

Wojciech Goszczyński



Idylle, hybrydy i heterotopie

Wiejskość i jedzenie
w alternatywnych
sieciach żywieniowych

Idylle, hybrydy i heterotopie

Wojciech Goszczyński

Idylle, hybrydy i heterotopie

Wiejskość i jedzenie
w alternatywnych
sieciach żywieniowych

Recenzenci: prof. dr hab. Cezary Obracht-Prondzyński
dr hab. Hanna Podedworna

Redakcja: Izabela Kabacińska
Korekta: Magdalena Szczepańska

Projekt okładki: Piotr Kabaciński

Na okładce: Traktor – zabawka ludowa, wyk. Stanisław Naróg, 1979 r., Żołyńia, woj. podkarpackie, (nr inw MET/21889), fot. Marian Kosicki, ze zbiorów Muzeum Etnograficznego im. Marii Znamierowskiej Prüfferowej w Toruniu.

Muzeum Etnograficzne w Toruniu oświadcza, że nie posiada praw do publikowania wizerunku prezentowanych dzieł. Muzeum dołożyło wszelkich starań aby odszukać spadkobierców autorów prac. Jeśli takowi istnieją, prosimy o kontakt.

Publikacja sfinansowana ze środków Narodowego Centrum Nauki
na podstawie umowy numer UMO-2017/26/D/HS6/00869

Copyright © by Instytut Rozwoju Wsi i Rolnictwa PAN, Warszawa 2023

ISBN 978-83-89900-72-2

DOI 10.53098/978-83-89900-72-2

Wydawca
Instytut Rozwoju Wsi i Rolnictwa
Polska Akademia Nauk
Nowy Świat 72
00-330 Warszawa
www.irwirpan.waw.pl

Przygotowanie do druku: Studio KROPKA dtp – Piotr Kabaciński

SPIS TREŚCI

| | |
|--|-----|
| Wstęp | 7 |
| 1. Jedzenie i wiejskość z perspektywy socjologii | 19 |
| 1.1. Społeczne studia nad jedzeniem | 19 |
| 1.2. Hybrydy wiejskości | 33 |
| 1.3. Splatanie: relacyjna teoria wiejskości i jedzenia | 48 |
| 2. Społeczna ewolucja systemów żywieniowych | 55 |
| 2.1. Wynurzenie: wiejskość i systemy żywieniowe w prehistorii i w antyku | 56 |
| 2.2. Centra i peryferia: wiejskość i systemy żywieniowe w średniowieczu oraz wczesnej epoce nowożytnej | 68 |
| 2.3. Umacnianie: wiejskość i systemy żywieniowe od XIX wieku do współczesności. | 92 |
| 3. Idylle, integracje i ucieczki: wiejskość i współczesny system żywieniowy | 123 |
| 3.1. Synteza | 123 |
| 3.2. Integracja | 136 |
| 3.3. Puryfikacja | 148 |
| 3.4. Przenikanie | 161 |
| 3.5. Heterotopie: wiejskość w alternatywnych sieciach żywieniowych. | 172 |
| 4. Utensylia | 197 |
| 4.1. Perspektywa badawcza | 197 |
| 4.2. O badaniu | 200 |
| 4.3. Procedura analityczna | 219 |
| 5. Wyniki badań | 227 |
| 5.1. Tło: postawy i zachowania konsumentów na rynku żywności. | 227 |

| | |
|--|-----|
| 5.2. Wiejskość i alternatywne sieci żywieniowe | 247 |
| 5.2.1. Smaki przeszłości i wiejskość. | 249 |
| 5.2.2. Performanse lokalności i wiejskość. | 269 |
| 5.2.3. Lęki przed nowoczesnością i gastrokuracje | 303 |
| 5.2.4. Komodyfikacja wiejskości | 336 |
| 5.2.5. Poszukiwanie wiejskiej równowagi: wiejskość i zrównoważony rozwój | 361 |
| 5.3. Społeczne konsekwencje splatania wiejskości: mediacje i separacje w alternatywnych sieciach żywieniowych. | 384 |
| 6. Wiejskość na talerzu: zakończenie | 403 |
| 6.1. Synteza | 403 |
| 6.2. Podsumowanie. | 418 |
| Bibliografia | 427 |
| Linki | 460 |
| Fotorelacja | 461 |

WSTĘP

Co łączy jedzenie i wiejskość? Od początku rozwoju cywilizacji tereny wiejskie zasilają rosnące powoli miasta w kalorie niezbędne do rozwoju. Proces ten przyspieszył wraz z umacnianiem się kapitalizmu, ufundowanego na energii potrzebnej do napędzania maszyn i ciał. Efektywność tego systemu zapewniał społeczny podział ról. Rolnicy i robotnicy rolni, właściciele ziemscy, przetwórcy, sprzedawcy, politycy i kupujący zostali połączenie delikatną siecią zależności. Podstawą stała się społecznie skonstruowana dychotomia – wieś, jako miejsce produkcji, i miasto, jako przestrzeń podejmowania decyzji oraz kształtowania wzorów konsumpcji. Równoległe wiejskość i miejskość odrywały się od swojego fizycznego wymiaru, budując intelektualne opozycje. Przenikały do kultury często jako wartościujące symbole czy wzory. Odpowiedź na pytanie o związki między jedzeniem a wiejskością jest więc tylko pozornie prosta. Przede wszystkim, żeby spleść te dwa pojęcia, warto sięgnąć do instrumentarium przygotowanego przez socjologię i szerzej nauki społeczne. Należy zastanowić się nad tym, co jemy, w jaki sposób jest to wytwarzane, jak trafia do naszych lodówek i na nasze stoły, jak wygląda, jakie znaczenie mu przypisujemy i jak wpływa na nasze ciała oraz społeczeństwa. Musimy przeanalizować wpływ rolników, producentów, przetwórców, sprzedawców, specjalistów od marketingu czy wreszcie konsumentów. Ważne w tym splocie są instytucje i organizacje. Wiejskość i jedzenie uzależnione są od polityk rozwoju, strategii przedsiębiorstw, warunków naturalnych, klimatów. Odpowiedź na postawione pytanie dotyczy współczesności i przyszłości. Jednocześnie jest powiązana z tym, jak formowały się podziały na wieś i miasto w historii ludzkiej cywilizacji. Istotne są ukształtowane typy konsumpcji, mody, zapisane w kulturze wzory i istotne dla danego społeczeństwa symbole, ale też modele rynkowe, możliwości przetwarzania i produkcji. Wiejskość i jedzenie odwołują się do miejsc, rzeczy, wzorów kultury, relacji społecznych. Są związane z tekstami kultury, pojawiają się w książkach, filmach, serialach i tygodnikach. Można je odnaleźć w klasycznych dziełach filozoficznych, naukowych podręcznikach, przewodnikach turystycznych i poradnikach dotyczących diety

