

ZMIANY PRAKTYK JEDZENIOWYCH WŚRÓD POLSKICH EMIGRANTEK W BARCELONIE I BERLINIE

IZABELLA MAIN

Uniwersytet im. Adama Mickiewicza

Migracja do innych społeczności etnicznych powoduje zetknięcie z odmiennym stylem życia, zwyczajami żywieniowymi, porami posiłków i produktami. Prowadzi to do kwestionowania własnych zwyczajów i przyjmowania w różnym stopniu nowych. Celem artykułu jest analiza elementów lokalnych praktyk kulinarnych przyjętych przez polskie migrantki w Barcelonie i Berlinie od otaczających je społeczności. Następnie zastanawiam się nad przyczynami i sposobami zachowywania własnych polskich i rodzinnych tradycji kulinarnych oraz znaczeniem nostalgii smakowej za polskimi daniami i produktami. Wskazuję, że część polskich migrantek przyjmuje miejscowe mody kulinarne w postaci konsumpcji produktów lokalnych, regionalnych oraz bio. Podstawą tekstu jest materiał zebrany podczas etnograficznych badań terenowych, prowadzonych od 2010 roku wśród heterogenicznych grup Polek mieszkających w Barcelonie i Berlinie. Badanie praktyk kulinarnych pozwala mi zadać pytania o kwestie tożsamości, integracji, związków z krajem rodzinnym, transferu praktyk, zmiany stylu życia i stosunku do ciała oraz dbania o zdrowie.

Słowa kluczowe: praktyki kulinarne, tożsamość, migracje, Barcelona, Berlin

CHANGES OF CULINARY PRACTICES AMONG POLISH MIGRANT WOMEN IN BARCELONA AND BERLIN

Migration to another ethnic community leads to encounters with other styles of living, eating habits, meals' schedule and food products. It leads to questioning own practices and accepting new ones to varying degrees. The objective of this paper is to analyze local culinary practices taken by Polish migrant women from local communities in Barcelona and Berlin. I also question the reasons and ways of maintaining Polish and family-based culinary traditions as well as gustatory nostalgia for Polish dishes and food ingredients. I argue that some Polish migrants incorporate local culinary trends such as eating local,

regional and bio foods into their diet. This article is based on ethnographic research among a heterogeneous group of Polish migrant women living in Barcelona and Berlin, conducted since 2010. My research of culinary practices gives an insight into questions of identity, integration, connection with one's homeland, transfer of practices, change of style of living, attitude towards own body and caring for one's own health.

Keywords: culinary practices, identity, migration, Barcelona, Berlin

WPROWADZENIE

Emigracja Polaków do Barcelony i Berlina ma długą tradycję, powiązana jest z wydarzeniami historycznymi i politycznymi. W XX wieku kolejne fale migracyjne miały miejsce po 1945, 1981 i 1989 roku, zaś wśród powodów migracji były ekonomiczne, polityczne, edukacyjne i rodzinne. Współczesnych polskich migrantów w Barcelonie i Berlinie charakteryzuje duże zróżnicowanie ze względu na czas przyjazdu, ścieżkę migracyjną, powody migracji, sytuację rodzinną, zawodową, wykształcenie czy obywatelstwo. Te różnice przekładają się na zwyczaje codzienne i odświętne związane z praktykami kulinarnymi a także stylem życia. Migracja powoduje zetknięcie z inną tradycją kulinarną, innymi produktami i podejściem do jedzenia. Badając praktyki żywieniowe migrantek, możemy określić ich adaptację do miejscowej diety i stylu życia. Jedzenie jest silnie związane z tożsamością człowieka, jest z jednej strony faktem biologicznym, z drugiej – społecznym (Appadurai 1981). Jedzenie powiązane jest z konstruowanym kulturowo podejściem do ciała i zdrowia. Migracja do innego kraju prowadzi do kwestionowania, a niejednokrotnie do podważenia przekonań o zdrowiu i jedzeniu, gdyż w nowym miejscu panują inne wzorce. Zmiana diety pod wpływem miejscowych zwyczajów może prowadzić do poprawy lub pogorszenia samopoczucia i kondycji zdrowotnej¹, które warunkują codzienne funkcjonowanie w kraju osiedlenia, zdolność do pracy i nauki, kontakty społeczne i w rezultacie integrację.

W tekście przedstawiam wybory Polek na emigracji dotyczące jedzenia: przyjmowanie miejscowych zwyczajów i produktów, zachowanie tradycji rodzinnych i/lub polskich, obecne przekonania dotyczące tego, co zdrowe i smaczne, wpływ możliwości finansowych czy dostęp do określonych produktów. Zastanawiam

¹ Liczne badania amerykańskie dotyczące zdrowia imigrantów wskazują na silny związek między dietą a chorobami otyłości, układu krążenia, nowotworowymi i cukrzycą. W moich badaniach zdrowotne problemy wynikające z miejscowej diety były sygnalizowane przez polskie migrantki w Londynie.

się następnie, czy przyjęcie lokalnej diety można uznać za przejaw integracji ze społeczeństwem, a pozostawanie przy polskich daniach i spożywanie polskich produktów – kupowanych w „polskich sklepach” bądź przywożonych z Polski – za wyznacznik trwania przy polskich tradycjach i wyrażania swej polskiej tożsamości. Ponadto poruszam kwestię wpływu lokalnych trendów i mód żywieniowych oraz lokalnego stylu życia na polskie migrantki.

Zarówno w tekście, jak i w badaniach zajmuję się sytuacją heterogenicznej grupy Polek, które mieszkają w Berlinie lub Barcelonie przynajmniej od kilku lat. Ograniczenie badań do kobiet ma dwa uzasadnienia: częściej, zgodnie z tradycyjnym podziałem ról płciowych, przygotowują one posiłki i decydują o ich charakterze, a także dużo częściej funkcjonują w związkach mieszanych, binacjonalnych (w porównaniu z Polakami migrantami). Kobiety ze związków mieszanych doświadczają różnic kulturowych we własnej rodzinie, również w zakresie diety: pór posiłków, ich składu czy funkcji. Przyjmowanie miejscowych zwyczajów może zależeć od wcześniejszych przekonań, dostępu do produktów, przekonań rodziny czy sytuacji finansowej. Ważnym czynnikiem przyjmowania miejscowej diety jest otwartość na nowe doświadczenia, która może wynikać ze stosunku do kultury kraju osiedlenia.

W niniejszym artykule analizuję powyższe zagadnienia na podstawie własnych badań etnograficznych w Barcelonie i Berlinie. Na początku omawiam związki między jedzeniem a migracją oraz badaną grupę migrantek. Kolejne części poświęcone są zmianie pór i rodzajów posiłków, polskiej kuchni i produktom za granicą, a także wpływowi lokalnych mód żywieniowych i stylu życia. Podejmuję temat praktyk kulinarnych, czyli elementu życia polskich migrantek niemal pomijanego w literaturze migracyjnej². Jest to temat ważny, gdyż – jak wspominałam powyżej – związany jest ze społecznym funkcjonowaniem migrantów i ich zdrowiem. Jednocześnie zagadnienia diety, stylu życia i zdrowia zasługują na dalsze pogłębione, porównawcze i interdyscyplinarne badania.

ZWIĄZKI MIĘDZY JEDZENIEM A MIGRACJAMI – ZARYS TEMATYKI

Antropologiczne studia nad jedzeniem mają długą tradycję³, jednak kwestie związków między zmianą społeczną a jedzeniem, a także wpływu migracji na zmianę diety pojawiły się stosunkowo niedawno. Można tu wymienić prace

² Wyjątkiem jest artykuł Rabikowskiej na temat rytualizacji jedzenia, domu i tożsamości narodowej wśród Polaków w Londynie (2010).

³ Pierwsze antropologiczne studia dotyczące jedzenia, dań i zwyczajów pojawiły się pod koniec XIX wieku, w latach 60. XX w. znaczące prace dotyczyły relacji jedzenia i struktur społecznych.

dotyczące zmiany diety wskutek przemian społecznych, industrializacji, zanieczyszczenia środowiska, globalizacji technologii i reakcji społecznych na wiele z tych zjawisk. Powstały też studia na temat wpływu mobilności ludzi – migrantów, uchodźców, kolonizatorów – na przeobrażenia diety grup migrujących i społeczności, w których się osiedlają. Kolejne prace dotyczą przepływu produktów żywnościowych, ich powiązań z tożsamością, a także lokalnych reakcji na „globalną kuchnię”, na przykład serwowaną przez McDonalds (Mintz, du Bois 2002: 105–106).

