najbardziej prymitywnej formie.

Pierwszy rozdział pracy poświęcę pojęciu *jedzenia* – przede wszystkim udzielę odpowiedzi na takie pytania, jak: co w ogóle oznacza „jeść” i po co jemy, a więc wyjaśnię, czym właściwie jest *jedzenie*. Przedstawię je nie tylko jako zachowanie uwarunkowane

biologicznie czy też naturalną potrzebę fizjologiczną, ale także jako czynność społeczną i jednoznacznie kulturową. Tym samym rozdzielię pojęcie *jedzenia* od *odżywiania*, wykazując społeczny charakter tego pierwszego. Ponadto zarysuję historię *jedzenia*, zwracając szczególną uwagę na jego przemiany na przestrzeni dziejów, odwołując się przy tym do różnych przykładów zaczerpniętych z literatury.

Rozdział drugi w całości posłuży wyjaśnieniu i zdefiniowaniu pojęcia *kultury*. Na co dzień bowiem posługujemy się nim w różnorodnych sytuacjach i kontekstach bez poddawania go głębszej refleksji. Co więcej, często przypisywane są mu różnorakie znaczenia, co wyraźnie przemawia za wieloznacznością tego pojęcia. W rozdziale tym udzielię odpowiedzi na następujące pytania: czym właściwie jest *kultura* oraz jakie elementy się na nią składają? W tym celu przytoczę różne definicje *kultury*, dokonując ich przeglądu oraz znajdując w nich pewne elementy wspólne, następnie skonstruuję definicję uwzględniającą wszystkie te komponenty (dokonując ich swoistej syntezy), a także zaznaczę do jakiej z wymienionych definicji *kultury* będę się odnosić w dalszej części pracy.

W **trzecim rozdziale** zestawię ze sobą pojęcie *jedzenia* oraz *kultury* i tym samym wykażę kulturowość *jedzenia*, która przejawia się poprzez spełnianie przez to ostatnie różnorodnych ról oraz funkcji w życiu społecznym. Następnie przyjrę się bliżej będącej tematem tej pracy *kulturze jedzenia* czy też *kulturze kulinarnej*, ukazując jej złożoność i różnorodność, ale również zwracając uwagę na to, iż jest tworem nieustannie się zmieniającym, ulegającym ciągłym przeobrażeniom. Przed wszystkim jednak odpowiem na pytanie, czym właściwie jest *kultura kulinarna*, tzn. co i kto ją tworzy, oraz dlaczego w ogóle ta *kultura* się rodzi? W dalszej części rozdziału skupię się natomiast na rolach i funkcjach kuchni, co będzie stanowiło syntezę moich rozważań zawartych w rozdziałach poprzednich.

W **rozdziale czwartym** skupię się na zachodzących w *kulturze kulinarnej* zmianach oraz na kierunkach, w jakich te zmiany zmiernają. Zwrócę również uwagę na to, jak bardzo niespójny i pełen sprzeczności jest współczesny obraz *kultury kulinarnej*, nieustannie tworzony i urozmaicany. Przed wszystkim jednak przyjrę się czynnikom mającym wpływ na kształtowanie i przeobrażanie się *kultury kulinarnej*, a także sprzyjającym płynnemu przenikaniu się odmiennych kultur – w efekcie czego pojawiają się nie tylko nieznanne dotychczas potrawy w tradycyjnej kuchni polskiej czy przejmowane są nowe wzorce, trendy i modele konsumpcji, ale samo *jedzenie* przyjmuje zupełnie nowy wymiar i jest postrzegane zupełnie inaczej niż było kiedyś.

W **piątym rozdziale** ujmę *kulturę kulinarną* z nieco innego punktu widzenia niż w rozdziałach wcześniejszych. Mimo, iż ponownie przyjrę się jej strukturze, uwzględniając wszystkie jej aspekty (wyróżnione i omówione w rozdziałach wcześniejszych), to uczynię to z perspektywy ewolucji *polskiej kultury kulinarnej* na przestrzeni dziejów (aż do czasów współczesnych, jednakże nie zgłębiając współczesnej *kultury kulinarnej*, której w pełni poświęcony będzie rozdział następny). Szczególną uwagę natomiast zwrócę na cechy charakterystyczne *polskiej kultury kulinarnej*, specyficzne dla niej elementy stałe, a także na rosnące w wyniku nieustannie zachodzących zmian wewnętrzne zróżnicowanie. Jednak w pierwszej kolejności udzielię odpowiedzi na pytanie stanowiące podstawę dla dalszych rozważań, a mianowicie: czy w rzeczywistości mamy do czynienia z *polską kulturą kulinarną*, czy może raczej z *kulturą kulinarną* w Polsce? Jeśli natomiast z tą pierwszą, to jakie są jej specyficzne elementy?

Rozdział szósty w pełni poświęcę analizie zrealizowanych przeze mnie badań, na które składają się zarówno obserwacje prowadzone w różnych lokalach gastronomicznych, jak i wywiady z przedstawicielami różnych kategorii społecznych. Tym samym przyjrę się dokładnie strukturze współczesnej *polskiej kultury kulinarnej*, zwracając szczególną uwagę na jej stałe elementy, na zachodzące w niej zmiany i przeobrażenia, jak i również na będące ich efektem rosnące wewnętrzne zróżnicowanie (dotyczące nawyków żywieniowych i samej kuchni) oraz rodzące się wokół jedzenia spory. W celu dokonania dogłębnej analizy (tzn. uchwycenia różnych sposobów zachowań i uczestnictwa w *polskiej kulturze kulinarnej*, sposobów jej postrzegania, zachodzących w niej zmian, funkcjonujących w jej obrębie reguł oraz przybywających jej ról i funkcji) posłużę się przykładami z obserwacji oraz licznymi cytatami z wywiadów, co pozwoli na spojrzenie na *polską kulturę kulinarną* „okiem” jej uczestników, a także na poznanie ich opinii na temat poruszanych przeze mnie (w trakcie wywiadów) kwestii.

Siódmy i ostatni **rozdział** mojej pracy będzie stanowił podsumowanie dokonanej przeze mnie analizy zebranych w wyniku przeprowadzonych przeze mnie badań materiałów na temat *polskiej kultury kulinarnej*. Ponadto, na podstawie wcześniejszej analizy, wyróżnię pewne typy zachowań dotyczących *jedzenia*, charakterystyczne zarówno dla poszczególnych kategorii społecznych, jak i dla określonych miejsc czy przestrzeni związanych właśnie z *jedzeniem*.

DZIAŁ 1. KULTURA KULINARNA, CZYLI OD KONIECZNOŚCI DO WYBORU

1.1. Dlaczego jem? Co jem? Jak jem? – czyli krótka historia jedzenia.

„Po co jeść? Pierwsza oczywista odpowiedź: aby zaspokoić potrzeby energetyczne organizmu.”¹ Nie wzbudza więc wątpliwości stwierdzenie, iż tym co czyni nas podobnymi do innych istot żyjących jest poddanie się konieczności jedzenia, gdyż bez tego nie byłibyśmy w stanie podtrzymać funkcji życiowych organizmu. Ponadto potrzebę jedzenia oraz będące niejako jej przejawem poczucie głodu jest przez sam organizm kontrolowane. To on dyktuje, kiedy i w jakiej ilości powinniśmy jeść:

„Poczucie głodu i sytości są wynikiem skomplikowanych procesów fizjologicznych. Uczucie głodu pojawia się po wystąpieniu specyficznych sygnałów (np. niskiego stężenia składników odżywczych w surowicy krwi, pustego żołądka) i powoduje powstanie potrzeby jedzenia. W czasie jedzenia pojawia się uczucie napełnienia, prowadząc do zakończenia jedzenia i przynosząc stan nazywany sytością. Równowagę pomiędzy głodem stymulującym łaknienie a spożywaniem żywności, zaspokajającym apetyt i przynoszącym poczucie sytości, zapewnia kontrola ośrodkowego układu nerwowego. Sygnały mówiące o sytości mają istotne znaczenie dla czasu spożycia następnego posiłku i mogą również wpływać na wielkość następnego posiłku. Uczucie sytości ma znaczenie w regulacji metabolizmu energetycznego.”²

Niezwykle ważne jest jednak, by codziennie przyjmować odpowiednie ilości pokarmu, a co więcej – by był on dobrej jakości. Dieta musi być bowiem zrównoważona i dostarczać nie tylko energii, ale również najróżniejszych wartości odżywczych we właściwych proporcjach, ponieważ tylko wtedy jednostka jest w stanie dobrze funkcjonować i utrzymać organizm w dobrym zdrowiu. W przeciwnym razie nie będzie on zdolny (tzn. dość silny i sprawny) do ochrony przed infekcjami czy też niekorzystnymi warunkami zewnętrznymi. Porcje żywieniowe muszą być ponadto adekwatne do wieku, masy, płci oraz trybu życia, tj. wysiłku fizycznego jednostki. To od tego co i w jakich „kompozycjach” zjemy zależy odpowiednio

¹ M. de Certeau, L. Giard, P. Mayol, *Wynaleźć codzienność. 2. Mieszkać, gotować*, Kraków 2011, s.152

² *Dlaczego jemy to, co jemy – biologiczne uwarunkowania wyborów żywieniowych* (publikacja elektroniczna: <http://www.eufic.org/article/pl/artid/biologiczne-uwarunkowania-wyborow-zywieniowych>)

utrzymana sylwetka i dobre samopoczucie, a co się z tym nieodzownie wiąże – atrakcyjny wygląd.

Oczywiście dieta jest uzależniona nie tylko od wyżej wymienionych czynników czy indywidualnych potrzeb jednostki, ale również, a może i przede wszystkim, od klimatu w jakim jednostka funkcjonuje. To on bowiem decyduje zarówno o dostępności do określonych produktów, jak i o samym funkcjonowaniu organizmu, tzn. metabolizmie czy energii zużywanej na jego ogrzanie itp. Dlatego też mieszkańcy klimatu śródziemnomorskiego jedzą więcej warzyw i owoców niż społeczeństwa klimatów umiarkowanych – ze względu na wyższe temperatury nie potrzebują wysokoenergetycznych posiłków, a w dodatku ich metabolizm jest „rozleniwiony” i dużo wolniej trawiłby pokarmy tłustsze niż zamieszkujący tereny o chłodniejszym klimacie.

Jak nie trudno zauważyć, to czym zaspokajamy jedną z naszych podstawowych potrzeb i jednocześnie niezbędnych do podtrzymywania wszelkich funkcji życiowych, do egzystencji, jest determinowane przez różnorodne czynniki, takie jak warunki zewnętrzne (mam tu na myśli klimat, środowisko, warunki naturalne) czy indywidualne cechy jednostki (wiek, masa, płeć itd.). Należałoby jednak zwrócić uwagę na to, iż te wszystkie elementy w pewnym stopniu różnią się również w tych samych szerokościach geograficznych, a na to z kolei ma wpływ czynnik nie mniej istotny niż te wyżej przeze mnie wymienione. Kultura jest tym, co ujmuje te wszystkie czynniki na różne sposoby, tworząc z nich niepowtarzalne kombinacje składników, charakterystyczne dla określonych ludów, grup etnicznych, a w końcu społeczeństw. Każda z tych grup wykształca bowiem typowy dla siebie zespół reguł, narzędzi i działań, które niejako porządkują te czynniki, wytwarzając wspólne danej grupie upodobania, smaki, definiując takie pojęcia jak „smaczne” i „niesmaczne”, „apetyczne” i „nieapetyczne”, „zdrowe” i „niezdrowe” oraz kształtując jej potrzeby żywieniowe itd.

Jednakże kultura przejawiająca się w sferze jedzenia jest oczywiście zjawiskiem wtórnym wobec samego aktu jedzenia, potrzeby najbardziej pierwotnej, bo wiążącej się z wolą przetrwania, pozostania przy życiu, a zatem walką o przekazanie genów i podtrzymanie gatunku. Bez pokarmu nie przetrwalibyśmy, dlatego najzwyczajniej – już od czasów prehistorycznych aż po dziś dzień – jemy, by żyć. Pokarm jest związany zarówno z pierwotną potrzebą, jak i przyjemnością, tworzy „bezpośrednią rzeczywistość”³ czy idąc dalej, język pierwotny, ale też uniwersalny, bo przecież bez względu na różnicujące nas cechy, czy to

³ M. de Certeau, L. Giard, P. Mayol, *Wynaleźć codzienność. 2. Mieszkać, gotować*, Kraków 2011, s.155

etniczne, czy kulturowe, jemy wszyscy. Język jedzenia jest zatem jednocześnie „znakiem szczególnym”, „identyfikatorem” danej kultury, ale również łącznikiem między nią a innymi. Jedzenie jest więc też doznaniem poznawczym, a przy tym estetycznym⁴, stanowi swoistą podróż z jednej kultury do drugiej w poszukiwaniu autentyczności.

Te wszystkie wyżej wymienione funkcje jedzenia niewątpliwie składają się na kulturę kulinarną, którą z kolei stanowi element składowy kultury jako takiej, a zatem stanowi – podążając za Williamsem – jeden ze specyficznych dla człowieka sposobów adaptacji. Jako, że wszelkie reguły, narzędzia i działania związane z jedzeniem ujmuję właśnie w kategorię kultury, przedstawię proces jej ewolucji, a więc przemianę obyczaju dotyczącego konsumpcji w najczystszej swej postaci, czyli jedzenia.

Zanim jednak skupię się na samej przemianie obyczaju w kontekście kultury jedzenia czy też szerzej mówiąc – kultury kulinarnej, spróbuję odpowiedzieć na zadane na samym początku i niejako fundamentalne dla wszelkich rozważań pytanie, wychodząc od instynktów najbardziej pierwotnych oraz dostrzegając wielość przyczyn tego jakże naturalnego odruchu, jakim jest konsumowanie.

Oczywiście najprostszą odpowiedzią jest: „by żyć”, każda inna pojawia się w dalszej kolejności, na co przykładem mogą być wypowiedzi internatów, zamieszczone na pewnym blogu: (odpowiedziano: 2012-03-04 15:56:51) blocked: *Jedzenie daje nam wapń, witaminy, białko, tłuszcze, cukry.. Bez jedzenia byśmy nie żyli.*; (odpowiedziano: 2012-03-04 15:56:44) oczka_oczy: *Jedzenie dostarcza substancji odżywczych do organizmu, które "napędzają" nasz organizm - dają mu życie ^^*; (odpowiedziano: 2012-03-04 15:56:38) arek2001: *kcl kalorie bez których organizm nie mógł by funkcjonować ponieważ przy chodzeniu, oddychaniu itp spalamy kalorie.*⁵ W ten sposób ujmowane jedzenie jest dla nas niejako źródłem istnienia, „motorem napędowym” naszej egzystencji. Wszystkie żyjące na świecie istoty, by móc przetrwać, muszą jeść. Jedzenie jawi się więc jako niezwykle istotny czynnik rozwoju gatunku ludzkiego, a co się z tym wiąże, samej ewolucji. By uzasadnić ten daleko posunięty wniosek, cofnę się do historycznych początków człowieka, do „świtu ludzkości”.

Z perspektywy wieku globu ziemskiego, szacowanego na około pięć miliardów lat, dzieje człowieka, który w swej współczesnej postaci pojawił się około czterdzieści tysięcy lat temu, zdają się być niewielką częścią historii Ziemi. Niemniej jednak wyodrębnienie się

⁴ A. Wieczorkiewicz, *Apetyt turysty. O doświadczeniu świata podróży*, Kraków 2008, s.294

⁵ http://zapytaj.onet.pl/CATEGORY/006,012/2,18424397,Dlaczego_jemy.html

ludzkiej jednostki ze świata przyrody wymagało długiego procesu ewolucji organizmów żywych, a zapoczątkowany on został około pięć milionów lat temu. To wówczas linia rozwojowa człowiekowatych oddzieliła się od linii rozwojowej małp człekokształtnych.⁶ Następnie pojawiały się kolejno różne odmiany naszych przodków: australopithecus, homo habilis, homo erectus, homo sapiens neandertalensis i wreszcie homo sapiens sapiens. Jak podają różne encyklopedie czy książki historyczne, za przemiany te odpowiedzialne były przede wszystkim zmiany klimatyczne, środowiskowe, a co się z tym wiąże, konieczność zmiany stylu życia przez przedstawicieli poszczególnych odmian. Wskutek bodźców zewnętrznych zmieniała się nie tylko fizjonomia tychże istot, ale również ich nawyki i zachowania społeczne. Przedstawicielem teorii ewolucji, która odpowiedzialnymi za przekształcenia gatunków czyni wyżej wymienione czynniki, jest oczywiście Darwin. Nieco inaczej ewolucję postrzega Richard Wrangham. Zwraca on bowiem uwagę na jeszcze jeden czynnik, kształtujący ludzką jednostkę – jedzenie i to właśnie przez pryzmat odżywiania opisuje rozwój społeczności ludzkiej. Pokarm uzyskuje w ten sposób nową funkcję „generatora ewolucji”, a postęp staje się niejako efektem zmiany diety. Jedzenie nie tylko przyspieszało procesy ewolucyjne, ale również było odpowiedzialne za zmiany anatomiczne, m.in. postawy czy narządów wewnętrznych (m.in. żołądka czy jelit). Nawet bardziej niż samo jedzenie, przyczynić się do tego miała jego obróbka, czyli forma, w jakiej je spożywano. Odkrycie ognia umożliwiło bowiem to przetwarzanie, które pozwoliło ludziom rozwijać się fizycznie, ale też społecznie. Im bardziej przetworzona żywność, tym większy przyrost masy, większa dawka kalorii, większy wzrost osobnika, a ludzie są doskonale (znacznie lepiej niż swoi przodkowie) przystosowani do trawienia takiego pokarmu.⁷ Żywność przetworzona przyczyniła się zatem do zmian w anatomii człowieka, ponieważ uposażona jest w większą dawkę energii, to natomiast dało naszym przodkom większą szansę na przetrwanie, a więc rozprzestrzenianie swoich genów.⁸

Jak można wywnioskować z powyższych rozważań, obok chęci utrzymania się przy życiu, istnieje jeszcze bardziej pierwotna przyczyna jedzenia – jemy z naturalnej, instynktownej potrzeby rozwijania się. Zatem potrzeba zaspokojenia głodu wraz z inwestycją w ewolucję są tymi najistotniejszymi przyczynami naszej konsumpcji, jednakże nie jedynymi.

⁶ L. Mrozewicz, R. Śniegocki, *Historia. Dzieje starożytne*, Warszawa 2004, s.5

⁷ R. Wrangham, *Walka o ogień. Jak gotowanie stworzyło człowieka*, Warszawa 2009, s.44-46

⁸ Ibidem, s.19

Pojawiła się tu jeszcze jedna kwestia, nierozzerwalnie związana z konsumowaniem pokarmu, a mianowicie jego przygotowywanie. Możliwe, że w ewolucji istotniejsza od zmiany diety, a konkretnie zwiększenia w niej ilości spożywanego mięsa, była termiczna obróbka jedzenia, a więc nie przemiana z roślinożercy w mięsożercę, ale raczej z mięsożercy w „kucharza”.⁹ Jak twierdził Anthelm Brillant-Savarin: „dzięki niej [kuchni] nauczyliśmy się używać ognia, przez ogień człowiek ujarzmił naturę”¹⁰, z kolei zarówno Symons, jak i Fernandez-Armesto określili gotowanie mianem esencji czy też wskaźnika człowieczeństwa rodzaju ludzkiego.¹¹ Obróbka żywności urasta w ten sposób do rangi czynnika konstytutywnego dla człowieczeństwa, a gotowanie stanowi niejako „furtkę” ze świata zwierzęcego do ludzkiego, czyli przejście od natury do kultury. Dla Indian brazylijskich, badaniem których zajmował się Levi-Strauss, gotowanie stanowiło niezwykle istotną cechę, podkreślającą ich odmienność od zwierząt.¹² Tu istotne stają się również względy symboliczne, którym więcej uwagi poświęcę w dalszej części pracy.

Nabycie umiejętności „gotowania” przyczyniło się z pewnością do zmian w konstrukcji oraz funkcjonowaniu zarówno ciała, jak i narządów ówczesnych gatunków. Spożywanie żywności w nowej, przetworzonej formie bez wątpienia wpłynęło więc na modyfikację kubków smakowych, na ich uwrażliwienie.¹³ U ssaków naczelnych nerwy czuciowe języka odbierają wrażenie smaku, reagują na wielkość oraz na konsystencję porcji pokarmu, reagują więc na szeroką gamę właściwości produktów żywnościowych.¹⁴ Wskutek oszacowania atrakcyjności pokarmu, zarówno pod względem jego walorów smakowych, jakości, a także ułatwiającej trawienie konsystencji, wybierają one to, co jest dla nich najlepsze, czego jedzenie w pewien sposób sprawia im przyjemność. W przypadku ludzi działa ten sam mechanizm, który decyduje o tym, co zostanie przez nas skonsumowane. Człowiek już nie tylko je, by zaspokoić głód czy „wesprzeć” proces ewolucji, rozwoju, a je również dla przyjemności. Jemy więc nie tylko z pobudek „praktycznych”, związanych z naturalnymi potrzebami (takimi jak zaspokojenie głodu), ale także dla pozytywnych doznań zmysłowych:

⁹ R. Wrangham, *Walka o ogień. Jak gotowanie stworzyło człowieka*, Warszawa 2009, s.59

¹⁰ Ibidem, s.17

¹¹ Ibidem, s.18

¹² Ibidem, s.17

¹³ Ibidem, s.93

¹⁴ Ibidem, s.95

„Smakowitość jest proporcjonalna do przyjemności, którą odczuwa się, jedząc określony posiłek. Zależy ona od własności sensorycznych produktu spożywczego, a zwłaszcza jego smaku. Produkty słodkie i zawierające duże ilości tłuszczu mają niezaprzeczalne walory smakowe i są przyczyną wystąpienia po ich spożyciu reakcji zwanej „reakcją przyjemności”. W przeżywaniu tych doznań pośredniczy mózg. Zatem nie dziwi fakt, iż żywność nie jest tylko źródłem składników odżywczych, ale również jest spożywana dla przyjemności, jakiej dostarcza.”¹⁵

Jedzenie jest więc doznaniem estetycznym, gdyż tym, co decyduje – w dalszej kolejności za potrzebami fizjologicznymi – o tym, co i w jakiej ilości zjadamy, są wrażenia zmysłowe: wygląd, smak oraz zapach.

„Jemy generalnie za dużo, za często i nie dlatego, że jesteśmy głodni. Jemy bo lubimy pewne smaki, bo sprawia nam to przyjemność. I nie potrafimy się oprzeć tej przyjemności.”¹⁶

Nasza sympatia do określonych potraw zdaje się być jednak przede wszystkim sympatią do określonych smaków, a zatem spośród wszystkich zmysłów, biorących udział w procesie oceniania atrakcyjności dania, ten najbardziej znaczący w czerpaniu przyjemności z jedzenia stanowi zmysł smaku.

„Smak to jeden z pięciu zmysłów, w jakie wyposażony został człowiek. Dzięki niemu potrafimy określić smaki wielu potraw, wybrać te, które nam odpowiadają oraz te, których nie tolerujemy. Co ważniejsze, dzięki smakowi możemy w wielu przypadkach ustrzec nasz organizm przed pożywieniem zepsutym, trującym lub sfermentowanym. Bez tego zmysłu nasz

¹⁵ *Dlaczego jemy to, co jemy – biologiczne uwarunkowania wyborów żywieniowych* (publikacja elektroniczna: <http://www.eufic.org/article/pl/artid/biologiczne-uwarunkowania-wyborow-zywniowych>)

¹⁶ M. Głowala – Habel, *Dlaczego jemy?* (publikacja elektroniczna: <http://interia360.pl/arttykul/dlaczego-jemy,36806#skipAdnews>)

świat doznań byłby znacznie uboższy. Żywność i całe bogactwo wrażeń smakowych nie zostałyby poznane, a jedzenie nie byłoby już takie przyjemne.”¹⁷

Konsumpcja zapewnia nam jednak nie tylko wrażenia estetyczne, ale również poznawcze. To dlatego, że jemy różne produkty w najróżniejszych kombinacjach, próbujemy dotychczas nam nieznanymi potraw z odległych zakątków świata, możemy poznać inne kultury, bo to właśnie zmysły, smaki i zapachy daną kulturę określają.¹⁸ Akt konsumpcji jest więc poniekąd wyprawą w nieznaną, fascynującą podróżą, pozwala nam bowiem podróżować w sposób statyczny, podobnie jak czynią to z nami programy telewizyjne o tematyce podróżniczej, przenoszące nas do zupełnie innej rzeczywistości. Ponadto smakowanie różnych potraw niewątpliwie wnosi egzotykę do naszego życia, pozwala na choćby chwilowe oderwanie od codziennej rzeczywistości, a za tym idzie, zapobiega nudzie.

Podobnie jak próbujemy ustrzec się przed nudą, reagujemy na inne stany psychiczne, choćby stres czy smutek. W takich sytuacjach często szukamy pocieszyciela właśnie w jedzeniu, po które wówczas bynajmniej nie sięgamy z konieczności zaspokojenia głodu czy deficytu wartości odżywczych, ale z potrzeby psychicznej. Jemy, by przywrócić sobie dobry nastrój, a przecież z konsumowania tego, co nam smakuje, czerpiemy przyjemność. Sięganie po produkty spożywcze w chwilach przygnębienia staje się dla wielu z nas nawykiem, a z czasem ulega wręcz swoistej rytualizacji. Określony stan emocjonalny zaczynamy „zajadać” konkretnym produktem (lodami, czekoladą itd.), a do tego z niemałą precyzją dokładamy adekwatną „scenerię”. Wówczas akt jedzenia, z czynności wynikającej z fizjologicznych potrzeb człowieka, przechodzi w czynność kulturową, a wraz z towarzyszącymi jej „ozdobnikami” składa się na rytuał. Ten z kolei staje się elementem naszego funkcjonowania, dlatego też go pielęgnujemy – już nie jemy dla samego jedzenia, ale także dla odprawienia rytuału, to on jest tu istotny. Rytuał nie tylko w pewien sposób kształtuje tożsamość jednostki, ale przede wszystkim określa przynależność tej jednostki do danej grupy, jak i również sprzyja grupowej integracji. Z rytualnością związane są choćby święta czy uroczystości najróżniejszych grup społecznych, a tym zwykle towarzyszy jedzenie. Jednak poza tym, iż istotne jest to, co w trakcie takiej rytualnej wieczerzy jest jedzone (a jedzenie ma wówczas często wymiar symboliczny), liczy się również to, w jaki sposób poszczególne potrawy są

¹⁷ *Ewolucja smaku* (publikacja elektroniczna: http://www.kuchniaplus.pl/kuchnia_encyklopedia-kuchni_177_ewolucja-smaku.html)

¹⁸ A. Wieczorkiewicz, *Apetyt turysty. O doświadczeniu świata podróży*, Kraków 2008, s.294

przygotowywane, w jakiej kolejności są podawane oraz jak są jedzone. Z kolei liczba i jakość potraw odzwierciedla społeczny system wartości oraz cechy charakterystyczne danej grupy.¹⁹ Ponadto samo przesiadywanie przy jednym stole jest jednoznaczne z akceptacją danej grupy oraz przynależnością do niej. Co więcej, wspólne biesiadowanie obrazuje również hierarchię, jaka panuje wewnątrz danej grupy, jest okazją do manifestacji zajmowanych przez poszczególnych członków pozycji społecznych.²⁰ Uczta jest zatem najprostszą formą wypracowywania rytuałów danej grupy, a to natomiast ewidentnie wskazuje na to, iż jedzenie jest czynnością całkowicie kulturową.²¹

Zanim jednak zajmę się *jedzeniem* jako kulturą, tudzież kulturą *jedzenia*, powrócę jeszcze na chwilę do początku. Zastanówmy się bowiem nad tym, czym jest jedzenie – oczywiście mam tu na myśli jedzenie jako czynność, a nie to, co jest przez człowieka spożywane – i jaką pełni funkcję na tym najbardziej podstawowym poziomie. Jak już wcześniej wspomniałam, tym co czyni nas podobnymi do innych istot żywych jest poddanie się konieczności jedzenia, gdyż bez niego nie bylibyśmy w stanie przetrwać. Jednakże jedzenie może być też jednocześnie tym co w pewnym sensie nas od tych odmiennych organizmów odróżnia. Bowiem czy o roślinach możemy powiedzieć, że jedzą? Zdaje się, że dużo właściwszym określeniem dla tej czynności czy też mechanizmu, niezbędnego im do utrzymywania się przy życiu, byłoby raczej *odżywianie*. Zatem wszystkie organizmy – zarówno rośliny, zwierzęta, jak i ludzie – odżywiają się, gdyż w ten sposób dostarczają sobie określone składniki pokarmowe, ale tylko niektóre z nich jedzą. Czym zatem jest *jedzenie*? Z pewnością jest ono zaopatrywaniem organizmu w określone składniki i wartości odżywcze i w tym sensie jest tożsame z *odżywianiem*. Gdzie jest więc różnica? Czym różni się *odżywianie* od *jedzenia*? Odpowiedzi na to pytanie spróbuję udzielić w swoich dalszych rozważaniach.

Kiedy wpisywałam w wyszukiwarkę *Google* takie hasła jak „jedzenie”, „jeść”, „odżywiać się”, „odżywianie” itp., za każdym razem wyświetlały się linki do stron dotyczących sposobów jedzenia, tzn. „jak jeść zdrowo”, „co znaczy zdrowo się odżywiać”, „jak jeść, by nie przytyć”, „dlaczego nie powinno się jeść przed snem” itp. Nigdzie natomiast nie pojawia się informacja na temat tego, czym jest jedzenie czy też odżywianie samo w sobie.

¹⁹ F. T. Gottwald, L. Kolmer, *Jedzenie. Rytuały i magia.*, Warszawa 2009, s.15

²⁰ Ibidem, s.14

²¹ A. Wieczorkiewicz, *Apetyt turysty. O doświadczeniu świata podróży*, Kraków 2008, s.262

„Zjadanie nie oznacza wyłącznie utrzymywania biologicznej maszyny ciała, ale konkretyzację jednego ze sposobów relacji pomiędzy osobą a światem, co wyznacza jeden z podstawowych punktów odniesienia w przestrzeni i czasie.”²² W tym stwierdzeniu ujawnia się pierwsza i może główna różnica między *odżywianiem* a *jedzeniem*. Jedzenie nie ogranicza się jedynie do przetransportowania do „biologicznej maszyny ciała” odpowiedniej dawki „paliwa”, dzięki któremu funkcjonuje, ale obejmuje również całą jego oprawę, czyli czas i przestrzeń w jakich się znajdujemy jedząc, a także to w jaki sposób jemy. Na sposób jedzenia z kolei składa się szereg złożonych elementów. Chodzi tu o takie aspekty żywienia jak: pozyskiwanie pożywienia, podział pokarmów na te uważane za jadalne lub niejadalne, a także smaczne i niesmaczne, sposoby przyrządzania poszczególnych potraw, sposoby ich konsumowania, narzędzia niezbędne do ich przygotowywania, jak i również zjadania itd. Często niezwykle istotny jest też porządek potraw, tzn. kolejność ich podawania i spożywania, a idąc jeszcze dalej – ściśle określone zasady, dotyczące osób i zachowań jakie mogą nam towarzyszyć w trakcie konsumpcji. Wszystkie wyżej wymienione elementy charakteryzują się powtarzalnością w danej grupie, a to czyni z nich swoistą całość, czyli w efekcie rytuał. Rytuał natomiast jest konsekwencją wypracowania pewnych nawyków związanych z konkretnym kontekstem oraz zinternalizowania reguł nimi rządzących. W ten sposób *jedzenie* staje się już czymś więcej niż tylko *odżywianiem*, staje się bowiem elementem szerszego porządku, porządku życia społecznego, czyli kultury. Można więc stwierdzić, że *jedzenie* jest jedną z cech określających daną kulturę, gdyż w znacznym stopniu właśnie po tym jakie smaki są ze sobą łączone, jak określone produkty są podawane i konsumowane rozróżniamy Indie od Włoch, Francję od Hiszpanii czy Chiny od Grecji. Poprzez jedzenie poznajemy świat lub wręcz poznajemy świat poprzez jego zjadanie i tym samym odkrywamy reguły w nim rządzących. Istotne jest jednak, że każda kultura rządzi się swoimi własnymi regułami, dysponuje swoim własnym „kodeksem”, który również obejmuje *jedzenie*, jasno określając to co dopuszczalne i zakazane, wyznaczając granice. W tym sensie *jedzenie* stanowi integralną część socjalizacji. „Tego nie wolno jeść”, „wyjmij to z buzi”, „weź widelec do ręki”, „zdejmij łokcie ze stołu” - od najmłodszych lat wpajane są nam przez rodziców określone nawyki żywieniowe, zasady dotyczące tego, co i jak, a także kiedy możemy jeść, które przez resztę życia są od nas egzekwowane przez członków grupy społecznej, do której przynależymy. Co ciekawe, to właśnie na nich, na tych nawykach z dzieciństwa – nawet, jeśli nie do końca zdajemy sobie z tego sprawę – zasadzają się nasze

²² M. de Certeau, L. Giard, P. Mayol, *Wynaleźć codzienność. 2. Mieszkać, gotować*, Kraków 2011, s.169

upodobania czy też uprzedzenia smakowe, co wiąże się ze swoistą „podróżą sentymentalną” w rodzinne strony lub wręcz przeciwnie, próbą ucieczki od nich. Jak pisze Giard:

„Z grubsza rzecz biorąc, zjadamy to, co nauczyła nas jeść nasza matka – albo to, co matka naszej żony nauczyła ją jeść. Smakuje nam to, co jej smakowało, słodkie lub słone, konfitura rano czy też płatki zbożowe, herbata, kawa, oliwa, jeśli pochodzi się z Prowansji, gaffelbitter, jeśli jest się Skandynawem.”²³

Zatem wraz z nabywaniem umiejętności *jedzenia* wrastamy w daną kulturę. Właściwe preferencje smakowe czynią nas pełnoprawnymi uczestnikami kultury, bowiem jeśli jemy tak samo jak inni członkowie tej samej grupy lub też wiemy, że powinniśmy lubić schabowego z ziemniakami czy też żurek z jajkiem i białą kielbasą, jesteśmy w stanie uchronić się przed etykietą „odmieńca”. To z kolei silnie wiąże się z tym, że jemy nie tylko po to, by zaspokoić głód i odżywić organizm – jak to jest w przypadku *odżywiania* – ale po to, by być z innymi.

„Spożywanie razem posiłków tworzy między ludźmi więź. Wspólne przygotowywanie potraw – obecnie znowu będące w modzie – nakładanie ich i rozdzielanie, a potem rozmowy przy stole angażują wszystkich.”²⁴

Jedzenie służy więc także integracji. Przykłady nasuwają się same, jak choćby integrujący rozproszoną na co dzień rodzinę niedzielny obiad, kawa imieninowa, wesele czy Święta Bożego Narodzenia. Co więcej, w czasach średniowiecza uczyły służyły nie tylko wzmacnianiu więzi, bowiem już samo zasiadanie do jednego stołu świadczyło o akceptacji członków przez grupę, ale miały także wymiar polityczny, gdyż wspólne biesiadowanie było jednoznaczne z pokojowym nastawieniem gospodarzy i ich współbiesiadników wobec zaproszonych gości. Jednakże uroczyste posiłki nie służyły jedynie celom praktycznym, takim jak zaspokojenie głodu czy pielęgnowanie więzi społecznych, ale w znacznym stopniu – co zapewne jest aktualne po dziś dzień – miały stwarzać odpowiednią oprawę do

²³ M. de Certeau, L. Giard, P. Mayol, *Wynaleźć codzienność. 2. Mieszkać, gotować*, Kraków 2011, s.168-169

²⁴ F. T. Gottwald, L. Kolmer, *Jedzenie. Rytuały i magia.*, Warszawa 2009, s.11

odpoczynku i zabawy, czyli po prostu rozrywki.²⁵ W trakcie takiego wspólnego biesiadowania przejawia się też inna cecha jedzenia, a mianowicie jego towarzyskość. Jak stwierdza Wolfgang Reinhard:

„Wspólnota posiłku jest podstawowym wytworem kultury, który ze swej strony kulturę tworzy. Jeść można właściwie samemu – istnieje biofizyczna samotność jedzenia. Jednak właśnie dlatego, że to zaspokojenie pierwotnej potrzeby jest rzeczą ogólnoludzką, nietrudno o przyzwyczajenie do wspólności (...)”²⁶

Faktem jest, że nie zawsze jemy w towarzystwie innych. Jednak, gdy przyjrzymy się powyższym przykładom, nie trudno jest zauważyć, że obecność innych w *jedzeniu* jest jego nieodzownym elementem. Już samo przygotowywanie posiłków angażuje różnych członków danej grupy, najczęściej rodziny, z których każdy pełni inną rolę – dowódcy, kucharza, pomocnika itd.; jedni są odpowiedzialni za zdobywanie jedzenia, inni za jego przygotowanie, jeszcze inni są zdani na działania innych. Oczywiście poszczególne zadania nie są ani przypadkowo rozdzielane, ani też przez przypadkową osobę. Ich podział odbywa się zgodnie z wewnętrzną strukturą grupy. Ta towarzyskość jedzenia, jego grupowe przygotowywanie stanowi więc swoiste potwierdzenie struktur rodzinnych, potwierdzenie panującej w danej grupie hierarchii. Co istotne, hierarchia przejawia się często również w samym sposobie usadzenia przy stole, czego przykładem może być uroczystość zaślubin – honorowe i jednocześnie centralne miejsca zajmują gospodarze uczyty, a więc państwo młodzi, miejsca obok pary młodej zajmowane są przez ich rodziców, natomiast dalej siedzą pozostali członkowie rodziny, a miejsca najbardziej oddalone od nowożeńców przeznaczone są dla pozostałych gości.

Takie uporządkowanie za pośrednictwem jedzenia przejawia się nie tylko w utrwalaniu czy też uwidacznianiu hierarchii danej grupy społecznej. *Jedzenie* wypełnia funkcje strukturyzujące również wobec prozaicznych, codziennych praktyk. Bowiem jeśli chcemy zaspokoić potrzebę głodu, musimy wśród innych obowiązków wygospodarować czas na pozyskanie produktów, następnie na przygotowanie ich oraz przestrzeni, w której mają być

²⁵ *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych.*, [red.:] A. Chwalba, Warszawa 2004, s.60

²⁶ W. Reinhard, *Życie po europejsku. Od czasów najdawniejszych do współczesności*, Warszawa 2009, s.130

jedzone, a w końcu skonsumowanie wraz z innymi członkami grupy, np. rodziny. Ponadto określone obowiązki (zakupy, gotowanie, nakrywanie stołu itd.) wymagają zorganizowania, a nawet podporządkowania innych zajęć przez poszczególne osoby. Zatem *jedzenie* wyznacza niejako rytm dnia, porządkuje plan działań. Z kolei samo siedzenie przy stole, czyli wspólna konsumpcja jest ściśle związana z określonymi zachowaniami (co wiąże się też z wcześniej wspomnianą już funkcją socjalizacyjną *jedzenia*) i – podobnie jak w przypadku przygotowań – poniekąd hierarchizacją. Poprzez jedzenie jesteśmy też wyróżniani:

„Wśród podstawowego pożywienia przyjmowanego przez człowieka mięso upolowanych lub zabitych zwierząt ma od dawien dawna szczególną wartość. Ponieważ jest ono stosunkowo rzadkim dobrem, do dziś konsumowanym głównie we wspólnocie z innymi, dlatego też spożywanie go stanowi jedną ze sposobności podkreślenia lub osłabienia różnic w statusie poszczególnych członków grupy.”²⁷

Wyróżnienie polega tu nie tylko na tym, kto i w jakiej kolejności dostaje mięso oraz czy przysługuje mu jego najlepsza bądź też największa część, ale również na tym, kto dokonuje tego podziału, kto jest decydem. Przywilej jakim jest możliwość rozdysponowania pokarmu w sposób zgodny z własnym przekonaniem przysługuje bowiem osobie o najwyższym statusie w danej grupie. Z kolei sama czynność czy też akt rozdzielania jedzenia pomiędzy członków tejże grupy stanowi niejako symboliczną demonstrację wysokiej pozycji, a nawet władzy. W czasach średniowiecza za taką formę demonstracji można natomiast uznać wystawne uczyty, na zorganizowanie których mogli sobie pozwolić jedynie przedstawiciele stanów wyższych, czyli szlachta lub też sam król. Bogactwo jadła już samo w sobie stanowiło niejako synonim władzy i kojarzone było z dworem. Uczty obfite we wszelkie smakowitości podkreślały zatem status i tym samym różnice społeczne, jednoznacznie oddzielając warstwy uprzywilejowane od uboższych, co pozwalało na utrzymywanie dystansu między władcą a poddanymi (tu uwidacznia się wspomniane wcześniej wyróżnianie poprzez jedzenie). Nie oddawanie się biesiadowaniu przez jakiegokolwiek przedstawiciela zbiorowości dworskiej

²⁷ F. T. Gottwald, L. Kolmer, *Jedzenie. Rytuały i magia.*, Warszawa 2009, s.51

natychmiast spotykało się z dezaprobatą, a co więcej, stanowiło nawet obrazę dla samego władcy.²⁸

Jak ukazują powyższe przykłady, *jedzenie* niewątpliwie ma swój udział w ustalaniu porządku, wyznaczaniu hierarchii, różnicowaniu. Pisze o tym także Wojciech Nowicki:

„Jedzenie różni. Wystarczy spojrzeć, a już wiadomo, kto gorszy, a kto lepszy. Jedzenie wyróżnia w grupie, bo kiedy grupa je marchew i soję, być mięsożernym normalsem jest wstyd.”²⁹

Jemy więc już nie tylko po to, by zaspokoić głód, „napędzać” ewolucję, sprawić sobie przyjemność czy odreagować negatywne emocje. Jemy także w celu określenia swojej tożsamości, zarówno tej jednostkowej, jak i grupowej - w tym miejscu pojawia się też pojęcie rytualności *jedzenia*. Przykłady tego są liczne, zarówno z przeszłości, jak i rzeczywistości nam współczesnej, co widać we wcześniej przytoczonych przeze mnie treściach, ale też z różnych kręgów kulturowych.

Jedzenie w plemienu Lakandonów często odziewane jest w przeróżne rytuały, związane zarówno z przygotowywaniem posiłków, jak i ich spożywaniem, ucztowaniem. Jednym z takich rytuałów jest Balche. Polega on na tym, że wszyscy członkowie grupy zebrani w domu bogów upijają się specyficznym napojem, następnie zapalają kadzidła, odmawiają modlitwy i wspólnie wysłuchują opowieści kolejnych uczestników rytuału. Na Balche składa się również przygotowanie kakao, które u Lakandonów jest zawieszistą zupą. Musi być ono jednak przygotowane w określony sposób, tzn. przy współpracy kobiety z mężczyzną, gdyż dzięki temu łączy pierwiastek żeński z męskim, a zatem jest tworem kompletnym. Na końcu wyznaczona z grupy osoba poprzez złożenie kakao w ofierze bogom kontaktuje się z nimi, dzięki czemu razem piją bogowie i ludzie. Za pomocą tego rytuału umacnianie są zarówno więzi między bogami i ludźmi, jak i poczucie wspólnoty w plemienu.³⁰

²⁸ *Sztuka życia, zasady dobrego zachowania, etykieta. O zmienności obyczaju w kulturze*, [red.:] K. Leńska – Bąk, M. Sztandara, Opole 2008, s.94-98

²⁹ W. Nowicki, *Stół, jaki jest. Wokół kuchni w Polsce*, Kraków 2011, s.56

³⁰ F. T. Gottwald, L. Kolmer, *Jedzenie. Rytuały i magia.*, Warszawa 2009, s.99-100

Innym przykładem może być chrześcijaństwo. W epoce starożytnej, gdy chrześcijaństwo dopiero się kształtowało, wyznawcy Chrystusa odmawiali składania ofiar cesarzowi rzymskiemu, ponieważ było to sprzeczne z ich wiarą. W ten sposób zostali wykluczeni ze wspólnoty biesiadnej. Ich przeciwstawnym posiłkiem stały się wino i chleb, i to właśnie przez dzielenie się w czasie wieczerzy tym pożywieniem budowali wspólnotę. Dodatkowym spoiwem było nadanie przez Chrystusa kanibalistycznych konotacji jedzeniu - chleb jako ciało, wino jako krew – co tworzyło także więź między samym Chrystusem a jego uczniami czy wyznawcami.³¹

Również Święto Paschy jest przykładem konsumpcji silnie zrytualizowanej. Pieczołowicie przygotowywane na tę okazję potrawy układane są wówczas na stole i konsumowane w określonym porządku. Każda z nich stanowi natomiast określony symbol. Ponadto Pascha pełni niejako funkcję pedagogiczną, bowiem podczas tej uroczystej uczyt starsi nauczają młodsze pokolenia, a ponieważ przy jednym stole zasiadają przedstawiciele różnych grup społecznych (nie tylko zróżnicowanych wiekowo), sprzyja także wytworzeniu więzi i integracji grupy.³²

W wyżej przytoczonych przykładach można dostrzec niejedną przyczynę jedzenia. Jemy nie tylko po to, by być akceptowanym w danej grupie, a tym samym poprzez konsumpcję manifestować swoją przynależność do niej. Jemy również dlatego, by zaznaczyć swoją pozycję, swój status społeczny w tejże grupie, a w ten sposób niejako zaakcentować swoją odmienną od pozostałych jej członków. Ta odmienną nie ogranicza się jedynie do tego, co i w jaki sposób konsumujemy, ale przejawia się także – i jest przez nas podkreślana – w naszym codziennym funkcjonowaniu, w obranym przez nas stylu życia. Jednakże to właśnie jedzenie stanowi wyznacznik tej „egzystencjalnej” odmienną. Dla zobrazowania tej różnicującej funkcji jedzenia posłużę się przykładem konsumpcji mięsa, pochodzącego z polowań, stanowiło ono bowiem nie tylko pierwsze źródło pożywienia, ale też właśnie element różnicujący grupy społeczne przy stole. Przede wszystkim już samo polowanie było symbolem dostatku, więc nie wszyscy mogli sobie na taką formę zdobycia pożywienia pozwolić. Gdy natomiast już tak zdobyty pokarm znajdował się na stole, dzielenie go między współbiesiadników należało do męczyzny i to ta banalna czynność dodawała im prestiżu. Dzielenie jest jednoznaczne z posiadaniem władzy, a ta z kolei wyznacza hierarchię. Co

³¹ F. T. Gottwald, L. Kolmer, *Jedzenie. Rytuały i magia.*, Warszawa 2009, s.58-60

³² *Ibidem*, s.35

więcej, różne kultury odrzucają w swojej diecie różne mięso, dlatego też odmowa wspólnego spożywania jest demonstracją symbolicznej spójności z inną grupą czy kulturą.³³

Te odnoszące się do zupełnie odmiennych kultur przykłady ukazują przeróżne oblicza *jedzenia* i tym samym przemawiają za ujmowaniem go w kategorię czynności w pełni kulturowej czy nawet, idąc o krok dalej, w kategorię kultury – *kultury jedzenia*, tudzież *kultury kulinarnej*. Każda struktura społeczna bowiem, czy to naród, czy też grupa etniczna, czy choćby najmniejsza „komórka” społeczna jaką stanowi rodzina, dysponuje własnym „kodeksem kulinarnym”, który obejmuje zarówno reguły, narzędzia i działania funkcjonujące tylko i wyłącznie w danej strukturze społecznej, a tym samym dla niej charakterystyczne. Obowiązkiem poszczególnych członków danej grupy jest natomiast podporządkowanie się im, gdyż w przeciwnym razie narażeni są oni na sankcje społeczne, jak choćby brak akceptacji ze strony grupy, przyczepienie „etykiety” odmieńca, poczucie odrzucenia itd. *Jedzenie* zdaje się więc posiadać wszelkie cechy kultury. By jednak przybliżyć ten sposób myślenia, myślenia o *jedzeniu* jako kulturze, w następnym rozdziale skupię się na samym pojęciu „kultury”. Czym jest? Co ją tworzy? Jakie elementy się na nią składają? Spróbuję odpowiedzieć na te pytania, ukazując złożoność tego społecznego tworu oraz jego komponentów, a następnie tę „rozebraną” na części pierwsze *kulturę* odniosę właśnie do *jedzenia*.

1.2. Jedzenie jako kultura – reguły, narzędzia, działania.

Kultura – jedno słowo, a jak wiele się za nim kryje. Można przecież być osobą kulturalną, spędzać czas ze znajomymi w „kulturalnym klubie”, przeczytać książkę o kulturze Japonii, interesować się wydarzeniami kulturalnymi w mieście, posługiwać się kulturalnym językiem czy też zachowywać się w sposób kulturalny przy stole. Na co dzień posługujemy się terminem *kultura* w bardzo szerokim, zróżnicowanym kontekście, rzadko jednak poddajemy to, jedynie z pozoru banalne, słowo refleksji. Nie zastanawiamy się czy kulturalny znaczy zachowujący się we właściwy sposób, czy może mający związek z działalnością artystyczną? Nie próbujemy dociec czy czyjś zachwyt nad kulturą Japonii ogranicza się do podziwiania dzieł japońskich artystów, czy też tamtejszego życia w ogóle? Czym właściwie jest *kultura* i jakie elementy się na nią składają? W tym rozdziale spróbuję

³³ F. T. Gottwald, L. Kolmer, *Jedzenie. Rytuały i magia.*, Warszawa 2009, s.51-52

udzielić odpowiedzi na to właśnie pytanie, jednocześnie zaznaczając do jakiej definicji *kultury* będą się odnosić pisząc w dalszej części pracy o *jedzeniu* właśnie jako o kulturze.

