

prof. dr hab. Halina Rusek

Uniwersytet Śląski w Katowicach

Recenzja rozprawy doktorskiej *Wzory kulinarne a współczesne tożsamości polskich imigrantów w Dublinie* napisanej przez mgr Ewę Garstkę pod kierunkiem dr hab. prof. WKSW Marii Sroczyńskiej

Przedstawiona do recenzji praca doktorska dotyczy problematyki mało jeszcze rozpoznanej w ramach socjologii i lepiej w zakresie badań antropologicznych. Zgodnie z intencją autorki pracę tę można zaliczyć do rozpraw interdyscyplinarnych, mocno osadzonej zarówno na gruncie socjologii jak i antropologii. Nowatorski charakter problematyki podjętej w badaniach Ewy Garstki polega na poszukiwaniu przez nią korelacji pomiędzy wzorami konsumpcyjnymi i kulinarnymi obecnymi w życiu młodych Polaków mieszkających w Dublinie a kształtowaniem się nowych tożsamości reprezentowanych w warunkach emigracyjnych. Próbę znalezienia odpowiedzi na pytanie o istnienie takiej zależności należy uznać za w pełni udaną.

Strona formalna rozprawy Ewy Garstki jest poprawna, przemyślana, odpowiada wymaganiom stawianym badawczym pracom naukowym. Jej struktura jest klarowna i logicznie skomponowana. Dysertację tworzy sześć rozdziałów poprzedzonych *Wstępem* i zwieńczonej *Zakończeniem*, po którym następuje niezwykle bogata bibliografia (273 pozycje polskich i zagranicznych autorów plus netografia). Aneksy i załączniki zostały odpowiednio dobrane. Rozmiar bibliografii wskazuje na rozmiar pracy – jest ona obszerna, liczy 287 stron. Tytuły poszczególnych części – rozdziałów i podrozdziałów - odpowiadają zawartym w nich treściom, ale ich oznaczenie jest różne w spisie treści (1, 2 3, itd.) i w tekście pracy (Rozdział I, Rozdział II itd.). Trudno dociec, z czego ta rozbieżność wynika.

Pierwszą część pracy, nazywaną powszechnie teoretyczną, tworzą trzy obszerne rozdziały. Zawierają treści dobrze dobrane do podejmowanej przez autorkę problematyki, są napisane w pełni naukowym językiem, a to, co można im zarzucić to rozmiar. Niezwykle szczegółowo, a nawet drobiazgowo autorka definiuje i analizuje pojęcia odpowiadające problematyce badań, choć lektura pracy prowadzi do spostrzeżenia, że w wielu miejscach można było rozważania skrócić, a niektóre pominąć.

We *Wstępie* rozprawy autorka przyjmuje tezę, iż codzienne wybory, zwyczaje i praktyki skupione wokół jedzenia, włączone do wzajemnych relacji i interakcji, wywierają

determinujący wpływ na poczucie identyfikacji społeczno-kulturowej danej grupy. Podjętą próbę znalezienia poprzez własne badania terenowe potwierdzenia powyższej tezy należy uznać za udaną, a omawianą pracę doktorską za interesujący przyczynek do coraz śmielej podejmowanej problematyki związanej ogólnie z kulturą kulinarną.

W tej części pracy autorka słusznie zakłada, że poświęcenie rozprawy naukowej problematyce kulinarnej w kontekście tożsamości jednostki i grupy wymaga podejścia holistycznego, opartego na dwóch paradygmatach: antropologicznym i socjologicznym. Jest to dobry i właściwy punkt wyjścia do badawczego projektu Ewy Garstki.

Jednym z centralnych terminów związanych z podejmowaną problematyką, mocno osadzonym zarówno w socjologii jak i antropologii jest wzór kulturowy. Tu autorka rozumie wzór jako całokształt zwyczajów związanych z przygotowywaniem posiłków i potraw oraz praktyk i zwyczajów związanych z ich spożywaniem. Nie jest to definicja niepoprawna, choć brakuje w niej odniesienia do aspektu wspólnotowego (są podzielane przez większość członków jakiejś zbiorowości) oraz dziedziczenia z pokolenia na pokolenie. Autorka obok terminu wzór dosyć często używa terminu wzorzec – z treści pracy nie wynika, czy terminy te są dla niej tożsame, czy też – zgodnie z socjologicznym i antropologicznym rozumieniem – mają różne znaczenia.

