

## Wywiad nr 1 – Gosia 23 lata

Ankieter: No dobrze, no to ja pokrótce wprowadzę Cię w wywiad, który przeprowadzę.

Gosia: Mhm..

Ankieter: Tak, jestem studentką socjologii na Uniwersytecie im. Adama Mickiewicza w Poznaniu i prowadzę badanie, które jest mi niezbędne do napisania pracy magisterskiej. Badanie to prowadzone jest tylko i wyłącznie na terenie Poznania.

Gosia: Mhm

Ankieter: I wydaje mi się, że będzie ono dobrym odwzorowaniem dla całej Polski, dla kuchni. Tematu, który przeprowadzam na całą Polskę. Chciałam się dowiedzieć z moich badań, tak ogólnie rzecz ujmując, tego jak w Polsce zróżnicowane są zwyczaje związane właśnie z kuchnią i jedzeniem. Jak się one zmieniają i jak ludzie to postrzegają. Badanie to, jest typowym badaniem socjologicznym, jednak nie będę się posługiwać ankietą, która pewnie większości z socjologią się kojarzy. Zależy mi na porozmawianiu i przeprowadzeniu z wylosowanymi osobami dłuższych rozmów. I zależy mi też na tym, by każda z osób, z którą taki wywiad przeprowadzę, chciała życzliwie ze mną współpracować i udzielała odpowiedzi zgodnych z prawdą. Zdaję sobie sprawę z tego, iż zarówno badanie jak i moja osoba może być dla takiej osoby uciążliwa bądź też kłopotliwa, ale mam nadzieję, że nie będzie z tym większych problemów. No to tak pokrótce i może przejdziemy już do takich pytań wstępnych. To tak: proszę powiedz mi coś więcej o swojej rodzinie, tzn. z ilu osób się składa i czym zajmują się poszczególni domownicy. Tak pokrótce.

Gosia: Mmmm..., ale... domownicy... dobra... No to jestem jedynaczką. Mam w domu Mamę, Tatę i psa (śmiech). Moja mama była policjantką, kiedyś, ale teraz już się tym nie zajmuje. Teraz zajmuje się sprzedażą kosmetyków, taką coś na zasadzie Avon'u, tylko, że to jest lepsza półka kosmetyczna, no. W każdym razie, jest chyba zarejestrowana działalność, w sensie jest zarejestrowana też jako taka firma osobista. A tata jest, nie wiem czy to się tak fachowo nazywa, ale jest inspektorem od spraw czystości. No i zajmuje się taką papierkową robotą jakby na wysypisku śmieci.

A: Dobrze. A Ty rozumiesz jesteś studentką?

G: A ja ... [REDACTED].

A: Mhm... a na którym roku?

G: ██████████, zaczęłam dopiero.

A: Ok. Dobrze. A w Poznaniu mieszkacie od dawna? Od zawsze?

G: No ja mieszkam od zawsze, a rodzice się dopiero przeprowadzili po ślubie. To znaczy mama wcześniej już tu mieszkała. Tata się przeprowadził tutaj do Poznaniu po ślubie dopiero.

A: A wiesz może czy z północy, z południa Polski?

G: Mama jest z południa, a tata z północy.

A: Hm... dwa skrajne zakątki.

G: Tak. Nie wiem czy podawać tak konkretnie?

A: Nie, nie musisz. To prosiłabym Ciebie jeszcze żebyś mi powiedziała coś więcej na temat form spędzania przez Ciebie czasu wolnego od obowiązków, w sensie już po uczelni albo już właśnie poza takimi obowiązkami stricte związanymi z nauką.

G: No więc, to tak zgodnie z zainteresowaniami, to tak czasem do kina chodzę, czasem spotykam się z przyjaciółmi, no dużo filmów, sporo czytam jak mam oczywiście czas i wychodzę na spacer z psem. To też jest moje hobby.

A: A ten czas wolny chętniej w domu, poza domem spędzasz?

G: Chętniej w domu, ale poza domem też lubię.

A: I w czym towarzystwie tak najchętniej?

G: Yyyy... lubię sama być często, ale też z przyjaciółmi.

A: A gdzie i jak najchętniej chciałabyś spędzać ten czas wolny gdybyś miała jakieś inne opcje?

G: Gdybym miała opcje to bym bardzo ..., to znaczy jakbym miała na przykład więcej środków finansowych to bym najchętniej wychodziła do teatrów, do opery. Do restauracji bardzo lubię chodzić, no do kina też często. (Asia w tle: Czyli częściej byś z domu wychodziła). Generalnie bym tak ukulturalniała się.

A: Dobrze. Teraz zaczniemy pierwszy moduł tego wywiadu, a mianowicie zajmiemy się kulturą kulinarną – nie przestrasz się pojęcia.

G: Dobrze.

A: Dobrze, to tak. Teraz chciałabym żebyś odpowiedziała mi na kilka pytań, a mianowicie czy według Ciebie istnieje coś takiego jak kultura kulinarna

G: Tak

A: w Polsce...

G: Tak..

A: Jeśli tak, to czym ona wg Ciebie jest?

G: To znaczy nie wiem czy konkretnie w Polsce... znaczy tak, 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.

A: Czyli generalnie to co się je, jak się je, czym się je, z czym się je...

G: Tak tak.

A: Dobrze. A jakie akcesoria są twoim zdaniem niezbędne do przygotowywania posiłków i do ich spożywania. Tak na oko, jakbyś stwierdziła co jest niezbędne w ogóle do zajęcia się tą czynnością.

G: Aha, mówisz o naczyniach?

A: No choćby...

G: No tak, no to

A: Znaczy właśnie, generalnie chodzi o to czy wg Ciebie są to tylko naczynia czy od razu musi być z tym związanych parę innych przedmiotów. No nie wiem, jak np. lodówka, piekarnik.

G: Aha, no tak oczywiście. Do przyrządzenia potraw to oczywiście musi być zarówno piekarnik, lodówka, no piec (śmiech haha). No, ale też myślałam o tym, że np. jak już się przygotowuje na stole to muszą być również serwetki, świece też mi się kojarzą z taką... Znaczy to bardziej z kolacją niż z obiadem, ale tak żeby to jakoś ładnie wyglądało.

A: A jeżeli chodzi o samą konsumpcję już przygotowanych dań, to jakieś określone przedmioty Ci się z tym kojarzą?

G: Z konsumpcją? Sztuće ...

A: Papierowa zastawa?

G: Nie... no najchętniej to bym jadła na porcelanowej zastawie, ale to niestety tak nie ma. Tak, kojarzy mi się z taką, coś na kształt porcelany i sztućców.

A: Dobrze, a teraz powiedz mi jakie przestrzenie i miejsca kojarzą Ci się właśnie ze sferą tej zdefiniowanej przez Ciebie kultury kulinarnej? Ze sferą jedzenia i jego przygotowania. Mówisz przygotowanie i jedzenie i co Ci staje przed oczami?

G: Na pierwszym planie mi staje restauracja, chociaż nie wiem czy później będzie takie pytanie, najczęściej jadam w domu, ale ...przepraszam, że wyprzedzam, jeśli wyprzedzam, ale restauracja no i kuchnia domowa zdecydowanie, generalnie.

A: Czyli dom, a w domu kuchnia, tak?

G: Tak...

A: Nie jakieś salony, jadalnie, restauracja?

G: No jak mi przysunęłaś taki pomysł, podsunęłaś taki pomysł to no może jadalnia tak, też.

A: Dobrze. A jakie elementy wyposażenia tych przestrzeni, miejsc wymieniałabyś i jakbyś je opisała?

G: Ehm... yyy Więc na pewno stół, kojarzę w sumie tak teraz, jak myślę o tej jadalni, to mi się kojarzy właśnie większy stół, który by stał mniej więcej na środku tego pomieszczenia i wokoło tego stołu by stały takie krzesła z takim ładnym obiciem we wzorki, tak mi się kojarzy. I drewno byłoby ciemne, w sensie ciemne drewno.

A: Czyli generalnie stół i krzesła, tak?

G: Tak

A: I to jest podstawa wyposażenia tych przestrzeni, które związałybyś z jedzeniem?

G: Tak

A: A jeżeli na przykład przesunęłabyś się z tej jadalni do kuchni, to co tam musiałyby się znajdować? Z tego wyposażenia?

G: Hihi... Też stół, też krzesła, no i wiadomo jak to w kuchni, blaty, lodówka w tle... nie wiem czy dobrze idę twoim tropem. W sensie o to chodzi? Tak żeby opisywać...

A: To znaczy mów tak jak tobie się to kojarzy

G: No tak, czyli to.

A: Czyli coś gdzie można zarówno zjeść jak i przygotować

G: Tak, dokładnie.

A: Ok, a czy potrafiłabyś powiedzieć jak to wyposażenie, twoim zdaniem oczywiście, różnie się w przestrzeniach prywatnych, mam tu na myśli mieszkania, a publicznych, mam na myśli restauracje. Czy jesteś w stanie wyobrazić sobie jakąś różnicę, nie wiem, może nawet widziałaś kiedyś jakąś restaurację od strony kulis?

G: Od kuchni?

A: Tak

G: 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.

A: Dobrze. To teraz idąc kawałek dalej, teraz chciałabym porozmawiać o działaniach jakie podejmujemy na co dzień w związku ze zdefiniowaną przez Ciebie kulturą kulinarną, więc już trochę wyjdziemy z przestrzeni. To tak, pierwsze pytanie z tej, z tego tutaj bloku to: kto w twojej rodzinie decyduje o menu i odpowiada za listę produktów nabywanych?

G: hihhi... Mama!

A: Czyli kobieta...

G: Znaczący tak, jest tak, że mama się pyta zawsze na co mamy ochotę itd., ale zwykle na końcu to ona sama decyduje, bo zwykle padają takie odpowiedzi, że „obojętnie”, „to co ona uważa”.

A: Aczkolwiek liczy się z waszą opinią..

G: Liczy się, tak, ale raczej... raczej tak

A: A kto bierze w ogóle w rodzinie udział w rytuale kupowania produktów spożywczych? Rozumiem, że skoro mama decyduje o tym co kupić, to pewnie jeździ na te zakupy, ale czy sama czy raczej ...

G: Tak, ale nie, nie często jeździmy razem albo sami rodzice jeżdżą po zakupy

A: Mhm... a czy sama wyprawa na zakupy wiąże się z jakimś przygotowaniem?

G: Ze sporządzeniem listy, potrzebnych produktów, tak to zwykle się sprawdza żeby było szybciej, ale nie ma jakiś większych przygotowań

A: Mhm..

G: Bo to są zwykle zakupy nie tylko jedzeniowe tylko takie ogólne

A: Mhm, aha większa wyprawa po zakupy z różnych dziedzin

G: Tak, tak...

A: Dobrze. A przez kogo są przygotowywane dania i posiłki w domu. I jak wyglądają te przygotowania do sporządzania posiłków?

G: Zwykle przez mamę...

A: Mhm..

G: Chociaż zdarzają się wyjątki, a .... i... same przygotowanie, to też nie jest taka jakaś większa, jakby większy, większy okres przygotowań. W sensie mama mama ma tak już wszystko opracowane, tak już długo gotuje i tak się w tym zaprawiła, że jej to zajmuje naprawdę bardzo mało czasu i... e.... w sumie ma śmieszny taki sposób gotowania, bo robi wszystko naraz jakby, że tam tu się coś na patelni robi, tu się coś gotuje, tam kroci, jeszcze coś dorzuca, więc ona wszystko tak naraz. Z kolei jak tata robi, yyy... jakiś posiłek przygotowuje, to on ma wszystko poukładane, tak jak w programie kulinarnym (śmiech Asi), że musi być wszystko oddzielnie w miseczkach. Ja też tak lubię gotować, żeby było oddzielnie, jak już coś tam pichcę.

A: No to wychodzi podzielność uwagi kobiety i zadaniowe podejście do życia mężczyzn..

G: Tak, no właśnie to tak stereotypowo, tak śmiesznie to wygląda

A: Dobrze. Powiedz mi w takim razie, gdzie i w jakim gronie są przez ciebie, no, zjadane różne posiłki i czy jest to zależne od okoliczności, tzn. w jakim gronie jadasz na co dzień te różne posiłki, a w jakim święta. I co decyduje o tym gdzie i z kim?

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

A: Potrafiłabyś mi jeszcze powiedzieć, bo mówiłaś, że w weekendy zjadasz z rodzicami obiady o jednej porze, a czy śniadanie, kolacje również jacie wspólnie w te weekendy?

G: tak, tak, tak, tak... tylko wspólnie

A: Czyli razem; a w ciągu tygodnia, z koleżankami jak wychodzisz coś zjeść, to jest to głównie, ten posiłek środkowy w ciągu dnia

G: Obiad...

A: Też obiad... Czyli resztę zjadasz w domu, tak?

G: albo... albo kanapki, jeśli chodzi o śniadanie czy tam drugie śniadanie to kanapki

A: OK. To powiedz mi, co poza taką praktyką codzienną, czyli właśnie takim kupowaniem, gotowaniem, o czym przed chwilą rozmawialiśmy może jeszcze stanowić formę uczestnictwa w kulturze kulinarnej, twoim zdaniem oczywiście. I czy tworzenie telewizyjnych programów kulinarnych, z pewnością widziałaś, słyszałaś.

G: Tak...

A: Wydawanie książek kucharskich, tudzież reklamowanie produktów spożywczych i otwieranie różnych sklepów, restauracji można nawet nazwać także działaniami stanowiącymi tę kulturę

G: Kulturę? Yyyy myślę, że tak. 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. Emmm no i uważam, że są dosyć potrzebne, np. nie wiem... panią domu, które... które chcą się doskonalić w swoim fachu i potrzebują na to przepisów czy choćby no nie wiem no zwykłym powiedzmy mamom czy komuś kto gotuje też, też kto chce poznawać jakieś nowe smaki.

A: Na pewno dużo ułatwiają

G: Zdecydowanie tak. Programy kulinarne są czasami ciekawe, więc też fajnie jest sobie pooglądać jak się przyrządza. Też od strony technicznej jak się przyrządza różne rzeczy, więc to też jest całkiem przydatne. A nie pamiętam o co pytałaś na początku...

A: Pytałam o te inne formy uczestnictwa w kulturze kulinarnej niż gotowanie, jedzenie



G: Mhm...eh mmm

A: Czy istnieje w ogóle coś takiego, jakaś inna forma uczestnictwa w tej kulturze.

G: Mmmmm, oprócz tych programów?

(niezrozumiałe)

G: Tak tak, ale wyprzedziłam swoją myśl, że oglądanie też tych programów kulinarnych, tak czasami bezwiednie...

A: Zaznajamianie się też z tą kuchnią w trochę inny sposób

G: Tak... tak

A: Ok. Dobrze to teraz troszeczkę o jedzeniu samym w sobie. Znaczy się w sensie o mechanizmach z nim związanych.

G: Jeeee

A: Nie będę Cię pytać o (niezrozumiałe), spokojnie. Dobrze, chwila moment. Powiedz mi proszę jak wkomponowane są posiłki w plan Twojego dnia? Tak mniej więcej, o jakich porach spożywasz określone posiłki, jakie są to posiłki i czym jest to podyktowane. W sensie czy np. pięć czy trzy razy dziennie, czy jesz śniadanie, obiad i kolację?

G: Mhm, rozumiem. Chciałabym jeść o równych porach, ale niestety mnie się to nie udaje. Staram się jeść mniej więcej, znaczy śniadanie to zwykle rano przed tam zajęciami, chociaż to też nie są równe, bo czasami to jest zupełnie

A: O różnych porach pewnie zaczynasz

G: Tak, tak... czasami bardzo wcześnie tam o 7:00 na przykład, a czasami o 9:00. W każdym razie zwykle śniadanie, potem gdzieś jakaś kanapka na drugie śniadanie, gdzieś po może dwóch godzinach.

A: Rozumiem, że w przerwie między zajęciami

G: W przerwie między zajęciami, tak. Potem jeśli zdążę, bo to też nie zawsze, to staram się zjeść jakiś taki większy obiad, gdzieś albo w domu – jeśli to jest w domu to zwykle to jest 16:00 godzina, bo wtedy... wtedy... eee... zwykle mój tata wraca z pracy, więc tak czasami

uda się nam wspólnie zjeść obiad. Eeeee, a jak nie w domu, no to gdzieś gdzieś wychodzę, do jakiejś knajpy żeby zjeść. I yyy, to jest w sumie mój ostatni posiłek, bo potem to raczej nie jadam kolacji. Czasem coś przegryzę. To tak.

A: A to przegryzanie to tak raczej jakiś łąkoć tak dla osłody dania?

G: Tak łąkoć albo jakiś owoc albo jogurt ewentualnie.

A: Czyli kolacji w ogóle nie jadasz?

G: Raczej nie.

A: Mhm, dobrze. I rozumiem, że te właśnie, to w jakich porach jesz podporządkowane jest dniu na uczelni.

G: Mhm, tak, tak... zdecydowanie.

A: Dobrze, a powiedz mi teraz czy posługujesz się jakimiś określonymi sztucami, nie wiem naczyniami w zależności od jedzonych potraw? I czy potrafiłabyś jakieś przykłady podać, do czego jakie sztuce wykorzystujesz i czy do niektórych tych dań, np. sztuców, użycia sobie takich sztuców nie wyobrażasz sobie w ogóle.

G: Aha... hehe

A: I dlaczego i jakie to dania?

G: Znaczący wiem, że są takie podziały, nawet wiem, że jest kilka rodzajów sztuców, ale raczej... raczej nie. Mam tylko jedyne, co jest innego to używam tych takich małych widelczyków do ciast. Yyyyyy no i do spaghetti używam widełca i łyżki. I to generalnie byłoby coś innego. A tak to zwykle takimi zwykłymi sztucami.

A: Jakież kotlety, klopsy – zawsze nóż widelec.

G: Tak, nóż, widelec

A: Czy może na przykład tylko widełca używasz?

G: Nie – zawsze nóż, widelec. Lubię się posługiwać dwoma sztucami w dwóch rękach.

A: A jest coś co jesz jednym sztucem, poza zupą oczywiście?

G: Hehehe..., poza zupą, eee... i ciastem.

A: I ciastem, tak.

G: Nie. Zwykle, zwykle dwoma sztucami.

A: Czyli również takie potrawy jak powiedzmy ryż z czymś tam również jesz dwoma sztucami

G: Tak, bo nagarniam sobie na widelec, to pomaga.

A: Dobrze, a jest coś do czego sztuców nie używasz na przykład?

G: Tak palcami?

A: Mhm

G: Tak myślę, yyy, jak czasem pałeczki z kurczaka powiedzmy tam dogryzam jak już nie mogę kroić tego mięska to wtedy palcami, ale tak to raczej nie. Jakoś tak nie lubię jeść palcami specjalnie.

A: Ok. Czy potrafiłabyś opisać te wyżej wymienione przez siebie zachowania, to posługiwanie się sztucami, jak one różnią się w zależności od sytuacji i otoczenia w jakim się znajdujesz oraz osób z jakimi te posiłki konsumujesz? Czy w zależności od tego w jakim gronie siedzisz czy używasz jakiś sztuców czy nie?

G: Aha... Wydaje mi się, że nie. Nie ma specjalnie różnicy gdzie i, znaczy gdzie spożywam ten posiłek i z kim

A: Czyli czy w gronie przyjaciół czy wśród rodziny i tak zjesz wszystko zarówno widelcem jak i nożem, a pałkę weźmiesz w palce.

G: No właśnie chciałam wrócić, że z tą pałką, mogłoby być inaczej np. jakbym jadła w restauracji to nie wiem czy bym wzięła pałkę do ręki (śmiech). Chyba bym się starała jednak mimo wszystko odkrawać, a jakby mi się nie udało to ... za elegancka mi się wydaje jednak restauracja.

A: Aha, rozumiem. Czyli trochę więcej swobody pod własnym dachem.

G: Tak

A: Teraz trochę o tym co jesz.

G: Ojej (śmiech)

A: Spokojnie, to tak. Powiedz mi proszę, jakie potrawy bądź dania preferujesz i najczęściej wybierasz? Czy jest to na przykład kuchnia tradycyjna, jak w domu na przykład jecie. Czy jak już jesz poza domem to czy decydujecie się z rodziną, bądź Ty sama też na takie tradycyjne dania czy wolisz jedzenie typu fast food czy może kuchnię śródziemnomorską, i dlaczego?