Ze względu na kluczową rolę jedzenia w życiu codziennym i relacjach społecznych, przekonania i praktyki żywieniowe, ściśle związane z kulturą, uważane są za stosunkowo trwałe (Helman 2001: 32). Oznacza to, że nawet w sytuacjach przemieszczania się z jednego do drugiego kraju nasze zwyczaje żywieniowe „migrują” z nami. Helman stworzył „kulturową klasyfikację żywności”, w której wyróżnia jadalną lub niejadalną, dopuszczoną lub zabronioną przez religię, żywność używaną jako leki i leki używane jako żywność oraz żywność społeczną (*social foods*) wskazującą na status, zawód, płeć czy tożsamość grupy (Helman 2001: 33). Społeczne znaczenia jedzenia ukazuje cytat:

Jemy (albo nie), by osiągnąć jakieś cele: spełnić oczekiwania, zyskać nagrody ekonomiczne i/lub emocjonalne, nie odbiegać od wzorca społecznego, zademonstrować swoją odrębność, podkreślić przynależność klasową czy środowiskową, zdobyć lub utrzymać prestiż albo pracę (Buchold 2012: 25).

Analiza posiłków spożywanych z innymi ludźmi wskazuje nie tylko na relacje społeczne między nimi, ale także na relacje zewnętrzne, przykładowo wpływy mód pokarmowych. To, co jest zjadane, w jakiej formie, kształcie, jak jest przygotowywane i podawane, kto sprząta po posiłkach, jest określone przez normy danej kultury czy grupy. W wielu grupach etnicznych decydującą rolę w określeniu zasad dotyczących posiłków odgrywają kobiety (Counihan 2005: 4, 7; Walczewska 1999). Wraz ze współczesną zmianą wzorców kultu-

W latach 80. XX w. ukazał się szereg istotnych publikacji, w tym Jacka Goody’ego pod tytułem „Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology”, w którym wskazał on na istotne powiązania między rozwojem historycznym a przygotowaniem i spożywaniem jedzenia. Goody porównawczo zanalizował społeczeństwa starożytnego Egiptu, Rzymu, Chin i średniowiecznej Europy, pokazując jak różnice społeczno-ekonomiczne, zwłaszcza sposoby produkcji i komunikacji, wpłynęły na wytworzenie się określonych kuchni. Zagadnienia analizowane w latach 80. to wartości polityczno-ekonomiczne i symboliczne systemów żywieniowych, społeczne konstruowanie pamięci o żywieniu, rytuały konfliktu, klasyfikacje żywności i unikanie jedzenia. Nowsze prace dotyczą produktów żywnościowych, wpływu zmiany społecznej na diety, niedoboru żywności, rytuałów związanych z jedzeniem, związków między jedzeniem i tożsamością (Mintz, du Bois 2002: 100–110; Hryciuk, Mroczkowska 2012).

rowych rodziny i pozycji kobiet (Slany 2002; Titkow 2007), pojawieniem się związków partnerskich czy mody na gotowanie, mężczyźni bywają niekiedy zaangażowani w domowe praktyki kulinarne (Boni 2012).

Migracje ludzi i produktów powodują coraz większe przenikanie się praktyk kulinarnych. Wersje dań włoskich, meksykańskich czy „kuchni azjatyckiej” można zjeść w wielu krajach świata. Wieczorkiewicz nazwała to zjawisko tworzeniem „globalnego imperium smaku” i powiązała z napływem emigrantów do krajów rozwiniętych (Wieczorkiewicz 2004: 203). Obecnie w sklepach krajów Europy dostępne są owoce i warzywa przywożone z całego świata: kiwi z Nowej Zelandii, banany z Ameryki Południowej, francuskie sery (Zerbe 2010: 7–9). W Berlinie powszechnie można kupić ayran – turecki kefir. Restauracje i bary etniczne dostępne są we wszystkich krajach Europy, a ich ilość zależy od różnorodności i liczebności lokalnych społeczności imigranckich oraz otwartości społeczeństw na inne kuchnie. Kulinaryny sektor etniczny dużo bardziej widoczny jest w przestrzeni Berlina niż Barcelony, co może łączyć się ze stosunkiem do własnej kuchni etnicznej: Katalończycy są z niej dumni, jest ona również atrakcyjna dla turystów.

Warto podkreślić, że na powstanie „indywidualnego systemu jedzenia”, czyli tego, co je konkretna osoba, wpływ mają przede wszystkim płeć, wiek, sytuacja rodzinna, zawód, typ ciała, osobowość, styl życia, stan zdrowia oraz dostępność danych produktów. Pojawianie się nowych mód żywieniowych czy diet również może wpływać na zmianę (Laskowska-Otwinowska 2012: 129). Tożsamość etniczna czy grupowa może odgrywać mniejszą rolę, ponadto formy tożsamości i ich znaczenia ulegają zmianie w ciągu życia (Jones 2007: 131). Georges zauważył następujące powiązanie między żywnością a tożsamością:

wybieramy lub odrzucamy jakieś dania, przygotowujemy je w określony sposób, podajemy określonej osobie, gdyż uważamy siebie za Południowców, uzależnionych od naturalnej żywności, mężczyzn lub kobiety, młodych lub starych, zaś te tożsamości oparte są na przypuszczeniach (Georges 1984: 256, w: Jones 2007: 147).

Polki, z którymi rozmawiałam, są migrantkami, niektóre są mocno związane z krajem osiedlenia, inne planują dalszą emigrację lub powrót, czują się Polkami i chcą być tak postrzegane lub wołają, na przykład w określonych sytuacjach, „wtapiać się” w lokalne społeczeństwo. Jednocześnie mają też inne tożsamości: osób pracujących, samotnych, matek, lubiących sport, odchudzających się czy lubiących zdrowy styl życia, jakkolwiek go rozumieją. Jedzenie określonych dań przez migrantów uzależnione jest zatem od bardzo wielu, powiązanych ze sobą i zmiennych czynników. W sytuacji migracji praktyki i przekonania związane

z odżywianiem podlegają negocjacji wskutek indywidualnych zmian poglądów, presji rodziny, środowiska czy lekarzy. Wspomniane powyżej zjawiska przedstawiam na przykładzie badanej grupy, grupy kobiet-migrantek w Barcelonie i Berlinie, którą charakteryzuję poniżej.

BADANA GRUPA

Artykuł powstał na podstawie etnograficznych badań terenowych prowadzonych w Barcelonie przez sześć miesięcy w 2010 roku oraz podczas kolejnych krótszych pobytów w latach 2011 i 2012, oraz w Berlinie w trakcie kilku tygodniowych pobytów badawczych między 2011 i 2013 rokiem⁴. W Barcelonie przeprowadziłam 40 wywiadów swobodnych ukierunkowanych, w tym pięć z ekspertami, w Berlinie 42 wywiady, w tym siedem z ekspertami. Z kilkunastoma osobami spotkałam się kilkakrotnie, u kilku regularnie bywałam w domach i prowadziłam obserwację uczestniczącą. Mój status jako tymczasowej migrantki w Barcelonie oraz wcześniejsze doświadczenia migracyjne ułatwiały mi dostęp do Polek, które mieszkają w Barcelonie i Berlinie. W przypadku wywiadów swobodnych i ustrukturyzowanych (trwających około 2 godzin) mój status był jasny, ale w przypadku obserwacji i rozmów prowadzonych w trakcie wspólnie spędzanego czasu ulegał on nieraz zamazaniu. Jak wskazuje Kaniowska (2010: 27), oparcie wiedzy antropologicznej na doświadczeniu, współuczestniczeniu i rozmowie powoduje, iż doświadczenie naukowe i osobiste jest splecione, co pociąga za sobą problemy etyczne. Przykładowo, podtrzymywanie kontaktu z rozmówczyniami po wyjeździe „z terenu”, uzyskiwanie od nich nowych informacji dzięki nawiązanym wcześniej dobrym, czasem wręcz przyjacielskim relacjom, prowadziło do poszerzenia mojej wiedzy na temat badanego zjawiska, a jednocześnie budziło i nadal budzi szereg wątpliwości etycznych: kim dla nich jestem, czy i w jaki sposób mam wykorzystywać pozyskane w późniejszym czasie informacje.