czy sposobów zarządzania domu. Oba pojęcia są przy tym głęboko zanurzone we władzy. To, co i jak jemy, decyduje o naszym fizycznym przetrwaniu, ale też o miejscu w strukturze społecznej. Istotną rolę odgrywają w tym procesie społeczne pozycjonowania, żywieniowe **idylle**, wyobrażenia fizycznych relacji pomiędzy materialnością jedzenia, miejscem jego pochodzenia, charakterem produkujących je osób a jego właściwościami, wpływem na ciała nasze i członków naszych rodzin. Są to utopie lokalności, uproszczone, egzotyczne wizje tego, co lokalne, kształtowane przez spojrzenia i praktyki wywodzących się z miasta konsumentów. Wiejskość, w moim przekonaniu, jest silnie spleciona nierównomierną relacją z miejskością. Dostarcza jej zasobów, doznań, emocji, kalorii i smaków. W zależności od potrzeb, dopełnia ją lub buduje jej kontrolowaną opozycję i bezpieczną przestrzeń ucieczki od niej. W pracy traktuję ją jako pojęcie szersze niż wieś czy obszar wiejski. Nie ogranicza się ona do przestrzeni, rolnictwa, społeczności lokalnej czy kontaktów bezpośrednich. Bliska jest mi koncepcja wiejskości jako wyniku procesów społecznych, splotu ludzi, symboli, instytucji, natury i materialności. Jest to wizja **hybrydy** o sieciowym charakterze, dynamicznego tworu, który stoi w opozycji do intuicyjnych wizji wsi jako miejsca wyjątego z czasu i przestrzeni.

Istnieje wiele przestrzeni spotkań jedzenia i wiejskości. Część z nich bazuje na widzialnych interfejsach półek sklepowych, gospodarstw agroturystycznych, stoisk na targowiskach czy opakowań odwołujących się do mniej lub bardziej prawdziwego miejsca produkcji, sposobu wytworzenia czy tradycji. Część związana jest z tym, co robimy, w jaki sposób gotujemy, przetwarzamy, sięgając po stare przepisy, w jaki sposób zarządzamy przestrzenie kuchni, jadalni, domów. Niektóre interfejsy są też niewidzialne, a związane z politykami publicznymi, strategiami producentów i sieci handlowych, regulacjami higienicznymi, technologiami i maszynami wykorzystywanymi przez producentów. W prezentowanej publikacji będą mnie jednak interesować bardzo specyficzne miejsca spotkań jedzenia i wiejskości, którymi są alternatywne sieci żywieniowe. Pod tym pojęciem kryje się wiele różnorodnych uspołecznionych działań, łączących konsumentów i producentów. Mieszczą się w nim zapożyczone inicjatywy, takie jak: kooperatywy czy grupy zakupowe, lokalne sieci turystyczne, ale też rynki, bazy oraz nieformalne styczości rolników, przetwórców i kupujących. Alternatywne modele

fascynują mnie przy tym z dwóch powodów. Po pierwsze, ponieważ stanowią kontrolowane, żywe laboratoria zmiany. W tego typu niszach wyraźniej widać procesy zakorzenione w kulturze i w tym, co społeczne. Co więcej, mogą się w nich pojawiać lub wzmacniać zjawiska, które później przenikają poza ich granice. Po drugie, sieci te tworzą **heterotopie**, inne miejsca, w których spotykają się ze sobą różne niespójne porządki, przecina się to, co społeczne, kulturowe i naturalne, zmienia się charakter czasu, a iluzje i symulacje mają moc kształtowania. Pojęcie to wprowadził Michel Foucault. Dla francuskiego myśliciela, w przeciwieństwie do nieistniejących utopii, były to fizyczne przestrzenie, miejsca zderzeń przeciwstawnych rzeczywistości, realne i nierealne jednocześnie (Foucault 2010). Odwoływał się on przy tym do przykładu ogrodu, pokazując, jak w różnych czasach zmieniały się jego funkcje i jak w jednej przestrzeni łączą się różne światy tego, co naturalne, związane z kulturą, podziałami społecznymi. Ogródzony płotem, obwarowany system regulacji, podzielony na rabatki i sektory, przekształcany przez technologie, organizmy i maszyny rolnicze, zanurzony w podziałach na pracowników technicznych oraz odwiedzających, będący miejscem odosobnienia, relaksu, kontaktu z naturą, zaopatrzenia w żywność, oderwany – czy może lepiej – bazujący na własnym postrzeganiu czasu, ogród tylko pozornie stanowi prostą całość. Heterotopiami są gospodarstwa agroturystyczne, targi, festyny i jarmarki, gospodarstwa rolne odwiedzane przez turystów i miejskie sklepy kooperatyw. Zderzają się w nich różne sploty wiejskości, relacje władzy, interesy i aktorzy. Książka ta jest próbą ich socjologicznej analizy, rozplątania conceptualnego supła, który kryje się pod powierzchnią pozornie prostych zjawisk, całości i pojęć. Staram się w niej odpowiedzieć na następujące pytania.

Główne:

- a) jak wiejskość w alternatywnych sieciach żywieniowych splata się, uwspólnia i kontestuje?**

I pomocnicze:

- a) Jakie są konsekwencje tych splotów?
b) Jakie role pełnią poszczególni aktorzy (ludzie, symbole, praktyki, materialność) w procesie splatania?
c) Jaki wpływ mają na to relacje pomiędzy tym, co wiejskie, a tym, co miejskie?

W badaniach spoglądam na związane z jedzeniem targi, ogrody działkowe, lokalne stowarzyszenia, zrzeszenia konsumentów i producentów, zastanawiając się nad kształtem i funkcją pełnioną w nich przez wiejskość. Szczególnie interesują mnie społeczne i kulturowe wymiary splotu. Dalej badam wzory, symbole, relacje i praktyki aktorów związanych z alternatywnymi sieciami żywieniowymi (*Alternative Food Network*, dalej też: AFN). Odpowiadam na pytania, kto jest częścią tego procesu, jakie elementy budują wiejskość oraz kto i co jest z niego wyłączone.

Jak zauważa Richard Wilk, antropolog jedzenia i zwyczajów kulinarnych, cechą współczesnych systemów żywieniowych jest to, że mieszają one ze sobą składniki pochodzące z różnych kultur i tradycji (Wilk 2015). Podobny zabieg zastosowałem w tej publikacji. Czerpię w niej z różnych źródeł intelektualnych. Ważną inspiracją są dla mnie dynamicznie rozwijające się społeczne studia nad jedzeniem. Korzystając między innymi z zaplecza socjologii rolnictwa, antropologii kulturowej i studiów nad konsumpcją, zwracają one uwagę na rolę żywności i systemów rolno-spożywczych, analizują praktyki konsumpcji, inkluzje i ekskluzje związane z jedzeniem. Drugi ważny dla tej pracy nurt związany jest ze studiami nad wiejskością oraz wchodzącymi w jej skład: socjologią, geografią i antropologią wsi. Szczególnie bliska jest mi pierwsza z wymienionych dyscyplin. Swoją karierę naukową zaczynałem od tego obszaru, a przedmiot jej badań fascynuje mnie niezależnie od narzędzi teoretycznych, którymi w danym momencie się posługuję. Trzecim, teoretycznie i biograficznie istotnym źródłem inspiracji, jest dla mnie socjologia kultury. Rozbudowując narzędzia teoretyczne, realizując badania, starałem się powoli włączyć jej wrażliwość i perspektywę do swoich badań. Kultura jest immanentną częścią splotu jedzenia i wiejskości. Dzieje się on nie tylko na przecięciu i w relacjach różnych aktorów, ale związany jest także z ich wyobrażeniami, dyskursami o wsi, imaginariami i symboliką. Bez ujęcia owych elementów praca ta byłaby niepełna. Ostatnim, uzupełniającym, komponentem teoretycznym są studia nad materialnością, rozwijane w ramach teorii aktora-sieci (*Actor-network theory*, dalej też: ANT) czy społecznych studiów nad nauką i technologią. Zwróciły one moją uwagę z powodu materialności w społecznych splotach, pozwoliły spojrzeć na jedzenie jako aktywnego aktora, a nie tylko obiekt, artefakt czy zachowanie. W ten sposób powstała eklektyczna mieszanka bliskich mi