G: Yyyy, więc jeśli chodzi o dom to raczej jest to kuchnia tradycyjna i to wynika pewnie z faktu, że po prostu mama przedstawia nam takie menu. W sensie już się przyzwyczyłam do tego

A: I te smaki Ci odpowiadają

G: mhm i smakuje mi to co ona tam przygotowuje. I czasem wprowadza jakieś innowacje, na przykład kuchni śródziemnomorskiej. Też mi to smakuje, ale musiałabym się jeszcze przyzwyczyać. Yyy lubię, znaczy właśnie nie wiem czy mogę tak powiedzieć, że to jest kuchnia włoska, bo znaczy... ja lubię z mięsem potrawy generalnie.

A: No włosi też jedzą mięso

G: No właśnie, no właśnie. Znaczą, bo lubię jeść sosy takie pomidorowe, nie pomidorowe, jakieś takie...

A: Lekkie na warzywach

G: Tak

A: Bez zagęszczaczy po polsku

G: Tak, tak, tak... dokładnie. No i yyyy fast food to tak raczej niekoniecznie

A: Czyli nawet na mieście jak masz gdzieś opcje to wolisz

G: Nie, nie... to wolę na przykład jakieś naleśniki, coś takiego. No raczej nie fast food, no.

A: A dlaczego właśnie tak? Znaczą w domu to rozumiem, że po prostu smaki Ci odpowiadają, a na mieście wybierasz coś innego, bo też ze względu na smak czy jeszcze może cena albo nie wiem

G: Ze względu na smak i też ze względu trochę myślę zdrowotnych, no bo wiadomo te fast food są dosyć smaczne, ale jak się myśli o tym z czego one mogą być albo co w sobie zawierają, to ...

A: Z tłuszczu...(niezrozumiałe)

G: No właśnie, to jakoś tak.. Od czasu do czasu można zjeść, ale bez przesady.

A: Jak powiedziałaś już, że Twoja mama praktykuje raczej kuchnię tradycyjną, a czy Ty sama coś gotujesz? I jeśli tak, to, w którym kierunku zmierza ta Twoja kuchnia. Czy też raczej w takie tradycyjne?

G: Też w tradycyjne, myślę, że ściągam wzorce z mojej mamy.

A: A dlatego właśnie, że tak chcesz czy po prostu tak Ci łatwiej?

G: Myślę, że łatwiej i chce, bo generalnie gotuje to, co mi smakuje i myślę, że na razie nie bawię się w eksperymenty. Może jak będę miała własną kuchnię i będę gotować sama sobie to wtedy będę jakby eksperymentować takimi smakami. Ale teraz jak mam mało czasu na zrobienie czegoś i jakby mało wolności (śmiej) w tej kuchni, to ten wolę się trzymać tradycyjnych przepisów, tych, które już znam.

A: Ok. A powiedz mi jeszcze czy to, co i gdzie jesz, właśnie te naleśniki gdzieś tam na mieście czy jakaś polska kuchnia czy zdarzy się jakaś frytka gdzieś wpadnie. To czy to zależy od tego, z kim to zjadasz, powiedzmy, że z przyjaciółmi chętniej zjadasz jakieś takie bardziej fast food'owe menu, tradycyjne czy jak to wygląda? Znaczący w domu chętniej jesz z przyjaciółmi czy raczej z przyjaciółmi na mieście, a z rodziną chętniej jesz w domu, nie wiem, jakieś takie upodobania?

G: Yhm... 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. 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.

A: A zdarza Ci się w ogóle z rodzicami jeść gdzieś poza domem?

G: Bardzo rzadko

A: Bardzo rzadko...

G: Nie pamiętam nawet...

A: Czyli nie masz porównania, co wybrałabyś właśnie będąc z rodzicami w danej restauracji. I czy byłaby to restauracja czy miejsce typu fast food?

G: Raczej restauracja myślę...

A: Raczej restauracja?

G: Tak tak, bo moja mama nie lubi fast food'ów i pewnie by tam nie poszła. W restauracji myślę, że hmm czy to by miało znaczenie. Pewnie bym mogła wybrać coś droższego (śmiech).

A: Bardzo praktyczne podejście

G: Nie, bo generalnie... Nie, bo jak sama chodzę to nie lubię drogich rzeczy specjalnie

A: No w końcu jesteś studentką

G: No właśnie

A: A powiedz mi jak Twoje odżywianie różnie się, na co dzień, a jak w święta? Na przykład i dlaczego?

G: W święta dużo więcej jem (śmiech). No, ale to myślę, że to są po prostu względy takie tradycyjne, no, bo w święta się zawsze siedzi przy stole dużo dłużej. Dużo więcej potraw jest.

A: I powtarza się to Twoje rytualne jedzenia śniadania i obiadu

G: Tak, tak zdecydowanie to jest jedzenie przez cały dzień. Zwłaszcza, że jak się jedzie do rodziny to tam głównie się siedzi przy stole. A bo pewnie pytasz też o rodzaj jedzenia?

A: No..

G: Co się zmienia? Nie zmienia się szczególnie. No to w zależności od świąt, to są jakieś inne potrawy. W końcu na Boże Narodzenie są np. ryby, ale nie zmienia się szczególnie.

A: A w waszym przypadku to ciągle jest kuchnia taka tradycyjna, tak?

G: Tak, mhm. No babcia robiąca krewetki (śmiech). To się nie zdarza.

A: Dobrze, teraz porozmawiamy trochę, bo wkroczyliśmy już w nowy moduł o regułach tworzących kulturę kulinarną. Teraz trochę o regułach

G: Aha

A: Czy istnieją wg Ciebie jakieś zasady, dotyczące tego, co gdzie, z kim, kiedy i w jaki sposób można w ogóle jeść. I jeśli istnieją takie zasady, to jakie to zasady?

G: Mhm...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. Znaczą 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

A: A jak to u Ciebie w domu wygląda?

G: U mnie jest jedno danie, więcej byśmy nie zjedli.

A: A to czy w jakimś miejscu, gdzie kogoś można zabrać powiedzmy na zjedzenia czegoś, a z kim raczej byłoby niestosowne wyjść do jakiegoś miejsca?

G: Aha. Nie, nie sądzę żeby. To znaczy tego typu zasady, że np. do eleganckiej restauracji się nie wchodzi tak ubranym, tak ...

A: Niecelegancko..

G: Jak szuszał (śmiech) Niecelegancko, tak

A: Ok., czyli poza tym, że w restauracji istnieje jakaś kolejność, jakiś szczególnych zasad nie widzisz odnośnie tego czy są jakieś reguły, które narzucają jak trzeba jeść w jakimś miejscu, co można wziąć i kogo można przyprowadzić w dane miejsce. Nie ma jakiś większych zasad?

G: No, znaczy nie, no poza tym, że w restauracji jest generalnie elegancko. Trzeba być jakoś porządnie ubranym, zadbanym i trzeba też porządnie jeść.

A: A porządnie, czyli używając stosownych sztuczków?

G: Tak, ale też chodzi mi o to, że... nie wiem jak to nazwać, że trzeba ładnie jeść i się nie można jakoś nie wiem. Wydawać dźwięków na przykład – młascząco jakiś tam. No raczej nie rozlewać poza...

A: Czyli generalnie powinno to być raczej estetyczne?

G: Tak

A: Dobrze, a powiedz mi, jakimi kryteriami kierujesz się przy wyborze bądź doborze produktów i jakie właśnie są przez Ciebie wybierane. Jak kupujecie coś z mamą, czy są to produkty świeże, mrożone, hermetycznie pakowane, o dłuższym terminie ważności?

G: Mhm, w zależności, jakie to produkty i do czego są aktualnie potrzebne, ale zwykle świeże, bo hermetycznie zamknięte, to nie wiem, może jakiś twarożek czy coś się czasem kupi, ale raczej świeże kupujemy produkty. I...eee... o co pytałaś na początku?

A: O to, czym się kierujesz przy wyborze produktu

G: Czym się kieruję

A: W grę wchodzi smak, cena

G: No właśnie, smak. Raczej smak, bo na przykład przy wyborze serów wiadomo, że te droższe są zwykle lepsze smakowo, więc niestety trzeba się zdecydować albo na smak albo na cenę. No i raczej generalnie się kierujemy smakiem, no, ale też bez przesady, nie kupuję szynki za pięćdziesiąt złotych.

A: Czyli generalnie rządzi smak i świeżość. Tak?

G: Tak

A: A czy np. jakimiś markami? Macie jakieś ulubione marki albo nie wiem?

G: Hmm,

A: Jakieś ulubione miejsca, w których kupujecie te produkty? Że warzywa na rynku, a serki w markecie?

G: Ta, tak. Nie, nie specjalnie. Raczej kupujemy w markecie, ewentualnie jak kupujemy mięso to, nie wiem czy mogę podać markę, bo to będzie takie rozpowszechnianie

A: Nie nie, nie musisz



G: No to w każdym razie, w jednym miejscu u rzeźnika, sery i owoce to chyba też raczej z marketu. Chociaż na osiedlowym warzywniaku też czasem kupujemy. I, co jeszcze chciałam powiedzieć, nie wiem, co chciałam powiedzieć.

A: Może Ci się przypomni później. Dobrze, a powiedz mi teraz, co przez Ciebie jest traktowane jako smaczne, a co jako niesmaczne. I czy w sumie my, jako zjadacze potraw decydujemy o tym, czy może jest jakaś odgórna zasada, która mówi o tym, że coś jest z założenia smaczne.

G: Smaczne?

A: Mhm... i co w ogóle może za takie uchodzić?

G: Nie, sądzę, że nie ma czegoś takiego, że odgórnie jest nam narzucone, co jest smaczne albo co nie jest smaczne. Bo każdy...ludzie mają różne smaki, różne potrawy lubią...nie wiem. Zdarzy się, tzn. ogólnie jest tak, że dzieci nie lubią szpinaku, ale to się później zmienia i jednak smaki się zmieniają przez całe życie..., więc to nie ma odgórnego założenia, że coś może smakować a coś nie. Są potrawy, które smakują większości ludzi, np. sosy pomidorowe czy ojej, co smakuje większości ludziom??

A: No pewnie kotlety schabowe

G: No np. kotlety schabowe też... też. Ale sądzę, że jest to zupełnie indywidualna sprawa, kto co lubi.

A: Czyli nie ma u nas, a przynajmniej z tego co mówisz, nie ma czegoś takiego, że większość społeczeństwa jakimś wstrętem obdarzyła może jakąś potrawę w naszym kraju.

G: W sumie też zależy co uznajemy za potrawę, bo np. gdzieś na wschodzie, na dalekim wschodzie przecież zjada się różne dziwne rzeczy, np. pieczoną szarańczę, która by raczej nie..

A: Raczej nie została oceniona jako smaczna

G: No raczej nie i chyba by nie uchodziła za potrawę w naszym społeczeństwie.

A: Ale myślisz, że to dlatego, że u nas się tego nie je, nikt nie jest przyzwyczajony do tego smaku czy po prostu z czym innym kojarzymy robaka.

G: (śmiej) Wiesz, co, nie mam pojęcia, bo nigdy nie próbowałam, nie wiem... możliwe, że ten robak jest smaczny, ale my nie jesteśmy do tego przyzwyczajeni jakby to nie jest wpisane w naszą kulturę jedzenia, powtórzę się tym pięknym zwrotem, i to nie jest w naszej tradycji. Możliwe, że ... na pewno są jakieś granice jedzenia, np.

A: Jak smaczności, niesmaczności.

G: Chodzi mi o to, że granice tego, co uznajemy za potrawę, np. no nie wiem już pod tę granicę podchodzi mi np. takie potrawy z kota czy coś takiego, no to to już..

A: U nas w sumie to już też by się pewnie nie przyjęło.

G: No właśnie, ale to już jest dla mnie takie już, no nie wiem no. Może to już jest kwestia kultury, że to u nas jednak nie jest wpisane w tradycję.

A: Czyli jeżeli by wziąć pod uwagę takie kulturowe nawyki, to istnieje jakiś wyznacznik tego, co jest zjadliwe, a co nie?

G: Noo tak, no tak, jeśli brać pod uwagę taki..

A: A poza tym uważasz, że smak jest indywidualną cechą?

G: Tak, mhm

A: Dobrze. A powiedz mi czy dania oraz ich przygotowywanie różnią się w zależności od okoliczności, np. jak to przygotowanie różni się na co dzień i przy okazji świąt, bądź pory roku, dnia, jakiejś sytuacji?

G: Tak sędzę, tak sędzę. Powiedzmy, jeśli wziąć pod uwagę przygotowanie, na co dzień i w święta. To na co dzień często jest tak, że śpieszymy się do różnego rodzaju zajęć i nie mamy zwykle czasu na przygotowywanie jakiś wykwintnych potraw, jakiś takich, które wymagają dłuższego przygotowania, więc staramy się to wszystko szybko zrobić i może to nie być taka, że tak powiem wymuskana potrawa. Dorzucamy tam gdzieś szybko jakiś przypraw żeby tylko było, żeby zdążyć na te godzinę. Natomiast w święta, no nie wiem, święta mi się zawsze kojarzą z taką celebracją głównie też posiłku, więc wszystko jest przygotowane nie dość, że ładnie, to jeszcze musi wszystko idealnie smakować, wszystko musi być idealnie doprawione, dopieczone. No zdecydowanie się różni.

A: A jakbyś miała na przykład zwrócić uwagę na przygotowywanie tych posiłków, ale w ciągu dnia. Czy np. samo przygotowanie śniadania jakoś inaczej wygląda niż przygotowanie obiadu, w sensie czasu... nie wiem, zaangażowania osób, które to robią?

G: Ale mówisz ogólnie czy tak generalnie?

A: No tak u Ciebie jak to wygląda lub jak sama to sobie wyobrażasz?

G: No na pewno śniadanie jest mniejsze, więc przygotowuje się je szybciej i jest też łatwiejsze, bo zwykle są to takie lekkostrawne dania.

A: Dobrze, to jeszcze raz o to śniadanie cię spytam, tzn. o pory dnia, jeśli chodzi o przygotowanie posiłków. Mówisz, że mniej czasu poświęca się śniadanie, więcej na obiad w związku, z czym więcej przygotowań jest w porze obiadowej, tak?

G: Tak

A: A więcej osób bierze w tym udział wtedy czy nie ma to znaczenia?

G: Nie, tzn. wydaje mi się też, że śniadanie zależy czy się, czy zjadamy samotnie czy zjadamy wspólnie z kimś śniadanie. Bo jeżeli samotnie, to każdy sobie przygotowuje, więc więcej osób się przewija, każdy sobie, a obiad przygotowuje zwykle jedna osoba, bądź dwie, tak do pomocy.

A: A jakbyś miała, może to jest dość niekonwencjonalne rozróżnienie, ale na pory roku. Czy w twoim przypadku, w twojej rodziny, w zimie np. jakoś więcej tego jedzenia przygotowujecie albo obfitsze są te potrawy?

G: To nie jest niekonwencjonalne pytanie, to jest bardzo mądre pytanie, bo ci powiem, że z pewnością jest różnica. Np. latem jemy zdecydowanie lżej, zdecydowanie bardziej te posiłki oparte są na owocach lub warzywach świeżych szczególnie i często też stawia się nacisk na szybkość i na aspekt gotowania, w sensie żeby mało gotować, żeby nie robić, nie wzbijać dodatkowej temperatury, żeby nie było goręcej niż jest, jeśli jest to latem. A zimą to są to przede wszystkim takie mięsa, jakieś takie cięższe rzeczy.

A: Pewnie bardziej energetyczne też.

G: Tak, tak, żeby dodały energii. Tak, no.

A: Dobrze

G: No i też jeszcze, przepraszam, że ci przerwę, no też latem pojawiają się nowe produkty, których zwykle nie ma zimą.

A: No sezonowe owoce

G: Dokładnie albo są mrożonki, a mrożonki to są też takie.

A: Powiedz mi czy istnieją jakieś zasady, które określają jak należy podawać określone posiłki? I czy zwykle sty się kierujesz przy dokonywaniu oceny tego czy coś zostało podane dobrze czy źle.

G: Mmmm, w stosunku do konkretnych potraw?

A: Mhm

G: Tzn. na pewno są i ja wiem, że są takie reguły, wiem, że są np. różne sztucce do różnych potraw, wiem, że są chyba odmienne do ryb, do mięs, nawet talerze są inne. No niestety nie mam tak szerokiej zastawy żeby to rozróżniać, nawet nie mam chyba tej łyżeczki do ciasta, to straszne, no w każdym razie zupełnie na pewno w wazie się podaje, więc to jest różnica. Mam nawet taki specjalny talerz do ryb, tak sobie przypominam teraz. Na pewno są różnice, ale ja niestety nieprofesjonalnie wszystko pomieszam i podaje tak.

A: Aha, ale jakieś takie większe wyznaczniki tego, jak co należy podawać, to niespecjalnie poza tym, że surówka na tym samym talerzu czy na osobnym, co reszta dania...

G: Aha!

A: No ja nie wiem, po prostu tak pytam...

G: No no no, tak właśnie myślę, ale nie... nie

A: Czyli nie. A jakbyś miała np. to odnieść do, poza dom przenieść to myślisz, że istnieją jakieś zasady to jak trzeba podać, na czym, na jakim talerzu?

G: Prawdopodobnie, to już to, co mówiłam, że są takie jakieś odmienne naczynia. Jeśli chodzi o podawanie... Też to, co ty mówiłaś, że możliwe, że się podaje osobno jakieś sałatki, surówki...

A: W sensie na osobnym talerzu?

G: Tak, na osobnym niż reszta posiłku. Też różnie się podaje jakieś takie egzotyczne potrawy, np. kawior się na pewno jakoś inaczej podaje, no, bo kawior często służy jako przystawka, więc też się podaje inaczej niż ten główny posiłek. No, a tak poza tym to nie mam pojęcia... chyba się muszę zainteresować, bo to dosyć ciekawe jest.

A: Dobrze, a powiedz mi teraz czy wg ciebie istnieją jakieś zasady odnośnie tego, jaka jest w ogóle prawidłowa kolejność działania w czasie gotowania i czy są jakieś jego ogólne zasady? Czy są w ogóle, bo może ich nie ma.

G: Aaa nie sugerujesz odpowiedzi.

A: Jeżeli chodzi o gotowanie.

G: Mhm, więc na pewno trzeba wszystko umyć (śmiech), obrać, pokroić, no tak myślę, że takie racjonalne raczej, racjonalny szyk zadaniowy całego przygotowania, żeby to wszystko najpierw umyć, obrać, pokroić, porozdzielać i potem wrzucić na patelnię czy do garnka. Jeśli chodzi o przygotowanie w kwestii potrawy, no to wtedy racjonalne.

A: Dobrze

G: A i przyprawić...

A: Chodzi wówczas o prawidłową kolejność, tak?

G: Tak właśnie, tak myślę.

A: Przygotowanie stanowiska pracy

G: Tak

A: A powiedz mi...

G: A no i trzeba jeszcze oczyścić wszystko przed tym

A: A czy istnieją zasady odnośnie tego, kto – w sensie czy to powinna być kobieta czy mężczyzna, czy mąż – żona, kiedy, gdzie, co i jak powinien przygotowywać? Czy są jakieś sytuacje, no nie wiem, uroczystości, święta, imieniny, bądź miejsca, w których to bądź...

G: To znaczy, no w naszej tradycji no nie wiem czy to jest tylko polska, no, ale chyba generalnie jest taki stereotyp, że to kobieta zwykle gotuje. No i jak widać to się dość często potwierdza. Więc zwykle to kobieta jest tą osobą, która gotuje zarówno te codzienne posiłki jak i te świąteczne i ona raczej zarządza kuchnią aczkolwiek stykam się z tym, że większość kucharzy to są właśnie kucharze, czyli mężczyźni.

A: Czyli przechodząc z tego gruntu prywatnego na taki już mniej prywatny, to raczej mężczyźni?

G: Tak, tak i gdzieś przeczytałam w jakimś artykule, że mężczyźni mają lepsze, jakby bardziej...

A: Uwrażliwione...

G: Uwrażliwione, tak jest, uwrażliwione kubki smakowe, że lepiej wyczuwają potrawę, lepiej wyczuwają niuanse w przyprawionych potrawach, takie drobne smaczki.