Badania celowo prowadziłam wśród heterogenicznej grupy kobiet w różnym wieku, o odmiennych doświadczeniach migracyjnych (pod względem długości pobytu i powodów wyjazdu) oraz statusie społecznym, sytuacji rodzinnej i zawodowej, a także dalszych planach. Duże zróżnicowanie cechuje migrantki

⁴ Badania terenowe w Berlinie przeprowadziłam częściowo dzięki wsparciu Polsko-Niemieckiej Fundacji na rzecz Nauki (projekt 2011-23) i uczestnictwu w projekcie „Komercjalizacja wyników badań naukowych drogą do sukcesu zawodowego kobiet – naukowców” w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki w 2013 r. Badania terenowe w Barcelonie sfinansowałam ze środków własnych.

w Berlinie i Barcelonie między innymi ze względu na różne fale migracyjne, podczas których przybywały do krajów osiedlenia (Praszałowicz 2010; Nalewajko 2012). Badane kobiety nie stanowiły jakiejś wyodrębnionej grupy, na przykład nie należały do jednej organizacji czy stowarzyszenia, jednak łączyły je do pewnego stopnia analogiczne doświadczenia emigracji. Analizą objęłam sytuację 70 Polek, w wieku od 21 do około 60 lat, najwięcej rozmówczyń było w wieku 33–36 lat. Grupa ta jest mocno zróżnicowana pod względem długości pobytu w Barcelonie i Berlinie: od roku od ponad 30 lat.

Wśród badanych przeze mnie kobiet dominuje migracja osiedleńcza ze względu na partnera. Nieliczne kobiety wyjechały z Polski z całą rodziną (5 sytuacji stopniowego wyjazdu⁵ rodziców z dziećmi, do Hiszpanii i Niemiec) lub z samymi dziećmi (2 kobiety, do Berlina i Barcelony, gdzie założyły nowe związki). W mojej próbie były też 2 kobiety, które wyjechały, pozostawiwszy dzieci w Polsce pod opieką dziadków, w czasie moich badań dzieci te były nastoletnie lub dorosłe. White wskazała, że wyjazdy całych rodzin stają się coraz częstszym zjawiskiem wśród Polaków, przeważa w nich motywacja ekonomiczna, aczkolwiek wspomina się też o „łatwiejszym życiu” za granicą (2010: 77–87).

Pod względem wykształcenia w grupie 70 kobiet dominowały osoby z wykształceniem wyższym (ponad połowa), 10 miało wykształcenie średnie, 8 – podstawowe i zawodowe. Ponad 10 osób studiowało za granicą, były to pełne studia albo uzupełnienie polskiego wykształcenia, programy Erasmus, studia doktoranckie. Część badanych kobiet, szczególnie w Berlinie, uzyskała wyższe wykształcenie w Niemczech i znalazła pracę w zawodzie lub inne satysfakcjonujące dla nich zajęcie dzięki swojemu wykształceniu i znajomości języka, wiele z tych osób pracę podejmowało równoległe do studiowania. Niektóre rozmówczynie należały od początku do kategorii migrantów o wysokich kwalifikacjach i podjęły pracę w tych zawodach (np. lekarz, farmaceuta, prawnik, konsultantka usług). Członkowie grup wykwalifikowanych, jak pisze Praszałowicz (2008: 61), nie są częstym przedmiotem analiz, gdyż „łatwo się integrują i stają się niewidoczni”. Moje badania dotyczyły zarówno kobiet wysoko wykwalifikowanych, jak i wykonujących nisko płatne prace usługowe, gdyż dzięki zróżnicowaniu badanej grupy mogę analizować odmienne praktyki i przekonania zdrowotne i kulinarne.

Rozmawiając z kobietami, pytałam się o ich doświadczenie migracyjne, edukacyjne i zawodowe, a także praktyki i przekonania zdrowotne oraz dostęp do leczenia. Moim celem jest pokazanie związków między sytuacją społeczną

⁵ Początkowo wyjeżdżało jedno z rodziców, później (najczęściej w ciągu roku) dołączało drugie i dzieci, czasem rodzice wyjeżdżali razem, a dziecko lub dzieci dołączały po kilku miesiącach.

i ekonomiczną migrantów a ich kondycją zdrowotną, stylem życia i dietą. Na podstawie zebranego materiału mogę zauważyć, że kobiety z wyższym wykształceniem i mające dzieci bardziej zwracają uwagę na to, co i jak jedzą, są bardziej świadome wpływu diety na zdrowie własne i rodziny, starają się prowadzić zdrowszy styl życia i uprawiać sport.

ZMIANA PÓR I RODZAJÓW POSIŁKÓW WŚRÓD MIGRANTEK POLSKICH W BARCELONIE I BERLINIE

Jedzenie jest nie tylko źródłem substancji odżywczych, ale też odgrywa różne role, powiązane ze społecznymi, religijnymi i ekonomicznymi aspektami codzienności. Członkowie różnych kultur mają odmienne wierzenia i praktyki związane z pożywieniem (Helman 2001: 32). Migracja do innego kraju prowadzi do znalezienia się w innej kulturze żywieniowej, którą charakteryzują między innymi pory posiłków i ich składniki.

W badanej grupie Polek największa zmiana zaszła wśród mieszkanek Barcelony, gdyż rytm dnia jest tam wyznaczany przez posiłki w innych porach dnia niż w Polsce a także mają one inny status. W ciągu dnia przypada pora sjesty, gdy zamykane są urzędy, banki, biblioteki, szkoły i sklepy na 2 godziny. Dzieci mogą zjeść posiłek w szkole lub wrócić do domu, większość pracujących ludzi żywi się w barach i restauracjach. Polki przed wyjazdem nie były świadome, że tak funkcjonuje społeczeństwo w Barcelonie, że rytm dnia uwarunkowany jest kulturowo. Najczęściej narzekały na istnienie sjesty, gdyż powodowało to znaczące przesunięcie zakończenia pracy i szkoły, a także konieczność odbioru dzieci ze szkoły, chyba że opłaciło się tam posiłek. Kilka kobiet wręcz wynegocjowało z pracodawcą rezygnację z przerwy i wcześniejsze kończenie pracy. Niektóre osoby nie miały takiej możliwości i były niezadowolone z tego, że czas spędzany z rodziną jest ograniczony do wieczoru czy nawet późnego wieczoru.

Śniadania i posiłek w południe to często niewielkie przekąski, natomiast wieczorem nadchodzi czas na główny posiłek dnia. Posiłek wieczorny zaczyna być spożywany około godziny 21 i trwa nawet do 23. Wiele Polek wskazywało, że jest to dla nich zbyt późna pora na obfity posiłek i próbowało z niego zrezygnować lub go ograniczyć. Jednak niejednokrotnie dopiero wieczorem rodzina spotykała się i mogła zjeść razem, poza tym katalońscy i hiszpańscy partnerzy naciskali, by posiłek był spożywany późno, gdyż wcześniej nie byli głodni. Niektóre osoby przygotowywały sycący posiłek w południe, aby ograniczyć

wieczorny. Anna⁶, żyjąca sama po rozwodzie z Katalończykiem, relacjonowała: „pory posiłków zmieniałam wobec tutejszych, to znaczy nie jem tak późno i tak dużo wieczorem jak Hiszpanie, jem około 8 i mniejszy posiłek, a nie 2–3 dania”. [BCN18⁷]

Posiłki są istotne w życiu rodziny, a ich pory są określone z jednej strony przez oczekiwania małżonków / partnerów, z drugiej przez społeczne oczekiwania i ograniczenia (np. pracą). Jak wskazała Krystyna: „tu bardzo ważne są pory posiłków, wyznaczają one rytm dnia, że obiad jest o 2 a kolacja o 9, np. jak się człowiek umawia to albo przed albo po obiedzie, albo jak jadą na wycieczkę, to w Polsce by szli i szli, i jakby się poczuli głodni, to by stanęli i zjedli, a tu o 1 czy 1.30 zaczynają się zastanawiać, gdzie będą jeść”. [BCN39]

Można zauważyć z jednej strony dostosowywanie się do obowiązującego wzorca pór i rodzaju posiłków, z drugiej jednak próby negocjacji i wprowadzenia własnych, wyniesionych z domu zwyczajów. Odwoływano się w rozmowie ze mną do potocznego przekonania, iż jedzenie najobfitszego posiłku dnia późnym wieczorem jest niezdrowe. Jednakowoż badania naukowe nie potwierdzają jednoznacznie tej opinii (Does Late-Night... 2011; Eating at night 2003). Pory posiłków wynikają z lokalnych tradycji, jednak podczas ich kwestionowania moje respondentki używały argumentów zdrowotnych.