Rozdział I nosi tytuł *Jedzenie jako zjawisko społeczno-kulturowe w optyce antropologicznej*. Tu autorka wykazała się dużą wiedzą z zakresu antropologii społeczno-kulturowej, dobrym rozeznaniem kierunków, nurtów i koncepcji, które pozwalają na umieszczenie badanej przez nią problematyki w kontekście rozległej teorii antropologicznej. Punktem wyjścia do rozważań jest kanoniczna teza antropologii, ale także socjologii, iż spożywanie ma aspekt kulturowy, wtórny wobec biologicznej potrzeby zaspokojenia głodu, którą wykazują wszyscy ludzie. Autorka podkreśla, że antropologia interesowała się tym zagadnieniem zawsze, a XX wiek przyniósł nową falę badań – antropologicznych i innych – nad kulturą kulinarną. Zdaniem autorki przyczyna tego tkwi w gwałtownym rozwoju w latach 80. i 90. ubiegłego wieku gastronomii oraz intensyfikacji konsumpcji. Wskazana problematyka mieści się, jak pisze E. Garstka, w badaniach z zakresu cielesności, globalizacji, ruchów kontestujących, mediów społecznościowych i innych nurtów badawczych.

W analizowanym fragmencie zawarte jest ważne rozróżnienie, wyraźnie określające kierunek poszukiwań autorki: food - antropologia (i socjologia) jedzenia oraz eating – antropologia (i socjologia) spożywania. Kierunek food obejmuje analizę procesów produkcji, dystrybucji i konsumpcji żywności w ramach systemów gospodarczych, a eating – właściwy przedmiot

zainteresowania autorki – dzielenie i przygotowywanie posiłków, nadawanie tym procesom znaczeń: to badany porządek społeczno-kulturowy.

Podrozdziały Rozdziału I dotyczą wybranych, klasycznych teorii antropologicznych w kontekście zajmowanego w nich miejsca problemu konstruowania wzorów kulinarnych. Autorka odnosi się do klasycznego ewolucjonizmu, materializmu kulturowego, funkcjonalizmu, konfiguracyjnego i strukturalizmu, dobrze i przekonująco uzasadniając, dlaczego wybrała te koncepcje jako teoretyczne ramy dla swojej rozprawy. Píše, że złożone funkcje procesu odżywiania można podzielić na trzy fundamentalne: biologiczną, kulturową i społeczną, a w tych ramach ujmować jedzenie jako tekst kultury – nie lingwistyczny, ale komunikacyjny, semiotycznie nieobojętny. Tę myśl autorka rozwija uzasadniając, że praktyki wokół pożywienia, rodzaj serwowanych dań, oraz sposób ich przyrządzania i spożywania oddają „świat symboliczny” kultur i ich ideologie. Píše o zainteresowaniu antropologii religią ludzką czy systemami wierzeń, w których – przede wszystkim w praktykach rytualnych - pożywienie posiada duże znaczenie. Słusznie przy tym wspomina o tabu pokarmowym często opisywanym przez antropologów, a mającym niejednokrotnie podłoże w religii.

Kolejne części rozdziału dotyczą zagadnień: kultura, wzory kulturowe, spożywanie pokarmów, zakazy pokarmowe, tabu. To dobrze dobrane treści, ale zbyt drobiazgowo ujęte. Interesujące fragmenty rozdziału dotyczą jedzenia, spożywania pokarmów w optyce symbolicznej i w studiach kulturowych. Tu znajdujemy odniesienie do szerokiej definicji kultury sformułowanej przez Ralphi Lintona - kultura to sposób życia ludzi. Tak rozumiana wpływa na osobowość człowieka, w niej jednostka socjalizuje się i tak pojmowana kultura wpływa na preferencje i tradycje kulinarne. Tę konstatację autorka także precyzyjnie i logicznie (choć zbyt obszernie!) uzasadnia.