„No co to takiego *kultura*?”³⁴ Historia kształtowania się pojęcia *kultury*, tworzenia się jego licznych definicji jest długa. Polemiki nad *kulturą* podjął się między innymi Norbert Elias, który zwraca uwagę na swoistą samowiedzę Zachodu czy też na świadomość narodową, jaka zawiera się w tymże pojęciu, a co za tym idzie, na oczywistość jego użycia w obrębie określonych społeczeństw. Jednocześnie jednak rozróżnia *kulturę* i *cywilizację*, odnosząc się przy tym do rozumienia niemieckiego (w przypadku pierwszym) oraz angielskiego i francuskiego (w przypadku drugim). W przypadku słownictwa niemieckiego *cywilizacja* oznacza wartość drugorzędą względem *kultury*, obejmuje bowiem jedynie „stronę zewnętrzną człowieka”, mówi o jego ucywilizowaniu. Zatem Elias skupia się na tym, co w danej grupie społecznej jest pewną oczywistością, niezwerbalizowanym „porozumieniem” między jednostkami funkcjonującymi w obrębie tej grupy. Co ciekawe, wskazuje on także na niezwykle istotne cechy tych dwóch pojęć, a mianowicie na ich funkcję zacierania, tudzież eksponowania różnic między narodami. Podczas, gdy *cywilizacja* ma akcentować to, co wszystkim ludziom jest lub też powinno być wspólne, *kultura* uwydatnia odrębność poszczególnych grup i – jak podkreśla Elias – przede wszystkim dzięki tej funkcji pojęcie to zyskało na znaczeniu m.in. w dziedzinie badań etnograficznych oraz antropologicznych.³⁵ A zatem *kultura*, czy też oba te terminy, tzn. *cywilizacja* w rozumieniu angielskim i francuskim oraz *kultura* w tłumaczeniu z niemieckiego, stanowi coś, co w obrębie określonej grupy „się rozumie samo przez się”, swoisty twór, którego złożoność jest oczywista tylko dla „wtajemniczonych”. Już w tym miejscu ujawnia się niezwykle istotny aspekt kultury, a mianowicie jej czytelność dla określonej grupy, bowiem by móc prawidłowo odczytywać te zaszyfrowane treści, konieczna jest znajomość właściwego kodu czy też klucza. To z kolei jest warunkiem przynależności do danej struktury społecznej, która tę wiedzę egzekwuje za pomocą wypracowanych przez siebie narzędzi. W ten sposób, tzn. poprzez przestrzeganie ustalonych reguł, zachowuje swój charakter, swoją spójność i utrzymuje specyficzny dla siebie ład.

Pisząc o kulturze należy zatem mieć na uwadze nie tylko pewne „oczywistości”, do których mogą należeć określone, specyficzne danej grupie zachowania. Zachowania te nie istnieją bowiem w „próżni”, ale zebrane w pewną całość są umieszczone w określonym

³⁴ E. Baldwin, *Wstęp do kulturoznawstwa*, Poznań 2007, s.24

³⁵ N. Elias, *Przemiany obyczajów w cywilizacji Zachodu*, Warszawa 1980, s.7-10

kontekście, tworzą pewien swoisty system, zbiór reguł, do przestrzegania których zobligowani są wszyscy członkowie danej struktury społecznej. Sam fakt stosowania się do tych reguł świadczy o ich znajomości, świadomości ich istnienia wśród członków grupy i tym samym czyni ich przynależnymi tejże strukturze. Jednakże w celu zachowania tej grupowej spójności, tego zapewniającego bezpieczeństwo porządku niezbędne jest wypracowanie narzędzi, za pomocą których przestrzeganie go byłoby egzekwowane. Jak przedstawiają się takie reguły i co je tworzy, a co więcej, jakimi narzędziami dysponują *kultury* – tym elementom składowym *kultury* poświęcę więcej uwagi w dalszej części mojej pracy. Najpierw jednak przyjrę się bliżej samej istocie *kultury*.

Elias w swoich rozważaniach nad *kulturą* dostrzega w tym pojęciu przede wszystkim „samowiedzę”, a co za tym idzie, pewne oczywistości, funkcjonujące w danej grupie jako niepisane zasady i tym samym odróżniające ją od innych struktur, bo tylko jej właściwe. Wspomina o tym również Raymond Williams, aczkolwiek spogląda on na ten termin z nieco szerszej perspektywy.

Przede wszystkim Williams uporządkował sposoby używania samego słowa *kultura*, uzależnił więc jego znaczenie od kontekstu. Poza dziedziną nauk przyrodniczych wyznacza on trzy zasadnicze znaczenia, w których słowo *kultura* jest używane. Są to: a) sztuka i działalność artystyczna; b) wysublimowane, najczęściej symboliczne cechy określonego sposobu życia oraz c) pewien proces rozwojowy.³⁶ Znaczenie pierwsze jest zgodne z potocznym rozumieniem *kultury*, dotyczy ono bowiem wszelkich dzieł czy też wytworów, które są efektem działań intelektualnych oraz artystycznych, a zatem literatury, malarstwa, rzeźby, muzyki, filmu itd. Tak rozumiana *kultura* obejmuje więc twórczość różnorodnego rodzaju artystów.

W przypadku znaczenia drugiego, *kultura* to coś więcej, niż tylko wytwory uzdolnionych jednostek. Jest ona bowiem związana z *symbolem* – zarówno z wytwarzaniem symboli, jak i z ich wykorzystywaniem, z umiejętnością posługiwania się nimi oraz ich odczytywania. Właśnie to tworzenie i używanie symboli jest charakterystyczne dla „*pewnego szczególnego sposobu ludzkiego życia, czy będzie tu chodzić o ludzkość w ogóle, jakąś grupę społeczną czy o jakiś okres w dziejach grupy*”.³⁷ Zdolność do wytwarzania *kultury* oraz jej

³⁶ E. Baldwin, *Wstęp do kulturoznawstwa*, Poznań 2007, s.24

³⁷ E. Baldwin, *Wstęp do kulturoznawstwa*, Poznań 2007, s.24, [za:] Williams, 1983b, s.90

przekazywania zdaje się więc być cechą typową jedynie gatunku ludzkiego, a umożliwia nam to właśnie fakt dysponowania *symbolami* na różnych płaszczyznach.

W tym miejscu na chwilę się zatrzymam, bowiem skoro wspomniany przeze mnie *symbol* jest przez nas, tzn. członków pewnej grupy społecznej, stosowany na co dzień, a co się z tym wiąże, stanowi jeden z kluczowych elementów składowych *kultury*, należałoby zastanowić się nad tym, czym jest ów *symbol*? Najogólniej mówiąc mamy z nim do czynienia wówczas, gdy członkowie danej struktury społecznej zgodnie uznają, że jakieś słowo, znak czy gest zastępują określone pojęcie, przedmiot lub uczucie, a tym samym wyrażają jakąś wspólną ideę. Takie wspólne idee natomiast składają się właśnie na *kulturę*.³⁸ Zatem *kultura* to nie tylko wytwory uzdolnionych jednostek czy swoisty zbiór symboli, ale jest też – a może przede wszystkim – „zwierciadło” idei wspólnych danej grupie. Symbole oraz wyrażane za ich pośrednictwem idee przenikają wszelkie aspekty naszej codziennej egzystencji, dlatego też można uznać, że tak naprawdę *kultura* obejmuje sobą wszystko, a w efekcie jest wszechobecna. To ona bowiem reguluje to, w jaki sposób się ze sobą witamy, w co się ubieramy, zarówno na co dzień, jak i na szczególne okazje, a nawet – o czym traktuje moja praca – to, co i jak konsumujemy czy nawet to, jak do tej konsumpcji się przygotowujemy. Zatem *kulturę* możemy określić, podążając za Taylorem, jako

„ (...) *skomplikowaną całość, która obejmuje wiedzę, przekonanie, sztukę, moralność, prawo, obyczaje, a także wszystkie inne umiejętności i nawyki, jakich człowiek nabywa jako członek społeczeństwa*”.³⁹

W powyższej definicji Taylor ukazuje, jak bardzo *kultura* przenika wszelkie aspekty życia społecznego i jednocześnie zaznacza, iż jest ona również społecznym wytworem, produktem społecznych działań. Tak więc nie tylko jesteśmy *kulturą* zewsząd otoczeni czy też w niej wręcz osadzeni, ale nieustannie ją tworzymy i modyfikujemy.

Pozostało jeszcze ostatnie znaczenie *kultury* spośród trzech wyszczególnionych przez Williama, a mianowicie *kultury* jako procesu rozwoju. W tym znaczeniu przedstawia się ona jako twór żyjący i nieustannie się zmieniający. Przykładem tych ciągłych modyfikacji może

³⁸ E. Baldwin, *Wstęp do kulturoznawstwa*, Poznań 2007, s.26

³⁹ E. Baldwin, *Wstęp do kulturoznawstwa*, Poznań 2007, s.26, [za:] Taylor, 1871, s.1

być choćby ruch feministyczny i w efekcie zmiana roli kobiety w społeczeństwie, laicyzacja społeczeństwa czy też przeobrażające się nawyki żywieniowe, na których skupię się w dalszych rozdziałach. W sposób równie „mobilny”, jak to ostatnie ze znaczeń uwzględnionych w klasyfikacji Williama, ujmuje *kulturę* również Kant:

„*Wyrobienie zdatości istoty rozumnej do dowolnych celów w ogóle (a zatem w jej wolności) jest kulturą. A więc tylko kultura może być końcowym celem, jaki mamy podstawę przypisywać przyrodzie w odniesieniu do rodu ludzkiego (nie zaś jego własna szczęśliwość na ziemi albo nawet rola najważniejszego narzędzia służącego do ustanawiania ładu i harmonii w bezrozumnej przyrodzie poza nim)*”⁴⁰

Co prawda kantowska definicja *kultury* niejako nawiązuje do łacińskiej etymologii tego słowa, traktuje bowiem o swego rodzaju „uprawianiu” czy też „hodowaniu”. Jednakże to „pielęgnowanie” dotyczy raczej wypracowywania pewnych praktycznych nawyków, wszelkiej racjonalnej ludzkiej działalności, a w szczególności „*wyższych idei, uprawiania sztuki i działalności politycznej*”.⁴¹ To natomiast, w myśl dziewiętnastowiecznych przekonań, ściśle wiąże się z ideą postępu, a więc rozwojem, czyli poniekąd tym, o czym wspomina Williams. Co istotne, w ramy *kultury* zostaje tutaj włączona również polityka, która także stanowi jeden z elementów regulujących, tudzież egzekwujących określone formy społecznej koegzystencji.

Te różne interpretacje *kultury* dowodzą jej wszechobecności w życiu społecznym. Nie jest ona jednak przez nas przejmowana w chwili naszego przyjścia na świat, *kultury*, wraz z jej całą złożonością, musimy się uczyć. Dopiero wówczas, gdy (w procesie socjalizacji) stajemy się jej świadomymi uczestnikami, posiadającymi umiejętność zarówno odczytywania najróżniejszych symboli, jak i posługiwania się nimi, możemy nadać sobie status pełnoprawnych członków danej grupy. Ponadto, znajomość tych „zaszyfrowanych” reguł oraz ich stosowanie pozwala na swobodne poruszanie się w „*gąszczu towarzyskich przepisów*”.⁴² Oczywiście należy mieć tu na uwadze również pewne odstępstwa. Istnieją bowiem czynniki

⁴⁰ W. Burszta, *Różnorodność i tożsamość. Antropologia jako kulturowa refleksyjność*, Poznań 2004r., s.29, [za:] Kant, 1986: 424

⁴¹ W. Burszta, *Różnorodność i tożsamość. Antropologia jako kulturowa refleksyjność*, Poznań 2004r., s.29

⁴² *Sztuka życia, zasady dobrego zachowania, etykieta. O zmienności obyczaju w kulturze*, [red:] K. Łeńska – Bąk, M. Sztandara, Opole 2008, s.7

niezależne od jednostek, w wyniku których członkowie danej grupy nie posiadają pełnej świadomości kulturowej lub też mogą one całkowicie uniemożliwić w pełni prawidłowy przebieg socjalizacji. Do tej pierwszej kategorii zaliczać się więc będzie dziecko, które jest pozbawione (tymczasowo) kulturowej świadomości, ponieważ dopiero uczy się reguł i odpowiedniego posługiwania się nimi. W kategorii drugiej znajdzie się natomiast osoba niepełnosprawna, która w wyniku choroby nie jest w stanie opanować tak złożonego systemu, a przez to stosować się zgodnie z „etykietą” danej *kultury*. Tym sposobem dzieci, osoby niepełnosprawne czy słabo wykształcone – czyli jednostki, które nie opanowały „systemu symboli” – nie mają niejako możliwości pełnego uczestnictwa w *kulturze*, nie są w stanie w pełni z niej korzystać.

Etykieta jako swoisty zbiór przepisów określających normy zachowań, zwyczajów i form towarzyskich obowiązuje w każdej grupie społecznej. Co więcej, stosowanie się do jej zasad jest obligatoryjne dla wszystkich członków danej struktury społecznej. Z kolei złamanie jakiegokolwiek z tych zasad współżycia z innymi, czy to nieumyślne, czy też świadome, wiąże się z przykrymi konsekwencjami, z sankcjami społecznymi – od pobłażliwych uśmiechów, przez słowa krytyki, aż po wykluczenie z grupy. Oczywiście niezwykle istotny jest fakt, iż każda grupa dysponuje swoim „kodeksem” dotyczącym wszelkich form współżycia z innymi członkami grupy, co umożliwia odróżnianie „swoich” od „obcych”. Przykład będący potwierdzeniem tych odmiennych dla różnych grup wzorców zachowań przytacza Łeńska – Bąk, a dotyczy on sposobu w jaki jedli przedstawiciele dwóch różnych kultur:

„Oto podczas pewnej służbowej kolacji spotkało się mieszane towarzystwo: Polacy i Chińczycy. Jeden z jej polskich uczestników już po fakcie z wielkim przejęciem relacjonował całe zdarzenie. Oburzony krytykował zachowanie Chińczyków, którzy według niego byli ludźmi niekulturalnymi, jako że podczas jedzenia pozwalali sobie na mlaskanie, siorbanie, bekanie... (...).”⁴³

Jak widać w powyższym opisie, nieprzestrzeganie określonych reguł przez współbiedniaka spotyka się z dezaprobatą ze strony mężczyzny, nie tylko z jego zniesmaczeniem, ale też

⁴³ *Sztuka życia, zasady dobrego zachowania, etykieta. O zmienności obyczaju w kulturze*, [red:] K. Łeńska – Bąk, M. Sztandara, Opole 2008, s.9

krytyką ignorancji wobec jedynych słusznych (oczywiście z perspektywy jego zbiorowości) zasad. Reakcja ta jest tylko dowodem na to, że wiedza na temat kodu czy symboli jakimi posługuje się dana grupa jest nam niezbędna do prawidłowego funkcjonowania i współżycia z pozostałymi członkami, a co najważniejsze, do pełnej akceptacji ze strony tejże grupy.

Powrócę jeszcze do pytania, które zostało zadane na początku tego rozdziału. Otóż przedstawiłam różne definicje *kultury* autorstwa Eliasa, Williamsa oraz Taylora. Mimo, iż każda z nich skupia się na odmiennych jej aspektach, łączy je przyznanie *kulturze* statusu wszechobecnej. Co więcej, jest ona nie tylko wszechobecna, ale też powszechna i niezbywalna, jest ona bowiem „*sposobem bycia człowiekiem*”.⁴⁴ Właśnie dlatego, że *kultura* wyznacza niejako nasze człowieczeństwo, nie jesteśmy w stanie w żaden sposób się od niej odciąć, odseparować. Należy jednak zwrócić uwagę na to, że ten jedyny, specyficzny dla naszego gatunku „sposób bycia” jest ogromnie zróżnicowany, przejawia się w wielości sposobów życia, jak i również – schodząc do poziomu mikro – stylów życia. Każdy z tych sposobów życia charakteryzuje się określonymi wzorcami myślenia i działania, a tym samym niejako wymuszają konkretne zachowania. *Kultura* stanowi więc swoistą całość wzajemnie powiązanych elementów, ale też system wzajemnego porozumienia członków danej struktury społecznej czy też ludzkości w ogóle. Tak postrzega *kulturę* Robert Redfield, który stwierdza, że „*każdy członek takiej wspólnoty wie i wierzy w to, w co wierzą i co wiedzą wszyscy pozostali: habits are the same as customs*”.⁴⁵ Tu pojawia się niezwykle istotna kwestia, a mianowicie relacji zwyczajów (czyli wypracowanych i towarzyszących nam na co dzień praktyk, innymi słowy nawyków, takich jak zjedzenie śniadania zaraz po odbyciu porannej toalety czy sprawdzenie skrzynki na listy zaraz po powrocie z pracy) wobec obyczajów, czyli ogólnie przyjętych norm. Są to te rodzaje reguł, których każdego dnia przestrzegamy, bezrefleksyjnie poddając się pewnym schematom. Można by więc stwierdzić, że skoro w obrębie zwyczajów i obyczajów funkcjonują schematy, a same zwyczaje i obyczaje składają się na normy kulturowe, *kultura* stanowi też swoisty zbiór „scenariuszy”. Taki pogląd na *kulturę* przedstawia Fredrik Barth. Według niego charakteryzuje się ona wieloznacznością, jest „wielogłosowa”. W związku z tym poddaje się bardzo różnorodnym interpretacjom, aż wreszcie jawi się jako zbiór wyżej już wspomnianych „scenariuszy”, „*w ramach których różnice między jednostkami z punktu widzenia wiedzy, wartości, pojęć i perspektyw*

⁴⁴ W. Burszta, *Różnorodność i tożsamość. Antropologia jako kulturowa refleksyjność*, Poznań 2004r., s.31

⁴⁵ W. Burszta, *Różnorodność i tożsamość. Antropologia jako kulturowa refleksyjność*, Poznań 2004r., s.33, [za:] Redfield, 1976 (1953): 22

*poznawczych są źródłem odmiennych rodzajów partycypacji w kulturze i ustalonej, choć zmieniającej się historycznie (formacyjnie) stratyfikacji społecznej”.*⁴⁶

Ten silny związek *kultury* z jednostkami społecznymi dostrzega również Talcott Parsons. Twierdzi on, że oba te elementy nakładają się na siebie, jednakże to *kulturze* należy przyznać miejsce centralne, ponieważ jest ona zarówno internalizowana przez jednostki, jak i instytucjonalizowana w stałe wzorce działania, które konstytuują daną strukturę społeczną. Ponadto socjolog ten zauważa, iż to właśnie przez *kulturę* podtrzymywane są dwa główne elementy społeczeństwa – gospodarka oraz ustrój społeczny.⁴⁷ Najogólniej mówiąc, Parsons uważa *kulturę*, czyli symbole, wartości i normy, za niezbędną dla właściwego funkcjonowania społeczeństwa.

W tym miejscu znów pojawia się polityka, a wraz z nią i prawo, jako te elementy, które są jednocześnie „twórcami” oraz „nośnikami” reguł *kultury*, jednak dysponują nieco bardziej precyzyjnymi, usystematyzowanymi narzędziami służącymi egzekwowaniu od członków danej struktury społecznej określonych zachowań, działań niż czyni to etykieta czy *savoir – vivre*. Wszelkie przepisy prawne spisane są bowiem w najróżniejszych kodeksach i konstytucji, na które w przypadku złamania jakiegokolwiek z reguł można się powołać, a wówczas takie wykroczenie jest odpowiednio karane. Natomiast obyczaje czy też zwyczaje są raczej regułami niepisanymi, zatem sankcje z nimi związane wiążą się przede wszystkim z brakiem akceptacji, odrzuceniem czy wykluczeniem społecznym. Gdzieś po środku znajduje się jeszcze inny rodzaj reguł – te o charakterze moralnym, które zresztą często związane są z religijnymi. Religia bowiem w znacznym stopniu porusza kwestie etyczne, skupia się na szacunku wobec drugiego człowieka, jego zdrowia i życia, zwraca uwagę na wspieranie słabszych i uboższych, na okazywanie współczucia i miłosierdzia tym, którzy „zeszli na złą drogę”, „zblądzili”. Ponadto „udziela instrukcji” odnośnie funkcjonowania w małżeństwie i w rodzinie w ogóle, narzuca pewne ograniczenia w tej dziedzinie, a nawet niejako stymuluje codzienne, banalne czynności – wyznacza porę modlitwy czy nakazuje lub zakazuje spożywania określonych pokarmów w różnych okolicznościach. Można więc bez wątplenia stwierdzić, że w znacznym stopniu reguluje ona funkcjonowanie w pewnej wspólnocie i jednoznacznie „rysuje” nie budzący wątpliwości obraz jednostki, która do takiej grupy przynależy. Natomiast sam fakt przynależności bezspornie zobowiązuje do przestrzegania

⁴⁶ W. Burszta, *Różnorodność i tożsamość. Antropologia jako kulturowa refleksyjność*, Poznań 2004r., s.34-35, [za:] Barth, 1994: 356

⁴⁷ E. Baldwin, *Wstęp do kulturoznawstwa*, Poznań 2007, s.47

tych reguł, a więc jakiegokolwiek wykroczenie wiąże się albo z nieutożsamianiem, nieidentyfikowaniem się przez taką jednostkę z grupą, albo z wykluczeniem jej ze wspólnoty przez pozostałych członków – nie tylko ze społeczeństwa wyznającego określoną religię, ale także z samej wspólnoty Kościoła poprzez tzw. ekskomunikę.

Religia reguluje więc bardzo różne kwestie w przestrzeni społecznej, od tak podstawowych – i jednocześnie będących w jurysdykcji prawa – jak zakaz odbierania życia innym i sobie czy zakaz przywłaszczania czyjś mienia, przez bardziej zwyczajne, bo dotyczące codzienności, jak permanentne lub temporalne zakazy czy nakazy spożywania określonych potraw (przykładem może tu być zakaz jedzenia mięsa w Wigilię Bożego Narodzenia wśród katolików czy zezwolenie na konsumowanie jedynie określonych gatunków mięsa wśród muzułmanów), na wyższych ideach, wartościach – jak choćby samo wskazywanie przez Biblię tego co dobre, a co złe; uznawanie wyższości życia pośmiertnego, a w związku z tym „pielęgnowanie” duszy za pomocą modlitwy czy też przyznawanie pierwszeństwa rodzinie – kończąc. Niech przykładem na tę „moc” religii będzie obraz jej funkcjonowania w wiekach średnich.

Otóż w średniowieczu status religii, a tym samym Kościoła, był niezwykle wysoki, o czym świadczyć może fakt, iż jego sądy były niejako jednoznaczne z sądami władz państwa. W efekcie wzajemnego wspierania swoich działań przez ustanawiającą prawo głowę państwa i duchowieństwo, Kościołowi podlegały najróżniejsze sprawy i w zależności od stopnia przewinienia nakładane były kary – poczynając od tych poprawczych, które znoszono, gdy winowajca „się nawrócił”, dalej przez pokutę publiczną, mającą stanowić przestrożę dla wiernych, aż do ekskomuniki.⁴⁸ W taki sposób Kościół kontrolował i ingerował w życie jednostki oraz społeczności właśnie w Polsce średniowiecznej. Obecnie natomiast istnieje rozdział władzy państwa od Kościoła, jednakże religia niezmiennie determinuje pewne wybory jednostkowe, takie jak np. wstąpienie w związek małżeński. Zgodnie z religią katolicką w celu założenia rodziny należy zawrzeć związek małżeński w obecności kapłana. Związek taki jest możliwy jedynie z osobą płci przeciwnej i co istotne, niedopuszczalne jest posiadanie więcej niż jednego współmałżonka.

Co ciekawe, w tych religijnych „przepisach” niejako uwidacznia się też polityka, prawo danej społeczności. Można więc stwierdzić, że te źródła społecznych regulacji nie

⁴⁸ *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych.*, [red.:] A. Chwalba, Warszawa 2004, s.107-108

tylko współgrają, ale też wzajemnie się przenikają. Ponadto funkcjonują jako systemy ewidentnie zinstytucjonalizowane, bowiem nie tylko mają swoich przedstawicieli (rząd, prezydenta, papieża, kapłanów itd.), ale przede wszystkim dopracowane narzędzia egzekwowania ustalonego porządku. Tak, jak w przypadku prawa – jak już wcześniej wspomniałam – konstytucja wraz z innymi zarządzeniami, tak w przypadku religii – Biblia, dekalog, Koran itd. (oczywiście to zależy od religii) są nośnikami powszechnie obowiązujących reguł i jednocześnie przewidują „kary” za nierespektowanie ich.

O sile wpływania religii na funkcjonowanie członków określonej grupy mogą świadczyć także sposoby obchodzenia najróżniejszych uroczystości oraz pewne warunki, które muszą zostać wówczas spełnione. Dla przykładu, oczywistością wydaje się fakt, że gdy w rodzinie przyjdzie na świat dziecko, w niedalekiej przyszłości zostanie ono ochrzczone. Same chrzciny natomiast składają się niejako z dwóch części: z oficjalnej, którą stanowi ceremonia w kościele, jak i z tej mniej oficjalnej, w postaci uroczystej uczyty, na którą po mszy zapraszana jest rodzina. Podobnie jest w przypadku ślubu. Najpierw narzeczeni w obecności zaproszonych gości zawierają w kościele związek małżeński, ceremonię oczywiście przeprowadza kapłan, a po uroczystości zaślubin wszyscy wspólnie biesiadują do „białego rana”. Również śmierć w rodzinie zobowiązuje do odpowiednich zachowań. Istotne jest, by po uroczystym akcie pochówku, przy którym – poza prowadzącym ceremonię kapłanem – obecna jest też rodzina, uczestnicy zostali zaproszeni na poczęstunek w postaci obiadu i słodkiego posiłku. Jakikolwiek odstępstwa od tych ogólnie przyjętych norm wiążą się z sankcjami społecznymi, z niezadowoleniem ze strony grupy, a w efekcie mogą prowadzić do rozluźnienia relacji między jej członkami czy nawet do rozpadu tejże grupy.

Z powyższych rozważań ewidentnie wynika, że na *kulturę* składają się takie elementy jak reguły, narzędzia oraz działania. Te trzy aspekty pojawiają się – choć może nie są wprost wymienione – w każdej z przytoczonych definicji. Można by więc ogólnie stwierdzić, że *kultura* jest specyficznym dla człowieka sposobem adaptacji, przejawiającym się właśnie w regułach (tych pisanych i niepisanych), wypracowanych narzędziach (dostarczających tych reguł i egzekwujących przestrzeganie ich) oraz w działaniach (zachowaniach), zawierającym pewne elementy stałe, ale też nieustannie podlegającym modyfikacji. Wynika to poniekąd z tego, iż nawet jeśli funkcjonują określone ramy zachowań, powszechnie przyjęte normy, istnieje pewien dopuszczalny margines swobody. Świadomie łamiąca ogólnie panujące zasady jednostka, czyli członek grupy wprowadzający jakieś innowacje do tejże struktury, musi się liczyć z pewnymi konsekwencjami, jak choćby brak akceptacji ze strony innych,

jednakże nie wszystkie takie „odchylenia” od normy są dla danej struktury społecznej destrukcyjne. Niektóre z takich działań mogą ją jedynie w jakimś stopniu modyfikować. Zmiany takie albo zatrzymają się na poziomie jednostki, albo przyjmą się w pewnej grupie, albo z czasem zostaną niejako „wchłonięte” przez porządek dotychczas funkcjonujący. Ponieważ moja praca traktuje o *kulturze kulinarnej*, skupię się na transgresji właśnie w kontekście *jedzenia*. Z resztą kuchnia zdaje się być doskonałym przykładem na swobodny przepływ trendów, napływ nowości, swoistej egzotyki do *kultury* rodzimej. O takim „zaadoptowaniu obczyzny” przez kuchnię polską pisze Wojciech Nowicki:

„Są więc we mnie zakorzenione te wszystkie wersje włoszczyzny, tak jak w sporej części Polaków: okres całkowitej nieznanomości, niedostępności – okres mylnych wyobrażeń i interpretacyjnej niepewności; potem przyszły pierwsze narzędzia, jak to masowe wydanie ‘Kuchni włoskiej’, i próby podmiany oryginału na miejscową produkcję, tanią, uliczną wersję, o smaku niezbyt oddalonym od tego, co się na co dzień w Polsce jada. Wreszcie okres ostatni (...) – kiedy możliwa jest konfrontacja: droga do Włoch otwarta, można do woli porównywać (...). Włoska kuchnia stała się równie popularna jak kuchnia polska.”⁴⁹

Przytoczony cytat ukazuje niejako „naruszenie” swojej własnej *kultury*, rodzimej kuchni poprzez „zmieszanie” jej z obcymi smakami. Jednakże ta innowacja nad wyraz dobrze przyjęła się w naszym społeczeństwie, „zintegrowała się” z zastanymi kulinarnymi realiami do tego stopnia, że niemalże uchodzi za „swoją”:

„Przysposobiliśmy sobie również makaron, pastę uważamy za swoją: a przecież makaron w zamierzchłej Polsce, tej sprzed pokolenia, oznaczał co innego niż dziś. (...)”⁵⁰

To zamiłowanie do nowości, świadome wykraczanie poza pewne standardy kulturowe w sferze kulinariów towarzyszyło nam już wcześniej. Nowe obyczaje kulinarne opanowały

⁴⁹ W. Nowicki, *Stół, jaki jest. Wokół kuchni w Polsce*, Kraków 2011, s.63-64

⁵⁰ *Ibidem*, s.67

Rzeczpospolitą już w XIX wieku, kiedy to kuchnia polska zmieniała się pod wpływem kontaktu z cudzoziemską sztuką kulinarną.⁵¹

W powyższych rozważaniach oraz przytaczanych przykładach *kultura* prezentuje się jako zintegrowany i spójny zestaw precyzyjnie określonych zasad. Owszem, każda *kultura* dysponuje takim usystematyzowanym szeregiem reguł, norm, wartości, obyczajów itd. Jednakże błędne byłoby założenie o tak stałej, niezmiennej jej strukturze. Nawet jeśli funkcjonuje system kontrolowania tudzież egzekwowania określonych postaw czy schematów zachowań, istnieje pewien dopuszczalny margines swobody. To z kolei pozwala na wytwarzanie się w tej spójnej kulturowej całości niekonwencjonalnych sposobów „uczestnictwa”, a w efekcie rodzenia się swoistych modyfikacji. Niezwykle istotny jest również fakt, iż *kultura* jest – jak już wcześniej o tym wspomniałam – tworem „dynamicznym”, nieustannie się zmieniającym właśnie wskutek przyjmowania, „wchłaniania” tych odmiennych wzorców i praktyk lub przekształcania tych dotychczas funkcjonujących. To z kolei jest dowodem na to, że nie wszystkie „odchylenia” podlegają sankcjom społecznym, społecznej krytyce, a tym samym odrzuceniu przez daną *kulturę*. Świadczy to również o tym, iż *kultura* nie jest tworem jednolitym, hermetycznym, ale wskutek swobodnego przepływu różnych symboli, wartości, wzorów zachowań staje się swoistą hybrydą. Oczywiście te przemiany, a co za tym idzie, coraz większe różnicowanie się charakteru danej *kultury* dokonuje się na przestrzeni lat czy też wieków, aczkolwiek zjawisko to nie jest jednoznaczne z całkowitym wypieraniem jej stałych elementów. Część z nich trwa w niezmiennej postaci, inne ulegają mniejszym lub większym modyfikacjom, natomiast niektóre zostają całkowicie wyparte przez te uchodzące za bardziej atrakcyjne. W ten oto sposób rozmywają się granice międzykulturowe, poszczególne społeczeństwa bowiem wciąż zachowują pewne specyficzne i tylko im właściwe „etykiety”, jednakże dysponują również formami niejako „zmutowanymi”, stanowiącymi swoisty element wspólny, będącymi efektem krzyżowania się różnych *kultur*, wzajemnego oddziaływania, nachodzenia na siebie i przenikania się ich odmienności. Najlepiej obrazującymi to zjawiskami są procesy globalizacji oraz glokalizacji, ale do rosnących różnicowań przyczynia się także ekonomia, rozwój technologiczny, a co za tym idzie, zwiększająca się liczba form komunikacji, kanałów komunikacyjnych i płynność przekazu. W efekcie odmienne „*kultury świata współczesnego*

⁵¹ *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych.*, [red.:] A. Chwalba, Warszawa 2004, s.264-265

pozostają w tolerancyjnym kontakcie wzajemnym, dzięki czemu rodzi się ogromny kulturowy pluralizm (...).⁵²

To zróżnicowanie danej *kultury* nie ogranicza się jednak wyłącznie do reguł i ich zmienności. Ważny jest również aspekt ich różnicowania się także na poziomie samej struktury – ze względu na wiek, płeć, klasy, statusy społeczne, co też ma znaczący wpływ na ich wewnętrzną niejednorodność. Wyraźnym tego przykładem są zarówno współczesne społeczeństwa wielokulturowe, m.in. Anglia i Francja, jak i te z wieków wcześniejszych – tu doskonałym przykładem może być XVII – wieczna Rzeczpospolita, której ziemie zamieszkiwane były nie tylko przez przedstawicieli różnych nacji, ale również różnych wyznań. Zatem *kultura* danej grupy społecznej mimo oczywistej wewnętrznej spójności, jaką musi się odznaczać (to właśnie ona pozwala na kontrolowanie i gwarantuje zachowanie społecznego ładu), stanowi niezwykle złożony i wewnętrznie zróżnicowany system.

Pozostając przy kulturowych zróżnicowaniach, skupię się jeszcze na chwilę na poruszonej już przeze mnie wcześniej kwestii funkcjonującego w każdej *kulturze* marginesu pewnej autonomii. Obok tych akceptowalnych „wykroczeń” występują bowiem także zachowania, które wykraczają poza wszelkie reguły, dalece odbiegają od powszechnie uznawanych norm, a co więcej, nie mieszczą się również we wcześniej już wspomnianym marginesie swobody, nie podlegając tym samym jakimkolwiek regulacjom. Jako takie należałoby sklasyfikować różne eksperymenty, uzależnienia czy – odnosząc się już bezpośrednio do jedzenia – łakomstwo i anoreksja. Mimo, iż każde z tych zachowań jest oczywistym „pogwałceniem” ogólnie przyjętych w danej *kulturze* norm, nie rodzą się one w kulturowej próżni. Wręcz przeciwnie, są uwarunkowane zachodzącymi zmianami, rodzącymi się w wyniku zderzenia odmiennych wartości i wzorów działań. Skupię się na chwilę na przykładzie anoreksji oraz jej kulturowym kontekście.

Już w XVII wieku zaczęły powstawać kawiarnie, których popularność znacznie wzrosła w wieku XIX. Natomiast pod koniec dziewiętnastego stulecia pojawiły się restauracje szybkiej obsługi *Fisch and Chips Shops* w Anglii, co niejako zapoczątkowało przenoszenie się stołowania z domowego zacisza na „ulicę”. Tendencja ta jeszcze silniej rozpowszechniła się w wieku XX, kiedy to pojawiły się amerykańskie sieci standaryzowanych barów typu *fast food*. Standaryzacja opanowała również scenę domową, bowiem przygotowywanie posiłków zaczęło się nie tylko w znacznym stopniu opierać na znormalizowanych produktach

⁵² W. Burszta, *Różnorodność i tożsamość. Antropologia jako kulturowa refleksyjność*, Poznań 2004r., s.99

przemysłowych, ale też odbywać w zmechanizowanej i standaryzowanej kuchni. To natomiast przyczyniło się do zindywidualizowania konsumentów-stołowników w obecnym, XXI wieku – każdy może się posilić w domu lub restauracji, zjeść to, na co i kiedy ma ochotę, niekoniecznie dokonując samego aktu konsumpcji w rodzinnym gronie.⁵³ Oczywiście należy mieć tu na uwadze również fakt, iż ta swoboda, dowolność wyboru jest niejako limitowana przez różne czynniki, w tym np. finansowe, ale także przez przyjmowany przez jednostkę styl życia, model życia rodzinnego itd. Jednakże z czasem ten nowy sposób żywienia spotkał się z krytycznymi reakcjami, a uznany za szkodliwy dla zdrowia wciąż wywołał lawinę apeli o ograniczenie czy nawet wyeliminowanie z codziennej diety „złych” składników – tłuszczu, cukru, soli – czyli najogólniej o przejście na „zdrową dietę”. Nie zmienia to jednak faktu, iż we współczesnej rzeczywistości wybór odpowiedniego odżywiania się stał się pochodną gustu, zasobności portfela i wskazań lekarza. Niezwykle ważnym elementem tego współczesnego stylu życia stała się dbałość o smukłą sylwetkę. Umiejętność racjonalnego odżywiania się oraz konieczność odchudzania się, związana z kultem zdrowego i szczupłego ciała, stały się (przede wszystkim dla młodszego pokolenia) głównym czynnikiem decydującym o ich codziennej diecie. Jak pisze Reinhard:

„Sens wspólnego posiłku zaniknął i jedzenie zostało zredukowane do podstawowej funkcji samotnego przyjmowania pożywienia, a miarodajne jest to, w jakiej mierze służy ono zdrowiu jednostki, z uwzględnieniem zachowania „smukłej linii” i pod terrorem idealnej wagi.”⁵⁴

Właśnie skutek tej społeczno – kulturowej presji rodzą się „odchylenia”, które wymykają się spod kontroli społecznej i jednocześnie dalece odbiegają nie tylko od kulturowych norm, ale i wykroczeń dopuszczalnych na „marginesu swobody”. Anoreksja oraz pozostałe, idąc za Giardem, „przesady”⁵⁵, do których zalicza on także bulimię i otyłość, jak i również inne uzależnienia związane z jedzeniem (i nie tylko) są na to ewidentnym przykładem. Oczywiście nierozsądnym byłoby zrzuć całą odpowiedzialność za rodzące się różnego rodzaju „odchylenia” jedynie na *fast foody*, bowiem na pojawianie się kulturowych „anomalii” żywieniowych mają wpływ liczne czynniki. Na zmianę nawyków czy też upodobań

⁵³ W. Reinhard, *Życie po europejsku. Od czasów najdawniejszych do współczesności*, Warszawa 2009, s.136-140

⁵⁴ Ibidem, s.139

⁵⁵ M. de Certeau, L. Giard, P. Mayol, *Wynaleźć codzienność. 2. Mieszkać, gotować*, Kraków 2011, s.177-180

żywieniowych niezaprzeczalnie wpływa generalna zmiana stylów życia, pracy, a także zamiłowanie do komfortu (czy wręcz jego fetyszyzacja), który generuje tzw. siedzący tryb życia.

*

Ta kulturowa spójność czy też zróżnicowanie, a w efekcie rodząca się swoista „multi-kulturowość” społeczeństw przejawiają się nie tylko na płaszczyźnie pewnych abstraktów, norm, wartości i systematyzujących je oraz będących narzędziem egzekwowania ustalonego porządku zbiorów reguł, etykiet. Przejawiają się one również na płaszczyźnie materialnej. Te materialne aspekty *kultury* (podobnie z resztą jak i te niematerialne) są ściśle związane zarówno z działaniami, jak i swoistą formą kontroli, regulacji. W kontekście samej regulacji pełnią one natomiast potrójną rolę, tj.: a) przenoszą znaczenia, b) ograniczają swobodę działania oraz c) materializują, a co za tym idzie, przenoszą w czasie m.in. wiedzę, normy itd. W poniższych akapitach poświęcę uwagę właśnie tym trzem niezwykle istotnym cechom materialnych „składników” kulturowego „dania”. Najpierw jednak pokrótce nakreślę, co rozumiem przez sferę materialną *kultury*.

Otóż na element materialny składają się wszelkie przedmioty, znajdujące się w naszej przestrzeni życiowej, którymi na co dzień się posługujemy i z którymi każdego dnia obcujemy, czy to z własnej woli, czy też z konieczności. Będą to więc krzesła, kredensy, biurka, koce, firanki, wazony, zegary oraz – brnąć już w *kulturę kulinarną* – stoły, serwety, obrusy, naczynia, sztuce, aż w końcu samo jedzenie, czyli wszystko to, z czym nie tylko mamy codziennie do czynienia, ale co jest nam niezbędne do funkcjonowania w tej codziennej egzystencji.

„Przedmioty materialne są fizycznymi wytworami kultury, lecz również wytworami społecznymi w taki sposób, że stają się elementami ustalonego porządku, codziennych zwyczajów i sposobów życia.”⁵⁶

Każdy z tych używanych przez nas przedmiotów służy nie tylko wykonywaniu czy wspomaganiu wykonywanych przez nas czynności lub też po prostu spełnianiu innych

⁵⁶ T. Dant, *Kultura materialna w rzeczywistości społecznej. Wartości, działania, style życia*, Kraków 2007, s.26

funkcji, do jakich są przeznaczone. Oczywiście na krzesłach możemy wygodnie usiąść, przy biurku zanotować istotne dla nas informacje w kalendarzu, firanką „odgrodzić się” od oślepiającego światła słonecznego tudzież mających naprzeciw naszych okna sąsiadów, a dzięki zegarom kontrolować upływający czas. Jednakże poza tymi oczywistymi „zadaniami” tych wszystkich przedmiotów, możemy im przypisać również określone znaczenia, a nawet funkcję ich przenoszenia. O materialnej sferze *kultury* oraz roli rzeczy w rzeczywistości społecznej pisze Tim Dant:

„(...) rzeczy nie tylko są naszymi produktami, zaprojektowanymi po to, by nam pomóc w zaspokojeniu podstawowych potrzeb biologicznych, lecz są również sposobem na wyrażenie tego, kim i czym jesteśmy, co z kolei wpływa na kształt społeczeństwa.”⁵⁷

Niewątpliwie niektóre elementy związane z *jedzeniem*, czy to same spożywane pokarmy, czy też narzędzia, jakimi się w czasie konsumpcji posługujemy, stanowią nieodzowne nośniki różnych znaczeń, czyli innymi słowy *semiofory*. Jak pisze Krzysztof Pomian:

„Nazwę ‘semiofory’ nadamy przedmiotom uznawanym w danej społeczności za nośniki znaczeń, a zatem tak wytwarzanym lub wystawianym, by przyciągnąć spojrzenie z wyłączeniem wszelkiej innej funkcji bądź zachowując przy tym również funkcję użytkową. Obrazy, rysunki, ryciny, rzeźby, wszelkiego rodzaju pisma odręczne lub drukowane, miary i wagi, pieczęcie, monety, banknoty i różne dokumenty, przedmioty liturgiczne i wszystkie rzeczy zdobione: tkaniny i dywany, stroje i budynki, broń, sprzęty, narzędzia itd. należą do tej kategorii, nie wyczerpując jej jednak, bo bywa, że społeczności uznają za nośniki znaczeń produkty naturalne (zwierzęta, drzewa, dziwne kamienie, fragmenty meteorytów, szczątki istot ludzkich) lub rzeczy, które pierwotnie miały tylko funkcję użytkową (jak dawne narzędzia eksponowane we współczesnych muzeach)”⁵⁸

⁵⁷ T. Dant, *Kultura materialna w rzeczywistości społecznej. Wartości, działania, style życia*, Kraków 2007, s.24

⁵⁸ K. Pomian, *Historia. Nauka wobec pamięci*, Lublin 2006, s.100-101

Zatem „nosicielami” znaczeń może być tak naprawdę wszystko, w tym również pokarm. Wystarczy przytoczyć przykład chleba, który w polskiej kulturze (ściśle związanej z chrześcijaństwem, na bazie którego wyrastała) jest jednoznacznie kojarzony ze świętością, z ciałem Chrystusa. Stąd też należy się jemu właściwy szacunek – chleba nie wolno wyrzucać, a gdy upadnie, należy go podnieść i ucałować. W ten sposób bowiem katolicy oddają pewien rodzaj czci świętemu ciału Jezusa, a całując chleb, niejako obdarzają pocałunkiem samego Syna Bożego. W czasie eucharystii natomiast pojawia się nie tylko motyw ciała Bożego, ale również jego krwi, którą symbolizuje wino wypijane przez kapłana. Podobnie jest z innymi pokarmami, szczególnie w czasie obchodzonych przez katolików świąt. To właśnie w czasie wieczerzy wigilijnej oraz wielkanocnego śniadania potrawom przypisywane są rozmaite znaczenia, które w niezmięnionej postaci przechodzą z pokolenia na pokolenie. Już sam stół pełni niezwykle istotną rolę, bowiem to przy nim gromadzi się cała, wspólnie świętująca rodzina. Stanowi on więc, wraz ze znajdującymi się na nim potrawami, punkt centralny uroczystości, stając się jednocześnie niejako synonimem zjednoczenia, wspólnoty. Znaczenia przypisywane są także potrawom znajdującym się na odświętnych stołach; i tak np. mak łączony z miodem oznacza szczęście i powodzenie w życiu⁵⁹, natomiast jajka oznaczają nowe życie – ponadto obydwu tym potrawom przypisywana jest moc zapewnienia rodzinie dobrobytu.⁶⁰ Szczególne znaczenie przypisywane było również (niemalże od początków istnienia gatunku ludzkiego) wszelkim mięsiwom. Mięso bowiem stanowiło synonim dobrobytu wśród różnych plemion, a i w Europie jeszcze do niedawna uchodziło za potrawę jednoznacznie świąteczną czy niedzielą.⁶¹

Przedmioty – w tym również jedzenie – są nośnikami różnych znaczeń, przenoszą je w czasie, ale przenoszą także (jeśli nie przede wszystkim) pewne praktyki społeczne oraz sposoby myślenia. Dzieje się tak, ponieważ obiekty posiadają „zdolność” ich materializowania. To właśnie poprzez elementy kultury materialnej odtwarzane są pewne zasady, mówiące nam m.in. o tym, co uchodzi w naszej kulturze za jadalne, a co nie, co jest świętem (co się na to święto składa, m.in. jakie potrawy), a co to jest codzienność itp. Poszczególne przedmioty nieustannie bowiem aktualizują i jednocześnie przypominają nam o praktykowanych przez nas sposobach klasyfikowania rzeczywistości i w ten sposób wymuszają na nas pewne działania z nimi zgodne. Poprzez pojawianie się konkretnych

⁵⁹ K. Bockenheimer, *Przy polskim stole*, Wrocław 2003, s.149

⁶⁰ *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych.*, [red.:] A. Chwałba, Warszawa 2004, s.271-274

⁶¹ F. T. Gottwald, L. Kolmer, *Jedzenie. Rytuały i magia.*, Warszawa 2009, s.51

obiektów czy też ich używanie aktualizowane są te typowe dla danej struktury społecznej sposoby myślenia. Przykładem tego może być choćby jajko w pomalowanej skorupce, które jednoznacznie kojarzy się z nadejściem Wielkanocy, pączki mówiące o tym, iż nadszedł Tłusty Czwartek czy też przekazywana z pokolenia na pokolenie porcelanowa zastawa, która (wyłożona na stół) z kolei przypomina o różnicy między dniem codziennym a świętem, jak i o różnicy między rodziną danej jednostki a innymi strukturami rodzinnymi itd.

Ponadto niektóre z tych obiektów, używanych tudzież wykorzystywanych przez nas w tych codziennych i niecodziennych czynnościach, znajdują się w samym centrum obyczajów, co można zaobserwować na przykładzie różnych uroczystości lub świąt. Bez udziału tych konkretnych przedmiotów, „kulturowych gadżetów” ceremonie byłyby niekompletne, przez co utraciłyby swój charakter – Boże Narodzenie pozbawione choinki nie byłoby tym samym świętem, a urodziny bez tortu stałyby się zwyczajną „kawą”. To właśnie te z pozoru nieistotne elementy stanowią niejako treść, esencję tych obyczajów, a ponieważ są znacznie trwalsze niż ludzka pamięć, pomagają im (tym obyczajom) trwać w czasie. Podobnie jest z resztą z przedmiotami o silnym znaczeniu symbolicznym, które to pełnią na co dzień funkcje użytkowe, ale istotne są przede wszystkim ze względu na swoją wartość symboliczną (jak już wcześniej wymieniony przeze mnie chleb), a nawet sentymentalną. Takim obiektem z tej drugiej „kategorii” może być na przykład przekazywana kolejnym pokoleniom pamiątka rodzinna, która nie tylko utrwała i przenosi w czasie określone znaczenia czy symbole. Materializuje ona również wspomnienia, a tym samym przypomina o tym, kim jest i skąd pochodzi jej posiadacz – w ten sposób może również niejako podtrzymywać świadomość lokalną, poczucie lokalnej przynależności czy nawet przenosić lokalny patriotyzm (poprzez pielęgnowanie rodzinnych pamiątek oddajemy niejako „kult” nie tyle samym przedmiotom, co reprezentowanym przez nie wartościom, a co za tym idzie – rodzimej tradycji, jak choćby lokalnej tradycji kulinarnej). Pamiątki są zatem w pewnym sensie „narzędziem” naznaczającym „swoich”, podkreślającym ich przynależność do danej grupy, a więc i danej *kultury* – otrzymując taki przedmiot, dostajemy wraz z nim pewną pamiętą przez nas i osadzono w danej *kulturze* „osobowość”. Jak pisze Tim Dant:

„Rzeczy mają osobowość, a osobowości są niejako trwałymi rzeczami klanu. Tytuły, talizmany, wyroby z miedzi i duchy wodzów są homonimiczne i synonimiczne, mają tę samą naturę i funkcję. Krążenie darów towarzyszy krążeniu mężczyzn, kobiet i dzieci, festynów,

obrzędów, uroczystości i tańców, a nawet żartów i obelg. Jest to w istocie jedno zjawisko. Jeśli daje się i odwzajemnia rzeczy, to dlatego, że świadczy się sobie i odwzajemnia „szacunek” – my mówimy „uprzejmości”. Ale również dlatego, że dając, daje się siebie, a jeśli daje się siebie, to dlatego, że siebie i swoje mienie uważa się za „należne” innym.”⁶²

Poza przenoszeniem znaczeń oraz materializowaniem społecznych praktyk i sposobów myślenia te materialne aspekty *kultury* pełnią jeszcze jedną, niezwykle istotną rolę, a mianowicie ograniczają swobodę działania. Ważne jest jednak, iż każda zbiorowość, każda struktura społeczna dysponuje osobną kulturą materialną, a funkcjonowanie w jej obrębie wymaga przyswojenia specyficznych technik posługiwania się obiektami, które do tej konkretnej *kultury* należą. To z kolei jest ściśle związane ze sposobami, w jakie członkowie danej struktury społecznej wchodzi w interakcje z przedmiotami materialnymi. Kilka takich sposobów wymienia Tim Dant:

„Po pierwsze, jest to stosunek fizyczny, który ma związek z kształtem, kolorem, strukturą, wytrzymałością, elastycznością oraz ewentualnymi ruchami (...) Fizyczne właściwości przedmiotów prowadzą do wielu ograniczeń ich wykorzystania (...), co wyraża się poprzez sposoby ich używania przez ludzi. Po drugie, przedmioty są elementami praktyk kulturowych, co również przyczynia się do uściślenia i ograniczenia zakresu ich użycia (...).”⁶³

Zatem kultura materialna wymusza określone zachowania i gesty, zwyczajnie wymusza to, jak używamy swojego ciała, niejako „konstruuje” specyfikę jego poruszania się w danej rzeczywistości społeczno-kulturowej. Z kolei poprzez ten „przymus” głęboko zakorzenia się w nas samych, dzięki czemu trwa w czasie. Oczywiście najpierw musimy przejść solidny socjalizacyjny „trening”, polegający na wpajaniu nam określonych form obcowania oraz umiejętności posługiwania się z różnymi przedmiotami. Dziecko już od samego początku obserwuje matkę i jej ruchy, jakie wykonuje ona w czasie prac domowych, w tym także przy przygotowywaniu posiłków. Widzi jak ugniata ona ciasto, obiera ziemniaki, szatkuję cebulę

⁶² T. Dant, *Kultura materialna w rzeczywistości społecznej. Wartości, działania, style życia*, Kraków 2007, s.20, [za:] Mauss 1990 [1950], s.276

⁶³ T. Dant, *Kultura materialna w rzeczywistości społecznej. Wartości, działania, style życia*, Kraków 2007, s.66

czy wyciska sok z pomarańczy i jednocześnie uczy się poruszania w przestrzeni bezpośrednio związanej z tymi czynnościami, a także uczy się nazw przeróżnych narzędzi i kuchennych przyborów niezbędnych do wykonywania tych sekwencji ruchowych.⁶⁴ Zatem odpowiedniego i jednocześnie charakterystycznego dla danej *kultury* stosunku do każdego z przedmiotów uczy się w procesie socjalizacji, co pozwala nam nie tylko na swobodne „poruszanie się” w tej konkretnej *kulturze* (a także jej sferze materialnej), ale również sprawia, że poszczególne obiekty, a wraz z nimi pewne elementy naszej *kultury* trwają w czasie. Może to dotyczyć zarówno zachowań przy stole, np. w naszej *kulturze* należy jeść zupę łyżką, a w przypadku schabowego posługiwać się nożem i widelcem, jak i innych codziennych praktyk, do których od najmłodszych lat jesteśmy przyzwyczajani – jak choćby do tego, że śpi się w łóżku, czego konsekwencją jest to, iż nie jest nam zbyt wygodnie, gdy musimy spać na macie albo w hamaku. Oczywiście inne zbiorowości mogą odczuwać dyskomfort w sytuacjach, które nam wydają się być czymś naturalnym (jak to spanie w łóżku czy jedzenie zupy łyżką) i na odwrót. W każdym przypadku te zachowania czy przyzwyczajenia są uwarunkowane *kulturą*, w której wyrastamy, są niejako wpajany od najmłodszych lat „kulturowymi nawykami”, które niezmiennie trwają. *Kultura* bowiem głęboko wdrukowuje się – właśnie za pośrednictwem przedmiotów, z którymi żyjemy – w nasze ciało, które staje się tym samym swoistym medium przenoszenia jej w czasie.

