

RECENZJA

Aleksandra Mijalska*

**CO JEDZĄ POLACY, CZYLI O JEDZENIU
Z PERSPEKTYWY STRATYFIKACJI SPOŁECZNEJ.
RECENZJA KSIĄŻKI HENRYKA DOMAŃSKIEGO,
ZBIGNIEWA KARPIŃSKIEGO, DARIUSZA PRZYBYSZA,
JUSTYNY STRACZUK, *WZORY JEDZENIA A STRUKTURA
SPOŁECZNA*, WYDAWNICTWO NAUKOWE SCHOLAR,
WARSZAWA 2015 (254 STRONY)**

Jedzenie, zawierające się w zespole najważniejszych potrzeb każdego człowieka, niegdyś służyło przetrwaniu i prawidłowemu funkcjonowaniu organizmu. Dziś znaczy o wiele więcej, albowiem przejawia się w rozmaitych przestrzeniach, niekiedy staje się wyznacznikiem prestiżu. Stanowi też ważny element strukturalizacji społeczeństwa. W polskiej współczesności można zaobserwować zainteresowanie się światem kulinarnym, który przenika życie Polaków na wielu płaszczyznach. Analiza zwyczajów żywieniowych w Polsce i rozpoznanie stratyfikacji jedzenia są fundamentem książki zatytułowanej *Wzory jedzenia a struktura społeczna* autorstwa H. Domańskiego, Z. Karpińskiego, D. Przybysza i J. Straczuk.

Recenzowana publikacja liczy 254 strony. Całość podzielona jest na osiem rozdziałów, poprzedzonych wprowadzeniem, zakończonych podsumowaniem, aneksem metodologicznym, bibliografią oraz notami o autorach. Rozpoczyna ją wstęp, w którym autorzy opisują rozległe podłoże teoretyczne własnych refleksji. Od razu też zdradzają czytelnikowi sens powstałej książki, kładąc nacisk na wytłumaczenie odbiorcy własnej, oryginalnej perspektywy. Oprócz rozpoznania przemian obyczajowych, dokonujących się pod wpływem przenikania do Polski

* Mgr, Instytut Socjologii, Wydział Ekonomiczno-Socjologiczny, Katedra Socjologii Polityki i Moralności, Uniwersytet Łódzki, ul. Rewolucji 1905 r. nr 41, 90-214, Łódź; e-mail: aleksandra.mijalska@gmail.com

obcych stylów życia, twórcy stawiają tezę, że za sprawą zachodzących przemian niektóre aspekty tradycyjnych zwyczajów żywieniowych utraciły swoje znaczenie. A wszystko dzięki kulturze popularnej, uświadamiającej odbiorcom możliwości czerpania wzorów kulinarnych od innych narodów. Autorzy przedstawiają w swoim wprowadzeniu dwa typy wizerunków jednostek w Polsce w obszarze spożywanych posiłków. Mianowicie, z jednej strony, są ludzie, którzy traktują swój posiłek jako wyłączne źródło kalorii i wartości odżywczych oraz spożywają go w totalnej samotności. Z drugiej zaś unaoczniają perspektywę tych, dla których posiłek jest wartością samoistną, pewnego rodzaju rytuałem, przeżyciem estetycznym, sposobem nawiązywania kontaktów.

Na rozdział pierwszy składa się obszernie teoretyczne omówienie głównych problemów dotyczących stratyfikacji jedzenia, wśród których style jedzenia są jednym z czynników podtrzymujących hierarchię klasową. Autorzy zgodnie z teorią P. Bourdieu podkreślają, że style życia nie są całkowicie wolnym wyborem, podobnie zresztą jak style jedzenia, gdyż uwarunkowane habitusem generują te style według określonych preferencji „smakowych”. Aby móc dokonać rozpoznania stratyfikacji wzorów jedzenia, niezbędne jest, według twórców, porównanie sytuacji Polski z krajami zachodnimi, odniesienie się do potencjalnie występujących tam przemian. Autorzy konsekwentnie to czynią. Jak twierdzą, główna hipoteza, którą postanowili empirycznie zweryfikować mówi o tym, że w Polsce style życia nie odrywają się od stratyfikacji społecznej. Wstępne założenie autorów mówi o przemianach, które docierają do Polski i nakładają się na hierarchię klasową. Zjawiska takie, jak utowarowienie, globalizacja, indywidualizacja, informalizacja, stylizacja i nowoplemienność, omawiane kolejno, stanowią punkt odniesienia dla społeczeństwa polskiego. Na szczególną uwagę zasługuje teza o gastroonomii F i s c h l e r a (1988), która mówi nie tylko o tezach nieprzestrzegania częstotliwości jedzenia, lecz także o zanikaniu rytualnych posiłków o charakterze wspólnotowym wymagających określonej formuły.