podejść i teorii, które po wymieszaniu i idiosynkratycznym przyprawieniu posłużyły do budowy ram teoretycznych, pozwalających zrozumieć badane wycinki rzeczywistości. Książka ta, poza naukowymi, ma też bardziej osobiste inspiracje. Wiejskość od lat fascynuje mnie jako zjawisko. Jako osobie wychowanej na jedenastopiętrowym bydgoskim blokowisku, z której mieszkania okna wychodziły na pola innych bloków, zawsze jawiła mi się ona jako coś wyjątkowego, unikalnego, odmiennego. Nauka pozwoliła te fascynacje pogodzić z pracą.

Opowiadając o alternatywnych sieciach żywieniowych, wiejskości i jedzeniu, zdecydowałem się na klasyczną strukturę pracy, w której część teoretyczna poprzedza metodologię oraz analizy badań własnych. Pierwszy rozdział skupia się na operacjonalizacji kluczowych dla tej pracy pojęć jedzenia i wiejskości. W jego pierwszej części staram się połączyć podejścia charakterystyczne dla bliskich mi studiów systemów rolno-spożywczych z antropologicznie zorientowanymi studiami nad jedzeniem i piciem. Ważnym elementem są pojęcia urządzeń semiotycznych Arjuna Appaduraia (Appadurai 1981) oraz otwierające metafory piszącej o jedzeniu Annemarie Mol (Mol 2021). Jedzenie nie jest dla mnie prostym fenomenem, praktyką czy artefaktem. Jest natomiast aktywnym aktorem: poprzez swoją materialność, symbolikę, funkcję łączącą biologię i kulturę, ciało i społeczeństwa potrafi mediować lub separować, współkształtując społeczne światy. W kolejnym rozdziale sięgam do zaplecza studiów wiejskich i dokonuję operacjonalizacji wiejskości, odróżniając to pojęcie od często wykorzystywanych w socjologii koncepcji obszaru wiejskiego i wsi. Wiejskość ma szerszy charakter, jest zawieszona pomiędzy miastem a wsią. Nie daje się sprowadzić do przestrzeni geograficznej, działalności ekonomicznej czy do specyficznej, odwołującej się do ludowości formy kultury. Bliskie są mi podejścia hybrydowe (Dymitrow i Brauer 2017) i relacyjne (Heley i Jones 2012), pokazujące na wiejskość jako cechę wyłaniającą się z sieci kulturowych dyskursów, praktyk związanych z produkcją i konsumpcją oraz materialności przedmiotów i miejsc. Wyobrażenia związane z jedzeniem, istotne dla nas modele konsumowania oraz produkowania żywności, przestrzenie i rzeczy związane z tym procesem stanowią wiejskość, są jej kluczowymi elementami.

W drugim rozdziale skupiam się na społeczno-historycznym rysie relacji pomiędzy jedzeniem a wiejskością. Wychodzę od pojęcia systemu

żywieniowego, rozumianego jako dominujące w danym momencie formy relacji pomiędzy modelami produkcji a konsumpcji, nasycane przez zakorzenione w kulturze symbole, kształtowanymi przez materialność technologii i miejsc. Bazuję przy tym na pracach takich badaczy, jak: Massimo Montanari (Montanari 1999b), Jean Louis Flandrin (Flandrin 1999a), Jeffrey Pilcher (Pilcher 2006) czy Sidney Mintz (Mintz 1986), których koncepcje powstały na przecięciu historii społecznej, antropologii i socjologii. Rozpoczynając od antyku, poprzez średniowiecze, wczesną epokę nowożytną, narodziny i utrwalanie kapitalizmu, budują oni opowieść o przemianach tego, co i jak jedliśmy. Kluczową rolę w tych pracach pełnią wieś, obszary wiejskie czy wiejskość. Badacze i badaczki z tego nurtu pokazują silną rolę ośrodków miejskich i miasta w procesach kształtowania systemów żywieniowych. To, co poza miastem, było przy tym traktowane jako źródło dochodów, kalorii, towarów wykorzystywanych w handlu. Ekonomiczna i społeczna dominacja przebiegała równoległe do procesów kolonizacji kulturowej. Ukształtowane miejskie utopie i antyutopie wsi przenikały do kultury, tworzyły uproszczone, schematyczne wizje wiejskości. Pojawiły się idylliczne wątki, ziemskie posiadłości, ogrody, turystyka. Wiejskość zaczęła być kojarzona z naturą, czasem wolnym, wypoczynkiem. Przeniknęła też do polityki. Na uproszczonych odwołaniach do niej zaczęto budować łączące symbole, które legły u podstaw powstających państw narodowych. Zrodził się w ten sposób specyficzny system miejskich centrów oraz wiejskich pół- i pełnych peryferiów. Podział ten miał wymiar nie tylko lokalny. Wraz z kolonizacją, rodzącymi się imperiami i wymianą rynkową rozlał się na poziom globalny. Całe regiony, poprzez swój związek z rolnictwem i jedzeniem, zostały powiązane z wiejskością. Wraz z rozwojem kapitalizmu pojawiły się też próby ucieczki, odnalezienia nisz. Łączyło się to z powstawaniem ruchów wegetariańskich, systemów sanatoriów, a później mediów, bazujących na purytańskich ideałach oczyszczającej diety, prac antropologów poszukujących lokalnych odmian Shangri-La, w których wiejskość i prosta naturalna dieta stanowiły przeciwwagę dla zagubienia i zagrożeń związanych z nowoczesnością. W badaniach, które analizuję w książce, skupiam się na zjawiskach współczesnych, uważam jednak, że procesy splatania wiejskości i jedzenia są po części związane z dynamiką społecznej historii. W rozdziale przedstawiłem najważniejsze jej elementy.