A: I to im pomaga w wykonywaniu zawodu kucharza.

G: Dokładnie, ale generalnie tak, jeśli chodzi o takie domowe zaplecze to zwykle jest to kobieta.

A: A myślisz, że jest jakaś zasada, która mówi, że to właśnie kobieta powinna przygotowywać wigilię Bożego Narodzenia, w sensie te kolację wigilijną?

G: Nie, nie sędzę, 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 sędzę, żeby to była jakaś zasada.

A: A jakbyś miała np. spojrzeć na to z tej strony, czy do pieczenia, znaczy się czy ... kobiety na pewno częściej pieką ciasta niż mężczyźni, ale czy to jest jakaś zasada, że np. to mężczyźni nie potrafią piec, bądź czy to mężczyzna powinien obierać ziemniaki i zajmować się w ogóle potrawami mięsnymi czy to jest raczej niewskazane?

G: Nie, nawet ostatnio, a nawet nie ostatnio, jakiś czas temu, widziałam... to chyba dłuższy czas temu. No nieważne, kiedyś tam, widziałam reklamę, na której mężczyzna piekł razem ze swoim synkiem babeczki, więc to wcale nie jest tak.

A: Czyli nie ma jakiś takich wymogów.

G: Nie, absolutnie.

A: Dobrze.

G: Nie wiem, może kobiety mają jakiś lepszy dryg do ciast, bo łatwiej im się, np. piecze niż gotuje takie mięsne potrawy, ale bo ja wiem czy to ma jakieś większe znaczenie, chyba nie.

A: A czy istnieje zasada odnośnie kolejności podawania tych poszczególnych dań? W domu, jakiś tam? Czy coś musi być pierwsze?

G: No myślę, że... a to też...

A: Trudno mówić o kolejności w przypadku jednodaniowych potraw (śmiech)

G: To prawda, no może być jedno danie i znowu to samo, no nieważne. W każdym razie tak znowu to się wyłania z tradycji, że zwykle jest najpierw zupa, jako to pierwsze danie, potem jest to danie główne, czyli najczęściej właśnie z mięsem.

A: A na odwrót byłoby nie prawidłowo?

G: No na odwrót to by było źle, to nużyby było w ogóle zaburzenie. Nie wiem o czym ty myślisz (...)

A: Czyli jest jednak kolejność?

G: Tak, no najpierw zupa, później danie główne i deser.

A: Aha, a ty praktykujesz w domu deser?

G: Nie

A: Po-obiadowy?

G: To znaczy bardzo lubię wypijać kawę po obiedzie i zwykle tak do tej kawy jest słodycz, co można by uznać za deser właściwie.

A: Czyli raczej po obiedzie, nie przed?

G: No, po obiedzie, raczej tak. Coś mi się już po prostu tak wbiło, przyzwyczajenie albo wytworzyła się we mnie jakaś dziwna potrzeba, że po obiedzie muszę wypić kawę. A może to uzależnienie...

A: No we Włoszech piją kawę dla wsparcia...

G: Trawienia?

A: Trawienia, tak, po obiedzie, więc może to tak jakaś podświadoma potrzeba...

G: No tak dokładnie, włoskie korzenie jeszcze wyjdą.

A: Dobrze, a powiedz mi czy dostrzegasz różnicowania w obrębie tych czynności. W sensie tego co, gdzie, jak, z kim jesz, kto przygotowuje co; u ludzi biednych i tych bogatszych, wyżej wykształconych bądź mniej. Co te różnice wg ciebie warunkuje? Czy to są jakieś nie wiem sposoby myślenia, może nie wiem, fakt zarobku?

G: Sądzę, że głównie...

A: Może zacznijmy od tego czy to się różni.

G: No po kolei. Więc tak, 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 czy ...

A: Czymś, co nie pochłania ich czasu.

G: Tak ,tak.

A: A jakbyś miała odnieść się do tych ludzi mniej i bardziej wykształconych, to czy różni się jakoś ich świadomość, jeśli chodzi o kuchnie, może co innego wybierają. Czy tu na tej płaszczyźnie gustu to się jakoś różni?



G: Znaczą 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 wykształceni częściej podróżują, no to mają dużo większą styczność z zagranicznymi sposobami jedzenia, z zagranicznymi potrawami.

A: Czyli widzą trochę więcej

G: Dokładnie, dziwnie mi się to kojarzy. 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.

A: Czyli by wyszło na to w tym momencie, że mają też inne nawyki jedzeniowe nawet, jeśli chodzi o samo przygotowywanie tych posiłków bądź te same sztuczki. Możliwe, że tak jak sama mówiłaś, że ty nie umiesz, znaczy się nie umiesz, preferujesz jedzenie większą liczbą sztuczków niż jeden, tak może wśród ludzi tych biedniejszych myślisz, że to może być, może wyglądać inaczej? Że dla nich niejako codziennością jest jedzenia tylko widelcem lub tylko łyżką? Czy na tej płaszczyźnie myślisz, to się może różnić? Czy te różnice w tej dziedzinie się nie będą przejawiać?

G: 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...

A: Mniej obytych.

G: Dokładnie, nie ma większego znaczenia, jak, w jaki sposób się, po prostu żeby się najeść, więc to czy je się dwoma sztuczkami czy jednym czy...

A: Ma mniejsze znaczenie niż dla kogoś z wyższym wykształceniem

G: Dokładnie tak. Ale też może być tak, że w domowym zaciszu, bez towarzystwa z zewnątrz, każdy, obojętnie w stosunku do wykształcenia, każdy je tak po swojemu jakby. Znaczą nie wiem, nawet ten z wyższym wykształceniem może jeść jednym sztuczkiem, bo nikt go nie widzi na przykład.

A: Dobrze. Tak sobie rozmawiamy o tych regułach, a powiedz mi skąd te reguły są twoim zdaniem czerpane, że wiemy, że coś trzeba zjeść dwoma sztucami, coś jednym albo, że sobie nie wyobrażamy zjedzenia czegoś ręką. Wiemy, że musimy być przy stole tak, a nie inaczej ubrani przy uroczystym obiedzie, no właśnie.

G: Skąd się to bierze?

A: Tak, właśnie. Skąd twoim zdaniem czerpiemy te reguły? Jakie jest ich podłoże?

G: Jednym ze źródeł mogą być właśnie te podróże, które wiadomo dostarczają nam nowych wzorców spożywania posiłków, również jak idziemy do restauracji, to też spotykamy się z jakby nowymi sposobami jedzenia patrząc na innych ludzi. Też wiadomo jak dostaniemy przygotowaną potrawę i dostaniemy do niej inne sztuce, to już nauczymy się, np., że do tej potrawy używa się takiego rodzaju sztuców, innym źródłem mogą być programy, te programy kulinarne czy też zwykłe filmy fabularne, które pokazują, że do określonej potrawy używa się określonego rodzaju sztuców czy kieliszków różnych do różnego rodzaju płynów.

A: Powiedz mi czy na przykład czerpać można jakieś reguły z bliższego otoczenia, na zasadzie, liczymy się z tym jak jedzą inni w naszym otoczeniu, rodzina, znajomi?

G: Też, tak.

A: Czyli też się nimi sugerujemy?

G: Tak, no od znajomych, rodziny, przyjaciół, zdecydowanie tak. W zasadzie od obserwacji innych ludzi, już bez różnicy czy w restauracji czy od znajomych.

A: A co twoim zdaniem bądź też, kto te reguły narzuca? Czy one są w jakiś sposób egzekwowane? Mam tutaj na myśli czy, może to na przykładzie troszeczkę wyraźniej wyjdzie. Powiedzmy czy jeżeli pozwolisz sobie na zjedzenie, odniosę się po raz kolejny do tej pałki kurczaka, w restauracji, palcami...

G: Aha! I z czego wynika, że to jest złe?

A: To znaczy czy myślisz, że to będzie jakoś źle odebrane przez otoczenie, w którym będziesz się znajdować, i czy w związku z tym istnieje jakiś przymus, że jednak nie możesz tam tego zrobić?

G: No mogę, ale może to faktycznie zostać źle odebrane. Tak mi się wydaje... I skąd to wynika?

A: No, co nam narzuca taki, a nie inny sposób

G: Tak, tak. Ja myślę, że wpływ innych, wpływ społeczeństwa, jakieś przyjmowane wzorce, np. wiadomo, że do restauracji ludzie, którzy mogą sobie pozwolić na to żeby jeść restauracji, więc oni mają też jakieś przyzwyczajenia, już nabyte w tym swoim zwyczaju chodzenia do restauracji i wiedzą jak się to robi i jak się tam spożywa posiłki i jeśli ktoś, w cudzysłowie nowy przyjdzie do tej restauracji i zacznie jeść w zupełnie inny sposób, no to jakby złamie te wzorce już ustalone przez tych ludzi. No i myślę, że tu na takiej zasadzie budują się takie reguły. Po prostu ustalają je ludzie i inni się po prostu dostosowują.

A: Dobrze, a powiedz mi teraz, czym ty się bądz, kim sugerujesz w stosowaniu tych reguł, też właśnie, też, że tak powiem środowiskiem społecznym?

G: Ja się... znaczy ja, myślę, że nabieram wzorców, nabrałam wzorców z domu, takiego tradycyjnego jedzenia. Natomiast nowe wzorce mi przynoszą znajomi i przyjaciele.

A: Ale z samego, z samej kuchni, tego, co można jeść czy również już tego, w jaki sposób można jeść?

G: I samej kuchni, i tego, w jaki sposób można jeść. Tak obu rodzajów.

A: Czyli generalnie takie najbliższe otoczenie, mają największy wpływ?

G: Mhm. Niestety nie mogę sobie pozwolić na chodzenie do restauracji, więc na razie się nie nauczyłam jak jeść kawior na przykład.

A: Wszystko przed tobą.

G: Tak, mam nadzieję.

A: Dobrze, to teraz tak krótko o roli kuchni w polskiej kulturze.

G: Mhm.

A: Jakie role w ogóle twoim zdaniem kuchnia pełni w tej naszej polskiej kulturze, czy ona różnicuje jakieś konkretne grupy społeczne, czy wytwarza jakieś różnice – tak jak rozmawialiśmy o tych ludziach mniej lub bardziej wykształconych. I czy pełni jakieś

szczególne funkcje, w dajmy na to, spajające w rodzinę, partnerów, rówieśników, może naród?

G: Myślę, że kiedyś miało to zdecydowanie większe znaczenie niż teraz.

A: Ale mówisz o różnicach czy o tej funkcji spajającej?

G: O spajającej regule, 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 uczta szlachecka, 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, nie tak dawno (śmiech). W każdym razie miało dużo większą siłę 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.

A: A jeśli miałabyś odnieść tę funkcję integrującą do rówieśników, tudzież partnerów, albo już tak troszeczkę szerzej myśląc o narodzie i wspólnocie jakiejś etnicznej, czy to może być elementem integrującym? Kuchnia? Jakimś taki wytwarzającym pewną, nie wiem...

G: Więż?

A: Tak, więż

G: Mmmm

A: Czy może raczej sprzyja konfliktom? Różnicuje różne narody?

G: Tak ciężko mi pomyśleć o jedzeniu w takich kategoriach, w takich mocnych kategoriach. Myślę, że to może być bardzo ważny element, jeśli chodzi o tradycję danego narodu, ale nie sądzę żeby miało aż tak duże znaczenie i mogło wpływać na tak ważne rzeczy jak konflikty narodowe. Na pewno w jakiś sposób buduje tożsamość i spaja ten naród powiedzmy wewnątrz, jak już wspominałam o Włochach – tam zdecydowanie panuje kult jedzenia i jest ono bardzo ważne dla samej narodowości. Natomiast nie sądzę, żeby to miało tak wielki wpływ, np. na różnicowanie etniczne powiedzmy.

A: A na przykład regionalizmy czy jakieś przepływy kulinarne. Czy wyobrażasz sobie żeby jakiś konflikt powstał o postanowienie wprowadzenie powiedzmy w jakimś tam regionie wschodnim Polski potraw z zachodu, czy to mogłoby być jakieś (...) czy chęć wyparcia tych tradycyjnych potraw.

G: Chęć wyparcia mogłaby w jakiś sposób wpłynąć na konflikt, aczkolwiek mi się wydaje, że to mnie chodzi o samo jedzenie samo w sobie, jak o po prostu, na przykład przy wyparciu tradycyjnych potraw, o ograniczanie wolności. Raczej mi się wydaje, że chodzi o... jedzenie stanowi jakby część danej kultury, która odznacza się danym jedzeniem powiedzmy, np. górale tym oscypkiem, ale to bardziej chodzi o budowanie takiej indywidualności i odrębności od reszty, a nie o samo jedzenie.

A: Czyli jeśli mówimy jedzeniu to raczej o funkcji integrującej niż o konfliktach.

G: Tak, tak mi się wydaje, bo nie potrafię sobie wyobrazić jedzenia w konflikcie.

A: A jeszcze o tych różnicach, bo pytałam, czy jedzenie różnicuje określone grupy społeczne, czy uważasz, że wzmacnia różnice jedzenie, jako takie, między powiedzmy pokoleniami, bądź właśnie tymi z różnym wykształceniem osobami. Czy tutaj wzmaga te różnice to jedzenie? Wzmacnia te przyczyny, że je widać?

G: W pewnym stopniu, no, bo 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 zróżnicowanie 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 całą cza to kilo ziemniaków jeść. No to chyba największe różnice, tak... Bo można też tak

A: Może to świadczyć w jakiś sposób o statusie, to co kto je?

G: No właśnie tak mi się wydaje, tzn., bo chciałam powiedzieć, że teraz dużo młodych ludzi, że coraz częściej wyjeżdżamy za granicę i przywozimy nowe pomysły na potrawy, nowe smaki i zdecydowanie różnimy się pod tym względem od naszych rodziców, dziadków no i nie wiem czy to w sumie ma związek z majątkiem. W sensie z sytuacją ...

A: No to chyba bardziej byłaby różnica pokoleniowa?

G: No właśnie, ... bo majątkowo, to droższe produkty no i tyle.

A: Mhm... A powiedz mi, w sumie poniekąd już o tym wspomniałaś, w twojej rodzinie wciąż funkcjonuje i jest pielęgnowane takie wspólne spożywanie posiłków. Mówiłaś, że obiady jak najbardziej, a szczególnie w weekendy.

G: Tak

A: A zatem, a czy to wspólne spożywanie posiłków jest takim istotnym elementem dnia?

G: Tak

A: W niedzielę to jest dość ważne.

G: Bardzo ważne, dlatego, że coraz mniej czasu ma się na spędzanie w sumie z rodziną i to jest jedno, jeden z niewielu momentów tak naprawdę, w którym można porozmawiać, spędzić razem ze sobą czas. I to jest na pewno wzmacniające, tzn. czynność wzmacniająca dla naszej więzi, bo jednak w ciągu dnia ma się bardzo mało czasu na rozmowy czy spędzanie wspólnego czasu.

A: Dobrze i mówiłaś, że to weekendy i przy okazji świąt również, jakiś tam...

G: Czasem zdarzy się też w ciągu tygodnia

A: Imprez okolicznościowych, w sensie imieniny, urodziny również?

G: Tak

A: Tak, świętujecie?

G: Tak

A: A powiedz mi czy twoim zdaniem wspólne jedzenie, właśnie taki tam obiad, jest zależny od relacji w danej grupie czy jest podyktowany tylko i wyłącznie ilością czasu, jaką dysponuje się, na co dzień?

G: Chodzi ci o to czy jeżeli spożywamy, w sensie wspólnie, tak?

A: No właśnie chodzi mi o to czy to czy się coś wspólnie zjada w danej rodzinie powiedzmy, czy tak naprawdę, właśnie, czy tylko czas o tym decyduje czy może też jakieś tam więzi czy ktoś się czuje silniej z kimś związany, czy to decyduje czy z kimś się siada do stołu czy nie?

G: Na pewno, bo jeżeli nie ma tej więzi, no to ktoś wiadomo, bierze sobie jedzenie i wychodzi. To jest wiadoma sprawa, także więź ma naprawdę duże znaczenie. Z czasem jest problem, bo teraz rzadziej ten czas można dostosować, czy różne harmonogramy do siebie, ale więź jest bardzo ważna.

A: Ok. dobrze, to teraz zadam ci takie pytanie trochę inne niż poprzednie. Czy samo gotowanie wg ciebie służy przyjemności czy może podtrzymywaniu tradycji, spełnianiu obowiązków.

G: Myślę, że taki...

A: I jak to jest w przypadku jedzenia także, czy jedzenie samo w sobie to przyjemność czy raczej po prostu konieczność.

G: To znaczy, ja myślę, że łączy w sobie kilka tych wymienionych przez Ciebie funkcji, a jeśli chodzi o mnie, to zdecydowanie na pierwszym planie jest przyjemność, bo naprawdę uwielbiam się delectować, zwłaszcza, że dosyć wolno jem, zjadam posiłek. Dlatego zdecydowanie przyjemność.

A: A samo gotowanie?

G: A gotowanie też jest super, też przyjemność.

A: Czyli też raczej w kategoriach przyjemności?

G: Tak. Choć zależy też, co gotuje, bo jak jest jakaś potrawa np. jakaś dość nieprzyjemną w przygotowaniu, bo wydaje jakiś dziwny zapach albo tłuszcz pryska na wszystkie strony.

A: Wszystkie owoce morza..

G: No na przykład, no to wtedy trochę gorzej, ale generalnie gotowanie jest super, uwielbiam wszystko dzielić na miseczki.

A: Dobrze, a czy potrafiłabyś określić, jaka była rola kuchni kiedyś a jaka jest teraz? W sensie jak się ona zmieniła i co miało lub wciąż ma wpływ na te zmiany? I czy dostrzegasz w ogóle jakieś zmiany w tej kwestii, bo może ich w ogóle nie ma?

G: Kuchnia polska? Czy kuchnia ogólnie?

A: No rola kuchni u nas, tak, bo mówimy tu o tym na bazie Polski. Czy ciągle pełni te samą rolę, czy może coś się zmieniło?

G: No to, już tam wspominałam o tym trochę wcześniej.

A: O tej roli integrującej.

G: Tak, tak, że to było kiedyś zdecydowanie silniejsze.

A: A czy podkreślanie, np. właśnie statusu też mówiłaś, że wówczas te uczty świadczyły o tym, że ktoś jest zamożny.

G: I teraz mi tak przyszło do głowy w sumie, że kiedyś więcej pracowało się fizycznie, więc spożywanie mięsa mogło mieć no walor, taki dostarczanie kalorii i energii tym.

A: Teraz nie ma już takiej potrzeby.

G: No dokładnie, teraz jest więcej pracowników umysłowych.

A: A jeżeli chodzi o jakieś takie nawyki właśnie, celebrowanie w ogóle jedzenia na co dzień, w tym jakieś zmiany?

G: Też się zmieniło, jest zdecydowanie mniej czasu na to, żeby poświęcać posiłkowi tutaj jeszcze dodatkowy, dodatkowy czas. Je się raczej szybko i ...

A: I podłożem tych zmian jest jak mówisz zmiana tempa życia?

G: Tak

A: A czy coś jeszcze?



G: No też te podróże, przywożenie nowych wzorców jedzenia, nie wiem, może mamy też większą świadomość pod względem zdrowotności, zdrowego odżywiania. Jak teraz taka moda na ekologiczne jedzenie. Żeby zdecydowanie stawiać na pierwszym miejscu produkty zdrowe, zdrową żywność.

A: Aha, czyli zmieniło to się w kierunku dbania o zdrowie?

G: Tak...

A: Bardziej niż dotychczas?

G: Taka jest moda, choć nie wszyscy za nią podążają, tzn. nie wszyscy mogą, bo Eko produkty są droższe przecież.

A: A w twoim przypadku? Też to zmierza ku zdrowemu odżywaniu czy co?

G: Wiesz co, ja tak staram się łączyć w sumie. Staram się zdrowo odżywiać, aczkolwiek u mnie smak ma duży walor.

A: Dobrze (śmiej). To teraz pogadamy o kuchni polskiej, tzn. chciałabym cię zapytać o to, czym wg ciebie w ogóle jest kuchnia polska, z czym ci się kojarzy?

G: Tzn. właśnie, bo jako takiej kuchni polskiej raczej nie ma chyba, bo nie ma jako takich potraw polskich. Zwykle to, co uważamy za polskie...