*

W ten sposób już nie tylko zasady spisane w etykietę, przepisy zebrane w kodeksy prawne czy wartości głoszone przez religię stanowią źródła reguł i jednocześnie narzędzia egzekwowania określonych sposobów funkcjonowania w danej grupie czy strukturze społecznej, a co za tym idzie, pewnej spójności. Funkcje regulacyjne tudzież „kontrolne” pełnią także aspekty materialne *kultury* (wszelkie przedmioty codziennego użytku, obiekty, z którymi na co dzień obcujemy i wchodzimy w interakcje), które poprzez materializowanie tych norm, wartości, a także wspomnień posiadają zdolność do ich transferowania – dzięki temu trwają. Jednakże *kultura* – jak już wcześniej wspominałam – jest tworem mobilnym, zdolnym do modyfikacji, a przez to, mimo oczywistych spójności, silnie zróżnicowanym na wielu płaszczyznach, zarówno na poziomie grupy, jak i jednostkowym. Na to zróżnicowanie mają natomiast wpływ różne czynniki: wewnętrzna struktura społeczna, dopuszczalne marginesy swobody, indywidualne wybory jednostek, ale też płynność przepływu

⁶⁴ M. de Certeau, L. Giard, P. Mayol, *Wynaleźć codzienność. 2. Mieszkać, gotować*, Kraków 2011, s.175-176

odmiennych wzorców oraz swobodnego przenikania się zróżnicowanych *kultur*. W efekcie każdy system kulturowy jest niejako skazany na nieustanne zmiany i nasilającą się wewnętrzną różnorodność, swoistą „multi-kulturowość”.

1.3. Znaczenie i stosunek do kuchni. Role i funkcje jedzenia.

W poprzednich rozdziałach zdefiniowałam *jedzenie*, jako zachowanie nie tyle uwarunkowane biologicznie czy też potrzebę fizjologiczną, co stanowi cechy *odżywiania*, ale jako czynność społeczną i jednoznacznie kulturową. Ta kulturowość *jedzenia* przejawia się poprzez spełnianie przez nie różnych ról oraz funkcji, takich jak integrowanie, różnicowanie, materializowanie i tym samym przenoszenie w czasie norm, wartości oraz znaczeń, a także ograniczanie swobody ludzkiego działania. Następnie dokonałam przeglądu licznie występujących definicji *kultury* i dokonując ich swoistej syntezy ostatecznie zdefiniowałam ten złożony system jako specyficzny dla człowieka sposób adaptacji, przejawiający się w regułach (tych pisanych i niepisanych), wypracowanych narzędziach (dostarczających tych reguł i egzekwujących przestrzeganie ich) oraz w działaniach (zachowaniach), zawierający pewne elementy stałe, ale też nieustannie podlegający modyfikacji. Posiadając więc już definicję *jedzenia* oraz *kultury* mogę pójść o krok dalej, a mianowicie zestawić ze sobą te dwa pojęcia i w ten sposób odnieść się do *jedzenia* jako *kultury*, o czym traktuje ta praca. W tym rozdziale spróbuję się bliżej przyjrzeć właśnie *kulturze jedzenia* tudzież – *kulturze kulinarnej* oraz ukazać jej złożoność i różnorodność. Przynajmniej jednak spróbuję odpowiedzieć na pytanie, czym właściwie jest *kultura kulinarna*, tzn. co i kto ją tworzy, oraz dlaczego w ogóle ta *kultura* się rodzi? W dalszej części natomiast skupię się na rolach i funkcjach kuchni, co będzie niejako syntezą moich przemyśleń zawartych w rozdziałach poprzednich. Ten rozdział będzie miał więc charakter podsumowujący.

Na podstawie przyjętej przez siebie i skonstruowanej w oparciu o różne źródła definicji *kultury* wyszczególniłam elementy, które na ten swoisty twór się składają. Są to reguły, narzędzia i działania. Omawiana przeze mnie w tej pracy *kultura kulinarna* zawiera każdy z tych trzech komponentów, co bezsprzecznie wskazuje na to, iż *jedzenie* jest *kulturą*. Oczywiście każda *kultura* dysponuje specyficznymi dla siebie zespołami tychże reguł, narzędzi i działań oraz unikalnym sposobem ich łączenia ze sobą w pewną całość. Jakkolwiek

elementy te omówiłam w rozdziałach poprzednich, w tym dokonam systematyzacji tych cech w celu stworzenia – na potrzeby badań – „robotycznej” definicji *kultury kulinarnej*.

Reguły dotyczą różnych aspektów życia czy społecznej egzystencji, w tym także sfery *jedzenia*. Każdy członek danej grupy powinien posiadać wiedzę na temat tego co, jak, gdzie i z kim jeść. Wszelkie instrukcje dotyczące tych różnych zachowań otrzymujemy na etapie dorastania od rodziców lub opiekunów. Oni przekazują nam swoją wiedzę, którą sami wcześniej nabyli w procesie socjalizacji od swoich przodków, instruując nas, jak usiąść przy stole, jakimi sztuccami jak się posługiwać lub jakie części pożywienia zjadać, a których nie. Z czasem, tak przygotowani do „uczestnictwa” w *kulturze kulinarnej*, sami postrzegamy nawyki innych jako złe (łapczywe konsumowanie, mlaskanie, siorbanie itd.) lub dobre (wycieranie ust serwetką, siedzenie przy stole tak długo, aż współbiesiadnicy nie dokończą swoich posiłków itd.), a co więcej, stosujemy się do wpojonych nam zasad. Zespół zasad wpajanych nam przez innych członków grupy oraz w rezultacie przestrzeganych przez nas pewnych zachowań składa się na reguły niepisane. Istnieją jednak takie reguły również w formie spisanej, tworząc swoisty „kodeks zachowań kulinarnych”. Zachowania obowiązujące w czasie konsumpcji – czy to w samotności, czy w obecności innych współbiesiadników – są dokładnie opisane choćby w publikacjach na temat *savoir vivre’u*, gdzie można znaleźć dokładne informacje dotyczące tego, jakie maniery powinniśmy prezentować przy stole, jak i również odpowiedzi na takie pytania jak „kto zamawia?”, „jaka jest prawidłowa kolejność podawania dań?”, „które naczynie do czego służy” i „jak jeść określone potrawy”.⁶⁵ Ponadto licznych wskazówek odnośnie dobierania odpowiednich potraw oraz zastawy na określone okazje dostarcza namnażająca się literatura o tematyce kulinarnej – przedstawia nam ona zarówno listę potraw, jakie w tradycji kuchni polskiej powinny się znaleźć na stole wigilijnym, jak i poradzi jak ten wigilijny stół nakryć. Po takiej lekturze wiemy, że w Święta Bożego Narodzenia nie może zabraknąć na stole karpia, śledzi, pierogów i potraw z maku⁶⁶, a sam stół najlepiej przystroić zielonymi gałązkami z czerwonymi owocami, gwiazdeczkami i świecami, a całość utrzymać w kolorach złota i srebra (co nadaje elegancji i tworzy przytulny klimat).⁶⁷ Co więcej, książki kulinarne udzielają także praktycznych rad, jak postępować z konkretnymi produktami spożywczymi, w jakiej kolejności je przygotowywać oraz jakimi narzędziami się przy tym posługiwać:

⁶⁵ I. Wolf, *Szkola współczesnego savoir vivre’u*, Warszawa, s.94-243

⁶⁶ M. Łebkowski, *Przysmaki polskiego stołu*, Warszawa 2001, s.8-81

⁶⁷ H. Tapper, *Stół pięknie nakryty*, Warszawa 1993, s.106-107

„Gotując knedle na parze, przymocowujemy na garnku gazę, nie napinając jej. Gdy woda zacznie się gotować, ułożyć knedle na gazie i przykryć je miską.”⁶⁸

Po takiej instrukcji każdy, kto chce dobrze przygotować knedle, już wie, że potrzebny mu będzie do tego nie tylko garnek, ale również gaza i miska. Podobnych informacji odnośnie tego, jakich naczyń i narzędzi używać oraz w jaki sposób się nimi posługiwać przy przygotowywaniu posiłków, dostarczają liczne telewizyjne programy kulinarne, jak choćby *Kuchenne rewolucje*, *Ugotowani*, *Gotuj z Pascalem* czy serial *Przepis na życie*.

Obszerna literatura zawiera nie tylko „kulinarne kodeksy”, dostarczające wiedzy na temat panujących w danej strukturze społecznej reguł związanych z *jedzeniem*, ale również w pewnym sensie narzędzie egzekwujące określone zachowania w sferze kulinarnej. Jeśli bowiem wiedza z zakresu kulinariów jest nam udostępniana, zdaje się być oczywistym fakt, iż nie jest nam ona obca, a to z kolei w oczach innych członków grupy zobowiązuje nas do stosowania się do tych – z założenia dobrze nam znanych – zasad.

Za regułami i służącymi ich egzekwowaniu narzędziami idą działania, czyli wszelkie zachowania związane ze sferą kulinariów, z *jedzeniem*, innymi słowy – charakterystyczne dla *kultury kulinarnej* praktyki społeczne. Są to zakupy, przygotowywanie potraw, a także samo ich konsumowanie. Do tego dochodzą również sposoby poruszania się w kuchni czy zachowania jakie nam towarzyszą w trakcie zjadania posiłków. Istotne jest też to, iż w tych działaniach wykorzystujemy różne narzędzia, posługujemy się nimi przy takich czynnościach jak gotowanie czy jedzenie, ponieważ są nam one do tego niezbędne. Nie zjemy bowiem zupy inaczej niż nabierając ją z miski łyżką, nie pokroimy kotleta bez widelca i noża, a herbaty nie wypijemy bez kubka. Ponadto już same narzędzia, tzn. sztucce, naczynia itd., wymuszają określone sposoby poruszania się, konkretne gesty.

W tym miejscu wyłania się kolejny element świadczący o tym, iż *kultura kulinarna* jest *kulturą*, a mianowicie jej aspekt materialny. Oczywistym jest fakt, że każdą *kulturę* poznajemy po jej wytworach – w przypadku *kultury kulinarnej* są to właśnie przedmioty, które na co dzień wykorzystywane są do gotowania (garnki, patelnie itd.), konsumowania

⁶⁸ Ch. Teubner, A. Wolter, *Gotowanie przyjemne jak nigdy dotąd*, Wrocław 1993, s.12

(talerze, miski, sztuce itd.), ale także wspomniane już wcześniej książki kulinarne, aż w końcu samo pożywienie, to co każdego dnia jest zjadane.

Obok aspektu materialnego w *kulturze* muszą oczywiście istnieć pewne wartości, będące niejako bazą dla reguł oraz nadające sens zarówno tym materialnym wytworom, jak i działaniom. W przypadku *kultury kulinarnej* są to wartości związane z religią (jak np. nie jedzenie mięsa w dniu upamiętniającym mękę Pańską) czy z tradycją (chęć pielęgnowania tego, co lokalne lub zachowania rodzinnych zwyczajów kulinarnych itd.), ale też z nieustannymi zmianami wynikającymi z przenikania się różnych *kultur* (jak choćby chęć wpasowania się określony model żywieniowy czy nawet model sylwetki).

Ostatnim – i możliwe, że najistotniejszym – składnikiem *kultury* są jej odbiorcy i tym samym twórcy, jednostki społeczne, które tę *kulturę kulinarną* tworzą i jednocześnie z niej korzystają, nieustannie ją modyfikując. Odbiorcami *kultury kulinarnej* jest natomiast każdy, gdyż każdy z nas „zbiera” pokarm, poddaje go „obróbce”, a następnie zjada go, wykorzystując na każdym z wymienionych etapów *jedzenia* wiedzę na temat reguł, znane sobie sekwencje ruchów oraz elementy materialne.

Zatem posiadając już definicję *jedzenia* oraz *kultury*, a następnie dokonując systematyzacji komponentów *kultury* mogą się podjąć próby zdefiniowania będącej tematem tej pracy *kultury kulinarnej*. Jawi się ona jako **złożony system**, stanowiący pewną formę **specyficznego dla człowieka sposobu adaptacji**, obejmujący **reguły** (nabywane w procesie socjalizacji drogą przekazu ustnego oraz zawarte w przepisach prawnych, literaturze kulinarnej i tej dotyczącej żywienia w ogóle itd.), **wypracowane narzędzia** (przepisy prawne, religijne, literatura kulinarna, programy kulinarne itd.) i **działania** (zachowania związane z przygotowywaniem posiłków, ich konsumowaniem itd.). To także **specyficzny sposób powiązania tych elementów ze sobą** (każda kultura może zawierać elementy podobne, ale poszczególne kultury odróżnia sposób, w jaki te części składowe są ze sobą powiązane, waloryzowane itd.). Jest to **swoisty twór**, posiadający zarówno **aspekt materialny** (naczynia, sztuce i samo pożywienie), jak i **ideowy** (wartości, znaczenia i symbole przypisywane pokarmom i *jedzeniu*), i – co niezwykle istotne – **zawierający pewne elementy stałe, ale też nieustannie podlegający modyfikacji**. Innymi słowy *kultura kulinarna* to wszystkie zasady, zachowania, znaczenia i przedmioty związane z *jedzeniem*, od codziennie zjadanej kromki chlebka, przez wielkanocne jajko, łuskanie orzechów, krojenie kotletów, aż po liczną literaturę i telewizyjne programy kulinarne, na garnkach i sztuccach kończąc.

Skoro już wiemy, czym jest *kultura kulinarna*, należałoby poddać refleksji to, kto tak naprawdę ją wytwarza? W zestawieniu z powyższą definicją w pierwszej kolejności nasuwa się odpowiedź „my wszyscy”, „ludzie”. Faktem jest, że kiedyś tę *kulturę* tworzyły zbiorowości. Niech za przykład posłuży wspomniane już przeze mnie plemię Lakandonów, które – ze względu na warunki w jakich funkcjonuje – może stanowić pewną analogię do przeszłości, do tego okresu dziejów, w którym nie istniały jeszcze społeczeństwa we współczesnym sensie tego słowa. Otóż członkowie tego małego plemienia żyją w specyficznej strukturze społecznej.⁶⁹ Nie istnieje więc w tej grupie żadna władza, instytucja, która mogłaby narzucać jakiegokolwiek zachowania, w tym również kulinarne. Za to, co i jak jest jedzone przez członków grupy odpowiedzialni są oni sami. To oni ustalają reguły, dotyczące sfery kulinarnej, czyli tego kto i w jaki sposób musi przyrządzić dany posiłek, o jakiej porze jest on zjadany, za pomocą jakich narzędzi, a także w jakim gronie. Ponadto samodzielnie wytwarzają kulturę materialną i przypisują, zarówno jej, jak i związanym z ich użytkowaniem działaniom, określone znaczenia czy wartości, niejako konstruując w ten sposób rytuały i tym samym obyczaje, a idąc dalej – własną tradycję.

Mogłoby się wydawać, że w średniowieczu również za *kulturę kulinarną* odpowiadała grupa, jednakże już wówczas wyłaniały się instytucje narzucające zasady związane z *jedzeniem*. Wykształcił się bowiem Kościół, który wymagał przestrzegania postów, a także władca, który zarządzał uczty i „narzucał” im określony charakter. Aczkolwiek we wszelkie produkty członkowie tej społeczności musieli zaopatrywać się sami, czy to uprawiając zboża, czy hodując bydło itd., a więc byli odpowiedzialni nie tylko za przygotowywanie posiłków, ale też za „produkcję” żywności. Z czasem jednak *kultura kulinarna* ewoluowała w nieco bardziej złożony system – powstały cechy, a więc „twórcy” narzędzi, podróże i kolonizacja „wywołały” przepływ żywności, aż w końcu pojawił się przemysł, medycyna, nauka, edukacja, a wraz z ich rozwojem zaczęto poddawać różne sfery życia refleksji i wreszcie regulacji, w postaci spisanych zasad. Tak na przykład w XVII wieku porady dietetyczne cieszyły się wielką popularnością wśród zamożnych Anglików. Wówczas to autorem licznych książek traktujących o zdrowym stylu życia i odżywianiu był szkocki lekarz, George Cheyne. Zalecał on m.in. umiarkowanie w jedzeniu i dietę bogatą w warzywa i nabiał.⁷⁰

Obecnie *kultura kulinarna* zdaje się być gigantyczną machiną, przemysłem na który składa się całe mnóstwo elementów, wprawiających go w ruch. Jest on silnie związany nie

⁶⁹ F. T. Gottwald, L. Kolmer, *Jedzenie. Rytuały i magia*, Warszawa 2009, s.85

⁷⁰ E. Baldwin, *Wstęp do kulturoznawstwa*, Poznań 2007, s.328

tylko z wypracowaną tradycją, religią czy etyką, ale również z gospodarką, z ekonomią, a tym samym regulowana przez władzę. Nawet jeśli obfita literatura kulinarna czy namnażające się w telewizji programy i seriale kulinarne są dla nas źródłem cennych informacji i rozrywki, przede wszystkim są wplątane w ekonomiczną maszynę państwa. Co więcej, to one (wraz z reklamami) nakierowują nas – odbiorców na określone produkty oraz formy ich konsumowania, a tym samym „prowadzą” do konkretnych sklepów po określone produkty określonej marki itd. Z kolei czasopisma oraz różne strony internetowe zarzucają nas coraz to nowymi pomysłami na diety, mających nas uzdrawiać lub odchudzać, a w ten sposób nakreślają wzorce zarówno *jedzenia*, jak i *cielesności*. Aczkolwiek obok tych skomercjalizowanych produktów i zamiłowania do tego, co obce, nieznane czy w pewnym sensie egzotyczne oraz nieustannie napływających zewsząd sprzecznych informacji (o tym, co dobre i zdrowe), rodzi się upodobanie do towarów lokalnych. Na temat wzrostu tego trendu wypowiada się psycholog zachowań konsumenckich, dr Paweł Wójcik:

„Od kilku lat w naszych badaniach obserwujemy rosnący sentyment konsumentów do kupowania produktów lokalnych, od konkretnych, znanych producentów. Rośnie patriotyzm lokalny, nostalgia za tradycją. Towarzyszy temu przekonanie, że towary lokalne są lepsze i zdrowsze niż przemysłowa żywność z sieci handlowych.”⁷¹

Zatem z jednej strony funkcjonuje ustandaryzowany „zestaw kulinarny”, oferujący diety poprawiające stan zdrowia i figurę oraz przysmaki Zachodu i Orientu, czyli tak naprawdę smaki świata, a z drugiej istnieje – w opozycji – pęd do tego, co lokalne, co „nasze”, a przez to, że „nasze”, to dobrze nam znane i dobre. We współczesnej nam rzeczywistości zderza się więc kuchnia globalna z kuchnią lokalną, pęd do nieznanego z pragnieniem powrotu do rodzimego. Tu jednak pojawia się pytanie o to, co składa się na tę lokalną kuchnię i kto o tym decyduje? Otóż o tym, co jest tradycyjnym produktem lokalnym decyduje Ministerstwo Rolnictwa, które prowadzi rejestr produktów regionalnych i tradycyjnych. To z niego możemy się dowiedzieć, skąd pochodzą zymłoki, krepliki czy fafernuchy. Rejestracja i ochrona tych lokalnych specjałów jest natomiast elementem Wspólnej Polityki Rolnej UE: *„Chodzi o rozwijanie wiejskiej przedsiębiorczości, tworzenie pozarolniczych źródeł*

⁷¹ A. Grzeszak, *Fafernuchy do herbatki*, [w:] *Polityka*, nr 13 (2901), 27.03.-2.04.2013, s.46

utrzymania. Drobna produkcja tradycyjnych wyrobów spożywczych chroni dziedzictwo kulturowe i sprzyja rozwojowi agroturystyki”.⁷² Mówiąc krócej – stanowi dobry interes.

Można więc bezsprzecznie stwierdzić, że współcześnie *kulturę kulinarną* tworzy ogromny przemysł – to państwo (jako złożony system instytucji) decyduje o tym jak ma ona wyglądać, m.in. poprzez określanie zasad sanitarnych czy też warunków produkcji, natomiast jej „postać” kreują media i coraz częściej celebryci (m.in. Magda Gessler). Aczkolwiek w tym wielopłaszczyznowym procesie wytwarzania *kultury kulinarnej* nie można pominąć równie istotnej roli pojedynczych jednostek społecznych, jak i również innych podmiotów instytucjonalnych – zwłaszcza komercyjnych. Faktem jest, iż rodzenie się tej *kultury* nie jest już zależne tylko od nich, a ściślej mówiąc – pewnej niewielkiej struktury, zbiorowości społecznej, ale to właśnie one nieustannie modyfikują oferowane im „menu”, tworząc coraz to nowsze „kompozycje” zarówno samych dań (w dosłownym sensie), jak i sposobów konsumowania.

Kulinarium atakuje nas więc ze wszystkich stron – przemawiają do nas z telewizyjnych seriali (np. *Przepis na życie*) i programów rozrywkowych (*Kuchenne rewolucje*, *Ugotowani* itd.), z gazet (zarówno z czasopism poświęconych gotowaniu, jak i pism kobiecych, zawierających osobne rubryki kulinarne), z półek w księgarniach, a nawet z audycji radiowych (jak np. *Przepis na piknik* w RMF Classic). Te wszystkie reklamy, seriale i programy pokazują nam jak poruszać się w kuchni i używać najróżniejszych produktów, ale również ukazują samo gotowanie jako styl życia, formę spędzania czasu wolnego czy też hobby. Kreowane przez media *jedzenie* jest jednoznaczne z przyjemnością i zabawą.

W tym miejscu – skoro już zdefiniowałam *kulturę kulinarną* oraz określiłam, co ją tworzy i kto ją wytwarza – należałoby się skupić na jeszcze jednej ważnej kwestii, a mianowicie zastanowić się nad tym, dlaczego w ogóle ta *kultura* się rodzi i jakie spełnia obecnie funkcje.

Już w poprzednich rozdziałach przytoczyłam liczne przykłady na to, że *kultura kulinarna* rodzi się niejako w odpowiedzi na zapotrzebowanie społeczne, na rosnące zainteresowanie tą właśnie sferą społecznej rzeczywistości jaką stanowią kulinaria, odżywianie i *jedzenie* w ogóle. Zacznę jednak od początku.

⁷² A. Grzeszak, *Fafernuchy do herbatki*, [w:] *Polityka*, nr 13 (2901), 27.03.-2.04.2013, s.47-48

Jak pisał Wrangham, gotowanie czy też wykorzystywanie ognia do „obróbki” pokarmu – przynajmniej okazjonalne – było znane naszym poprzednikom już czterysta tysięcy lat temu, natomiast z czasów nieco późniejszych pochodzą liczne dowody (naczynia służące podgrzewaniu, miejsca palenisk itd.) na to, że czynność ta pradawnym ludziom nie była obca.⁷³ Fakt, że dawne ludy żywiły się pożywieniem poddanym termicznej obróbce nie wynikał z tego, że ewolucja przygotowała do tego ich organizmy, ale dlatego, że: a) nauczyły się one w pełni kontrolować ogień, a b) pokarm przygotowany w taki sposób zwyczajnie im zasmakował.⁷⁴ Następnie wraz ze zorganizowaną cywilizacją pojawiło się pojęcie *kuchni*, czyli jak pisze Maguellone Toussaint – Samat:

„(...) racjonalnego przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z tradycją właściwą danej grupie społecznej czy etnicznej. Ta tradycja wynikała zarówno z lokalnych warunków, związanych z klimatem, glebą i fauną, jak i religijnych tabu, będących wyrazem troski o zdrowie lub o zachowanie ustroju społeczeństwa.”⁷⁵

Taka definicja *kuchni* ukazuje nie tylko niezwykle istotne przejście od *odżywiania* do *jedzenia* (o czym pisałam już w rozdziałach wcześniejszych), ale również ogromnie ważną rolę tego drugiego w rzeczywistości społecznej. To *jedzenie* i związane z nim „sekwencje ruchów” czy sposoby przygotowywania są znakiem rozpoznawczym danej grupy, jej tożsamością:

„W upodobaniach i umiejętnościach kulinarnych odbija się mentalność ludzi.”⁷⁶

Można więc uznać, że ucząc się sztuki kulinarnej i nabywając kulinarne umiejętności niejako uczymy się *kultury* danej grupy społecznej. Praktyki kulinarne kryją w sobie bowiem całe mnóstwo informacji na temat danej struktury społecznej, w tym te mówiące o hierarchii członków w grupie, o występujących w tej strukturze rolach społecznych i przypisywanych im cechach, o trybie i stylu życia (w które praktyki kulinarne są wpisane i wpasowane), o

⁷³ R. Wrangham, *Walka o ogień. Jak gotowanie stworzyło człowieka*, Warszawa 2009, s.87-92

⁷⁴ Ibidem, s.92-94

⁷⁵ M. Toussaint – Samat, *Historia naturalna i moralna jedzenia*, Warszawa 2008, s.9

⁷⁶ Ibidem, s.10

etykiecie towarzyskiej, a nawet te mówiące o zasadach moralnych, związanych również z religią.

Kultura kulinarna rodziła się więc w celu „ucieleśnienia” ducha danej struktury społecznej, jej charakteru. Można by nawet stwierdzić, iż sama stała się poniekąd narzędziem przenoszenia w czasie tradycji określonej grupy – poprzez codzienne powielanie, odtwarzanie wyuczonych praktyk kulinarnych utrwalamy ją (tę tradycję), pozwalamy jej trwać w czasie. Oczywiście nie jest to zależność i oddziaływanie jednokierunkowe, bowiem wszelkie zmiany w przyzwyczajeniach żywieniowych tudzież praktykach kulinarnych także generują zmiany w bardziej generalnym porządku kulturowym. Aczkolwiek równie istotną przyczynę rodzenia się *kultury kulinarnej* może stanowić potrzeba utrzymywania spójności takiej grupy, a co się z tym wiąże, zapotrzebowanie na element integrujący członków danej struktury społecznej i tym samym kontrolujący. Tu uwidacznia się funkcja integrująca, ale też kontrolna *jedzenia*, o której pisałam już w rozdziałach poprzednich. Jednakże przemierzając poszczególne etapy rozwoju cywilizacji – głównie mam tu na myśli cywilizację Zachodu – można dostrzec namnażające się przyczyny rodzenia tudzież, co może byłoby właściwszym określeniem, ewoluowania czy przeistaczania się *kultury kulinarnej*. Społeczeństwa są coraz bardziej zróżnicowane, a łatwość przepływu różnorodnych wzorców sprzyja ich wielokulturowości. W tak zmieniającej rzeczywistości społecznej *kultura kulinarna* niejako rodzi się na nowo, przyjmując nieco odmienne oblicze od tego, jakie prezentowała w wiekach wcześniejszych – pełni już inne role i funkcje. *Kultura kulinarna*, będąca kiedyś wyrazem tożsamości grupy, nośnikiem jej tradycji i zasad oraz elementem spajającym jej członków, dziś się niejako multiplikuje i jest potrzebna już nie tyle dla wyrażania tożsamości grupowej, ale jednostkowej, indywidualnej, jak i również pewnych kategorii społecznych (będących niejako efektem właśnie tej rosnącej indywidualizacji, a przez to – różnicowania się struktury społecznej). Ponadto w tak złożonych (m.in. w wyniku globalizacji) systemach kulturowych jakimi są dziś społeczeństwa, *jedzenie* jest poniekąd jedną z form czy też jednym z narzędzi służących kontroli i manipulacji społecznej. Faktem jest, że oferta dotycząca tego, co, jak, gdzie i kiedy możemy zjeść jest niezwykle bogata, jednakże składają się na nią określone wzorce, z których możemy wybierać. Setki opcji prezentowane są nam w licznych książkach czy programach kulinarnych, powieściach „okraszonych” kulinarnymi poczynaniami bohaterów czy filmach, w których to kuchnia odgrywa główną rolę. W tych licznych źródłach przedstawione są modele przygotowywania najróżniejszych dań, obchodzenia się ze wszelkimi produktami czy nawet ich konsumowania. Właśnie poprzez to dokładnie

opracowane i skomponowane „menu” różnorodnych „kompozycji” kulinarnych przejawia się społeczna kontrola – mamy dowolność wyboru, jednakże z odgórnie ograniczonej i narzuconej nam puli. Co więcej, te kulinarne kombinacje muszą też odpowiadać polityce ekonomicznej danego społeczeństwa, zwyczajnie muszą być opłacalne, więc nasze wybory są już niejako skalkulowane i skomponowane tak, by przynosiły zysk. Zatem w wielokulturowych społeczeństwach *jedzenie* zdaje się być jedną z najprostszych form sprawowania kontroli nad członkami danej struktury społecznej oraz sposobem na utrzymanie względnej spójności tej struktury, dlatego też *kultura* ta (mam tu na myśli *kulturę kulinarną*) się rodzi, rozwija i poniekąd rozrasta, „rośnie w siłę”.

Obecnie *jedzenie* pełni jeszcze jedną istotną rolę. Otóż stanowi ono swoistą formę rozrywki. Z pewnego przymusu biologicznego, z fizjologicznej konieczności przeistacza się w hobby – ma służyć przyjemności. W kuchni mamy się przede wszystkim dobrze bawić, wspólnie przyrządzając wymyślne dania, na wzór bohaterów serialu *Przepis na życie* (pasją głównej bohaterki jest gotowanie, a jej ukochany jest właścicielem restauracji i szefem kuchni) czy filmu *Życie od kuchni* (główna bohaterka jest szefową kuchni i ma niemalże obsesję na punkcie gotowania, a mężczyzna, w którym z czasem się zakochuje, zatrudnia się jako kucharz w tej samej restauracji). *Kultura kulinarna* stwarza więc swoistą płaszczyznę interakcji, *jedzenie* bowiem nie tylko daje nam przyjemność konsumpcji, ale także poprawia nastrój, pomaga załagodzić konflikt (jednoczy), a nawet sprzyja nawiązaniu flirtu. Można by zatem stwierdzić, iż *jedzenie* (zarówno przygotowane dania, jak i samo ich przyrządzanie) stanowi niezawodną protezę towarzyską (taką funkcję pełni choćby piwo, co szczególnie dostrzegalne jest u Anglików [por. Kate Fox]⁷⁷). *Jedzenie* zatem zbliża, łączy, służy zacieśnianiu więzi, ale jednocześnie może też dzielić, poróżniać i rodzić konflikty. Jednostka nie przynależąca do wspólnoty stołu jest automatycznie uznawana przez pozostałych członków grupy za „innego”. Problem ten zdaje się być powszechny w dobie olbrzymiego wyboru żywieniowych „koktajli”. Wśród „wszystkożerców” możemy bowiem odnaleźć zarówno wegetarian (odrzucając z diety mięso), wegan (wykluczają z diety wszelkie produkty pochodzenia zwierzęcego), frutarian (dopuszczają w diecie spożywanie wyłącznie owoców i warzyw, których zerwanie nie powoduje śmierci)⁷⁸, jak i „wyznawców” diety Dukana (czyli tzw. dieta białkowa) itd. Jednostka o odmiennych preferencjach żywieniowych często nie może współuczestniczyć w konsumpcji z innymi członkami danej grupy, a tym samym

⁷⁷ K. Fox, *Przejrzenie Anglików. Ukryte zasady angielskiego zachowania*, Warszawa 2007

⁷⁸ *Frutarianizm* (publikacja elektroniczna: <http://www.dietawegetariańska.pl/frutarianizm/>)

oddawać się wspólnej rozrywce, natomiast jej niechęć do określonego pożywienia i jednoczenia się w posiłku może być identyfikowana jako niechęć do samej grupy. W takiej sytuacji – szczególnie, gdy dotyczy ona najbardziej podstawowej struktury społecznej jaką stanowi rodzina – mogą rodzić się spory czy konflikty. Jednakże konflikty związane z pożywieniem sięgają dużo dalej, problem nierówności i ogromnych dysproporcji dotyka całego świata – podczas gdy kraje Zachodu borykają się nadwyżkami żywności, kraje tzw. Trzeciego Świata cierpią na jego niedobory i głód.

Funkcja różnicująca *jedzenia* przejawia się nie tylko na gruncie indywidualnych preferencji kulinarnych, ale również uwidacznia się w strukturze społecznej. Jest to ściśle związane ze względami ekonomicznymi, które określają dostęp do pewnych form konsumpcji lub też samych produktów. Są bowiem wśród kulinarnych specjałów takie, które uchodzą za niezwykle wykwintne, a ich spożywanie jest jednoznacznie postrzegane jako przejaw wysokiego statusu społecznego. Kawior, skorupiaki, trufle – już sama możliwość zakupienia czy zamówienia w restauracji jednego z tych „rarytasów” daje poczucie swoistego dobrobytu. Podobnie jest z posługiwaniem się wymyślnymi sztuczkami czy spożywaniem posiłków na eleganckiej porcelanie – te przedmioty sprawiają, że czujemy się niczym z „wyższych sfer”. *Jedzenie* pełni więc jeszcze jedną funkcję, a mianowicie funkcję podnoszenia statusu społecznego. Zdaje się, że obecnie coraz częściej można obserwować właśnie taką formę aspiracji do podwyższenia własnego statusu. Nie bez przyczyny rośnie zainteresowanie egzotycznymi potrawami o równie egzotycznych nazwach, czego przykładem może być moda na sushi. Jednakże należy mieć na uwadze fakt, iż struktura społeczna jest silnie zróżnicowana, m.in. pod względem ekonomicznym, co przyczynia się do tego, iż dostęp do różnych kulinarnych specjałów i trendów jest ograniczony. Często na „smakowanie” nowinek *kultury kulinarnej* mogą sobie pozwolić jedynie ci najbardziej zamożni, reprezentujący wyższe warstwy struktury społecznej. To oni jako pierwsi do nich docierają, a tym samym je rozpowszechniają czy nawet w pewnym sensie kreują, stając się w ten sposób wzorcem dla przedstawicieli niższych warstw społecznych. Co więcej, paradoks polega też na tym, że klasy uprzywilejowane swoim przywilejem czynią również możliwość „nie jedzenia”, a tym samym rozpropagowują najróżniejsze diety (które są zazwyczaj drogie), albo jedzenie tego, co naturalne, organiczne itd., a przez to lepsze. Można by zatem stwierdzić, że ta grupa odbiorców *kultury kulinarnej* stanowi jednocześnie jej twórców. Aczkolwiek niekoniecznie miano „twórców” należałoby przypisywać tylko i wyłącznie przedstawicielom grup o wyższym statusie. Różne kategorie osób mają różną zdolność kreowania *kultury kulinarnej*, a

ogromną rolę odgrywają w tej kwestii właśnie zróżnicowania klasowe. Zachowania kulinarne tych wyższych są naśladowane przez te niższe, ale także klasy wyższe przechwytyją zachowania kulinarne niższych i „uszlachetniają je”, czego przykładem może być „przedstawianie” chleba ze smalcem i ogórkiem kiszonym jako „tradycyjnego jedzenia” (ten zabieg sprawia, że jedzenie „ubogich” awansuje do miana rarytasu).

Reasumując, oczywistym jest fakt, że jeżeli istnieją odbiorcy, muszą też być „twórcy” tudzież „prawodawcy”, a więc ci, którzy są odpowiedzialni za kreowanie tejże *kultury*. Istnieją jednak różnice między tym, jak rozdział między tymi kategoriami przedstawiał się kiedyś, a jak prezentuje się w obecnej rzeczywistości. Ta zmiana jakiej dziś doświadczamy polega na tym, że o ile dawniej te dwie kategorie były tożsame – czyli *kultura kulinarna* była tworzona przez wspólnotę – o tyle dziś w dużej mierze jest jednak „konstruowana” profesjonalnie (przez złożony system ekonomiczno-gospodarczy).

Kultura kulinarna jawi się więc jako twór niezwykle różnorodny i pełen sprzeczności, a co więcej – nieustannie się zmieniający. W tym miejscu pojawia się natomiast pytanie, w jakim kierunku zmierzają i będą zmierzać te „kulinarne” zmiany i modyfikacje, a także co tym zmianom oraz rodzącym się trendom sprzyja? Tym zagadnieniom poświęcę rozdział następny.

1.4. Przeobrażenia kultury kulinarnej i czynniki ją kształtujące.

Jak zostało to już przedstawione przeze mnie we wcześniejszym rozdziale, *kultura kulinarna* stanowi niezwykle złożony twór nie tylko silnie zróżnicowany, ale również nieustannie się zmieniający, ulegający ciągłym przeobrażeniom. Niewątpliwie sprzyja temu chęć poznawania nowego, a co za tym idzie – podróżowania w celu doświadczenia „autentycznego” [zob. Anna Wieczorkiewicz⁷⁹]. W ten sposób zupełnie odmienne kultury płynnie przenikają się – przenoszone poniekąd za pośrednictwem jednostek społecznych – w efekcie czego pojawiają się nie tylko coraz to bardziej wymyślne produkty i potrawy w tradycyjnym menu, ale także różnorodne wzorce i modele konsumpcji. Co więcej, łatwość z jaką „migrują” czy „importowane” są te odmienne praktyki kulinarne przyczynia się do tego, iż wciąż rodzą się nowe trendy czy ruchy społeczne, samo *jedzenie* natomiast przyjmuje nowy

⁷⁹ A. Wieczorkiewicz, *Apetyt turysty. O doświadczeniu świata podróży*, Kraków 2008

wymiar i jest postrzegane zupełnie inaczej niż kilkanaście, kilkadziesiąt, a nawet kilkaset lat temu. W tym rozdziale skupię się właśnie na tych swoistych innowacjach, na zachodzących w *kulturze kulinarnej* zmianach oraz na kierunkach w jakich zmierzają. Spróbuję również ukazać jak bardzo ten współczesny, nieustannie tworzony i urozmaicany obraz *kultury kulinarnej* jest niespójny i pełen sprzeczności.

Jednym z istotnych zjawisk, generującym kulturowe „mutacje”, jest globalizacja. Przyczynia się ona nie tylko do pluralizmu kulturowego, ale poniekąd także do „oderwania” od kulturowej tożsamości. Można by więc pokusić się o stwierdzenie, iż różne kultury w wyniku tego procesu są „niszczone”, „zanikają” tudzież są „wypierane” lub „zarażane” przez inne. Jednakże należy mieć na uwadze również fakt, iż:

„Po pierwsze, nie da się podzielić świata na wzajemnie od siebie odgraniczone strefy kulturowe (...) Po drugie, relacje między kulturami to nie prosta próba sił, w której kultura mocniejsza zwycięża słabszą. Ponieważ proces społecznego formowania znaczeń nigdy nie zna przerwy ani kresu, więc kultury nieustannie się zmieniają, przekształcają i dostosowują do zmienionych warunków.”⁸⁰

Globalizacja nie jest zatem procesem absolutnie destrukcyjnym dla kultur czy też ściślej mówiąc – *kultury kulinarnej*, ale raczej czynnikiem generującym modyfikacje, w wyniku których powstają swoiste hybrydy kulturowe, w tym również *hybrydy kulinarne*. Globalizacja nie sprawia bowiem, że nagle wszelkie tradycje kulinarne zostają zastąpione zupełnie innymi, a lokalne potrawy zanikają na rzecz jedzenia typu *fast food* czy specjalów kuchni indyjskiej. Przyczynia się ona jedynie do przemieszania tych odmiennych wzorców żywieniowych, wprowadzając tym samym „zamieszanie” w kulinarnym menu. Jednakże w pewnym stopniu ta zdolność „przenikania” osłabia pozycję kuchni rodzimej, bowiem na tle kolorowych rarytasów pochodzących z „drugiego końca świata” rodzime smakołyki nie stanowią już tak oczywistego „nieba w gębie”, są niejako spychane z „kulinarnego piedestału”. Ponadto, jak zauważa Jameson:

⁸⁰ E. Baldwin, *Wstęp do kulturoznawstwa*, Poznań 2007, s.36

„(...) cechą immanentną debaty nad konsekwencjami trendów globalizacyjnych we współczesnej kulturze i ekonomii jest nieustanne mieszanie, a raczej wzajemne „podmienianie” obu tych sfer; zjawiska kulturowe rzutuje się na ekonomiczne, i odwrotnie.”⁸¹

Zjawisko to dotyczy także *kultury kulinarnej*, która nie tylko została wplątana w potężną maszynę ekonomiczną, ale zdaje się być dla niej również w znacznym stopniu źródłem ogromnego zysku – stąd też nagromadzenie programów kulinarnych czy filmów i literatury o takiej tematyce. Aczkolwiek spełnia ono (oczywiście mam na myśli to nagromadzenie) jeszcze jedną funkcję, a mianowicie sprzyja niejako wypieraniu tradycji na rzecz napływających zewsząd kulinarnych innowacji. W pewnym sensie edukuje do napływających nowości.

Nowość i odmienność jest atrakcyjna, czym wygrywa z dobrze znaną kuchnią tradycyjną, jednakże mimo oczywistego i obserwowalnego pędu do nieznanego można zaobserwować również zjawisko kompletnie przeciwne, a mianowicie powrót do kuchni i produktów lokalnych. Ten zwrot ku tradycyjnemu stanowi jednoznaczne zaprzeczenie tez o odkładaniu tradycji do lamusa, o detradycjonalizacji *kultury kulinarnej*, choć oczywiście bynajmniej nie jest ona przez tradycję zdominowana. Nawet jeśli wracają do łask i na powrót cieszą się popularnością regionalne potrawy czy produkty, są one obecnie przygotowywane i konsumowane w nieco odmienny sposób niż ten, który uchodził za tradycyjny, a co więcej, za pomocą odmiennych narzędzi. Co więcej, pełnią one też zupełnie inną funkcję – nie integrują już wspólnot, nie określają grupowej tożsamości, ale w znacznym stopniu służą celom ekonomicznym. W ten sposób ta tradycja jest niepełna. Ponadto należałoby się zastanowić nad tym czy ten pociąg do lokalnego jest podyktowany rzeczywistą potrzebą „ugruntowania” lub „odtworzenia” swojej tożsamości, czy jest raczej pewną modą, trendem (trendom poświęcę nieco więcej uwagi w dalszej części tego rozdziału). W dobie hybryd kulturowych, a więc funkcjonowania w „oderwaniu” od kultury (mam tu na myśli kulturę rodzimą, tę, w którą przez lata wrastamy) wręcz naturalną zdaje się być tęsknota do stabilności i jednoznaczności, potrzeba „osadzenia” się w konkretnej rzeczywistości kulturowej. Taką możliwość „autoidentyfikacji” czy może raczej kulturowego samookreślenia daje m.in. właśnie *jedzenie* – „odżywiam się kapustą kiszoną, grochówką i oscypkami, więc jestem

⁸¹ W.J. Burszta, *Różnorodność i tożsamość. Antropologia jako kulturowa refleksyjność*, Poznań 2004, s.99

Polakiem”. To z kolei może przemawiać za realną potrzebą tradycji, potrzebą jej „ożywienia”, choćby poprzez kuchnię. Jednakże nie zmienia to faktu, iż obok kopytek, fafernuchów i żymłoków istnieją również hamburgery, kebaby i sushi, a więc tradycyjne produkty, ale nie z polskiej tradycji, co bardziej niż o absolutnemu odejściu od tradycyjnej kuchni czy wręcz przeciwnie, silnemu pragnieniu odrzucenia obcych smaków na rzecz tych dobrze znanych (a tym samym bezpiecznych) lokalnych świadczy o funkcjonującej „koegzystencji” tych sprzecznych nurtów kulinarnych. To współistnienie natomiast często przejawia się powstawaniem zupełnie nowych potraw, które w efekcie wytwarzają zupełnie nową kuchnię „hybrydową”. Doskonale to widać w programie *Kuchenne rewolucje* prowadzonym przez znaną restauratorkę, Magdę Gessler, która często sugeruje właścicielom oraz kucharzom „rewolucjonizowanych” przez siebie restauracji wkomponowanie zagranicznych (włoskich, greckich, indyjskich itd.) potraw w polskie smaki:

„Jeżdżąc po Polsce staram się zawsze przekazywać wyniesione z domu najlepsze tradycje polskiej kuchni, z drugiej strony pokazuję jak w nowoczesnej restauracji łączyć te tradycje z nowoczesnością, jakiej oczekuje każdy restauracyjny gość.”⁸²

Już w tym miejscu kuchnia polska zdaje się być pełna sprzeczności, bowiem jednocześnie zmierza ku pewnej egzotyce i hołduje lokalnej tradycji, ale jawi się ona również jako niezwykle tolerancyjna, czego niezbitym dowodem jest współistnienie skrajnych upodobań kulinarnych, obcego i rodzimego, swojskiego. Aczkolwiek pogoń za nowością lub przeszłością jest tylko jednym z licznych zjawisk dotyczących *kultury kulinarnej*.

Analogicznym zjawiskiem czy może raczej wynikającym z wyżej opisanego procesu globalizacji oraz zwrotu ku kuchni tradycyjnej jest niezmiennie utrzymująca się moda na jedzenie typu *fast food* i *slow food* (zdaje się będąca jeszcze w powijakach). Restauracje typu *fast food* powstały na przełomie XIX / XX wieku i wciąż cieszą się popularnością. Kiedyś stanowiły pewien symbol luksusu, reprezentowały smak Zachodu, natomiast obecnie serwowane w nich jedzenie spowszedniało, stało się elementem codziennego menu. Restauracje McDonald’s można znaleźć nie tylko na Zachodzie, ale również w całej Polsce,

⁸² M. Gessler, *Smaki życia* (publikacja elektroniczna: <http://www.smakizycia.pl/strefa>)

co tylko sprzyja ich popularności. Można by odnieść wrażenie, że żywność sieci *fast food* wmieszała się w lokalny kulinarny „tłum” niejako samoistnie i niemalże niezauważenie:

„Nie trzeba było fali francuskich emigrantów, aby croissanty zostały wysłane do Stanów Zjednoczonych i by szybko rozpowszechniły się w całej Ameryce, ani też amerykańskich emigrantów w Europie, by hamburgery z barów fast-food dotarły niemal do wszystkich europejskich miast średniej wielkości.”⁸³

Jednak oczywiście udział jednostek podróżujących lub napływających z innych państw na stałe jest w tym przypadku nieodzowny – jak już wcześniej wspomniałam, stanowią one niejako „nośniki” tych odmiennych kulinarnych stylów, są pośrednikami między różnymi kulturami kulinarnymi.

Mimo tej nieustającej sympatii do spopularyzowanego i ustandaryzowanego menu wzrasta zamiłowanie do nieco bardziej unikatowych – bo typowych dla konkretnych regionów – produktów, w wyniku czego obok jedzenia typu *fast food* na kulinarnej arenie rozwija się też *slow food*. Założeniem tego drugiego ruchu jest wypromowanie i utrwalanie tradycyjnych smaków, stylów kulinarnych, rodzi się on więc w opozycji do zachodniej idei *high-speed life* i wszystkiego w wersji „*fast*”:

*„W manifestacie Slow Food nasze czasy określone są jako kompletnie podporządkowane cywilizacji przemysłowej i zniewolone przez prędkość, ów zawrotny pęd życia, którego przejawem są m.in. fast food'y Prędkość odwraca naszą uwagę od szczegółów, detali, które stanowią o prawdziwym smaku życia - pozwalamy sobie zapomnieć o jednej z podstawowych wartości egzystencji, jaką jest - dobrze rozumiana - **zmysłowa przyjemność**. Przyjemność, jaką daje chwila wytchnienia, odpoczynku, spokoju, jaką daje czas spędzony wśród przyjaciół; wreszcie przyjemność ze smakowania - zarówno dobrego jedzenia, jak i po prostu głębi i różnorodności życia.”⁸⁴*

⁸³ A. Wieczorkiewicz, *Apetyt turysty. O doświadczaniu świata podróży*, Kraków 2008, s.282, [za:] Harvey, 1989: 300

⁸⁴ *Co to jest Slow Food* (publikacja elektroniczna: <http://www.slowfood.pl/index.php?s=str-cotojest>)

Zatem obok zamięłowania do prostoty i pośpiechu obecne jest też hołdowanie lokalnym smakom i delectowaniu się zjadanymi potrawami. Aczkolwiek *slow food* – czyli zarówno organizacja, jak i ruch społeczny – ma na celu również ochronę tradycyjnej kuchni, m.in. „jednego z głównych filarów-symboli polskiej tradycji kulinarnej”⁸⁵, czyli góralskiego oscypka.