Współczesności poświęcony jest trzeci rozdział pracy. Prowadzi on czytelnika przez charakterystyczne procesy społeczne i kulturowe, mające wpływ na związki jedzenia i wiejskości. Rozpaczynam od analizy procesów przemysłowej integracji i produkcyjnej roli wiejskości. Opisuję procesy łączenia się przedsiębiorstw, intensyfikacji rolnictwa, globalizacji sektorów, ujednolicenia praktyk konsumpcji. Wiążę przy tym orientacje produktywistyczne i postproduktywistyczne, pokazując ich wpływ na wieś, obszary wiejskie i szerzej wiejskość. Skupiam się przy tym na pojęciu puryfikacji, rozumianej jako oczyszczanie wiejskości we współczesnej kulturze, produktach, oczekiwaniach i zachowaniach konsumentów. W praktykach związanych z jedzeniem traci ona swoją złożoność, staje się prostym zestawem symboli, praktyk i przedmiotów odwołujących się do tradycji czy natury. Ważną rolę odgrywa w tym procesie koncepcja wiejskiej idylli (Bell 2006), wywodzącej się z miasta, a pochodzącej od uprzywilejowanej, utopijnej konstrukcji wiejskości jako oazy spokoju i smaku. Związana jest ona z tzw. spojrzeniem turysty (Urry i Larsen 2012), poszukującego tego, co egzotyczne, unikalne i wyjątkowe. Część rozdziału trzeciego poświęcona jest analizie, jak poprzez jedzenie nachodzą na siebie to, co wiejskie i miejskie oraz lokalne i globalne. Tradycyjne produkcyjne funkcje wsi zaczynają w modelu superprodukcyjnym przenikać do miasta. Pojawiają się trendy w rodzaju rolnictwa pionowego czy miejskiego. Technologia pozwala przenieść produkcję oraz przetwórstwo bliżej centrum, prowadząc do zanikania czytelnego wcześniej podziału. Miejska organizacja przestrzeni i zabudowa zaczyna korzystać ze stereotypowo wyobrażonej wiejskości. Rozwijają się targi i ryneczki, pojawiają się odwołujące się do lokalności restauracje. Z drugiej strony, procesy rozlewania się miast zagarniają wiejskie przestrzenie, przekształcając je na miejską modłę. Granice dzielące praktyki charakterystyczne dla miasta i wsi rozmywają się. Naszej kuchni, sypialni, spiżarni czy balkonowi możemy bez większych przeszkód nadać wiejski styl. Nowoczesne urządzenia kuchenne i permanentny dostęp do sieci nakładają się na wzrost popularności starych technik przetwarzania, nawiązujących do wiejskości przepisów, przyrządów czy mebli. Podobnie zanikają granice tego, co lokalne, i tego, co globalne. Współczesny system żywieniowy pozwala nam poprzez zakupy i produkty błyskawicznie dotrzeć do odległych miejsc. Na naszych stołach egzotyczne owoce i przyprawy mieszają się z tymi, które postrzegane są jako tradycyjne.

Powstają przestrzenie kulinarnego, globalnego Brooklynu (Halawa i Parasecoli 2019), podobnych do siebie restauracji, przepisów, składników, które znajdując się w określonych miejscach, łączą odległe zakątki świata, bazując jednocześnie na estetycznych, zunifikowanych praktykach nawiązujących do naszych wyobrażeń o lokalności. Paradoksem jest to, że system żywienia opiera się na zunifikowanej liczbie wysokoenergetycznych gatunków, które po wymieszaniu i przepakowaniu doskonale symulują wyjątkowość i różnorodność.

Ostatni fragment rozdziału o współczesnych związkach wiejskości i jedzenia poświęcony jest fenomenowi alternatywnych sieci żywieniowych. Uciekam przy tym od wartościowania zjawiska, pokazuję AFN jako narzędzie budowania relacji pomiędzy odległymi aktorami, ale też jako mechanizm dystynkcji i różnicowania. Wyróżniam różne typy sieci, w zależności od stopnia ich zakotwiczenia, charakteru odwołań do konkretnych regionów i obecności typowych dla danego społeczeństwa praktyk. Pokazuję silne związki między wiejskością a alternatywnymi sieciami żywieniowymi. Ich definicyjną cechą jest lokalne zakorzenienie, silny związek z terytorium, charakterystycznymi sposobami produkcji, lokalnymi technologiami oraz oczekiwaniami konsumentów. Niezależnie od tego, czy zlokalizowane na wsi, czy w mieście, AFN odwołują się do wiejskości jako źródła praktyk, wiedzy, umiejętności i zasobów, składających się na społecznie konstruowaną jakość jedzenia. Ważne w tym rozdziale są dla mnie prace antropolożki Cristiny Grasseni, która analizuje procesy kształtowania patrymonium w tego typu inicjatywach. Rozumie ona przez to ustanawianie, kalibrowanie obowiązujących w sieciach wzorów wiejskości i tego, kto i co może być ich nośnikiem (Grasseni 2017). Ważne są dla mnie także prace i koncepcje Petra Jehlički, który zwraca uwagę na potrzebę uwzględnienia specyfiki konkretnych krajów i ich grup w analizie potencjału alternatywnych sieci (Jehlička 2021). Jest on autorem koncepcji cichej zrównoważoności, pokazującej, że analizując funkcje modeli produkcji i konsumpcji, innowacji należy szukać nie tylko w zapożyczonych, globalnych trendach, ale także w tym, co charakterystyczne i typowe dla danego społeczeństwa.

Rozdział metodologiczny ma klasyczną strukturę. Rozpaczynam w nim od pytania o to, jak można badać wiejskość i jedzenie w alternatywnych sieciach żywieniowych. O ile pierwsza z kategorii bazuje na stabilnej tradycji

naukowej (Gorlach 2004; Bukraba-Rylska 2008; Halamska 2011b; Pode-dworna 2013; Kaleta 2018), o tyle tego samego nie można powiedzieć o drugim z pojęć. Budując ramy analityczne, korzystam z dorobku polskich badaczek jedzenia i picia, w tym przede wszystkim z prac Ewy Kopczyńskiej (Kopczyńska 2021), Justyny Straczuk (Straczuk 2013), Agnieszki Maj (Maj 2020), Renaty Hryciuk (Hryciuk 2019) oraz Agaty Bachórz (Bachórz 2018). Jedzenie traktuję jednocześnie jako podmiot i przedmiot, działającego aktora, kształtującego procesy społeczne. Kolejna część rozdziału poświęcona jest prezentacji schematu badań terenowych. Ważną częścią jest opis przypadków – sześciu polskich alternatywnych sieci żywieniowych, w których prowadzone były badania. Próba miała zróżnicowany charakter i objęła tak odmienne inicjatywy, jak: kooperatywa spożywcza, grupa zakupowa z małego miasta, modny rynek z wiejską żywnością, sieć produktów turystycznych i ulokowany na wsi inkubator kuchenny, lokalne stowarzyszenie winiarzy działające w południowo-wschodniej Polsce oraz ogrody działkowe ulokowane w dużym mieście. Zespół badawczy, starając się odpowiedzieć na nurtujące pytania, zrealizował łącznie 385 wywiadów kwestionariuszowych, 75 indywidualnych wywiadów pogłębionych z konsumentami producentami/rolnikami i liderami sieci. Ważnym elementem procesu były też prowadzone w terenie obserwacje i dokumentacja fotograficzna. Rozdział zamyka dłuższy fragment dotyczący wykorzystanych procedur analitycznych, ze szczególnym uwzględnieniem wpływu użycia komputerowo wspomaganą analizy jakościowej.