A: Jest nie polskie...

G: Tak, jest zagraniczne, 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.

A: Czyli generalnie kuchnia polska to bigos? Przynajmniej tak Ci się kojarzy?

G: No chyba tak... generalnie bigos.

A: I czy z tych charakterystycznych dań, własnych potraw tylko to potrafiłabyś wymienić? A jakieś produkty może?

G: No to znaczy, te 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, kluski nie kluski, ale to przecież też nie jest polskie.

A: A zwyczajnie powiedz mi? Jakies związane właśnie z kuchnią polską? Coś typowego tutaj?

G: Nie, nie specjalnie.

A: A biesiadowanie, może?

G: No może, może to jest typowe... aczkolwiek nie jestem pewna, choć na zachodzie też się biesiaduje przy jedzeniu.

A: A powiedz mi jak ty postrzegasz kuchnię polską, raczej pozytywnie, negatywnie? Jako gorszą, lepszą może od innych, od tych tam zagranicznych?

G: Wydaje mi się, może mnie zdrowa, bo jednak jeśli myślimy o tej kuchni śródziemnomorskiej, to jednak tam się głównie odżywiają na bazie warzyw i owoców i są dużo zdrowsze. U nas się je raczej bardziej tłusto. Kiedyś to miało walor energetyczny, no teraz już mniej. No i generalnie też mniej zdrowo zdecydowanie, ale nie powiedziałabym, że to jest jakieś gorsze.

A: Nawet jeśli chodzi o walory smakowe? Tak w twoim indywidualnym odbiorze, bo mówiłaś przecież, że smak to cecha indywidualna.

G: Tak, tak. 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.

A: Mhm, dobrze. A powiedz mi, czy ta nasza kuchnia polska jest w jakiś sposób zróżnicowana? W sensie czy jest, bo mówiłyśmy o tradycyjnych potrawach, fakt faktem bigos. No dobrze, a powiedzmy, że jest taka kuchni tradycyjna o powiedzmy, że jest jakoś zróżnicowana i urozmaicona na stan obecny, mówiłaś o przemieszaniu w twoim domu elementów tradycyjnych z takimi mniej tradycyjnymi. Czy to się odbija tak na całej kuchni polskiej, myślisz?

G: Myślę, że tak, myślę, że już nie ma takiej typowej, tradycyjnej kuchni polskiej, bo...

A: A w czym te różnicowania się przejawiają, właśnie w tych daniach, potrawach?

G: Aha, czy w samym sposobie jedzenia?

A: No tak jakbyś miała w ogóle te różnicowania zaznaczyć.

G: Są myślę, w samych potrawach, bo nie sądzę, żeby to było jakoś specjalnie jeśli chodzi np. o podawanie jedzenia. Jakaś zastawa, czy coś takiego, to nie raczej chyba nie.

A: Czyli pod względem serwowania samego jedzenia jest raczej różnorodna czy nie? Polska kuchnia nasza?

G: No więc, typowa kuchnia polska nie, bo jest raczej oparta na takim jednostajnym przepisie można powiedzieć, ale teraz, aktualnie jak już te prądy są takie tych potraw z różnych regionów, z różnych krajów, to jest dosyć przemieszana.

A: Czyli tradycja obok pewnej innowacji funkcjonują, wg ciebie.

G: Tak. Taki kolorowy Miesz masz.

A: A czy kuchnia polska wiąże się dla ciebie z jakimiś sentymentami, z jakąś tradycją?

G: Niestety, ale nie.

A: Czyli nie ma dla ciebie jakiegoś większego znaczenia?

G: Nie. (śmiesz) Nie, no znaczy, dla kultywowania tradycji to może, ale tak jakoś specjalnie to dla mnie nie.

A: Dobrze, a czy postrzegasz jakieś zmiany w polskiej kulturze kulinarnej? W samej polskiej kuchni? Tak na przestrzeni ostatnich lat, co tam zaobserwowałaś. Tak dla twojego punktu widzenia oczywiście. I czy potrafiłabyś w ogóle takie zmiany opisać, czego one w ogóle dotyczą właśnie. Szczególnie, że już przed chwilą wspomniałaś, że głównie potraw, dań, że one się przemieszały, że coś tam z zewnątrz napłynęło. I w związku z czym nieco się musi bratać z tą tradycją tutaj, na stole. Ale czy jeżeli chodzi o sposób przyrządzania wspomniałaś, że jeżeli chodzi o samo gotowanie, to nie bardzo. A kupowanie produktów? Może coś w tym się zmieniło? Albo w sposobie i miejscu konsumpcji, czy wychodzimy gdzieś bardziej niż było to dawniej. Stosunek do wspólnego jedzenia się zmienił? Mówiłaś, że tak. I, że kuchnia już nie jest tak istotna, samo jedzenie jest elementem dodatkowym.

G: Nie wiem, może skoro mamy większą świadomość, mamy też dużo większy dostęp do różnego rodzaju, znaczy... różnych typów tego samego rodzaju potraw. Jak np. weźmy pod uwagę sery, już mamy zdecydowanie większą świadomość i większy dostęp do różnego rodzaju serów. Nie jest tylko jeden żółty, tylko można wybrać prawdziwe różne rodzaje takich serków żółtych. (...)

A: Czyli generalnie zróżnicowanie głównie odbija się na samym jedzeniu.

G: Tak tak, no i ten, to co już mówiłam, że...

A: I produktach.

G: Tak.

A: A powiedz mi jak postrzegasz te zmiany? Czy one twoim zdaniem modyfikują te naszą kuchnię tradycyjną, w sensie ona zostaje, ale jest w jakiś sposób urozmaicona, wzbogacona, czy całkowicie wypiera te nowe elementy?

G: Yyy... to znaczy trudno mi powiedzieć, bo np. u siebie, jeśli chodzi o mój dom, to raczej bym powiedziała, że to jest wypieranie, bo jeśli, wydaję mi się, że jeśli już jest jakiś tradycyjny przepis, jakby kultywowany już jest i przygotowywany od lat w ten sam sposób, to raczej nie jest zmieniane i raczej trudno wprowadzić jakąś innowację, to trzeba... jeśli ktoś jest odważny to może prowadzić jakiś eksperyment.

A: Ale czujesz w domu takie wypieranie na rzecz tych nowości?

G: 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.

A: Czyli obie sobie funkcjonują?

G: No tak.

A: A jakbyś miała to przełożyć na już taką płaszczyznę Polski, to czy uważasz, że te nasze narodowe potrawy w jakiś sposób tracą ten charakter narodowy...

G: O ile mamy takie... (śmiech)

A: Słucham?

G: O ile mamy takie...

A: O ile mamy takie, tak właśnie, to czy np. nasz bigos przestaje być bigosem, bo zaczynamy dorzucać do niego coś zupełnie obcego, na tej zasadzie.

G: No właśnie nie, nie sądzę, żeby to działało w ten sposób, że ktoś by się powarzył, że tak powiem, na zniszczenie tego tradycyjnego bigosu przez dodanie czegoś do niego.

A: Czyli kuchnia nie, tylko przychodzi też coś zewnątrz.

G: W mniejszym stopniu po prostu, że na rzecz tych nowych rzeczy może być kultywowana czy spożywana w mniejszym stopniu niż nowości, ale nie sądzę, żeby była jakaś wzbogacona.

A: A myślisz, że w ten sposób, że przez ten napływ z zewnątrz tych różnych dań, potraw, kuchni, a co za tym idzie, gustów i nawyków, czy w ten sposób w ogóle gdzieś tam zanikają te tradycyjne potrawy? Czy już mniej chętnie je jemy w związku z tym?

G: Te tradycyjne? Tak, no może tak być, że one powoli jakby znikają i tracą swoją ważność na rzecz tych nowych, no, ale zależy też kto i jak kultywuje tradycję, bo biorąc pod uwagę kogoś kto może uznaje te tradycje prawdą, i stara się zachować jakby tą swoją tożsamość narodową no to jednak będzie wracał do tej potrawy, tak jak wraca tam nie wiem, do no do jakiegoś świętowania w tradycyjny sposób, nie wiem... czy to choćby wywieszenie flagi na 3 maja powiedzmy. Więc to w zależności od tego kto, jak odnosi się do tradycji, ale generalnie chyba wydaje mi się, że w mniejszym stopniu.

A: Czyli zmiany zaobserwowałyśmy, a powiedz mi czy twoim zdaniem te zmiany ciągle zachodzą? Po prostu kiedyś się pojawiły i po prostu już zostały czy ciągle coś się zmienia twoim zdaniem? A jeśli tak, to dlaczego?

G: No możliwe, że w ciągu lat to się jakby stopniowo te zmiany napływają, że jest ich możliwe, że coraz więcej, coraz większy wachlarz tych produktów i nowych dań i nowych sposobów ich spożywania, ale od momentu pojawienia się tego jakby napływu, tej tendencji do tego, żeby coś zmieniać, no to nie było gwałtownego jakby tego skoku. Bo teraz to już właściwie tego nie zauważamy, że jemy coraz to nowe rzeczy.

A: Mhm, a powiedz mi w takim razie, czy uważasz, że z tymi zmianami powinno się walczyć czy dobrze, że one zachodzą?

G: Nie sędę, ja jestem raczej, tzn. wolę mieć więcej możliwości i wolę... nie mam nic przeciwko nowym rzeczom. Po prostu odnosząc się do kuchni, nowym produktom, nowym daniom.

A: Czyli twoim zdaniem te zmiany są dobre?

G: Zdecydowanie, lepiej mieć większy wybór niż trzymać się kurczowo tradycji, bo jest tradycją.

A: A co twoim zdaniem w ogóle sprzyja rozpowszechnianiu jakiś tam kuchni określonej? Powiedzmy, co sprzyja rozpowszechnianiu się kuchni włoskiej u nas?

G: Ach kuchni włoskiej... jest pyszna (śmiech)

A: Czyli smak?

G: Tak...

A: A fakt, że jest w pewien sposób egzotyczna tutaj na naszą tradycję czyni ją bardziej atrakcyjną...

G: Może, możliwe. Pewnie też sposób przygotowania, bo jest dosyć prosta w przygotowaniu w miarę, tak egzotyka, tak to prawda. Możliwe też, że na bazie takich naturalnych produktów i dlatego to tak porusza, znaczy podoba się nam. Na bazie pomidorów choćby powiedzmy.

A: Mhm, czyli przy rozpowszechnianiu tej konkretnej kuchni sprzyja jej inność na tle tego co mamy, tak?

G: Też...

A: A coś jeszcze? Np. nie wiem, może przejdźmy na trochę inną kategorię, jakieś programy, czy może np. właśnie sprzyjają rozpowszechnianiu innego rodzaju kuchni? Jakies książki? Czy to może...

G: Możliwe, ale znaczy, nie zauważyłam szczerze mówiąc takiego, żeby to wpływało w takim stopniu żeby od razu otwierało nam jakąś drogę z której wypływa ta kuchnia.

A: Albo wzbudzało chęć w zasmakowania?

G: No nie wiem, no może w jakimś stopniu, ale bez przesady. Może jeśli chodzi o owoce morza, to może jakoś tak. Bo jednak to jest kontrowersyjne, znaczy no kontrowersyjne, no najpierw się trzeba przełamać żeby spróbować owoców morza, a taki program mógłby pomóc, ale myślę, że takie zwykle to chyba nie.

A: Mam dobrą wiadomość, powoli kończymy.

G: (śmiech) A szkoda...

A: Dlatego jeszcze króciutko tylko o samych zróżnicowaniach już, tutaj na gruncie polskim. Powiedz mi jakie są twoje upodobania kulinarne, jaką dietę czy kuchnię preferujesz? I mam tu na myśli takie odżywianie się oczywiście na co dzień po prostu. Właśnie tradycyjne smaki, nowe smaki, kuchnia domowa, restauracje...

G: 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..

A: To możesz sięgnąć po coś sprawdzonego.

G: Dokładnie. Np. nie wiem, bałabym się trochę w restauracji zamówić czegoś nowego. Do tradycyjnej już się przyzwyczałam, więc ją chyba preferuję. No te włoskie, że tak powiem innowacje mi bardzo przypadły do gustu, więc w te drogę będę, bardzo chętnie pójdę. Nawet jeśli ktoś zaproponuje mi jakieś potrawy z tego nurtu włoskiego to bardzo chętnie. No kiedyś bym pewnie chciała spróbować owoców morza,... no i to by było chyba na tyle. Generalnie jestem otwarta, ale bez przesady.

A: A jakbyś opisała swoje podejście do kuchni, odżywiania?

G: Eeee... Lubię się delektować jedzeniem, stanowi ważną rolę w moim życiu i patrzę na to co jem, aczkolwiek chyba, wydaje mi się, że smak troszeczkę przeważa nad tym czy to jest zdrowe. To co mówiłam, że staram się zdrowo odżywiać, ale jednak ten smak odgrywa bardzo dużą rolę. Więc czasami nie zważam na to czy to jest aż tak bardzo zdrowe.

A: A powiedz mi jakbyś oceniła swoją wiedzę na temat różnych diet, kuchni, mam tu na myśli chociażby kuchnię śródziemnomorską itd. kuchni i samego odżywiania.

G: Średnio, szczerze mówiąc nie interesowałam się tym tak specjalnie, rozróżniam te podstawowe, no kuchnię śródziemnomorską, kuchnię włoską, chińską na przykład. Nie wiem czy można odrębnie nazwać francuską, ale wiem na jakiej podstawie się tworzy posiłki i jakie, tak mniej więcej. W Anglii też mniej więcej, może to jest związane z tym, że tam byłam, ale tak nie żebym była specjalnie zorientowana w tym temacie.

A: A umiałabyś jak różnią się pod względem tych upodobań, diet, kuchni i wiedzy na temat samej kuchni określone grupy. Tzn. tak jak mówiłyśmy już wcześniej u biednych, bogatych, wyżej i słabo wykształconych, u młodszych i starszych. Myślisz, że ich upodobania bardzo się różnią i czy ich wiedza na temat tej kuchni bardzo się różni?

G: Myślę, że u młodszych ta wiedza może być trochę szersza na ten temat. Też ze względu na podróże, ale też może w tej kuchni... znaczy się zależy też jak traktujemy młodych, a jak starych, to różnie bywa, ale młodzi ludzie chyba są bardziej zainteresowani poszukiwaniem takich innowacyjnych prądów myślowych, nawet jeśli chodzi o kuchnię. Więc prawdopodobnie mają większą wiedzę, aczkolwiek wydaje mi się, że...

A: A samo podejście do tej kuchni? Do odżywiania? Myślisz, że są jakieś znaczące różnice? Czy np. starsze pokolenie będzie się bardziej liczyć z tym co coś jest zdrowe czy dietetyczne?

G: Myślę, że tu grają przyzwyczajenia dużą rolę...

A: U starszych, tak?

G: Tak u starszych. Starsi już generalnie są przyzwyczajeni i mniej zdecydowanie eksperymentują smakami niż młodzi ludzie, którzy są raczej bardziej otwarci.

A: A, u młodych jak to będzie z tymi różnymi dietami? I podejściem do kuchni? Jedzą mniej, bardziej się pilnują?

G: Myślę, tak... możliwe, że tak jest, bo... znaczy tu ma też znaczenie chęć no... nie wiem. Chyba się nie mogę wysłowić...

A: Dbanie o wygląd?

G: Tak właśnie, dbanie o wygląd, o dietę, o to żeby być cały czas sprawnym, zdrowym, ale też szczupłym, pięknym.

A: Atrakcyjnym...



G: Dokładnie, kanon urody tu mocno działa.

A: Czyli w sumie jedzenie tutaj u młodych na to by wyszło, bo stanowi element...

G: Kultu ciała?

A: No właśnie, to troszeczkę by tak wyglądało, że jest takim dopieszczaniem siebie jest podporządkowane chęci zachowania dobrego wizerunku, natomiast u starszych pełni funkcję po prostu podstawowe, czyli najeść się tak?

G: Tak, troszeczkę tak.

A: Zaspokoić głód.

G: Mhm

A: No dobrze, o co ja jeszcze chciałam spytać... jak już tak mówiliśmy o tych kategoriach, to może tak ogólnie umiałabyś stwierdzić z którą z tych kategorii bardziej byś się identyfikowała i dlaczego? Czy właśnie jedną z tych takich bardziej lub mniej wykształconych, no młodszych to nawet nie będę pytać, ale biednych – bogatych... Chodzi mi o same te zainteresowania, podejście, o te wszystkie upodobania o których mówiliśmy i które przypisałaś zresztą do określonych grup. To na tej podstawie, do której z tych grup byś się przypisała?

G: To znaczy ja bym się chyba jakoś tak w środku wstawiła, bo nie jest tak, że zupełnie nie dbam o tam o to w jaki sposób coś jest podane, w jaki sposób jest przygotowane, co z czego pochodzi, jakie ma te walory zdrowotne, estetyczne i ogólnie całą otoczkę tej kultury kulinarnej. Ale też nie jest tak, że ja się tym przesadnie bardzo interesuję, bardzo ważną rolę gra w moim życiu. Więc myślę, że tak w środku.

A: I ostatni moduł.

G: Jeeeeej!!

A: Bardzo krótki z resztą. Załedwie kilka pytań już na koniec żeby za bardzo cię nie zmęczyć. Z kim najczęściej jadasz określone posiłki? Z rodziną, znajomymi, współpracownikami?

G: Raczej z rodziną i znajomymi.

A: Dobrze, i z rodziną tak jak już mówiłaś, obiady częściej, a ze znajomymi raczej kanapki.

G: I też obiady, zależy jak to na uczelni.

A: A powiedz mi jeszcze, bo o to nie spytałam wcześniej czy to jedzenie w momencie kiedy spotykasz się ze znajomymi, pełni funkcję taką główną czy ... mam na myśli, czy to jest punkt programu spotkania, skupiający.. czy to jedzenie pełni niejako dodatek całego spotkania. Skupiacie się bardziej na rozmowach, na spotkaniu, obcowaniu ze sobą i to jedzenie jest w tym momencie oprawą?

G: Znaczą, generalnie wydają mi się, że raczej jest oprawą. Raczej się skupiamy na samym spotkaniu, na rozmowie, a jedzenie... kurczę, stanowi dodatek do tego naszego spotkania i jest raczej, bo zwykle się spotykam z kimś przy jedzeniu, ze znajomymi to jest bardziej żeby wypełnić tę potrzebę jedzenia czy potrzebę głodu. To nie jest jakiś punkt programu.

A: Dobrze, a teraz powiedz mi w jakich miejscach najczęściej jadasz posiłki? Już mówiłaś, że najczęściej jest to uczelnia ze względu na to, że studiujesz i dom, a poza nimi najczęściej są to jakieś restauracje, knajpy?

G: To są raczej knajpy, na restauracje nie stać mnie, znaczą na jadać w takich lepszych...

A: Czyli przez wzgląd na finanse...

G: Gdyby nie finanse to bym chodziła do restauracji, niestety teraz nie chodzę, żywię się raczej w takich knajpach.

A: A czy to do jakiego miejsca wychodzisz, czy o czym też już wcześniej rozmawialiśmy, coś zjeść, uzależniasz od tego z kim się wybierasz. Jakbyś szła np. z chłopakiem to wybrałabyś inne niż fast food powiedzmy? Bądź inne miejsce niż jakbyś szła z koleżanką?

G: Nie, nie, to nie zależy od tego z kim się wybieram, znaczą kim on jest, tylko co lubi jeść.

A: Czyli bardziej się kierujesz upodobaniami?

G: Tak.

A: I ostatnie już pytanie, już tak rozmawialiśmy o tym z kim jadasz i gdzie jadasz i dlaczego. To w jakich miejscach tak najzwyczajniej w świecie chciałabyś jadać, gdybyś miała do nich dostęp?

G: Mówisz o kraju czy o ...?

A: Mhm... to znaczy wiesz co, chodzi mi bardziej o placówki.

G: Mhm, no to restauracje, jednak ciągnie, choć właśnie nie wiem czy ciągnie mnie do restauracji, bo ta oprawa mi się podoba, bo jednak jest tam tak elegancko no i tak pięknie czy samo jedzenie, ale generalnie chciałabym w restauracjach.

A: Czyli nie tradycyjne zajazdy, jakieś knajpy...