Wśród badanych kobiet w Berlinie nie pojawiły się głosy dotyczące pór posiłków, najczęściej jadano w podobnych porach jak w Polsce, a główny posiłek miał miejsce w ciągu dnia. Pory posiłków były mocno zindywidualizowane, zależały od godzin pracy własnej i – w związkach – partnera. W rodzinach z dziećmi często dążono do wspólnego jedzenia posiłku późnym popołudniem lub wieczorem. W niektórych rodzinach jadano ciepły posiłek wieczorem, zwłaszcza w ciągu zimniejszych pór roku. W opinii badanych odpowiadało to polskim zwyczajom żywieniowym.

Zjawisko dostosowywania się do lokalnych zwyczajów bądź wprowadzania własnych rodzinnych lub polskich tradycji miało miejsce w odniesieniu do rodzaju spożywanych posiłków. Największą różnicę widać między polskimi parami a parami w związkach mieszanych (binacjonalnych): polsko-katalońskich, polsko-hiszpańskich, polsko-niemieckich czy międzynarodowych. Kobiety w związkach z Katalończykami i Hiszpanami prowadziły najczęściej kuchnię mieszaną, część mężczyzn współuczestniczyła w gotowaniu, niektóre kobiety same nauczyły się gotować lokalne dania. Badane kobiety uważały, że kuchnia katalońska jest

⁶ W tekście używam pseudonimów by chronić tożsamość rozmówczyń.

⁷ Skrót „BL” odnosi się do rozmów w Berlinie, „BCN” – w Barcelonie.

zdrowsza, prostsza i mniej czasochłonna, je się dużo mięsa z grilla, warzyw i sałat, oliwy zamiast masła. Ilustrują to wypowiedzi:

*tu kuchnia jest zdrowsza, dużo używa się oliwy z oliwek, wszystko na tym smaży, nie gotuję polskich dań, bo są bardziej czasochłonne [BCN6];
w domu [rodzinnym] jedliśmy dużo mięsa, tata lubi, codziennie mięso było na obiad, teraz jemy inaczej, jak mama była w Barcelonie u mnie i siostry, to zaczęła gotować warzywa w sosie, bakłażana i inne warzywa, których wcześniej nie znała [BCN37];
jem świeże ryby, owoce morza, ogólnie proste dania, grillowane mięso lub ryby, grillowane warzywa, dużo sałat, dużo owoców [BCN31];
tu się je codziennie sałatę czy owoc jako deser po obiedzie [BCN27];
tutaj nie je się masła, ewentualnie na tosta rano, ale ogólnie się nie je, w domu w Polsce uważało się, że masło jest zdrowe i jadło się [BCN26].*

Polki mieszkające w Berlinie, w związkach z Niemcami i osobami innych narodowości, wskazywały na duże podobieństwo między polską i niemiecką kuchnią, często łączyły dania z obu krajów. Popularne wśród rozmówczyń w Berlinie było wprowadzanie dań z innych kuchni etnicznych, aczkolwiek bazowano najczęściej na gotowych daniach tureckich, wietnamskich, arabskich, tajskich itd. Niektóre Polki same nauczyły się przygotowywać humus czy zupy inspirowane kuchnią azjatycką, wskazywały przede wszystkim na to, że polubiły te dania i składniki są dostępne. Wielokulturowy charakter Berlina był jego atutem zwłaszcza dla Polek w związkach mieszanych, młodszego pokolenia, bardziej wykształconych, które chętnie czerpały z możliwości „globalnych podróży kulinarnych w obrębie miasta” i testowały różne kuchnie.

Kasia w związku z Marokańczykiem mówi o swojej kuchni:

to mieszanka kuchni, trochę polskiej, niemieckiej, marokańskiej, bo są różne przyprawy, które doszły w naszej kuchni, których wcześniej nie znałam albo nie używałam. Ale staram się gotować, jak robi to moja mama w domu. Raczej lekko, nietłusto i na pewno jem mniej mięsa niż w Polsce [BL29].

Krystyna tak opisuje swoją kuchnię: „mieszam, gotuję i polskie, i inne, zupy typowo polskie, rosół, barszcz, ogórkowa, jarzynowa, żurek, Niemcy to jedzą takie kremowe zupy... a wszystko inne mieszam, gotuję w azjatyckim stylu, dużo pomidorów, papryki, mąż i syn chcą tylko mięso, ja mało mięsa, a ona [córka] nie chce mięsa” [BL3]. W jej przypadku dochodziło do negocjowania tego, co ugotuje dla rodziny. Wiele osób wspominało o przygotowaniu dań z makaronem, które przejęły z kuchni włoskiej, jednak tu trzeba zwrócić uwagę

na panującą w Polsce modę na włoską kuchnię, trudno zatem znaleźć źródło tych inspiracji akurat w Berlinie.

W Barcelonie kuchnie różnych krajów były mniej popularne, gotowały tak głównie osoby, które mieszkały już wcześniej w innych krajach niż Hiszpania i Polska (Main 2013). Wśród nich jest Anna, która mieszkała wcześniej w USA i Szwajcarii i tak opisała sposób żywienia swojej rodziny: „jemy bardzo zdrowo ze względu na alergie syna, a teraz to kontynuuję, produkty sojowe, tofu kupuję w sklepie japońskim lub w Tofu Catalan, jemy quinoa, kasze różne, chleb tylko ciemny, razowy” [BCN22]. Anna jest osobą zamożną, nie pracuje i zdrowe odżywianie stało się dla niej bardzo ważne, sama przyznaje, że jest to postawa, na którą ją stać. Myślę jednak, że nie tylko jej status finansowy, ale też liczne doświadczenia migracyjne wpłynęły na jej wybory żywieniowe.

Warto ponadto zauważyć, że wiele Polek wskazuje na zmianę w ich żywieniu w momencie pojawienia się dziecka. Pokazuje to wypowiedz Joanny, matki 2-latka:

zawsze tak staraliśmy się jeść [zdrowo], ale jak nie było czasu [korzystaliśmy z] jakiegoś fastfoodu za rogiem albo gotowych dań. A teraz staramy się gotować codziennie lub prawie gotować, urozmaicać posiłki, w sensie takim, że ukrywam warzywa, chodzi tu o [imię syna], ukrywam pod mięskiem [BL13].

Zatem to nie tylko migracja, ale także pojawienie się dzieci mogły wywołać zmiany w diecie i porach posiłków. Moje obserwacje potwierdza Jones, który zauważa, że wiek, płeć, sytuacja rodzinna może mieć większy wpływ na „indywidualny system jedzenia” niż tożsamość etniczna czy grupowa (Jones 2007: 131). Przykładowo w badanej grupie kobiety częściej preferowały dania bezmięsne niż mężczyźni, starsze osoby rzadziej eksperymentowały z nowymi potrawami w kuchni, matki częściej zabiegały o wspólne spożywanie posiłków.

POLSKA KUCHNIA I POLSKIE PRODUKTY ZA GRANICĄ

W Barcelonie polskie dania gotowały najczęściej kobiety w związkach z Polakami, lub (w dwóch przypadkach) matki, które przyjechały do dorosłych córek i ich rodzin, a następnie też zostały w Barcelonie. Do gotowania polskich dań używano lokalnych produktów, dość rzadko zaopatrywano się w polskim sklepie ze względu na wysokie ceny, kilka osób wskazało na dostępność produktów typowych dla polskiej kuchni w sklepie Lidl, na przykład kiszzonej kapusty, kiszonych ogórków, „polskiej kiełbasy”. U jednej z Polek w Barcelonie jadłam

pierogi, u innej barszcz, gotowały one te dania dość często, gdyż zarówno one, jak i ich rodziny je lubili. Regularnie polskie dania w Berlinie gotowały najczęściej osoby średniego pokolenia, będące w związkach z Polakami, na przykład Joanna: „Ja nie eksperymentuję, raczej sama [gotuję], mielone, kapusta, gołąbki” [BL7]. W związkach mieszanych kuchnia domowa najczęściej łączyła lokalne i polskie dania.

Większość Polek zarówno w Barcelonie, jak i Berlinie przygotowywała tradycyjne polskie dania z okazji świąt i różnych uroczystości. Pokazuje to fragment wypowiedzi:

gotuję w Wigilię, a teściowa [Katalonka] w drugie święto, robię barszcz z pierogami czy uszkami, sałatkę z majonezem, sałatkę... to nawet kupiłam taką dużą miskę, by mieszać, robię z mrożonki, tak im smakuje, że chcą do domu brać, barszcz robię z proszku i gotuję też buraki i wędzonkę [BCN3].