Fast food oraz *slow food* to przykłady stojących we wzajemnej opozycji gustów kulinarnych, ale też pewnego rodzaju trendów, które we współczesnej rzeczywistości, w współczesnej *kulturze kulinarnej* wykształcają się dość licznie. Wśród nich możemy doszukać się m.in. wegetarianizmu, weganizmu, witarianizmu, zwolenników żywności ekologicznej, kuchni molekularnej itd., co świadczy o nieustannie zmieniających się stylach i gustach. Jak jednak dochodzi do tych zmian?

Przede wszystkim należałoby zastanowić się nad tym, czym właściwie jest trend? Henrik Vejlgaard pisze o trzech sposobach interpretowania tego pojęcia, a mianowicie mówi o trendach jako nowościach, rozwoju danych produktów oraz procesie zmiany. Dostrzega również ich wzajemne powiązanie:

*„Możemy stwierdzić, że trend jest procesem zmiany, który czasami pojawia się w wyniku rozwoju produktu, a czasami skutkuje powstawaniem nowych produktów.”*⁸⁶

Zatem rodzenie się najróżniejszych trendów ma wieloraką genezę i w efekcie jest zjawiskiem trudnym do uchwycenia czy przewidzenia. Jak można wyczytać na jednej ze stron internetowych poświęconych kulinariom:

*„Znacznie łatwiej jest wprowadzić na całym świecie jakiś typ ubrań (zwłaszcza przy dużej powtarzalności marek sieciowych i bardzo rozpoznawalnych markach luksusowych) niż ogłosić ogólnoswiatowy trend w kuchni.”*⁸⁷

⁸⁵ *Co to jest Slow Food* (publikacja elektroniczna: <http://www.slowfood.pl/index.php?s=str-cotojest>)

⁸⁶ H. Vejlgaard, *Anatomia trendu*, Kraków 2008, s.4-5

⁸⁷ M. Tomaszewska – Bolalek, *Modne jedzenie, czyli skąd się biorą trendy kulinarne* (publikacja elektroniczna: <http://www.kuchniokracja.hanami.pl/index.php/modne-jedzenie-czyli-skad-sie-biora-trendy-kulinarne/>)

Ponadto, choć nie ma wątpliwości co do tego, że trendy wpływają również na to, co jemy i pijemy, zdecydowanie trudniej jest zidentyfikować tzw. trendsetterów. Pewne jest natomiast, iż trendy zawsze tworzą ludzie, a co dodatkowo ważne w kontekście *kultury kulinarnej*, „często stanowią reakcję na coś, co stało się częścią głównego nurtu (*mainstreamu*), lub coś, co już od wielu lat było obecne na rynku”.⁸⁸ Kim jednak są ci ludzie-twórcy? Na pewno należą do nich ci, którzy jako pierwsi wykazują zainteresowanie daniami określonej kuchni, konkretnym stylem kulinarnym czy daną dietą. Wśród nich ważną rolę mogą odgrywać ludzie młodzi, otwarci na nowe wyzwania, lubiący eksperymentować i podróżujący, a więc „przywożący” kulinarne nowinki, namiastkę odmiennych kultur. Jednakże ważne jest też to, w jaki sposób te nowości dostają się do szerszej grupy odbiorców. Ogromnym ułatwieniem w tej kwestii zdają się być media, w przypadku *kultury kulinarnej* wszelkie seriale, np. *Przepis na życie*, czy programy kulinarne, m.in. wspomniane już *Kuchenne rewolucje* i *Master chef*, a nawet programy publicystyczne z kulinarnymi kącikami, jak np. *Dzień dobry TVN*. To one prezentują obecnie modne produkty i ich zestawienia czy nawet lansują całe diety – kuchnię włoską, kuchnię chińską, kuchnię wegetariańską itd. Niezwykle istotną rolę odgrywają tu celebryci, którzy promując określone różnorodne style kulinarne tworzą niejako *popkulturę kulinarną*. Ich zachowania z kolei są chętnie naśladowane, ponieważ często są to osoby nie tylko rozpoznawalne, ale takie, które już wcześniej zyskały sympatię odbiorców, ponieważ „oswoiły” ich z własnym wizerunkiem (np. występując uprzednio w serialach). Należy jednak pamiętać, że propagatorzy kulinarnych trendów są także ich odbiorcami.

Trendy kulinarne znajdują swoich zwolenników wśród odbiorców z różnych grup, jednakże zdecydowanie większy dostęp do tych kulinarnych „wynałazków” mają te o wyższym statusie. To ich przedstawiciele w pierwszej kolejności powielają serwowany przez celebrytów kulinarny styl, a następnie są naśladowani przez przedstawicieli grup o niższym statusie. W ten sposób zacierają się wyraźne granice między twórcami a odbiorcami – można by więc stwierdzić, że tak naprawdę przedstawiciele każdej z tych grup pełnią podwójne role.

Nie ulega wątpliwości, że *kultura kulinarna* się przekształca, w efekcie czego zmieniają się funkcje i role *jedzenia*, jak i również jego wizerunek. Współcześnie *jedzenie* czy też *kultura kulinarna* w ogóle stała się niejako produktem medialnym, a przez to swoistą atrakcją, do której każdy chce mieć dostęp. Media bowiem kreują wizerunek kuchni jako pewnego eleganckiego hobby, jako pasji człowieka „obytego”, będącego „na czasie”, a

⁸⁸ H. Vejlgard, *Anatomia trendu*, Kraków 2008, s.49

samego gotowania jako przyjemnej formy spędzania czasu. Wszelkie kulinarne programy telewizyjne, prasa przepełniona barwnymi zdjęciami potraw oraz literatura obfitująca w smaczne opisy różnorodnych dań, a nawet audycje radiowe zdają się wręcz krzyknąć „gotować każdy może.. i powinien!” – kuchnia staje się więc wszechobecna. W wyniku tych działań *jedzenie* jest uprzedmiotawiane w tym sensie, że staje się nie tylko doskonałą rozrywką, ale przyjmuje charakter gadżetu, którego posiadanie stanowi gwarancję awansu społecznego, przepustkę do grupy o wyższym statusie. Istotne jest jednak to, iż coraz częściej od tego kulinarnego „gadżetu” wymagamy doświadczenia autentyczności [zob. Anna Wieczorkiewicz⁸⁹], co umożliwiają podróże – dopiero będąc we Włoszech „naprawdę” czujemy smak gnocchi, w Hiszpanii delektujemy się chłodnym gaz pacho, a w Grecji najadamy do syta musaką. Dlatego też różne przewodniki turystyczne nie tylko podają dość szczegółowe informacje na temat regionalnych potraw oraz miejsc, w których można ich skosztować, ale nierzadko zamieszczają także przepisy kulinarne, uzupełniając je apetycznymi ilustracjami. Ponadto

„powstają (...) atrakcje kulinarne, których zadaniem jest podniesienie walorów turystycznych danego miejsca. Noty o lokalnych potrawach, o regionalnych targach, na których można nabyć produkty żywnościowe, o festiwalach kulinarnych i trasach winnych umieszcza się w turystycznych folderach obok informacji o wydarzeniach kulturalnych i zabytkach historycznych.”⁹⁰

Wzrasta więc popularność podróży „kulinarnymi szlakami”, a co za tym idzie, rozwija się turystyka kulinarna, która stanowi odpowiedź na rosnące zainteresowanie tą sferą, sferą *jedzenia*. Takie podróże można też odbywać siedząc we własnym domu, przenosząc się do pachnących przyprawami Indii za pośrednictwem wcześniej już wspomnianych przeze mnie środków masowego przekazu, które nie tylko popularyzują określone formy konsumpcji, ale również „instruuja szerokie kręgi odbiorców, jak można korzystać z licznych dróg kontaktu z egzotyką”⁹¹.

⁸⁹ A. Wieczorkiewicz, *Apetyt turysty. O doświadczaniu świata podróży*, Kraków 2008

⁹⁰ A. Wieczorkiewicz, *Apetyt turysty. O doświadczaniu świata podróży*, Kraków 2008, s.280

⁹¹ A. Wieczorkiewicz, *Apetyt turysty. O doświadczaniu świata podróży*, Kraków 2008, s.285, [za:] Bell, Valentine, 1997: 202

W tym miejscu znów powraca rola mediów w kreowaniu kulinarnych trendów, co tylko przemawia za twierdzeniem, iż obecna *kultura kulinarna* jest przede wszystkim wytworem ogromnego systemu, choć oczywiście nie wyklucza to udziału pojedynczych jednostek. Aczkolwiek powyższe rozważania niewątpliwie potwierdzają „wplątanie” *kultury kulinarnej* w ekonomiczną maszynę państwa oraz rodzenie się jej nowych ról – *jedzenie* jako rozrywka, atrakcja, gadżet.

Jak już wcześniej wspominałam, obecnie *jedzenie* jest w pewnym sensie sprowadzane do roli gadżetu. Jego najbardziej podstawowa funkcja, polegająca na odżywieniu organizmu i zaspokojeniu głodu, ustępuje miejsca innym, co czyni te pierwotne i – zdawałoby się najistotniejsze – zaledwie dodatkiem. Zatem *jedzenie* stanowiące centralny punkt egzystencji, bowiem pełniące tak istotne funkcje jak utrzymywanie nas przy życiu, integrowanie z grupą, jak i również będące elementem kulturowej tożsamości, staje się kwestią wyboru, aż wreszcie – idąc o krok dalej – zostaje przez nas w pewnym sensie odrzucane. Na czym polega to „odrzucenie”?

Przede wszystkim coraz rzadziej skupiamy się na tym, co jemy. Oczywiście mówiąc o „skupianiu” mam tu na myśli to, iż obecnie nie zwracamy uwagi na to, co zaspokaja głód (także „głód wartości odżywczych” organizmu), ale głównie na to, co daje nam przyjemność, dostarcza nam rozrywki. Często nie zwracamy uwagi na jakość produktów, nie czytamy na etykietach informacji o ich zawartości, a gdy mamy wybór – poświęcić czas na zakupienie świeżych warzyw i owoców na targu czy zaopatrzyć się w te produkty przy okazji innych zakupów, najczęściej decydujemy się na tę drugą opcję. Ponadto – tu pojawia się kolejny aspekt omawianego „odrzucenia” – współczesne społeczeństwo żyje w pośpiechu, hołdując tzw. *high speed life*, co znacząco ogranicza czas, m.in. na przygotowywanie pełnowartościowych posiłków, jak i również ich systematyczne konsumowanie. W efekcie kończy się to pomijaniem posiłków lub wykorzystywaniem w kuchni półproduktów (mrożonek, jedzenia na wynos itp.) czy też zastępowaniem ich różnymi suplementami. Suplementy są jeszcze jednym przykładem na „odrzucenie” *jedzenia*, bowiem nie tylko wymagają odmiennych praktyk (zupełnie inaczej się z nimi obchodzimy, w inny sposób je przygotowujemy i zjadamy), ale – co chyba najistotniejsze – dalece odbiegają wyglądem od produktów spożywczych, z których przygotowywane są potrawy. Są to bowiem najczęściej sztucznie wytwarzane mieszanki, np. w postaci koktajli, których jedna porcja dostarcza organizmowi dzienną dawkę wszelkich potrzebnych wartości odżywczych oraz niezbędną do funkcjonowania liczbę kalorii. Cała praktyka ogranicza się więc do „pochłonięcia” takiego

produktu niemalże bezpośrednio z opakowania. Oczywiście takie substytuty pokarmowe służą nie tylko ułatwieniu *jedzenia* (bo okrojenia go z całego aktu czy raczej procesu przygotowań) i tym samym zaoszczędzeniu czasu, ale są także stosowane w celu utrzymania smukłej sylwetki lub jej osiągnięcia. Tym sposobem ujawnia się ostatnia forma „odrzućcia” *jedzenia*. Kult smukłego ciała wymaga, w szczególności od kobiet, sporej dyscypliny, jeśli nie w postaci odpowiednio skonstruowanej diety – na co obecnie brakuje czasu – to właśnie za pomocą suplementów, a i często najprostszym „wyjściem” okazuje się głodówka. W efekcie uwidacznia się chyba największa sprzeczność współczesnej *kultury kulinarnej*, a mianowicie w dobie swoistej fascynacji i zamiłowania do kulinariów obok społecznego „wielkiego apetytu” (zarówno na dania egzotyczne, jak i te pochodzące z kuchni rodzimej) funkcjonuje moda na niejedzenie. Aczkolwiek to „niejedzenie” wiąże się z jeszcze jedną kwestią. Otóż w rozważaniach nad zmianami zachodzącymi w *kulturze kulinarnej* oraz czynnikami ją kształtującymi należałoby zwrócić uwagę na jeszcze jeden aspekt – strach przed *jedzeniem*.

To, co obecnie spożywamy, coraz częściej dalece odbiega naturalnych, „autentycznych” produktów żywnościowych, czego przykładem mogą być choćby takie substytuty pokarmowe jak zupy z proszku (np. *Gorący kubek*) czy dania z makaronem w sosie, który również ma postać proszku (np. *Danie w 5 minut*). Sztuczny jest nie tylko ich wygląd, ale także – a może i przede wszystkim – skład, który obfituje w rozmaite utrwalacze, spulchniacze, wzmacniacze zapachów itd. Te sztuczne substancje zastępują naturalne wartości danych produktów, przez co tracą one wszystko to, co zdrowe, na rzecz tego, co szkodliwe. Jednakże nie tylko „spreparowane” dania są pełne nieznanym przeciętnemu konsumentowi utrwalaczy. Mleko, sery, jogurty, pasztety – a więc wszystkie te pokarmy, które uznalibyśmy za naturalne i zdrowe również są „wyposażane” w niezliczone utrwalacze w celu „utrzymania się przy życiu” przez możliwie najdłuższy czas. Ingerencja żywnościowa wiąże się nie tylko z „wzbogacaniem” produktów sztucznymi dodatkami, ale również z modyfikacją genetyczną, która przede wszystkim dotyczy warzyw i owoców. Te różne metody ingerowania w strukturę żywności są związane z pewnym ryzykiem, którego – zdaje się – jesteśmy świadomi i właśnie dlatego chętnie zwracamy się ku modzie na zdrowy styl życia, wyrażamy zainteresowanie kuchnią *slow food*, a na zakupach napełniamy koszyki produktami, których etykiety wręcz przekrzykują się hasłami „*jestem ekologiczny*”, „*jestem świeży*”, „*zawieram 0% tłuszczu*” czy „*nie zawieram konserwantów*”, co niekoniecznie musi pokrywać się z rzeczywistością. Zaopatrując się w tę rzekomo zdrowszą żywność czy może raczej wybierając mniejsze zło czujemy się nieco bezpieczniej – przecież nie zajadamy się

wówczas konserwantami czy tłuszczem, które mogłyby powodować uszczerbki na zdrowiu, a w nadmiarze nawet poważne choroby. Co więcej, te żywnościowe „gotowce” oferują nam po prostu „odtłuszczone” wersje dotychczas konsumowanych przez nas produktów, często nie różniące się w smaku, zatem możemy odżywiać się bezpieczniejszą i „zdrowszą” nie rezygnując przy tym z przyjemności *jedzenia*. Problem natomiast pojawia się wtedy, gdy wybór między tym, co zdrowe a szkodliwe rozgrywa się na poziomie ekonomicznym i sprowadza do wyboru między drogim a tanim. Stąd też podejmowanie takich decyzji dotyczy głównie klas wyższych. Tu rodzi się jednak pytanie o to, kto decyduje o tym, co jest zdrowe i zdrowsze, a co szkodliwe czy wręcz niedopuszczalne do konsumpcji?

We wcześniejszych rozważaniach nad *kulturą kulinarną* zwróciłam już uwagę na to, iż preferencje żywieniowe w znacznym stopniu uwarunkowane są w drodze obyczaju. Jednakże równie istotną rolę w tej kwestii odgrywają różnorodne polityki państwa. Oczywistym przejawem regulacji ogrodu żywności przez państwo są choćby akty prawne, tytuły i atesty jakości, sprowadzanie tylko określonych produktów z zagranicy i zakazywanie produkcji innych, klasyfikowanie żywności jako „lokalnej”, ale też zamieszczane informacje o ryzyku zachorowań wywołanych danym pokarmem. W ten sposób państwo już nie tylko sprawuje kontrolę nad tym, jak i czym się odżywiamy, ale co więcej, zdejmuje z siebie odpowiedzialność za kondycję zdrowotną naszych organizmów. W tym miejscu wyłania się niezwykle istotna i złożona kwestia, kwestia odpowiedzialności. To państwo ustala zasady „(...) w sprawie dodatków do żywności poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w dodatkach do żywności, enzymach spożywczych, środkach aromatyzujących i składnikach odżywczych” czy „w sprawie higieny środków spożywczych”⁹², a więc niewątpliwie skrupulatnie przygotowuje nam codzienne menu z precyzyjnie dobranych składników. Jednocześnie dostarcza nam wiedzy z zakresu żywienia – na etykietach danych produktów zamieszczane są informacje dotyczące ich składu, wydawane są książki na temat zdrowego żywienia, natomiast media i prasa nieustannie ostrzegają nas o zagrożeniach i szkodliwym wpływie żywności genetycznie modyfikowanej czy „bogatej” w sztuczne substancje. Poprzez udostępnianie nam tych wszystkich informacji dotyczących odżywiania państwo daje nam możliwość samodzielnego podjęcia decyzji, dokonania wyboru – złudnego wyboru, ponieważ wciąż wybieramy spośród produktów „udostępnianych” nam przez państwo – i tym sposobem wspomnianą już przeze mnie odpowiedzialność za kondycję zdrowotną społeczeństwa oddelegowuje na indywidualne jednostki, czyli na nas samych.

⁹² Akty prawne UE dotyczące żywności, 2012r.

Można by więc stwierdzić, iż państwo tworzy standardy, natomiast my ponosimy konsekwencje.

Kultura kulinarna jawi się więc jako twór niezwykle złożony, zróżnicowany na wielu płaszczyznach oraz pełen sprzeczności, a przy tym nieustannie się zmieniający. Nasuwa się natomiast pytanie o następującą kwestię – jakie trendy w tej „wieloskładnikowej kompozycji” są obecnie dominujące, w jakich kierunkach zmierzają oraz jakim modyfikacjom będą ulegać? Odpowiedzi na te pytania spróbuję odnaleźć w przeprowadzonych przeze mnie na gruncie polskim badaniach.

DZIAŁ 2. KULTURA KULINARNA W POLSCE

2.1. Polska kultura kulinarna czy kultura kulinarna w Polsce?

W tym rozdziale przyjrę się *kulturze kulinarnej* z nieco innej perspektywy niż poczyniłam to w rozdziałach wcześniejszych. Nie będę się skupiać jedynie na rolach i funkcjach, jakie ta *kultura* spełnia, na wyróżnianiu czynników, jakie mają wpływ na jej ukształtowanie czy też na wyliczaniu składających się na nią elementów. Przyjrę się raczej jej strukturze i chociaż przyjrę się wszystkim powyższym aspektom, to uczynię to z perspektywy swoistej ewolucji *polskiej kultury kulinarnej* na przestrzeni dziejów historycznych (aż do czasów współczesnych, jednakże nie zgłębiając współczesnej *kultury kulinarnej*, bowiem tej w pełni poświęcę rozdział następny). Szczególną uwagę natomiast zwrócę na jej cechy charakterystyczne, specyficzne dla niej stałe elementy oraz rosnące w wyniku zachodzących zmian wewnętrzne zróżnicowanie. Najpierw jednak spróbuję udzielić odpowiedzi na pytanie, które stanowi fundament dla moich dalszych rozważań. Pytanie to brzmi: czy tak naprawdę mamy do czynienia z polską *kulturą kulinarną*, czy może raczej z *kulturą kulinarną* w Polsce? Jeśli natomiast z tą pierwszą, jakie są jej specyficzne elementy?

W pierwszej kolejności skupię się na *kulturze kulinarnej* rozumianej ogólnie, tzn. na tej obecnej w każdym społeczeństwie i dotyczącej wszystkich struktur społecznych pochodzących z zupełnie odmiennych kultur. Nie podlega bowiem wątpliwości, iż każdy – bez względu na rasę czy narodowość – jeść musi, zarówno w celu zaspokojenia głodu, jak i dostarczenia organizmowi cennych wartości odżywczych (o czym już pisałam w rozdziale pierwszym). To z kolei wiąże się z tym, że każdy musi ten pokarm poddać odpowiedniej obróbce, należycie go podać, a następnie w odpowiednich warunkach i wśród określonego grona skosztować, wykonując przy tym określone sekwencje ruchów i posługując się przy tych wszystkich czynnościach odpowiednimi narzędziami. Ponadto – odwołując się do „skonstruowanej” przeze mnie we wcześniejszym rozdziale definicji – *kultura kulinarna* to, poza wszystkimi zasadami, zachowaniami i przedmiotami związanymi z *jedzeniem*, także nadawane tym przeróżnym czynnościom oraz samym pokarmom znaczenia, przypisywane im wartości. Oczywistym jest natomiast, że każde społeczeństwo posiada własną *kulturę*, na którą składają się charakterystyczne dla niej i funkcjonujące tylko w jej obrębie normy i wartości, określające te poszczególne zachowania oraz elementy kultury materialnej wraz z ich znaczeniami, a więc determinujące sposoby ich postrzegania, interpretowania. Skoro

zatem te wszystkie „składniki” *jedzenia* występują w każdym społeczeństwie, a więc są tym strukturom społecznym wspólne, to świadczy to niewątpliwie o istnieniu pewnej ogólnej *kultury kulinarnej*.

Jednakże ta wspólna *kultura kulinarna* stanowi zaledwie bazę, swoistą podstawę, bowiem we wszelkie znaczenia i wartości *jedzenie* zostaje wzbogacone dopiero wówczas, gdy mowa o konkretnym kontekście kulturowym. Natomiast *kultura kulinarna* naznaczona cechami określonego społeczeństwa staje się wówczas francuską, japońską czy wreszcie *polską kulturą kulinarną*. Właśnie tym, co jest traktowane jako specyficznie polskie w kontekście *kultury kulinarnej*, będę się zajmować w dalszej części tego rozdziału.

Nie ulega wątpliwości, że wszelkie zwyczaje dotyczące *jedzenia* w Polsce związane są z jej historią, a więc z kształtowaną przez ponad tysiąc lat polską tożsamością, polską *kulturą*. Wpływ na to, co i jak Polacy przez wieki zjadali oraz to, jakie produkty wykorzystywali do komponowania potraw miały różnorodne czynniki, m.in. klimat, który uniemożliwiał uprawianie określonych warzyw i owoców; ograniczone możliwości konserwowania i przechowywania produktów spożywczych; narastające migracje do miast w wieku XVII i XIX; napływ nowych smaków, jak i również estetyki konsumpcji z innych kultur (głównie z Francji i Włoch); zmiana formy pracy, a co za tym idzie – organizacji życia rodzinnego; rozbiory (zmieniły się potrawy i sposób ich przyrządzania, ale przede wszystkim „utrwały się” regionalizmy) [por. A. Chwalba: 2004⁹³] itd. Już choćby po tak pobieżnym „historycznym przeglądzie” różnorodnych elementów kształtujących na przestrzeni dziejów *polską kulturę kulinarną* można by stwierdzić, że jej struktura jest niezwykle złożona, stanowi twór zdecydowanie niejednorodny. Dotyczy to nie tylko zróżnicowanych zachowań związanych z *jedzeniem*, ale również – a może i przede wszystkim – przejawia się w samej kuchni, potrawach, czyli tym, czym Polacy się odżywiają. Polskie menu zdaje się być bardzo urozmaicone, zawiera bowiem potrawy zarówno z produktów miejscowych (np. dziczyzna na różne sposoby, bigos z kapusty świeżej lub kwaśnej czy uszka z grzybami z polskich lasów itd.)⁹⁴, jak i tych przybyłych do Polski z obcych krajów (np. liczne warzywa, z których przygotowywano zupy, makarony, sos beszamelowy itd.).⁹⁵ Co istotne, na tę kulinarną różnorodność składają się także (poczynione już w czasach współczesnych, tj. w drugiej

⁹³ *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych.*, [red.:] A. Chwalba, Warszawa 2004

⁹⁴ K. Bockenheimer, *Przy polskim stole*, Wrocław 2003, s.191-201

⁹⁵ *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych.*, [red.:] A. Chwalba, Warszawa 2004, s.264-265

połowie XX wieku) wszelakie „modyfikacje” dań tradycyjnych pochodzących z innych kultur, polegające głównie na zastępowaniu zagranicznych składników „tutejszymi”, by w smaku były bardziej przystępne, „swojskie”, czego przykładem może być choćby „przygarnięta” przez polską kuchnię włoska pizza, pozbawiona sera mozzarella oraz sosu ze świeżych pomidorów na rzecz sera żółtego oraz ketchupu [por. W. Nowicki: 2011⁹⁶]. Te przykłady z pewnością dobrze odzwierciedlają specyfikę *polskiej kultury kulinarnej*, jednakże w celu jej wyraźnego unaocznienia przyjrzyć się jej w sposób bardziej szczegółowy, dokonując „przeгляdu” obyczaju oraz jego ewolucji w tejże *kulturze*.

Źródła dotyczące *kultury kulinarnej* czy też *kultury jedzenia* w Polsce sięgają czasów średniowiecza, co niewątpliwie jest ściśle związane z historią samego państwa. W X wieku (rozpoczynającym wieki średnie) powstało bowiem „oficjalnie” dla reszty Europy Państwo Polskie, a „zaistniało” ono głównie dzięki przyjęciu chrztu przez pierwszego władcę polskiego, jakim był Mieszko I. Można więc przypuszczać, iż wraz z ustanowieniem państwa pojawić się musiały różne instytucje, m.in. skrybów czy kronikarzy (np. Gall Anonim działający w wieku XII), którzy mogli spisywać wszelkie wydarzenia z życia państwa. Ponadto dokumenty takie, opisujące obyczaj czy też ogólnie pojętą *kulturę polską*, spisywać mogły również osoby przyjezdne z innych państw.

Zatem najstarsze materiały dotyczące Polski oraz polskiego obyczaju datują się na wiek X. Od jakiego momentu jednak należałoby szukać informacji na temat *polskiej kultury kulinarnej*? Jak pisze Krystyna Bockenheim:

„Do jakiego momentu należy sięgnąć, szukając początków polskiej sztuki kulinarnej? W potocznym przekonaniu kuchnia staropolska istnieje od XVI w., od przepisu na ćwikłę dobrego pana Reja oraz opisów uczt barokowych z dziwactwami kulinarnymi. Ta kuchnia to przyprawy sypane garściami, pawie podawane w pierzu i dziki pieczone w całości. Książki kucharskie pojawiają się dopiero pod koniec XVIII w.”⁹⁷

⁹⁶ W. Nowicki, *Stół, jaki jest. Wokół kuchni w Polsce*, Kraków 2011

⁹⁷ K. Bockenheim, *Przy polskim stole*, Wrocław 2003, s.5

Jednakże nawet, jeśli kwintesencja polskiej kuchni ma swoje korzenie dopiero z XVI wieku, informacje o polskim obyczaju, w tym także *jedzeniu*, sięgają czasów średniowiecza, dlatego też swój „przegląd” *polskiej kultury kulinarnej* rozpoczną właśnie od tego okresu.

Średniowiecze (X – XIV wiek).

Średniowiecze to epoka niewątpliwie kojarząca się z wojnami oraz obfitymi ucztami (które de facto głównie dotyczyły tych bardziej zamożnych kategorii społecznych). Już w tym miejscu możemy dostrzec wyraźny, aczkolwiek nietypowy antagonizm – wojna a ucztą. Uczta miała bowiem wymiar polityczny, była synonimem pokoju, zgody, pojednania, a zasiadanie przy jednym stole świadczyło o silnej integracji grupy oraz pozytywnym stosunku wobec poszczególnych jej członków.⁹⁸ W średniowiecznej Polsce wspólne konsumowanie posiłków było więc niezwykle istotnym elementem spajającym grupę, co szczególnie przejawiało się w kontekście rodziny. *Jedzenie* było nieodłącznym towarzyszem wszelkich uroczystości, począwszy od chrztu dziecka, idąc dalej przez wesele, na stypie kończąc, nie wykluczając z tego grona oczywiście świąt, takich jak Wielkanoc czy Boże Narodzenie. Takie okazje wiązały się nie tylko z odpoczynkiem od codziennych zajęć oraz zgromadzeniem całej – w średniowieczu licznej, bo obejmującej także wujów, stryjów, wujenki, stryjenki itd. – rodziny w jednym miejscu czy zaproszeniem wyjątkowych gości, ale jednocześnie stwarzały możliwość zaprezentowania się z jak najlepszej strony. Suto zastawiony stół był bowiem wyznacznikiem pozycji społecznej i miarą zamożności gospodarza, a sama możliwość celebrowania posiłku – luksusem.⁹⁹ Aczkolwiek mimo, iż obfite uczyły były istotnym elementem życia średniowiecznego społeczeństwa polskiego, samo pożywanie stanowiło sprawę drugorzędną, nie przykładano specjalnie wagi do jego jakości (tzn. zarówno walorów odżywczych, jak i smakowych), a także estetyki podania potraw. Ponadto trudno było zaimponować wyszukanymi daniami, ponieważ wszelkie nowinki kulinarne ze świata, średniowiecznym Polakom były obce.¹⁰⁰ Pod względem poziomu odżywiania czy też jadłospisu poszczególne grupy społeczne nie były zbyt różnicowane, potrawy bowiem przygotowywane były, bez względu na zajmowaną w strukturze społecznej pozycję, głównie z produktów pochodzących z rodzimej gospodarki rolnej i hodowlanej. Podstawową różnicę menu różnych kategorii społecznych stanowiła ilość spożywanych

⁹⁸ F. T. Gottwald, L. Kolmer, *Jedzenie. Rytuały i magia.*, Warszawa 2009, s.16

⁹⁹ *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych.*, [red.:] A. Chwalba, Warszawa 2004, s.60

¹⁰⁰ K. Bockenheimer, *Przy polskim stole*, Wrocław 2003, s.19

pokarmów, nie natomiast ich jakość.¹⁰¹ Aczkolwiek biedota odżywiała się o wiele bardziej prymitywnie w stosunku do zamożniejszych grup społecznych. Liczba i rodzaj posiłków były natomiast uzależnione od codziennego trybu życia, jednakże śniadanie w dzisiejszym tego słowa znaczeniu w ogóle nie było znane.

Nie ma zbyt wielu informacji z tamtego okresu dotyczących zwyczajów związanych z zachowaniem przy stole. Oczywistym zdaje się być fakt, że zastawa codzienna była dużo skromniejsza od tej, która prezentowała się na stole w czasie najróżniejszych uroczystości i dotyczyło to zarówno ludności biedniejszej, jak i książęcego dworu. Na „narzędzia” *kultury kulinarnej* składały się natomiast m.in. kubki, łyżki, talerze, kufle i czarki. Sztućców jednak niemalże nie używano na co dzień, jedzenie zabierano z półmisek palcami, a pokarmy płynne wybierano często z naczyń za pomocą chleba.¹⁰² Krystyna Bockenheim, bazując na zapiskach Galla Anonima, wymienia wśród naczyń znajdujących się na stołach dworskich także złota i srebra, tj. „(...) kubki, puchary, misy, czarki i rogi (...)”, jak i również białinę stołową, tzn. „(...) rozciągnięte tkaniny i obrusy, (...) serwety, (...)”.¹⁰³ O dworze natomiast pisze, iż „ze sztućców w powszechnym użyciu były łyżki i noże, widelce zaś posiadała tylko kuchnia do łatwiejszego operowania dużymi kawałkami mięsa. Talerze były drewniane lub robione z chleba, przypuszczalnie w postaci praśnych placków. Napoje pito z kubków, pucharków i kielichów z gliny, drewna, a czasem szkła.”¹⁰⁴ Z opisów więc jednoznacznie wynika, iż wszelkie narzędzia już w średniowieczu były już dość liczne i zróżnicowane.

Zasad odpowiedniego zachowania przy stole jako takich nie było, można powiedzieć, że były one dopiero na etapie kształtowania się. Jednakże istniało kilka prostych reguł, które mówiły, iż niewskazane było m.in. objadanie się, wyszukiwanie najlepszych kąsków, sięganie po zbyt duże kawałki, kładzenie ogryzionych resztek na misie, wypluwanie jedzenia czy jedzenie tego, co już z ust wypadło oraz mówienie z pełnymi ustami. Należało natomiast umyć palce, nim zasiadło się do stołu, siedzieć na wyznaczonym miejscu, wycierać usta, zabawiać kobiety, a także podsuwać im półmiski z lepszymi kąskami.¹⁰⁵ Zasady te były w większym stopniu przestrzegane przy bardziej oficjalnych okazjach. Niezależnie jednak od grona czy środowiska, w jakim się konsumowało, akt jedzenia kojarzony był raczej z przyjemnością i rozrywką. Ucztowanie oraz wspólne spożywanie posiłków wytwarzało

¹⁰¹ K. Bockenheim, *Przy polskim stole*, Wrocław 2003, s.9

¹⁰² *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych.*, [red.:] A. Chwalba, Warszawa 2004, s.61

¹⁰³ K. Bockenheim, *Przy polskim stole*, Wrocław 2003, s.8

¹⁰⁴ *Ibidem*, s.27

¹⁰⁵ *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych.*, [red.:] A. Chwalba, Warszawa 2004, s.62

atmosferę bezpieczeństwa, przyjaźni i spokoju, a palenisko i stół, związane ze sferą jedzenia, stanowiły najważniejszą strefę domu.¹⁰⁶

Co było z taką radością i przyjemnością spożywane przez średniowiecznych Polaków? Żywności Polakom dostarczała zarówno uprawa roli, hodowla zwierząt, rybołówstwo, jak i zbieractwo leśne. Spichlerze obfitowały więc w zboża (proso, żyto, pszenica), kasze (gryczaną, pszenną, jęczmienną), rośliny motylkowe (bób, groch, wyka, soczewica), warzywa (marchew, ogórki, różne kapusty, buraki, cebula, czosnek, koper, rzepa), owoce (jabłka, wiśnie, czereśnie, śliwki, gruszki, niekiedy brzoskwinie), olej lniany i smalec, nabiał (słodkie i kwaśne mleko, śmietana, masło, twarogi, sery wędzone) i jaja, różne gatunki mięsa (nie tylko z własnej hodowli, ale i z polowań, tj. wołowina, wieprzowina, dziczyzna, ptactwo i drób) oraz ryby (leszcze, szczupaki, karasie, sumy, węgorze, sandacze, płocie, łososie, jesiotry, dorsze i śledzie), a także grzyby, owoce leśne, miód i mak. Nie można również pominąć wielu krajowych ziół przyprawowych (m.in. mięta, kminek, jałowiec, lebiodka, biedrzynek, kolendra, gorczyca, babka, liście wiśniowe i dębowe). Ponadto popularnością cieszyły się takie trunki, jak piwo, na dworach miód sycony, a na stołach najzamożniejszych przywożone z zagranicy wino.¹⁰⁷ Na taką różnorodność pożywienia pozwalał klimat, ale był on także utrudnieniem w przechowywaniu określonych produktów. Dlatego też owoce suszono i robiono z nich powidła, kapustę kiszono, natomiast mięso i ryby solono, wysuszano i dopiero w takiej formie można je było przechowywać. Sposoby przechowywania miały oczywiście znaczący wpływ na przyrządzanie potraw z tychże produktów. Świeże produkty gotowano, duszono lub pieczono, z kolei solone czy wędzone należało najpierw obgotować lub wymoczyć, a nieraz rozgotować na papkę. Ponieważ takie dania nie tylko nie wyglądały zbyt apetycznie, ale też były jałowe w smaku, obficie je doprawiano. Te specyficzne sposoby obchodzenia się z jedzeniem nie składały się jednak na polską kuchnię narodową, bowiem o takiej w średniowieczu raczej trudno jest mówić. Jednakże w ten sposób narodziły się choćby takie dania, jak kwaśne zupy: kapuśniak, żur czy barszcz.¹⁰⁸

Na osobną uwagę wśród produktów zasługuje chleb, który nie tylko stanowił pierwszy i – zaraz obok mięs – podstawowy pokarm społeczeństwa średniowiecznej Polski, ale również uchodził przez długie lata za chlubę polskiej kuchni. Już na początku wieków średnich pojawiły się bowiem piece kopułkowe, które umożliwiały wypiekanie chleba na

¹⁰⁶ *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych.*, [red.:] A. Chwalba, Warszawa 2004, s.63

¹⁰⁷ K. Bockenheim, *Przy polskim stole*, Wrocław 2003, s.10

¹⁰⁸ *Ibidem*, s.14

zakwasie.¹⁰⁹ Z kolei już pod koniec średniowiecza wybór pieczywa był dość znaczny, a na stołach można było znaleźć wśród innych przysmaków „*kilka gatunków chleba, bułki, rogaliki, obwarzanki, precle, sucharki, czyli „biskokoty”, a także słodkie placki z serem i makiem (...)*”, jak i również pieczywo słodzone miodem (miodownik).¹¹⁰ Przykłady te niezaprzeczalnie świadczą o wysoko rozwiniętej w średniowiecznej Polsce sztuce cukierniczej.

W powyższym opisie średniowieczna kuchnia polska może nie jawi się jako zdrowa, choćby ze względu na niskie spożycie świeżych warzyw i owoców, i jednoczesną dominującą pozycję wszelakich mięs w jadłospisie. Jednakże nie odbiegała ona od europejskich standardów – menu było wówczas wszędzie kaloryczne i mało wartościowe.¹¹¹ Oferta kulinarna poszczególnych państw różniła się przede wszystkim ze względu na ich położenie geograficzne, a co za tym idzie, nieco odmienne naturalne warunki sprzyjające uprawianiu określonych gatunków roślin oraz różnym sposobom ich przechowywania.

Czasy nowożytne (XV – XVIII wiek).

Podobnie jak w średniowieczu, w czasach nowożytnych rodzina i dom tworzyły podstawę życia społecznego. Więzi rodzinne były nie tylko bardzo żywe, ale też starannie kultywowane, dlatego też istotny element życia rodziny stanowiły obrzędy i uroczystości.¹¹² Niezmiennie wszelkim ważnym okazjom towarzyszyły wystawne uczyty, do których zasiadała cała rodzina oraz zaproszeni goście. Jedzenie wciąż było źródłem przyjemności, a w centrum domowego wyposażenia pozostawał stół. Kwestia samego przygotowywania posiłków co prawda została nieco „wypchnięta” z domowej codzienności przez zamożną szlachtę, która kuchnię „przeniosła” do osobnego budynku w celu uniknięcia kuchennych zapachów, a obowiązek gotowania oddelegowała na zawodowych kucharzy, aczkolwiek życie rodzin wiejskich i małomiasteczkowych koncentrowało się właśnie w kuchni, gdzie za jadło odpowiadały gospodynie.¹¹³ Nie do pomyślenia było natomiast – i jest to może jedna z cech charakterystycznych dla *polskiej kultury kulinarnej* – by mężczyzna zajmował się gotowaniem.¹¹⁴ W innych państwach nie stanowiło to takiego absurdu, o czym niewątpliwie

¹⁰⁹ K. Bockenheim, *Przy polskim stole*, Wrocław 2003, s.7

¹¹⁰ Ibidem, s.24-25

¹¹¹ *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych.*, [red.:] A. Chwalba, Warszawa 2004, s.55-60

¹¹² Ibidem, s.129

¹¹³ Ibidem, s.147, 158

¹¹⁴ K. Bockenheim, *Przy polskim stole*, Wrocław 2003, s.91-92

świadczy fakt, iż m.in. we Francji czy Włoszech najlepszymi kucharzami byli właśnie mężczyźni. Co jednak stanowi najistotniejszą zmianę w *kulturze kulinarnej*, to odmienny od średniowiecznego stosunek do *jedzenia*, do odżywiania. Nie liczył się już bowiem tylko sam fakt ucztowania tudzież biesiadowania, ale smak potraw, ich kunszt. Na „arenę” kulinarnej konsumpcji wkroczyło delektowanie się smakiem, a pokarm stał się czymś więcej niż tylko źródłem zaspokojenia głodu.¹¹⁵ Nie przeszkadzało to jednak niezmiennemu hołdowaniu obfitemu menu – ilość bowiem wciąż była istotna – aczkolwiek suto zastawiony stół różnił się nieco odmiennym menu, gdyż obok kuchni staropolskiej pojawiły się nowinki z zagranicy, jak i również na znaczeniu zyskała właściwa prezencja potraw oraz dekoracja samego stołu.¹¹⁶

Polska kultura kulinarna czasów nowożytnych była nieco bardziej zróżnicowana niż w wiekach średnich, zróżnicowana nie tylko pod względem odmiennych upodobań regionalnych Rzeczypospolitej, ale przede wszystkim wystrzyły się różnice społeczne, co już doskonale widać choćby w wyżej scharakteryzowanym stosunku do kuchni jako przestrzeni życiowej. To status społeczny, umiejscowienie na drabinie struktury społecznej decydowało o tym, do jakich produktów dana grupa miała dostęp, a co za tym idzie, na jakiej jakości pokarm mogła sobie pozwolić. Podstawą kuchni ubogich były warzywa uzupełniane przetworami zbożowymi i tłuszczami. Kuchnia średniozamożnej i jednocześnie najliczniejszej części społeczeństwa opierała się głównie na produktach własnego gospodarstwa (najważniejsze były potrawy mączne i kasze, warzywa oraz nabiał). Zdecydowanie bardziej urozmaicona była kuchnia nieco zamożniejszych, charakteryzowała się ona bowiem sporym spożyciem mięs i ryb, a także warzyw, przetworów zbożowych i nabiału. Kuchnia pańska dysponowała jeszcze szerszym asortymentem artykułów żywnościowych, a jej podstawą były różnego rodzaju mięsa oraz ryby, aczkolwiek w sporych ilościach spożywano także szlachetne grzyby, najróżniejsze potrawy mączne (np. kluski, pierogi) i dodatki do dań właściwych (np. zupy, sosy). Elementem odróżniającym tę kuchnię od menu uboższych stanowiło ponadto stosowanie przypraw w dużych ilościach. Najbogatszą kuchnią mogli się poszczycić jedynie królowie i magnaci. To na ich stołach znajdowały się najdroższe rodzaje mięs, najlepsze gatunki ryb, egzotyczne owoce i wyśmienite desery. Bogactwo oraz różnorodność posiłków wynikały jednak nie tylko z zamożności, ale również ze znajomości ogromnej liczby potraw, przepisów. Niezależnie od

¹¹⁵ K. Bockenheim, *Przy polskim stole*, Wrocław 2003, s.30-31

¹¹⁶ *Ibidem*, s.44-47, s.55-57

różnic stanowych, kuchnię wszystkich grup społecznych łączyło upodobanie do tłustości, ostrości, kwaśności i słoności, co stanowiło cechę charakterystyczną kuchni polskiej.

Nie tylko konsumowane produkty, ale i liczba zjadanych dziennie posiłków odróżniała poszczególne kategorie społeczne. Wśród szlachty utrzymał się średniowieczny zwyczaj spożywania dwóch obfitych posiłków, pośród warstwy wyższej upowszechniły się trzy, a nawet cztery, chłopci natomiast jadali częściej, co wynikało z faktu, iż żywiąc się przede wszystkim warzywami i przy tym ciężko pracując szybciej odczuwali głód.¹¹⁷

Oczywiście stół to nie tylko jedzenie, ale także życie towarzyskie, bo to właśnie dookoła stołu się ono kręciło. Biesiadowanie stanowiło nieodłączny element życia towarzyskiego, zaś wszelkie związane z nim zwyczaje czy zasady starannie kultywowano i pielęgnowano (jak np. dopilnowanie, by goście zostali odpowiednio usadzeni przy stole). Określonym regułom podlegało również zachowanie związane z samą konsumpcją. Powszechnym obyczajem we wszystkich domach było odmawianie modlitwy (przez duchownego lub gospodarza) lub przynajmniej żeganie się przed posiłkiem. Ponadto magnatom podawano przed jedzeniem misy z wodą do umycia rąk, co szlachta z kolei wyśmiewała. Obowiązkiem gospodarza było zachęcanie gości do jedzenia, jednak mimo to goście powinni jeść mało. W warstwach niższych biesiadowanie było równie powszechne, choć uczty nie były tak wystawne. Istniały natomiast specjalne regulaminy określające ilość napojów i jedzenia, jakie należało przygotować.¹¹⁸

Czasy nowożytne przyniosły także nieco zmian w zakresie narzędzi. Na polskich stołach stopniowo gościły coraz bardziej wyszukane złota i srebra, m.in. zdobione półmiski, misy, kubki, obok cynowych i ceramicznych talerzy pojawiły się naczynia porcelanowe oraz bogato zdobione szklane kielichy, natomiast do noża i łyżki dołączyły widelce, zwane wówczas „grabkami”. Coraz częściej na stołach pojawiały się obrusy z ozdobnymi haftami, ale także inne dekoracje, m.in. „serwisy”, czyli ozdobne komplety do przypraw, „machiny” na owoce czy porcelanowe figurki. Królowało więc bogactwo oraz arcyważna estetyka.¹¹⁹

Jeśli natomiast chodzi o samą kuchnię jako taką, jak już wcześniej wspomniałam, jadło staropolskie współwystępowało z tym „przywiezionym” choćby z Włoch. Wśród miejscowych przysmaków można było znaleźć m.in. kielbasy smażone, wątrobę pieczoną z octem i cebulą, śledzie, żur i barszcz, mocno przyprawiane mięsiva podawane z grochem lub

¹¹⁷ *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych.*, [red.:] A. Chwalba, Warszawa 2004, s.150-153

¹¹⁸ *Ibidem*, s.162-164

¹¹⁹ K. Bockenheim, *Przy polskim stole*, Wrocław 2003, s.71-73

kaszą, ćwikłą, a także pojawiły się wyroby cukiernicze, podawane jako trzecie danie zaraz po obiedzie. Do nowości należały natomiast produkty sprowadzane już od XVI wieku, a wśród nich: „(...) cukier, przyprawy, pomarańcze, cytryny, rodzynki, ryż, migdały, wina francuskie i włoskie (...)”.¹²⁰ Innowacje do kuchni polskiej wprowadziła również królowa Bona, a przede wszystkim wzbogaciła ją o różne warzywa i owoce (m.in. kalafior, karczochy, szparagi, kalarepę, brokuł, szpinak, mango i inne egzotyczne owoce), które choć nie przyjęły się od razu, pozostały do dziś w polskim jadłospisie.¹²¹ Pojawiły się też farsze, delikatne ciasta oraz wyszukane desery.¹²² Na zmianę gustów kulinarnych wpłynęła także postać Stanisława Augusta Poniatowskiego oraz jego popularne *obiady czwartkowe*, które o tyle przyczyniły się do zmiany obyczaju w *polskiej kulturze kulinarnej*, iż sygnalizowały odmienny stosunek do samego aktu konsumpcji – nie było już tak istotne to, co zjadano, potrawy bowiem miały stanowić jedynie tło dla dyskusji.¹²³

Czasy nowożytne przyniosły więc liczne zmiany w *polskiej kulturze kulinarnej*, zarówno w jadłospisie, który został wzbogacony o warzywa i owoce, a także o nowe potrawy, jak i w obyczaju, przybliżając polską kuchnię do Europy – preferowano już nie ilość czy sposób dekorowania najrozmaitszych dań, ale jego smak.

Na początku tego rozdziału zwróciłam uwagę na najbardziej uwidaczniającą się funkcję jedzenia, jaką jest integrowanie grupy, wzmacnianie więzi między jej członkami, a przez to budowanie jej tożsamości grupowej. Do końca XVIII wieku funkcja ta najwyraźniej przejawiała się w relacjach rodzinnych – to z rodziną przede wszystkim konsumowano posiłki, z rodziną biesiadowano przy jednym stole. Jednakże nie trudno jest dostrzec inne cechy tej niezbędnej do życia czynności, jaką jest konsumowanie pokarmu. Jedzenie nie tylko integruje, ale też różnicuje (co doskonale obrazują odmienne zwyczaje kulinarne wśród poszczególnych kategorii społecznych) oraz jest także – a może i przede wszystkim – nośnikiem przekazywanego z pokolenia na pokolenie obyczaju, nośnikiem kultury. Ta ostatnia własność zdaje się być dużo trwalszą od funkcji spajającej, która z czasem schodzi na dalszy plan. Zdecydowanie dłużej utrzymuje się kulturowo wypracowana rytualność, stanowiąca swoistą otoczkę samego procesu konsumpcji.

¹²⁰ K. Bockenheimer, *Przy polskim stole*, Wrocław 2003, s.35-55

¹²¹ Ibidem, s.42

¹²² Ibidem, s.91

¹²³ Ibidem, s.88-89

Polska XIX wieku i międzywojenna.

Rozbiory, ciągnące się przez następne stulecie ich konsekwencje oraz wydarzenia związane z pierwszą wojną światową wniosły wiele zmian do społeczeństwa polskiego – nie tylko tych politycznych, ale też mentalnych i obyczajowych. W znacznym stopniu znalazły one swoje odbicie w strukturze i funkcjonowaniu rodziny, m.in. powstały odmienne wzorce dla zróżnicowanego społecznie i materialnie środowiska wiejskiego, rozluźniły się więzy rodzinne w grupie robotników, wykształciły się nowe relacje między dziećmi a rodzicami itd.

Zmianie zwyczajów w obszarze *polskiej kultury kulinarnej* sprzyjały także migracje do miast powszechne na przełomie XVIII i XIX wieku. Życie miejskie wiązało się bowiem z odcięciem od samodzielnie wytwarzanych produktów we własnych gospodarstwach, a co za tym idzie – z koniecznością kupowania ich oraz z ograniczonym dostępem do części z nich. Społeczeństwo stało się biedniejsze, a warunki dodatkowo zmuszały do oszczędności, co wykluczało rozrzutne świętowanie i biesiadowanie przy stole suto zastawionym wykwintnymi potrawami. Również w tym czasie, wskutek napływania ludności do miast, zaczęły powstawać pierwsze lokale o charakterze restauracji. Nowi mieszkańcy aglomeracji miejskich, często pozbawieni środków i możliwości prowadzenia własnej kuchni, chętnie stołowali się w zakładach gastronomicznych, dlatego też ich liczba w tym okresie wzrastała. Zróżnicowanie oferty gastronomicznej doskonale odzwierciedlało rozwarstwienie społeczne klienteli zbiorowego żywienia. Różnice przejawiały się nie tylko w wyglądzie lokali, w których się stołowano, ale przede wszystkim odmiennych zasadach zachowania. (Co ciekawe, takie różnice można dostrzec również na współczesnym rynku branży gastronomicznej.) Wzrastający popyt na stołowanie się poza domem doprowadził do pojawienia się nowych typów lokali gastronomicznych. Powstawały domowe jadłodajnie, luksusowe restauracje, a w dwudziestoleciu międzywojennym rozpowszechniły się bary (był to moment, w którym zaczęto przedkładać szybkość obsługi nad domową atmosferę). Popularne stawały się także kawiarnie, które do Polski przybyły z Francji (przyciągały głównie mężczyzn oraz młodzież) i cukiernie (tu można było spotkać już całe rodziny), które swój rozkwit przeżywały w dwudziestoleciu międzywojennym. Oczywiście bywanie w określonych lokalach zależało od stanu materialnego oraz przynależności do danej grupy zawodowej i środowiskowej.¹²⁴ Stołowanie poza domem nie stanowiło jednak jedynie swoistego trendu czy mody, ale praktykowane było również z innych względów, umożliwiało bowiem skonsumowanie czegoś, na co – m.in. ze względów ekonomicznych lub z powodu trudnego dostępu do

¹²⁴ *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych.*, [red.:] A. Chwalba, Warszawa 2004, s.275-278

określonych produktów – nie można było sobie pozwolić na gruncie domowym. Ponadto niezwykle istotnym czynnikiem, mającym niezaprzeczalny wpływ na kształtowanie się *polskiej kultury kulinarnej* była także asymilacja wynalazków (nieznanych dotychczas urządzeń, narzędzi) kulinarnych sąsiadów¹²⁵, co bezsprzecznie wpłynęło na zmianę sposobów przygotowywania różnych potraw.