Na szczególną uwagę w ramach Rozdziału I zasługuje podrozdział 1.2. *Tożsamość polskiej kuchni w perspektywie historycznej*. Treść tego fragmentu w pełni odpowiada jego tytułowi. Zawartość jest zwartym szkicem historycznym sposobów odżywiania się, pokarmów i ich przetwarzania stosowanych na ziemiach polskich. Autorka konsekwentnie zmierza do znalezienia w materiałach historycznych potwierdzenia tezy, iż tradycyjne wyobrażenie polskiej kuchni to XIX. wieczny twór, a tzw. rdzennie polskie dania to mit. Podrozdział poświęcony jest kulinarnemu życiu naszych przodków, zawsze związanym ze stratyfikacją społeczną i siłą zewnętrznych wpływów. Autorka wskazuje kilka przełomowych zjawisk i wynalazków, które wyznaczały kolejne etapy w dziejach kuchni polskiej, składającej się z elementów znanych także w innych krajach. Dostyć duży fragment podrozdziału poświęcony jest ostatnim dekadom i zrodzenia się wokół konsumpcji, jak píše autorka, społeczeństwa doby

kultury postindustrialnej (pisze o człowieku w „magicznym świecie konsumpcji”, „skomercjalizowanym świecie”). Autorka przyjmuje stanowisko wielu badaczy (w tym adekwatnie dobranej koncepcji Beaty Łaciak) zakładające, że dla zrozumienia dziejów polskiej sztuki kulinarnej konieczne jest odniesienie się do perspektywy długiego trwania, który wskazuje na głęboki poziom przemian cywilizacyjnych, struktur społecznych, czy zwyczajów kulinarnych, Twierdzi, że dla zrozumienia całości dziejów najistotniejsze jest ciągłość i przemiany cywilizacyjne, kulturowe, w tym religijne. W tym miejscu Autorka odwołuje się do procesu przekazu wzorów kulturowych w teorii Margaret Mead. To słuszny wybór, ale zbyt obszernie ujęty.

Rozdział pierwszy kończy konkluzja jasno wynikająca z całości: polska kuchnia jest składową pamięci ponadindywidualnej, co oznacza, że kultura kulinarna opiera się na dziedziczeniu społecznym, na nabywaniu kompetencji kulturowych, uczeniu się wzorów kulinarnych. Tradycje kulinarne kształtują się w łonie konkretnej zbiorowości, dlatego też nadawanie im narodowego charakteru nie zawsze jest słuszne.

Rozdział II nosi tytuł *Wzory kulinarne w kontekście tożsamości, kultury i społeczeństwa (optyka socjologiczna)*. W pierwszej części rozdziału pojawiają się objaśnienia takich kategorii jak: kultura, jej funkcja komunikacyjna, konfrontacja kultur i jej rezultaty i wreszcie tożsamość kulturowa, której wskaźnikiem jest „kulinarna ekspresja”. W tym miejscu – dobrze wybranym – pojawia się oczekiwana kategoria „emigracja”, która sprzyja odchodzeniu od rodzimych wzorów (nie wzorców) na rzecz nowych, nieznanych wcześniej praktyk, które mogą pełnić ważne funkcje: adaptacyjną, integracyjną i inne.

Sporo miejsca zajmuje w analizowanym rozdziale refleksja na temat obecności problematyki jedzenia i żywności w dziejach socjologii – autorka przywołuje stanowiska tych klasyków, którzy zajmowali się tym zagadnieniem choćby w małym stopniu (m. in. E. Durkheim, G. Simmel, N. Elias, M. Weber, T. Veblan). Wskazuje na coraz silniejszy nurt socjologii jedzenia i konsumpcji we współczesnej nauce, coraz liczniejsze analizy społeczno-kulturowe w zakresie produkcji żywności, wzorów konsumpcji, codzienności w pożywieniu, preferencji w tym zakresie, zakazów i nakazów.

Podrozdział 2.1. *Kultura – społeczeństwo – tożsamość. Kwestie interpretacyjne* rozpoczyna wyjaśnienie, dlaczego autorka o tym pisze – wyjaśnia, że akt konsumpcji to fakt kulturowy i społeczny, który wchodzi w obręb praktyk i wzorów kulturowych ściśle związanych z tożsamością człowieka: jednostkową i zbiorową. Doktorantka twierdzi, że dla zrozumienia istoty zagadnień ją interesujących konieczna jest refleksja wokół trzech

plaszczyn wynikających z wybranych przez nią perspektyw antropologicznej i socjologicznej: tożsamości, społeczeństwa i kultury. Zapowiada ujęcia tożsamości (jako synonimu używa terminu identyfikacje) podkreślających rolę zbiorowości i dziedziczenia w procesie kształtowania kultury. Ten zamiar doktorantka konsekwentnie realizuje. Szczególną uwagę należy i warto poświęcić tym fragmentom, które mówią o przemianach tożsamości jednostek i grup w kontekście natężonych procesów migracyjnych. Tu znajdujemy bezpośrednie nawiązanie do celu badawczego określonego we wstępie do pracy.