G: Absolutnie...

A: Tylko raczej wykwiłtne restauracje.

G: Tak zdecydowanie.

A: Dobrze. To dziękuję ci bardzo.

G: Ja również dziękuję.

## Wywiad nr 2 – Asia 24 lata

Ja: czy mogłabyś powiedzieć coś więcej o swojej rodzinie...

Asia: mam rodzeństwo młodsze, brata i siostrę, oni się teraz uczą w szkołach licealnych (...). Moi rodzice są z wykształcenia rolnikami, ale nie pracują w zawodzie, mieszkamy w małej miejscowości (...)

Ja: a ty, jakie masz wykształcenie i czym obecnie się zajmujesz?

Asia: ja jestem studentką psychologii, obecnie odbywam staż (...)

Ja: mówiłaś też, że mieszkasz tu w Poznaniu – od kiedy?

Asia: od pięciu lat

Ja: a mogłabyś mi jeszcze powiedzieć jak lubisz spędzać czas i z kim najczęściej (...) jak wypełniasz chwile między nauką?

Asia: najczęściej albo oglądam filmy, albo nadrabiam zaległości w czytaniu książek, albo spotykam się ze znajomymi, bo (...)

Ja: (...)

Asia: chciałabym mieć więcej czasu właśnie takiego wolnego, żebym mogła (...)

Ja: wobec tego przejdę już do tematu głównego, jakim jest kultura kulinarna. Powiedz mi czy twoim zdaniem istnieje w ogóle coś takiego jak kultura kulinarna, a jeżeli tak to, czym ona dla ciebie jest?

Asia: moim zdaniem istnieje coś takiego, ponieważ, jak obserwuję 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 ono wymaga takich tradycji i generalnie (...) istnieją jakieś zwyczaje związane z przygotowywaniem posiłków (...)

Ja: a jakie inne elementy na tę kulturę kulinarną (...) byś złożyła, jakieś przestrzenie ci się może z tym kojarzą.. nie wiem, jakieś akcesoria – poza tym obyczajami i tradycjami coś jeszcze byś wrzuciła do tej kultury kulinarnej?

Asia: chyba nie, nie przychodzi mi nic do głowy.

Ja: a powiedz mi jeszcze jakbyś na przykład opisała wyposażenie poszczególnych przestrzeni, miejsc, w których praktyki kulinarne się odbywają? (...) pewnie głównie kuchnia się z tym kojarzy (...)?

Asia: to kuchnia – tak, dokładnie. Chociaż też (...) restauracje, bo wiadomo, że jedzenie nie zawsze musi być przygotowywane w domu, wychodzimy też na miasto. No i... (...) możemy się posłużyć jakimś piekarnikiem, piecem... nie wiem, przyrządami kuchennymi jest nóż, jakieś łyżki i tego typu rzeczy, a w restauracji (...) tam zmienia się przestrzeń, więc tam głównie (...) nas obsługują... (...) kelnerem

Ja: czyli brak tego zaplecza?

Asia: tak

Ja: a jakbyś mogła teraz opisać swoją rodzinę (...) praktyki kulinarne? Kto u ciebie w domu w ogóle decyduje o tym, co jest kupowane, kto przyrządza listę zakupów, co (...) kto w ogóle bierze udział w zakupach?

Asia: 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...

Ja: ona je także przygotowuje czy to nie jest zadanie tylko do niej przypisane?

Asia: generalnie tak, chociaż ona pracuje najdłużej i zazwyczaj przyjeżdża już na gotowe.

Ja: o, to kto w takim razie gotuje?

Asia: kto pierwszy przychodzi do domu (...) moja siostra, brat, czasami nawet tata...

Ja: a staracie się jeść posiłki razem? Czy raczej nie jest to (...) praktyka codzienna?

Asia: nie, w tygodniu nie.. jedyne posiłki wspólne są w niedziele, wtedy wszyscy są w domu i nie jesteśmy tacy zabiegani (...) ale w tygodniu każdy je (...)

Ja: powiedz mi jeszcze, co poza praktyką codzienną jak gotowanie czy jedzenie uznałabyś za przejaw aktywności w ramach tej kultury kulinarnej, czyli jak sama zdecydowałaś – praktykowania zwyczajów i obyczajów? Czy na przykład tworzenie telewizyjnych programów kulinarnych albo jakieś książki kucharskie – czy to też byś zaliczyła?

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

Ja: a co do posiłków to mówiłaś, że rzadko w tygodniu macie czas na to, żeby jeść razem, czyli generalnie te posiłki są wkomponowane w przebieg dnia – kto ma czas, wtedy je, tak?

Asia: tak, generalnie tak. (...) przygotowywane (...) o którejś godzinie jest wszystko i potem każdy sobie odgrzewa, jak przychodzi do domu albo (...)

Ja: a jeżeli chodzi o ciebie to w ciągu dnia w ogóle co zdążasz zjadać, że tak powiem – czy jest to śniadanie, obiad, kolacja...?

Asia: na pewno śniadanie, bo bez śniadania nie wychodzę z domu – to jest taka moja podstawa. Potem jakaś przekąska powiedzmy między śniadaniem a obiadem, bo obiad jem po południu, późnym popołudniem i późno potem kolacja, tak cztery posiłki jem w ciągu dnia.

Ja: a masz jakieś takie ulubione potrawy, że tak to ujmę, to znaczy... jak sobie robisz śniadania, obiady to preferujesz raczej taką kuchnię domową, takie rodzinne smaki, czy może eksperymentujesz?

Asia: 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.

Ja: a powiedz mi jeszcze, gdzie się głównie odżywasz, w sensie w domu czy może poza domem w jakichś restauracjach?

Asia: głównie w domu i wolę sobie coś sama ugotować, i sobie ze spokojem zjeść w domu.

Ja: a sama czy może w gronie jakichś znajomych, może współlokatorów... no nie wiem... w Poznaniu mieszkasz ze współlokatorami?

Asia: tak, ze współlokatorami, ale nie gotujemy razem w kuchni, każdy lubi co innego i ciężko by nam się było zgrać, ale czasami właśnie spotykamy się na jakichś urodzinach,

imieninach czy... no po prostu na takich imprezach – domówkach (...) i wtedy gotujemy dla siebie.

Ja: czyli głównie stołujesz się po swojemu?

Asia: tak, dokładnie

Ja: a jak już wychodzisz, powiedzmy ze znajomymi, to idziecie raczej na taki posiłek jak obiad czy (...) kawa...?

Asia: z reguły kawa, tak... jakieś bary, właśnie kawiarnie są częstszym naszym (...)

Ja: a czy... w ogóle co zamawiasz, co zjadasz, jakie posiłki i jak się też zachowujesz – chodzi tutaj o rozmowę powiedzmy czy sposób, w jaki się różne rzeczy zjada? Czy jest to zależne od towarzystwa, z jakim w danym momencie się stołujesz?

Asia: 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 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...

Ja: (...) troszeczkę bardziej sztywno, że tak powiem... (...) a powiedz mi... bo mówiłaś, że eksperymentujesz w kuchni – czy święta też tego dotyczą, czy raczej przypisana jest do tego jakaś lista potraw?

Asia: nie, w święta (...) to jest tradycja, święta to zawsze z tradycją się kojarzą u nas w domu, wtedy już zawsze jesteśmy w domu i jest praktycznie co roku ta sama lista potraw od kilkunastu lat..

Ja: a wówczas w kuchni siedzi raczej mama czy tak jak na co dzień – każdy po trosze?

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

Ja: a powiedz mi teraz... tak troszeczkę chodziłoby mi o twoje opinie w tych pytaniach, które ci zadam. Czy według ciebie istnieją jakieś zasady odnośnie tego, co się powinno jadać, w jaki sposób, z kim i w jakich miejscach? A jeśli tak, to skąd taką wiedzę w ogóle czerpać i kto ją narzuca?

Asia: myślę, że jest to wiedza, którą nie (...) się w książkach, po prostu wynika z tego... z obserwacji, z uczestnictwa w kulturze, jest (...) 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... możesz jeszcze raz powtórzyć?

Ja: ... no generalnie chodziło właśnie o to czy są jakieś zasady, które w jakiś sposób dyktują to w jakich miejscach, jak już wspomniałaś – do baru nie zabierzemy szefa, ale też czy w jakiś sposób jeść dane potrawy na przykład...?

Asia: o tak, 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.

Ja: a są zasady odnośnie tego, jak podawać określone dania czy w jakiej kolejności... czy funkcjonują?

Asia: myślę, że tak, że na początku zaczynamy od jakichś lżejszych potraw, przystawek, a dopiero potem przechodzimy do jakichś mięs i takich tego typu rzeczy...

Ja: a czy sama stosujesz na co dzień... znaczy się... na co dzień pewnie nie, bo mówiłaś, że raczej w pojedynczych „zespołach” stołujecie się w domu, ale przy jakichś takich większych wydarzeniach starasz się Ty przestrzegać, bądź członkowie rodziny, właśnie jakiegoś takiego systemu podawania posiłków – w jakiej kolejności co jest podawane?

Asia: zawsze, zawsze, bo jest to wygodniejsze przede wszystkim, to się wiąże trochę z taką opinią, że jak ci źle coś poda ktoś to od razu (...)

Ja: mówiłaś, że to co nam narzuca te reguły to generalnie obserwacja i jakiś taki obyczaj utarty przekazywane w relacjach z innymi ludźmi – ty się, rozumiem, właśnie takimi zasadami kierujesz?

Asia: tak, bo 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.

Ja: a myślisz, że jakieś zewnętrzne systemy, powiedzmy media, bądź właśnie publikacje książkowe – czy one też mają w ogóle na to wpływ, czy są raczej tym przypadkiem drugorzędne?



Asia: pewnie mają... tylko, że nie oglądam telewizji, więc jakby mnie to nie dotyczy, ale myślę, że tak.

Ja: to w takim razie powiedz mi teraz, jeżeli chodzi o kuchnię, to jakie twoim zdaniem ona pełni rolę – czy ona raczej rodzi jakieś konflikty, czy różnicuje grupę, czy może znajomych, czy w ogóle społeczeństwo?

Asia: 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... myślę, że (...)

Ja: czyli taką bardziej integrującą (...)?

Asia: tak

Ja: to powiedz mi jeszcze... samo gotowanie – jakie ono ma (...) czy jest to tylko i wyłącznie jakiś obowiązek, który na co dzień trzeba wykonać, żeby się w ogóle najęść... czy służy też jakiejś formie relaksu, czy jest dla Ciebie przyjemnością?

Asia: czasami tak, czasami nie... 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.

Ja: a chętnie jadasz – poza tym, że nie zawsze masz na to czas – chętnie jadasz właśnie w jakimś gronie czy sama?

Asia: (...) to zależy jak mam czas, jaki mam nastrój... ale lubię jeść ze znajomymi, lubię też dla nich gotować i lubię też być zapraszana na takie obiady.

Ja: a mówiłaś jeszcze o tej funkcji integrującej grupy (...) – myślisz, że to czy zjadane są jakieś posiłki wspólnie jest obecnie podyktowane jakimiś relacjami w ogóle wśród członków w danej grupie, w danej rodzinie, czy może bardziej brakiem czasu, czy może w ogóle upodobaniami kulinarnymi?

Asia: ja myślę, że to kwestia czasu (...) przy tym naszym... jakby to powiedzieć... szybkim tempie życia... każdy ma dużo zainteresowań swoich, tak mamy jakoś narzucone, że wypada się interesować (...) niż tylko pracą, więc pewnie to tak z braku czasu, ale jeśli te grupy się rozumieją, wtedy myślę, że chętniej razem jedzą, chętniej spędzają czas i... po prostu jak ktoś... myślę, że to... jak ktoś się dobrze czuje, to wtedy przyjemniej... a jak te grupy są podzielone, to wtedy i tak się unikają, i przy jedzeniu, i przy wszystkim innym.

Ja: to powiedz mi jeszcze... mówiłaś o tym, że kuchnia obecnie może pełnić taką rolę spajającą – znów do tego wrócę – myślisz, że ta rola się jakoś zmieniła w stosunku do tego, jak było kiedyś? Czy ta rola jej się w ogóle zmienia, czy przybywają jej jakieś nowe role?

Asia: pewnie tak, myślę, że teraz... że bardziej mężczyźni też się włączają w to gotowanie, w przygotowywanie tych posiłków. Kiedyś, kojarzy mi się, że to była głównie domena kobiet – (...) w domu mojej babci: dziadek w ogóle do kuchni nawet nie wchodzi... (...)

Ja: (...) czyli pewne wzorce mają wpływ na tę zmianę, jeśli o kuchnię chodzi?

Asia: tak.

Ja: to może teraz tak... o samej kuchni polskiej, krótko – czy potrafiłabyś wymienić jakieś charakterystyczne dla niej elementy, czy w ogóle kuchnia polska z czymś ci się kojarzy?

Asia: 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. Myślę, że... nie wiem czy potrawy mam ci wymienić, czy coś takiego...?

Ja: jeśli jakaś przychodzi ci na myśl...

Asia: pierogi, bigos – takie najbardziej tradycyjne...

Ja: a jakieś zwyczaje z kuchnią związane... kojarzą ci się tak typowo „polsko”?

Asia: bo ja wiem...

Ja: ... może jakieś biesiadowanie albo... nie wiem... co by tam jeszcze mogło...

Asia: nie, nie kojarzę... (...)

Ja: czyli generalnie tłusto i obficie (...) a wobec tego czy raczej traktowałabyś tę kuchnię jako coś pozytywnego, czy dość negatywnie – wolałabyś odchodzić od tej kuchni? Bo wiem, że eksperymentujesz, więc pewnie nie jesteś zbyt przywiązana do tradycyjnych smaków?

Asia: nie.. ja lubię na przykład (...) chociaż kuchnia polska też ma (...) mogłabym cały czas jeść te potrawy... pierogi są naszą taką tradycyjną potrawą i bardzo ją lubię. Nie kojarzy mi się jakoś negatywnie, ale jakoś pozytywnie, że mogłabym z niej dużo czerpać też nie.

Ja: a czy wobec tego umiałabyś powiedzieć czy kuchnia polska jest jakoś zróżnicowana, czy coś wpływa na to jej zróżnicowanie, czy raczej jest po prostu sobie...

Asia: 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

Ja: a myślisz, że (...) w ramach regionów, ta kuchnia się jakoś tam różni?

Asia: pewnie tak, no ale na pewno w jakimś sensie jest (...) chociaż myślę, że coraz mniejsze grupy, które tak tradycyjnie, regionalnie się odżywiają (...) jakieś mody, wszystko się jakby ze sobą miesza...

Ja: czyli tak naprawdę istniałaby teraz zmodyfikowana kuchnia polska?

Asia: tak myślę.

Ja: a powiedz mi czy te takie tradycyjne smaki – bo zapewne jakieś tam w domu były „przemycane” – czy masz do nich jakiś sentyment, czy kojarzą ci się jakoś?

Asia: 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.

Ja: czyli jednak jest jakieś przywiązanie do tej tradycyjnej kuchni?

Asia: tak.

Ja: a już zaczęłyśmy mówić o zmianach (...) że właśnie, tak jak powiedziałaś, te smaki zagraniczne (...) mieszają się z tymi tradycyjnymi – czy jeszcze jakieś zmiany obserwujesz w kulturze kulinarnej, w jakichś nawykach, zwyczajach...?

Asia: 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.

Ja: a myślisz, że te zmiany będą miały raczej negatywny czy może mają już negatywny wpływ na to, co jest takie nasze, rodzime, czy niekoniecznie? Czy wypierają całkowicie to, co jest typowo polskie?

Asia: ja myślę, że nie... że to są zmiany, które po prostu wynikają ze zmian trybu naszego życia i bardziej nam pomagają niż szkodzą. Ważne po prostu, żeby nie zapomnieć też o tej integrującej kuchni i (...)

Ja: a jeszcze a propos tych zmian właśnie w kuchni – to jak myślisz, co sprzyja rozpowszechnianiu tych nowinek, zagranicznych modyfikacji, jakichś (nazwijmy to) trendów?

Asia: no na pewno jakieś strony internetowe, funpage-e, programy kulinarne, jakieś (...) ze świata, też znajomi, opinie ich (...) i na przykład jak powstaje jakaś nowa restauracja – stara się przyciągnąć czymś nowym do siebie i to też tak jakoś powoli zmienia nasze zwyczaje.

Ja: a jeśli chodzi o ciebie to czym zdaniem w ogóle się sugerujesz, jeżeli chodzi właśnie o jakieś takie nowinki? Ktoś jest dla ciebie autorytetem, wzorem czy może cię jakoś inspiruje w tych upodobaniach?

Asia: najczęściej są to opinie znajomych (...) albo coś polecają i strony internetowe, gdzie... szczególnie lubię właśnie (...) polecają, wymieniają się opiniami, zdjęciami...

Ja: to już powoli będziemy kończyć... jeszcze tylko o drobnych kwestiach dotyczących troszeczkę różnicowania wśród ludzi, ich upodobań... o tym jaką kuchnię preferujesz już rozmawialiśmy... ale czy mogłabyś mi jeszcze powiedzieć o tym, jakie w ogóle jest twoje podejście kuchni i do żywienia? Czy poza tym właśnie, że tak czasem sobie zaszalejesz w kuchni, interesuje cię to tak bardziej, że się zagłębiasz w jakieś... programów mówiłaś, że nie

oglądasz w telewizji... ale czy literatura kulinarna w ogóle cię interesuje tak bardziej, żebyś ją... a jakaś książka?

Asia: i książka i Internet, takie strony internetowe – sprawdzam czasami czy mają jakieś ciekawe przepisy, na przykład urozmaicające mój codzienny... zwykły po prostu dzień... po prostu jedynie ważną... pełni ważną rolę w naszym życiu i myślę, że warto sobie też pogłębiać wiedzę na ten temat.

Ja: a czy... to znaczy jak byś oceniła(...) jesteś znawcą może diet typu Ducana i innych takich..?

Asia: nie, nie interesuje się w ogóle dietami, bardziej patrzę pod swoim kątem, znaczy... żeby mi to smakowało, że tam są składniki, które lubię czy jakoś to ładnie wygląda... takie rzeczy (...)

Ja: to powiedz mi jeszcze – to już w sumie słowem podsumowania – czy twoim zdaniem te upodobania, jeżeli chodzi o kuchnię, o różne diety, o sposoby jedzenia – czy różnią się w zależności od różnych kategorii, tzn. wiekowych, jeżeli chodzi o status też czy o wykształcenie? Czy to w jakiś sposób twoim zdaniem jest zróżnicowane pod tym względem?

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

Ja: a jeśli chodzi o miejsce? Myślisz, że wiek tudzież status też ma znaczenie, jeżeli chodzi o to, gdzie się stołujemy – czy w domu, czy poza domem?

Asia: myślę, że osoby takie z niższym statusem częściej stołują się w domu (...) jest tanie i wiąże się też z przyzwyczajeniami (...) może też z jakąś obawą, że nie będą się umieli zachować w restauracji. Chociaż myślę, że głównie chodzi tutaj o koszty.

Ja: a ty, z którą grupą byś się tak najbardziej identyfikowała – z jadającą w domu, tradycyjnie...?

Asia: z jadającą w domu i nie tradycyjnie.

Ja: to jeszcze o jedną rzecz chciałam cię zapytać – wiadomym jest, że do jedzenia używamy różnych narzędzi, mam tu na myśli oczywiście talerze, widelce, noże... czy są jakieś dania, które jadasz w specyficzny sposób, tzn. takie, do których używasz noża i widelca, i to jest dla ciebie oczywistym, że musi być do tego nóż i widelec, bądź takie, które pozwalasz sobie zjadać ręką, i czy to też się różni w zależności od tego, w jakim miejscu to jesz?

Asia: 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.

Ja: a zwykle, pewnie to jakichś tam kotletów, ziemniaków, surówek i innych, to jest to widelec i nóż czy tylko jeden sztuciec?

Asia: zwykle widelec i nóż, tak podstawowo.

Ja: tak po prostu, bo tak wygodnie? Jeszcze jedno... a mianowicie chodzi o to czy w jakiś szczególny sposób przygotowujesz posiłki, tzn. czy przygotowujesz sobie miejsce pracy lub wykonujesz jakieś czynności w określonej kolejności i jakie narzędzia, naczynia itd. przy tym wykorzystujesz?