Mimo, iż wiek XIX i XX przyniosły tak wiele zmian w *polskiej kulturze kulinarnej*, obyczaje związane z czasem świątecznym, tzn. rodzaj, jakość i liczba znajdujących się na stole wigilijnych czy wielkanocnych potraw, pozostały niezmiennie. Jednakże zestaw świątecznych dań był nieco inny w każdym regionie, co było w znacznym stopniu skutkiem funkcjonowania Polaków pod różnymi zaborami: „barszcz czy zupa grzybowa, śledzie, kapusta z grochem czy pierogi, kutia, makowiec czy kluski z makiem (...)”¹²⁶ – te różnice doskonale wyrażają pozostałości po wpływach kuchni określonych zaborów. Aczkolwiek nie zmienia to faktu, iż tradycja kulinarna była pielęgnowana, a dbałość o nią była niezwykle istotna w obliczu zlikwidowania państwa polskiego. Wzory kulinarne stanowiły bowiem element rodzącego się nowego kształtu kultury narodowej – nie tylko powielano je przy okazji świąt, wzmianki o potrawach pamiętanych z młodości pojawiały się także w listach i wspomnieniach wygnańców czy tych przebywających na obczyźnie.¹²⁷ *Polska kultura kulinarna* zajmowała więc wówczas ważne miejsce w życiu Polaków, stała się bowiem nośnikiem wartości narodowych oraz narodowej tożsamości. W wyniku utrwalania tych wzorców powstał natomiast kanon kuchni narodowej, który z pewnością w znacznym stopniu przetrwał do dziś, a niewątpliwie znaczące miejsce zajęły w nim potrawy związane ze świętami Bożego Narodzenia i Wielkanocy, jak i również takie dania, jak bigos, barszcz, pierogi czy zrazy.

Jak już wcześniej wspomniałam, w okresie rozbiorów zmianom uległo zarówno polskie menu, jak i sposób przyrządzania różnych potraw. Przede wszystkim obfitość posiłku ustąpiła pierwszeństwa jego wykwintności, a obowiązkowym elementem zastawy na stole stał się widelec. Ponadto fakt, iż zamożniejsi mieszkańcy Rzeczypospolitej w tym okresie po raz pierwszy doświadczyli głodu, przyczynił się do ogromnych zmian w sposobie myślenia o jedzeniu oraz w obyczajach związanych ze stołem. Biesiady, tak popularne we wcześniejszych wiekach, znikły z *kultury kulinarnej*, ustępując tym samym miejsca nowym

¹²⁵ *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych.*, [red.:] A. Chwalba, Warszawa 2004, s.280-281

¹²⁶ K. Bockenheim, *Przy polskim stole*, Wrocław 2003, s.111

¹²⁷ *Ibidem*, s.105

przyzwyczajeniom, będącym konsekwencją kontaktu z cudzoziemską sztuką kulinarną (głównie włoską i francuską). Tradycyjne potrawy kuchni staropolskiej zostały po części zastąpione prostszymi, lekkimi i zdrowszymi. Nie oznaczało to jednak całkowitej rezygnacji ze „swojskich” dań. Polska kuchnia stała się nieco bardziej urozmaicona, wzbogacona o nowe smaki, w tym m.in. o zupy z warzywami, sos beszamelowy, włoskie makarony czy też pulchne ciasta. Istotną stała się jakość i walory smakowe posiłku podawanego zgodnie z regułami estetyki stołu.¹²⁸ To w tym momencie historycznym Polacy zaczęli czerpać przyjemność z jedzenia. Jedzenie stało się doznaniem estetycznym, a idąc dalej – poznawczym, umożliwiło bowiem smakowanie innych kultur, podróż bez konieczności przemieszczania się. W ten sposób natomiast wprowadziło swoistą egzotykę do codziennej rzeczywistości.¹²⁹

Wraz z pojawieniem się nowych smaków i potraw zmienił się stosunek Polaków do innych aspektów *kultury kulinarnej*. W wieku XIX już powszechnie – kontynuując trend, który pojawił się i „zaaklimatyzował” w Polsce już w wieku poprzednim – korzystano z usług kucharzy, do których należało przygotowywanie posiłków dla domowników (oczywiście nie dotyczyło to rodzin najuboższych). Umiejętności i kunszt kucharza stanowiły natomiast wyznacznik statusu danej rodziny, a na najlepszych mogli sobie oczywiście pozwolić jedynie najzamożniejsi. Z kolei przestrzeń do gotowania musiała być odizolowana od innych pomieszczeń, gdyż – w powszechnym przekonaniu – należało się odgradzać od kuchennych, nieprzyjemnych zapachów.¹³⁰ Do stołu zatem zasiadano „na gotowe”, mając w ten sposób do czynienia jedynie z efektem końcowym, a nie samym procesem przygotowań określonych potraw.

Podobnie jak w wiekach wcześniejszych istniały różnice między poszczególnymi kategoriami społecznymi dotyczące przestrzeni związanej z kulturą kulinarną. Wśród tych o wyższym statusie społecznym centrum domu stanowił salon czy też jadalnia, w których to przebywano z rodziną, wspólnie jadano posiłki o stałych porach i biesiadowano. W grupie o niższym statusie takim miejscem była natomiast kuchnia, to w niej głównie toczyło się życie rodzinne.¹³¹

Polska kultura kulinarna w dalszym ciągu charakteryzowała się wewnętrznym zróżnicowaniem. Status społeczny określała bowiem zarówno ilość, jak i jakość potraw

¹²⁸ *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych.*, [red.:] A. Chwalba, Warszawa 2004, s.264-265

¹²⁹ A. Wieczorkiewicz, *Apetyt turysty. O doświadczaniu świata podróży*, Kraków 2008, s.294

¹³⁰ *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych.*, [red.:] A. Chwalba, Warszawa 2004, s.266

¹³¹ *Ibidem*, s.250-258

znajdujących się na stole. Poszczególne kategorie społeczne różniły się ponadto kulinarnymi przyzwyczajeniami, dotyczącymi nie tylko roli przypisywanej jedzeniu, ale również zachowań towarzyszącym konsumowaniu posiłków.

Kuchnia ziemiańska odznaczała się samowystarczalnością. Przeważająca większość składników pochodziła z produkcji własnej, dlatego też niezmiennie przechowywano je na różne sposoby, m.in. konserwowano solą, kiszono czy suszono. Na początku XIX wieku pojawiły się weki, co z kolei ułatwiało przechowywanie owoców, warzyw i mięs w postaci przetworów, a umiejętność ich przyrządzania była wizytówką wzorowej pani domu.

W rodzinach o wyższym statusie akt jedzenia był silnie zrytualizowany, a etykieta zachowania przy stole pilnie przestrzegana. Pory posiłków były dostosowane do trybu życia domowników i niezmiennie, aczkolwiek nie jednolite w różnych rodzinach – często bowiem były uzależniane od rodzaju zatrudnienia pana domu. Śniadania jadano na gorąco, natomiast najważniejszym i najobfitszym posiłkiem był obiad (składający się zazwyczaj z trzech dań – zupy, mięsa z jarzynami i deseru), na wsi spożywany o porze wcześniejszej niż w mieście. Wspólna konsumpcja miała ogromne znaczenie, ponieważ gromadziła przy stole wszystkich domowników. Oddzielnie jadały jedynie małe dzieci dopóty dopóki nie opanowały zasad odpowiedniego posługiwania się widelcem i nożem. Wynikało to z faktu, iż zwracano uwagę na estetykę konsumpcji. Dlatego też na stół kładziono obrus, kwiaty w wazonie, elegancki serwis, a na paterach efektownie udekorowane potrawy. Pojawienie się sporej liczby sztuców z kolei ogromnie zmieniło sposób jedzenia sfer wyższych. Od drugiej połowy XIX wieku jedzenie palcami w towarzystwie było absolutnie niedopuszczalne i ustąpiło miejsca posługiwaniu się najróżniejszymi widelczykami, łyżkami, łyżeczkami i nożami. Stosowne wykorzystywanie tych akcesoriów i umiejętność odpowiedniego dobrania ich do poszczególnych dań świadczyły o pozycji społecznej. Nie były to jednak jedyne reguły dobrego zachowania przy stole. Należało do nich ponadto jedzenie z umiarem i bez pośpiechu, używanie serwetek do wycierania ust i rąk, niemówienie z pełnymi ustami oraz sięganie po małe kęsy, co umożliwiało pogodzenie dwóch celów wspólnej konsumpcji – jedzenie oraz rozmowę.¹³²

W tym miejscu ujawnia się nieco inna już „twarz” jedzenia. Obok podstawowej funkcji zaspokojenia głodu oraz integrującej spełnia ono funkcję towarzyszącą. Samo konsumowanie stało się równie istotne jak prowadzenie konwersacji ze współbiesiadnikami – do stołu zasiadano nie tylko po to, by się najieść, ale także dobrze bawić i wymieniać poglądy.

¹³² *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych.*, [red.:] A. Chwalba, Warszawa 2004, s.268-271

Chłopska kuchnia była dużo uboższa od ziemiańskiej. Nie przykładano wagi ani do jakości potraw, ani do ich smaku, a wybrzydzenie postrzegano na wsi jako dziwactwo. W oczach mieszkańców wsi wyznacznikiem dobrego jedzenia była tłustość, dlatego też chcąc „uszlachetnić” posiłek dodawano do niego tłuszcz w postaci okrasy, skwarek lub – przy wyjątkowych okazjach – mięsa. Liczba i pory posiłków były uzależnione od rytmu pracy, choć zwykle jadano ich trzy. Ze względu na oszczędność czasu gospodyni przygotowywała rano strawę na cały dzień, w związku z czym na obiad jedzono to samo, co na śniadanie, ale w większych porcjach. Na kolację natomiast dojadano resztki, likwidując w ten sposób problem marnowania jedzenia. Podobnie jak dwór, zagroda wiejska była samowystarczalna, a podstawowe elementy kuchni wiejskiej stanowiły ziemniaki, nabiał, potrawy na bazie zbóż (m.in. samodzielnie wypiekany chleb) oraz mąki i wody, a także warzywa (m.in. kapusta, brukiew, marchew).

Uboga była nie tylko wiejska kuchnia, ale również jej oprawa. Naczynia, w których przyrządzano posiłki, przez długo były gliniane. Z czasem ewoluowały w garnki miedziane i metalowe. Gotowy posiłek stawiany był na ławie w glinianej misie, z której jedli wszyscy domownicy, posługując się łyżkami. Mimo, iż cała rodzina konsumowała ze wspólnej miski, istniała wyraźna hierarchia. Pierwszeństwo w jedzeniu oraz prawo do lepszych kąsków przysługiwało starszym, a w dalszej kolejności dzieciom. Istotne było też tempo jedzenia, zbytni pośpiech traktowany był jako przejaw złego wychowania.

W chłopskich rodzinach jedzenie miało jeszcze inny wymiar. Poszczególnym potrawom i składnikom przypisywano bowiem cechy magiczne, szczególnie w czasie świąt. Tak np. obecność zboża, maku i miodu na wigilijnym stole czy święconych jajek na wielkanocnym zapewniała rodzinie Bożą opiekę i dobrobyt w nadchodzącym okresie. Szczególną moc miał natomiast chleb, który mógł być wróżbą na przyszłość, zabezpieczeniem przed nieszczęściem itd.

Równie ubogim jadłospisem jak ten w przyzwyczajeniach chłopskich odznaczała się *kuchnia robotnicza*. Nieco odmienna była jednak obyczajowość robotniczego stołu oraz rytm posiłków, dostosowanych do czasu pracy w fabryce. Aczkolwiek podobnie jak w rodzinach chłopskich, w robotniczych także istniała hierarchia przy stole. Produkty z kolei nabywane były na targach i w sklepikach. Istotną różnicą między kuchnią chłopską a robotniczą był fakt,

iż ta druga dużo łatwiej ulegała obcym wpływom, przyjmując cudzoziemskie zwyczaje kulinarne.¹³³

Poza stosunkiem do *jedzenia*, obyczajami przy stole oraz samym menu polskiej kuchni pewnym przemianom uległy także narzędzia. Na początku XIX wieku jedynie chłopci wciąż jedli z jednej misy, choć z czasem zwiększyła się na wsiach liczba naczyń stołowych, glinianych, fajansowych, jak i również szklanych. Mieszczanie oraz ziemianie posiadali, adekwatnie do swojego statusu, zastawę, serwisy porcelanowe obiadowe oraz do kawy. W domach zamożniejszych serwisy były bogatsze, gdyż oprócz talerzy zawierały również salaterki i półmiski różnych wielkości i kształtów, wazy do zup, talerzyki do przystawek, sosjerki, a także wazoni i świeczniki.¹³⁴ Serwisy do kawy składały się natomiast z filiżanek (wymiślnie zdobionych i eksponowanych w witrynach) ze spodkami, imbryków, mleczników i cukiernic – często srebrnych lub posrebrzanych. Pod koniec stulecia zaszły kolejne zmiany w stołowej zastawie, a mianowicie srebro używano jedynie przy wyjątkowych okazjach (wśród nich znajdowały się wazy do zup, półmiski i sosjerki), z kolei na co dzień, ale także często podczas eleganckich przyjęć korzystano z porcelany. Zdecydowanie „rozrosły” się też komplety srebrnych oraz platynowych sztućców. Do standardowych łyżek, noży i „grabek” dołączyły sztućce deserowe, sztućce do ryb oraz inne do dzielenia mięs, specjalne noże do krojenia serów, sztućce do krojenia i nakładania tortów, szczypcy do lodu itd.¹³⁵

Kulinarna ewolucja nie pominęła również polskiego jadłospisu, o którym już nieco wcześniej napomknęłam przy okazji rosnących różnicowań w strukturze społecznej. Menu z początków XIX wieku było już zdecydowanie bliższe naszym czasom, aczkolwiek posiłki wciąż obfitowały w liczbę dań, które na co dzień mieściły się między czterema a sześcioma (zupa, kilka dań mięsnych oraz deser), natomiast w czasie uczt zamożniejszych ich liczba sięgała blisko trzydziestu. Wśród potraw można było znaleźć m.in. zupę rakową, rosół i barszcz, pulardy i kurczęta czy szczupaki i sandacze. Cechą ogólną ówczesnej kuchni była ostrość oraz spora ilość przypraw.¹³⁶ Na szczególną uwagę zasługują różnicowania regionalne *polskiej kultury kulinarnej*, gdyż na stałe odcisnęły piętno w polskiej kuchni. Tak oto region wielkopolski oferował golonkę, kluski drożdżowe oraz drożdżowe ciasta i kompoty. Zabór rosyjski niechętnie przejmował kulinarne „naleciałości wroga”, stąd charakteryzował się kuchnią tradycyjną, tzn. krupnikiem, flakami, różnymi pieczeniami i

¹³³ *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych.*, [red.:] A. Chwalba, Warszawa 2004, s.271-274

¹³⁴ K. Bockenheim, *Przy polskim stole*, Wrocław 2003, s.108-110

¹³⁵ *Ibidem*, s.119-121

¹³⁶ *Ibidem*, s.102-103

kotletami. Najbardziej urozmaicony pod względem jadłospisu był zabór galicyjski, bowiem w swoim menu posiadał tak różnorodne dania, jak gulasz, konfitury, bliny czy mamałygę.¹³⁷ Mimo regionalnych różnic menu na takie okoliczności jak święta Bożego Narodzenia (ryby na różne sposoby, grzyby, barszcz z uszkami, kapusta z grochem lub grzybami, pierogi z kapustą i grzybami, gołąbki z kaszą, a także kompot z suszu, bakalie i mak) czy choćby Tłusty Czwartek (pączki i chrusty smażone na głębokim tłuszczu)¹³⁸ po dziś dzień pozostało niemalże niezmiennie. Kuchnia końca XIX wieku natomiast to już kuchnia prosta, która tak przetrwała do dziś, a wraz z nią tak rozmaite dania jak kapuśniak, barszcz i rosół, bigos, pierogi i kluski, naleśniki, farsze czy mięsa pieczone i duszone.¹³⁹ Można więc stwierdzić, iż około dwieście lat temu ukształtowała się znana nam współcześnie *polska kultura kulinarna*.

Czasy PRL-u i współczesne.

Druga połowa XX wieku przyniosła kolejne zmiany, zarówno w kulturze kulinarnej, jak i samej kulturze polskiej. Przede wszystkim dewaluacji uległo samo pojęcie obyczaju, co przyczyniło się do poszukiwania przez społeczeństwo nowych autorytetów. W szczególny sposób na jakość życia współczesnego człowieka wpłynęła natomiast zmiana tempa życia, a co za tym idzie, erozji uległ tradycyjny rytm dnia. Coraz bardziej kurczący się czasy wolny ograniczył miejsce na spotkania towarzyskie czy rodzinne, a tym samym jego posiadanie stało się synonimem luksusu. Konsekwencją zmiany warunków życia było rozluźnienie więzów rodzinnych. Przekształceniu uległ również sam model rodziny – miejsce patriarchalnej rodziny wielopokoleniowej zajęła dwupokoleniowa, obejmująca jedynie rodziców i dzieci – a co się z tym wiąże, podział obowiązków między gospodynią a gospodarzem domu.¹⁴⁰ Wykształcił się wzorzec małżeństwa partnerskiego, który wymagał od męża przejęcia niektórych, dotychczas uważanych za kobiece, obowiązków, w tym np. zajęcia się kuchnią.¹⁴¹

Zerwanie więzi międzypokoleniowych doprowadziło do kulinarnej bezradności w wielu domach. Oderwane od rodzinnego środowiska młode kobiety nieraz okazywały się bezsilne wobec konieczności ugotowania posiłku. Często ułatwiały im to masowo produkowane zupy w kostkach, mrożonki i inne gotowe dania.¹⁴² Dodatkowym wsparciem

¹³⁷ K. Bockenheimer, *Przy polskim stole*, Wrocław 2003, s.112-113

¹³⁸ Ibidem, s.148-152

¹³⁹ Ibidem, s.121

¹⁴⁰ *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych.*, [red.:] A. Chwalba, Warszawa 2004, s.355-356

¹⁴¹ Ibidem, s.362-363

¹⁴² Ibidem, s.373

dla każdej pani domu były barwnie ilustrowane wydawnictwa traktujące o obyczajach kulinarnych i gotowaniu, które w znacznym stopniu przyczyniły się nie tylko do zmiany sposobu odżywiania się przez Polaków, ale również stosunku do przygotowywania posiłków. Dzięki takim książkom i czasopismom, a także kulinarnym audycjom radiowym i programom telewizyjnym dostępna była wiedza na temat kuchni z różnych zakątków świata, co w rezultacie doprowadziło do wymieszania się gustów i tradycji z różnorodnych kultur. Ponadto w wieku XX książki kucharskie zaczęły rozpowszechniać naukę o żywieniu, pojawiały się w nich bowiem obszernie przedmowy z zakresu fizjologii, higieny, towaroznawstwa oraz tabel składu produktów żywnościowych. Zachęcały też do indywidualnych poszukiwań, propagowały poniekąd zabawę w gotowanie i w ten sposób lansowały cały styl życia.¹⁴³ Stare podziały na kuchnię ustąpiły natomiast miejsca dobieraniu jadłospisu do trybu życia – odmienne proponowano osobom starym, młodym, samotnym.

Przemiany kulturowe w tym okresie objęły również kwestię „estetycznego jedzenia”, a sama sztuka konsumowania stanowiła przepustkę do życia towarzyskiego. Pierwsze trudności sprawiało pozbycie się nawyku głośnego jedzenia oraz pozostawiania płam na obrusie. Wycieranie resztek sosu chlebem pozostawało natomiast na porządku dziennym, gdyż istniała silna niechęć do używania sztućców. Estetyka stołu uległa wyraźnej zmianie dopiero w czasach gierkowskich, m.in. zaczęto wymagać, by zastawa stołu była jednolita kolorystycznie i dobrana do koloru obrusa. Rozpowszechnił się też „styl samoobsługowy” – przed biesiadnikami stawiano puste talerze, oczekując, że sami będą sobie nakładać potrawy ze znajdujących się na stole waz, salatek i półmisek. W przeszłość odchodził powoli obyczaj wspólnego konsumowania posiłków – z początku śniadań, a z czasem także obiadów – co wynikało ze zróżnicowania w obrębie godzin pracy poszczególnych członków rodziny.¹⁴⁴ Wspólnie konsumowane posiłki niemalże całkowicie znikły i tym samym straciły dawną funkcję integrującą na rzecz towarzyszącej.¹⁴⁵

Największą zmianą w kulturze kulinarnej, jaka dotknęła Polskę w II połowie XX wieku, było upowszechnienie się żywienia zbiorowego. Tematem sporów rodzinnych stało się wówczas rozstrzygnięcie „czy zjeść w domu, czy w stołówce”. Powstawały lokale, prowadzone często przez ludzi, którzy w przeszłości niewiele mieli wspólnego z gastronomią. Kawiarnie i restauracje bardziej niż konsumpcji służyły jako miejsca spotkań towarzyskich. Liczną

¹⁴³ *Obyczaje polskie. Wiek XX w krótkich hasłach*, [red.:] M. Szpakowska, Warszawa 2008, s.190-196

¹⁴⁴ *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych.*, [red.:] A. Chwalba, Warszawa 2004, s.372-374

¹⁴⁵ F. T. Gottwald, L. Kolmer, *Jedzenie. Rytuały i magia.*, Warszawa 2009, s.7-10

klientelę gromadziły bary uniwersalne i mleczne, co było podyktowane niskimi cenami posiłków. Jednakże wrażliwszych klientów odstraszał specyficzny zapach oraz nieciekawą wystrój sal jadalnych. Dla większości Polaków podstawą codziennego żywienia była stołówka zakładowa, jednakże z początkiem lat 80-tych zaczęto powracać do żywienia domowego, czego przyczyną był m.in. smak i jakość potraw.¹⁴⁶

Niezwykle istotny jest jednak fakt, iż za wszelkimi przemianami dotyczącymi gastronomii czy ogólniej rzecz ujmując – *kultury kulinarnej* w znacznym stopniu stało państwo, a głos decydujący w kwestii dostępności określonych produktów spożywczych czy sposobów odżywiania należał do władz. Ingerencja państwa w sferę kulinarną ówczesnej Polski sprowadzała się niemalże do „układania” menu każdemu obywatelowi PRL czy wręcz dyktowania mu, co i kiedy powinien włożyć na talerz:

„Zarządzeniem ministra handlu wewnętrznego z lipca 1959 ustalono, iż poniedziałek będzie dniem bezmięsnym w placówkach gastronomicznych i sklepach. Posunięcie to tłumaczono dbałością o zdrowie obywateli, którzy konsumują za dużo mięsa, a za mało zdrowych podrobów. W prasie i wydawnictwach pojawiło się mnóstwo artykułów na temat wykorzystania w żywieniu innych produktów białkowych niż mięso, a także sposobów prowadzenia oszczędnej kuchni.”¹⁴⁷

W ten sposób nie tylko jadłospis ówczesnego społeczeństwa polskiego był precyzyjnie dobierany i odgórnie narzucany, ale również zgodnie z państwowymi „upodobaniami” konstruowany był gust oraz smak Polaków. To państwo lansowało różne diety czy dania, które miały rzekomo służyć zdrowiu i dobrej kondycji, skutkiem czego kulinarne „wyrafinowanie” zostało zepchnięte z „piedestału” – oczywiście w tym „zabiegu” tyleż samo chodziło o kształtowanie gustu, co deficyty żywności, z którymi państwo sobie nie radziło oraz o dbanie o to, by kuchnia odpowiadała ideologii państwa socjalistycznego. W celu upowszechnienia takiego postrzegania kulinariów „na zamówienie władzy powstawały felietony i wierszyki wysławiające wykwinną kuchnię ziemiańską i zepsutą zachodnią cudzoziemską. (...) W książkach kucharskich i poradnikach w owych czasach nastąpiła

¹⁴⁶ *Obyczaje polskie. Wiek XX w krótkich hasłach*, [red.:] M. Szpakowska, Warszawa 2008, s.329-331

¹⁴⁷ A. Fiedoruk, *Kuchnia PRL-u. O historii rynku żywnościowego* (publikacja elektroniczna: bialystok.gazeta.pl/bialystok/1,100521,7856323,Kuchnia_PRL_u_O_historii_rynku_zywnosciowego.html)

obsesja opisywania potraw w kategoriach ich wartości odżywczych i zdrowotnego oddziaływania wszystkich produktów. Zamiast smaczne wszystko musiało być pożywne i zdrowie.”¹⁴⁸ Stosowanie się do preferowanych przez państwo nawyków żywieniowych bezsprzecznie ułatwiał ograniczony asortyment w sklepach, również dyktowany polityką państwa:

„W warzywniakach królowała kapusta, włoszczyzna, ziemniaki, buraki i cebula. Nie było brokułów, cukinii, bakłażanów. Pomarańcze czy mandarynki stanowiły nie lada rarytas.”¹⁴⁹

Te pustki w sklepach rekompensowano sobie często na własną rękę, zapewniając sobie odrobinę „luksusu” na przysłowiową własną rękę:

„W przydomowych ogrodach lub spółdzielczych ogródkach działkowych hodowano na własne potrzeby warzywa, owoce i orzechy – zdrowe bo całkowicie bez chemii. Po domach kwitło więc przetwórstwo: robiono marynaty z ogórków, dyni, śliwek, kompoty i dżemy z wiśni, truskawek, malin, agrestu, porzeczek, wreszcie nastawiano domowe wina owocowe i nalewki na spirytusie.”¹⁵⁰

Bez wątpienia domowe wyroby zajmowały istotne miejsce w kuchni polskiej drugiej połowy XX wieku, aczkolwiek nie były one wystarczające, by móc odżywiać się tylko nimi. Jak więc wyglądało codziennie serwowane menu ówczesnego społeczeństwa polskiego, oparte na dość ubogim „ogrodzie żywności”?

Przede wszystkim Polacy w czasach PRL-u stołowali się w domach, tzn. nie tylko samodzielnie przygotowywali wszystkie posiłki, ale również spożywali je z domownikami we własnych przysłowiowych czterech ścianach. Typowy obiad w rodzinach robotniczych składał się z grochówki lub barszczu, śledzia z cebulą oraz potraw z ziemniaków, które w latach 70-tych zastąpiły dania z drobiu. Dla ciężiej pracujących preferowanym daniem był kotlet schabowy lub sznycel wiedeński z jajkiem. Potrawy serwowane w dni wolne od pracy czy świąteczne nieco różniły się od tych, którymi odżywiano się na co dzień. Czas wolny

¹⁴⁸ D. Berezowska, *Kuchnia PRL-u* (publikacja elektroniczna: <http://kuchnia-polska.wieszjak.pl/kuchnia-regionalna/208157,Kuchnia-PRLu.html#>)

¹⁴⁹ Ibidem

¹⁵⁰ Ibidem

bowiem był niejako synonimem luksusu, dlatego też sprzyjał on również podejmowaniu wszelkich zabiegów mających na celu dogodzenie podniebieniu. Na niedzielnym stole pojawiały się więc dania, uznawane za nieco bardziej wykwintne, a do takich należały m.in. rosół lub zupa pomidorowa z przecieru (często podawane w roli pierwszego dania), pieczony kurczak czy kotlet schabowy z ziemniakami i kapustą lub smażonymi buraczkami. Do dań głównych podawano natomiast takie dodatki, jak mizeria ze świeżego ogórka i śmietany czy zielona sałata w śmietanie (ponieważ nie było wówczas octu winnego, a cytryna stanowiła jeden z tych produktów, które nie zawsze były dostępne, większość sałatek przyprawiano śmietaną, majonezem lub majonezem z dodatkiem musztardy sarepskiej). Przy okazji niewielkich spotkań towarzyskich standardowy poczęstunek stanowiła wódka, korniszony i sałatka jarzynowa, przyrządzana z gotowanych warzyw oraz doprawiana majonezem i musztardą. Na przyjęciach imieninowych pojawiały się ponadto kielbasy, wędliny, pasztety (często własnego wyrobu), śledzie, zimne nóżki oraz rozmaite pikle w occie, z kolei przy większych uroczystościach na stole pojawiał się tort.¹⁵¹ O przysmakach popularnych oraz charakterystycznych dla Polski okresu peerelowskiego pisze także Wojciech Nowicki, wymieniając wśród nich m.in. skiby chleba z marmoladą oraz zupy – także zupy owocowe i chłodniki.¹⁵² Zwraca on również uwagę na jeszcze jedną cechę polskiej kuchni tamtych czasów, a mianowicie na jej swoistą dychotomię:

„(...) z jednej strony chętnie twierdzimy, że nasze narodowe dania to bigos i pierogi (...), ale kiedy już mamy wybór, to okazuje się, że nasza kuchnia jest już zupełnie gdzie indziej, że stoi makaronem i pizzą. (...) Odrzuciliśmy praktycznie en bloc kaszę i słoninę, w praktyce również dziczyznę (czyli jedno z najpoważniejszych wyznaczników naszej narodowej kuchni), za to z chęcią przyswoiliśmy zapiekankę, gwiazdę lat peerelowskiej nędzy, czy lokalną podróbkę Wienerschnitzla (który sam jest przecież kopia Costoletta Milanese) – kotlet schabowy; dziedziczymy dania ulicy, na przykład kebab czy gyros, ale w przykrojonej i spolszczonej wersji.”¹⁵³

To polskie zamiłowanie do obcych smaków napotykało jednak spore przeszkody w postaci niedostępności licznych produktów, będących składnikami tych tradycyjnych dań z zagranicy.

¹⁵¹ D. Berezowska, *Kuchnia PRL-u* (publikacja elektroniczna: <http://kuchnia-polska.wieszjak.pl/kuchnia-regionalna/208157,Kuchnia-PRLu.html#>)

¹⁵² W. Nowicki, *Stół, jaki jest. Wokół kuchni w Polsce*, Kraków 2011, s.20-22

¹⁵³ *Ibidem*, s.12-13

Dlatego też radzono sobie z tym „problemem”, zastępując wszelkie nieosiągalne, zagraniczne ingrediencje miejscowymi. Można by więc opisać okres PRL-u jako

„(...) okres ślepej wiary, obejmującej niemal cały naród, że można zrobić coś z niczego; parmezan da się zastąpić serem tyłzyckim, że zamiast owoców morza można użyć tuńczyka z puszki, dorsza i węgorza (...). Ta wiara była nasza prywatna, siedzieliśmy przy stole w kuchni, pizza była w piekarniku, jak zawsze na całą blachę (...). Pomidor parzył (nikt nie uprzedzał, że Włosi cienko kroją), zamiast mozzarelli był jakiś ser żółty (...)”¹⁵⁴

Polska kultura kulinarna czasów PRL-u zmieniła się więc zarówno pod względem stosunku do żywienia (w dyskursie społecznym pojawiło się zagadnienie zdrowego odżywiania oraz potraw ideologicznie podejrzanych), zachowań kulinarnych (samodzielne przyrządzanie posiłków oraz konsumowanie ich w domu, ale jednocześnie rozpowszechnienie się korzystania z usług gastronomicznych i żywienia zbiorowego) oraz smaków (hołdowanie kuchni „tradycyjnej”, przy jednoczesnej fascynacji tym, co obce). Ponadto ta nowa rzeczywistość „potraktowała” społeczeństwo polskie z jednej strony niedostatkiem, z drugiej natomiast powiewem zachodniego bogactwa, wskutek czego narodziła się zupełnie nowa *polska kultura kulinarna* – pełna innowacji i eksperymentów, wyzwolonych ze wszelkich ograniczeń i jednocześnie ograniczonych niedostatkiem oraz państwowymi zarządzeniami.

Druga połowa XX wieku przyniosła liczne zmiany w *kulturze kulinarnej*, nie ustąpiły one jednak po zakończeniu „epoki” PRL-u. Nieustannej ewolucji ulegał stosunek do odżywiania, a wraz z nim – i może to jest największą „innowacją” współczesności – stosunek do cielesności, do ciała jedzącego. Nowością czasów współczesnych była troska o smukłą sylwetkę, co stanowiło element współczesnego stylu życia. W literaturze i mediach, obok informacji na temat zdrowego odżywiania, pojawiły się apele o zrzucenie zbędnych kilogramów i wspierające tę ideę diety odchudzające. Tak jak kiedyś wyznacznikiem wysokiego statusu społecznego było tłuste jedzenie i obfita sylwetka, tak teraz „elity” społeczne są szczupłe, bo mają czas i pieniądze na prowadzenie „zdrowego stylu życia” oraz większą świadomość z zakresu odżywiania. Smukła sylwetka stała się poniekąd symbolem życia na wysokim poziomie.¹⁵⁵ Jednocześnie wyznacznik wysokiego statusu społecznego zaczęło stanowić zajądanie się zdrową czy ekologiczną żywnością, produktami lokalnymi, ale także smakowanie kuchni tradycyjnej innych *kultur*. Ponadto samo gotowanie zostało

¹⁵⁴ W. Nowicki, *Stół, jaki jest. Wokół kuchni w Polsce*, Kraków 2011, s.61-62

¹⁵⁵ *Obyczaje polskie. Wiek XX w krótkich hasłach*, [red.:] M. Szpakowska, Warszawa 2008, s.32-33

wyniesione na piedestał, pozbawione statusu wyłącznie codziennego obowiązku, pewnej konieczności, które zastąpiło traktowanie go jak pasjonującego zajęcia czy wręcz sztuki. Na „scenę” *kultury kulinarnej* wkroczyła również wszechobecna estetyka – estetyczne musi być bowiem nie tylko to, co jest zjadane, ale także ciała zjadające. Niewątpliwie istotny jest też fakt, iż współczesność wniosła do *polskiej kultury kulinarnej* kolejną dychotomię, dotyczącą już nie tylko samej kuchni – jak to było w czasach PRL-u – ale także stosunku do *jedzenia*. Obok fascynacji przysmakami regionalnymi swobodnie funkcjonuje pęd do zagranicznych smaków, a wszechstronne zamiłowanie do kulinariów brata się z modą na niejedzenie.

Te różnorodne przemiany dotyczące nawyków konsumpcyjnych czy też kulinarnych nie dotyczyła starszego pokolenia, które niezmiennie wyznawało pogląd, iż tylko posiłek obfity i tłusty jest w pełni wartościowy. Nadal najbardziej powszechnym składnikiem codziennego menu pozostały ziemniaki i czerwone mięso, a sama „kuchnia polska” nie zginęła dzięki różnorodnym festynom czy też upowszechnianiu się tzw. jadła chłopskiego.¹⁵⁶

Podsumowanie.

Tak w dużym uogólnieniu przedstawia się historia przemian *polskiej kultury kulinarnej*. W powyższych rozważaniach niewątpliwie wyłaniają się jej pewne elementy niemalże niezmiennie w swej postaci na przestrzeni dziejów, a przez to specyficzne dla tej *kultury*, jak: a) wypracowane metody przetwarzania i sposoby przechowywania żywności w postaci różnorodnych przetworów; b) świętowanie przy suto zastawionym stole w licznym gronie; c) konsumowanie posiłków przede wszystkim z rodziną w zaciszu własnego domostwa; d) niezmienna gościnność, której hołdują takie hasła jak „zastaw się, a postaw się” oraz „gość w dom, Bóg w dom”, ale również d) otwartość na zewnętrzne wpływy kulinarne i niezwykła łatwość w ich przyswajaniu tudzież wchłanianiu przez kuchnię miejscową, co może stanowi jedną z najbardziej charakterystycznych cech *polskiej kultury kulinarnej*. Jeśli natomiast chodzi o samą kuchnię, niezaprzeczalnie do tradycyjnych polskich przysmaków można zaliczyć takie zupy, jak kapuśniak, żur, barszcz czy rosół, różne przetwory owocowe oraz produkty kwaszone, liczne gatunki i formy pieczywa, a także bigos, pierogi czy ryby przyrządzane na wszelakie sposoby. Niewątpliwie więc istnieje *polska kultura kulinarna*, wyjątkowa w swojej specyfice, choć nie wyklucza to oczywiście istnienia w Polsce pewnych schematów związanych z tą ogólną *kulturą kulinarną*. Jak natomiast sytuacja polskiej kuchni i obyczaju wygląda dziś? Jakie zmiany dokonały się w *polskiej kulturze kulinarnej* na

¹⁵⁶ *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych.*, [red.:] A. Chwalba, Warszawa 2004, s.382

przestrzeni ostatnich kilkudziesięciu lat oraz – co ważne – w jakim kierunku obecnie zmierzają? Na te pytania spróbuję udzielić odpowiedzi w rozdziale następnym.

2.2. Zróżnicowania i spory. O zmianach i stałych elementach w polskiej kulturze kulinarnej.

Ten rozdział poświęcę analizie zrealizowanych przeze mnie badań, na które składają się zarówno obserwacje prowadzone w różnych lokalach gastronomicznych, jak i wywiady z reprezentantami różnych grup wiekowych oraz płci. Przyjrzę się strukturze współczesnej polskiej *kultury kulinarnej*, zwracając szczególną uwagę na jej stałe (niezmienne) elementy oraz zachodzące w niej zmiany, jak i również będące ich efektem wewnętrzne zróżnicowanie oraz prowokowane przez nią spory.

Struktura tego rozdziału będzie odzwierciedlała strukturę problematyki, a zatem zagadnienia poruszane kolejno w tej części pracy będą odpowiadać kolejnym postawionym przeze mnie pytaniom badawczym. Reprezentatywność typologiczną natomiast spróbuję uzyskać wyróżniając pewne typy na podstawie zaobserwowanych sposobów zachowań, jak i również wypowiedzi respondentów, z których fragmenty będę w tym rozdziale licznie cytować. Wydaje mi się bowiem, że w ten sposób najlepiej zostaną oddane opinie czy też sposoby postrzegania przez moich rozmówców poruszanych przeze mnie (w trakcie wywiadów) kwestii.

Jakie elementy materialne / narzędzia tworzą kulturę kulinarną?

We wcześniejszych rozdziałach pod pojęciem elementów materialnych czy narzędzi składających się na *kulturę kulinarną* rozumiałam zarówno sztuce, naczynia, meble kuchenne, jak i sam pokarm, produkty spożywcze. W trakcie przeprowadzania wywiadów okazało się jednak, że w oczach uczestników realizowanych przeze mnie badań jako takie postrzegane są głównie sztuce: te do przygotowywania potraw, do nakładania dań oraz te, za pomocą których przy konsumpcji się posługujemy. Dopiero w wyniku niewielkich przekształceń pytania pojawiła się w wypowiedzi aprobatą dla potraktowania innych akcesoriów jako elementów sfery materialnej *kultury kulinarnej*. Jedną z respondentek

„rozgraniczyła” te narzędzia na te kojarzące się bezpośrednio z samym aktem konsumpcji oraz na te kojarzące się z innymi czynnościami dotyczącymi kulinariów:

„Do przyrządzenia potraw to oczywiście musi być zarówno piekarnik, lodówka, no piec. No, ale też myślałam o tym, że np. jak już się przygotowuje na stole to muszę być również serwetki, świece też mi się kojarzą z taką.... Znaczą to bardziej z kolacją niż z obiadem, ale tak żeby to jakoś ładnie wyglądało. (...) Z konsumpcją? Sztucce...”¹⁵⁷

Druga z moich respondentek miała natomiast trudności z wymienieniem jakichkolwiek elementów mogących stanowić sferę materialną *kultury kulinarnej*:

„Chyba nie, nie przychodzi mi nic do głowy.(...) No i... (...) możemy się posłużyć jakimś piekarnikiem, piecem... nie wiem, przyrządami kuchennymi jest nóż, jakieś łyżki i tego typu rzeczy (...)”¹⁵⁸

Istotne jest natomiast, że obie respondentki są przedstawicielkami młodszego pokolenia, osobami o podobnych zainteresowaniach i z wykształceniem wyższym. Najstarsza respondentka nie miała problemu z wymienieniem narzędzi:

„No tam różne... takie kopystki, sitka, łyżki... no w ogóle takie wszystkie narzędzia. (...) garnki, talerze i garnuszki... (...) lodówka, piec, musi być również zlewozmywak...”¹⁵⁹,

jednakże wykluczyła je z elementów składowych *kultury kulinarnej*. Na sam pokarm jako element sfery materialnej *kultury kulinarnej* zwrócił uwagę jedynie respondent będący przedstawicielem najmłodszej kategorii wiekowej mężczyzn:

„Przed wszystkim sam aspekt materialny, to, co jest zjadane, to, co jest konsumowane, zazwyczaj.(...)”¹⁶⁰

W swoich obserwacjach natomiast dostrzegłam, iż stałymi elementami konsumpcji, bez względu na lokal, są talerze wraz ze zestawem sztućców: nóż i widelec. Jednakże w zależności od typu spożywanego posiłku pojawiają się też inne naczynia, np. półmiski,

¹⁵⁷ Cyt. [za:] Gosia, [w:] wywiad nr 1

¹⁵⁸ Cyt. [za:] Asia, [w:] wywiad nr 2

¹⁵⁹ Cyt. [za:] Teodora, [w:] wywiad nr 5

¹⁶⁰ Cyt. [za:] Grzegorz, [w:] wywiad nr 4

głębokie talerze, miseczki, kieliszki do różnych alkoholi, szklanki i filiżanki, kubki, ale też tacki, serwetki, słomki itd.

Zarówno w przypadku wywiadów, jak i obserwacji, zwraca uwagę fakt, iż bez względu na miejsce czy okoliczności, w jakich określone posiłki są zjadane, wykorzystywana jest zaledwie część materialnych zasobów *kultury kulinarnej*. Jej sfera materialna jest znacznie bogatsza niż „arsenał” narzędzi, którymi posługujemy się każdego dnia czy nawet przy okazji świąt. Faktem jest, iż w przypadku wyjątkowych okoliczności na stole pojawiają się przedmioty na co dzień nie wykorzystywane, np. sosjerki, platery, dzbanki do mleka, imbryki do herbaty, innego rozmiaru talerz do każdego dania itp., jednakże nawet wówczas nie znajdują się wśród nich tak wyszukane akcesoria, jak widelczyki różnej wielkości i z różną liczbą ząbków, łyżeczki z niewielką dziurką po środku itd. Zatem mimo prawdziwego bogactwa kultury materialnej związanej z kuchnią i jedzeniem wykorzystujemy zaledwie jej część – czy to we własnym domu, czy nawet w restauracjach.

Za przestrzenie związane z *kulturą kulinarną* uznawana była natomiast przede wszystkim kuchnia, jednakże wśród wypowiedzi pojawił się także salon (pokój-jadalnia) oraz restauracje:

„Na pierwszym planie mi staje restauracja, (...) ale restauracja no i kuchnia domowa zdecydowanie, generalnie.”¹⁶¹

Podobnej odpowiedzi udzieliła także druga respondentka:

„to kuchnia – tak, dokładnie. Chociaż też (...) restauracje, bo wiadomo, że jedzenie nie zawsze musi być przygotowywane w domu, wychodzimy też na miasto. (...) a w restauracji (...) tam zmienia się przestrzeń, więc tam głównie (...) nas obsługują... (...)”¹⁶²

Respondentka z najstarszej kategorii wiekowej, w przeciwieństwie do młodszych rozmówczyń, za przestrzeń dotyczącą *kultury kulinarnej* uznała jedynie kuchnię. Znacznie różniła się natomiast wypowiedź respondentki z kategorii wiekowej między 31 a 50 lat, która przestrzeń „kulinarną” ujęła „topograficznie”:

¹⁶¹ Cyt. [za:] Gosia, [w:] wywiad nr 1

¹⁶² Cyt. [za:] Asia, [w:] wywiad nr 2

„(...) z kulturą kulinarną na pewno różne regiony na naszych ziemiach polskich mi się. Typowe dla wielkopolski potrawy, myślę, typowe dla małopolski, góry zwłaszcza. No mniej znane mi są te wschodnie strony, ale również i tam, także myślę, że każda... każde województwo, każdy region ma swoje typowe potrawy i odrębną kulturę również.”¹⁶³

Również jeden z respondentów płci męskiej udzielił odmiennej odpowiedzi, włączając do przestrzeni *kultury kulinarnej* przestrzeń miast:

„Centra miast, zasadniczo centra miast. Zdecydowanie, tam dużo się gotuje i dużo się konsumuje.”¹⁶⁴

Można więc stwierdzić, że przestrzenie bezpośrednio dotyczące *kultury kulinarnej* to głównie kuchnia (jako przestrzeń prywatna) oraz restauracje (jako przestrzeń publiczna). Jednakże sama konsumpcja, stanowiąca bezsprzecznie przejaw tejże *kultury*, odbywa się także na ulicach, na przystankach autobusowych czy tramwajowych, w samych środkach transportu publicznego, a także na uczelniach – aczkolwiek tak, jak w przypadku przestrzeni otwartych nie jest to zbyt często obserwowalne zjawisko, na uczelniach jest ono dość powszechne.

Fakt niezauważania pewnych przestrzeni może świadczyć o pewnej dezaprobachie dla odbywającego się w ich obrębie aktu konsumpcji. Te niedostrzegane przez moich rozmówców przestrzenie nie są więc traktowane jako właściwe dla wszelkich działań (tzn. przygotowywania, konsumowania posiłków itd.) składających się na *kulturę kulinarną*. Ponadto kuchnia jawi się raczej jako przestrzeń techniczna, jest bowiem kojarzona przede wszystkim z wszelkimi działaniami dotyczącymi przygotowywania posiłków, a więc z tzw. zapleczem konsumpcji, nie natomiast z samym ich konsumowaniem. Zatem jedynym dopuszczalnym miejscem *kultury kulinarnej*, w którym może się „odbywać” *jedzenie* jest restauracja. Może to natomiast wynikać z tego, iż takie przestrzenie, jakimi są właśnie restauracje, stanowią miejsca, w których – przynajmniej z punktu widzenia klienta takiego lokalu – jednym słusznym działaniem jest właśnie konsumowanie, *jedzenie*, od jakichkolwiek przygotowań (czyli części technicznej) jesteśmy bowiem odizolowani.

¹⁶³ Cyt. [za:] Monika, [w:] wywiad nr 3

¹⁶⁴ Cyt. [za:] Grzegorz, [w:] wywiad nr 4

W kwestii różnic między przestrzeniami prywatnymi a publicznymi respondenci zwracali szczególną uwagę na profesjonalizację narzędzi „kulinarnych” w przestrzeniach społecznych (tj. restauracjach itp.) oraz „odcięcie” osób spożywających posiłki od „zaplecza”, czyli od nieporządku związanego z przygotowaniem potraw, od zapachów itd.:

„To znaczy tak, no właśnie jakby porównywać tę przestrzeń publiczną i prywatną, w sensie mieszkania, to zdecydowanie w restauracji nie widać tej kuchni, wszystko jest eleganckie, i jakby nie widać samego przygotowania potraw, więc jakby mamy wszystko podane, wszystko jest już takie zapięte na ostatni guzik. No i wszystko jest idealne, nie widać jak się coś rozlewa albo coś tam jakieś plamy, tego nie ma w restauracji. Kuchni w restauracji nie widziałam, tzn. widziałam w jakiejś knajpce, ale to wiadomo na pewno jest tam więcej sprzętów, więcej miejsca, więcej kucharzy. No bo kuchnia to jednak się kojarzy z jedną, dwiema osobami. No i w domu wszystko jest jakby pod ręką, są mniejsze przestrzenie, więc wszystko można od razu przygotować i ten posiłek spożywany jest jakby z mniejszym namaszczeniem. Zwykle jak się już ten posiłek w domu spożywa to czasami się odchodzi, bo po jakąś przyprawę, po... nie wiem, np. coś do picia albo coś takiego. Natomiast w restauracji jak już coś podają, jakiś posiłek, no to skupiasz się już na samej czynności jedzenia i to jest taka celebrowanie tego jedzenia.”¹⁶⁵

Istotną różnicą między tymi przestrzeniami jest więc fakt, że w przestrzeniach publicznych przychodzimy „na gotowe”, jesteśmy obsługiwani:

„(...) w restauracji (...) tam zmienia się przestrzeń, więc tam głównie (...) nas obsługują... (...)”¹⁶⁶

Najstarsza respondentka zwróciła uwagę również na to, iż poza odseparowaniem gości od „zaplecza” restauracji, przestrzeń publiczna często jest też znacznie większa:

„no tam są większe... i te... i przestrzenie większe, i garnki...”¹⁶⁷

Wśród wypowiedzi pojawiła się także kwestia intymności, którą w przeciwieństwie do przestrzeni publicznych gwarantuje nam ta prywatna:

¹⁶⁵ Cyt. [za:] Gosia, [w:] wywiad nr 1

¹⁶⁶ Cyt. [za:] Asia, [w:] wywiad nr 2

¹⁶⁷ Cyt. [za:] Teodora, [w:] wywiad nr 5

„(...) Na pewno w tej przestrzeni prywatnej jest taka większa intymność i spokój, aczkolwiek no restauratorzy też starają się jak najlepiej zapewnić taką potrzebę, myślę, klientom swoim... no ale różnica jest na pewno.”¹⁶⁸

Ten brak intymności w lokalach gastronomicznych niewątpliwie wiąże się z tym, iż przestrzenie publiczne są znacznie większe od przestrzeni prywatnych, a co więcej – są nam obce.