Obszernym fragmentom dotyczącym kształtowania się pojęcia tożsamości i społecznej jego konotacji niczego nie można zarzucić: są wyczerpujące (w pewnych miejscach zanadto), dobrze skonstruowane. Autorka nieustannie podkreśla zmienność tożsamości, jej negocjacyjny charakter. Odwołuje się przy tym konsekwentnie zarówno do perspektywy socjologicznej jak i antropologicznej. Pisze o dylematach tożsamościowych człowieka w kontekście procesów - za Z. Baumanem - globalizacyjnych i glokalizacyjnych (podrozdział 2.2), co szczególnie wybrzmiewa we fragmencie: *Kultura i tożsamość w globalnej wiosce*. Ze znanstwem autorka odwołuje się do współczesnych stanowisk podkreślających zmiany w rozumieniu kultury (R. Peterson, C. Geertz). Podkreśla, że dla niej ważnym wątkiem jest kwestia tożsamości (indywidualnej i zbiorowej) rozpatrywana w kontekście zmian globalizacyjnych, „których nieodłączną częścią pozostaje wzrost znaczenia tego, co partykularne” (s. 78). Jest to dobrze, precyzyjnie nakreślona perspektywa.

Drugi wymiar opisywanego zagadnienia to tożsamość w obliczu spotkania z innym (m. in. w sytuacji migracji), które wymusza refleksję i redefiniowanie przynajmniej pewnych obszarów własnej tożsamości. To, co Ewę Garstkę interesuje to proces konfrontowania w sobie tożsamości pochodzącej z grupy pierwotnej (ukształtowanej w kraju pochodzenia) z nowymi formami zachowań nabytymi w nowej sytuacji. W wyniku tego zderzenia część dawnych wzorów (nie wzorców) może ulec zmianie upodabniając się do treści nowej kultury, ale wartości i postawy pozostają w dużej mierze stałym elementem „emocjonalnych identyfikacji” (nieco niejasne pojęcie). Autorka pokazuje tworzenie się tożsamości dwu- lub wielokulturowych i warunki, w jakich ten proces zachodzi. Nie myli się twierdząc, że konieczne jest podejście do badania kultury jako kategorii zmiennej, niejednorodnej. W tym kontekście nawiązuje do procesu akulturacji, który w różnym stopniu dotyka wszystkich migrantów. Omówienie tego zagadnienia jest zdecydowanie za szerokie, choć na wskroś poprawne. Dobrze byłoby ograniczyć się do współczesnych jego analiz.

Odrębny fragment Rozdziału II został poświęcony tożsamości dwu- i wielokulturowej oparty na tezie, iż na obszarach międzykulturowych dochodzi do przemian tożsamości –

homogeniczne typy kulturowej identyfikacji ustępują miejsca identyfikacjom podwójnym, łącznikowym, wielokrotnym i hybrydalnym (za T. Palecznym). Ten wątek został w pracy obszernie i szczegółowo omówiony. Do analizy tych zagadnień autorka włącza dziedzictwo kulturowe i więzi społeczne jako podstawę tożsamości (odwołuje się tu przede wszystkim do Stanisława Ossowskiego).

Obszerny Rozdział II zawiera także interesujący fragment poświęcony coraz szerzej opisywanemu zjawisku supermarketyzacji kultury – ilustracja zaczerpnięta z koncepcji G. Mathewsa i A. Giddensa to dobry wybór. Należy w tym miejscu podkreślić badawczą konsekwencję autorki - ogólne dywagacje odnoszone są za każdym razem do konsumpcji, wzorów kulinarnych i tego, co może wynikać z badań własnych autorki przeprowadzonych wśród młodych polskich imigrantów w Dublinie.