Druga część książki poświęcona jest bezpośrednio omówieniu wyników badań. Bazując na materiałach pochodzących z analiz statystycznych, wywiadów, obserwacji i zdjęć, analizuję w niej kształty, konsekwencje, narzędzia i relacje jedzenia i wiejskości w alternatywnych sieciach żywieniowych. Opowieść rozpoczynam od przedstawienia wyników analiz ilościowych opartych na badaniach przeprowadzonych na próbie konsumentów niezaangażowanych bezpośrednio w AFN. Celem tej części jest zarysowanie tła, osadzenie danych pochodzących z alternatywnych sieci żywieniowych w szerszym kontekście wartości, motywacji, zachowań badanych. W kolejnych fragmentach przechodzę już bezpośrednio do przedstawienia wyników badań terenowych, dzieląc je na istotne kategorie, które wyłoniły się w trakcie analizy.

Zakończenie książki podzielone jest na dwie części. W pierwszej dokonuję podsumowania i syntezy wyników badań, w drugiej skupiam się na dyskusji wyników; ma ona bardziej idiosynkratyczny charakter.

Zamykając *Wstęp*, chciałbym jeszcze zwrócić uwagę czytelników na cele prezentowanego opracowania. Przede wszystkim nie jest to książka o historii ani antropologii wiejskiego lub chłopskiego jedzenia. Jako socjolog nie posiadam narzędzi, wiedzy, ale też i pewnej wrażliwości, które pozwoliłyby mi zgłębić te ważne tematy. Inni zrobili to lepiej (Dembinska 1999; Straczuk 2013; Tymochowicz 2019). Nie jest to też klasyczna praca o wsi, z jej fizyczną przestrzenią, społecznością lokalną, strukturą społeczną czy ekonomiczną. Istnieją doskonałe współczesne opracowania poświęcone tej tematyce (Podedworna 2010; Bukraba-Rylska 2018; Kaleta 2018; Hałamska 2020; Gorlach i Drag 2021). Jest to natomiast książka, która stara się połączyć różne tradycje intelektualne i analityczne. Skupiam się na tym, co zawieszane jest między miastem a wsią, producentem a konsumentem, cielesnym a grupowym. Interesuje mnie wiejskość, która wyłania się ze zderzenia związanych z jedzeniem wyobrażeń i symboli, praktyk, przedmiotów i miejsc. Analizuję konsekwencje tego splotu, wykorzystywane do jego stanowień narzędzia oraz inkluzywne i ekskluzywne relacje. Jest to przy tym obraz pewnej niszy związanej z alternatywnymi modelami produkcji i konsumpcji. Zakładam jednak, że widoczne w niej procesy i zjawiska mogą poza nią wyjść, ulec wzmocnieniu. W tym sensie idylle, hybrydy i heterotopie jedzenia i wiejskości w alternatywnych sieciach żywieniowych mogą być wskaźnikiem procesów społecznych o szerszym charakterze.

Książka ta jest wynikiem pięciu lat zespołowej pracy, tygodni spędzonych w terenie, wielu dyskusji prowadzonych przy polskim i zagranicznym winie z wyjątkowymi ludźmi, w niepowtarzalnych lokalizacjach. Pragnę im wszystkim w tym miejscu podziękować. Przede wszystkim chcę wymienić Rutę Śpiewak – bez Jej uporu, konsekwencji i krytycznego spojrzenia badanie i książka nie miałyby szans, by się ukazać. Ruta przedefiniowała sposób, w jaki patrzę na pracę w zespole. Bardzo Ci za to dziękuję. Coś, co zaczęło się jako wspólna praca i projekt badawczy, przetrzymało się w ważną dla mnie relację. Ogromne uznanie i podziękowania składam dwóm badaczkom, Dominice Zwęglińskiej-Gałęckiej i Joannie Suchomskiej, które wspierały nas w trakcie realizacji badań terenowych.

Dzięki ich zaangażowaniu, poświęceniu dla projektu oraz krytycznym uwagom nasze pomysły zyskały kształt. Praca z Wami była samą przyjemnością. Oddzielne podziękowania kieruję do Petra Jehlički, Cristiny Grasseni i Eevy Uusitalo. Niestety, z powodu bariery językowej nie przeczytacie tego, ale rozmowy z Wami i czas spędzony w Pradze, Leidzie i Mikkeli były dla mnie bardzo ważne i ukształtowały moje spojrzenie na wiejskość i alternatywne sieci. Jarosławowi Dumanowskiemu dziękuję za inspiracje, pyszne pączki w Grucznie oraz chęć podzielenia się ogromnymi pokładami wiedzy. Historykiem już raczej nie zostanie, ale jest to fascynująca dyscyplina wiedzy. Krzysztofowi Olechnickiemu, Tomaszowi Szlendakowi, Wojciechowi Knieciewi pragnę podziękować za pomoc w pracy nad tekstem. Poświęciliście mi dużo czasu, bardzo jestem wdzięczny. Oddzielne podziękowanie składam recenzentom wydawniczym: profesor Hannie Podedwornej oraz profesorowi Cezaremu Obrachtowi-Prondzyńskiemu. Pani Profesor towarzyszy mi właściwie od początku mojej drogi naukowej. Z kolei specjalnie dla Pana Profesora wzmocniłem wątki kaszubskie! Łukaszowi Afeltowiczowi i Michałowi Wróblewskiemu dziękuję za inspirację i wprowadzenie w świat studiów nad nauką i technologią oraz ważnej dla tej pracy teorii aktora-Sieci. Magdzie Szczepańskiej oraz Izabeli i Piotrowi Kabacińskim bardzo dziękuję za pomoc w redakcji i przygotowaniu publikacji. To jest niewdzięczna i często niewidzialna praca, bez której książka nie nabrałaby kształtu. Chciałbym też złożyć jedno grupowe podziękowanie: badaczkom z nieformalnej polskiej sieci badaczek i badaczy jedzenia oraz picia. Spotkania z Wami są zawsze ogromną przyjemnością; nic mnie skuteczniej nie zmusza do krytycznego myślenia o jedzeniu. Nie ukrywam, że bardzo lubię też atmosferę i poczucie wsparcia charakterystyczne dla naszych kontaktów.

Książkę dedykuję Monice i Stachowi. Przepraszam za te wszystkie skrócone wakacje, chwile, w których myślałem tylko o jedzeniu, za czas, który spędzałem na drugim końcu Polski czy Europy. Chciałbym obiecać, że to już ostatni raz... ale nie mogę.

