

dr hab. Stella Grotowska, prof. AGH
Akademia Górniczo-Hutnicza w Krakowie
Wydział Humanistyczny

Wrocław/Kraków 5.03.2021 r.

Recenzja pracy doktorskiej mgr Ewy Garstki

Wzory kulinarne a współczesne tożsamości polskich imigrantów w Dublinie
napisanej w Instytucie Nauk Socjologicznych na Uniwersytecie Kardynała Stefana Wyszyńskiego, Warszawa, 2020 r., s. 287.

W rozprawie doktorskiej mgr Ewa Garstka podjęła analizę aktualnego i ważnego zjawiska - praktyk społecznych związanych z jedzeniem i wzorów konsumpcji w kontekście konstruowania tożsamości jednostkowych i zbiorowych przez młodych Polaków mieszkających w Dublinie.

Praca składa się z sześciu rozdziałów - I Jedzenie jako zjawisko społeczno-kulturowe w optyce antropologicznej, II - Wzory kulinarne w kontekście tożsamości, kultury i społeczeństwa (optyka socjologiczna), III - Polscy imigranci w Irlandii - społeczny kontekst badań, IV - Metodologia badań własnych, V - Wzory kulinarne a tożsamość jednostkowa imigrantów w świetle badań własnych, VI - Wzory kulinarne a tożsamość społeczna i zbiorowa imigrantów.

Autorka zdefiniowała cel pracy jako odpowiedź na następujące pytania

- “W jaki sposób wzory kulinarne podtrzymują i modyfikują tożsamości młodych Polaków, imigrantów w hrabstwie Dublin? Jakże znajduje to przełożenie na ich tożsamość jednostkową, społeczną i zbiorową?
- Czy orientacje, praktyki żywieniowe imigrantów koncentrują się wokół tradycji, związanej z socjalizacją rodzinną i krajem pochodzenia, czy bardziej charakteryzuje je otwartość na dwu- lub wielokulturowość? Jakże znaczenie posiadają w tym wymiarze cechy społeczno-demograficzne respondentów?
- Na ile podzielane przez młodych Polaków wzory kulinarne pozostają istotnym elementem procesu akulturacji czy też społecznego „zakotwiczenia”?” (s. 141)

Punktem wyjścia badań są obszernie rozważania teoretyczne dotyczące kluczowych pojęć pracy zawarte w pierwszych dwóch rozdziałach, które odwołują się do dwóch perspektyw - antropologicznej i socjologicznej (s. 12-120). Osobiście wolałabym, żeby referowanie teorii miało

charakter problemowy, a nie "dyscyplinowy", ponieważ granice między antropologią i socjologią są płynne, gdzie np. umieścić twórczość P. Bourdieu?

W rozdziale pierwszym zrekapitulowano wybrane teorie antropologiczne (m.in. B. Malinowski, M. Harris, C. Levi-Strauss, P. Bourdieu, M. Douglas) i przyjęto założenie, że "pożywienie oraz praktyki skupione wokół niego mogą być nośnikami znaczeń, uniwersalnym medium, które uwidacznia kulturowe praktyki i ich zmiany" (s. 6). Elementem tego rozdziału jest również fragment historyczny "Tożsamość polskiej kuchni w perspektywie historycznej". Z punktu widzenia spójności rozdziału I decyzja o umieszczeniu tego podrozdziału akurat w tym miejscu nie wydaje mi się trafiona - zastosowana w nim narracja ma odmienny charakter niż poprzedzające go rozważania antropologiczne.