Asia: na początku sprawdzam jakie są potrzebne produkty, potem je przygotowuję, dalej to już zależy od potrawy, czy się coś gotuję, pieczę itd., następnie jem i sprzątam; myślę, że żaden specjalny rytuał, co do narzędzi to też standardowo: garnki, patelnie, wok, noże

Ja: No dobrze... to w takim razie to będzie wszystko. Ja ci bardzo dziękuję.

Asia: dziękuję również.

### Wywiad nr 3 – Monika 37 lat

Ja: to zadam ci może pierwsze pytanie, a raczej poproszę cię o coś, a mianowicie o to, żebyś pokrótce powiedziała coś o swojej rodzinie, tzn. w liczbie ilu osób mieszkacie razem, czy są dzieci w rodzinie i czym się zajmujecie?

Monika: dobrze, mieszkamy we troje: córka, mąż i ja. No każde z nas pracuje, a dziecko chodzi jeszcze do przedszkola, ma pięć lat.

Ja: a mogłabyś powiedzieć też coś o swoim wykształceniu?

Monika: jestem po studiach, czyli wykształcenie wyższe; mąż zawodowe.

Ja: i zajmujesz się obecnie pracą w...

Monika: pracuje w szkole, z dziećmi w młodszym wieku szkolnym

Ja: a jesteście wszyscy z Poznania czy mieszkacie tutaj od...

Monika: wszyscy z Poznania jesteśmy.

Ja: to teraz jeszcze tylko tak pro forma zapytam o to, jak lubicie spędzać wolny czas, bądź też jak chcielibyście go spędzać?

Monika: no lubimy spędzać go razem na pewno. Chcielibyśmy więcej czasu spędzać, myślę, też razem, ale na świeżym powietrzu, jakieś takie zajęcia rekreacyjne, wycieczki, rowery – nie zawsze jest na to czas, no ale na pewno razem. Staramy się też jak najwięcej na spacerach chodzić...

Ja: to teraz przejdę do... pierwszych zagadnień dotyczących już bezpośrednio kultury kulinarnej. Otóż powiedz mi czy w ogóle twoim zdaniem istnieje coś takiego jak kultura kulinarna?

Monika: no tak, na pewno jest coś takiego. Chyba w dzisiejszych czasach to się jeszcze bardziej rozwija i ta świadomość wśród ludzi. 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.

Ja: a czy potrafiłabyś wymienić jakieś przestrzenie, miejsca, które z tą kulturą kulinarną się kojarzą?

Monika: w Polsce czy...?

Ja: no na przykład w Polsce. mówimy o kulturze kulinarnej w Polsce to może być (...)

Monika: no tak, to na pewno... 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.

Ja: a jakbyś miała za jakąś przestrzeń też uznać jakieś pomieszczenia w domu, to co tak najbardziej z jedzeniem...?

Monika: to kuchnia, ale i pokój, no bo stół w zasadzie... stół łączy – tam, gdzie stół stoi, spożywa się posiłki.

Ja: a jak postrzegasz różnice między tymi przestrzeniami prywatnymi a publicznymi – bo wiadomo, że kuchnia, salon to oczywiście na gruncie domowym, a czy one w takim razie pod względem wyposażenia, rozmieszczenia różnych elementów, które na te przestrzenie się składają jakoś się różnią od tych publicznych?

Monika: no myślę, że tak, że różnią się. 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.

Ja: to teraz troszeczkę o działaniach – kto w twojej rodzinie decyduje menu, kto sporządza listę produktów, kto bierze udział w rytuale kupowania, kto zajmuje się generalnie kuchnią?

Monika: no generalnie ja, ale... i listę produktów też sporządzam ja, aczkolwiek no wpływ na to, co ma być to mają wszyscy, bo pytam... ostatnio również ojciec (...) sobie dzwoni z życzeniami, co ma być na obiad, więc wszyscy decydują. No i również... z tymi zakupami to jest tak, że ja sporządzam listę, natomiast nie lubię robić zakupów, ale często jednak jedziemy razem, ale wolałabym, żeby to mąż robił zakupy.

Ja: a jak z samym przygotowywaniem – zajmujesz się tylko ty?



Monika: nie, nie... razem z mężem... albo i z dzieckiem (...) bo tu myślę o weekendzie oczywiście, bo wtedy te posiłki są tak najbardziej wspólne, w tygodniu to raczej tak córka je w przedszkolu, coś tam dla męża mam zawsze przygotowanego, a ja często już nie zdążę i... także jeśli chodzi o weekendy, no to wtedy razem zawsze przygotowujemy.

Ja: czyli rozumiem, że poza tym, że razem gotujecie w weekendy, to też właśnie wspólnie zjadacie te posiłki?

Monika: tak, tak.

Ja: i każdy posiłek – i śniadanie, i obiad, i kolację?

Monika: w tygodniu śniadanie jemy razem, kolację już tak zazwyczaj rzadko jemy, natomiast w weekendy to wszystkie posiłki razem.

Ja: i staracie się o to dbać zawsze, żeby...

Monika: tak, tak.

Ja: a powiedz mi poza taką właśnie praktyką codzienną, jak gotowanie czy kupowanie tych produktów jeszcze z takim uczestnictwem w tej kulturze kulinarnej by się tobie w ogóle kojarzyło? Czy na przykład tworzenie kulinarnych programów telewizyjnych, wydawanie literatury kulinarnej, reklamowanie produktów spożywczych – czy to wszystko w ogóle uznałabyś za jakieś elementy tej kultury, czy niekoniecznie?

Monika: no elementy tak, ale na pewno nie najważniejsze. Ważniejsze byłoby mi właśnie wydaje się, że poznawanie produktów, żeby dzieci miały możliwość zajrzenia do ogródka, powąchania tego, zobaczenia czy nawet posadzenia... to bardziej w ten sposób bym rozumiała.

Ja: o wkomponowaniu posiłków w ciąg dnia już mówiłyśmy – zwykle w tygodniu jest mniejsza szansa na to, żeby wspólnie zasiąść do stołu. Czy chociaż pory są jakieś określone, w których staracie się...

Monika: tak, śniadanie... śniadanie to zawsze, natomiast no wieczorem razem, ale to jest tak, że przyjeżdża mąż w takiej porze, kiedy obiad je, a to już jest pora kolacyjna, więc no towarzyszę mu, ale niekoniecznie ja też spożywam posiłek.

Ja: a jak już przy samym akcie konsumpcji jesteśmy, to potrafiłabyś określić, jakie są potrawy, przy których posługujesz się określonymi sztucami. Czy są jakieś potrawy, które pozwalasz sobie jeść, używając tylko i wyłącznie rąk, czy określonych sztuców, czy zawsze posługujesz się nożem i widelcem?

Monika: 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.

Ja: a czy zauważasz, że sposób, w jaki zjadacie te różne potrawy się różni w zależności od tego, z kim zjadacie określony posiłek, bądź też w jakim otoczeniu, w jakim miejscu?

Monika: no tak, na pewno, jeśli by było bardziej oficjalnie to tylko nóż i widelec, wtedy na pewno bym się krępowała 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 krępię – o, tak powiem.

Ja: i jest pewnie poręczniej?

Monika: mhm

Ja: a jak już jeszcze przy narzędziach jesteśmy – to samo przygotowywanie tych posiłków jak wygląda? Przygotowujesz sobie najpierw miejsce pracy, jakieś miliony miseczek do określonych produktów czy na bieżąco dobierasz te sztuce...

Monika: tak, tak... no nie, wszystko mam w szafkach pod ręką, więc na bieżąco generalnie, na bieżąco.

Ja: czyli to gotowanie nie wiąże się z jakimś wstępem na zasadzie porozkładania...

Monika: nie, nie... no jakoś mam tak, że segreguję to, co do umycia... co tutaj rozłożyć, rozkładam sobie pewnie produkty, natomiast potrzebne rzeczy, przedmioty wyciągam w trakcie.

Ja: a jakie potrawy, dania, w ogóle jaką dietę preferujesz na co dzień? Czy jest właśnie raczej takie menu z tej tradycyjnej kuchni, takiej domowej, którą miałaś sama w domu, jak byłaś dzieckiem, czy eksperymentujesz, czy może jeszcze jakieś inne...?

Monika: tak, 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...

Ja: a twoja rodzina? Mam tu na myśli może rodziców – czy oni raczej się tradycyjnej kuchni trzymają, czy też tak jak ty, tak troszeczkę...

Monika: tak, tradycyjnej, ale też bardzo polubili różne nowości.. to tak, to na pewno.

Ja: a na co dzień się różni to menu... w zestawieniu: jedzenie na co dzień a jakieś święto, uroczystość? Uaktywniają się w świąteczne dni jakieś odmienne bardzo potrawy od tych codziennych?

Monika: 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.

Ja: a w samym przygotowaniu w święto czy też istnieje jakaś może zasada, że na co dzień w przygotowaniu pomaga ci mąż, a w święto to jesteś tylko ty?

Monika: nie, nie... nie, to zawsze tak staramy się razem... może są rzeczy... jeśli nie ma czasu, to wtedy tylko ja robię, on się zajmuje czymś innym, także to w zasadzie tak płynnie bardzo zachodzi...

Ja: to teraz troszeczkę o regułach – czy twoim zdaniem istnieją w ogóle jakieś reguły, zasady, które dyktują to, jak, gdzie, z kim powinno się jeść, jak podawać posiłki, jaka jest prawidłowa kolejność w ogóle zjadania tych posiłków?

Monika: tak, no na pewno są takie reguły... i ostatnio, co mnie zdziwiło również... ponieważ w szkole zauważyłam i w przedszkolu dzieci jedzą najpierw to drugie danie nasze, czyli ten główny posiłek, a dopiero później jedzą zupę... i tak... i dla nas jest to dziwne, to wynika akurat tu z wygody wydawania w szkole, natomiast jakieś badania słyszałam, że tak jest zdrowiej ponoć... najpierw zjeść coś konkretnego... (...) to mnie bardzo zdziwiło.

Ja: czyli są takie zasady, a umiałabyś w ogóle określić, kto te zasady narzuca?

Monika: no to myślę, że kultura społeczna od lat już ustalała i że chyba trudno dzisiaj jakoś już do tego, do korzeni trafić. Takie zasady odgórnie ustalone, przyzwyczajenia też jakies, nasze przeświadczenia o tym, co można, czego nie można w danym miejscu...

Ja: a sama czujesz, że się podporządkowujesz tym regułom, zasadom?

Monika: tak, tak... ja tak, ale myślę, że już młodszemu pokoleniu no może być trudniej...

Ja: (...) czy wobec tego, skoro mówiłaś, że na młodszym pokoleniu już widać te różnice, czy te różnice w przestrzeganiu zasad też dostrzegasz jakoś u osób z różnym wykształceniem, tudzież biedniejszych i bogatszych? Myślisz, że to bardzo się różni?

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

Ja: no też bardzo prawdopodobne... jednak w niewielu domach pewnie jest szansa na to konsumowanie razem. To teraz troszkę o roli kuchni – no właśnie, jaką rolę pełni kuchnia w tej kulturze polskiej naszej twoim zdaniem? Czy może różnicuje różne grupy, czy pełni raczej funkcję spajającą?

Monika: 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.

Ja: a myślisz, że te upodobania do różnych diet czasem nie różnicują czy niekoniecznie, czy raczej właśnie to zmierza w kierunku tego łączenia?

Monika: nie, nie... 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.

Ja: to powiedz mi jeszcze, jeżeli chodzi o to wspólne jedzenie, czy myślisz, że poza tym, że jest to oczywiście taka tradycja, że się wspólnie zasiada do stołu i te posiłki zjada... myślisz, że to pielęgnowanie tej właśnie tradycji zależy też nie tylko od chęci pielęgnowania obyczaju, ale też od relacji w konkretnej grupie, w danej rodzinie?

Monika: na pewno, na pewno od tego zależy, ale myślę też, że ten zwyczaj jakby... to jest najpierw... że najpierw powstaje, jest ten obyczaj, taka tradycja domowa, a później te relacje jakby powstają... że to w tej kolejności raczej idzie.

Ja: a jeżeli chodzi o samo gotowanie, jak ty je postrzegasz? Czy jest to dla ciebie przyjemność, czy może właśnie podtrzymywanie takiej tradycji, że kobieta gotuje, czy po prostu zwykłe spełnienie obowiązku? Czym jest dla ciebie to spędzanie czasu w kuchni?

Monika: 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.

Ja: a myślisz, że ta rola kuchni się trochę pozmieniała na przestrzeni różnych dziesięciu, kilkudziesięciu, kilkuset może lat... zmieniała jakoś znacząco?

Monika: rola kuchni?

Ja: mhm

Monika: 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.

Ja: a mówiłaś o tym, że rozluźniają cię zapachy domowego jedzenia... no właśnie, czy jest jakieś takie jedzenie z kuchni polskiej, które z czymś ci się kojarzy, które może darzysz jakimś sentymentem albo właśnie jest takim powrotem do przeszłości?

Monika: 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.

Ja: a sama kuchnia polska – z jakimiś konkretnymi potrawami ci się kojarzy?

Monika: 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...

Ja: rozumiem, że ta znajomość tych potraw właśnie takich typowo polskich wiąże się z tym, że je też w kuchni jednak sporządzasz?

Monika: tak, tak... no mówię o tych, które my lubimy i przyrządzamy... te tradycyjne, również świąteczne, pieczenie...

Ja: sporo tego faktycznie. A co do zmian jeszcze... bo o zmianach już mówiłaś, zauważyłaś, że rzeczywiście ta kuchnia troszeczkę się zmienia, że się miksuje różne potrawy tradycyjne z nowościami – a czy uważasz, że te zmiany są dobre dla kuchni polskiej, czy powinno się w jakiś sposób je podtrzymywać, czy może wręcz zwalczać?

Monika: nie... 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.

Ja: a jak oceniałabyś w ogóle swoją wiedzę na temat właśnie różnych diet, kuchni, jakichś takich tradycji kulinarnych, w ogóle odżywiania?

Monika: to znaczy tak, no... nie oceniam siebie jakoś wysoko, aczkolwiek no przyznam się, że z zainteresowaniem słucham jakichś nowinek, czytam o tym, no ale nie jest to jakaś wiedza dogłębna. Na pewno wiem, kojarzę, z czym i w jakim kraju co się je, ale... i chętnie poznaję jakieś historie z tym związane, ale no nie jest to jakoś, myślę, pogłębiona wiedza.

Ja: i w sumie już ostatnie pytanie – jak twoim zdaniem różnią się właśnie pod względem wyżej opisanych upodobań, jeżeli chodzi o kuchnię, o to, gdzie się spożywa to jedzenie, czy w domu, czy poza nim, jak różnią się określone grupy, i wiekowe, i właśnie może pod względem dochodów? Czy jakieś jedzą częściej w domu, czy...

Monika: tak, tak.. no na pewno. 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.

Ja: a te upodobania kulinarne do nowinek bądź tradycji jakoś byś rozdzieliła na np. właśnie kategorie wiekowe, tudzież te ekonomiczne?

Monika: i tak, i nie, bo z jednej strony oczywiście obawiamy się tych, jeśli nie mamy zbyt zasobnego portfela, obawiamy się sięgać po jakieś nowe produkty, ale to może też być dostępne w takich sklepach... tych tańszych, sieciowych, więc no myślę, że to wynika z jakichś tam uprzedzeń i obaw, ale myślę, że są dostępne – są przecież i krewetki w Lidlu można kupić, i w Biedronce, więc...

Ja: a myślisz, że te pokolenia takie naszych babć, tudzież rodziców są raczej właśnie grupą otwartą na te nowinki czy niekoniecznie, czy raczej wolą stać na straży tej tradycji, tych domowych zapachów?

Monika: 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.

Ja: to już na koniec – z którą z tych kategorii byś się identyfikowała: z eksperymentującą, z tradycyjną, z tradycyjną-eksperymentującą, z jedzącą w domu...

Monika: eksperymentującą-tradycyjną... no jedząca w domu, niestety ze względów finansowych, aczkolwiek no kiedyś bardzo lubiliśmy wychodzić i próbować różnych (...)

Ja: wobec tego dziękuję ci bardzo za wywiad, bardzo miło mi się rozmawiało...

Monika: dziękuję również, mi również miło się rozmawiało.



#### Wywiad nr 4 – Grzegorz 24 lata

A: Cześć, na początku muszę powiedzieć pewną regułą, więc zaczynam. Jestem studentką socjologii na uniwersytecie im. Adama Mickiewicza w Poznaniu. Prowadzę badania, które są mi potrzebne do napisania pracy magisterskiej. Nie są to typowe badania socjologiczne, bo nie posługuję się ankietami. A samo badanie dotyczyć będzie kultury kulinarnej. Poprowadzimy sobie luźną rozmowę, mam nadzieję, że będzie ona przyjemna.

G: Dobrze.

A: A na początek chciałabym uzyskać od ciebie jakieś ogólne informacje na temat ciebie i twojej rodziny. Dlatego, no właśnie, powiedz może coś więcej o swojej rodzinie. Z ilu osób się składa, co robią poszczególni domownicy, czym się zajmują, jakie mają zainteresowania.

G: Moi rodzice, zarówno mama, jaki i ojciec posiadają wykształcenie zasadnicze zawodowe, moja siostra posiada wykształcenie wyższe. Co jeszcze? Ja posiadam wykształcenie wyższe licencjackie, jestem nadal studentem i kontynuuję studia na kierunku filozofia na poziomie magisterskim.

A: A mieszkacie w Poznaniu od zawsze, od niedawna?

G: Tak, od zawsze.

A: A czym się w takim razie zajmujecie w czasie wolnym? Jak go spędzacie?

G: Czas wolny, nie zawodowy?

A: Mhm...

G: Czas wolny, może zacznę od siebie, gdyż jest to najłatwiejsze. W wolnych chwilach bardzo lubię spędzać czas wspinając się albo na obiektach sztucznych albo w plenerze. Chodzi o wspinaczkę skalną. Bardzo lubię spotykać się z przyjaciółmi, tak... Ponadto bardzo lubię czytać przeróżną literaturę. No i także sam próbuję swoich sił literackich. I to chyba tyle.

A: A jak i gdzie chciałbyś spędzać czas? Czy jest coś, czego nie robisz a chciałbyś?

G: Oczywiście, chciałbym uprawiać alpinizm, którego w obecnej chwili nie mogę uprawiać ze względów finansowych, ale także ze względu na pewne ograniczenia ze strony wiedzy, którą posiadam, właściwie nie posiadam, zależy jak ująć.

A: Dobrze, to teraz już zaczniemy rozmawiać na ten główny temat, czyli o kulturze kulinarnej. Chociaż najpierw zadam tobie pytanie, czy wg ciebie istnieje w ogóle coś takiego jak kultura kulinarna? A jeśli tak, to, czym w ogóle jest?

G: Uważam, że istnieje coś takiego jak kultura kulinarna. Jest ona, jak sama nazwa wskazuje, pewną częścią kultury, która w bardzo istotny sposób oddziałuje na ludzi, wpływa na nich i kształtuje społeczeństwo. Takie mam zdanie na ten temat.

A: Czyli jest częścią kultury, tak?

G: Tak, zdecydowanie jest częścią kultury.

A: A czy potrafiłbyś powiedzieć, co się na nią składa? Jakie elementy?

G: Na kulturę kulinarną?

A: Mhm.

G: 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.

A: A w takim razie, bo wspomniałeś o elementach, no nazwijmy to materialnych, o samym jedzeniu, czy jakieś akcesoria ci się jeszcze kojarzą z tą kulturą? Są jakieś, które byś uznał za element tej kultury?

G: Na pewno.

A: Jakies niezbędne do przygotowywania posiłków? Do ich konsumowania?

G: Z mojej skromnej wiedzy wynika, że na dalekim wschodzie konsumuje się wiele potraw dzięki pałeczkom, prawda. My używamy łyżek (...), widelcy, noży. Więc same metody konsumpcji także są zdeterminowane kulturowo.

A: Czyli wymieniałeś sztuce, a jakieś jeszcze elementy materialne byś zaliczył?

G: Do kultury kulinarnej, tak?

A: Mhm.

G: Przede wszystkim to, co się zjada i to jak się to przyrządza, prawda. Myślę, że to jest ten bardzo ważny aspekt.