1. JEDZENIE I WIEJSKOŚĆ Z PERSPEKTYWY SOCJOLOGII

Pierwszą część książki poświęciłem próbie zrozumienia kluczowych dla pracy pojęć „jedzenie” oraz „wiejskość”. Bazując na koncepcjach wywodzących się z socjologii oraz innych nauk społecznych, buduję w nim ramę, wykorzystywaną później do opisu ewolucji systemu żywieniowego, jego związku z konstrukcjami miasta i wsi oraz do analizy wyników badań terenowych, dotyczących społecznych funkcji i konsekwencji stanowiących wiejskości w alternatywnych sieciach żywieniowych. Wychodząc przy tym poza granice swojej dyscypliny, sięgam po opracowania i wiedzę z zakresu socjologii, antropologii, geografii kulturowej, historii społecznej. Zarówno jedzenie, jak i wiejskość mają transdyscyplinarny charakter, przekraczają granice tego, co społeczne, kulturowe, geograficzne czy polityczne. Są to pojęcia zakorzenione w dyskursie socjologicznym, mające długą tradycję intelektualnego namysłu, a jednocześnie zmarginalizowane, znajdujące się na półperyferiach systemu nauk społecznych. W prezentowanej pracy jedzenie i wiejskość znajdują się w centrum rozważań, mają dynamiczny charakter, są kluczowe dla zrozumienia praktyk, motywacji i wartości kształtujących fragmenty rzeczywistości społecznej.

1.1. Społeczne studia nad jedzeniem

Ewa Kopczyńska w bardzo ważnej książce *Jedzenie i inne rzeczy. Antropologia zmiany w systemach żywieniowych* zwraca uwagę na leksykalny problem związany z językiem polskim (Kopczyńska 2021). Angielski, kluczowy dla pola badawczego termin *food* zawiera mocno syntetyczną, związaną z analizami systemów produkcji i materialnością koncepcję żywności oraz jedzenia rozumianego szerzej jako przedmiot, ale także jako czynność. Autorka, opowiadając się za pojęciem jedzenia, zwraca uwagę na bogaty zasobnik pojęć i podejść związanych z tym terminem, przywołując takie terminy,

jak: systemy żywieniowe, kultury jedzenia, konsumpcja czy krajobrazy żywieniowe (Kopczyńska 2021). W swojej pracy staram się oddać tę wieloznaczność pojęcia, traktując jedzenie jako element szerszych struktur społeczno-ekonomicznych; przedmiot, ale także proces konsumowania odgrywa kluczową rolę w moich badaniach splatania wiejskości w alternatywnych sieciach żywieniowych. Nie jest ono dla mnie prostym wskaźnikiem, lustrem, w którym odbija się rzeczywistość społeczna. Traktuję je jako kluczowy, podmiotowy element badanych procesów. Tematyka jedzenia, żywności i praktyk żywieniowych nie jest oczywistym wyborem dla socjologa. Anne Murcott w pionierskiej publikacji *The Sociology of food and eating* podkreśla, że socjologia bardzo długo miała ambiwalentny stosunek do jedzenia, oddając to pole badań antropologii i historii społecznej (Murcott 1983). W socjologii pojawiało się ono rzadko i raczej na marginesie rozważań. Mogę tu wymienić chociażby Norberta Eliasa (Elias 2011), którego studia nad posiłkiem i procesem cywilizacji skierowały badaczy na inne tropy, bardziej skupione na praktykach i procesach. Bardzo ciekawą, choć zapomnianą teorię kanałów wypracował też Kurt Lewin (Lewin 1943). Podkreślił on znaczenie punktów przejścia oraz kluczowych aktorów je kontrolujących. Dla Lewina były to żony, decydujące o dynamice gospodarstwa domowego (Lewin 1943). Wracając do studiów nad żywnością, ważną i dobrze rozpoznaną rolę odgrywa oczywiście praca Pierre'a Bourdieu, który pokazywał, jak jedzenie i smak strukturyzują pozycję klasową, stanowiąc element habitusu (Bourdieu 2005). Samo jedzenie nie poddaje się przy tym łatwo próbie budowania spójnej teorii socjologicznej, czy szerzej – społecznej. Teoretycy jedzenia wiążą to z pozorną banalnością i wciąż żywym kartezyjskim dualizmem praktyk jedzeniowych, na które wpływ ma utrwalony w XIX wieku podział na godne uniwersytetu aktywności skupione na duchu oraz te cielesne, kobiece, domowe, nieprzystojące poważnym naukowym rozważaniom (Belasco 2008; Boni 2019). Jean Pierre Poulain nazywa to zjawisko syndromem Kopciuszka, sytuacją, w której z jednej strony jedzenie jako praktyka jest wszechobecne i pozwala na transgresję biologii, kultury i społeczeństwa, jednocześnie jednak traktowane jest jako banalne, nieistotne i proste (Poulain 2017). Sam Poulain jest autorem klasycznej próby ustanowienia pola socjologii jedzenia i żywności. Autor ten w książce *Sociology of Food* buduje złożone jedzeniowe pole społeczne, rozpościerające się od

mikrozjawisk takich jak etyka konsumpcji, poprzez mezostruktury związane z interakcjami, praktykami czy organizacją systemu produkcji i dystrybucji, aż po poziom makro, obejmujący kultury czy klasy (Poulain 2017). Zakłada on przy tym, że socjologia jedzenia powinna je traktować jako fakt społeczny, badając punkty styku między tym, co biologiczne, a tym, co społeczne w ramach systemu żywieniowego. Poulain postuluje tym samym typowo socjologiczną analizę takich zjawisk jak dyskursy kulinarne czy gastronomia, uzupełnione o antropologizujące badania diety, chorób i cielesności (Poulain 2017).

Zdecydowanie bogatszy jest dorobek antropologii. Jedzenie pojawia się jako obiekt badań lub element głębszych struktur w pracach Margaret Mead (Mead 1943), Mary Douglas (Douglas 1972), Marvin Harris (Harris 2013), Jacka Goody'ego (Goody 2015), a przede wszystkim Claude'a Lévi-Straussa (Lévi-Strauss 1972). Niezależnie od orientacji teoretycznej jedzenie w studiach tych badaczy było traktowane raczej jako wskaźnik, okno, przez które można zajrzeć w głąb tego, co społeczne. Widać to u Mary Douglas, która analizując żywieniowe tabu wśród Izraelitów, starała się pokazać, jak wyłaniają się przez nie struktury społeczne. Można to zauważyć w słynnej koncepcji trójkąta kulinarnego Lévi-Straussa (Lévi-Strauss 1972), która budowała opozycję między kulturą a naturą, cywilizacją a dziczą, gotowanym a surowym, i – choć to już moja interpretacja – wiejskim a miejskim. Interesująco na tym tle prezentowała się praca Ronalda Barthes'a, który poszukiwał symbolicznego znaczenia jedzenia, wskazując na związaną z nim opozycję funkcji i substancji oraz czasu wolnego i pracy (Barthes 2013). Ważną postacią nurtu był także Marvin Harris, który – w przeciwieństwie do Douglas – analizował tabu żywieniowe z perspektywy ekonomii, efektywności i otaczającego środowiska (Harris 2013). Klasyczna antropologia kultury niewątpliwie odcisnęła swoje piętno na studiach nad żywnością. Kulturowo zorientowane prace stanowią jeden z ważniejszych nurtów tego obszaru badawczego. Kluczowe prace takich antropologów jak Arjun Appadurai pokazywały jedzenie jako urządzenie władzy, przez które kształtowane są rodzinne mikrohierarchie i relacje (Appadurai 1981) oraz makronarracje dotyczące etniczności (Appadurai 1988). Mniej strukturalistyczne, bardziej skupione na otoczeniu spojrzenie prezentował także wymieniony już Sydney Mintz. Jego słynna książka: *Sweetness and Power:*