W rozdziale II Autorka podjęła się ambitnego zadania przedstawienia relacji między społeczeństwem, jego kulturą i tożsamością a praktykami kulinarnymi. Również w tym rozdziale nagromadzenie koncepcji teoretycznych jest duże, autorka sięga do prac takich autorów, jak m.in. E. Durkheim, N. Elias, E. Erikson, G.H. Mead, A. Kłoskowska, R. Linton, Z. Bokszański, E. Goffman. Tak bogata paleta teorii jest próbą zakorzenienia interesującego Autorkę problemu wzorów kulinarnych w życiu społecznym. Stąd pojawiają się następujące pojęcia: indywidualne i kolektywne tożsamości, kultura, akulturacja, konsumpcja, a nawet dziedzictwo kulturowe i ojczyzna. Duże nagromadzenie pojęć, które Doktorantka najwyraźniej uważa za kluczowe dla prowadzonych badań ma swoją cenę - analiza staje się mało wyrazista, obszerna i pełna oczywistości (wszystkie te pojęcia mają historię, którą każdy socjolog zna). Na pytanie, jak szeroka powinna być perspektywa analityczna nie ma łatwej odpowiedzi. Sądzę jednak, że z korzyścią dla własnych badań mgr Garstki byłoby ściślejsze ukierunkowanie rozważań teoretycznych na badany problem.

W rozdziale III przedstawiono zjawisko emigracji Polaków do Irlandii w wymiarze historycznym i socjodemograficznym.

Rozdział IV został pomyślany jako prezentacja metodologicznej strony badań. Mgr Garstka dokonała ogólnej charakterystyki badań jakościowych, przedstawiła własne pytania badawcze, a także zadeklarowała, że w swojej pracy badawczej wykorzystwała wywiady swobodne oraz obserwację uczestniczącą z elementami socjologii wizualnej (s. 149).

Strona metodologiczna pracy budzi moje wątpliwości. Pierwszą problematyczną kwestią jest konstrukcja i liczba pytań w wywiadach. W wielu przypadkach przypominają one pytania kwestionariuszowe, np. Jak masz na imię? Ile masz lat? Jakie jest Twoje wykształcenie, stan cywilny? Z jakiego regionu Polski pochodzisz? Jakie jest Twoje środowisko pochodzenia (wieś, miasto - jakiej wielkości)? Jaki zawód wykonywałeś/aś przed przyjazdem do Dublina? Jaki zawód wykonujesz po przyjeździe do Irlandii? Jak długo jesteś w Dublinie? Czy to Twój pierwszy kraj na emigracji? Jak często wracasz do Polski? i inne pytania zaczynające się od "czy", "jak często", itd. Wygodniej byłoby przed wywiadem jakościowym przeprowadzić krótki wywiad kwestionariuszowy lub poprosić rozmówcę o wcześniejsze wypełnienie ankiety.

Drugą wątpliwą sprawą jest bardzo krótki czas wywiadów (nagrań). Jeśli rozmowy trwały średnio niespełna 33 minuty (w sumie 16 godzin 24 minuty, s. 152), a szukano odpowiedzi na 50 pytań (Aneks, s. 282), to uzyskanie pogłębionych wypowiedzi było niemożliwe. Nawet po odrzuceniu kilkunastu pytań, na które rozmówcy mogli odpowiedzieć szybko, wciąż pozostaje kilkanaście wymagających o wiele więcej czasu: 6, 10, 11, 12, 15, 16, 20, 21, 23, 24, 26, 27, 39, 40, 42, 48, 49. Jak to wszystko mogło zmieścić się w półgodzinnej rozmowie?

Jak sądzę, efektem tak skonstruowanego narzędzia było uzyskanie krótkich, mało pogłębionych wypowiedzi, w których niewiele było materiału do analizy, a efekcie - konieczność rozszerzenia tematyki pracy, o czym pisze Doktorantka: "Początkowo to kultura kulinarna polskich imigrantów w Dublinie miała być głównym tematem niniejszej dysertacji, jednak w toku przeprowadzonych badań to kwestia tożsamości stała się najważniejszym jej punktem, do którego doprowadziły wypowiedzi dotyczące praktyk kulinarnych" (s. 139). Oczywiście otwartość badań jakościowych umożliwia redefiniowanie problemu badawczego w trakcie badań, jednak wygląda na to, że w tym przypadku było to konsekwencją posługiwania się narzędziem, które nie umożliwiło uzyskania pogłębionych, obszernych wypowiedzi. Badania jakościowe pozwalają na zrozumienie świata badanych, co wymaga pozyskania odpowiedniej jakości danych. Efektem zbyt szerokiego ujęcia problemu w pracy jest powierzchowność analiz dotyczących kulinariów.