Migrantki w Berlinie mówiły mi, że na Wigilię przygotowywały rybę, a nie białą kielbasę, jak jest w lokalnym zwyczaju. Zofia w Berlinie przygotowywała bigos dla swoich niemieckich znajomych w pracy na coroczne spotkanie świąteczne w okresie Bożego Narodzenia. Jak zauważyłam, gotowanie polskich dań świątecznych było istotne dla Polek żyjących za granicą. Te, które mogły (mieszkanki Berlina), wyjeżdżały na święta do Polski, zwłaszcza kobiety z dziećmi chciały spędzić czas z własnymi rodzicami. Wówczas jedzenie polskich dań w okresie świąt było typowe, przywożono także potrawy i produkty z Polski.

Kilka osób serwowało polskie dania jako wyraz tradycji z okazji urodzin czy innych spotkań z przyjaciółmi. Przykładowo Halina:

bardzo lubię gotować i moich znajomych Niemców czy innych narodowości zarażam po prostu polskim jedzonkiem... [robimy] barszcz, pierogi, oni wszyscy kleją ze mną te pierogi, bigos ostatnio robiliśmy, polskie jedzenie nie jest moim faworytem, ale staram się, lubię jeść polskie i wydaje mi się, że moi znajomi też to lubią... gdy trzeba coś przynieść na imprezę, to przynoszę coś polskiego i moi znajomi strasznie to lubią [BL2].

Halina, mimo że preferuje inne kuchnie niż polska, ma kilka ulubionych polskich dań, które popularyzuje wśród znajomych Niemców i cudzoziemców. Urodziny, święto indywidualne było obchodzone przez niektóre rozmówczynie z naciskiem na polską kuchnię, przez co chciały wyrazić i podkreślić swoją tożsamość etniczną.

Zauważalny jest zatem silny związek pomiędzy jedzeniem i poczuciem przynależności rodzinnej, etnicznej i religijnej. Badanie przeprowadzone wśród Pola-

ków w dzielnicy Londynu w okresie świąt wielkanocnych i Bożego Narodzenia pokazało ich silne przywiązanie do polskich dań, z Polski przywożono lub otrzymywano pocztą wiele potraw i ich składników; celem było doświadczenie domu z dala od niego (Rabikowska 2010: 389–391).

Przygotowywanie i spożywanie polskich posiłków w domach migrantek można interpretować nie tylko jako chęć zaspokojenia głodu, ale też jako wyraz nostalgii za kuchnią charakterystyczną dla domu rodzinnego oraz chęci i potrzeby przekazania dzieciom jednego z elementów polskiej i/lub regionalnej tożsamości. Hinduskie migrantki w USA, dążąc do przekazania dzieciom tradycji kulinarnych, kierowały się związkiem dań z regionem i kasą (Srinivas 2006: 213). Regionalność dań była również widoczna w posiłkach świątecznych przygotowywanych przez Polki w Berlinie i Barcelonie. Nieco inne cele przyświecały migrantkom, gdy gotowały polskie dania dla znajomych: pokazanie „jak dobra jest polska kuchnia”, „zarażenie, po prostu, polskim jedzonkiem”. W obu przypadkach – serwowania polskich dań rodzinom i znajomym – jedzenie pełni rolę społeczną, a także odzwierciedla emocje związane z tradycją kulinarną. Nie używano tu argumentu, że kuchnia polska jest zdrowsza, uważano natomiast, że jest smaczna, warta zachowania, a nawet propagowania.

Polki mieszkające w Berlinie znacznie częściej podejmowały podróże do Polski i przy okazji przywoziły produkty spożywcze. Niektóre osoby pochodzące ze Szczecina, Gorzowa czy Poznania jeździły do Polski nawet raz w miesiącu w celu towarzyskim, ale też w celu zrobienia zakupów. Ponadto niektóre migrantki przywoziły produkty z gospodarstw rolnych swoich rodziców czy dziadków. Bożena powiedziała w rozmowie ze mną:

mama robi zaprawy od bigosu po wszystko, ale są rzeczy [ze sklepu], które smakują lepiej, płatki na przykład Nestle przywożę z Polski, tu gorzej smakują, nie wiem, czy to jest mój wymysł czy tak jest, są też tańsze w Polsce... też przywożę twaróg, pierogi, zawsze coś przywożę, kielbasę, mięso, idę raz na zakupy w Polsce ze względów smakowych, bardziej mi smakuje polska wędlina, na przykład sklep „Prosiaczek” [BL12].

Podobnie relacjonuje Magda:

jak jadę do Polski, to przywożę mięso, zupełnie inaczej smakuje, warzywa kupuję w Polsce, jadę co miesiąc, to przywożę cały bagażnik, mam taki sklep na ryneczku, sprawdzone rzeczy, w Polsce jest konkurencja, chleb kupuję w Polsce albo u Polki [w polskim sklepie] co tydzień ma świeże, ciasta w Polsce [BL7].

Polki przywożą zarówno specyficznie polskie produkty (typowe dla kuchni polskiej), takie jak pierogi, kielbasa, twaróg, jak i mające niemieckie odpowiedniki produkty, które zostały wytworzone w Polsce (takie jak chleb, mięso, ciasta czy płatki Nestle). Kierują się lepszym smakiem, ale też niższą ceną.

W Berlinie funkcjonuje kilkanaście polskich sklepów, w których można kupić bardzo wiele produktów spożywczych. Polki, z którymi rozmawiałam, korzystały z nich sporadycznie ze względu na wyższe ceny produktów, brak potrzeby kupowania żywności wyprodukowanej w Polsce lub większą odległość do sklepu (sklepy skoncentrowane są w niektórych dzielnicach Berlina). „Tu jest parę polskich sklepów, ale jest strasznie drogo... moja lodówka w połowie jest zapełniona polskimi produktami, ze Szczecina czy bliżej granicy” [BL2]. Wśród najczęściej wymienianych produktów były wędliny, śmietana, biały ser. Sklepy polskie w Berlinie spełniają też pozahandlowe funkcje: przychodzą tam osoby szukające pracy i informacji, wiszą ogłoszenia o ofertach pracy, usług, konsultacji, dostępne są gazety i magazyny przywożone z Polski, a także wydawane lokalnie („Kurier Berliński”). Właścicielami i sprzedawcami są Polacy i Polki, posługujący się też językiem niemieckim ze względu na część klientów. W Berlinie funkcjonuje też kilka polskich restauracji i barów z jedzeniem, jednak żadna z rozmówczyń nie była w takim miejscu. Jeden z polskich lokali – sklep połączony z kawiarnią – położony jest w pobliżu Polskiej Misji Katolickiej (bazylika Jana Chrzciciela⁸) i tam – według właścicielki – spotykają się Polki po mszach i zebraniach parafialnych oraz lokalna grupa zaprzyjaźnionych osób. Inne polskie miejsce to księgarnia z kawiarnią Buchbund, do której przychodzą osoby szukające literatury polskiej w języku polskim lub niemieckim oraz z zamiarem uczestnictwa w dyskusjach i promocjach książek⁹. W obydwu tych miejscach spotkałam polskich i niemieckich klientów. Kilka moich rozmówczyń przychodziło do Buchbundu, jednak celem były spotkania, a nie konsumpcja polskich produktów.

Dostęp do polskich produktów w Barcelonie był dużo bardziej ograniczony, funkcjonował tam w trakcie moich badań tylko jeden sklep polski oraz kilka sklepów rosyjskich, które również miały w asortymencie polskie produkty. Ze względu na dużo mniejszą liczbę Polaków w Barcelonie nie powstał polski sektor kulinarny¹⁰. Moje rozmówczynie dużo rzadziej odwiedzały Polskę niż Polki mieszkające w Berlinie i najczęściej były to podróże lotnicze. Podobnie jak respondentki z Berlina przywoziły niektóre produkty spożywcze, najczęściej wędliny, miód, herbaty ziołowe, przyprawy i domowe wyroby. „Nie lubię tych

⁸ <http://www.pmk-berlin.de/index.php?id=10> [data dostępu: 8.10.2013].

⁹ <http://buchbund.de/> [data dostępu: 8.10.2013].

¹⁰ Po zakończeniu moich badań powstała „Casapierogi”, <http://poloniabarcelona.pl/domowe-pierogi-na-katalonskiej-ziemi/> [data dostępu: 28.10.2013].