The Place of Sugar in Modern History (Mintz 1986) oraz serie artykułów o jedzeniu (Mintz, Du Bois 2002) wyznaczały kierunek badań, skupiony na relacji między jedzeniem a kształtem, modelem rozwoju cywilizacji. Historia cukru jest fascynującym studium rozwoju kapitalizmu, technologii, społeczeństwa oraz roli odgrywanej przez żywność (Mintz 1986). Należy tu wymienić jeszcze jedno ważne dla tego obszaru badań nazwisko. Warren J. Belasco (Belasco 2007, 2008, 2011), jako autor popularyzujący badania dotyczące jedzenia i jego związków z kulturą oraz redaktor jednego z kluczowych czasopism „Food, Culture & Society”, zbudował ramy społeczno-kulturowych studiów nad jedzeniem. Badacze i badaczki, wykorzystując spopularyzowaną przez niego perspektywę kulturową, opowiadają o szeregu istotnych dla współczesności tematów. Przywołam tylko te najważniejsze z mojej perspektywy. W literaturze przedmiotu można odnaleźć analizy procesu ustanawiania tożsamości narodowych poprzez rekonstrukcje kuchni narodowych (Parasecoli 2014; Grasseni 2017; DeSoucey 2018). Śledząc losy mleka, analizuje się przeplatanie się biologii, społeczeństwa i władzy (Wiley 2015). Opisując meksykańskie produkty turystyczne, pokazuje się, jak tworzone są wykluczenia płciowe i etniczne (Hryciuk 2018, 2019). Antropologicznym laboratorium stają się lokalne rynki czy dyskursy o otyłości, w ramach których umacniana jest władza i standardy dominujących grup lub klas społecznych (Alkon 2012; Warin 2011; Warin i wsp. 2015). Ważnym tematem badawczym jest też globalizacja (Williams Forson, Counihan 2013; Wilk 2015), a przede wszystkim ruchy alternatywne, które ona generuje (Belasco 2007). Badane przy tym są nie tylko zjawiska o makroskali. Ciekawość analityków i analityczek kieruje się też w stronę seksualności i cielesności (Counihan 1999; Probyn 2000) oraz wspomnień, szukając w nich napięć i uwspólnień związanych z ich społecznym zanurzeniem (Holtzman 2006). Zasięg studiów nad kulturą nie ogranicza się tylko do specyficznej i zaangażowanej literatury anglosaskiej. Przy wszystkich ograniczeniach związanych z zaistnieniem studiów narodowych na zglobalizowanym i skolonizowanym naukowym rynku (Bhambra i wsp. 2014) w trakcie rozwoju obszaru udało się zaistnieć także dyscyplinom narodowym. Istotną rolę odegrały włoskie i francuskie studia historyczno-kulturowe, których ważnymi przedstawicielami są Jean Louis Flandrin (Flandrin 1999e) oraz Massimo Montanari (Montanari 2011) czy, jednak zdecydowanie bardziej anglosaski,

Jeffrey Pilcher (Pilcher 2012b). W swoich pracach skupili się oni na procesach długiego trwania, historycznej ewolucji jedzenia i zwyczajów z nim związanych. Dobrym przykładem tego podejścia jest monumentalna, sześćciotomowa publikacja *A Cultural History of Food*. Odpowiada za nią Fabio Parasecoli (2016), antropolog, kulturoznawca i dziennikarz włoskiego pochodzenia, którego zainteresowania badawcze obejmują procesy lokalizacji jedzenia (Parasecoli 2017), tradycje narodowe (Parasecoli 2014), popkulturę (Parasecoli 2008) czy rozwijane wspólnie z polskimi autorami – Agatą Bachórz (Bachórz, Parasecoli 2023) i Mateuszem Halawą (Halawa, Parasecoli 2019) – studia nad obrazowaniem tradycji i globalnymi praktykami. Jednym z ciekawszych badaczy wywodzących się spoza studiów anglosaskich jest Claude Fischler, francuski antropolog i socjolog. W badaniach skupia się on na jedzeniu i diecie, szukając związków pomiędzy jaźnią, tożsamością oraz procesami społecznymi zakorzenionymi w gotowaniu i jedzeniu. Jego prace mają przy tym syntetyczny i teoretyczny wymiar, wprowadzając wykorzystywane już w tej książce pojęcia, takie jak: paradoks wszystkożercy czy kulinarny porządek. Dla tego badacza jedzenie jest kluczowym przedmiotem oraz zachowaniem, kształtującym społeczną tożsamość konsumenta (Fischler 1988, 1999).

Przy całej złożoności i szerokim obszarze tematycznym kulturowe, antropologizujące studia nad żywnością cierpią na zjawisko, które Anne Murcott określiła jako niedoteoretyzowanie (Murcott, Mintz 2016). Są to bardzo różnorodne, barwne i fascynujące opowieści, których poza uznaniem znaczenia żywności i kultury nie łączą spójne ramy. Tego problemu nie miał drugi, bliski mi biograficznie, obszar studiów wywodzących się z socjologii rolnictwa, a szerzej ze studiów systemów rolno-spożywczych. Socjologia wsi i rolnictwa jest jedną ze starszych subdyscyplin, a wątki dotyczące roli i funkcji rolnictwa można odnaleźć u klasyków, takich jak: Max Weber, Karol Marks i Pitirim Sorokin. W zależności od orientacji teoretycznej traktowali oni rolnictwo jako fragment gospodarki, który przy całej swojej specyfice związanej z własnością środków produkcji poddany jest jednak wpływom kapitalistycznym (Marks 1981), lub jako bardziej złożony, podmiotowy i kształtowany przez różne racjonalności element aktywności ludzkiej (Weber 2000). Dla socjologicznych konceptualizacji kluczowy okazał się jednak przełom zapoczątkowany przez neomarksistowskich i odwołujących się