W rozdziale metodologicznym pojawia się kolejna perspektywa teoretyczna - tym razem analiza przestrzeni miejskiej (s. 154-165), a mgr Garstka stara się odtworzyć "miejską przestrzeń kuli-

narną”, ilustrując ten fragment pracy zdjęciami półek oraz witryn sklepowych w Dublinie (trudno jednak zdjęcia te wraz z krótkimi opisami uznać za analizę materiałów wizualnych). W rozdziale tym zamieszczono również społeczno-demograficzną charakterystykę rozmówców.

W rozdziale V Doktorantka dokonuje analizy zebranych danych, koncentrując się na znaczeniu wzorów kulinarnych dla tożsamości jednostkowej. Pokazuje biograficzne i emocjonalne korzenie upodobań kulinarnych uważanych za zakorzenione w tradycji, a także współczesne praktyki kulinarne o charakterze wielokulturowym, np. “polski kebab”. Autorka stara się praktyki te pokazać zarówno w kontekście codzienności (np. korzystanie z polskich sklepów, hurtowni czy choćby półek w supermarketach w Dublinie), jak i odświętności (np. praktyki kulinarne w czasie świątecznym). Spostrzeżenia poczynione przez dr Garstkę bywają bardzo ciekawe, np.: “Posiadanie własnej rodziny zmusza wiele osób do obchodzenia świąt religijnych w tradycyjny sposób (tj. m.in. przygotowując wigilijne czy wielkanocne potrawy). Sfera wzorów kulinarnych w tym okresie dla wielu rozmówców nie podlega wielokulturowym wpływom otoczenia, ponieważ silnie wiąże się z tradycją, która pomaga w cyklicznym odnawianiu się tożsamości jednostki. Współczesna kultura zmieniająca swój stan od homogeniczności do heterogeniczności, stymulując współczesnego człowieka ponad miarę, powoduje jego zagubienie. Okres świąteczny pomaga w odnalezieniu się w wielokulturowym świecie”. s. 206. Zawarta w tym rozdziale analiza prowadzi Autorkę do wniosku, że badanie wzorów kulinarnych Polaków żyjących w Dublinie pokazuje przejście od tożsamości lokalnej do tożsamości ugruntowanej w większym stopniu wielokulturowo. W rozdziale tym rozczarowuje brak pogłębionej analizy, choć uważam za słuszną intuicję Autorki, że wzory kulinarne są dogodnym terenem badawczym, aby prześledzić interakcje wzorów lokalnych i globalnych, a także znaczenie tego procesu dla tożsamości jednostkowej i zbiorowej.

W rozdziale VI przedmiotem zainteresowania mgr Garstki są wzory kulinarne umieszczone w kontekście tożsamości społecznej (konsekwencja społecznych oczekiwań, s. 216) i zbiorowej (poczucie kolektywnego “My”, aspekty świadomościowe, np. wzory zachowań, a także same zachowania, s. 236). Punktem wyjścia jest założenie, że miarą stopnia akulturacji migranta do nowego środowiska jest adaptacja do codzienności. Niewątpliwie jedzenie jest ważnym elementem świata życia codziennego, dlatego próba zestawienia opinii na temat polskiego i ir-