[lokalnych] wędlin czy szynki, jambon czy chirozo, kupuję wędliny w Lidlu, bo smakują jak polskie, z Polski coś też przywozimy” [BCN33]. Renata podkreśliła, że gdy jest w Polsce, to je polskie dania, a gdy w Barcelonie, to je hiszpańskie produkty – to było dla niej zaletą częstych podróży i pobytów w Polsce. Jednak wspomniała też, że brakuje jej polskich papierówek, jeździ do Polski, gdy ta odmiana jabłek nie jest dostępna. W bardzo wielu wypowiedziach Polek w Barcelonie pojawiło się przekonanie, że lokalne hiszpańskie produkty są lepszej jakości niż żywność w Polsce i dlatego gotowały z nich polskie dania, zaś kupowały jedynie specyficzne polskie produkty.

Zjawisko nostalgii smakowej (*gustatory nostalgia*), charakterystyczne dla członków niektórych społeczności migracyjnych, przykładowo Hindusów w USA (Holtzman 2006: 367), było również obecne wśród polskich migrantek w odniesieniu do konkretnych produktów i dań, szczególnie podawanych przy okazji różnych uroczystości. Polki wymieniały specyficzne słodycze, alkohol, nabiał, ciasta czy potrawy, opowiadały jak „zdobywały” produkty lub zastępowały je czymś lokalnym. Niektóre Polki wspominały z tęsknotą o polskim chlebie, część z nich kupowała go lokalnie lub przywoziła z Polski, jednak nie odgrywał on w ich pamięci roli kluczowej (por. Rabikowska 2010: 388). Nostalgia smakowa była mocno zindywidualizowana, wynikać to może z wysokiego stopnia zróżnicowania badanych kobiet.

WPLYW LOKALNYCH MÓD ŻYWIENIOWYCH I STYLU ŻYCIA NA POLSKIE MIGRANTKI

W sposobach odżywiania się Polek na emigracji w Barcelonie i Berlinie widoczne jest uleganie lokalnym modom i trendom w żywieniu. Część kobiet w Barcelonie starała się kupować produkty lokalne i regionalne. Halina tak przedstawiała swoje zwyczaje żywieniowe:

zwracam bardzo dużą uwagę na to, co jem, sama przygotowuję ze świeżych produktów albo chodzę do dobrych lokalnych restauracji z tradycjami, większość produktów kupuję w lokalnym sklepie, często nie mają typowych etykiet, bo są robione przez lokalnych producentów, nabiał, owoce, warzywa, wina, bardzo dobrej jakości, miody z okolicy, jaja kupuję od zaprzyjaźnionego chłopca, który hoduje kury [BCN31].

Większość rozmówczyń kupowała produkty w sklepach sieciowych i na rynkach (targach). Zofia była mocno zainteresowana sposobem produkcji mięsa

sprzedawanego w popularnej sieci sklepów BonRea, którą polecili jej znajomi. Z tego względu pojechała na wycieczkę grupową w celu zwiedzenia gospodarstwa i wytwórni, tam widziała „jak się paczkuje mięso, skąd jest mięso, że jest od lokalnych rolników” [BCN23]. Kiedy spytałam ją, czy w Polsce przed wyjazdem też była zainteresowana tym, skąd pochodzi mięso czy żywność, przyznała, że wówczas nie miała na to czasu, nie interesowała się i często źle się odżywiała ze względu na łączenie studiów z pracą. Inna Polka mieszkająca w Barcelonie kupiła niewielki sad oliwkowy, aby produkować oliwę dla siebie i znajomych, traktowała to jako hobby, choć liczyła na pojawienie się zysków w przyszłości. Wspominała, że prawdziwy smak oliwy poczuła dopiero w Barcelonie, w czasach, gdy mieszkała w Polsce (przed 1989 rokiem), dostępny tam olej „smakował jak olej samochodowy” [BCN14]. Przykład ten pokazuje, że migracja prowadzi do powstania nowych zainteresowań, które są wynikiem kontaktu z krajem zamieszkania i które właśnie tam można realizować.

Polki podkreślały szeroki asortyment owoców i warzyw dostępnych przez większą część roku, z których wielu nie знаły przed przyjazdem do Barcelony, przykładowo owoce kaki, kaktusa, granatu czy mango. Popularne stało się jedzenie świeżej sałaty do posiłków, kilka osób wspominało, że nie wyobraża sobie posiłku bez sałaty. Monika stwierdziła, że „teraz, gdy jestem w Polsce, to zaraz biegnę do sklepu kupić sałatę i gdy mama robi obiad... ja dodatkowo sałatę. Dla mnie teraz buraczki czy kiszony ogórek to nie wystarczy” [BCN19]. Powszechne wśród Polek były stwierdzenia, że w Barcelonie jedzą dużo więcej owoców i warzyw, gdyż ich ceny są przystępne. Porównywano to z sytuacją w Polsce, gdzie „kilo melona kosztuje tyle co kilo mięsa, więc kupuje się mięso, bo tym się człowiek naję” [BCN19]. Lepsza sytuacja finansowa i niższe ceny lokalnych produktów umożliwiają zatem Polkom jedzeniowe eksperymenty. Nacisk na lokalne produkty jest jedną z cech ruchu Slow Food (Wieczorkiewicz 2004: 206) jednak żadna z rozmówczyń nie wspomniała o nim.

Jednocześnie z moich obserwacji w domach wynikało, że deklaracje często odbiegały od praktyki. Przykładowo wiele osób wspominało o popularności i dostępności owoców morza i ryb. Bywając jednak u kilku osób, które o tym wspomniały, a które często odwiedzałam, nigdy nie zobaczyłam, by przygotowywano lub podawano takie dania. Jedna z zadeklarowanych „miłośniczek owoców morza” często natomiast kupowała tańsze produkty mięsne, takie jak kawałki boczku w kostce, plastry boczku, mielone, kielbaski, udka kurczaka, wędlinę w plastrach. Inna osoba zrobiła danie z krewetek i małży na moją prośbę, gdy kupiłam składniki. Przypuszczam, że przyzwyczajenia odgrywały dużą rolę, lokalne dania z owoców morza postrzegano jako coś „egzotycznego”, zaś kotlet mielony był czymś swojskim. Ceny owoców morza były też wyższe niż mięsa.

Badane migrantki korzystają z lokalnych restauracji i barów, najczęściej katalońskich i hiszpańskich. Kuchnia międzynarodowa nie cieszyła się popularnością, jedynym wspomnianym miejscem był McDonalds. Najczęściej rozmówczynie spotykały się w barach ze znajomymi, pijąc kawę czy piwo, rzadsze było jedzenie posiłków. Jedno ze spotkań nieformalnej grupy Polek, w którym uczestniczyłam, odbyło się w katalońskiej restauracji w centrum Barcelony. Na pytanie o typowe miejsca tych spotkań usłyszałam, że wyszukują restauracje polecane w lokalnej prasie i rankingach. Ze względu na pogorszenie sytuacji finansowej, związane w dużej mierze z kryzysem gospodarczym w Hiszpanii, kilka z moich rozmówczyń przyznało, że znacznie rzadziej decydują się na konsumpcję żywności poza domem; deklarowały, że wychodzą do restauracji tylko z okazji świąt rodzinnych czy religijnych (urodziny, Boże Narodzenie).

Powszechne wśród Polek migrantek było przekonanie, że w Barcelonie żyją zdrowiej, nie tylko ze względu na dietę, ale też na lepszy klimat i częstsze uprawianie sportu. Osoby pracujące i z małymi dziećmi wspominały przede wszystkim o spacerach, przebywaniu na placach zabaw czy plaży, około połowy rozmówczyń deklarowało aktywność fizyczną (pływanie, ćwiczenia na siłowni, zajęcia taneczne, joga, wycieczki rowerowe i piesze). Polki tak charakteryzowały lokalny styl życia:

ze względu na pogodę dużo więcej przebywa się poza domem i na świeżym powietrzu [BCN13];

podoba mi się tu, że starzy ludzie są aktywni, często widzę ich w klubie, jak ćwiczą, takie mocno starsze panie albo starsi panowie na korcie i sobie grają [BCN16];

co tydzień jedziemy, najczęściej w Pireneje na jeden dzień, tam chodzimy po lesie, po szlakach...Wakacje spędzamy aktywnie, dużo chodzimy, zwiedzamy. Myślę, że Katalończycy się dużo ruszają, więcej niż Polacy, jeśli porównuję swoich znajomych tu i w Polsce [BCN20];

Część migrantek korzystała zatem z lokalnych możliwości i dopasowywała się do tamtejszego stylu życia. Ważne jednak jest, by podkreślić, że sposób spędzania wolnego czasu w dużej mierze zależał od indywidualnych preferencji i możliwości finansowych. Jedna z Polek, uprawiająca wiele sportów zarówno w Polsce, jak i w Barcelonie, pod wpływem swojego partnera Hiszpana zaczęła uprawiać sporty ekstremalne (wspinaczka sportowa), gdyż on ją do tego zachęcił i dysponował odpowiednim sprzętem.