Rozdział III rozprawy Ewy Garstki przybliży czytelnika do istoty badań – *Polacy imigranci w Irlandii – społeczny kontekst badań*. Autorka pisze, że jej studium polskich migrantów w Dublinie obrazuje szeroki, społeczno-kulturowy kontekst zjawiska migracji młodych Polaków. Omawiana praca doktorska w całości stanowi potwierdzenie tej tezy. Rozdział III ma charakter informacyjno-przeładowy, został poświęcony między innymi historii migracji Polaków w warunkach nowoczesności. Rozpoczyna go dobrze skonstruowany szkic stosunków polsko-irlandzkich ujętych w kontekście migracji Polaków do tego kraju od XIX wieku. Obok zaprezentowania danych liczbowych (szkoda, że nie zawsze z oryginalnych źródeł, a za autorami różnych publikacji) E. Garstka analizuje uwarunkowania, cechy i dynamikę współczesnej migracji Polaków do Irlandii. Dokonuje także charakterystyki społeczno-demograficznej imigrantów z Polski do Wielkiej Brytanii i Irlandii - głównie są to młodzi mężczyźni, dobrze wykształceni, często znający język angielski. Autorka nazywa tę i podobne grupy „nową migracją”, zakorzenioną już w nowym środowisku poprzez udział w niej gospodarstw z dziećmi, wzrost osób z podwójnym obywatelstwem i zakup nieruchomości. Jest to ponadto grupa usługodawcza, podejmująca często prace w drugorzędnych sektorach rynku pracy poniżej swoich kwalifikacji i oczekiwań. Tę interesującą charakterystykę, dokonaną na podstawie różnorodnych źródeł, kończy informacja na temat tego, skąd, z jakich regionów Polski, pochodzą osoby emigrujące do Irlandii oraz jakie są najczęściej przyczyny takiej migracji.

Opis terenu badań zawiera oczekiwany fragment dotyczący Irlandii i Dublina oraz polskiej społeczności mieszkającej w hrabstwie Dublin.

Rozdział III jest poprawny merytorycznie, jego strona formalna także nie budzi zastrzeżeń.

Metodologia badań własnych, to tytuł IV rozdziału, nazywanego powszechnie metodologicznym. Autorka jasno określiła w nim swoją procedurę badawczą, na co składa się nie budząca wątpliwości problematyka badawcza jak i dobór metod i technik badawczych. Wybór metody jakościowej jest odpowiednią strategią metodologiczną w przypadku pogłębionych badań nad zjawiskami społeczno-kulturowymi. Autorka zauważa, że zastosowanie metod jakościowych sprzyja badaniom interdyscyplinarnym, a jej techniki, uznawane za dość elastyczne, pozwalają na zbadanie subiektywnej strony zjawisk, głębsze ich poznanie (tu odnosi się do znanej koncepcji badań jakościowych D. Silvermana). Warto zwrócić uwagę na precyzyjne określenie trzech etapów badań – dalsza lektura pracy pozwala pozytywnie zweryfikować to założenie:

1. badania pilotażowe - wstępna obserwacja etnograficzna i nieformalne rozmowy z Polakami mieszkającymi w Irlandii.
2. Przeprowadzenie trzydziestu wywiadów (ukierunkowanych, częściowo ustrukturyzowanych) z przedstawicielami tej grupy dobranymi na zasadzie „kuli śnieżnej”, poprzez sieć znajomych.
3. Analiza, podsumowanie badań przy wykorzystaniu wszystkich uzyskanych materiałów: zapisanych wywiadów, wyników jawnej obserwacji

Ta procedura jest właściwie ustalona, adekwatnie do podjętego problemu badawczego, którego najważniejszym punktem, według autorki, jest tożsamość Polaków w Irlandii – współczesne tożsamości polskich imigrantów w Dublinie oraz miejsce instytucji i wzorów kulinarnych w procesie ich kształtowania.

Konstrukcja problematyki badawczej także nie budzi zastrzeżeń: w jaki sposób wzory kulinarne podtrzymują i modyfikują tożsamości badanych imigrantów, czy ich praktyki żywieniowe koncentrują się wokół tradycji domu rodzinnego i kraju pochodzenia, czy też cechuje je otwartość na dwu- lub wielokulturowość, jaki związek mają podzielane wzory kulinarne z procesem akulturacji.