landzkiego pożywienia (potraw, ich składników, przypraw, sposobów przyrządzania, a nawet dystrybucji) jest bardzo interesującym fragmentem pracy. Choć i tu analiza wymagałaby pogłębienia i uporządkowania. Druga część rozdziału VI poświęcona jest tożsamościom zbiorowym w kilku wymiarach - Polak, Irlandczyk, Europejczyk, osoba pochodząca z określonego regionu. Są to analizy pozbawione zupełnie wątków kulinarnych prowadzące do wniosku, że "Powstaje tożsamość dwukulturowa, która może nastroczać jednostce problemów z samookreśleniem" (s. 246). Sferę kulinarną (wzory przygotowania jedzenia, jego konsumpcji, zakupów, przechowywania, funkcji, jakie pełni) traktuje Doktorantka jako transgresję, czyli wyjście poza dany system wartości, świadome przekroczenie tego, kim się jest (s. 247) i poddaje badaniu nieco dalej. Przekonania (wypowiedzi) dotyczące jedzenia interpretuje mgr Garstka jako przejaw akulturacji, jak pisze "Jednostka partycypująca w wielokulturowym środowisku czerpie z niego, inspiruje się i tworzy dla siebie wygodne rozwiązania" (s. 250). Owo uczestnictwo młodych Polaków żyjących w Dublinie w supermarkecie kultury przejawia się w dwóch obszarach - wyborów kulinarnych i wyborów religijnych. Poza tym działania skoncentrowane wokół jedzenia przyczyniają się do podtrzymywania sieci społecznych młodych Polaków w Dublinie, a z drugiej strony zachodzi dyfuzja kulturowa - kultura środowiska przyjmującego nie pozostaje bez wpływu na zwyczaje żywieniowe. "Wzory kulinarne są elementami *zewnętrznymi* współczesnych tożsamości" jednostkowych, społecznych i zbiorowych, a sytuacja migracji podkreśla ich znaczenie w procesie adaptacyjnym" (s. 261).

Odnosząc się do całości pracy mgr Ewy Garstki „Wzory kulinarne a współczesne tożsamości polskich imigrantów w Dublinie” należy podkreślić, że zaplanowana konstrukcja pracy jest poprawna, a pomysł badań - nowatorski i inspirujący. W pracy Autorka starała się zarysować obszerne ramy teoretyczne.

Muszę jednak zaznaczyć pewne niedoskonałości pracy. Przede wszystkim szkoda, że Autorka nie pogłębiła analizy zebranych danych. Jeśli materiał pochodzący z wywiadów i obserwacji okazuje się zbyt ubogi, socjolog - zwłaszcza zainspirowany teorią ugruntowaną - może kilkakrotnie wracać w teren i realizować dodatkowe wywiady za pomocą tego samego lub innego narzędzia (zbioru dyspozycji). Ponadto można było posłużyć się danymi zastanymi. Powierz-

chowność analiz empirycznych zawartych w pracy jest powodem, że wnioski końcowe wydają się mało wyraziste.

Pomijam drobne niezręczności stylistyczne i literówki, są one na tyle rzadkie, że można je uznać za nieistotne dla zrozumienia rozważań zawartych w pracy.

Przechodząc do konkluzji, warto moim zdaniem podkreślić, że rozprawa prezentuje pewne wartości poznawcze. Przede wszystkim za wartościowe uważam podjęcie - dość zaniedbanej przez socjologów - problematyki jedzenia, jego społecznych funkcji, a także znaczenia dla tożsamości zarówno jednostkowej, jak i zbiorowej. Ponadto praca zawiera interesujące obserwacje dotyczące powyższych kwestii w perspektywie powszechnego współczesnie zjawiska migracji, które warto byłoby w przyszłości poddać dalszym, pogłębionym badaniom.

Kończąc, chciałabym podkreślić, że praca, chociaż nie wolna od niedoskonałości, jest przyczynkiem do dyskusji na zaproponowany temat, a także pokazuje pasję Autorki do pracy badawczej (za wskaźnik tej pasji można uznać choćby niezwykle obszerną, bo liczącą pozycji 273 pozycje, bibliografię).

Reasumując, przedstawiona praca mgr Ewy Garstki „Wzory kulinarne a współczesne tożsamości polskich imigrantów w Dublinie” jest oryginalnym ujęciem tematu sformułowanego w tytule, spełnia podstawowe wymogi stawiane pracom doktorskim i może być dopuszczona do publicznej obrony.

Wnioskuje zatem o dopuszczenie mgr Ewy Garstki do dalszych etapów przewodu doktorskiego.