Rozmówczynie w Berlinie wspominały przede wszystkim o popularności produktów spożywczych bio i łatwym do nich dostępie. Zarówno z rozmów

z polskimi migrantkami, jak i moich ponad 10-letnich obserwacji wynika, iż w ciągu ostatniej dekady wielokrotnie zwiększyła się oferta tych produktów, a oprócz małych sklepów powstały sklepy sieciowe (np. Biocompany, Vitalia) oraz oferty dostaw do domu (tzw. Biokiste). Wśród moich rozmówczyń wiele młodszych Polek z wyższym wykształceniem kupowało część artykułów spożywczych z metką „Bio”. Najczęściej dotyczyło to jajek, nabiału, mięsa, dość często warzyw i owoców. Jak wskazała jedna z rozmówczyń:

Zaczęło się od produktów mlecznych, mleko, jajka, masło i to się rozszerza, to znaczy ja mieszam [bio i nie-bio]. To też kwestia pieniędzy, to jest drogie, ale jestem generalnie przekonana, że ekologiczna uprawa roślin to jedyne wyjście [BL19].

Niektóre osoby podkreślały, że żywność bio jest na każdym kroku, jest łatwo dostępna, podczas gdy w Polsce było im trudno ją kupić. Ponadto poprawa sytuacji finansowej dzięki pracy w Niemczech ułatwiła im decyzję o kupowaniu droższej żywności. Często chęci takich zakupów przekraczały możliwości finansowe, wówczas kupowano mniej. Niektóre osoby o skromnych dochodach wolały pieniądze wydać na jedzenie bio, a ubrania kupować w sklepach z odzieżą używaną.

Z moich berlińskich obserwacji wynika, że moda na jedzenie bio panuje przede wszystkim wśród młodszych polskich migrantek, najczęściej z wyższym wykształceniem (około 20 osób deklarowało jedzenie żywności bio¹¹). Wśród 10 osób starszych, najczęściej z grupy późnych wysiedlonych i uchodźców politycznych, które zamieszkały w Niemczech w latach 80. XX wieku, nie było ani jednej osoby kupującej żywność bio. Część miała wątpliwości, czy żywność bio jest faktycznie zdrowsza, oraz kwestionowała zasadność jej wysokiej ceny: „Ja w bio nie wierzę, tu jest 5 firm bio i droższe niż normalne” [BL7]. Młodsze i wykształcone osoby były bardziej skłonne kupować żywność bio kosztem innych ograniczeń.

Kupowanie żywności bio wiązało się często z alternatywnym i/lub prozdrowotnym stylem życia, powszechniejszym w określonych dzielnicach Berlina. Można tu wskazać na wegetarianizm, częste spędzanie czasu nad jeziorami i w lasach w okolicach Berlina czy uprawianie sportu. Osoby, które studiowały w Berlinie, korzystały z możliwości nieodpłatnego bądź subsydiowanego przez uczelnie uprawiania różnych dyscyplin sportu, ponadto wiele osób korzystało z rehabilitacji lub zajęć sportowych, refundowanych przez kasy chorych. Wiele

¹¹ Miałam możliwość obejrzenia zawartości lodówki i półek z jedzeniem u 8 młodszych rozmówczyń, które deklarowały kupowanie bio i faktycznie miały dużo takich produktów.

osób twierdziło, że częściej uprawia sport w Berlinie, niż uprawiało w Polsce bądź niż robią to tam ich rodzina i znajomi. Dotyczy to również kobiet po 50. roku życia, które same przyznały, że regularnie odbywają wędrówki i chodzą do klubów fitness, a w Polsce robią to ich siostrzenice, lecz nie kuzynki. Zwyczaj wycieczek, uprawiania sportu czy terapii naturalnych wpisuje się z jednej strony w niemiecką tradycję romantyczną (Payer 1996: 96), z drugiej we współczesny nurt *healthism*, czyli ideologię i styl życia, w którym priorytetem jest dbanie o zdrowie (Borowiec, Lignowska 2012). Badane migrantki nie używały słowa *healthism*, jednak wskazywały na przypisywanie większego znaczenia dbałości o zdrowie w Niemczech. Joanna tak to podsumowała: „W Polsce jak dbasz o siebie, to idziesz do kosmetyczki, tu jak dbasz o siebie, to idziesz na fitness” [BL5]. Indywidualne przekonania, że warto uprawiać sport, są wzmacniane przez lekarzy, kampanie medialne, edukację szkolną oraz łatwy dostęp do miejsc aktywności fizycznej.

PODSUMOWANIE

Wyniki moich badań, pokrywające się z literaturą z tego zakresu, wskazują na niewątpliwy wpływ migracji na praktyki kulinarne migrantek. Nawet osoby gotujące polskie dania korzystały z miejscowych składników. Większość przebadanych Polek w Barcelonie i Berlinie stosowała jednak kuchnię mieszaną, bazującą na daniach polskich, lokalnych i należących do innych kuchni (zwłaszcza kobiety w związkach z innymi cudzoziemcami). Dużą rolę odgrywały miejscowe zwyczaje i mody żywieniowe, produkty lokalne i regionalne oraz żywność bio. Sytuacja rodzinna odgrywała istotną rolę w wyborach migrantek, w przypadku związków mieszanych częściej wprowadzano miejscowe dania, które przygotowywały zarówno kobiety, jak i mężczyźni – cudzoziemcy. Produkty bio wprowadzane były przez kobiety do domowej kuchni z własnych chęci lub z inspiracji mężów. Wcześniejsze, przedmigracyjne zwyczaje żywieniowe, macierzyństwo, sytuacja finansowa i zdrowotna również zmieniały wybory kulinarne migrantek.

Zmiana diety migrantek i ich rodzin wynikała z obiektywnych warunków, w których się znalazły: dostępności i powszechności produktów bio i lokalnych w Berlinie oraz Barcelonie, kontekstu społecznego, czyli wielokulturowości tych miast, a także popularności kuchni etnicznych, co szczególnie było widoczne w berlińskich przypadkach. Do czynników indywidualnych, wpływających na wybory żywieniowe, zaliczyć można z reguły lepszą sytuację materialną, większą otwartość czy, jak to określały migrantki, „luz”, gdy mieszkają za granicą. Nie można bezpośrednio powiązać otwartości na inne kuchnie z określonymi

cechami jednostkowymi migrantek, ich eksperymenty kulinarne wynikają moim zdaniem przede wszystkim z zainteresowań jedzeniem, a nie inną kulturą. Wśród rozmówczyń były osoby zintegrowane w sferze zawodowej, rodzinnej i społecznej z kulturą kraju osiedlenia, które eksperymentowały z lokalną kuchnią, ale preferowały jednak dania znane z domu rodzinnego (ze względów praktycznych i emocjonalnych).

Próbując nakreślić „typowy” obraz migrantki preferującej kuchnię polską na emigracji i wskazując cechy charakterystyczne dla mojej grupy rozmówczyń, uznałabym, iż są to osoby najczęściej związane z Polakami, średniego i starszego pokolenia, pracujące w nisko płatnych zawodach, z mniejszym kapitałem kulturowym. Niektóre z tych migrantek są bardzo mocno zanurzone w polskim kontekście: otaczają się polską rodziną i znajomymi, oglądają polską telewizję, uczęszczają do polskojęzycznych kościołów, spędzają urlopy w Polsce. Jednocześnie niemalże wszystkie badane migrantki w Barcelonie i Berlinie wyrażały nostalgię za konkretnymi polskimi produktami, przywoziły je z Polski lub kupowały w polskich sklepach. Nadanie rytualnego charakteru polskiemu jedzeniu miało najczęściej miejsce podczas świąt religijnych i rodzinnych, jak Boże Narodzenie czy urodziny. Wówczas polskie dania odgrywały rolę symbolu i znaku polskości wobec własnej rodziny (dzieci, małżonków i ich rodzin, jeśli nie byli Polakami) oraz znajomych. Polskie jedzenie stawało się wizytówką, powodem do dumy, a nieraz odpowiedzią na negatywne stereotypy Polaków.