Model analizy empirycznej przyjęty przez autorkę opiera się na trzech powiązanych płaszczyznach: wzorach kulinarnych, praktykach żywieniowych; tożsamości i cechach społeczno-demograficznych badanych.

Sporo miejsca zajmuje w rozdziale metodologicznym opis metody etnograficznej – jej zalet i wad, jej wykorzystania do poznania jednostki w jej naturalnych warunkach życia: sposobu życia, rzeczywistości społecznej, wzorów i wartości leżących u podstaw działania i ogólnie wzorów zachowań. Autorka równie szczegółowo analizuje istotę i przydatność techniki wywiadu jakościowego i obserwacji uczestniczącej i co ważne - i właściwie.: zawsze

w kontekście badanych przez nią problemów. Rozdział IV kończy syntetyczna charakterystyka próby badawczej po kątem cech społeczno-demograficznych jej członków.

Piąty i szósty rozdział recenzowanej pracy doktorskiej zawierają analizę wyników badań własnych autorki i warto na początku ich omawiania ich zaznaczyć, że stanowią najbardziej interesującą część rozprawy (co oczywiste – jest to twórczość własna), są dobrze skonstruowane, analiza wyników badań konsekwentnie prowadzi do odpowiedzi na pytania problemowe.

Rozdział V – *Wzory kulinarne a tożsamość jednostkowa imigrantów (w świetle badań własnych)* – rozpoczyna uwaga autorki, iż zebrany materiał badawczy daje wiele ścieżek interpretacji, które nigdy nie mogą być uznane za ostateczne. Nie istnieje jeden sposób przeprowadzenia takiej analizy, dlatego konieczna jest systematyczna selekcja materiału. To słuszna uwaga, a w ślad za nią dobrze przeprowadzona selekcja wyników badań. Autorka dodaje, że czerpała przy tym z „ducha teorii ugruntowanej” czyli interpretowała zjawiska społeczne przez pryzmat życia konkretnych jednostek, posługując się na wstępie intuicją. Ostatecznie zdecydowała się zastosować metodę etnograficzną. Uzasadnienie tego wyboru jest przekonujące.

Poszczególne części analizy wyników badań odnoszą się do rodzajów tożsamości wyróżnionych przez Mariana Golkę, ale w relacji do wzorów kulinarnych określonych na podstawie wywiadów. Taka procedura analizy nie budzi zastrzeżeń, a propozycja M Golki stanowi dobre ramy interpretacyjne dla różnorodnych badań.

Pierwszy podrozdział rozdziału V dotyczy tożsamości jednostkowej. Rozpoczyna go prezentacja rozumienia tego pojęcia przez M. Golkę i wskazania jego wyznaczników (samowiedza jednostki, samoocena, przekonania o kryteriach stosowanych ocen siebie i innych, wiedza o swoich cechach). Ważna uwaga dotyczy tego, że tożsamość konstytuuje poczucie odrębności od innych - kwestia ta była przedmiotem pierwszego etapu badań autorki. Punktem wyjścia stało się przekonanie, że posiadane typowe dla siebie przekonania i poglądy, uznawane przez jednostkę za prywatne, wyzwalały poczucie własnej odrębności. Badani, jak się okazało, niezbyt chętnie udzielali w tym zakresie odpowiedzi chroniąc swoją samoświadomość. Respondenci określając to, jak siebie ujmują, jak opisują i nazywają, w większości mówią o otwartości, tolerancji, pozytywnym nastawieniu do przedstawicieli innych narodowości, co wynika z pracy w międzynarodowym i wielokulturowym środowisku, w którym narodowość może stanowić kryterium odróżnienia się od innych. Swoje konstatacje autorka ilustruje licznymi, dobrze dobranymi wypowiedziami badanych. Interesującym

fragmentem analizy zebranego materiału jest kwestia polskiego pochodzenia badana w kontekście pytania o to, czy jest to powód do dumy czy do wstydu. Autorka pokazuje skomplikowane identyfikacje migrantów, którzy czują się w większości Polakami, w pewnym stopniu przymuszonymi do wyjazdu z Polski. Tęsknią do kraju, a jednocześnie negatywnie oceniają polskie instytucje państwowe i sytuację młodych ludzi w Polsce. Do kwestii bycia Polką czy Polakiem badani mają w większości pozytywne nastawienie, zwłaszcza w odniesieniu do dzieciństwa, domu rodzinnego i osób, z którymi niegdyś się identyfikowali.