Różnice między publiczną i prywatną przestrzenią *kultury kulinarnej* istnieją niewątpliwie, bowiem we własnych domach zasiadamy do posiłków niezmiennie przy jednym i tym samym stole oraz z dobrze znanym sobie towarzystwem, a otoczenie jest dla nas o tyle komfortowe, że mamy z nim styczność na co dzień. W restauracjach z kolei obcujemy w większej bądź mniejszej bliskości z obcymi osobami – w restauracjach poszczególne grupy klientów usadzane są przy osobnych stołach (np. Sphinx, Mollini), ale w restauracjach typu *fast food* często jesteśmy skazani na dzielenie stołu z nieznanymi (np. Pancake, Piccollo) – natomiast dookoła panuje gwar uniemożliwiający swobodną komunikację z osobami towarzyszącymi nam przy konsumpcji. Ponadto w lokalach gastronomicznych mamy do czynienia z nieznanym nam wyposażeniem, tzn. z odmiennymi od tych, jakie znajdują się w naszych domach stolikami, krzesłami czy kanapami, które mogą prowokować m.in. mało wygodne usadzenie i tym samym niekomfortowe warunki do konsumpcji. Różnice dotyczące naczyń czy zastawy istnieją także między samymi lokalami. W restauracjach typu *fast food* (np. McDonald's i KFC) dania podawane są w „naczyniach” jednorazowych (w papierowych kartonikach, w plastikowych kubeczkach). W restauracjach o charakterze „stołówki”, „jadalni”, wyspecjalizowanych w serwowaniu określonego menu (np. Pancake i Piccollo) naczynia już nie są jednorazowe, jednakże nie panuje tam szczególna dbałość o sposób podania pożywienia. Zupełnie inaczej przedstawia się to w restauracjach o nieco lepszej renomie (np. Sphinx i Mollini), gdzie naczynia prezentują się dość elegancko i podawane są w określony sposób (np. sztucze są zwijane w serwetki, pod talerze kładzione są podkładki, napoje podawane są w osobnych dzbankach, a nie w szklankach itp.). Zatem im bardziej publiczna jest sytuacja *jedzenia*, im większą renomę ma dana przestrzeń (restauracja), tym bardziej wyrafinowana zdaje się być *kultura kulinarna* i oprawa *jedzenia*. Co więcej, w im mniejszym stopniu chodzi w *jedzeniu* o zaspokojenie głodu, a bardziej o samo celebrowanie *kultury kulinarnej*, tym bardziej jest ona złożona.

¹⁶⁸ Cyt. [za:] Monika, [w:] wywiad nr 3

Jakie działania stanowią kulturę kulinarną?

Pytania dotyczące działań tworzących *kulturę kulinarną* stanowiło pewien problem. Moi respondenci niezupełnie potrafili określić, co na te działania mogłoby się składać, jednakże byli skłonni za takie elementy uznać odpowiednie zachowanie przy stole, a więc sposób zachowania w trakcie konsumpcji, a także gotowanie, przygotowywanie i zjedanie potraw. Dopiero wskutek zadawania kolejnych pytań udało mi się zyskać „aprobatę” dla innych aktywności czy form uczestnictwa w *kulturze kulinarnej*. Dwie respondentki reprezentujące najmłodszą kategorię wiekową były skłonne uznać za takie tworzenie programów kulinarnych oraz wydawanie literatury kulinarnej:

„Jeśli chodzi o to... o to ostatnie pytanie o te książki i programy, myślę, że tak, ponieważ, hm... jak mówimy np. o kulturze, no nie wiem, filmowej czy jakiejś innej to też składają się na to jakby różne czynniki. Też literatura powiedzmy filmowa... też się składa na kulturę filmu, tak samo programy i książki kucharskie też składają się na tę kulturę. No i wzbogacają ją myślę. (...)”¹⁶⁹

Jedna z respondentek uwzględniła również działania w obszarze Internetu:

„Też, właśnie tak też pomyślałam, że dużo takich blogów kulinarnych, (...) przygotowywanie takich przepisów, a potem jakies ich upowszechnianie, to też zalicza się do jakiejś kultury szeroko pojętej kulinarnej... potem... te programy jakies telewizyjne o gotowaniu, o przygotowywaniu tego, nawet te turnieje z tego... (...) to chyba wszystko.”¹⁷⁰

Znacznie natomiast różniła się od tych wypowiedzi odpowiedź przedstawicielki starszej kategorii wiekowej, która jako podstawową formę uczestnictwa w *kulturze kulinarnej* postrzegała doświadczanie jej za pomocą zmysłów oraz bezpośrednią styczność z jej poszczególnymi elementami już od najmłodszych lat. Takie elementy jak tworzenie programów kulinarnych itp. uznała za znacznie mniej istotne:

„No elementy tak, ale na pewno nie najważniejsze. Ważniejsze byłoby mi właśnie wydaje się, że poznawanie produktów, żeby dzieci miały możliwość zajrzenia do

¹⁶⁹ Cyt. [za:] Gosia, [w:] wywiad nr 1

¹⁷⁰ Cyt. [za:] Asia, [w:] wywiad nr 2

ogródka, powąchania tego, zobaczenia czy nawet posadzenia... to bardziej w ten sposób bym rozumiała.”¹⁷¹

Najstarsza respondentka z kolei do działań składających się na *kulturę kulinarną* – oprócz przygotowywania posiłków i ich zjadania oraz robienia zakupów – zaliczyła jedynie wydawanie książek kulinarnych, wykluczyła z nich natomiast tworzenie programów kulinarnych.

Odpowiedź na pytanie o działania składające się na *kulturę kulinarną* niewątpliwie przysporzyła moim rozmówcom niemałych trudności. Może to być jednak związane ze specyficznym sposobem pojmowania, rozumienia pojęcia *kultura*, które zazwyczaj wiązane jest z pewną ogładą, obyciem, a więc poprawnym zachowaniem i dobrymi manierami, ale także z działalnością artystyczną, sztuką. Taki sposób postrzegania *kultury* zdecydowanie utrudnia dostrzeganie czegokolwiek w *jedzeniu*, co mogłoby być potraktowane właśnie jako kulturowe – stąd klasyfikowanie przez moich rozmówców jedynie nielicznych działań jako tych wliczających się (dzięki swojej specyfice) w *kulturę kulinarną*.

W kwestii odpowiedzialności za szeroko pojętą sferę kulinarną w domu, tzn. za takie czynności, jak przygotowywanie listy zakupów czy samo gotowanie, moje respondentki były zgodne, co do tego, że zajmuje się tym głównie kobieta, „pani domu” – w przypadku młodszych respondentów była to matka, a w przypadku starszych respondentek one same – z niewielkimi odstępstwami. Jednakże przeważnie ze sferą kulinarną związana jest kobieta:

*„Odpowiedzialna jest za to na pewno mama, (...) kompletuje całą listę zakupów, mówi, co trzeba kupić. Zakupy już różnie wyglądają, nie raz jedzie tata, moje rodzeństwo, ja w sumie też, ale generalnie potrawy... praktycznie większość wymyśla mama...”*¹⁷²

Podobnie wypowiadali się także pozostali respondenci zaznaczając, iż mimo zdominowania kuchni przez panią domu, w przygotowywaniu posiłków biorą również udział pozostali członkowie rodziny. Jedna z respondentek stwierdziła, iż często gotuje ten

¹⁷¹ Cyt. [za:] Monika, [w:] wywiad nr 3

¹⁷² Cyt. [za:] Asia, [w:] wywiad nr 2

„kto pierwszy przychodzi do domu (...) moja siostra, brat, czasami nawet tata...”¹⁷³,

z kolei respondent reprezentujący młodszą kategorię wiekową mężczyzn przyznał, iż matka głównie zajmuje się kuchnią,

„(...) aczkolwiek staram się czasem ją wyręczać w tej trudnej materii.”¹⁷⁴

Przedstawicielka nieco starszej kategorii wiekowej, pełniąca rolę pani domu, potwierdziła obecność kobiety w kuchni, jednakże zaznaczyła, iż wszelkich czynności związanych z przygotowaniem posiłków nie wykonuje w osamotnieniu, ale

„(...) razem z mężem... albo i z dzieckiem (...) bo tu myślę o weekendzie oczywiście, (...) także jeśli chodzi o weekendy, no to wtedy razem zawsze przygotowujemy.”¹⁷⁵

W przypadku najstarszej respondentki przygotowaniem posiłków zajmuje się zarówno ona, jak i mieszkający z nią syn:

„no to ja przygotowuję... czy syn... zależy...”¹⁷⁶

Ciekawą uwagę dotyczącą tego, kiedy mężczyźni wypada gotować, a kiedy nie, poczynił jeden z respondentów:

„Myślę, że nadal się to utrzymuje. Właśnie tak jak wskazałaś. Myślę, że w Święta Bożego Narodzenia, mężczyzna raczej powinien trzymać się z dala – powinien zjeść tego karpia, a nie go przyrządzać.”¹⁷⁷

To „wykluczenie” mężczyzny z kuchni w święta potwierdziła również inna respondentka stwierdzając, iż przygotowaniem potraw w tym czasie zajmuje się

„głównie mama, bo ona jakoś dba o te święta, nawet nas nie dopuszcza do większości rzeczy, żebyśmy nic złego nie zrobili... (...)”¹⁷⁸

¹⁷³ Cyt. [za:] Asia, [w:] wywiad nr 2

¹⁷⁴ Cyt. [za:] Grzegorz, [w:] wywiad nr 4

¹⁷⁵ Cyt. [za:] Monika, [w:] wywiad nr 3

¹⁷⁶ Cyt. [za:] Teodora, [w:] wywiad nr 5

¹⁷⁷ Cyt. [za:] Grzegorz, [w:] wywiad nr 4

¹⁷⁸ Cyt. [za:] Asia, [w:] wywiad nr 2

Podobną uwagę na temat świątecznych przygotowań w kuchni poczyniła najmłodsza respondentka – co ciekawe, sam fakt przyrządzania potraw wyłącznie przez kobietę w tych wyjątkowych okolicznościach była skłonna uznać za cechę typowo polską:

„Nie, nie sądzę, to może wynikać raczej z tradycji takiej, tych takich typowych stereotypów i faktycznie w tradycji takiej, nie wiem, np. polskiej, bo w Polsce to jest dość mocno zakorzenione, że kobieta przygotowuje wigilijną kolację czy też inne święta, bo ona odpowiada za ognisko domowe, więc to ona musi się tym zająć, to ona musi sprawić, że te święta nabiorą tej atmosfery. I dlatego ona przygotowuje te potrawy, ale nie sądzę, żeby to była jakaś zasada.”¹⁷⁹

Na temat przygotowywania potraw w czasie świąt wypowiedziała się również najstarsza respondentka zaznaczając, iż jest to czas, kiedy gotowaniem zajmuje się tylko i wyłącznie ona.

W kuchni zatem przebywają zarówno kobiety, jak i mężczyźni, choć kobiety spędzają tam więcej czasu zarówno na co dzień, jak i na okoliczność świąt. Aczkolwiek wtedy, gdy potrawy mają być nieco bardziej wyszukane i tym samym ich przygotowanie wymaga większego zaangażowania, jest bardziej czasochłonne, do kuchni – w roli pomocników czy też kulinarnych „asystentów” – wkraczają mężczyźni.

Sam akt przygotowywania określonych posiłków nie wiąże się – w przypadku moich rozmówców – z czynnościami wykonywanymi w konkretnym porządku czy też zgodnie z jakimś schematem. Rytuał gotowania ogranicza się jedynie do wyłożenia na blat niezbędnych produktów spożywczych, natomiast wszelkie niezbędne narzędzia „dobierane” są w trakcie:

„(...) co tutaj rozłożyć, rozkładam sobie pewnie produkty, natomiast potrzebne rzeczy, przedmioty wyciągam w trakcie.”¹⁸⁰

W podobny sposób czynność gotowania opisywali także pozostali respondenci.

W przeciwieństwie do samego przygotowywania posiłków, robienie zakupów nie stanowi już tak bardzo „kobiecego” działania w kontekście *kultury kulinarnej*. Z wypowiedzi respondentów wynika, iż są one robione często wspólnie z całą rodziną lub w towarzystwie współmałżonka:

¹⁷⁹ Cyt. [za:] Gosia, [w:] wywiad nr 1

¹⁸⁰ Cyt. [za:] Monika, [w:] wywiad nr 3

„(...) często jeździmy razem albo sami rodzice jeżdżą po zakupy.”¹⁸¹

Co ciekawe, jedna z respondentek mimo, iż jeździ na zakupy w towarzystwie męża, wolałaby przenieść całą odpowiedzialność za zaopatrywanie gospodarstwa domowego w niezbędne produkty spożywcze na swojego współmałżonka:

„(...) z tymi zakupami to jest tak, że ja sporządzam listę, natomiast nie lubię robić zakupów, ale często jednak jeździemy razem, ale wolałabym, żeby to mąż robił zakupy.”¹⁸²

Jedynie w przypadku respondentki, będącej reprezentantką najstarszej grupy wiekowej, za robienie zakupów odpowiedzialny jest głównie jej syn, aczkolwiek listę zakupów sporządza ona sama. Wypowiedzi moich rozmówców współgrają z tym, co można zaobserwować w sklepach (m.in. Piotr i Paweł, Lidl) – najczęściej można w nich zaobserwować całe rodziny lub małżeństwa / partnerów, a w dalszej kolejności samotnie robiących zakupy mężczyzn. Sporadycznie natomiast można w nich spotkać kobiety robiące zakupy samotnie, bez towarzystwa. Jednakże w każdym z domostw reprezentowanych przez moich rozmówców to kobiety są odpowiedzialne za przygotowywanie listy zakupów, a więc za wyposażenie kulinarnego „zaplecza”. Jest to o tyle interesujące, iż wyłania się tu podział obowiązków oraz pewna forma współpracy między kobietą a mężczyzną – kobieta obmyśla, planuje menu, następnie odnotowuje brakujące i jednocześnie niezbędne do niego składniki, mężczyzna je nabywa (w towarzystwie kobiety lub sam) i dostarcza, a w końcu kobieta (sama lub w towarzystwie mężczyzny) przygotowuje wcześniej zaplanowany posiłek.

Jak już wcześniej wspomniałam, do działań związanych z *kulturą kulinarną* jedynie młodsze pokolenia zaklasyfikowały, oprócz przygotowywania posiłków i ich konsumowania, tworzenie programów kulinarnych oraz różnych stron internetowych i blogów poświęconych kulinariom. Przedstawiciele nieco starszej kategorii wiekowej traktowali te działania jako elementy mniej istotne dla *kultury kulinarnej*, natomiast najstarsza respondentka wykluczyła je z działań tejże *kultury* w ogóle – z wyjątkiem rozpowszechniania literatury kulinarnej.

¹⁸¹ Cyt. [za:] Gosia, [w:] wywiad nr 1

¹⁸² Cyt. [za:] Monika, [w:] wywiad nr 3

Jakie reguły tworzą kulturę kulinarną?

Na pytanie dotyczące istnienia reguł określających to, gdzie, z kim, co oraz w jaki sposób można jeść wszyscy moi rozmówcy odpowiedzieli twierdząco – według nich istnieją takie reguły. Samo pojęcie „reguł” było natomiast kojarzone przez moich respondentów głównie z pewnymi zasadami dotyczącymi zachowań przy stole oraz z obyczajem przekazywanym z pokolenia na pokolenie, a więc w procesie wychowywania (przez rodziców) i socjalizacji (przez otoczenie). Dość obszernie na temat reguł wypowiedziała się najmłodsza respondentka:

„(...) to znaczy... jedyne, co mi się tu kojarzy, to z miejscem, właśnie wróć do tej restauracji, że w restauracji zwykle, znaczy, nie musi tak być, ale czasem się w określonej kolejności zjada posiłki. Znaczy najpierw mogą Ci zaproponować jakieś wino, przystawkę, potem jakieś pierwsze danie, drugie danie. Coś takiego, w tradycyjnej kuchni też tak było kiedyś, bo teraz już chyba mniej... (...) w restauracji jest generalnie elegancko. Trzeba być jakoś porządnie ubranym, zadbanym i trzeba też porządnie jeść. (...) trzeba ładnie jeść i się nie można jakoś... nie wiem... wydawać dźwięków na przykład – mlaszcząco jakiś tam. (...)”¹⁸³

Kilku respondentów zwróciło dodatkowo uwagę na obserwację, traktując ją jako sprzyjającą uczeniu się i przyjmowaniu tychże reguł – według moich rozmówców posiadana przez nas wiedza dotycząca *kultury kulinarnej*

„(...) wynika z tego... z obserwacji, z uczestnictwa w kulturze, (...) razem z wychowaniem i ze wszystkimi kontaktami z ludźmi. A jeśli chodzi o to, z kim się spotykać i gdzie, to na pewno... z szefem nie spotkamy się gdzieś w barze, tylko to będzie jakaś lepsza restauracja; to wynika właśnie z jakiejś hierarchii społecznej... (...) są na pewno zasady, jest dużo programów (...) tego typu rzeczy. Są zasady na pewno – który widelec do czego służy, który kieliszek w jakiej kolejności poukładać na stole.”¹⁸⁴

Inna respondentka także zauważyła, iż wiedzę na temat reguł czerpiemy

¹⁸³ Cyt. [za:] Gosia, [w:] wywiad nr 1

¹⁸⁴ Cyt. [za:] Asia, [w:] wywiad nr 2

„(...) od znajomych, rodziny, przyjaciół, zdecydowanie tak. W zasadzie od obserwacji innych ludzi, już bez różnicy czy w restauracji czy od znajomych.”¹⁸⁵

To oznacza dwie rzeczy: a) uczy się *kultury kulinarnej* poprzez naśladowanie, b) jest ona bardzo kontekstowa oraz ograniczona do kręgów, które się wzajemnie naśladowają, co z kolei świadczy o tym, iż jest też wewnętrznie zróżnicowana. Zróżnicowanie *kultury kulinarnej* nie ogranicza się więc jedynie do wyróżnienia w jej obrębie grup społecznych o odmiennych dochodach, wykształceniu czy reprezentujących różne kategorie wiekowe. Istotny jest bowiem fakt, iż zachowania, zwyczaje, nawyki – te wszystkie działania stanowiące *kulturę kulinarną* są obserwowane i naśladowane ponad podziałami, wyznaczanymi przez wyżej wymienione kryteria. Przedstawiciele starszej kategorii wiekowej o niższym statusie społecznym mogą obserwować i powielać zachowania młodszej kategorii wiekowej o wyższym statusie, reprezentanci młodszych kategorii wiekowych mogą naśladować zwyczaje starszych kategorii wiekowych o wyższym statusie, przedstawiciele tych samych kategorii wiekowych o różnych statusach społecznych mogą naśladować siebie nawzajem itd. Ten brak reguł dotyczących tego, kto czyje zachowania uznaje za istotne, na tyle istotne, by je powielać i je powiela, niewątpliwie przyczynia się do jeszcze większego wewnętrznego zróżnicowania *polskiej kultury kulinarnej*.

W opinii moich rozmówców reguły dotyczą więc zarówno tego, gdzie i z kim można zjadać określone posiłki, ale też tego, w jaki sposób, z wykorzystaniem jakich sztuczków i naczyń różne dania mogą być podawane oraz zjadane:

„(...) na pewno są i ja wiem, że są takie reguły, wiem, że są np. różne sztuczki do różnych potraw, wiem, że są chyba odmiennie do ryb, do mięs, nawet talerze są inne. No niestety nie mam tak szerokiej zastawy żeby to rozróżnić, nawet nie mam chyba tej łopatki do ciasta, to straszne, no w każdym razie zupę na pewno w wazie się podaje, więc to jest różnica. Mam nawet taki specjalny talerz do ryb, tak sobie przypominam teraz.”¹⁸⁶

Rolę obserwacji podkreślił także inny respondent, którego zdaniem znajomość reguł składających się na *kulturę kulinarną* wynika:

¹⁸⁵ Cyt. [za:] Gosia, [w:] wywiad nr 1

¹⁸⁶ Cyt. [za:] Gosia, [w:] wywiad nr 1

„Z wychowania... a także obserwacja, obserwacja jest niesamowicie ważnym elementem socjalizacji. Także takiej konsumpcyjnej... tak mi się wydaje”¹⁸⁷

Nieco starsza respondentka zauważyła natomiast, iż te reguły

„(...) kultura społeczna od lat już ustalała i że chyba trudno dzisiaj jakoś już do tego... do korzeni trafić. Takie zasady odgórnie ustalone, przyzwyczajenia też jakieś, nasze przeświadczenia o tym, co można, czego nie można w danym miejscu...”¹⁸⁸

Z kolei przedstawicielka najstarszej kategorii wiekowej jako źródło takich reguł wskazała rodziców:

„no chyba przez rodziców (...) tak, chyba przez rodziców”¹⁸⁹

O roli rodziny w dostarczaniu wiedzy na temat reguł związanych z *kulturą kulinarną* mówiła także młodsza respondentka:

„(...) nigdy się jakoś tego szczególnie nie uczyłam, nikt mi nie mówił, że to powinno być tak zrobione, a to tak, a mimo wszystko robię to samo dokładnie, co było w domu.”¹⁹⁰

Żaden z moich rozmówców natomiast nie wymienił reguł dotyczących przyrządzania posiłków czy sposobu ich podawania. Jeden z respondentów uznał za dużo istotniejszą od kolejności podawania posiłków, kolejność częstowania poszczególnych osób siedzących przy stole:

„Ja bardziej bym się tutaj skoncentrował na osobach, które najpierw powinny być poczęstowane... myślę, że należy zacząć od gości honorowych, potem od najstarszych, bardziej zasłużonych, no a potem od młodzieży i dzieci.”¹⁹¹

Można więc stwierdzić, że reguły funkcjonujące w obrębie *kultury kulinarnej* są dostrzegane, a za źródło wiedzy na ich temat uznawane są przede wszystkim przekazywane przez rodziców obyczaje oraz obserwacja. Znacznie mniejszą rolę w narzucaniu reguł

¹⁸⁷ Cyt. [za:] Grzegorz, [w:] wywiad nr 4

¹⁸⁸ Cyt. [za:] Monika, [w:] wywiad nr 3

¹⁸⁹ Cyt. [za:] Teodora, [w:] wywiad nr 5

¹⁹⁰ Cyt. [za:] Asia, [w:] wywiad nr 2

¹⁹¹ Cyt. [za:] Grzegorz, [w:] wywiad nr 4

odgrywają natomiast media czy literatura kulinarna. Istotne jest też to, że każdy z moich rozmówców ma świadomość tego, iż takim regułem podlega, a co więcej, każdy z nich twierdzi, że – mniej lub bardziej świadomie – tych reguł przestrzega, stosuje się do nich na co dzień. Zatem reguły stanowiące *kulturę kulinarną* istnieją, są przez jej uczestników uświadamiane, przestrzegane oraz pielęgnowane, trwają bowiem przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Niezwykle ważny jest jednak fakt, iż bez względu na to, jakie narzędzia, działania czy reguły moi respondenci uznawali za elementy składające się na *kulturę kulinarną*, wszyscy jednogłośnie stwierdzili, iż istnieje coś takiego jak *kultura kulinarna*, choć dla każdego oznaczała ona co innego. Jedna z respondentek ujęła pojęcie *kultury kulinarnej* dość szeroko:

„(...) kultura jedzenia to mi się kojarzy jakby nie tylko z samym jedzeniem i potrawami, tylko też jakby z dekoracją jedzenia, jak jest podawane, jak np. potrawy są, no nie wiem, ustrojone – można tak powiedzieć. No właśnie ilu sztuców się używa, no, ale nie wiem czy w Polsce... w Polsce też chyba jest. Tak jak pewnie na zachodzie.”¹⁹²

Równie obszernie zdefiniował ją reprezentant najmłodszej kategorii wiekowej mężczyzn, dla którego *kultura kulinarna* to:

„Przede wszystkim sam aspekt materialny, to, co jest zjadane, to, co jest konsumowane, zazwyczaj. Potem, pewien aspekt normatywny, który może się kryć za tą częścią kultury, czyli co powinno się zjeść, prawda, albo ta cała grupa norm, które dotyczą to, czego jeść się nie powinno, prawda, na przykład znamy pewne obostrzenia w kulturze żydowskiej albo muzułmańskiej, które tabuizują mięso świni, tak więc mamy ten aspekt normatywny.”¹⁹³

Dla najstarszej respondentki jawiła się ona głównie jako pewien zbiór zasad i tradycji. Podobnie *kulturę kulinarną* zdefiniowała jedna z najmłodszych respondentek:

„Moim zdaniem istnieje coś takiego, ponieważ, jak obserwuje moich znajomych, każdy inaczej się odżywia, np. (...) z Pomorza czy z dolnego śląska istnieją zwyczaje dotyczące przygotowywania potraw, ale tych samych, i myślę właśnie, że

¹⁹² Cyt. [za:] Gosia, [w:] wywiad nr 1

¹⁹³ Cyt. [za:] Grzegorz, [w:] wywiad nr 4

*ono wymaga takich tradycji i generalnie (...) istnieją jakieś zwyczaje związane z przygotowaniem posiłków (...)*¹⁹⁴

Respondentka z kategorii wiekowej między 31 a 50 rokiem życia skupiła się z kolei na poczuciu przynależności:

*„(...) Myślę, że jest to jakieś właśnie poczucie przynależności też i korzeni, związane z naszym pochodzeniem, z tym, co występuje w naszym kręgu tutaj kulturowym... jakie produkty żywnościowe. Także na pewno jest kultura kulinarna, a i ludzie są coraz bardziej świadomi.”*¹⁹⁵

Na podstawie przeprowadzonych przeze mnie wywiadów mogę więc stwierdzić, że *kultura kulinarna* z pewnością istnieje i jako twór realnie funkcjonujący jest aprobowana przez jej uczestników. Jednakże problemem zdaje się być jej „zawartość” – nawet, jeśli *kultura* ta funkcjonuje, nie posiada jednej definicji. Analiza wypowiedzi respondentów pozwala wyróżnić następujące sposoby rozumienia tej *kultury*: a) jako tworu, na który składają się same potrawy, *jedzenie*, narzędzia (czyli elementy materialne, np. sztucce itd.) oraz reguły (czyli element normatywny) mówiące o tym, jak ich używać, ale także co i w jaki sposób zjadać; b) jako tradycji, zwyczajów dotyczących odmiennych nawyków żywieniowych (odmiennych kuchni związanych m.in. z regionalizmami) oraz odmiennych sposobów przygotowywania posiłków; c) jako poczucia przynależności i tradycji, elementu kulturowej tożsamości. Tak więc *kultura kulinarna* istnieje i choć jest postrzegana na różne sposoby, to jednocześnie każda z definicji uwzględnia element normatywny, a więc pewne tradycje, obyczaj i reguły związane z *jedzeniem*.

Jakie role pełni kuchnia w kulturze polskiej?

Według moich respondentów kuchnia pełni głównie funkcje integrujące – posiłki są wspólnie konsumowane lub towarzyszą czy też stanowią tło dla spotkań towarzyskich. Przede wszystkim jednak gromadzą przy stole domowników i tym samym zacieśniają więzi w danej grupie. Ponadto wszyscy rozmówcy jednogłośnie wykluczyli różnicującą funkcję kuchni właśnie na rzecz spajającej:

¹⁹⁴ Cyt. [za:] Asia, [w:] wywiad nr 2

¹⁹⁵ Cyt. [za:] Monika, [w:] wywiad nr 3

„Ja myślę, że kuchnia bardziej jakby scala małe grupy społeczne, rodzinę, że wspólne jedzenie i wspólna rozmowa przy tym, wspólne spędzanie czasu na pewno pomaga budować więzi... (...)”¹⁹⁶

O tym, że kuchnia oraz same potrawy łączą mówił też inny respondent:

„Zdecydowanie spajającą. Znaczący jest to... myślę, że jest to bardzo analogiczne do języka. Język łączy ludzi ze sobą, podobnie potrawy mogą stanowić pewien czynnik... integrujący! (...)”¹⁹⁷

Nieco starsza respondentka zwróciła również uwagę na wzrastającą otwartość na różnorodność, która sprzyja „kulinarniej” integracji:

„No spajającą wydaje mi się, na pewno spajającą... ludzie dzisiaj są też bardziej otwarci, chętnie poznają inne obyczaje, więc na pewno są bardziej otwarci też na to, co mają do zaproponowania właśnie reprezentanci innych regionów, innej kultury... no i samo jakby założenie tego, że jednak spożywanie posiłku jest dużo ciekawsze i przyjemniejsze w większej grupie na pewno łączy.”¹⁹⁸

Z kolei najmłodsza respondentka zauważyła, iż obecnie ta funkcja integrująca słabnie:

„(...) chodzi mi głównie o te funkcje rodziny. Myślę, że kiedyś miało to dużo większe znaczenie, w ogóle w sumie samo jedzenie, celebrowanie samego posiłku, bo np. tak jak się porównuje z wzorcami zagranicznymi, powiedzmy we Włoszech, to kultura jedzenia myślę, że jest dosyć wysoko stawiana w hierarchii, w priorytetach, jednak jedzenie jest tam bardzo ważne. Natomiast u nas myślę, że coraz bardziej staje się to zaspokajaniem potrzeb i nie zwraca się uwagi specjalnie na to, co się je, jak się je, kiedy się je i w jaki sposób. Kiedyś miało to być może większe znaczenie, jeśli tam myślimy np. o czasach sarmackich, powiedzmy o ucztach szlacheckich. No to zdecydowanie to świadczyło o wyższym stanie majątku, o zdecydowanie wyższym statusie społecznym, taka ucztę szlachecką, na której nie wiem, tam był pieczony prosiak, powiedzmy. Ale z czasem ma to coraz mniejsze znaczenie. I kiedyś też, nie tak dawno w sumie, jakieś tam parędziesiąt lat temu (...). W każdym razie miało dużo większą siłę

¹⁹⁶ Cyt. [za:] Asia, [w:] wywiad nr 2

¹⁹⁷ Cyt. [za:] Grzegorz, [w:] wywiad nr 4

¹⁹⁸ Cyt. [za:] Monika, [w:] wywiad nr 3

spajającą rodzinę, bo dużo częściej się spotykaliśmy, mogliśmy się spotkać z rytuałem jedzenia wspólnych posiłków. Zwykle to było tak, że obiad czy tam śniadania, no w każdym razie ten posiłek był jedzony wspólnie, razem dążyło się do tego. Nie przy telewizji na przykład, tylko przy wspólnym stole w kuchni czy też w jadalni. W każdym razie miało dużo większą siłę jednoczącą. Było to dużo ważniejsze, teraz już mniej.”¹⁹⁹

Jednakże nawet, jeśli rola „łącznika”, a więc funkcja integrująca kuchni stopniowo maleje, jest jedyną funkcją przez moich rozmówców dostrzeganą oraz jej przypisywaną. Funkcja różnicująca zatem nie jest w żaden sposób identyfikowana z kuchnią, bo – cytując najmłodszą z moich respondentek –

*„(...) nie potrafię sobie wyobrazić jedzenia w konflikcie.”*²⁰⁰

Zaskakujące jest natomiast to, iż żaden z respondentów nie przypisał kuchni roli rozrywki mimo, iż każdemu z nich sam akt gotowania sprawia przyjemność i działa na nich relaksująco. Na pytanie o to, czym dla respondenta jest gotowanie, jakie budzi skojarzenie, najstarsza respondentka odpowiedziała, że jest ono dla niej:

*„[podtrzymywaniem] tradycji... i przyjemnością”*²⁰¹

Istnieją jednak okoliczności, w których przygotowywanie posiłków jest traktowane zadaniowo – dzieje się tak wówczas, gdy moi respondenci nie mają na tę czynność zbyt wiele czasu lub zwyczajnie dokucza im głód. Jak to opisał jeden z moich rozmówców:

*„(...) często traktuję gotowanie bardzo zadaniowo, jestem głodny, burczy mi w brzuchu, muszę ugotować ten makaron, bo inaczej umrę z głodu. Bardzo lubię gotować i sprawia mi to radość i odczuwam relaks bardzo często. Napięcie pojawia się wtedy, kiedy jestem faktycznie głodny, kiedy pojawia się ten stres fizjologiczny, taki dość intensywny.”*²⁰²

Na istotny wpływ samopoczucia w postrzeganiu aktu gotowania zwróciła również uwagę jedna z respondentek:

¹⁹⁹ Cyt. [za:] Gosia, [w:] wywiad nr 1

²⁰⁰ Cyt. [za:] Gosia, [w:] wywiad nr 1

²⁰¹ Cyt. [za:] Teodora, [w:] wywiad nr 5

²⁰² Cyt. [za:] Grzegorz, [w:] wywiad nr 4

„(...) jak nie mam dużo czasu i muszę sobie szykować to jedzenie, wtedy... to właśnie staram się, żeby to było szybko i wtedy nie mam z tego żadnej przyjemności, ale jak mam jakiś wolny dzień czy wolne popołudnie to lubię zrobić sobie coś takiego lepszego, sprawia mi to przyjemność, jakieś wypróbowanie nowych smaków właśnie, próbowanie nowych potraw; potem mogę zaprosić kogoś na przykład na tę nową potrawę, żeby spróbował – wtedy tak, wtedy się mogę przy tym zrelaksować, cieszyć się tym.”²⁰³

Z kolei reprezentantka nieco starszej kategorii wiekowej zauważyła zmianę stosunku do gotowania na przestrzeni lat:

„To się zmienia... kiedyś było na pewno samą przyjemnością, miałam więcej czasu. Od kiedy jest córka, no to staram się nie przywiązywać wagi tak bardzo już do utrzymania porządku czy do jakiegoś gotowania takiego czasochłonnego, no tylko więcej czasu spędzać z nią. No i troszkę musiałam zmienić też podejście do gotowania, przestałam się przejmować, że na przykład wykorzystam jakiś półprodukt... wolę po prostu mieć trochę więcej czasu, więc teraz czasami jest gotowanie może frustrujące, bo wiem, że mam mało czasu, a coś trzeba zrobić. No ale mimo wszystko są takie momenty, że... kiedy jestem jakoś zestresowana, jest mi źle to faktycznie zapach domowego jedzenia, zapach ciasta czy chleba pieczonego... to mnie odstresowuje przyrządzanie i później nawet nie muszę już tego jeść, ale właśnie to przygotowywanie i ten proces produkcji jest bardzo dla mnie odstresowujący, to mnie rzeczywiście odstresowuje.”²⁰⁴

Wypowiedzi moich respondentów jednoznacznie wskazują na to, iż spędzanie czasu w kuchni, sam akt gotowania, przyrządzania posiłków stanowi przyjemność, pewną formę rozrywki oraz sposób na rozładowanie stresu. Zatem, poza rolą „integratora”, kuchnia niewątpliwie pełni także rolę rozrywki. Jeśli natomiast chodzi o zmienianie się tych ról, jedna ze starszych respondentek nie dostrzega takich zmian:

„Sama rola chyba nie, kultura na pewno się zmienia, natomiast rola chyba pozostaje cały czas taka sama, no ta podstawowa... myślę, że się nie zmienia.”²⁰⁵

²⁰³ Cyt. [za:] Asia, [w:] wywiad nr 2

²⁰⁴ Cyt. [za:] Monika, [w:] wywiad nr 3

²⁰⁵ Cyt. [za:] Monika, [w:] wywiad nr 3

Zmiany czy raczej słabnięcie postrzeganej przez wszystkich moich respondentów jako najważniejszej roli kuchni – tej integracyjnej – dostrzegli natomiast przedstawiciele najmłodszych kategorii wiekowych:

„Myślę, że straciła na wadze. Niegdyś... nigdy nie posiadała znacznie większą wagę, dziś niestety wygląda to nieco inaczej. Ludzie jedzą poza domem, bardzo często, pewne role związane z tym, kto powinien gotować, kiedy i jak, zostały zaburzone. Już jest to znacznie bardziej płynne. Myślę, że dziś się to rozmyło. W żadne sposób nie wartościuję, nie mówię, że jest to dobre czy złe, ale jedynie staram się wskazać na to, że na pewno to spowoduje powstanie jakiejś innej jakości, czegoś nowego.”²⁰⁶

Na podstawie tych wypowiedzi można by więc stwierdzić, że nawet jeśli przybyły kuchni jakieś nowe role, niezmiennie charakteryzuje ją ta związana z ze zbliżaniem, zacieśnianiem więzi, aczkolwiek rola ta słabnie. To słabnięcie objawiać by się miało choćby w coraz rzadszym wspólnym konsumowaniu posiłków czy zjedaniem ich w poza rodzinnym gronem. Również na temat tej kwestii wypowiedzieli się moi rozmówcy, niekoniecznie potwierdzając przypuszczenie o zanikaniu wspólnych posiłków.

Z przeprowadzonych przeze mnie wywiadów wynika, iż wciąż funkcjonuje wspólne zjedanie posiłków, aczkolwiek nie jest ono praktyką codzienną. To czy posiłki zjadane są w gronie rodzinnym zależy natomiast od okoliczności. Dość szczegółowo opisała to najmłodsza respondentka:

„(...) tzn. tak na co dzień jak na przykład... w sensie w ciągu tygodnia, tego roboczego... to często się zdarza tak, że jadam poza domem, bo po prostu nie mam czasu żeby dojechać czy wrócić... no i to zwykle albo gdzieś sama wychodzę pomiędzy zajęciami, albo tam z koleżanką gdzieś ewentualnie jak jesteśmy we dwie, mamy czas wolny, to wtedy chodzimy razem. A w weekendy... zwykle jemy wspólnie, rodzinnie, tak obiady o jednej porze mniej więcej. W święta... zwykle spędzamy takie święta rodzinne, już z większą rodziną... i to też jest taka typowa, taka tradycyjna celebrowanie posiłku, bo pół dnia się siedzi przy stole i tam na

²⁰⁶ Cyt. [za:] Grzegorz, [w:] wywiad nr 4

przykład jak do babci jedziemy to posiłek ma naprawdę duże znaczenie... no i tak to. „²⁰⁷

Jak wynika z powyższej wypowiedzi, wspólna konsumpcja ma miejsce głównie w dni wolne od pracy lub przy okazji świąt i wówczas celebrowany jest zarówno sam akt zjedania, jak i to, co jest zjadane. O okazjonalnym wspólnym zjedaniu posiłków wspomniała także druga respondentka z najmłodszej kategorii wiekowej:

„Nie, w tygodniu nie.. jedyne posiłki wspólne są w niedziele, wtedy wszyscy są w domu i nie jesteśmy tacy zabiegani (...)”²⁰⁸

Respondentka z nieco starszej kategorii wiekowej zdecydowanie częściej zjada posiłki z rodziną:

„W tygodniu śniadanie jemy razem, kolację już tak zazwyczaj rzadko jemy, natomiast w weekendy to wszystkie posiłki razem.”²⁰⁹

Również najstarsza respondentka pielęgnuje na co dzień wspólną konsumpcję z synem, aczkolwiek pory zjedania posiłków podyktowane są rytmem dnia syna respondentki, a dokładnie dostosowane są do godzin jego pracy. O tym, iż spożywanie posiłków o określonych porach podyktowane jest rytmem dnia, tzn. trybem życia, rodzajem pracy i ilością czasu mówili wszyscy respondenci:

„To zależy, to zależy prawda od tego jak aktualnie wygląda moje życie – czy studiuje, czy mam wakacje, czy pracuje, czy nie pracuje. Moja praca pozwala mi na to abym jadł kiedy zechcę, dlatego w ten sposób nie zakłóca mojego rytmu pokarmowego.”²¹⁰

Wypowiedzi moich rozmówców jednoznacznie wskazują na to, iż jedzenie posiłków wspólnie z rodziną jest wciąż praktykowane i pielęgnowane. Jeśli natomiast chodzi o kwestię zanikania tej praktyki, należałoby zauważyć, iż wspólna konsumpcja jest zjawiskiem zdecydowanie rzadszym niż kiedyś, co wynika ze stylu życia oraz zróżnicowanych godzin pracy poszczególnych członków rodziny. Istotne jest też to, iż to nie posiłki dyktują rytm dnia, ale styl czy też rytm życia dyktuje pory zjedania posiłków. Wspólne *jedzenie* w

²⁰⁷ Cyt. [za:] Gosia, [w:] wywiad nr 1

²⁰⁸ Cyt. [za:] Asia, [w:] wywiad nr 2

²⁰⁹ Cyt. [za:] Monika, [w:] wywiad nr 3

²¹⁰ Cyt. [za:] Grzegorz, [w:] wywiad nr 4

rodzinnym gronie jest zatem coraz rzadziej praktykowane, jednakże nie zanikło całkowicie – rodzinna konsumpcja jest pielęgnowana, aczkolwiek najczęściej ma miejsce w dni wolne od pracy, w święta natomiast zdaje się być czymś oczywistym. Nie podlega więc wątpliwości, iż niezmienną funkcją kuchni w *polskiej kulturze kulinarnej* jest funkcja integrująca, co potwierdzają również moje obserwacje. Nawet, jeśli konsumpcja odbywa się w przestrzeni publicznej, zwykle ma charakter spotkań towarzyskich i wówczas samo *jedzenie* stanowi raczej tło dla konwersacji niż obiekt celebracji. Oczywiście forma takich spotkań związanych ze wspólnym *jedzeniem* zależy od miejsca, tzn. typu lokalu gastronomicznego – najczęściej miejscami wspólnej konsumpcji są kawiarnie lub restauracje nie należące do sieci typu *fast food*.

Jakie skojarzenia budzi pojęcie kuchni polskiej?

Na pytanie dotyczące skojarzeń, jakie budzi pojęcie kuchni polskiej, padały dwojakie odpowiedzi – albo określenie kuchni polskiej jako ciężkiej i tłustej, albo wymieniane były potrawy takie jak bigos, schabowy, różne potrawy świąteczne itp. Żaden z moich rozmówców nie potrafił wskazać na inne (niż same potrawy) cechy czy elementy charakteryzujące kuchnię polską, jedynie biesiadny charakter konsumpcji uzyskał względną aprobatę:

„(...) jako takiej kuchni polskiej raczej nie ma chyba, bo nie ma jako takich potraw polskich. Zwykle to, co uważamy za polskie... (...) no nie wiem, no bigos chyba jest chyba taką polską potrawą, ale reszta... no to tak jak pierogi ruskie, no gdzie pierogi ruskie polską potrawą, no bez przesady. Albo nie wiem, kiedyś też kotlety schabowe uznawaliśmy za polskie, ale nie wiem czy one są polskie. (...) może jeszcze do takiej typowej polskiej kuchni to te kotlety schabowe mi się kojarzą, jakieś ziemniaki kojarzą mi się właśnie z polską kuchnią. Kiedyś mi się kojarzyły jakieś takie kluskowate potrawy (...) No może, może to [biesiadowanie] jest typowe... aczkolwiek nie jestem pewna, choć na zachodzie też się biesiaduje przy jedzeniu.”²¹¹

O biesiadnym charakterze konsumpcji wspomniał również respondent z najmłodszej kategorii wiekowej mężczyzn:

²¹¹ Cyt. [za:] Gosia, [w:] wywiad nr 1

„Zawsze kojarzyła mi się ta kuchnia z taką bardzo biesiadną konsumpcją, znaczy spożywanie mięsa rękami, niewykorzystywanie sztuców w wielu sytuacjach.”²¹²

Jeśli natomiast chodzi o samą znajomość polskich potraw tradycyjnych, jest ona niewielka – moi rozmówcy byli bowiem w stanie wymienić zaledwie dwie potrawy w pierwszym odruchu, znacznie więcej dań tradycyjnych przywoływali w kontekście świątecznego menu. Respondentka z najmłodszej kategorii wiekowej spośród różnych potraw przywołała jedynie

„pierogi, bigos – takie najbardziej tradycyjne...”²¹³,

samą kuchnię natomiast określiła jako tłustą i ciężką:

„[kuchnia polska] kojarzy mi się z takim tłustym, ciężkim jedzeniem, chociaż tak naprawdę jak obserwuję innych, to tak myślę (...) nie wiem, skąd to się wzięło, ale taki jest jakby tradycyjny... definicja tego. (...)”²¹⁴

Podobnie kuchnię polską scharakteryzował respondent reprezentujący najmłodszą kategorię wiekową mężczyzn:

„Bigos może być... karp, barszcz, pierogi, kapusta z grzybami... Konkretnie potrawy, tak. Ale raczej kojarzy mi się na tłusto. Na tłusto, na bogato... mięśnie.”²¹⁵

Najstarsza respondentka poza potrawami przywołała również pojęcie domu rodzinnego:

„Z domem rodzinnym... no i z potrawami. To jakie bym tutaj... bigosy były, tzw. pyry z gzikami... (...) tak... pierogi były, placki różne były i inne też niektóre... no na święta to się piekło tak jak i teraz... to, co z domu rodzinnego wyniosłam... no ciasto to jest placek, babki, pierniczki...”²¹⁶

Za cechę typową dla kuchni polskiej uznała także wspólną, rodzinną konsumpcję:

„No... to świętowanie wspólne jest, tak... rodzinne, tak.”²¹⁷

Z kolei ze świątecznego i – jak podkreśliła – niezmiennego menu wymieniła:

²¹² Cyt. [za:] Grzegorz, [w:] wywiad nr 4

²¹³ Cyt. [za:] Asia, [w:] wywiad nr 2

²¹⁴ Cyt. [za:] Asia, [w:] wywiad nr 2

²¹⁵ Cyt. [za:] Grzegorz, [w:] wywiad nr 4

²¹⁶ Cyt. [za:] Teodora, [w:] wywiad nr 5

²¹⁷ Cyt. [za:] Teodora, [w:] wywiad nr 5

„Śledzie, zupa rybna, ryby, kapusta z grzybkami, kompot...”²¹⁸

Nieco odmiennej odpowiedzi udzieliła natomiast respondentka ze średniej kategorii wiekowej:

„Nasza kuchnia polska... no na pewno z naszymi produktami tutaj z naszej ziemi wielkopolskiej, przeróżne przepisy związane z ziemniaczkami, gołąbki, czyli to mięso mielone zawijane w kapuście w sosie pomidorowym, zupa pomidorowa, kapuśniak, tutaj nasza zupa... zupy jarzynowe różne, chłodnik akurat też, aczkolwiek to bardziej ze wschodu, no i takie już konkretne dania to typowy schabowy, tak... ale... no ale przecież i ryby też – są mało spożywane, my akurat bardzo dużo ich jemy, bardzo lubimy pstrągi, śledzie... no śledzie wspaniałe, niedocenione...”²¹⁹

W wypowiedziach moich rozmówców przeważały więc dwa typy definiowania kuchni polskiej: a) wskazywanie na cechy oraz b) enumeratywne wyliczanie potraw. Ciekawy jest natomiast fakt, iż *kultura kulinarna* została ograniczona przez moich rozmówców do konkretnych potraw, a więc do pożywienia, nikt natomiast nie wskazał na jej inne specyficzne elementy. Jedynie jedna respondentka wspomniała dodatkowo o „domu rodzinnym”, a dwoje najmłodszych respondentów wymieniło „biesiadowanie” jako element charakteryzujący kuchnię polską. Można by więc stwierdzić, że *polska kultura kulinarna* nie ma specyficznej materialności, a typowo polskie są jedynie konkretne potrawy (w znacznym stopniu związane ze świętami), które przede wszystkim charakteryzuje tłustość i sytość, jak i również biesiadny charakter konsumpcji.

Jeśli natomiast chodzi o stosunek do kuchni polskiej, tzn. o to czy wiąże się ona z jakimiś sentymentami, z przeszłością, z tradycją, padały bardzo różne odpowiedzi. Dla najmłodszej respondentki nie wiąże się ona z żadnym sentymentem:

„Niestety, ale nie. (...) Nie, no znaczy, dla kultywowania tradycji to może, ale tak jakoś specjalnie to dla mnie nie.”²²⁰

W przypadku respondenta z najmłodszej kategorii wiekowej mężczyzn wiąże się ona głównie ze świąteczną tradycją:

²¹⁸ Cyt. [za:] Teodora, [w:] wywiad nr 5

²¹⁹ Cyt. [za:] Monika, [w:] wywiad nr 3

²²⁰ Cyt. [za:] Gosia, [w:] wywiad nr 1

„Na pewno wiążą się ze świętami. Myślę, że jeśli u mnie pojawiają się jakieś tradycje kulinarne bądź tradycyjne potrawy, pojawiają się one w święta, kiedy z zasady ludzie się godzą, panuje harmonia i jest ogólnie rzecz ujmując przyjemnie. Dlatego jak najbardziej kojarzy mi się to ze świętami.”²²¹

Dla pozostałym respondentów kuchnia polska wiązała się z sentymentalnym powrotem do domu:

„Na pewno, na pewno... niedzielny obiad kojarzy mi się zawsze z kotлетem schabowym, surówką, ziemniakami, jak w większości chyba polskich domów... i zawsze jak sobie sama to gotuję, mam takie miłe uczucie jakbym była w domu.”²²²

Nieco starsza respondentka dostrzegała w tej „podróży sentymentalnej” rolę zapachów poszczególnych potraw i produktów:

„No tak... to... ale to też jest związane z tym, że w ogóle zapachy mi się zawsze kojarzą z czymś, z różnymi wydarzeniami z przeszłości, no i to samo jest tutaj, zapachy i smaki... teraz akurat jest sezon już na ogórki małosolne, więc namiętnie je cały czas już teraz któryś raz z kolei będę kisić, bo zapach ten mi się kojarzy i z dzieciństwem, z rodziną... także na pewno zapach mielonych klopsików, przyrządzania, ten zapach majeranku, generalnie czy przypraw rozgniatanych właśnie w dłoni, później jak pozostaje, zapach czosnku, majeranku i innych... to wszystko mi się zawsze kojarzy.”²²³

Jak można wywnioskować z przeprowadzonych przeze mnie wywiadów, kuchnia polska wiąże się przede wszystkim ze wspomnieniem domu, domowego ogniska i rodzinnej atmosfery, mniej natomiast z narodową tradycją. Co może być zastanawiające, nie jest ona postrzegana jako element budujący tożsamość czy też zakotwiczący wspólnotę Polaków w swojej dla niej kulturze.

²²¹ Cyt. [za:] Grzegorz, [w:] wywiad nr 4

²²² Cyt. [za:] Asia, [w:] wywiad nr 2

²²³ Cyt. [za:] Monika, [w:] wywiad nr 3

Jaki jest stosunek wobec zmian, czy są one w ogóle zauważane?