Weryfikacja hipotezy o informalizacji oraz indywidualizacji jedzenia stanowi istotę drugiego rozdziału recenzowanej publikacji. Autorzy starają się wykazać, w jakim stopniu jedzenie jest czynnikiem wyznaczającym rytm życia. Jak twierdzą, konsekwencją informalizacji jedzenia jest przywołana przez nich w pierwszym rozdziale teza o gastroonomii, która ma sprzyjać zanikaniu podziałów klasowych. Odnoszą ją do Polski, w aspekcie, który wskazuje na przechodzenie od tradycyjnego spożywania posiłków do nieuporządkowanej konsumpcji jedzenia, czyli jedzenia w różnych ilościach, różnych godzinach, bez powtarzalnego planu. Autorzy już w drugim rozdziale swojej pracy obudowują przedstawiane teorie wynikami przeprowadzonych własnych badań empirycznych, zatem czytelnik może spodziewać się prezentacji poszczególnych fragmentów autorskich badań w kolejnych rozdziałach książki.

Badania porównawcze z 1997 i 2012 r., przeprowadzone w krajach skandynawskich, są także dla autorów pewnego rodzaju źródłem badawczym, w polskim

badaniu bowiem zastosowano taki sam schemat zadawania pytań respondentom. Polegał on na szczegółowym odnotowaniu epizodów związanych z jedzeniem, od momentu wstania do położenia się spać w ciągu dnia poprzedzającego przeprowadzenie wywiadu oraz szczegółową charakterystykę posiłku, pory spożycia i towarzystwa. Kategorie wyróżnione w rozdziale drugim służą uchwyceniu rytmu posiłków, liczby i rodzaju posiłków, stratyfikacji pod względem pory jedzenia, rytmu jedzenia oraz stratyfikacji czasu jedzenia.

Co jedzą Polacy? – tak brzmi intrygujący tytuł trzeciego rozdziału książki, którego celem jest ukazanie zawartości posiłków spożywanych przez Polaków – w perspektywie charakterystyki stylów życia i pozycji społecznej oraz dualizmu tradycyjnych i nowoczesnych wzorów jedzenia, praktykowanych przez ogół Polaków. Według autorów, tradycyjne potrawy przeważnie słabo różnicują podziały klasowe, nieco większy wpływ wywierają inne tradycyjne aspekty.

Determinanty spożywania posiłków, wyszczególnione przez autorów publikacji, to nie tylko zaspokojenie głodu, lecz także celebrowanie kontaktów towarzyskich i, co ciekawe, charakterystyka opcji religijno-moralnych i światopoglądowych. Poprzez analizę tych zachowań można ustalić, jak jedzenie umiejscawia jednostki w relacji do innych ludzi, jak odróżnia poszczególne społeczeństwa od siebie.