A: A przestrzenie, jakie miejsca ci się kojarzą w ogóle z kulturą kulinarną?

G: Centra miast, zasadniczo centra miast. Zdecydowanie, tam dużo się gotuje i dużo się konsumuje.

A: A samo przygotowywanie posiłków i jego zjedanie, poza tym, że te centra?

G: Na pewno dom, niewątpliwie.

A: A wyposażenie tych przestrzeni, jakbyś miał wymienić, co tam się w nich znajduje. Tych związanych z kulturą kulinarną?

G: Myślę, że można tam spotkać wszystkie niezbędne przybory do przygotowywania posiłków.

A: Czyli?

G: Garnki, patelnie, woki.

A: Ok. A czy uważasz, że te wyposażenia się jakoś różnią w zależności od tego czy jest to przestrzeń prywatna bądź publiczna? Czyli dom, restauracja? Czy to się różni?

G: Niewątpliwie, aczkolwiek to także zależy od lokalu, prawda. Ponieważ niektóre lokale są stylizowane na takie ognisko domowe, prawda i wówczas ta ekspozycja pewnego wyposażenia związanego z kuchnią, z gotowaniem, bardzo przypomina widok, który spotykamy w czyimś domu. Ale zasadniczo się różni.

A: To teraz troszeczkę o działaniach. Powiedz mi, kto w twojej rodzinie decyduje o menu? Kto odpowiada za listę produktów, kto ją sporządza?

G: Moja mama.

A: Twoja mama. A w samym rytuale kupowania tych różnych produktów z listy?

G: Hm... moja mama.

A: Twoja mama, mhm, ona zajmuje się wszystkim, tak? Co związane z jedzeniem?

G: Nie, my to konsumujemy.

A: A przygotowywanie posiłków? To też należy do mamy?

G: Zasadniczo tak, aczkolwiek staram się czasem ją wyręczać w tej trudnej materii.

A: A jak ona gotuje, to czy zauważyłaś żeby robiła to w jakiś szczególny sposób? W sensie przygotowuje sobie w jakiś określony sposób stanowisko pracy?

G: Na pewno dba o higienę tego miejsca gdzie posiłek ma być przyrządzany. Dzięki temu nigdy się nie zatruliśmy jej potrawą. Ogólnie rzecz ujmując pełna dbałość o miejsce przygotowywania posiłku.

A: A tobie też zdarza się gotować?

G: Tak.

A: To u ciebie jak to wygląda? Dzielisz sobie produkty, nie wiem, na jakieś miseczki, czy na bieżąco wszystko wrzucasz do garnka. Może wszystko najpierw kroisz, później mieszasz... masz jakiś sposób?

G: Wykładam ... tak, algorytm mojego postępowania jest mniej więcej następujący: wyciągam wszystkie niezbędne mi produkty na blat, w zależności od tego czy będę smażyć, czy będę gotować, wykonuję kolejne niezbędne kroki żeby osiągnąć mój cel. Czyli jeśli gotuję makaron, a makaron zdarza mi się najczęściej gotować, najpierw wlewam wodę do garnka, wodę tą solę, wstawiam na płomień, następnie czekam do zagotowania się, w między

czasie szykuję sobie makaron, nie przesypuję go do niczego, ale otwieram paczkę, potem wsypuję makaron, gdy woda już osiągnie stan wrzenia. Potem na patelni podgrzewam jakiś sos, wszystko ładuję do jednej miski i jem.

A: Ok. A mówiłeś, że mama odpowiada za gotowanie, czy w takim razie jecie wszystko co ona przygotowuje, razem? Gdzie najczęściej i w jakim gronie zjadasz różne posiłki?

G: Moja siostra wyprowadziła się już ponad rok temu, dlatego spożywamy posiłki w trójkę, ja i moi rodzice. Spożywamy przeważnie w kuchni, mamy także pewien pokój gościnny, w którym bardzo często zdarza nam się jeść wspólnie.

A: Mhm, czyli przygotowania w kuchni, a sama konsumpcja odbywa się w pokoju?

G: Dokładnie tak. Jemy sobie w salonie, ale w kuchni także często nam się zdarza.

A: A wszystkie posiłki zjadacie razem czy tylko jakieś określone?

G: Nie, nie, ze względu na to, że ja lubię jeść często i mało, prawda. Dlatego bywa, iż odmawiam obiadu i wówczas jedzą tylko rodzice. Czasami jedno z nas, prawda, różnie to bywa, ale zasadniczo jemy razem, jadamy razem.

A: I są to zwykle śniadania, obiady i kolacje z rodzicami, tak? Jeżeli już zjadane wspólnie?

G: Wspólnie jadamy tylko obiady.

A: Aha, w tygodniu, a weekendy wygląda to jakoś inaczej?

G: Nie, tak samo. Zawsze tak samo.

A: A powiedz mi jeszcze co poza taką praktyką codzienną, znaczy tym kupowaniem i gotowaniem, dotyczyłoby uczestnictwa w kulturze kulinarnej? Jakies może nie wiem oglądanie programów kulinarnych, reklamowanie produktów? Coś ci się kojarzy?

G: Hm... mówiąc szczerze, nie przychodzi mi nic takiego do głowy.

A: Czyli nie zaliczyłyś niczego poza tą taką bezpośrednią praktyką związaną z jedzeniem?

G: Do kultury kulinarnej?

A: Mhm

G: Myślę, że zaliczyłbym, aczkolwiek teraz nic nie przychodzi mi do głowy.

A: Dobrze, to powiedz mi... powiedziałaś, że zjadasz z rodzicami tylko obiady i to jeszcze tylko wtedy kiedy się na to zdecydujesz

G: Tak, kiedy mam apetyt.

A: A czy twoje posiłki są wobec tego jakoś wkomponowane w twój plan dnia? To znaczy odpowiadają rytmowi pracy, masz jakieś stałe pory na przykład.

G: Staram się jeść pięć posiłków dziennie. Czyli zjadam zwykle w miarę obfite śniadanie, po paru godzinach jadam drugie śniadanie, potem staram się zjeść obiad, niezbyt ciężki, no i dwa małe posiłki wieczorem.

A: Zwykle to wszystko zjadasz w domu? Mimo, że sam?

G: 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.

A: Mhm, a czy te posiłki zabierasz wówczas ze sobą z domu? Np. jakieś kanapki czy wolisz zjeść...

G: Tak, tak

A: ... coś na mieście?

G: Tak, tak, zabieram jedzenie z domu z różnych względów. Po pierwsze, pierwszym względem jest oszczędność, a drugim to, że wiem co tam się znajduje, prawda.

A: Logiczne. A powiedz mi czy przy określonych posiłkach posługujesz się jakimiś sztucami? Czy są takie potrawy, które jadasz tylko i wyłącznie w określony sposób? Do czegoś używasz tylko łyżki, do innych używasz noża i widelca. Coś pozwalasz sobie zjadać tylko widelcem, a może do czegoś w ogóle sztuców nie używasz.

G: Tak więc, nie wiem czy wynika to z braku dobrego wychowania, ale spaghetti zawsze zjadam tylko i wyłącznie widelcem. Nie wykorzystuje żadnej łyżki, nie rozumiem tego, nie potrafię tego i nigdy mi się to nie podobało. Więc to jest jedna z tych (...).

A: A takie dania, które na przykład mają mieć kotleta, nie wiem... mięso, ziemniaki, jakieś inne dodatki... używasz tylko widelca czy potrzebujesz widelca, noża.

G: Tylko widelec zawsze, tylko widelec i nóż. Łyżkę wykorzystuje do mizerii, do wszystkich płynnych pokarmów.

A: A jakieś takie pierogi?

G: Pierogi też tylko i wyłącznie widelec i nóż.

A: Mhm, dobrze. Powiedz mi te zachowania przy stole się różnią w zależności od sytuacji bądź otoczenia w jakim się znajdujesz?

G: 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.

A: Więcej luzu...

G: Tak, więcej luzu.

A: No to powiedz mi może teraz... jakie potrawy, dania, tudzież kuchnię preferujesz?

G: Uwielbiam wszystko, co ostre. Wszystko, co pikantne, dużo pieprzu, papryki. Tak więc myślę, że wpisywałaby się tutaj kuchnia meksykańska, prawda.

A: Czyli nie tradycyjna?

G: Taka kuchnia azjatycka... tradycyjna mniej. Bardzo lubię mięso... bardzo lubię mięso, poza tym nabiał, no i makarony wszelkiego rodzaju.

A: A twoja rodzina, rodzice? Jaką kuchnię praktykują w domu? Bardziej eksperymentują czy bardziej trzymają się tradycji?

G: Raczej są to potrawy tradycyjne... aczkolwiek 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.

A: A w święta jak to wygląda? Czy w święta... wówczas przestawiasz się z tej swojej eksperymentalnej ścieżki żywienia na tradycję?

G: Zdecydowanie, zawsze. Zawsze jest karp, zawsze jest barszcz, jest ryba po grecku tak zwana.

A: A czy wówczas też w kuchni rządzi tylko mama?

G: To jest na tyle wyjątkowy czas, że mężczyźni wręcz nie mają tam wstępu (śmiech).

A: Aha...

G: To jest naprawdę coś niesamowitego jak prywatną częścią domu staje się wówczas kuchnia... w święta... wyłącznie dla kobiet. Nie wiem czy to dlatego, że mama obawia się, że będziemy podjadać czy też z innych względów.

A: To już wie tylko ona... no to teraz trochę o regułach. Czy twoim zdaniem istnieją jakieś zasady dotyczące tego, co, gdzie i z kim można jeść? W jakim towarzystwie, w jakich miejscach?

G: Bardzo ciekawe pytanie... oczywiście myślę, że nie wypada eleganckim ludziom spożywać kebabów w pięknej restauracji. Myślę, że adekwatność miejsca i adekwatność tego, co się je, jest bardzo istotna, ale... poruszyłaś bardzo ciekawe zagadnienie dotyczące właśnie tego, kiedy i z kim można co jeść.

A: Na przykład ze znajomymi gdzie byś się wybrał? Gdzie z szefem na jakieś oficjalne spotkanie?

G: 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.

A: Ok. A czy twoim zdaniem istnieją jakieś zasady dotyczące samego podawania posiłków?

G: Zasady dotyczące podawania posiłków...

A: No w sensie... czy istnieje jakaś kolejność w jakiej muszą łądować na stole jak już się je przygotowuje?

G: Ojej...

A: Coś jest najpierw podane przed czymś?

G: 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. Tak bym sobie to (...)

A: To powiedz mi w takim razie jak wygląda w kuchni kobieta i mężczyzna, to znaczy, czy mężczyzna w ogóle powinien szukać miejsca w kuchni?

G: Zdecydowanie tak, zdecydowanie. Coraz częściej widzi się mężczyzn, którzy gotują, którzy krzątają się przy kuchni. To bardzo dobrze... myślę, że mogą wnieść oni pewną nową jakość do tego co się dzieje zarówno w naszych domach, jak i w naszej kulturze. Dlaczego? No ponieważ, wątek i ta figura kobiety w kuchni już jest nieco wyeksploatowany moim zdaniem... dlatego kiedy wejdzie tam mężczyzna, na dobre i się zadomowi... może powstać ciekawa, nowa jakość.

A: A myślisz, że istnieją jakieś zasady kiedy on może gotować, a kiedy mu nie wypada? Na przykład właśnie w święta bądź przy innych uroczystościach?

G: 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.

A: A powiedz mi teraz coś o różnicowaniach – czy dostrzegasz jakieś różnice w czynnościach ludzi o innych statusach społecznych: biednych, bogatych, wysoko wykształconych itd. Czy oni się jakoś inaczej zachowują, w innych miejscach konsumują, co innego jedzą. Czy ma to wpływ, to różnicowanie?

G: 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.

A: Czyli jednak istnieją te różnice?

G: Myślę, że tak.

A: Mhm, a potrafiłbyś powiedzieć kto narzuca w ogóle takie reguły? Skąd czerpiemy wiedzę na ten temat?

G: Żeby odpowiedzieć na to pytanie, musiałbym posłużyć się pewnym terminem – „się”. Otóż się przyjmuje, że powinno się działać tak a tak, w danym miejscu i w danym czasie i to „się” determinuje całą kulturę i wszystkie jej podzespoły, wszystkie jej elementy, tak sędzę.

A: A tak po sobie umiałbyś ocenić, co właściwie wpłynęło na to jak się zachowujesz i skąd czerpiesz wiedzę na temat tego czy... nie wiem...

G: Z wychowania...a także obserwacja, obserwacja jest niesamowicie ważnym elementem socjalizacji. Także takiej konsumpcyjnej... tak mi się wydaje.

A: No to teraz porozmawiamy o samej kuchni polskiej. Powiedz mi... czym właściwie jest dla ciebie kuchnia polska? Budzi jakieś skojarzenie? W pierwszym odruchu?

G: Bigos może być... karp, barszcz, pierogi, kapusta z grzybami...

A: Mhm.. czyli z konkretnymi potrawami, tak?

G: Konkretne potrawy, tak. Ale raczej kojarzy mi się na tłusto.

A: Aha

G: Na tłusto, na bogato... mięśnie.

A: A powiedz mi jakie ona role w ogóle pełni? W sensie kuchnia? Czy różnicuje, czy pełni bardziej funkcję spajającą w grupie?

G: Zdecydowanie spajającą. Znaczący jest to... myślę, że jest to bardzo analogiczne do języka. Język łączy ludzi ze sobą, podobnie potrawy mogą stanowić pewien czynnik...

A: Integrujący...

G: Integrujący! Dokładnie to...

A: A powiedz mi czy to wspólne jedzenie jest w jakiś sposób zależne od relacji w danej grupie? Czy może ono wpływa na te relacje?

G: Czy wspólne jedzenie...

A: Czy zależy od relacji w grupie, w sensie, czy jak grupa się lubi to chętniej wspólnie je czy może fakt wspólnego jedzenia wpływa na to, że grupa jest ze sobą bliżej?

G: Myślę, że tutaj może zachodzić mechanizm sprzężenia zwrotnego, że jedno i drugie determinuje się nawzajem, wpływa na siebie nawzajem i siebie napędza. Tak więc osoby, które nigdy nie miały ze sobą żadnych relacji, a zaczną z sobą jeść być może wówczas nawiąże się między nimi więź, nie porozumienia, prawda. Jakaś sympatia, no i (...)

A: Powiedz mi teraz, w takim razie czy to, czy się je różne posiłki wspólnie czy nie, poza tym, że może być zależne od tych relacji jest uwarunkowane czymś innym, na przykład brakiem czasu?



G: Oczywiście, bardzo często ludzie, którzy posiadają mało czasu lub lepiej ujmując, ci ludzie, którzy sądzą, że posiadają mało czasu, ponieważ posiadają oni dokładnie tyle czasu ile posiadają, przepraszam, że filozofuję... bardzo często takie osoby jedzą w pośpiechu, tym samym kupują fast foody, opychają się nimi i idą dalej prawda, potem się lecząc z wrzodów żołądka.

A: A jakbyś miał określić samo gotowanie – czy jest to raczej codzienny obowiązek, czy może też przyjemność, chęć podtrzymywania jakiejś tradycji.

G: Myślę, że...

A: Czym jest dla ciebie.

G: Czym jest dla mnie... może zabrzmie to śmiesznie, ale podczas gotowania staram się pielęgnować uważność, czyli pełnię uwagi. Pełnię uwagi – co to oznacza? Oznacza to tyle, że staram się przeżywać tą prostą, prozaiczną chwilę, jako jedyną chwilę, jako jedyną jedynie realną rzeczywistość, która znajduje się tu i teraz. Ale oczywiście często traktuję gotowanie bardzo zadaniowo, jestem głodny, burczy mi w brzuchu, muszę ugotować ten makaron, bo inaczej umrę z głodu.

A: Nie relaksujesz się przy tym zbyt?

G: 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.

A: A myślisz, że ta rola kuchni była taka sama kiedyś jak jest teraz, czy ona może się zmieniała, zmienia wciąż?

G: Myślę, że straciła na wadze. Niegdyś... niegdyś 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.

A: Mhm. O kuchnię polską już cię pytałam, ale powiedz mi jeszcze czy poza tymi samymi daniami, które wymieniłeś, kojarzy ci się ona z czymś charakterystycznym jeśli chodzi o zachowanie Polaków, powiedzmy przy jedzeniu? Czy kuchnia polska obejmuje też jakieś specyficzne sposoby zachowania?

G: Zawsze kojarzyła mi się ta kuchnia z taką bardzo biesiadną konsumpcją, znaczy spożywanie mięsa rękami, niewykorzystywanie sztućców w wielu sytuacjach.

A: A obecnie dostrzegasz jakieś takie prawidłowości?

G: Nie, nie, ponieważ nie mam jakby kontaktu z taką tak zwaną czystą, powiedzmy polską kuchnią. Raczej nie uczestniczę w czymś takim, dlatego nie mam dostępu.

A: A czy te tradycyjne smaki, to tradycyjne jedzenie, które czasem serwują ci rodzice wiąże się dla ciebie z jakimiś sentymentami, z przeszłością?

G: 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.

A: No to teraz trochę odmiany. Wspomniałeś już o tym, że granice się zacierają między tradycją, a tym co z zewnątrz przychodzi – czy jeszcze jakieś zmiany dostrzegasz w kulturze kulinarnej? W jakiś innych aspektach niż dotyczące samego jedzenia?

G: 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.

A: A uważasz, że te zmiany, które zachodzą, one w jakiś sposób wypierają te naszą tradycję czy z nią współgrają. Są pozytywne, negatywne? Jak to wygląda twoim zdaniem?

G: To jest bardzo trudne pytanie, ponieważ 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.

A: Mhm, to uważasz w takim razie, że z tymi zmianami powinno się walczyć?

G: Myślę, że nie. Myślę, że jeśli ludzie zechcą powrotu, to go sobie zafundują.

A: Ok. Dobrze... to już kończąc powoli, powiedz mi jak oceniałbyś swoją wiedzę w ogóle na temat żywienia, czy zasięgasz informacji na ten temat z jakiś źródeł? Interesuje cię samo jedzenie...

G: Właśnie dowiedziałem się, że stu gramowa chałwa ma tysiąc kalorii, dowiedziałem się tego od instruktora fitnessu. Nie zmieniło to zbytnio mojego światopoglądu i nie poddało objawieniu, ale to jest fakt. Nie, niestety moja wiedza na temat żywienia jest bardzo skromna. Mniej więcej wiem co powinno się jadać i ile, piramidę żywieniową nie powiem, że znam, ale się z nią zapoznałem. Dziś podług niej staram się ten mój jadłospis realizować, ale moja wiedza jest stanowczo za mała, zawsze chciałem się dowiedzieć dokładnie czym są

węglowodany, czym są cukry, czym są cukry proste, złożone i tak dalej. A jest to wiedza jak sądzę niezwykle istotna, gdyż jesteśmy tym czym... co jemy, prawda. Tak mi się wydaje.

A: A już wcześniej wspominałeś o zróżnicowaniu między różnymi grupami, o różnych statusach społecznych, powiedz mi jeszcze czy one też się w jakiś sposób różnią pod względem właśnie posiadania tej wiedzy, ale także upodobaniami czy się różnią kulinarnymi?

G: Tak, myślę, że zdecydowanie... myślę, że tak zwane wyższe sfery są znacznie bardziej wyrafinowane pod względem tego co jadają, co piją także. Tak zwany zwykły zjadacz chleba nie interesuje się tym jaką piję kawę, natomiast miałem okazję zauważyć ludzi, którzy byli w stanie zapłacić grube pieniądze tylko za to żeby wypić kawę, która jest bardzo unikatowa i tym samym bardzo droga. Więc im więcej ma się pieniędzy tym bardziej się widzi pod względem tego co się je.

A: A sam, którą z tych kategorii, w sensie takich wiesz – tradycjonalistów, eksperymentujących z kuchnią, jedzących w domu, poza domem, w towarzystwie bądź bez... do jakiej kategorii byś się upchnął?

G: Zdecydowanie do eksperymentującej aczkolwiek mam pewien bukiet smakowy, który mi bardzo odpowiada i tego się trzymam, lubię potrawy słone i ostre. Nie toleruję połączenia mięsa ze smakiem słodkim, jest to dla mnie niedopuszczalne, czyli wszystkie kaczki w miodzie albo pizza z ananasem to coś co nie wchodzi w ogóle w grę, ale gdybyś położyła mi teraz tutaj na stół ośmiornicę, no nawet powiedzmy żywą, tak jak to cały czas, prawda, pokazują w jakiś programach kulinarnych, to na pewno nie miałbym żadnego oporu żeby to zjeść. Zresztą bardzo lubię takie rzeczy.