Zmiany w polskiej kulturze kulinarnej zostały dostrzeżone przez wszystkich moich rozmówców. Jak stwierdziła najstarsza respondentka:

„Tak, są zmiany... tak, duże”²²⁴

Jeśli chodzi o to, jakie są to zmiany, moi rozmówcy głównie zwracali uwagę na przeniesienie konsumpcji z domu do przestrzeni publicznej:

„Myślę, że teraz częściej ludzie wychodzą, żeby zjeść coś w mieście, w jakiejś restauracji, też restauracji jest teraz więcej. Kiedyś tego nie było, nawet jak zaczynałam studia pięć lat temu, to rzadko kiedy ktoś szedł na jakieś takie jedzenie, na obiad do miasta, a teraz jest to dużo częstsze. (...)”²²⁵

Podobnej odpowiedzi udzielił respondent reprezentujący najmłodszą kategorię wiekową mężczyzn:

„Na pewno to, o czym miałem już okazję mówić, czyli to, że jada się poza domem. Niegdyś zasadą było to, że ludzie jedli, jadali przepraszam, śniadanie przed pracą, szli do pracy, po pracy przychodzili do domu, tam jedli obiad ok. godziny 16:00 / 17:00 albo o 15:00, w zależności kto kiedy kończył, no i potem przed telewizorkiem albo przy książce jadało się kolację. Teraz wygląda to znacznie inaczej i jest to bardzo dalece podyktowane warunkami... warunkami dotyczącymi każdej innej jednostki.”²²⁶

Sam stosunek moich respondentów do tych zmian jest raczej pozytywny. Przede wszystkim nie dostrzegają oni szkód, jakie rzekomo takie kulinarne modyfikacje miałyby wyrządzać kuchni rodzimej, a wszelkie innowacje przyjmują z entuzjazmem i postrzegają jako ciekawe urozmaicenie kuchni:

„(...) Ja myślę, (...) że to są zmiany, które po prostu wynikają ze zmian trybu naszego życia i bardziej nam pomagają niż szkodzą. (...)”²²⁷

²²⁴ Cyt. [za:] Teodora, [w:] wywiad nr 5

²²⁵ Cyt. [za:] Asia, [w:] wywiad nr 2

²²⁶ Cyt. [za:] Grzegorz, [w:] wywiad nr 4

²²⁷ Cyt. [za:] Asia, [w:] wywiad nr 2

Respondentka z nieco starszej kategorii wiekowej poza tym, że uznała zachodzące zmiany za pozytywne, postrzega je także jako w pewnym sensie konieczne i niezbędne:

„(...) uważam, że są dobre, bo to... poznajemy coś nowego, a czy nam będzie smakowało, to sami wybierzemy. To tak samo jak z językiem naszym – zmieniają się realia i język musi ulegać zmianom, jakieś wpływy muszą zawsze być, wzbogaca się na pewno przez to... oczywiście o innym się zapomina, to przestaje być używane, ale to, co najbardziej wartościowe, to zostaje, więc nie wydaje mi się, żeby ubożała.”²²⁸

Respondent z najmłodszej kategorii wiekowej mężczyzn zwrócił z kolei uwagę na pojawienie się w polskiej kulturze kulinarnej sprzecznych zjawisk, a mianowicie odchodzenia od tradycji i jednocześnie dążenia do niej:

„(...) chciałoby się odpowiedzieć tak, że nowości wypierają naszą tradycyjną kuchnię, z drugiej strony można zaobserwować taką prawidłowość, że gdy tradycja jest nazbyt, jest bardzo osłabiona, wówczas ludzie zaczynają jej pragnąć, ponieważ tradycja funduje nam poczucie bezpieczeństwa.”²²⁹

Jedna z respondentek zauważyła natomiast, iż granice między tym, co tradycyjne i tym, co nowe znacznie się zacierają:

„Nie wiem czy kuchnia polska w tej chwili nie łączy, nie wchłania jakby dużo elementów z kuchni jakby Europy zachodniej i tak ciężko już teraz to odróżnić, co jest typowo polskie, a co dopiero do nas przyszło, co już się zadomowiło... na przykład jakieś różne makarony... wiadomo, że są włoskie, ale często goszczą na polskich stołach.”²³⁰

Ponadto wszyscy moi rozmówcy chętnie „eksperymentują” w kuchni, wypróbując nowe przepisy lub łącząc tradycyjne dania z kuchnią zagraniczną:

²²⁸ Cyt. [za:] Monika, [w:] wywiad nr 3

²²⁹ Cyt. [za:] Grzegorz, [w:] wywiad nr 4

²³⁰ Cyt. [za:] Asia, [w:] wywiad nr 2

„To znaczy powiem tak, że u mnie jest jakby łączenie, w sensie np. nie wzbogacamy tych potraw tradycyjnych o jakieś nowe rzeczy, ale dodajemy jakby nowe potrawy po prostu, osobne. No i to na tym to polega.”²³¹

Co ciekawe, inny respondent z najmłodszej kategorii wiekowej zauważył, iż obecnie przyrządzenie jakiegokolwiek potrawy tradycyjnej z wykluczeniem wszelkich innowacji, modyfikacji jest niemalże niemożliwe:

„(...) dzisiaj trudno przygotować tylko i wyłącznie, prawda, zgodnie z tradycją, gdyż na nasz rynek wpłynęło tak wiele produktów i tak wiele pomysłów z różnych stron świata, że ... nie sposób uniknąć jakiś wpływów. Dlatego często pojawiają się, na przykład makarony u mnie w domu... z sosami różnymi.”²³²

Interesującą kwestię dotyczącą kulinarnego eksperymentowania poruszyła również respondentka z nieco starszej kategorii wiekowej:

„(...) mimo wszystko myślę, że chyba trudno wytrwać przy jakiejś jednej konkretnej diecie, raczej to wszystko się jakoś przeplata tak płynnie, na pewno łączy ze sobą.”²³³

Z przeprowadzonych przeze mnie rozmów jednoznacznie wynika, iż zmiany w *polskiej kulturze kulinarnej* zachodzą i są dostrzegalne. Nie są one natomiast uważane za złe czy niekorzystne dla polskiej tradycji kulinarnej, a raczej przyjmowane są z entuzjazmem i postrzegane są jako pozytywne oraz wzbogacające – nie wypierające – polską kuchnię tradycyjną. Istotny jest też fakt, iż poglądy takie wyrażają zarówno przedstawiciele młodszych, jak i starszych kategorii wiekowych.

Te nieustannie zachodzące w obrębie *polskiej kultury kulinarnej* zmiany niewątpliwie świadczą o tym, iż polska kuchnia jest żywa – jest żywa, bo się zmienia. Jej przeobrażenia można natomiast podzielić na dwie kategorie, przejawiają się one bowiem głównie na dwóch płaszczyznach: a) polskiej tradycji kulinarnej (zmiany dotyczą ciągłego wchłaniania przez polską kuchnię tradycji kulinarnych innych kultur, a także współistnienia polskiej tradycji i kulinarnych nowości; b) nawyków żywieniowych (tu przeobrażenia wiążą się ze zmianą stylu życia współczesnego społeczeństwa, m.in. z szybkim tempem życia, co generuje odżywianie

²³¹ Cyt. [za:] Gosia, [w:] wywiad nr 1

²³² Cyt. [za:] Grzegorz, [w:] wywiad nr 4

²³³ Cyt. [za:] Monika, [w:] wywiad nr 3

się poza domem itd.). *Polska kultura kulinarna* nieustannie ewoluuje (co świadczy zarówno o tym, iż jest żywa, jak i o otwartości polskiego społeczeństwa na wszelkie zmiany), co czyni ją nie tylko znacznie bogatszą, ale przyczynia się również do jej rosnącego zróżnicowania.

Jakie kategorie społeczne w obrębie kultury kulinarnej można wyróżnić?

Większość moich rozmówców dostrzegła funkcjonujące w obrębie *kultury kulinarnej* różnice występujące między poszczególnymi kategoriami społecznymi. Kryterium podziału, jakie zostały przez moich respondentów wyróżnione, to a) (w wymieniany w pierwszej kolejności) dochód jako umożliwiający bądź nie korzystanie z różnych lokali gastronomicznych, odżywianie się bardziej wyszukaną kuchnią lub korzystanie z kosztownych diet, b) wykształcenie jako warunkujące większą świadomość i obycie oraz c) wiek, który wiąże się z większym lub mniejszym otwarciem na nowości oraz łatwiejszym przyswajaniem kulinarnych innowacji. Na temat różnic związanych ze statusem ekonomicznym wypowiedziała się najmłodsza respondentka podkreślając, iż finanse w znacznym stopniu ograniczają sposób odżywiania:

„(...) myślę, że tak, że na pewno się różni, ale to wynika głównie z tego faktu materialnego czynnika. Bo wiadomo, bogaci ludzie mogą sobie pozwolić na więcej, mogą sobie pozwolić na większą różnorodność jedzenia... no bo ludzi biednych nie stać na kupno kawioru czy nawet takich krewetek. I nie stać ich na wyjście do restauracji, więc na pewno ta różnorodność... i często jest też tak, że bogatsi są bardziej zajęci, bardziej zapracowani, więc oni też często albo wychodzą z domu i jedzą w restauracji, albo posiłkują się takimi szybkimi potrawami, do szybkiego przygotowania, np. mrożonkami (...)”²³⁴

Na wiek z kolei zwróciła uwagę inna respondentka, wymieniając go zaraz obok dochodów i wykształcenia:

„Myślę, że tak... na pewno starsze osoby są bardziej tradycyjne i myślę, że nawet nie interesują się takimi kuchniami francuskimi, jakimiś małżami, (...) tego typu rzeczami... i jeśli chodzi o (...) statusów społecznych to wiadomo, że jak ktoś ma wyższą pozycję, ma większe pieniądze, może sobie pozwolić na jakieś droższe

²³⁴ Cyt. [za:] Gosia, [w:] wywiad nr 1

potrawy, droższe restauracje, droższe po prostu (...) to jedzenie jest bardziej urozmaicone, a osoby biedniejszym, pewnie też często z niższym wykształceniem, odżywiają się bardziej tradycyjnie.”²³⁵

Na wykształceniu skupił się natomiast rozmówca reprezentujący najmłodszą kategorię wiekową mężczyzn:

„Myślę, że zdecydowanie tak. Dlaczego... ponieważ... nie dotyczy to tylko i wyłącznie tego jak jemy, ale całego spektrum zachowania się danej jednostki, która reprezentuje daną grupę społeczną bądź warstwę społeczną. Tak, więc osoba dobrze wykształcona, profesor, nie może sobie pozwolić – raczej – na to aby w miejscu publicznym jeść niechlujnie, aby się ubrudzić i tak dalej. Natomiast, spotkałem wielokrotnie osoby, co do których śmiem sądzić... o których śmiem sądzić, że byli bardzo dobrze wykształceni i właśnie w taki sposób się zachowywali, czyli niechlujnie.”²³⁶

Wypowiedzi moich respondentów wyraźnie wskazują na to, iż różnice form praktykowania kultury kulinarnej między różnymi kategoriami społecznymi występują i są dostrzegane, aczkolwiek najstarsza respondentka zauważyła, iż niekoniecznie muszą być one uwarunkowane wcześniej wymienionymi zmiennymi:

„No właściwie nie zawsze, ale tak... chyba tak, jest różnica.”²³⁷

Jedynie respondentka z kategorii wiekowej między 31 a 50 lat przyznała, iż nie dostrzega szczególnych różnic podyktowanych statusem społecznym, jedynie te wynikające z różnicy wieku:

„Nie, nie... znaczy to... tu bym nie zauważyła... być może to jest kwestia tego, że może jedni mają większe doświadczenie, obycie, inni nie, ale ja akurat tego nie zauważyłam. Ale rzeczywiście, jeśli chodzi o wiek, to widzę, że im młodszy no tym mają mniejszą właśnie świadomość tego, jak należy się zachować. Nie wiem, z czego to wynika, bo wydaje mi się, że rodzice przekazują te informacje jakoś... a może właśnie wynika to z tego, że jednak już dzisiaj większość rodziców nie ma

²³⁵ Cyt. [za:] Asia, [w:] wywiad nr 2

²³⁶ Cyt. [za:] Grzegorz, [w:] wywiad nr 4

²³⁷ Cyt. [za:] Teodora, [w:] wywiad nr 5

czasu na takie spożywanie razem posiłków w domach... może z tego właśnie. Dzieci później nie wiedzą, jak się zachować też.”²³⁸

Jak wynika z przeprowadzonych przeze mnie wywiadów różne sposoby odżywiania są zależne od dochodów, wykształcenia oraz wieku. Według wszystkich moich respondentów menu osób mających wyższe dochody jest dużo bardziej urozmaicone od jadłospisu osób dysponujących mniejszymi środkami finansowymi, co jest ściśle związane z cenami określonych produktów – te egzotyczne, ekologiczne itp. są znacznie droższe. Co więcej, osoby bardziej zamożne znacznie częściej pozwalają sobie na konsumpcję poza domem niż te uboższe, które przeważnie stołują się we własnych gospodarstwach domowych. Jednakże *jedzenie* w przestrzeni publicznej zostało przypisane, poza osobami o wyższym statusie ekonomicznym, również przedstawicielom młodszych kategorii wiekowych, jako tym bardziej otwartym na kulinarne nowości i jednocześnie mniej przywiązanim do polskich tradycji kulinarnych. Osoby ze starszej kategorii wiekowej kojarzone są raczej jako stojące na straży tradycji, przyzwyczajone do rodzimych smaków i tym samym bardziej konserwatywne w kuchni, a więc eksperymentujące z dużo większą ostrożnością niż młodsze pokolenia. Jednocześnie jednak, bez względu na kategorię wiekową, wszyscy moi respondenci przyznali, iż najczęściej stołują się we własnych domach, a z usług lokali gastronomicznych korzystają sporadycznie. Jedynie najstarsza respondentka nie korzysta z nich w ogóle.

W jaki sposób jedzą poszczególne kategorie społeczne?

Osoby, z którymi przeprowadziłam wywiady nie dostrzegały, co zaskakujące, żadnych szczególnych różnic w sposobie jedzenia między poszczególnymi kategoriami społecznymi, tzn. nie postrzegały tego jako cechę zależną od statusu społecznego. Aczkolwiek większą elegancję czy estetykę konsumpcji były skłonne przypisywać przedstawicielom wyższych sfer społecznych, a więc osobom mającym wyższe wykształcenie:

„Znaczy... kojarzy mi się, wyższe wykształcenie kojarzy mi się z dużo większą świadomością różnic kulturowych, więc które też obejmują kulturę jedzenia i wydaje mi się, że tu też nawiązując trochę do podróży, np. ludzie wyżej wykształceni, z wyższym wykształceniem, często..., chociaż nie wiem czy częściej podróżują, ale przyjmijmy, że nawet, jeśli jest taka zależność, że ludzie

²³⁸ Cyt. [za:] Monika, [w:] wywiad nr 3

wykształceni częściej podróżują, no to mają dużo większą styczność z zagranicznymi sposobami jedzenia, z zagranicznymi potrawami. (...) Nie wiem czy to jest prawidłowe kojarzenie, że ludzie wyżej wykształceni nabierają większej kultury jedzenia, że jakiś taki savoir – vivre może praktykują w swoim domowym zaciszu. To znaczy, to też jest kwestia taka czy ludzie słabiej wykształceni to, czy to się wiąże z obniżonym poziomem intelektu na przykład, czy po prostu z warunkami, że nie mogli sobie pozwolić na studia, bo np. wydaje mi się, że dla ludzi, no nie chcę tak obrażać, no dla ludzi takich mniej... (...) nie ma większego znaczenia, jak, w jaki sposób się je, po prostu żeby się najeść, więc to czy je się dwoma sztuczkami czy jednym (...)"²³⁹

Poza tym żaden z respondentów nie potrafił opisać sposobu *jedzenia* poszczególnych kategorii społecznych. Z moich obserwacji natomiast wynika, iż sposób, w jaki zjadane są określone potrawy jedynie w pewnym stopniu wynika ze statusu społecznego, nie bez znaczenia jest bowiem miejsce konsumpcji. W lokalach, w których przeprowadzałam obserwacje, stołowali się przede wszystkim przedstawiciele klasy średniej. Aczkolwiek można było dostrzec nieznaczne różnice w dbałości o konsumpcję, która w przypadku wyższych warstw klasy średniej była większa niż u warstw niższych – głównie przejawiała się ona w elegantszym sposobie posługiwania się sztuczkami, połykaniu mniejszych kęsów oraz wolniejszym tempie zjadania potrawy. Zachowania takie dotyczą zarówno restauracji typu *fast food* (np. Pancake, gdzie kobieta o niższym statusie społecznym reprezentująca nieco młodszą kategorię wiekową wykazywała mniejszą dbałość o estetykę konsumpcji niż mężczyzna o wyższym statusie społecznym będący przedstawicielem nieco starszej kategorii wiekowej), lokali oferujących droższe menu (np. Sphinx), ale także *jedzenia* w czasie wesel. Nie jest jednak regułą, iż jednostki o wyższym statusie społecznym prezentują lepsze maniere przy stole i zawsze zachowują się adekwatnie do sytuacji, w jakiej odbywa się konsumpcja. Przykładem na to może być nikła dbałość o estetykę *jedzenia* stołujących się w restauracji mężczyzn o wyższym statusie społecznym (na podstawie obserwacji w restauracji Sphinx). Może to być zarówno przejawem braku świadomości pewnych konwencji, jak i świadomym łamaniem czy ignorowaniem tych konwencji. To z kolei może wynikać z faktu, iż czerpiemy wzorce z różnych źródeł, w tym także wynosimy je z domu rodzinnego. Nawet bowiem, jeśli status społeczny danej jednostki (tj. wykształcenie, dochód itd.) jest wyższy od statusu społecznego jej rodziców, posiada ona pewien kapitał kulturowy nabyty zarówno w czasie

²³⁹ Cyt. [za:] Gosia, [w:] wywiad nr 1

uczestnictwa w życiu społecznym, jak i w procesie wczesnej socjalizacji, odbywającej się w określonym środowisku społecznym. Również obserwacja jest ograniczona do określonego środowiska społecznego – do środowiska dostępnego dla danej jednostki społecznej (co jest uwarunkowane m.in. statusem ekonomicznym itd.).

Sami rozmówcy natomiast przyznali, iż zazwyczaj przy konsumpcji różnych potraw posługują się zarówno nożem, jak i widelcem, dania płynne z kolei zjadają łyżką:

„(...) nie wiem czy wynika to z braku dobrego wychowania, ale spaghetti zawsze zjadam tylko i wyłącznie widelcem. Nie wykorzystuję żadnej łyżki, nie rozumiem tego, nie potrafię tego i nigdy mi się to nie podobało. (...) Tylko widelec zawsze, tylko widelec i nóż. Łyżkę wykorzystuję do mizerii, do wszystkich płynnych pokarmów.”²⁴⁰

Ponadto starają się zachowywać przy stole w sposób „właściwy”, bez względu na to czy jedzą w domu, czy poza nim:

„(...) Wydaje mi się, że nie. Nie ma specjalnie różnicy, gdzie i... znaczy gdzie spożywam ten posiłek i z kim. (...) z tą pałką, mogłoby być inaczej np. jakbym jadła w restauracji to nie wiem czy bym wzięła pałkę do ręki. Chyba bym się starała jednak mimo wszystko odkrawać, a jakby mi się nie udało to... za elegancka mi się wydaje jednak restauracja.”²⁴¹

Jednakże większość z nich stwierdziła, iż w przestrzeniach prywatnych, takich, jak dom, pozwalają sobie na odrobinę większą swobodę niż w sytuacjach publicznych:

„Oczywiście staram się znacznie bardziej kulturalnie zachowywać w towarzystwie... kiedy jem publicznie, prawda, to wówczas staram się zachować pewne zasady savoir vivre-u. W domu wygląda to nieco inaczej.”²⁴²

Inna respondentka zwróciła również uwagę na zależność zachowania przy stole od towarzystwa, z jakim zjada posiłek:

„To na pewno, na pewno jak stołuję się z kimś, kogo bardziej znam, jestem swobodna, lepiej mi się rozmawia, jakoś tak... nie wstydę się powiedzieć, jak coś

²⁴⁰ Cyt. [za:] Grzegorz, [w:] wywiad nr 4

²⁴¹ Cyt. [za:] Gosia, [w:] wywiad nr 1

²⁴² Cyt. [za:] Grzegorz, [w:] wywiad nr 4

wyleję, a jak jestem z kimś, kogo mniej znam albo kto jest jakoś ważny dla mnie czy „wyżej” w statusie społecznym to wtedy się staram zachowywać wszystkie takie zasady savoir vivre bardziej... pewnie tak... no na przykład dotyczy to jakichś ciast, które w miejscu publicznym je się widelczykiem, a w domu nie zawsze, nawet łyżeczką czy bez narzędzi. Kiedyś widziałam, że spaghetti też osoby jedzą łyżeczką (...) używają do tego i łyżki, i widelca, inni tylko widelca, ja używam jednego i drugiego, ale to też nie (...) czasami budzi jakieś zdziwienie, że (...) jedno i drugie. Zwykle widelec i nóż, tak podstawowo.”²⁴³

O skrępowaniu pewnymi zachowaniami przy stole w sytuacjach o bardziej oficjalnym charakterze wspomniała także respondentka z nieco starszej kategorii wiekowej:

„Nie, nie... nie zawsze posługuję się nożem i widelcem. Od jakiegoś czasu mam taki dobry przepis na pizzę i ją zawsze jemy rękoma (bardzo dobre). No przy jedzeniu... bo też bardzo lubimy ryby, pstrągi, no to tu zawsze jako, że obieram córce, żeby nie było ości, to też robię to palcami, później jemy widelcem, no ale obieram jej całą... to mięso. A pozostałe to... zupy oczywiście łyżką, a resztę widelcem i nożem. (...) jeśli by było bardziej oficjalnie to tylko nóż i widelec, wtedy na pewno bym się krępowala jeść palcami, ale tak myślę... coś jeszcze... chyba też jak są jakieś... czy jemy kurczaka, pałeczkę... wtedy do ręki się bierze... znaczy ja się nie krępuję – o, tak powiem.”²⁴⁴

Jedynie respondentka z najstarszej kategorii wiekowej stwierdziła, iż niezależnie od miejsca i towarzystwa je w ten sam sposób:

„Jak mięso... to widelcem... i nóż. [palcami] owoce; [ciasta] no zależy... łyżeczką albo widelczykiem. No zachowuję się jednakowo.”²⁴⁵

Z wypowiedzi moich respondentów jednoznacznie wynika, iż do większości potraw – bez względu na miejsce konsumpcji i towarzystwo – wykorzystują oni zazwyczaj stały zestaw sztuców, a mianowicie nóż i widelec. Jeśli natomiast chodzi o samo zachowanie przy stole, większość respondentów stara się przestrzegać zasad savoir vivre-u, jednakże znacznie bardziej skupiają się oni na estetyce konsumpcji w sytuacjach publicznych i bardziej oficjalnych. Ta dwoistość niewątpliwie świadczy o tym, iż a) istnieje w społeczeństwie

²⁴³ Cyt. [za:] Asia, [w:] wywiad nr 2

²⁴⁴ Cyt. [za:] Monika, [w:] wywiad nr 3

²⁴⁵ Cyt. [za:] Teodora, [w:] wywiad nr 5

świadomość konwenansów, pewnych reguł funkcjonujących w obrębie *kultury kulinarnej*; b) funkcjonuje przeświadczenie o istnieniu „sztywnego rytuału konsumpcji” obowiązującego w publicznej przestrzeni *kultury kulinarnej*, a związanego z renomą określonych lokali gastronomicznych; c) istnieje głęboka potrzeba akceptacji wśród jednostek społecznych, która przejawia się w odgrywaniu określonej roli „jedzącego” na „scenie” przestrzeni publicznej *kultury kulinarnej* (w przestrzeni prywatnej brak „widowni”, co stanowi pewne przyzwolenie na świadome łamanie określonych zasad); d) poszczególne kategorie społeczne aspirują (właśnie poprzez praktykowanie określonych zachowań, stosowanie się do określonych reguł składających się na *kulturę kulinarną*) do wyższych kategorii społecznych. Zatem świadomość konwenansów pozwala nam nie tylko na swobodne poruszanie się w przestrzeni publicznej *kultury kulinarnej*, ale również stanowi swoistą „przepustkę” do grup o wyższym statusie społecznym.

Co jedzą poszczególne kategorie społeczne?

Zdaniem moich respondentów to, czym odżywiają się poszczególne kategorie społeczne jest zależne od ich indywidualnych upodobań oraz – a może raczej przede wszystkim – od ich dochodów, sytuacji materialnej. Ponadto moi rozmówcy zwrócili też uwagę na wiek, jako cechę w znacznym stopniu różnicującą, przypisując większe otwarcie na kulinarne „nowinki” i tym samym odchodzenie od kuchni tradycyjnej młodszym kategoriom wiekowym. Żaden z respondentów nie określił jednak szczegółowo, jakie potrawy mogą znajdować się na stołach poszczególnych kategorii społecznych – ich uwagi ograniczyły się jedynie do podziału na a) dietę opartą głównie o dania z tradycyjnej kuchni polskiej, bliższą grupom o niższym statusie społecznym lub osobom ze starszych kategorii wiekowych oraz na b) dietę bardziej urozmaiconą, zróżnicowaną, wzbogaconą bowiem o potrawy tradycyjne obcych kuchni, praktykowaną przez grupy o wyższym statusie społecznym i przedstawicieli młodszych kategorii wiekowych. Jak opisała to najmłodsza respondentka:

„(...) kiedyś np. nasi dziadkowie pewnie nie wyobrażali sobie fast food-ów, a jednak to jest część naszej rzeczywistości - jeśli mówimy o młodym pokoleniu. Trendy i tendencje się zmieniają, też kiedyś nie było możliwości, przygotowania tych szybkich potraw, które można wrzucić do mikrofalówki i po prostu je odgrzać, i już jest gotowy cały posiłek, którego nie trzeba gotować przez dwie godziny. To na pewno różnicuje czasy przeszłe od teraźniejszych. A jeśli chodzi o

*zróźnicowanie względem tej kwestii materialnej, to wiadomo, że w tych biedniejszych warstwach jest na pewno, bardziej popularne są te tańsze produkty. No nie wiem, kilo ziemniaków przecież można kupić i cały cza to kilo ziemniaków jeść. No to chyba największe różnice, tak... (...)*²⁴⁶

Sami respondenci nieco odbiegają z nawykami żywieniowymi od wyznaczonych przez siebie podziałów, na co przykładem może być najmłodsza z moich respondentek. Przyznała ona bowiem, iż głównie odżywia się potrawami tradycyjnej kuchni polskiej, do której zamiłowanie głównie przypisywane było przez moich rozmówców przedstawicielom starszych kategorii wiekowych:

*„(...) No ja jestem przyzwyczajona, jeśli chodzi o to co jem i można to uznać za tradycyjną kuchnię polską. Bo też nie wiem czy to można tak zakwalifikować, szczególnie, że to jest już teraz przemieszane bardzo mocno. No to, nie przeszkadza mi jakoś bardzo, zresztą ja nie mam jakiś specjalnych oporów żeby zjadać, np. tłustsze potrawy. (...) No... generalnie lubię próbować nowych rzeczy aczkolwiek mam dosyć no, troszeczkę dystansu do próbowania tych nowych rzeczy. Wolę próbować je w zaciszu domowym, w którym wiem, że jeśli coś mi nie smakuje, to..”*²⁴⁷

Z kolei przedstawicielka średniej kategorii wiekowej głównie miesza różne smaki w kuchni, nie ograniczając się – wbrew poglądom wyrażanym w trakcie wywiadów – jedynie do potraw kuchni rodzimej:

*„(...) i jedno, i drugie – chyba połączenie tych obu wariantów, bo to się zmienia, także na pewno eksperymenty, ale nie jakieś bardzo tam drastyczne... ale też nigdy nie trzymam się sztywno przepisów, zawsze w zasadzie dodaję po swojemu i badam na tej podstawie, co wyjdzie. Ewentualnie potem to zmieniam, modyfikuję...”*²⁴⁸

Ta sama respondentka jako otwartych na kulinarne nowości przedstawiła także swoich rodziców, reprezentujących starszą kategorię wiekową:

²⁴⁶ Cyt. [za:] Gosia, [w:] wywiad nr 1

²⁴⁷ Cyt. [za:] Gosia, [w:] wywiad nr 1

²⁴⁸ Cyt. [za:] Monika, [w:] wywiad nr 3

„No po części widzę, że... że są otwarci na próbowanie... tak, obserwuję, że są otwarci na to, aby poznać nowy smak, aczkolwiek no nie zawsze on smakuje i... ale poznawanie samo w sobie – tak.”²⁴⁹

Aczkolwiek moi pozostali rozmówcy z najmłodszej kategorii wiekowej zdecydowanie hołdują kuchni lekkiej, dalekiej od tradycyjnego polskiego menu oraz chętnie eksperymentują z różnymi smakami:

„Często eksperymentuję, np. dołączam jakieś sosy, które zupełnie nie pasują do kurczaka (...), jakieś przyprawy też pozornie nie pasujące, takie, których moja mama by nigdy nie użyła, używam. Staram się, żeby ta kuchnia była lekka, nie taka tradycyjna, czysta polska, tylko zdrowsza.”²⁵⁰

Inny respondent przyznał natomiast:

„Uwielbiam wszystko, co ostre. Wszystko, co pikantne, dużo pieprzu, papryki. Tak więc myślę, że wpisywałaby się tutaj kuchnia meksykańska, prawda. Taka kuchnia azjatycka... tradycyjna mniej. Bardzo lubię mięso... bardzo lubię mięso, poza tym nabiał, no i makarony wszelkiego rodzaju.”²⁵¹

Jak już wcześniej wspomniałam, moi rozmówcy nieco odbiegają swoimi nawykami od wyrażanych przez siebie poglądów na temat upodobań kulinarnych poszczególnych kategorii społecznych. Jednakże w znacznym stopniu potwierdzają tezę o zarzucaniu polskiej kuchni tradycyjnej na rzecz obcych smaków, a także wykazywaniu dużej otwartości Polaków na kulinarne nowinki i eksperymenty, zwłaszcza wśród młodszego pokolenia. Istotne jest jednak, iż przedstawiciele starszych kategorii wiekowych również – choć w nieco mniejszym stopniu – mieszają smaki tradycyjne z tymi charakterystycznymi dla obcych kultur. Aczkolwiek we wprowadzaniu pewnych innowacji są dużo bardziej ostrożni od przedstawicieli młodszych kategorii wiekowych. Takie tendencje żywieniowe potwierdzają również moje obserwacje – w miejscach oferujących menu dalece odbiegające od polskiej kuchni tradycyjnej najczęściej można spotkać konsumentów z przedziału wiekowego od kilkunastu do trzydziestu lat, rzadziej tych między trzydziestym a pięćdziesiątym rokiem życia, natomiast sporadycznie przedstawiciele najstarszych kategorii wiekowych. Tych ostatnich nieco łatwiej jest „namierzyć” w lokalach oferujących menu bliższe polskim tradycjom, m.in. w pierogarniach,

²⁴⁹ Cyt. [za:] Monika, [w:] wywiad nr 3

²⁵⁰ Cyt. [za:] Asia, [w:] wywiad nr 2

²⁵¹ Cyt. [za:] Grzegorz, [w:] wywiad nr 4

zajazdach czy restauracjach pokroju Bistro „Złota Kaczka”, w których można zjeść tak typowe dla kuchni polskiej różnego rodzaju mięsiwa, zupy itd., choć i tam nie przybywają zbyt tłumnie. Nie zmienia to jednak faktu, iż nie istnieje jeden, zasadniczy podział na kategorie społeczne odżywiające się jedynie daniami z kuchni napływających z obcych kultur lub wytrwale trwające przy potrawach z tradycyjnej kuchni polskiej.

Jeśli chodzi o różnice między dietą codzienną, a tą praktykowaną w święta, wszyscy respondenci (bez względu na reprezentowaną kategorię wiekową) jednogłośnie podkreślili, iż przy okazji wszelkich uroczystości czy świąt pozwalają sobie na odrobinę „luksusu” – jedzenie jest obfitsze, jest go więcej oraz jest przygotowywane z nieco lepszych, droższych (niż na co dzień) produktów:

„Aż tak bardzo może nie, ale wtedy może pozwalamy sobie na jakieś lepsze czy droższe wydatki, jakieś droższe rodzaje mięsa, ryb... ale nie, w przygotowaniu to wiele się nie różni.”²⁵²

Najstarsza respondentka jednoznacznie stwierdziła, iż menu jest dużo bogatsze przy okazji świąt:

„Tak, tak... obfitsze.”²⁵³

Opinie te zdecydowanie pokrywają się z moimi obserwacjami i luźno przeprowadzonymi rozmowami dokonanymi właśnie w okresach świątecznych oraz przy okazji uroczystości weselnych. W Święta Bożego Narodzenia na większości stołów polskich, niezależnie od statusu społecznego członków określonego gospodarstwa domowego, goszczą podobne potrawy w liczbie dwunastu z niewielkimi różnicami (również w liczbie czy może raczej sposobie liczenia dań), a są to: barszcz z uszkami, kasza z sosem grzybowym i / lub zupa grzybowa, karp smażony i / lub w galarecie, i / lub ryba po grecku, kapusta z grzybami i / lub z grochem, śledzie na różne sposoby, kompot z suszonych owoców, makielki (na bazie chałki, makaronu lub klusek), zupa rybna lub zupa grzybowa oraz pierogi lub krostki z farszem z kapusty i grzybów, gołąbki z kaszą i grzybami, a także chleb lub ziemniaki. W żadnym wypadku na stole wigilijnym nie może się pojawić potrawa mięsna. Z łakoci pojawiają się przede wszystkim pierniki (lub ciasto piernik) oraz sernik, często także keks (suche, babkowe ciasto z bakaliami). Również na stole wielkanocnym znajdują się zawsze określone potrawy,

²⁵² Cyt. [za:] Monika, [w:] wywiad nr 3

²⁵³ Cyt. [za:] Teodora, [w:] wywiad nr 5

choć przy okazji tych świąt istnieje pewna dowolność. W stałym i obowiązkowym menu Świąt Wielkanocnych znajdują się pokarmy święcone, a więc: jajka (zazwyczaj w kolorowych, barwionych skorupkach), kiełbasa (zwykle biała lub jakaś „lepsza”), szynka (wędzona / gotowana), chleb, babka, masło (zazwyczaj ulepione w kształt baranka), sól i pieprz, chrzan oraz (choć rzadko) musztarda. Obok nich na stołach pojawiają się również takie potrawy, jak: sałatka jarzynowa, bigos, śledzie na różne sposoby (m.in. w postaci sałatki śledziowej), sałatki twarogowe, jajka nadziewane farszem, wykwintne mięsiwa (np. pieczenie) i inne dania, zgodne z indywidualnymi gustami. Z łakoci pojawia się natomiast babka, sernik oraz makowiec.

W święta zatem menu jest dużo obfitsze i bardziej wyszukane niż na co dzień, jest to czas, w którym świadomie pozwalamy sobie na przesyt czy wręcz „obżarstwo”. Co istotne natomiast, dotyczy to przedstawicieli wszystkich kategorii społecznych z nieznacznymi różnicami.

Innymi idealnymi okazjami do opisanej przeze mnie „auto-dyspensy” są (niezmiennie) wszelkiego rodzaju uroczystości, m.in. urodziny, imieniny, komunia, tłusty czwartek, wizyta dawno nie zapraszanych gości itp. Ja skupiłam się na uroczystościach weselnych, które chyba najlepiej oddają charakter okazjonalnego „obżarstwa”. Bowiem bez względu na status społeczny rodziny, która organizuje taką uroczystość, na suto zastawionych stołach można znaleźć najróżniejsze przysmaki zarówno z tradycyjnej kuchni polskiej, jak i rozmaite wariacje kulinarne. Na początku są to: zupa (zwykle rosół), ziemniaki (rzadziej frytki), mięso (zwykle kilka rodzajów, np. zrazy, kotlet lub rolada drobiowa, karkówka itp.), jarzyny gotowane i surówki (kilka rodzajów, np. na bazie kapusty, buraczki, z selera), do picia natomiast jest zwykle woda mineralna, soki (zwykle dwa, pomarańczowy i jabłkowy) oraz alkohol (wino czerwone i białe, wódka). W trakcie zabawy zmienia się zastawa i pojawiają się nowe potrawy, a wśród nich: sałatki i surówki (zwykle kilka rodzajów: grecka, jakaś na bazie kapusty lub sałaty), inne mięsiwa (nie więcej niż dwa rodzaje, np. karkówka, kurczak), pieczywo, a także owoce (głównie winogrona). O północy pojawia się tort i inne słodcze (tzw. ciastka bankietowe, czasem desery lodowe). Po deserze ponownie pojawiają się niesłodkie zakąski, np. pieczywo, krakersy, sałatki i tzw. zimny bufet, czyli mięsa i ryby w galarecie. Całą uroczystość czy też biesiadowanie „kończy” ciepła zupa (zwykle barszcz lub żurek, który często podawany jest w chlebie zamiast w miseczce).

Weselne menu, podobnie jak Bożonarodzeniowe i wielkanocne, stanowi więc pewną stałą, jest niejako „wystandaryzowane”, bowiem w czasie każdej z tych uroczystości na stołach pojawiają się zawsze te same potrawy. Cechą tych uczt jest natomiast obfitość, zdecydowany nadmiar w porównaniu z tym, jak odżywiamy się na co dzień i – co niezwykle ważne – ta prawidłowość jest niezależna od statusu społecznego.

Z moich badań wynika, iż istnieją pewne zróżnicowania dotyczące tego, czym odżywiają się poszczególne kategorie społeczne, ze wskazaniem na większą różnorodność menu i otwartość na kulinarne „nowinki” osób z wyższym statusem społecznym oraz z młodszych kategorii wiekowych. Podziały te jednak nie są sztywne, a wyróżnione na podstawie żywieniowych upodobań kategorie płynnie się przenikają. Ponadto istnieją okoliczności (jak święta, wesela itd.), w których status społeczny nie odgrywa znaczącej roli w doborze menu, można wręcz stwierdzić, iż odgrywa nikłą rolę.

W jakich miejscach / gdzie i z kim jedzą poszczególne kategorie społeczne?

Moi rozmówcy zdecydowanie wskazywali na stołowanie się we własnym gospodarstwie domowym jako podstawowe miejsce spożywania posiłków:

„Głównie w domu i wolę sobie coś sama ugotować, i sobie ze spokojem zjeść w domu.”²⁵⁴

Jednak sam wybór miejsca konsumpcji jednogłośnie zrzucają na karb, przede wszystkim, zróżnicowanych dochodów:

„Gdyby nie finanse to bym chodziła do restauracji, niestety teraz nie chodzę, żywię się raczej w takich knajpach.”²⁵⁵

Jednakże, jako osoby stołujące się znacznie częściej lub jedynie we własnym gospodarstwie domowym wskazują oni przedstawiciele starszych kategorii wiekowych, tzn. osoby powyżej sześćdziesiątego roku życia. Zdaniem moich rozmówców może być to podyktowane przyzwyczajeniem do innych smaków, potraw tradycyjnych oraz niższymi dochodami. Co ciekawe, przedstawicielom młodszego pokolenia starsi respondenci przypisali częstszą konsumpcję w przestrzeni publicznej:

²⁵⁴ Cyt. [za:] Asia, [w:] wywiad nr 2

²⁵⁵ Cyt. [za:] Gosia, [w:] wywiad nr 1

„(...) Myślę, że tak... że dzisiaj młodzież to na pewno chętnie spotyka się w takich niby-restauracjach typu KFC czy McDonald's, tak mi się zdaje, że często (...) tak, tak... natomiast ludzie o takim niższym statusie społecznym na pewno jedzą raczej częściej w domu niż poza domem. Jest to związane, no niestety, z sytuacją finansową.”²⁵⁶

Podobną opinię na temat tego, w jakich miejscach stołują się młodsze kategorie wiekowe, wyraziła najstarsza respondentka:

„No chyba w tych... w restauracjach czy w barach”²⁵⁷

Siebie z kolei respondenci ze starszych kategorii wiekowych określili jako zdecydowanie stołujących się we własnych domach:

„(...) no jedząca w domu, niestety ze względów finansowych, aczkolwiek no kiedyś bardzo lubiliśmy wychodzić (...)”²⁵⁸

Potwierdziła to również moja najstarsza rozmówczyni:

„[z jaką kategorią by się identyfikowała] w domu, z jedzeniem w domu... [kuchnia] mieszana”²⁵⁹

Poza domem jako dość częste miejsce konsumpcji najmłodszy respondenci wskazali kawiarnie, a w dalszej kolejności knajpy, bary czy restauracje typu *fast food*, oferujące posiłki w przystępnych cenach.

Jeśli natomiast chodzi o towarzystwo, z jakim moi rozmówcy najczęściej *jedzą* oraz miejsca, w jakich oddają się tej wspólnej konsumpcji, nie istnieją związane z tym wyraźne podziały czy reguły. Aczkolwiek najmłodszy respondenci stwierdzili, iż z rodzicami zjadają posiłki głównie w domu:

„(...) to znaczy z pewnością jest tak, że z rodziną częściej jem w domu, bo raczej rzadko tak wychodzimy wspólnie gdzieś na miasto żeby coś zjeść. (...)”²⁶⁰

²⁵⁶ Cyt. [za:] Monika, [w:] wywiad nr 3

²⁵⁷ Cyt. [za:] Teodora, [w:] wywiad nr 5

²⁵⁸ Cyt. [za:] Monika, [w:] wywiad nr 3

²⁵⁹ Cyt. [za:] Teodora, [w:] wywiad nr 5

²⁶⁰ Cyt. [za:] Gosia, [w:] wywiad nr 1

Poza domem stołują się nieco rzadziej i głównie w towarzystwie przyjaciół, znajomych, swoich rówieśników:

„(...) Na mieście częściej z przyjaciółmi, no i to chyba w sumie... nie sądzę, żeby to jakoś szczególnie zależało od... w sensie gdzie pójdziemy, tam zjemy. Nie zastanawiamy się nad tym, gdzie zjemy, czasem po prostu bliżej jest do jakiegoś fast food-u, czasem do naleśnikarni.”²⁶¹

Wśród miejsc wybieranych na konsumpcję ze znajomymi respondentka wymieniła restauracje typu *fast food* i naleśnikarnie. Inna respondentka wskazała bary i kawiarnie jako lokale odwiedzane ze znajomymi, przy czym zaznaczyła, iż spotkania „na kawie” (a więc w kawiarniach) są znacznie częstsze od wspólnej konsumpcji w barach:

„Z reguły kawa, tak... jakieś bary, właśnie kawiarnie (...)”²⁶²

Istotną rolę kawiarenek w *polskiej kulturze kulinarnej* podkreślił jeden z respondentów:

„Ja bardzo lubię kawiarenki, kawiarenki takie poznańskie, gdzie można napić się kawy, gdzie można także zamówić śniadanie, obiad lekki, kolację. Mam kilka takich ulubionych lokali znajdujących się właśnie w okolicach Starego Rynku. Jest to o tyle ciekawa alternatywa dla człowieka, że można tam zaprosić kogoś na randkę – to raz, dwa – można wybrać się z kimś w sprawach biznesowych, prawda, gdyż wiele spośród tamtych miejsc posiada charakter... cóż, sprzyjający takim rozmowom.”²⁶³

Jak wynika z wypowiedzi moich respondentów, przedstawiciele starszych kategorii wiekowych stołują się przede wszystkim w domu – nie wymienili oni innych miejsc, w jakich spożywają posiłki, a zatem można z tego wywnioskować, iż spotkania towarzyskie przy *jedzeniu* również dotyczą przestrzeni prywatnej, domu. Młodszy respondenci z kolei praktykują pewien „podział” na przestrzeń prywatną, a więc dom, w którym konsumpcja odbywa się wspólnie z rodziną, oraz na przestrzeń publiczną, czyli kawiarnie (rzadziej bary, knajpy), gdzie *jedzą* w towarzystwie znajomych. Również z moich obserwacji wynika, iż w różnych lokalach gastronomicznych – a zatem poza przestrzenią prywatną – głównie stołują się przedstawiciele młodszych kategorii wiekowych. Dotyczy to szczególnie restauracji typu *fast*

²⁶¹ Cyt. [za:] Gosia, [w:] wywiad nr 1

²⁶² Cyt. [za:] Asia, [w:] wywiad nr 2

²⁶³ Cyt. [za:] Grzegorz, [w:] wywiad nr 4

food, gdzie przeważają grupy w wieku od kilkunastu do 30 lat (na podstawie obserwacji w restauracjach McDonald's), ale także grupy w wieku od kilkunastu do 50 lat (na podstawie obserwacji w restauracjach Pancake) o średnim statusie społecznym. Kawiarnie natomiast pod względem konsumujących tam grup są znacznie bardziej zróżnicowane – faktem jest, iż dominują tam przedstawiciele młodszych kategorii wiekowych, tj. do 30 lat, ale często można tam spotkać osoby z przedziału wiekowego do 50 lat (na podstawie obserwacji w Starbucks, ale także Coffee Heaven, Zielona Weranda, Ptasię Radio), zarówno o średnim, jak wyższym statusie społecznym. W przypadku restauracji typu *fast food*, wyłoniły się dwa typy konsumpcji: a) spotkania o charakterze swobodnych spotkań towarzyskich – grupa *jedząca* „przesiaduje” w restauracji, posila się, ale głównie skupia się na rozmowach (dotyczy to restauracji McDonald's) oraz b) nastawienie na posilenie się, zaspokojenie głodu, nie rzadko bez towarzystwa, co w skrócie można by opisać jako „wejście – zjedzenie – wyjście” (przykład restauracji Pancake, ale także Piccollo). Kawiarnie niezmiennie stanowią miejsca służące swobodnym spotkaniom towarzyskim, polegających na oddawaniu się żywym dyskusjom, jak i również pół-oficjalnym spotkaniom służbowym.

Restauracje dysponujące bardziej wykwintnym i droższym menu są o tyle odrębną kategorią lokali gastronomicznych, iż „służą” specjalnym okazjom, tzn. świętowaniu lub omawianiu spraw biznesowych / służbowych, świętowaniu rodzinnych uroczystości, spotkaniom o charakterze randek itp. (na podstawie obserwacji w restauracji Sphinx i Mollini). Spotkania te polegają na „przesiadaniu”. W miejscach takich dominują przedstawiciele starszych kategorii wiekowych, tzn. grupy w wieku od 31 do 50 lat, rzadziej te z przedziału wiekowego od 51 do 70 lat. Zazwyczaj są to konsumenci o średnim i wyższym statusie społecznym. W przestrzeni publicznej – i to również pokrywa się z wypowiedziami moich rozmówców – raczej nie stołują się reprezentanci najstarszej kategorii wiekowej, tzn. osoby powyżej 70 roku życia, a także te o najniższym statusie społecznym.

Moje badania wyraźnie ujawniają ogromne zróżnicowanie *polskiej kultury kulinarnej*, które trudno jest ograniczyć do podziału na kategorie wiekowe czy status społeczny. Aczkolwiek można wśród nich odnaleźć pewne prawidłowości, elementy niezmiennie, jednakże większość różnic między poszczególnymi kategoriami dość płynnie się przenika. Stąd też wszelkie próby dokonania wyraźnego podziału, rozgraniczenia zachowań typowych jedynie dla określonych kategorii społecznych byłyby skazane na niepowodzenie. Mimo to w następnym rozdziale spróbuję zarysować pewne typy uczestników *polskiej kultury kulinarnej*.

2.3. Kultura kulinarna w Polsce. Wnioski końcowe.

W tym ostatnim już rozdziale mojej pracy podsumuję dokonaną przeze mnie analizę informacji pozyskanych podczas przeprowadzonych przeze mnie badań dotyczących *polskiej kultury kulinarnej*. Ponadto spróbuję także wyróżnić pewne typy zachowań związanych z *jedzeniem*, charakterystyczne dla określonych kategorii społecznych oraz dla określonych miejsc czy przestrzeni dotyczących konsumpcji, tj. lokali gastronomicznych. Zanim jednak przejdę do ich charakterystyki, krótko podsumuję wnioski z dokonanej przeze mnie analizy zebranych materiałów.

Zrealizowane przeze mnie badania ukazały *polską kulturę kulinarną* jako niezwykle zróżnicowaną, aczkolwiek nie pozbawioną pewnych stałych elementów. Przynajmniej nie ma wątpliwości co do tego, że w Polsce *kultura kulinarna* istnieje, choć spore trudności sprawiło moim respondentom jej zdefiniowanie. Najczęściej była jednak postrzegana jako zespół obyczajów, pewnych reguł oraz zachowań związanych z przygotowaniem oraz zjadaniem posiłków. Za główne źródła tych reguł uznane zostały natomiast rodzinne tradycje przekazywane z pokolenia na pokolenie, a więc wychowanie / socjalizacja oraz obserwacja. Do sfery materialnej *kultury kulinarnej* moi respondenci byli skłonni zaliczyć jedynie sztuce i naczynia niezbędne do przygotowania potraw oraz ich konsumpcji. Z kolei przestrzenie związane z *jedzeniem* zostały ograniczone do kuchni (jako przestrzeni prywatnej) oraz restauracji (jako przestrzeni publicznej). Z moich obserwacji wynika jednak, iż ta przestrzeń jest dużo bogatsza, obejmuje bowiem – poza wyżej wymienionymi – także kawiarnie, bary, stołówki na terenie uczelni, a nawet ulice czy (choć sporadycznie) środki transportu publicznego. Sama kuchnia Polska kojarzyła się moim rozmówcom głównie z konkretnymi potrawami, opisywana była również jako ciężka i tłusta, a jako cecha typowa dla *polskiej kultury kulinarnej* wskazany został rodzinny i biesiadny charakter konsumpcji – te cechy uznano za charakterystyczne, choć w nieco zmodyfikowanej postaci, niezmiennie się w Polsce utrzymują. Z wypowiedzi moich respondentów bowiem jednoznacznie wynika, iż głównie stołują się oni we własnych domach, a co więcej, pielęgnują zjadanie posiłków wspólnie z rodziną (choć ta wspólna konsumpcja ogranicza się do dni wolnych od pracy oraz świąt), choć młodsze pokolenia często *jedzą* również w przestrzeni publicznej. Wówczas konsumpcja odbywa się nie w gronie rodziny, ale znajomych. Co ciekawe, wypowiedzi moich rozmówców wskazują na to, iż *polska kultura kulinarna* poza charakterystyczną kuchnią,

typowymi potrawami oraz biesiadnym charakterem konsumpcji nie posiada specyficznej materialności.