Na podstawie przeprowadzonego badania H. Domański i współautorzy przybliżają charakterystyczne, szczegółowe cechy polskich posiłków. Zaprezentowane w tabelach zbiorcze zestawienia składników posiłków w obrębie tego, co jedzą Polacy są bardzo dokładne. Czytelnik może zapoznać się z tabelą składników posiłków spożywanych w Polsce w dniu poprzedzającym badanie, z wybranymi składnikami posiłków w dni powszednie oraz weekendy. Ponadto może dowiedzieć się, jaki odsetek respondentów wskazuje różne typy głównego posiłku w trakcie obiadu i lunchu, a nawet jakie są deklaracje dotyczące jedzenia mięsa i wędlin w różne dni. Największe zainteresowanie wzbudzają tabele dotyczące konkretnych grup społeczno-zawodowych. Najciekawiej kształtują się zestawienia deklaracji związanych z jedzeniem wybranych produktów i potraw oraz unikaniem posiłków. Rozdział kończą ciekawe i oryginalne rozważania o stratyfikacji jedzenia, a dokładniej zależności między jedzeniem a przynależnością klasową. Badacze analizują 20 pojedynczych produktów i potraw, tworząc pewnego rodzaju „miernik”, którego celem jest uzyskanie „jednego wymiaru, który identyfikuje zróżnicowanie wzorów jedzenia między respondentami” (D o m a ń s k i i in. 2016: 86). Ustalono, że przekaz pokoleniowy, oddziaływanie zasobów kapitału kulturowego, a także wpływ bliskich znajomych to czynniki, które oddziałują na wybory w zakresie jedzenia.

Rozdział czwarty poświęcony jest przybliżeniu problematyki picia napojów jako nieodłącznej czynności towarzyszącej spożywaniu posiłków. Autorzy zwracają uwagę, że dla prawidłowego funkcjonowania organizmu picie jest tak samo istotne jak jedzenie, co więcej, oddziałuje na wzory konsumpcyjne, informuje

o statusie społecznym i jest zależne od różnych czynników, które wpływają na „przeżywanie wrażeń smakowych” (Domański i in. 2016: 98). Wybory picia napojów ogółem i stratyfikacja wzorów picia to dwa fundamentalne wątki tego rozdziału. W pierwszym z nich badacze skupili się na deklaracjach respondentów, którzy spożywali napoje do posiłków: śniadania, obiadu, kolacji oraz do jakiegokolwiek posiłku. W drugim zastanawiają się nad tym, czy wybór napojów zależy od miejsca, jakie jednostka zajmuje w hierarchii społecznej. Odsetki osób dokonujących wyboru napojów zestawiają w tabelach, dając tym samym obraz własnych refleksji dotyczących przeprowadzonego badania. Autorzy książki dochodzą do wniosku, że kultura picia napojów w Polsce nie odbiega znacząco od zwyczajów panujących w innych krajach europejskich. Co więcej, spożywanie pewnych napojów w dużym stopniu pokrywa się ze stratyfikacją jedzenia.

Rozdział piąty rozpoczyna wprowadzenie o przemianach, które nastąpiły w wyniku rozwoju systemu fabrycznego i przejścia do produkcji masowej. Komerccjalizacja stosunków społecznych, indywidualizacja stylów życia i malejący wpływ rodziny na zachowania jednostek to, zdaniem autorów, efekty zmian częstotliwości spożywania posiłków poza domem. Z wyboru, ale i z powodu braku kontroli, jednostki zaczęły jeść poza własnym gospodarstwem domowym. Przyczyniły się do tego nie tylko takie aspekty, jak organizacja pracy zawodowej, podróżowanie, spędzanie wolnego czasu, lecz także popularyzacja tego typu potrzeb przez wszechobecne media.

Przedmiotem piątego rozdziału jest analiza stopnia, w jakim zwyczaj jedzenia poza domem rozprzestrzenił się w Polsce, a więc analiza społecznej roli miejsca jedzenia. Dodatkowo autorzy skupiają się także na wątku indywidualizacji jedzenia, o którym pisano we wcześniejszych rozdziałach. Analiza dotyczy tego, gdzie posiłki się spożywa, w jakim otoczeniu oraz z kim. Według autorów, czynniki te identyfikują pozycję społeczną ludzi.

O tym, co jednostki robią podczas picia i jedzenia traktuje rozdział szósty recenzowanej publikacji. Opisana jest w nim perspektywa osób, które nie przywiązują wielkiego znaczenia do posiłku i wykonują różnego typu czynności podczas jego spożywania, a także tych, którzy te czynności traktują jako niezbędny „warunek czerpania satysfakcji” (Domański i in. 2016: 151). Badacze starają się przedstawić zwolenników tego podejścia, biorąc pod uwagę poziom wykształcenia i wiek. Na końcu rozdziału znajduje się dodatkowy aneks, w którym ujęto szczegółowe dane z badania dotyczące problematyki poruszanej w tym rozdziale. Oprócz objaśnienia modelu statystycznego na szczególną uwagę zasługują zaprezentowane w tabeli wyniki regresji logistycznej dla oglądania telewizji lub filmów w trakcie posiłku.