A: A jedząc w domu czy poza domem częściej?

G: Jedząc je w domu czy... czy...

A: Nie, w sensie ciągle do tej kategorii wracam (...)

G: Zdecydowanie poza nim.

A: A ze znajomymi, samotnie? Preferujesz coś? Raczej wolisz jeść w grupie, częściej jesz w grupie?

G: Tak

A: Częściej z kimś?

G: Mhm... tak mi się wydaje...

A: Ok. No to chyba wszystko

G: Dziękuję bardzo

## Wywiad nr 5 – Teodora 85 lat

Ja: to pierwsze pytanie – czy mogłaby mi pani powiedzieć coś o swojej rodzinie, z ilu osób się składa, w ile osób pani mieszka?

Teodora: dwie osoby, syn i ja.

Ja: dobrze... a w takim razie, jakie jest pani wykształcenie?

Teodora: zawodowe.

Ja: a czym się pani zajmuje w wolnym czasie?

Teodora: lubię dużo czytać i na spacerach chodzić.

Ja: a w Poznaniu mieszka pani od zawsze czy się tu pani sprowadzała?

Teodora: od przeszło pięćdziesięciu lat mieszkam w Poznaniu.

Ja: a wcześniej?

Teodora: mieszkałam w Opalenicy.

Ja: i ta przeprowadzka była spowodowana...

Teodora: nauką.

Ja: czy mogłaby mi pani jeszcze powiedzieć... te wolne chwile, te spacerki i czytanie... czy spędza pani je sama, czy w jakimś towarzystwie?

Teodora: sama.

Ja: a wolałaby pani w towarzystwie?

Teodora: nie... raczej sama.

Ja: dobrze... to teraz już porozmawiamy trochę o tej kulturze kulinarnej. Czy według pani w ogóle istnieje coś takiego jak kultura kulinarna?

Teodora: tak, istnieje.

Ja: a jeżeli tak, to czym ona dla pani jest?

Teodora: ...

Ja: czy są to może jakieś zwyczaje, jakieś tradycje...?

Teodora: raczej tradycje.

Ja: czyli na kulturę kulinarną składają się tradycje?

Teodora: tak.

Ja: a czy jakieś inne elementy, np. same potrawy albo to, gdzie te potrawy zjadamy...? Czy to też, czy nie?

Teodora: potrawy zjadamy różnie...

Ja: ale czy to też się liczy w kulturę kulinarną?

Teodora: chyba tak.

Ja: a jeżeli chodzi o same akcesoria, jakieś narzędzia z tą kulturą kulinarną związane – czy są pani zdaniem jakieś niezbędne narzędzia do przygotowywania posiłków i ich zjadania?

Teodora: tak.

Ja: a wymieniałaby pani jakieś?

Teodora: no tam różne... takie kopystki, sitka, łyżki... no w ogóle takie wszystkie narzędzia.

Ja: jakieś naczynia?

Teodora: garnki, talerze i garnuszki...

Ja: a czy uważa pani, że te narzędzia też tworzą w jakiś sposób kulturę kulinarną, czy niekoniecznie?

Teodora: chyba niekoniecznie.

Ja: a miejsca, które się pani z kuchnią i z jedzeniem kojarzą, jakieś przestrzenie, pomieszczenia...

Teodora: raczej nie...

Ja: coś z przygotowywaniem jedzenia, jakieś miejsca?

Teodora: no to tylko w kuchni.

Ja: a w takim razie jak postrzega pani wyposażenie w kuchni? Czy poza tymi naczyniami coś jeszcze jest istotne?

Teodora: tak.

Ja: a co na przykład?

Teodora: lodówka, piec, musi być również zlewozmywak...

Ja: a czy myśli pani, że te... to wyposażenie tej kuchni różni się tutaj w domu od tych kuchni w przestrzeni publicznej, czyli w jakichś restauracjach...?

Teodora: tak, różni się.

Ja: a w jaki sposób?

Teodora: no tam są większe... i te... i przestrzenie większe, i garnki...

Ja: czyli wszystko jest troszeczkę większe i jest tego więcej...?

Teodora: tak.

Ja: to wobec tego teraz trochę o działaniach... kto w pani rodzinie decyduje o menu, o tym, co będzie na obiad, śniadanie i kolację, i kto sporządza listę produktów na zakupy?

Teodora: raczej ja.

Ja: a w samym rytuale kupowania – kto bierze udział... pani kupuje, syn kupuje?

Teodora: syn kupuje.

Ja: ale pani decyduje o tym, co?

Teodora: tak.

Ja: a jeżeli chodzi o samo przygotowywanie tych posiłków... to jest to pani czy syn?

Teodora: no to ja przygotowuję... czy syn... zależy...

Ja: czyli różnie?

Teodora: tak

Ja: a te posiłki, które pani bądź syn przygotowujecie, zjadacie wspólnie czy każdy osobno

Teodora: wspólnie

Ja: i tak jest każdego dnia czy na przykład tylko w weekendy?

Teodora: każdego dnia... każdego dnia.

Ja: czyli dbacie o to, żeby jeść razem?

Teodora: tak.

Ja: a jecie razem wszystkie posiłki, tzn. śniadania, obiady, kolacje czy tylko jakiś określony posiłek?

Teodora: tylko kolacji nie jemy razem.

Ja: czyli śniadania razem i obiady razem?

Teodora: tak.

Ja: a czy poza tą właśnie praktyką codzienną, jak gotowanie, robienie zakupów, zjedanie tego jedzenia... czy coś jeszcze by uznała pani za jakieś działanie związane z kulturą kulinarną? Czy na przykład tworzenie programów kulinarnych albo wydawanie książek kulinarnych – to też by się składało czy nie?

Teodora: tak, książki.

Ja: no to w takim razie teraz porozmawiamy o tym, jak są komponowane posiłki w plan pani dnia? Czy to, o której porze zjada pani śniadanie bądź obiad jest podyktowane czymś... czy to zależy od tego, na jaką godzinę np. syn idzie do pracy, o której wraca z pracy...?

Teodora: śniadanie jest gdzieś koło dziewiątej, obiad o piętnastej...

Ja: i dlatego, że syn tak wraca z pracy czy...

Teodora: tak

Ja: czyli podyktowane jest rytmem dnia pani syna.

Teodora: tak.

Ja: a czy są jakieś posiłki, przy których posługuje się pani określonymi sztucami, tzn. czy mięso zawsze je pani widelcem i nożem...

Teodora: tak.

Ja: czy są jakieś, które je pani tylko palcami... na przykład jakieś ciasta... nie wiem... jest coś takiego?

Teodora: jak mięso... to widelcem... i nóż.

Ja: widelec i nóż... i tak zawsze?

Teodora: tak.

Ja: a coś, co je pani tylko palcami, jest coś takiego?

Teodora: owoce

Ja: a ciasta wszystkie, jakąś...?

Teodora: no zależy... łyżeczką albo widelczykiem.

Ja: czyli są takie potrawy, które je pani – w zależności od tego, co to jest, innymi sztucami?

Teodora: tak.

Ja: a czy to, czym pani je te posiłki i jak się pani przy nich zachowuje zależy od tego, czy je pani sama, czy w towarzystwie?

Teodora: no zachowuję się jednakowo

Ja: czyli i w towarzystwie, i jak je pani sama to zachowuje się pani tak samo?

Teodora: tak.

Ja: czyli ciasto... jak jest jakieś ciasto, które je pani sama palcami, to i w towarzystwie zjadłaby je pani palcami?

Teodora: tak... zjadłabym, ale no...

Ja: dobrze... w takim razie... a czy te posiłki są przez panią w jakiś sposób celebrowane, czy na przykład oddaje się pani, jak je pani z kimś, dyskusjom?

Teodora: nie...

Ja: rozmawia pani przy posiłkach czy niekoniecznie?

Teodora: nie, nie...

Ja: a w ogóle woli pani jeść sama czy w towarzystwie... z synem na przykład czy ze znajomymi?

Teodora: obojętnie... wszystko jedno... czy z kimś, czy sama.

Ja: a czy potrafiłaby mi pani powiedzieć, jaką kuchnię pani preferuje? Czy jest to kuchnia tradycyjna polska, czy jakieś nowsze potrawy.

Teodora: tradycyjna

Ja: a w domu... pani syn... na przykład co je, też kuchnię tradycyjną czy on troszeczkę eksperymentuje?

Teodora: no różnie... właściwie to syn różnie

Ja: a czy to, co zjada pani na co dzień różni się od tego, co jada pani w święta, na jakieś uroczystości?

Teodora: no różni się.

Ja: ale w sensie... jest na przykład obfitsze czy...

Teodora: tak, tak... obfitsze

Ja: czyli w święta pozwala pani sobie na coś – nazwijmy to – lepszego?

Teodora: tak

Ja: a czy samo przygotowywanie tych posiłków się różni w święta i na co dzień, jest bardziej czasochłonne?

Teodora: no trochę się różni, bo jest więcej pracy...

Ja: w te święta...?

Teodora: w te święta, tak.

Ja: a wówczas w kuchni też jest tylko pani?

Teodora: tak

Ja: a ktoś pani pomaga w świątecznych przygotowaniach na przykład...?

Teodora: nie

Ja: a w takim razie czy są jakieś reguły pani zdaniem, które określają to, z kim wolno coś jeść, gdzie wolno z kimś coś jeść... czy na przykład koleżankę wypada zabrać do restauracji typu McDonald's? Czy szefa można zabrać do kawiarenki, czy lepiej do restauracji? Czy istnieją jakieś reguły, które to ustalają?

Teodora: no są reguły... właściwie to są reguły

Ja: a czy umiałaby pani powiedzieć, kto takie reguły ustala? Czy są te reguły przekazywane przez rodziców, czy może media je kreują?

Teodora: no chyba przez rodziców

Ja: przez rodziców?

Teodora: tak, chyba przez rodziców

Ja: a jakieś książki bądź programy telewizyjne – myśli pani, że też mają na to wpływ?

Teodora: chyba tak... mają

Ja: a czy na przykład istnieją jakieś też reguły, które określają to, w jaki sposób podawać posiłki?

Teodora: tak, też

Ja: też istnieją? I też pani sięgałaby po nie do rodziców i do książek?

Teodora: tak, do rodziców... tak

Ja: a czy u pani w domu wyglądało to tak, dopóki na przykład mieszkał jeszcze z panią mąż, że tylko pani w kuchni gotowała, czy mąż też tam się pojawiał i pomagał?

Teodora: też... się pojawiał, pomagał

Ja: a czy na co dzień pomagał, czy tylko w święta właśnie... w weekendy na przykład?

Teodora: no właściwie w święta, jak goście mieli być...



Ja: czyli na co dzień kuchnią zajmowała się pani, a w święta już mąż był pomocny?

Teodora: tak

Ja: a czy w kwestii tych sposobów zachowania się przy jedzeniu, tego jak kto je, dostrzega pani różnice u biedniejszych osób i tych bogatszych bądź mniej lub bardziej wykształconych?

Teodora: no właściwie nie zawsze, ale tak... chyba tak, jest różnica.

Ja: a jakie są to różnice? Jedzą coś innego?

Teodora: tak

Ja: w sensie ci...

Teodora: biedni trochę biedniejsze jedzą...

Ja: a myśli pani, że kuchnię tradycyjną jedzą raczej ci ubożsi czy mniej wykształceni, czy to nie jest zależne?

Teodora: nie, nie... to nie jest zależne

Ja: a jak kategoriami wiekowymi by to pani podzieliła? Czy uważa pani, że one się różnią, np. młodsze pokolenia od starszych?

Teodora: tak

Ja: ale tym, co jedzą czy gdzie jedzą?

Teodora: tak, gdzie... co jedzą i gdzie

Ja: a myśli pani, że te młodsze pokolenia gdzie najczęściej jadają?

Teodora: no chyba w tych... w restauracjach czy w barach

Ja: i raczej taką tradycyjną kuchnię czy trochę nowszą?

Teodora: no chyba nowszą...

Ja: czyli bardziej tradycji trzymają się starsze pokolenia?

Teodora: tak

Ja: a mówiła pani, że są jakieś takie reguły, które określają zachowania – czy pani czuje, że się im podporządkowuje, przestrzega pani jakichś reguł przy jedzeniu?

Teodora: tak.

Ja: to teraz trochę już bezpośrednio o kuchni polskiej w kulturze polskiej – jaką pani zdaniem rolę pełni kuchnia? Czy wspólne jedzenie posiłków na przykład zacieśnia więzi w grupie, czy gotowanie zbliża grupę...

Teodora: tak

Ja: ...czy może różnicuje różna kuchnia?

Teodora: no też może, ale przeważnie...

Ja: przeważnie spaja?

Teodora: tak

Ja: a czy uważa pani, że wspólne jedzenie posiłków zależy od relacji w danej grupie, tzn. czy jest tak, że jak się grupa lubi, to wtedy chętnie jada razem, a jak się nie lubi, to je te posiłki osobno, czy to jedzenie wspólne posiłków dopiero wytwarza pozytywne relacje w tej grupie?

Teodora: no chyba wspólne jedzenie

Ja: wspólne jedzenie wytwarza dobrą atmosferę w grupie?

Teodora: tak

Ja: czyli nie zależy to od... znaczy uprzednio od tego czy grupa się lubi, czy nie?

Teodora: tak

Ja: a w takim razie czy samo gotowanie, sam akt gotowania... czy jest dla pani tylko codziennym obowiązkiem, czy utrzymywaniem na przykład tradycji, czy przyjemnością?

Teodora: tradycji... i przyjemnością

Ja: lubi pani gotować?

Teodora: bardzo lubię

Ja: i odstresowuje się pani przy tym

Teodora: tak... piec też lubię

Ja: a czy uważa pani, że ta rola kuchni, ta – jak pani określiła – spajająca... czy ona się jakoś zmieniała na przestrzeni historii? Czy kiedyś miała jakąś inną funkcję? Bo teraz mówi pani, że zbliża... zacieśnia relacje w grupie. Myśli pani, że kiedyś było inaczej, że to się zmienia?

Teodora: chyba tak...

Ja: a co się zmieniło? Kiedyś nie była przyjemnością czy może nie była hobby?

Teodora: w ogóle inne kuchnie też były... inne kuchnie też były...

Ja: myśli pani, że kiedyś to był bardziej obowiązek niż przyjemność?

Teodora: nie... no też przyjemność, też... dla mnie jest przyjemność

Ja: i tak było zawsze?

Teodora: tak

Ja: a w takim razie sama kuchnia polska – z czym się pani kojarzy? Czy z jakąś tradycją, czy z domem rodzinnym, z jakimiś potrawami?

Teodora: z domem rodzinnym... no i z potrawami

Ja: a potrafiłaby pani jakieś tradycyjne potrawy polskie wymienić?

Teodora: to jakie bym tutaj... bigosy były, tzw. pyry z gzikiem... (...)

Ja: a jakieś... nie wiem... może mięsiwa, pierogi... coś... coś się jeszcze pani tak z taką tradycją kojarzy?

Teodora: tak... pierogi były, placki różne były i inne też niektóre...

Ja: a na święta?

Teodora: no na święta to się piekło tak jak i teraz...

Ja: czyli?

Teodora: to, co z domu rodzinnego wyniosłam...

Ja: a co się zawsze u pani w święta pojawia na stole?

Teodora: no ciasto to jest placek, babki, pierniczki...

Ja: a w Boże Narodzenie na przykład?

Teodora: oj, to dużo potraw

Ja: co jest obowiązkowo na stole?

Teodora: śledzie, zupa rybna, ryby, kapusta z grzybkami, kompot...

Ja: i to się nie zmienia od zawsze?

Teodora: nie, to się nie zmienia... opłatek

Ja: a czy z tymi potrawami coś jeszcze się pani typowo z Polską kojarzy, jakiś sposób jedzenia czy na przykład wspólne świętowanie, coś typowego dla Polski?

Teodora: no... to świętowanie wspólne jest, tak

Ja: że tak rodzinnie?

Teodora: rodzinne, tak

Ja: a czy ta cała kuchnia tradycyjna wiąże się dla pani właśnie z jakimś sentymentem, z przeszłością? Zapachy przywołują wspomnienia...?

Teodora: tak, pierniki

Ja: pierniki... wspomnienia z dzieciństwa czy z domu po prostu?

Teodora: nie, z domu, z domu... obecnie też

Ja: a czy dostrzega pani jakieś zmiany w kuchni polskiej? Czy są jakieś nowe potrawy, w innych miejscach się jada...?

Teodora: tak, są zmiany... tak, duże

Ja: a czy uważa pani, że one wypierają tradycję, czy z nią...

Teodora: raczej nie

Ja: czyli są obok niej?

Teodora: tak

Ja: a czy uważa pani, że to jest dobre, że one się pojawiają?

Teodora: tak

Ja: to już właściwie ostatnie pytanie – czy... jak oceniłaby pani swoją wiedzę na temat kuchni? Czy interesuje się pani tym, jakie są diety, jakie są potrawy, szuka pani nowych przepisów, czy...

Teodora: tak

Ja: szuka pani nowych przepisów...?

Teodora: szukam, szukam...

Ja: czyli swoją wiedzę na temat tego, jak się odżywiać oceniłaby pani raczej jako dużą czy średnią, czy niewielką...?

Teodora: no średnią...

Ja: a gdzie takich informacji pani poszukuje... właśnie... w tych książkach różnych czy raczej...

Teodora: tak, w książkach, w książkach...

Ja: z gazet może... ?

Teodora: też, z gazet też...

Ja: a z programów kulinarnych? Niekoniecznie czy...

Teodora: nie, nie, nie... to niekoniecznie

Ja: a w rozmowach z innymi na przykład...

Teodora: o, to tak... z innymi osobami to tak

Ja: wymienia się pani informacjami?

Teodora: tak

Ja: a... o to już po części pytałam, chodzi o różnice między ludźmi biedniejszymi a bogatszymi – czy według pani też gusta ich, jeżeli chodzi o kuchnię, się różnią?

Teodora: gusta tak, różnią się

Ja: czy na przykład myśli pani, że osoby młodsze lubią bardziej eksperymentować i jeść w grupie...?

Teodora: tak

Ja: wśród swoich koleżanek, kolegów...?

Teodora: tak

Ja: a ci biedniejsi będą woleli tradycyjne smaki? Czy to wynika trochę z tego, że nie mogą po prostu sobie pozwolić na nic lepszego?

Teodora: chyba tak...

Ja: raczej z tych względów finansowych?

Teodora: tak

Ja: a jeszcze chciałam zapytać... wróć do początku na chwilę jeszcze... bo mówiła pani o tej kulturze kulinarnej, że pani zdaniem składają się na nią głównie tradycje, tak?

Teodora: tak

Ja: a czy jakieś normy... takie te reguły, które dyktują nam jak jeść i z kim jeść, i w jakich miejscach – czy to też jest element kultury kulinarnej, czy też by tego pani nie zaliczyła?

Teodora: nie, raczej nie

Ja: a jeszcze czy by mogła mi pani powiedzieć – jak ma pani coś przygotować na obiad... jakiś posiłek na przykład... czy to gotowanie wiąże się z jakimiś przygotowaniami, czy wystawia sobie pani wszystkie produkty na blat, a dopiero potem gotuje, czy na bieżąco?

Teodora: nie, nie... na bieżąco

Ja: na bieżąco... czyli nie ma jakiegoś przygotowania?

Teodora: nie, nie, nie...

Ja: dobrze... to wobec tego już ostatnie pytanie – przed chwilą mówiłam o kategoriach, o tym czy są ludzie wyżej, mniej wykształceni tacy, którzy wolą kuchnię tradycyjną, czy nową... czy z jakąś z tych kategorii by się pani identyfikowała? Z tą jedzącą w domu bądź poza domem, kuchnię tradycyjną bądź nową?

Teodora: w domu, z jedzeniem w domu...

Ja: w domu... a raczej kuchnia tradycyjna czy mieszana...?

Teodora: mieszana

Ja: to dziękuję pani bardzo za wywiad

Teodora: proszę bardzo