Z tym wiąże się badany przez Ewę Garstkę sentyment do pewnych elementów polskiej kultury, a przede wszystkim wzorów kulinarnych. Wyniki nie są zaskakujące: badani wykazują szczególny sentyment do elementów kultury kojarzonych z dzieciństwem, krajem pochodzenia odpowiadającym pojęciu tradycji i związanymi z nią potrawami. Autorka potwierdza znaną prawdę o silnym wpływie dzieciństwa na kształtowanie wspomnień w kontekście kuchni (dzieciństwo tworzy w świadomości jednostki matrycę, która wpływa na dorosłe wybory i decyzje). Doktorantka analizuje tę kwestię w odniesieniu do sytuacji migranta i tym razem nie tracąc z oczu głównej osi swoich rozważań. Konsekwencja ta godna jest po raz kolejny podkreślenia. Kolejny raz autorka musi się także zmierzyć z wyobrażeniami – tym razem badanych – dotyczącymi tzw. polskiej kuchni tradycyjnej (s. 199). Wyjaśnienia te napisane są interesująco, a przytoczone argumenty przekonujące i dobrze wybrane. Prowadzą autorkę do refleksji nad „kuchnią narodową” i kłopotami z jej definiowanej.

Jeden z fragmentów analizy wyników badań dotyczy wyborów kulinarnych dokonywanych przez badanych po powrocie do Polski i funkcji pełniących tych wyborów (np. integracyjnej w rodzinie). Okazuje się, że pomimo sentymentu do polskiej „tradycji” kulinarnej, badani po przyjeździe do Polski wracają do swoich dawnych przyzwyczajeń kulinarnych (dlatego jeden z podrozdziałów został zatytułowany *Polski kebab*), odległych od tego, co uznają za na wskroś polskie. Autorka konstatuje: praktyki kulinarne są zewnętrznym elementem współczesnych tożsamości – respondenci wykazują tu cechy identyfikacji dwu-, a nawet wielokulturowej. Jej zdaniem powstają w sytuacji migracji hybrydy kulturowe, które działają ożywczo na dotychczasowe praktyki. To słuszny wniosek znajdujący potwierdzenie w badaniach empirycznych.

Kolejny fragment pracy dotyczy praktyk kulinarnych podejmowanych przez migrantów w czasie świątecznym i tu wyniki nie zaskakują – praktyki te obejmują to, co uznaje się za tradycyjnie polskie, a mają przede wszystkim regionalną specyfikę. To kolejny przyczynek do poznania wyobrażeń o różnych elementach kultury narodowej.

Inne analizowane przez autorkę zagadnienia wynikające z badań to sklepy z polską żywnością w Dublinie przyczyniające się do tworzenia sieci interakcyjnych wśród migrantów; przestrzeń wspólna i prywatna emigrantów: mieszkanie jako miejsce umożliwiające podtrzymywanie kultury kulinarnej kraju pochodzenia bądź ich zaniechania. Autorka pisze także o wzorach kulinarnych realizowanych przez badanych posiadających własne rodziny i wpływie tego faktu na sposób przygotowywania posiłków.

Drugi rozdział badawczy, zarazem ostatni pracy, (*Wzory kulinarne a tożsamość społeczna i zbiorowa imigrantów*) rozpoczyna fragment poświęcony stereotypom i autostereotypom, uprzedzeniom, jakich może doświadczać jednostka w obcym środowisku. Autorka wyjaśnia sens tych pojęć i ilustruje je wynikami badań. Pisze o wzajemnym traktowaniu się Polaków na emigracji (mówią: często należy unikać Polaków, mogą przysparzać dodatkowych problemów i nie są skorzy do pomocy, a „typowy” Polak na emigracji nastawiony jest na zarobek i zysk, w przeciwieństwie do innych grup etnicznych, Polacy są słabo zintegrowani z członkami społeczeństwa większościowego). Badani posługują się bardziej negatywnym niż pozytywnym stereotypem swoich rodaków, czyli swoim własnym autostereotypem.