Siódmy rozdział książki dotyczy analizy antynomii smakowych, czyli podstawy wyboru posiłków ujmowanego jako preferencje kulinarne. Autorzy ponownie odwołują się do teorii Bourdieu o gustach kulinarnych, stanowiących dobry nośnik wyrażania różnic społecznych, czy też habitusu, który nie determinuje wyboru

i preferencji, ale czyni je bardziej prawdopodobnymi od innych, jak zaznaczają badacze. Przywołują także analizy tego wybitnego socjologa dotyczące kulinarnego smaku poszczególnych klas społeczeństwa francuskiego z przełomu lat 60. i 70. XX w. (Bourdieu 2005). Rozdział jest uporządkowany według czterech „antynomii smaku”, sformułowanych przez Alana Warde w obrębie zasad kulinarnych wyborów i preferencji społeczeństwa brytyjskiego lat 90. XX w., które dla autorów wydają się dobrym odnośnikiem do współczesnego społeczeństwa polskiego. Badacze skupiają się na takich wątkach, jak: nowość i tradycja, wiedza kulinarna, oszczędność i ekstrawagancja, zdrowie i przyjemność.

Ostatni rozdział odwołuje się do tradycyjnych wzorców praktyk i preferencji żywieniowych w związku z płcią. Autorzy podkreślają, że płeć stanowi mocny wyznacznik podziałów społecznych w perspektywie praktyk kulinarnych. W wyniku przeprowadzonego badania udało się ustalić, jaki wzorzec panuje w Polsce – sfera uważana za przynależną przede wszystkim kobietom. Uwzględniając czynnik płci, prezentują wybrane wyniki badań według tego rozkładu. Omawiają codzienne gotowanie, zainteresowania kulinarne, oszczędność i ekstrawagancję, innowacyjność i prozdrowotność oraz jedzenie tzw. męskie i kobiece.

Zakończenie książki stanowi sumę rozważań autorów recenzowanej publikacji. Warto zwrócić uwagę na aneks metodologiczny z przeprowadzonego badania, który zawiera ważne metodologiczne aspekty. Oprócz poznania budowy narzędzia badawczego, opisu schematu próby, realizacji badania, czytelnik może dowiedzieć się, w jaki sposób badacze dokonali operacjonalizacji zmiennych i które najczęściej wykorzystywali do analizowania danych z przeprowadzonego badania empirycznego. Badanie *Wzory jedzenia, style życia a stratyfikacja społeczna: perspektywa porównawcza*, a dokładniej część ilościowa (badanie składało się z części ilościowej i jakościowej) stanowi fundament książki. Zostało przeprowadzone w dwóch turach, od 5 czerwca do 2 lipca 2013 r. oraz od 24 października do 8 grudnia 2013 r. Liczebność efektywnie zrealizowanej próby wyniosła w sumie 2361 respondentów, jak podkreślają badacze – mniej więcej połowa na jedną turę. Badanie ilościowe było oparte na wywiadzie kwestionariuszowym, składającym się z trzech części, wspomaganym komputerowo.

Książka *Wzory jedzenia a struktura społeczna* stanowi obszerny materiał empiryczny, poparty refleksjami autorów, zawierający odwołania do wielu teorii i innych badań, zatem stanowi bogate źródło wiedzy. Wiele wiadomości o Polsce w kwestii praktyk kulinarnych oraz imponujące szczegółowe zestawienia tabelaryczne zawierające dane z badania, które ukazują różne obszary, uwzględniają wiele istotnych czynników. Aspekty te decydują o tym, że warto sięgnąć po tę pozycję naukową. Choć ogólne wrażenia po zapoznaniu się z publikacją są bardzo pozytywne, pojawia się jednak kilka zastrzeżeń, które w tym miejscu warto sformułować.