Podsumowując, chciałabym zarysować trzy obszary badań nad praktykami kulinarnymi warte dalszej eksploracji. W ostatnich latach w wielu krajach docelowych polskiej migracji silnie rozwinął się polski gastronomiczny sektor etniczny, który jest adresowany do Polaków i lokalnej ludności innego pochodzenia etnicznego. Interakcje społeczne w tych miejscach – publicznych, lecz mocno związanych ze sferą domową – odsłonić mogą jeden z codziennych aspektów wzajemnej integracji (gdy ludność miejscowa poznaje i kupuje polskie produkty), ale i izolacji (gdy Polacy skupieni wokół tych miejsc zamykają się na innych mieszkańców). Ponadto z przeprowadzonych przeze mnie badań wynika, że istnieje rozdzźwięk między deklarowanymi praktykami kulinarnymi migrantek a stanem faktycznym – tym, co rzeczywiście gotują i spożywają, stąd potrzeba kontynuacji badań za pomocą obserwacji uczestniczących oraz etnografii posiłków domowych w rodzinach migracyjnych. Ostatnim zagadnieniem pominiętym w niniejszym tekście, z uwagi na ograniczenia miejsca, jest przenikanie migracyjnych praktyk kulinarnych do rodzin w Polsce. Badanie praktyk kulinarnych umożliwia podjęcie nowej analizy kwestii tożsamości, integracji, związków z krajem rodzinnym i krajem osiedlenia, transferu praktyk, zmiany stylu życia i stosunku do ciała, a także dbania o zdrowie.

BIBLIOGRAFIA

- Appadurai A. (1981), *The Past as a Scarce Resource*, „Man. New Series”, vol. 16, No. 2, s. 201–219.
- Boni Z. (2012), *Czekając na męża z obiadem*, „op.cit. maszyna interpretacyjna”, vol. 43, <http://opcit.pl/teksty/czekajac-na-meza-z-obiadem/> [data dostępu: 25.10.2013].
- Borowiec A., Lignowska I. (2012), *Czy ideologia healthismu jest cechą dystynktywną klasy średniej w Polsce?*, „Kultura i Społeczeństwo”, vol. 3, doi: 10.2478/v10276-012-0025-1
- Bucholc M. (2012), „Kto nie pracuje, ten niechaj nie je”. O socjologicznych interpretacjach jedzenia, w: R. Chymkowski, A. Jaroszek, M. Mostek (red.), *Pongo Tom V. Antropologia praktyk kulinarnych. Szkice*, Warszawa: Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego, s. 11–26.
- Counihan C. M. (2005), *Introduction — Food and Gender: Identity and Power*, w: C. M. Counihan, S. L. Kaplan (red.), *Food and Gender. Identity and Power*, Amsterdam: Harwood Academic Publishers, s. 1–11.
- Does Late-Night Eating Cause Weight Gain? (2011), „The New York Times, Health”, 16.05.2011, <http://www.nytimes.com/2011/05/17/health/17really.html> [data dostępu: 25.10.2013].
- Eating at night myth ‘exploded’ (2003), „BBC News”, 13.11.2003, <http://news.bbc.co.uk/2/hi/health/3263249.stm> [data dostępu: 25.10.2013].
- Helman C. (2001), *Culture, Health and Illness*, London: Arnold.
- Holtzman J. D. (2006), *Food and Memory*, „Annual Review of Anthropology”, vol. 35, s. 361–378.
- Hryciuk R. E., Mroczkowska J. (2012), *Co wy tam gotujecie? O antropologicznych badaniach nad jedzeniem*, „op.cit. maszyna interpretacyjna”, Vol. 43 <http://opcit.pl/teksty/co-wy-tam-gotujecie-o-antropologicznych-badaniach-/> [data dostępu: 25.10.2013].
- Jones M. O. (2007), *Food Choice, Symbolism and Identity: Bread-and-Butter Issues for Folkloristics and Nutrition Studies*, „The Journal of American Folklore”, vol. 120, No. 476, s. 129–177.
- Kaniowska K. (2010), *Etyczne problemy badań antropologicznych*, w: K. Kaniowska, N. Modnicka (red.), *Etyczne problemy badań antropologicznych*, Wrocław-Lódź: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze, s. 19–31.
- Laskowska-Otwinowska J. (2012), *Historyczno-kulturowe uwarunkowania koncepcji zdrowego odżywiania*, w: D. Penkala-Gawęcka, I. Main, A. Witeska-Młynarczyk (red.), *W zdrowiu i chorobie... Z badań antropologii medycznej i dyscyplin pokrewnych*, Poznań: Biblioteka Tęgłte Wydawnictwo, s. 119–131.
- Main I. (2013), „Co zostanie z naszej Polski” – strategie migracyjne i praktyki tożsamościowe Polek na przykładzie Barcelony i Berlina, w: M. Lesińska, M. Okólski (red.), *Współczesne polskie migracje: strategie – skutki społeczne – reakcja państwa*, Warszawa: Wydawnictwo UW, s. 195–217.
- Main I. (2014), *High Mobility of Polish Women: The Ethnographic Inquiry of Barcelona*, „International Migration”, vol. 52, No 1, p. 130–145.
- Mintz S. W., Du Bois Ch. M. (2002), *The Anthropology of Food and Eating*, „Annual Review of Anthropology”, vol. 31, s. 99–119.
- Nalewajko M. (2012), *Nieznani a bliscy. Historie i społeczne uwarunkowania recepcji polskiej imigracji przełomu XX i XXI wieku w Hiszpanii*, Warszawa: IH PAN.
- Payer L. (1996), *Medicine Culture. Varieties of Treatment in the United States, England, West Germany and France*, New York: Holt Paperbacks.
- Praszałowicz D. (2010), *Polacy w Berlinie: strumienie migracyjne i społeczności imigracyjne – przegląd badań*, Kraków: Księgarnia Akademicka.

- Praszałowicz D. (2008), Polskie studia na temat migracji kobiet: wybrane aspekty teoretyczne i wyniki badań, w: K. Slany (red.), *Migracje kobiet. Perspektywa wielowymiarowa*, Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, s. 51–62.
- Rabikowska M. (2010), The ritualisation of food, home and national identity among Polish migrants in London, „Social Identities”, vol. 16, No. 3, s. 377–398.
- Slany K. (2002), *Alternatywne formy życia małżeńsko-rodzinnego w ponowoczesnym świecie*, Kraków: Nomos.
- Srinivas T. (2013), “As Mother Made It”: The Cosmopolitan Indian Family, “Authentic” Food, and the Construction of Cultural Utopia, w: C. Counihan, P. Van Esterik (red.), *Food and Culture. A Reader. Third Edition*, New York: Routledge, s. 355–374.
- Titkow A. (2007), *Tożsamość polskich kobiet. Ciągłość, zmiana, konteksty*, Warszawa: Wydawnictwo IFIS PAN.
- Walczewska S. (1999), *Damy, rycerze i feministki: kobiecy dyskurs emancypacyjny w Polsce*, Kraków: eFka.
- White A. (2010), Family Migration from Small-town Poland: A Livelihood Strategy Approach, w: K. Burrell (red.), *Polish migration to the UK in the “New” European Union: after 2004*, Burlington: Ashgate, s. 69–89.
- Wieczorkiewicz A. (2004), Cały świat w zasięgu smaku, w: M. Jacyno, M. Kempny, A. Jawłowska (red.), *Kultura w czasach globalizacji*, Warszawa: Instytut Filozofii i Socjologii PAN, s. 201–218.
- Zerbe N. (2010), Moving From Bread and Water to Milk and Honey: Framing the Emergent Alternative Food Systems, „Humboldt Journal of Social Relations”, vol. 33, Issue 1. Eating Right Now: Tasting Alternative Food Systems, s. 4–30.

STRONY INTERNETOWE:

- „Casapierogi” w Barcelonie: <http://poloniabarcelona.pl/domowe-pierogi-na-katalonskiej-ziemi/> [data dostępu: 28.10.2013].
- Księgarnia i kawiarnia polska w Berlinie: <http://buchbund.de/> [data dostępu: 8.10.2013].
- Polska Misja Katolicka: <http://www.pmk-berlin.de/index.php?id=10> [data dostępu: 8.10.2013].