Jeśli chodzi o zmiany w *polskiej kulturze kulinarnej*, są one dostrzegane przez jej uczestników (szczególnie napływ nowości do polskiego menu oraz zmieniające się nawyki żywieniowe) i postrzegane jako pozytywne. Wszyscy respondenci jednogłośnie odrzucili pogląd, jakoby zmiany te szkodziły czy przyczyniały się do ubożenia rodzimej *kultury kulinarnej* lub wypierały całkowicie tradycyjną kuchnię. Co więcej, sami – bez względu na kategorię wiekową – chętnie eksperymentują w kuchni, mieszając smaki tradycyjne z tymi z kuchniami obcych kultur. Co do samej roli oraz funkcji *jedzenia*, niezmiennie przypisywana jest mu funkcja integracyjna (co również można zaobserwować w przestrzeni publicznej, gdzie konsumpcja odbywa się zazwyczaj w grupie). Natomiast z wypowiedzi moich respondentów jednoznacznie wynika (choć sami na to nie wskazali), iż kuchni przybyła nowa rola, a mianowicie rola rozrywki, na co wskazują stwierdzenia o czerpaniu przyjemności z gotowania czy relaksowaniu się przy tej czynności. Co więcej, fakt powstawania czy raczej namnażania się programów kulinarnych, blogów kulinarnych oraz literatury kulinarnej świadczy o rozrywkowej funkcji kuchni. Aczkolwiek może to również świadczyć o czymś jeszcze. Współcześnie coraz więcej ludzi interesuje się zagadnieniami dotyczącymi kulinariów i tym samym ma świadomość zmieniających się trendów oraz tego, iż standardy obyczajowe się podwyższyły. Jednocześnie mają oni świadomość swoich braków obycia, a ponieważ chcą nadążyć za modą ze względu na swój status społeczny, interesują się właśnie tego typu źródłami informacji – stanowią one zatem odpowiedź na rosnącą potrzebę społeczeństwa, potrzebę poszerzania wiedzy na temat odżywiania, *jedzenia* i tym samym bycia „na czasie”. Ponadto ta wzrastająca liczba blogów itd. sprzyja rozpowszechnianiu się dostrzeganych przez moich respondentów nowinek kulinarnych.

Kwestia zróżnicowania *polskiej kultury kulinarnej* była dość problematyczna. Moi rozmówcy wskazali, co prawda, na różnice między określonymi kategoriami wiekowymi (młodsze są bardziej otwarte na nowości od tych starszych, częściej praktykujących kuchnię tradycyjną), grupami o różnych statusach ekonomicznych (ci bardziej zamożni częściej *jedzą* w przestrzeni publicznej i mogą sobie pozwolić na bardziej urozmaicone menu) oraz na te wynikające z różnic wykształcenia (wyżej wykształceni mają większą świadomość *kultury kulinarnej*, są bardziej otwarci na kulinarne nowości oraz prezentują lepsze maniery, tzn. większą dbałość o estetykę konsumpcji), jednakże nie potrafili opisać tych różnic szczegółowo. Mimo, iż wszyscy uznali grupy o wyższym statusie społecznym za bardziej

obyte i stosujące się bardziej rygorystycznie do zasad *savoir vivre-u*, nikt nie potrafił scharakteryzować innych wymiarów tych różnicowań. Aczkolwiek moje obserwacje potwierdzają większą dbałość o estetykę *jedzenia* wśród przedstawicieli grup o wyższym statusie społecznym, tzn. eleganckie trzymanie sztućców (nie tak kurczowe, jak w przypadku grup o niższym statusie społecznym), odpowiednie ułożenie rąk na stole, zjadanie mniejszych kęsów dania czy wolniejsze tempo zjadania potrawy itp.

Tak właśnie przedstawia się współczesna *polska kultura kulinarna* – zróżnicowana, wciąż wzbogacana przez napływające z zewnątrz trendy, nieustannie się zmieniająca. Od innych odróżnia ją specyficzna kuchnia (tłusta i ciężka, kojarząca się głównie ze świątecznymi potrawami), rodzinny i biesiadny charakter konsumpcji, ale także niezwykła łatwość wchłaniania wszystkiego, co oferują nam obce kultury. Między innymi właśnie to czyni ją tak różnorodną, aczkolwiek trudno jest te różnicowania ująć pewne zamknięte kategorie. Mimo to postanowiłam podjąć się tego wyzwania.

Na podstawie przeprowadzonych przeze mnie wywiadów oraz obserwacji udało mi się nie tyle rozróżnić kategorie społeczne funkcjonujące w obrębie *polskiej kultury kulinarnej*, co wyróżnić pewne typy zachowań żywieniowych. W kontekście restauracji typu *fast food*, tj. restauracji McDonald's, przedstawiają się one w sposób następujący:

osoby, które przychodzą do restauracji bez towarzystwa: jedzą dość szybko i zaraz po jedzeniu opuszczają restaurację; w oczekiwaniu na zamówienie rozglądają się po restauracji, wyglądają przez okno lub (dość często) używają telefonu komórkowego; osoby przychodzące do restauracji bez towarzystwa traktują tę „wizytę” zadaniowo – chcą zaspokoić głód;

mężczyźni, którzy przychodzą do restauracji z męskim towarzystwem: w czasie konsumpcji skupiają się głównie na jedzeniu, rozmowy schodzą wówczas na dalszy plan; rozmawiają głównie przed i po jedzeniu; rozglądają się po restauracji, zatrzymując wzrok na kobietach (głównie mężczyźni w wieku ok.20-30 lat); zwykle zamawiają pełne zestawy, jedzenie połykają dużymi kęsami; po zjedzeniu spędzają chwilę w restauracji; mężczyźni przychodzą też do restauracji w towarzystwie innych mężczyzn „w sprawach służbowych” (pracują przy laptopie, omawiają jakieś sprawy służbowe, „świętują”);

mężczyźni, którzy przychodzą do restauracji z kobietami: głównie skupiają się na rozmowie z osobą towarzyszącą; wówczas spędzają w restauracji więcej czasu, a zamówienie ogranicza się zwykle do napojów (kobieta często zamawia kawę, mężczyzna jakiś napój); po skonsumowaniu zamówionego posiłku (również w sytuacji, gdy jest to nie tylko napój) spędzają jeszcze czas w restauracji na rozmowie; wizyta mężczyzny z kobietą w restauracji ma charakter „randkowy”;

kobiety, które przychodzą do restauracji w żeńskim towarzystwie: głównie skupiają się na rozmowie, zarówno przed, w trakcie, jak i po posiłku; zamawiają mniejsze porcje od mężczyzn i wolniej je zjadają; spędzają więcej czasu w restauracji niż mężczyźni; dla kobiet przychodzących do restauracji z innymi kobietami jedzenie zdaje się być „dodatkiem” do rozmów;

rodzice / dziadkowie przychodzący do restauracji z dziećmi / wnukami (rodziny): rzadko pojawiają się w restauracjach, szczególnie dziadkowie (sporadycznie); jedzą w międzyczasie rozmawiając; często rodzice / dziadkowie wyjadają z talerzy dzieci / wnucząt to, co nie zostało przez nie zjedzone, „pomagają” im skończyć danie; po zjedzeniu posiłku spędzają jeszcze trochę czasu w restauracji; dzieci są maksymalnie nastoletnie;

grupy „mieszane” w restauracji: głównie jest to młodzież, nastolatki; przede wszystkim rozmawiają; jedzenie jest zdominowane przez rozmowy.

W przypadku innej restauracji typu *fast food*, choć oferującej menu bliższe tradycyjnej kuchni polskiej, tj. Pancake, wyróżnić można jedynie dwa typy zachowań konsumpcyjnych:

osoby które przychodzą do restauracji bez towarzystwa: są to osoby zarówno z młodszych, jak i starszych kategorii wiekowych; jedzą dość szybko i zaraz po jedzeniu opuszczają restaurację; w oczekiwaniu na zamówienie rozglądają się po restauracji, wyglądają przez okno lub (dość często) używają telefonu komórkowego; osoby przychodzące do restauracji bez towarzystwa traktują tę „wizytę” zadaniowo – chcą zaspokoić głód;

osoby, które przychodzą do restauracji z towarzystwem: głównie przedstawiciele najmłodszej kategorii wiekowej; w oczekiwaniu na zamówioną potrawę rozmawiają, podobnie jak w trakcie konsumpcji; po zjedzeniu posiłku przez chwilę rozmawiają i wychodzą.

W restauracjach o większej renomie, jak np. Sphinx i Mollini, można natomiast zaobserwować głównie trzy typy grup stołujących się tam konsumentów i tym samym trzy typy zachowań konsumpcyjnych:

osoby, które przychodzą do restauracji w towarzystwie partnera / partnerki (spotkania o charakterze randki): są to osoby zarówno z młodszych (choć tych jest mniejszość), jak i starszych kategorii wiekowych; w oczekiwaniu na zamówione potrawy rozmawiają, podobnie jak w trakcie konsumpcji; jedzą bez pośpiechu, po zjedzeniu posiłku jeszcze przez chwilę rozmawiają i wychodzą;

rodzice przychodzący do restauracji z dziećmi (spotkania o charakterze rodzinnym): są to osoby ze średnich kategorii wiekowych (rodzice) oraz z najmłodszej kategorii wiekowej (dzieci); w oczekiwaniu na zamówione potrawy rozmawiają, podobnie jak w trakcie konsumpcji; zdarza się, iż w czasie jedzenia rodzice i dzieci wzajemnie próbują swoich dań (wyjadając z talerza osoby towarzyszącej); w przypadku rodziców, którzy przychodzą do restauracji z młodszymi dziećmi – rodzice pomagają dzieciom w „obejściu” się z potrawą (obierają, kroją, oddzielają itp.), czasem też zjadają niedokończone przez dzieci dania; jedzą bez pośpiechu, panuje swobodna atmosfera; chwilę po zjedzeniu posiłku wychodzą;

osoby, które przychodzą do restauracji z towarzystwem (spotkania o charakterze służbowym / biznesowym): są to przedstawiciele starszych kategorii wiekowych (tzn. z wykluczeniem najmłodszej i najstarszej kategorii wiekowej); w oczekiwaniu na zamówione potrawy rozmawiają, podobnie jak w trakcie konsumpcji; konwersacje nie są jednak tak płynne jak w przypadku wyżej opisanych grup, są także częściej przerywane na rzecz skupienia na samym akcie konsumpcji lub (rzadziej) rozglądania się po restauracji; przedstawiciele tej grupy jedzą bez pośpiechu, po zjedzeniu posiłku dalej rozmawiają i dopiero po jakimś czasie wychodzą.

Interesujący jest fakt, iż w restauracjach o większej renomie nie pojawiają się osoby bez towarzystwa, samotnie się stołujące, co niewątpliwie wskazuje na to, iż tego typu lokale są zdecydowanie miejscem konsumpcji grupowej. Ponadto konsumpcja ta często ma charakter „świętowania”.

Nieco inaczej przedstawia się konsumpcja w kawiarniach (np. w kawiarni Starbucks czy Coffee Heaven), których klienci stanowią zdecydowanie najbardziej zróżnicowaną grupę (w porównaniu z wyżej opisanymi typami lokali gastronomicznych) zarówno pod statusów

społecznych, jak i kategorii wiekowych. Można w nich wyróżnić pięć charakterystycznych grup czy też typów konsumentów:

osoby, które przychodzą do kawiarni bez towarzystwa: zwykle są to osoby z najmłodszej lub średniej kategorii wiekowej; w pierwszej kolejności zamawiają napój, a następnie piją go, jednocześnie zajmując się np. czytaniem książki, pisaniem na laptopie itp.; raz na jakiś czas rozglądają się po kawiarni, spoglądają na telefon komórkowy itp.; po wypiciu napoju i zakończeniu czynności temu towarzyszącej opuszczają kawiarnię;

osoby, które przychodzą do kawiarni w towarzystwie partnera / partnerki: są to najczęściej osoby z najmłodszej lub średniej kategorii wiekowej; w pierwszej kolejności zajmują miejsca przy stoliku, następnie zamawiają napoje (czasem również jakieś ciasto lub coś drobnego do jedzenia); napoje piją bez pośpiechu, przez cały czas rozmawiając; po wypiciu (i zjedzeniu) jeszcze przez jakiś czas siedzą w kawiarni rozmawiając, a następnie wychodzą;

osoby, które przychodzą do kawiarni w towarzystwie mieszanym: są to najczęściej osoby z najmłodszej kategorii wiekowej (rzadziej ze średniej kategorii wiekowej); w pierwszej kolejności zajmują stolik, następnie zamawiają napoje (czasem również jakieś ciasto lub coś drobnego do jedzenia); napoje piją bez pośpiechu, przez cały czas dość głośno się śmiejąc i rozmawiając – napoje pełnią jedynie funkcję dodatku do rozmów; po wypiciu jeszcze przez jakiś czas siedzą w kawiarni rozmawiając, a następnie wychodzą;

kobiety, które przychodzą do kawiarni w żeńskim towarzystwie: są to najczęściej osoby z młodszych kategorii wiekowych (tzn. z najmłodszej oraz ze średniej kategorii wiekowej); w pierwszej kolejności zajmują stolik, następnie zamawiają napoje (czasem również jakieś ciasto lub coś drobnego do jedzenia); napoje piją bez pośpiechu, przez cały czas intensywnie rozmawiając (przedstawicielki najmłodszej kategorii wiekowej rozmawiają zdecydowanie głośniejsze niż osoby ze średniej kategorii wiekowej) – napoje pełnią jedynie funkcję dodatku do rozmów; raz na jakiś czas się rozglądają po kawiarni (dotyczy to głównie osób z najmłodszej kategorii wiekowej); po wypiciu jeszcze przez jakiś czas siedzą w kawiarni rozmawiając, a następnie wychodzą;

mężczyźni, którzy przychodzą do kawiarni w męskim towarzystwie: zwykle są to osoby ze średniej kategorii wiekowej (spotkania te mają raczej charakter służbowy); w pierwszej

kolejności zajmują stolik, następnie zamawiają napoje (dużo mniej wyszukane niż te zamawiane przez kobiety; rzadko zamawiają jakieś ciasto lub coś drobnego do jedzenia); napoje piją bez pośpiechu, w międzyczasie rozmawiając (omawiając sprawy służbowe) lub pisząc na laptopie; raz na jakiś czas rozglądają się po kawiarni; po wypiciu jeszcze przez jakiś czas siedzą w kawiarni rozmawiając, a następnie wychodzą.

Jak wynika z powyższych opisów, można wyszczególnić pewne typy zachowań konsumpcyjnych, które są uwarunkowane zarówno miejscem konsumpcji, jak i wiekiem osób w tych miejscach jedzących. Trudno byłoby jednak uznać te typy za jedyne, bowiem sposoby *jedzenia* są zależne od wielu czynników, przez co są też niezwykle zróżnicowane, na co ewidentnie wskazują przytoczone powyżej przykłady.

Polska kultura kulinarna istnieje (jako zespół pewnych praktyk kulinarnych, porządkujących te praktyki reguł oraz niezbędnych narzędzi), a rodzima kuchnia nieustannie się zmienia, ewoluuje, umiejętnie łącząc lokalną tradycję z napływającymi z zewnątrz nowinkami kulinarnymi. Te kulinarne innowacje w postaci nowych smaków czy potraw, a także obcego obyczaju kulinarnego są przyjmowane przez Polaków z dużym entuzjazmem i chętnie praktykowane na co dzień. Zamiłowanie do obcych tradycji odbywa się w pewnym sensie kosztem tradycyjnej kuchni polskiej, która nie cieszy się zbyt dużą popularnością wśród Polaków (w czystej postaci jest ona praktykowana głównie przy okazji świąt) – uważana jest bowiem za ciężką i tłustą. Jednakże obyczaj wspólnego biesiadowania przy stole zastawionym tradycyjnymi potrawami jest od wieków niezmiennie pielęgnowany. Wspólne ucztowanie, ale też wspólne zjedanie posiłków z rodziną przynajmniej raz w tygodniu (głównie w weekendy) zdaje się być elementem charakteryzującym *polską kulturę kulinarną*. Podobnie z resztą jak zdecydowanie częstsze zjedanie posiłków we własnym domu (a więc w przestrzeni prywatnej) niż poza nim (w przestrzeni publicznej). To bez wątpienia wskazuje na utrzymującą się (choć nieco słabnącą) integrującą funkcję *jedzenia* – przy *jedzeniu* zacieśniamy więzi zarówno z członkami rodziny, jak i przyjaciółmi, znajomymi itd. Jeszcze jedną cechą charakterystyczną dla *polskiej kultury kulinarnej* jest (niezmiennie od wieków) otwartość na smaki obcych kuchni, co dotyczy zarówno młodszych, jak i starszych kategorii wiekowych. Ta chęć poznawania kulinarnych nowości przejawia się rosnącym zainteresowaniem kulinariami, a to z kolei sprzyja rozwijaniu się nowej funkcji *jedzenia*. *Jedzenie* coraz częściej pełni funkcję rozrywki, gotowanie sprawia przyjemność i relaksuje, zarówno wówczas, gdy posiłki przygotowujemy sami, jak i wtedy, kiedy oglądamy namnażające się programy kulinarne czy przeglądamy kulinarne blogi.

Niemalą rolę w *polskiej kulturze kulinarnej* odgrywa przestrzeń publiczna, w której konsumpcja ma przeważnie charakter spotkań towarzyskich i służy przede wszystkim zacieśnianiu więzi, umacnianiu relacji. Co więcej, niezmienna pozostała w tej kwestii rola kawiarni, to one bowiem stanowią główny ośrodek spotkań towarzyskich, to głównie w nich (tak jak i kilka wieków temu) spotykają się przedstawiciele różnych kategorii wiekowych o różnych statusach społecznych z różnych przyczyn, w celu świętowania, ale i bez specjalnej okazji, w dni świąteczne i powszednie.

Tradycyjna kuchnia współistniejąca z kulinarnymi eksperymentami; pielęgnowanie rodzinnej konsumpcji w przestrzeni prywatnej funkcjonujące obok coraz częstszych spotkań towarzyskich przy jedzeniu w przestrzeni publicznej; dbałość o wynoszone z domu rodzinnego nawyki żywieniowe i permanentne ich modyfikowanie wskutek przejmowania zachowań (dotyczących *jedzenia*) zaobserwowanych u innych; namnażająca się liczba programów oraz blogów kulinarnych, rosnące zainteresowanie kulinariami i coraz większa świadomość dotycząca żywienia; brak wyraźnych granic między nawykami żywieniowymi, upodobaniami kulinarnymi oraz sposobami *jedzenia* między poszczególnymi kategoriami społecznymi, tzn. grupami z różnych kategorii wiekowych, o różnych statusach społecznych. To wszystko świadczy nie tylko o tym, iż polska kuchnia jest żywa (bo nieustannie się zmienia), ale również o tym, iż *polska kultura kulinarna* jest niezwykle zróżnicowana i to na wielu płaszczyznach. Co więcej, zmiany te wciąż zachodzą i są przez polskie społeczeństwo aprobowane oraz chętnie przyswajane, a to wskazuje na dwie rzeczy: a) *polska kultura kulinarna* będzie się dalej zmieniać i tym samym wzbogacać, a w efekcie b) będzie się coraz bardziej różnicować. *Polska kultura kulinarna* żyje i żyć będzie, a zawdzięcza to swojej niezwyklej elastyczności, swoistej umiejętności metamorfozy.

ANEKS METODOLOGICZNY.

Tę część pracy w pełni poświęcę zaprezentowaniu metodologii badań, które przeprowadziłam w celu udzielenia odpowiedzi na postawione przez siebie pytania dotyczące opisywanej przeze mnie *kultury kulinarnej*. Charakterystyka zastosowanej przeze mnie metodologii ma przede wszystkim przybliżyć czytelnikowi, jakich odpowiedzi poszukiwałam w swojej pracy, w jaki sposób ich poszukiwałam, tzn. za pomocą jakich metod i narzędzi, a także z jakimi trudnościami w trakcie badań się spotkałam.

Swoją pracę postanowiłam natomiast poświęcić *kulturze kulinarnej* zarówno ze względu na moje indywidualne zainteresowanie tematyką żywienia oraz antropologią kulturową, jak i ze względu na rosnącą popularność zagadnień dotyczących odżywiania. Co więcej, ta konsumpcja w swojej najbardziej podstawowej formie, jaką jest właśnie zjedanie, odżywianie się, jest zjawiskiem o tyle interesującym dla socjologa, iż doskonale odzwierciedla kulturę, w kontekście której jest badana (w tym przypadku kulturę rodzimą) oraz jej przemiany – jak się okazuje – na wielu płaszczyznach społecznej rzeczywistości. Można by więc z powodzeniem stwierdzić, iż w mojej pracy próbowałam dotrzeć przez „żołądek” kultury do jej „serca”.

Problem badawczy. Założenia teoretyczne.

Oczywiście punktem wyjścia dla przeprowadzenia badań było sprecyzowanie problemu badawczego, definiowanego przez Nowaka jako „ *pewne pytanie lub zespół pytań, na które odpowiedzi ma dostarczyć badanie*”²⁶⁴ lub określanego przez Sztumskiego jako to, „*co jest przedmiotem wysiłków badawczych, czyli po prostu, to co orientuje nasze przedsięwzięcie poznawcze*”²⁶⁵. W myśl tych definicji postawionym przeze mnie problemem badawczym – a więc pytaniem, na które poszukiwałam odpowiedzi – i jednocześnie celem przeprowadzanych przeze mnie badań było zrekonstruowanie obrazu *polskiej kultury kulinarnej*, jak i również skonstruowanie jej definicji. Przede wszystkim zależało mi na uzyskaniu odpowiedzi na następujące główne pytania badawcze oraz pytania szczegółowe:

²⁶⁴ S. Nowak, *Metodologia badań socjologicznych*, Warszawa 1970, s.214

²⁶⁵ J. Sztumski, *Wstęp do metod i technik badań społecznych*, Warszawa 1984, s.28

A. Czym jest *kultura kulinarna* w Polsce?

- a) jakie elementy materialne / narzędzia tworzą kulturę kulinarną?
- b) jakie działania stanowią kulturę kulinarną?
- c) jakie reguły tworzą kulturę kulinarną?
- d) jakie role pełni kuchnia w kulturze polskiej?

B. Czy Polacy mają kuchnię narodową?

- a) jakie skojarzenia budzi pojęcie kuchni polskiej?
- b) jaki jest stosunek wobec zmian, czy są one w ogóle zauważane?

C. Jak zróżnicowane są zwyczaje kulinarne w Polsce?

- a) jakie kategorie społeczne w obrębie kultury kulinarnej można wyróżnić?
- b) w jaki sposób jedzą poszczególne kategorie społeczne?
- c) co jedzą poszczególne kategorie społeczne?
- d) w jakich miejscach / gdzie i z kim jedzą poszczególne kategorie społeczne?

Celem badań było więc uchwycenie i odzwierciedlenie obyczajów związanych z kulinariami w Polsce oraz ich funkcjonowania i przemian w polskiej rzeczywistości społecznej.

Organizacja i przebieg badań.

Charakter badań. Zastosowane techniki badawcze.

Przeprowadzone przeze mnie badania miały charakter jakościowy. Badania tego typu stanowią dominujący sposób badania rzeczywistości społecznej głównie w dziedzinie antropologii. Mają one na celu przede wszystkim przyjrzenie się rzeczywistości społecznej oraz opis, interpretacje, a także zrozumienie pewnych zjawisk społecznych poprzez analizę doświadczenia jednostek czy grup, analizę interakcji i aktów komunikacji w czasie ich

trwania oraz analizę dokumentów lub innych „śladów” ludzkiej działalności.²⁶⁶ W celu zrealizowania swoich badań zastosowałam techniki, które uznałam za najwłaściwsze oraz najbardziej skuteczne w uzyskaniu pożądanych przeze mnie informacji. Zdecydowałam się więc na takie techniki badawcze jak obserwacja uczestnicząca (ukryta), która to ma miejsce wówczas, gdy badacz jest uczestnikiem społeczności badanej i z tej pozycji przeprowadza badanie²⁶⁷, oraz nieustrukturyzowane wywiady pogłębione, a więc takie, w których rozmówca ma możliwość spontanicznego poruszania wątków, nie planowanych przez badacza²⁶⁸ (wywiady były jedynie w niewielkim stopniu standaryzowane, ponieważ każdemu rozmówcy – poza spontanicznie rodzącymi się pytaniami – zadawane były pytania uprzednio przygotowane). Wybrane przeze mnie techniki pozyskiwania informacji umożliwiają bowiem ich zdobycie zarówno bezpośrednio od przedstawicieli populacji badanej (poprzez sprowokowanie ich do wypowiedzi słownych w trakcie wywiadów), jak i pośrednio poprzez obserwowanie pewnych prawidłowości, których respondenci – z racji ich oczywistości – w większości przypadków nie poddają na co dzień refleksji. Badanie zostało przeprowadzone na terenie miasta Poznań – ze względu na liczne migracje oraz związany z tym zjawiskiem napływ ludności z różnych regionów Polski uznałam mieszkańców stolicy Wielkopolski za populację dobrze odzwierciedlającą społeczną i demograficzną strukturę polskiego społeczeństwa.

Obserwacje przeprowadzałam w oparciu o wcześniej skonstruowany kwestionariusz obserwacji w różnych lokalach gastronomicznych, a zatem w miejscach konsumpcji „masowej”. Były to zarówno kawiarnie (Starbucks), restauracje typu *fast food* (McDonald’s, Pancake), jak i również restauracje oferujące nieco bardziej wyszukane, a przez to droższe menu (Sphinx, Mollini). Zdecydowałam się na takie właśnie miejsca, ponieważ każde z nich reprezentuje zarówno inny klimat czy atmosferę, różny styl kuchni, jak i odmienne stawki cenowe. Wśród wymienionych lokali gastronomicznych pewne wątpliwości może budzić zaklasyfikowanie restauracji Sphinx jako oferującej nieco bogatsze, a co za tym idzie, droższe menu. Jednakże w swoim wyborze pokierowałam się tym, iż w ofercie tego lokalu znajdują się nie tylko potrawy wpisujące się kategorię tzw. *fast foodów*, ale również takie dania jak zupy, makarony czy steki. Ceny natomiast dalece odbiegają (są przynajmniej dwukrotnie wyższe) od tych, jakie oferują m.in. takie sieci jak McDonlad’s.

²⁶⁶ G. Gibbs, *Analizowanie danych jakościowych*, Warszawa 2011, s.12-13

²⁶⁷ M. Kostera, *Antropologia organizacji. Metodologia badań terenowych*, Warszawa 2003, s.101

²⁶⁸ *Ibidem*, s.125

Ponadto w mojej pracy wykorzystałam także obserwacje poczynione przeze mnie w gospodarstwach domowych moich znajomych oraz te poczynione w trakcie uroczystości weselnych i świątecznych (wówczas badaniu podlegali członkowie mojej rodziny i ich znajomi), jak i również obserwacje w takich miejscach, jak bufet i stołówka uczelni, środki transportu miejskiego oraz ulice miasta Poznań.

Wywiady przeprowadzałam na podstawie uprzednio przygotowanego scenariusza wywiadu (aczkolwiek uwzględniającego element swobodnej rozmowy) z osobami różnej płci, będącymi przedstawicielami różnych kategorii wiekowych. Moi rozmówcy nie byli reprezentantami działu przemysłu gastronomicznego, ale przeciętnymi mieszkańcami – konsumentami, a więc „amatorami” *jedzenia*. Wywiady przeprowadziłam w liczbie pięciu: dwa z kobietami do 30 roku życia, jeden z mężczyzną do 30 roku życia, jeden z kobietą od 31 do 50 roku życia oraz jeden z kobietą powyżej 70 roku życia. W pracy wykorzystałam również luźne, swobodne rozmowy (przeprowadzone i zasłyszane) członków rodziny, moich znajomych oraz osób przypadkowych.

Jakkolwiek zastosowałam dwie techniki badawcze (obserwację uczestniczącą ukrytą oraz nieustrukturyzowane wywiady pogłębione), badania zostały zdominowane przez obserwację uczestniczącą, gdyż aby skutecznie móc zinterpretować określoną kulturę i jej cechy charakterystyczne (nawet, jeśli dotyczy to kultury rodzimej, jak było w tym właśnie przypadku), niezbędne jest wejście w nią, zanurzenie się w niej. Obserwacja daje bowiem wgląd w praktyki rzeczywiście podejmowane, a nie jedynie w deklaracje respondentów na ich temat. Jak to trafnie ujęła Monika Kostera, próba zrozumienia danej kultury bez uczestnictwa w niej jest mniej więcej tak trudna jak usiłowanie dokładnego wyrażenia słowami, jak jeździć na nartach, co jeszcze dokładniej opisuje przytoczone przez nią powiedzonko szwedzkiego narciarza, Ingmara Stenmarka: „Po prostu trzeba jechać”.²⁶⁹

Dobór próby.

Prowadzone przeze mnie badanie dotyczyło populacji dość szerokiej, bowiem stanowiącej mieszkańców Polski, a konkretnie rodowitych Polaków. Jego realizacja ograniczona została jednak do terenu miasta Poznań – uznałam bowiem, że jego struktura demograficzna jest w wystarczającym stopniu reprezentatywna dla badań mających odzwierciedlać cechy ogólnopolskie, a więc cechy całego społeczeństwa polskiego. Badania te jednak nie mają

²⁶⁹ M. Kostera, *Antropologia organizacji. Metodologia badań terenowych*, Warszawa 2003, s.116

charakteru reprezentatywnego, stanowią jedynie próbę uchwycenia i scharakteryzowania pewnych specyficznych cech populacji badanej. Biorąc pod uwagę definicję Angrosino, w której mówi on, iż „wielkość próby zależy od charakterystyki badanej grupy, od posiadanych przez badacza zasobów (...) oraz od celów badania”²⁷⁰, a także kierując się słowami Kvalego, który twierdzi, że ilość niekoniecznie jest wyznacznikiem naukowości danych badań²⁷¹ można przyjąć, iż zebrany przeze mnie materiał dotyczył wystarczającej liczby jednostek, by móc uznać ją za nie uwłaczającą jakości całego badania.

Dobór próby miał charakter celowy. W ramach badania przeprowadzone zostały obserwacje uwzględniające konsumentów różnej płci, będących przedstawicielami różnych kategorii wiekowych, a także planowane były wywiady w liczbie ośmiu z respondentami płci żeńskiej w liczbie czterech oraz płci męskiej również w liczbie czterech. Wiek respondentów przedstawiał się natomiast w sposób następujący: kobieta i mężczyzna do 30 roku życia, kobieta i mężczyzna od 31 do 50 roku życia, kobieta i mężczyzna od 51 do 70 roku życia oraz kobieta i mężczyzna powyżej 70 roku życia. Zdecydowałam się na taki podział respondentów ze względu na wiek, ponieważ stanowi on orientacyjną „granice” (obrona różnica 20 lat) między pokoleniami i tym samym odmiennymi wartościami – również przekładającymi się na stosunek do *jedzenia*. Rozdział na płeć zdaje się natomiast o tyle oczywisty, iż pozwala na dostrzeżenie i ukazanie postrzegania *kultury kulinarnej* oraz sposobu funkcjonowania w niej z punktu widzenia jednostek o odmiennych rolach społecznych.

Problemy z realizacją terenową.

Trudności, jakie napotkałam w trakcie przeprowadzania badań terenowych dotyczyły głównie niechęci ze strony respondentów (szczególnie tych płci męskiej, jak i również przedstawicieli starszych kategorii wiekowych) do udzielania wywiadów dotyczących szeroko pojętych kulinariów oraz odżywiania. Można by więc stwierdzić, iż temat kulinariów czy też *jedzenia* jest dla mężczyzn oraz osób ze starszych kategorii wiekowych krępujący. Możliwe, że jest tak, ponieważ a) uznają swoją wiedzę z tej dziedziny za niedostateczną, b) mają sporą wiedzę, ale są świadomi swoich odstępstw od właściwej – a przynajmniej funkcjonującej w ich świadomości jako taka – diety, c) postrzegają temat kulinariów jako niemęski (dotyczy to rozmówców płci męskiej). Te utrudnienia przyczyniły się do znacznego „okrojania” procesu badawczego, uniemożliwiły mi bowiem przeprowadzenie planowanej

²⁷⁰ M. Angrosino, *Badania etnograficzne i obserwacyjne*, Warszawa 2010, s.98

²⁷¹ S. Kvale, *Prowadzenie wywiadów*, Warszawa 2010, s.87-89

liczby wywiadów. W efekcie udało mi się je zrealizować w liczbie pięciu: dwa z kobietami w kategorii do 30 lat, jeden z mężczyzną w kategorii do 30 lat, jeden z kobietą w kategorii od 31 do 50 lat oraz jeden z kobietą w kategorii powyżej 70 lat.

Analiza danych.

W swoich badaniach kierowałam się przeświadczeniem, iż badania jakościowe z definicji nie są oparte na tak rygorystycznych schematach postępowania, jak choćby badania ilościowe, a ich metody charakteryzuje pewien element swobody. Jeśli natomiast chodzi o samą kwestię analizy danych, jak pisze Monika Kostera, „interpretacja materiału z badań terenowych nie jest, podobnie jak poprzednie etapy pracy badawczej, oczywista i wymaga decyzji badacza”²⁷². Ponadto konwencja, jaką każdorazowo przyjmuje opracowujący materiały badacz społeczny, a w szczególności antropolog (a można uznać, iż w przypadku tego badania taką właśnie rolę przyjął), nie jest niczym zdeterminowana, ponieważ interpretacja czy analiza danych jest procesem twórczym, posiada więc pewien element swobody, co dotyczy zarówno analizy notatek z obserwacji, jak i wywiadów. Jednakże nawet, jeśli procedury postępowania nie są tak „rygorystyczne”, jak w przypadku badań ilościowych oraz analizy zdobytego w wyniku takich badań materiału, bezsprzecznie istnieją i – jako, że moja praca ma charakter naukowy – takich procedur przestrzegałam.

O podejściu do badania, zastosowanej metodzie mogę natomiast wypowiedzieć się – podążając śladami brytyjskiej badaczki, Kate Fox – jako o „czymś w rodzaju półnaukowej procedury”, aczkolwiek „przynajmniej systematycznej”.²⁷³ Starłam się w sposób jak najbardziej naukowy posłużyć się – zgodnie z powyższym cytatem – procedurą półnaukową, tzn. niejako „nagiętą” na potrzeby badań o takiej, a nie innej tematyce, gdyż tylko za pomocą takiego „zabiegu” mogłam dokonać precyzyjnej i wnikliwej charakterystyki *polskiej kultury kulinarnej*.

Analiza danych została przeze mnie przeprowadzona według określonych procedur, podobnie jak sam proces badawczy. Jak podaje Graham Gibbs, analiza jakościowa wiąże się z dwojakiego rodzaju działaniami, a mianowicie z namysłem nad rodzajem danych, jakie mogą

²⁷² M. Kostera, *Antropologia organizacji. Metodologia badań terenowych*, Warszawa 2003, s.165

²⁷³ K. Fox, *Przejrzeć Anglików. Ukryte zasady angielskiego zachowania*, Warszawa 2007, s.575

stanowiąc przedmiot analiz oraz nad sposobem ich opisywania i wyjaśniania.²⁷⁴ Zbierane przeze mnie materiały, tzn. odnotowywane w różnych miejscach obserwacje, zapisywane i nagrywane rozmowy przeprowadzane z reprezentantami badanej populacji oraz te odbyte z osobami z grupy badanych czy jedynie zasłyszane, najpierw starałam się pogrupować, skategoryzować, a następnie już skategoryzowane zestawiać ze sobą, doszukując się między nimi wzajemnych relacji, powiązań oraz próbując utworzyć z posiadanych danych „(...) w najgorszym razie pełną listę cech definiujących, a w najlepszym – jakiś model (...)”²⁷⁵, dotyczący badanej przeze mnie *polskiej kultury kulinarnej*, a więc sposobów *jedzenia* praktykowanych przez Polaków. Równie istotne jak kategoryzacja uzyskanego w procesie badawczym materiału jest jego możliwie najdokładniejszy opis, co także uwzględniłam w swojej analizie. Umożliwia on bowiem lepsze zrozumienie badanego kontekstu oraz ukazuje powiązania między zaobserwowanymi zjawiskami a ludzkimi sposobami działań. Następnie, jak już wcześniej wspomniałam, w celu wyprowadzenia pewnych generalnych wniosków wykorzystałam jeden z dwóch modeli eksplanacyjnych, a mianowicie model indukcyjny, otrzymując w ten sposób odpowiedzi na nurtujące mnie pytania.

²⁷⁴ G. Gibbs, *Analizowanie danych jakościowych*, Warszawa 2011, s.22

²⁷⁵ K. Fox, *Przejrzenie Anglików. Ukryte zasady angielskiego zachowania*, Warszawa 2007, s.576

Lp.	Pytania główne	Pytania szczegółowe	Narzędzia badawcze	Pytania kwestionariuszowe
1.	Czym jest kultura kulinarna w Polsce?	1.1. Jakie elementy materialne / narzędzia tworzą kulturę kulinarną?	Wywiady (z kim?) - z amatorami (8 osób)	Jakie akcesoria są niezbędne do przygotowywania posiłków i do ich spożywania? Od czego te akcesoria są uzależnione? Jak różnią się te akcesoria ze względu na spożywane potrawy, miejsce i kontekst ich spożywania? Jakie przestrzenie związane są ze sferą kultury kulinarnej? Jakie miejsca kojarzone są z aktem jedzenia oraz jego przygotowywaniem? Jakie są elementy wyposażenia tych wyszczególnionych przestrzeni / miejsc? Jak to wyposażenie różni się w przestrzeniach prywatnych (mieszkania) i publicznych (restauracje)?
			Obserwacja w restauracjach / knajpach	Gdzie przeprowadzana jest obserwacja, w jakim dniu (roboczy / weekend), o jakiej porze? Kto jest konsumentem – płeć, orientacyjny wiek, opis ubioru? Jak wygląda miejsce, w którym zjadany jest posiłek? Czy osoba jest sama, czy z kimś? Jakie to towarzystwo? Jak osoba / grupa obserwowana się zachowuje? Jakie dania / napoje zostały przez tę osobę / grupę zamówione? W jaki sposób / w jakich naczyniach zostały podane poszczególne dania? W jaki sposób są one konsumowane (w jakiej kolejności, za pomocą jakich sztućców)?
		1.2. Jakie działania stanowią kulturę kulinarną?	Wywiady Analiza materiałów zastanych oraz obserwacja uczestnicząca w restauracjach / knajpach / barach	Co jest wg P działaniem współtworzącym kulturę kulinarną? Jakie elementy składają się na te działania w obrębie tej kultury? Kto w P rodzinie decyduje o menu? Kto odpowiada za „listę” produktów nabywanych? Jakimi kryteriami kieruje P. się przy wyborze / doborze produktów? Kto bierze udział w „rytuale” kupowania produktów spożywczych? Jakie produkty są wybierane (świeże,

			<p>mrożone, hermetycznie pakowane itd.)? Przez kogo są przygotowywane dania / posiłki? Jak wyglądają przygotowania do sporządzania posiłków? Czy różnią się one w zależności od okoliczności (przygotowywanie posiłków na co dzień i przy okazji świąt)? Gdzie i w jakim gronie są one konsumowane? Czy jest to zależne od okoliczności (tzn. w jakim gronie respondent je na co dzień, a w jakim w święta)? Co decyduje o konsumowaniu posiłków w domu lub poza nim? Co sprzyja rozpowszechnianiu określonej kuchni? Co, poza praktyką codzienną (tzn. kupowaniem i gotowaniem), może stanowić formę uczestnictwa w kulturze kulinarnej? Czy tworzenie telewizyjnych programów kulinarnych, wydawanie książek kucharskich, reklamowanie produktów spożywczych, otwieranie sklepów spożywczych lub restauracji można nazwać działaniami stanowiącymi kulturę kulinarną?</p>
	1.3. Jakie reguły tworzą kulturę kulinarną?	Wywiady Analiza materiałów zastanych oraz obserwacja	<p>Czy istnieją zasady dotyczące tego, co, gdzie, z kim, kiedy i w jaki sposób można jeść? Jakie są to zasady? Co jest traktowane jako smaczne, a co jako niesmaczne? Co wg respondenta mogłoby być postrzegane jako dobrze lub źle podane i czym się kieruje przy ocenie? Czy istnieje prawidłowa kolejność działań w trakcie gotowania i jego ogólne zasady? Czy istnieje zasada odnośnie tego, kto (kobieta / mężczyzna, mąż / żona...), kiedy (w święta, uroczystości takie jak imieniny, weekendy...), gdzie, co i jak powinien przygotowywać / podawać? Jaka jest zasada / kolejność podawania poszczególnych dań? Jakie</p>

				zróżnicowania występują w tym obrębie – co je warunkuje? Kim / czym respondent się sugeruje, stosując się do określonych reguł? Kto / co narzuca takie reguły? Jak / czy są one egzekwowane? Czy takie reguły są w ogóle dostrzegane? W jaki sposób się przejawiają? Skąd są czerpane? Czy mają podłoże historyczne?
		1.4. Jakie role pełni kuchnia w kulturze polskiej?	Wywiady Obserwacja oraz analiza materiałów zastanych (literatury).	Jakie role zdaniem respondenta pełni kuchnia w kulturze polskiej? Różnicuje określone grupy społeczne? Pełni funkcje spajające rodzinę / rówieśników / partnerów czy sprzyja konfliktom? Czy wciąż funkcjonuje / jest pielęgnowane wspólne spożywanie posiłków? Czy spożywanie określonych posiłków jest istotnym elementem dnia codziennego? Czy jest ono w jakiś sposób celebrowane przez respondenta? Czy wspólne jedzenie jest zależne od relacji w danej grupie, czy jest podyktowane ilością czasu, jaką dysponuje na co dzień respondent / jednostki? Czy gotowanie według respondenta służy przyjemności / podtrzymywaniu tradycji / spełnianiu obowiązku? Jaka była rola kuchni kiedyś, a jaka jest teraz – jak się zmieniła i co miało na to wpływ? Podłoże historyczne.
2.	Czy Polacy mają kuchnię narodową?	2.1. Jakie skojarzenia budzi pojęcie kuchni polskiej?	Wywiady	Co to jest kuchnia polska? Z czym się kojarzy respondentowi? Czy potrafiłby wymienić jakieś charakterystyczne dla niej elementy? Jak jest postrzegana kuchnia polska przez respondenta – pozytywnie / negatywnie, jako gorsza / lepsza od innych? Wiąże się z sentymentami, przeszłością, tradycją?

		2.2. Jaki jest stosunek wobec zmian, czy są one w ogóle zauważane?	Wywiady	Jak respondent postrzega zmiany w polskiej kulturze kulinarnej? Jaki jest stosunek respondenta do tych zmian – są przyjmowane z entuzjazmem czy są raczej negatywnie postrzegane? Dlaczego? Czy te zmiany są różnie postrzegane przez poszczególne kategorie / grupy społeczne? W czym przejawiają się te różnice (w postrzeganiu) i od czego są one uzależnione? Czy respondent w ogóle dostrzega jakieś zmiany? Jeśli są dostrzegane, to jakie są to zmiany i czego dotyczą – sposobu przyrządzania potraw / kupowanych produktów / sposobu i miejsca konsumpcji / stosunku do wspólnego jedzenia / samej kuchni, potraw? Czy zmiany według respondenta wciąż zachodzą? Czy powinno się z nimi „walczyć”? Dlaczego tak / nie? Czy według respondenta są one korzystne, czy „odbierają” część tradycji, tożsamości narodowej? Czy zdaniem respondenta te zmiany jedynie modyfikują, czy wypierają elementy kuchni / kultury kulinarnej narodowej?
3.	Jak zróżnicowane są zwyczaje kulinarne w Polsce?	3.1. Jakie kategorie społeczne w obrębie kultury kulinarnej można wyróżnić?	Obserwacja oraz wywiady	Ze względu na jakie kryteria można wyróżnić kategorie społeczne w polskiej kulturze kulinarnej – wiek, status ekonomiczny, wykształcenie? Czym różnią się poszczególne kategorie społeczne? Jak różnią się między sobą upodobaniami kulinarnymi, miejscami, w których spożywają posiłki, towarzystwem, z jakim spożywają posiłki, preferowanymi dietami, podejściem i wiedzą na temat samego odżywiania? Czy te różnice są dostrzegane przez respondenta? Jak sam respondent różnicuje poszczególne grupy? Z jaką kategorią respondent sam się identyfikuje?

	3.2. W jaki sposób jedzą poszczególne kategorie społeczne?	Observacja oraz wywiady	Czy respondent posługuje się określonymi sztuczkami w zależności od jedzonych potraw – jakie to sztuczki? Czy do niektórych dań tych sztuczek respondent nie używa – jakie to dania? Czy zachowania respondenta różnią się w zależności od sytuacji / otoczenia, w jakim się znajduje / z jakim te posiłki spożywa? Jak wkomponowane są posiłki w plan dnia respondenta? O jakich porach respondent spożywa określone posiłki? Czym jest to podyktowane?
	3.3. Co jedzą poszczególne kategorie społeczne?	Observacja oraz wywiady	Jakie potrawy / dania preferuje / wybiera respondent – kuchnię tradycyjną / jedzenie typu fast food / kuchnię śródziemnomorską itd.? Dlaczego? Jaką kuchnię respondent sam praktykuje? Dlaczego? W jakich miejscach najczęściej respondent się stołuje? Dlaczego? Czy to, co i gdzie je, jest zależne od tego, z kim je? Jak respondent odżywia się na co dzień, a jak w różne święta? Dlaczego?
	3.4. W jakich miejscach / gdzie i z kim jedzą poszczególne kategorie społeczne?	Observacja oraz wywiady	Z kim najczęściej jada respondent – z rodziną / znajomymi / współpracownikami? Dlaczego? W jakich miejscach najczęściej jada respondent – restauracje / knajpy / bary / praca / dom? Dlaczego akurat w tych? Czy miejsce spożywania posiłku uzależnia od osób mu towarzyszących? Dlaczego tak / nie? W jaki sposób respondent dobiera te miejsca? W jakich miejscach respondent chciałby jadać?

BIBLIOGRAFIA

- Angrosino M., *Badania etnograficzne i obserwacyjne*, Warszawa 2010
- Baldwin E., *Wstęp do kulturoznawstwa*, Poznań 2007
- Bockenheimer K., *Przy polskim stole*, Wrocław 2003
- Burszta W., *Różnorodność i tożsamość. Antropologia jako kulturowa refleksyjność*, Poznań 2004
- de Certeau M., Giard L., Mayol P., *Wynaleźć codzienność. 2. Mieszkać, gotować*, Kraków 2011
- Dant T., *Kultura materialna w rzeczywistości społecznej. Wartości, działania, style życia*, Kraków 2007
- Elias N., *Przemiany obyczajów w cywilizacji Zachodu*, Warszawa 1980
- Fox K., *Przejrzeć Anglików. Ukryte zasady angielskiego zachowania*, Warszawa 2007
- Gibbs G., *Analizowanie danych jakościowych*, Warszawa 2011
- Gottwald F. T., Kolmer L., *Jedzenie. Rytuały i magia.*, Warszawa 2009
- Kostera M., *Antropologia organizacji. Metodologia badań terenowych*, Warszawa 2003
- Kvale S., *Prowadzenie wywiadów*, Warszawa 2010
- Łebkowski M., *Przysmaki polskiego stołu*, Warszawa 2001
- Mrozewicz L., Śniegocki R., *Historia. Dzieje starożytne*, Warszawa 2004
- Nowak S., *Metodologia badań socjologicznych*, Warszawa 1970
- Nowicki W., *Stół, jaki jest. Wokół kuchni w Polsce*, Kraków 2011
- Obyczaje polskie. Wiek XX w krótkich hasłach*, [red.:] Szpakowska M., Warszawa 2008
- Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych.*, [red.:] Chwalba A., Warszawa 2004

Pomian K., *Historia. Nauka wobec pamięci*, Lublin 2006

Reinhard W., *Życie po europejsku. Od czasów najdawniejszych do współczesności*, Warszawa 2009

Sztuka życia, zasady dobrego zachowania, etykieta. O zmienności obyczaju w kulturze, [red.:] Łeńska – Bąk K., Sztandara M., Opole 2008

Sztumski J., *Wstęp do metod i technik badań społecznych*, Warszawa 1984

Tapper H., *Stół pięknie nakryty*, Warszawa 1993

Teubner Ch., Wolter A., *Gotowanie przyjemne jak nigdy dotąd*, Wrocław 1993

Toussaint – Samat M., *Historia naturalna i moralna jedzenia*, Warszawa 2008

Vejlgaard H., *Anatomia trendu*, Kraków 2008

Wieczorkiewicz A., *Apetyt turysty. O doświadczaniu świata podróży*, Kraków 2008

Wolf I., *Szkoła współczesnego savoir vivre 'u*, Warszawa

Wrangham R., *Walka o ogień. Jak gotowanie stworzyło człowieka*, Warszawa 2009

Artykuły:

Berezowska D., *Kuchnia PRL-u* (publikacja elektroniczna: <http://kuchnia-polska.wieszjak.pl/kuchnia-regionalna/208157,Kuchnia-PRLu.html#>)

Co to jest Slow Food (publikacja elektroniczna: <http://www.slowfood.pl/index.php?s=st-cotojest>)

Dlaczego jemy to, co jemy – biologiczne uwarunkowania wyborów żywieniowych (publikacja elektroniczna: <http://www.eufic.org/article/pl/artid/biologiczne-uwarunkowania-wyborow-zywieniowych>)

Ewolucja smaku (publikacja elektroniczna: http://www.kuchniaplus.pl/kuchnia_encyklopedia-kuchni_177_ewolucja-smaku.html)

Fiedoruk A., *Kuchnia PRL-u. O historii rynku żywnościowego* (publikacja elektroniczna: bialystok.gazeta.pl/bialystok/1,100521,7856323,Kuchnia_PRL_u_O_historii_ryнку_żywnościowego.html)

Frutarianizm (publikacja elektroniczna: <http://www.dietawegetariańska.pl/frutarianizm/>)

Gessler M., *Smaki życia* (publikacja elektroniczna: <http://www.smakizycia.pl/strefa>)

Głowala – Habel M., *Dlaczego jemy?* (publikacja elektroniczna: <http://interia360.pl/artukul/dlaczego-jemy,36806#skipAdnews>)

Grzeszak A., *Fafernuchy do herbatki*, [w:] *Polityka*, nr 13 (2901), 27.03.-2.04.2013

Podstawowe akty prawne dot. bezpieczeństwa żywności, materiałów i przedmiotów użytku oraz kosmetyków: Akty prawne (UE) dotyczące żywności, 2012 (publikacja elektroniczna: www.wsse.waw.pl/UserFiles/wsse/File/.../2012%20przepisy%20prawne.)

Tomaszewska – Bolałek M., *Modne jedzenie, czyli skąd się biorą trendy kulinarne* (publikacja elektroniczna: <http://www.kuchniokracja.hanami.pl/index.php/modne-jedzenie-czyli-skad-sie-biora-trendy-kulinarne/>)

Strony internetowe:

http://zapytaj.onet.pl/Category/006,012/2,18424397,Dlaczego_jemy.html