Po pierwsze, autorzy wielokrotnie piszą o ujęciu społecznych wzorów jedzenia z „perspektywy ogólnych prawidłowości”, dokonując porównania z wynikami

badania dotyczące Polski z badaniami skandynawskimi czy brytyjskimi, a więc krajami o innej kulturze, tradycji kulinarnej i znacznie wyższym poziomie zamożności. Nie wyjaśniają jednak wprost powodów tego typu analiz porównawczych oraz ich socjologicznej wartości, poza ważnym odwołaniem się do wspólnego schematu metodologicznego.

Po drugie, choć autorzy przede wszystkim formułują własne autorskie hipotezy, zdarza się też, że odwołują się do teorii innych socjologów, szukając potwierdzenia w nich kierunków własnych empirycznych poszukiwań. Może to rodzić wrażenie, być może niesłuszne, braku spójności teoretycznej, a nawet skłaniać do postawienia zasadniczego w tym kontekście pytania o sposób rozumienia przez autorów teorii socjologicznej, ze względu na wielość odwoływań do badaczy należących do różnych systemów teoretycznych, a czasami nawet ich twórców, np. Weber, Elias, Bourdieu, Fischler, Warde (S z t o m p k a 1985). Nawet przy najbardziej szerokim pojmowaniu teorii socjologicznej trudno uznać, że jest ona tylko zbiorem różnych terminów przejętych z odmiennych ontologicznie i epistemologicznie systemów. Zapewne jest to kwestia dyskusyjna dla wielu socjologów. Konsekwentny wybór jednej koncepcji teoretycznej wpłynąłby, być może, na ład proponowanych wyjaśnień empirycznych, ich przejrzystość.

Ostatnie zastrzeżenie dotyczy obszaru metodologicznego. Sformułowany aneks metodologiczny zapowiada czytelnikowi zbyt wiele, gdyż nie zawiera tekstu kwestionariusza wywiadu. Jest to szczególnie ważne, ponieważ tego typu rozległe empirycznie badania ciągle są rzadkie, a jeszcze rzadsze jest ich przeprowadzanie za pomocą narzędzi ilościowych. Należy przy tym podkreślić, że analiza statystyczna jest wyrafinowana i wykracza poza standardy większości prac socjologicznych, opartych na badaniach ilościowych. Ponadto, autorzy często wspominają w tekście o części jakościowej badania, jednak aneks nie informuje, jaki był ich zakres, czego dotyczyły i jaka była ich rola w całym projekcie badawczym.

Reasumując, omawiana książka z pewnością tworzy nową – teoretyczną i empiryczną – jakość badania stratyfikacji społeczeństwa polskiego poprzez pokazanie różnych wzorów jedzenia w Polsce. Największym jej atutem jest zgromadzony materiał badawczy, dotyczący nowych kryteriów stratyfikacyjnych społeczeństwa polskiego. Porusza ona też wiele wątków teoretycznych, które powinny skłaniać do pogłębionej socjologicznej refleksji. Mam nadzieję, że zainteresowanie tomem wykażą nie tylko pracownicy naukowci, lecz także studenci nauk humanistycznych, takich jak socjologia, etnografia czy kulturoznawstwo. Książka wydaje się przełomowa w odniesieniu do poruszanej problematyki na rynku polskim. Z ciekawością i nadzieją czekam na kolejne publikacje, zwłaszcza dotyczące części jakościowej badania.

Bibliografia

- Bourdieu P. (2005), *Dystynkcja: społeczna krytyka władzy sądenia*, przeł. P. Bilos, Wydawnictwo Naukowe Scholar, Warszawa.
- Domański H., Karpiński Z., Przybysz D., Straczuk J. (2015), *Wzory jedzenia a struktura społeczna*, Wydawnictwo Naukowe Scholar, Warszawa.
- Fischler C. (1988), *Food, self and identity*, "Social Science Information", Vol. 27, No. 2, s. 275–292.
- Sztompka P. (1985), *Teoria socjologiczna końca XX wieku. Wstęp do wydania polskiego*, [w:] J. H. Turner, *Struktura teorii socjologicznej*, PWN, Warszawa.