Fragment *My i oni* rozpoczyna dosyć szeroka interpretacja pojęć „swoi” i „obcy”, który kończy teza, iż migracja powoduje swoisty stan zawieszenia – Polak nigdy nie będzie się czuł w Irlandii jak u siebie, a nie chce i nie może wrócić do kraju, bo tam nie widzi dla siebie odpowiednich perspektyw. Teza ta prowadzi autorkę do wyводу na temat różnych odcieni akulturacji.

Analiza wypowiedzi respondentów o Irlandczykach podsumowuje stwierdzenie: opinie o osobach z innych narodowości czy religii są trwałe i trudne do wyrugowania i potrzebna jest równowaga w spojrzeniu na, jak pisze Ewa Garstka, zderzenie kultur.

Godny szczególnej uwagi jest fragment pracy poświęcony irlandzkiemu jedzeniu jako wskaźnikowi akulturacji. Autorka rozwija znaną badaczom zależność pomiędzy adaptacją migranta do codzienności a stopniem jego adaptacji do kultury większości. Poprzez wyniki swoich badań pokazuje, że jedzenie w sposób symboliczny stwarza dystans kulturowy (polscy imigranci nie lubią irlandzkiej kuchni, ale międzynarodową tak), a praktyki wykonywane z jedzeniem odzwierciedlają pozycję społeczną jednostki i jej tożsamość. Pisze, że manifestacja odrębności podkreśla przynależność grupową, a „kulinarna ekspresja” (s. 233) wyraża tożsamość kulturową. Ten interesujący wniosek znajduje w pracy przekonujące uzasadnienie, w którym autorka odwołuje się do różnych typów więzi społecznych.

Ostatnim „modułem”, jaki doktorantka analizuje na podstawie treści wywiadów jest pytanie o istnienie tożsamości zbiorowej – czy istnieje kolektywne „my” i jak się przejawia? Kim czują się badani: Polakami, Irlandczykami czy Europejczykami? Respondenci nazywają siebie Polakami, ale nie czują się patriotami w tradycyjnym rozumieniu kogoś, kto gotów jest poświęcić siebie w walce za ojczyznę. Mają trudności z opisaniem stosunku do Polski, a ich silna identyfikacja z polskim narodem przejawia się głównie poprzez silną identyfikację regionalną. Autorka nawiązuje do dwoistości identyfikacji narodowej – polskiej i irlandzkiej, czyli do znanej badaczom pograniczy kulturowych kategorii „człowieka pogranicza” (autorka nie używa tego terminu). Píše natomiast o syndromie emigranta, „rozdarciu” pomiędzy poczuciem bycia Polakiem, a po części jeśli nie Irlandczykiem to Europejczykiem.

Ostatnie fragmenty Rozdziału VI traktują o transgresji kulturowej imigrantów – świadomym przekraczaniu tego, kim jesteśmy, wyjściu poza system znanych wartości (za L. Korporowiczem) oraz jeszcze raz o supermarkecie kultury, w którym każdy człowiek ma złudzenie kreowania samego siebie. Autorka podkreśla zmienność tożsamości człowieka, ważność procesu samokreowania się jednostki w sytuacji, kiedy nie zgadza się na definiowanie siebie w znanych sobie kategoriach - tu: Polak – Irlandczyk – Europejczyk.

Zwłaszcza ostatnie fragmenty omawianego rozdziału wskazują na znaczną dojrzałość naukową Ewy Garstki i jej duże kompetencje jako socjologa i antropologa – badacza. Autorka dobrze uporała się z trudną, niejednoznaczną i różnie interpretowaną kategorią tożsamości współczesnego człowieka. Precyzyjnie wykazała, że miała rację wiążąc jej trwanie i przemiany z jednym wymiarem kultury – kulinarnym. Umieściła ten wymiar w szerokim kontekście współczesnych procesów społeczno-kulturowych zawsze sprowadzając je do migracji i migrantów. Podsumowanie tego, co badaczka osiągnęła zostało syntetycznie zaprezentowane w Zakończeniu pracy.

Konkluzja:

Praca doktorska mgr Ewy Garstki pt. *Wzory kulinarne a współczesne tożsamości polskich imigrantów w Dublinie* spełnia wymagania” Ustawy o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz stopniach i tytule w zakresie sztuki”, w związku z czym wnoszę o dopuszczenie doktorantki do dalszych etapów przewodu doktorskiego.