do myśli Karola Kautskiego badaczy, w tym głównie Howarda Newby'ego i Fredericka Buttela (Buttel, Newby 1980). Obserwując narastający kryzys przemysłowego rolnictwa oraz nie znajdując narzędzi pozwalających na jego zbadanie zarówno w socjologii ogólnej, jak i socjologii wsi, zbudowali oni odrębny obszar studiów nad rolnictwem i żywnością (Newby 1983b). W analizach skoncentrowali się na systemach przemysłowych, procesach integracji, politykach. Jak zauważa Krzysztof Gorlach, nacisk w analizach został przesunięty z tego, co indywidualne, na to, co strukturalne (Gorlach 1995). Pojawiły się nowe obszary i kierunki badań, skupione na relacjach władzy w systemach przemysłowych, barierach transformacji produkcji żywności, nowych technologiach i ich wpływie na przemysł spożywczy czy wreszcie na społecznościach lokalnych, ekologii i rozwoju zrównoważonym. O ile wpływ Buttela i Newby'ego na socjologię wsi i obszarów wiejskich nie jest tematem tej książki, o tyle za Anne Murrkot chciałbym zwrócić uwagę, że obok antropologii, studia nad rolnictwem i żywnością stanowią drugi z filarów rozwijających się społecznych analiz jedzenia. Pod koniec XX i na początku XXI wieku ogromną rolę odegrali badacze i badaczki w różnym stopniu odwołujący się do tej tradycji. Chciałbym w tym miejscu wymienić chociażby skupione na rozwoju zrównoważonym i typologiach obszarów wiejskich prace Terry'ego Marsdena (Marsden 2003, 2006a), analizy sieciowe Jonathana Murdocha (Murdoch 2006), badania wiejskości Jana Douwe'a van der Ploega (van der Ploeg 1997), badania klas i ruchów społecznych w rolnictwie Patricka Mooneya (Mooney 2004) czy studia nad naturą i zwierzętami Hilary Tovey (Tovey 2003). Żywność, bo nie antropologicznie rozumiane jedzenie, stanowiła i stanowi bardzo ważny nurt tej analitycznej tradycji. Prace takich uczonych, jak: Mara Miele (Miele 2006), Marie Fonte (Fonte 2008), Gianluca Brunori (Brunori 2007), David Goodman (Goodman 2016), Melanie DuPuis (DuPuis 2000) czy Michael Carolan skupiają się na społecznych i środowiskowych kryzysach związanych z przemysłową produkcją żywności, mieszaniem się lokalnych i globalnych systemów wiedzy w produkcji żywności, rozwoju ruchów alternatywnych. W ramach tego nurtu powstały ważne dla mnie podręczniki, w tym kluczowe: *Alternative food networks. Knowledge, practice and politics* (Goodman i wsp. 2014), *Sociology of Food and Agriculture* (Carolan 2016b) i w dużej części *Handbook of Rural Studies* (Cloke i wsp. 2006). Wymienione (i wiele

innych) nazwiska i badania łączy szeroka perspektywa teoretyczna, przy jednoczesnym skupieniu się na obszarach wiejskich i ich zrównoważonym rozwoju. Są to prace głęboko zanurzone w studiach nad wsią, obszarem wiejskim, wiejskością. Przy postulowanym otwarciu koncentrują się one jednak raczej na producencie, orientując się na gospodarstwa rolne i społeczności lokalne. Doprowadziło to do sytuacji, w której Stewart Lockie ukuł metaforę „niewidzialnej gęby” (*invisible mouth*), wskazując na niedoceniecie roli konsumentów, a szerzej osób niezwiązanych z produkcją żywności w analizach wywodzących się z tego obszaru (Lockie 2002). Na ograniczenia badawcze związane z postmarksistowskim zogniskowaniem się na systemach produkcji towarowej i ich alternatywach zwracali też uwagę istotni dla moich studiów autorzy: David Goodman i Melanie DuPuis (Goodman i DuPuis 2002), dla których podstawowym problemem było to, że z jednej strony studia systemów rolno-spożywczych rozpoznają złożoność sieci oraz znaczenie poszczególnych elementów, z drugiej zaś swoje analizy ograniczają jednak głównie do produkcji, gospodarstwa rolnego i samej wsi. W tym sensie studia te, analizując produkcję żywności, rozpoznają, z jak złożonym systemem mają do czynienia, dokonują jednak samoograniczenia do jednego z jego elementów. Zarzut ten stracił na aktualności wraz z rozwojem nowych teorii, w tym przede wszystkim koncepcji performansu, oraz zwróceniem uwagi na cielesność praktyk produkcji np. w pracach Michaela Carolana (Carolan 2017, 2011, 2013). W większości publikacji widać jednak nadal dziedzictwo Newby’ego i Buttela, polegające na podejściu strukturalnym, skupionym na makrozjawiskach, widocznych przede wszystkim z poziomu gospodarstwa rolnego, rozwoju systemu żywnościowego czy wpływu polityk na jego kształt. Z perspektywy prezentowanej pracy istotne jest teoretyczne otwarcie tego obszaru studiów. Przy całej specyfice nie są to bynajmniej studia odseparowane od nauk społecznych. W ramach badania systemów rolno-spożywczych wykorzystywane jest szerokie instrumentarium, wywodzące się z tak różnorodnych szkół, jak: teoria aktora-sieci (Murdoch 1997; Anderson i wsp. 2003; McKitterick i wsp. 2016), socjo-natura (Tovey 2003), studia nad lokalnością (Brunori i wsp. 2016), zrównoważony rozwój (Marsden 2003) czy działania (Daniel 2011). Pozwoliło to objąć zasięgiem badań szerokie spektrum problemów, chociażby: krążenie różnych systemów wiedzy (Fonte 2008), relacje między człowiekiem a przyrodą (Buller i Morris 2003),

aktywność obywatelska (Carolan 2017) oraz miejsce (Ilbery i wsp. 2005). Rola społecznych studiów nad systemami rolno-spożywczymi jest dla mojej pracy trudna do przeszacowania. Ich progresywny, nastawiony na zmianę, krytyczny w stosunku do kapitalizmu charakter jest jednym z powodów rozwoju koncepcji alternatywnych sieci żywieniowych oraz pojawiających się pytań o wiejskość. Jednocześnie ich efektywność, przynajmniej z mojej perspektywy, ogranicza brak modelu konsumpcji oraz przede wszystkim problem z uchwyceniem jedzenia nie jako jednego z efektów rozwoju systemu rolno-spożywczego, ale jako socjologicznego fenomenu. Ma ono wszechobecny, ale przez to niewidzialny charakter. Brakuje w tym obszarze badań narzędzi pozwalających na przeanalizowanie społecznego znaczenia samego jedzenia.

Uzupełnia to trzecia wykorzystywana przeze mnie perspektywa, związana z rozwijaną współcześnie socjologią jedzenia oraz teorią praktyk społecznych. Ważnym przedstawicielem tego nurtu jest Alan Warde, brytyjski socjolog konsumpcji i teoretyk. Pokazuje on trzy elementy ograniczające rozwój pola: skupienie się na kryzysach, interdyscyplinarność oraz dominację studiów nad produkcją (Warde 2016). Pierwsze z nich łączy się z fundamentalnym, biologicznym znaczeniem żywności, przez co badacze kierują uwagę przede wszystkim na praktyczne problemy dotyczące dostępności kalorii, głodu czy aktywności nowych ruchów społecznych. W tym sensie praktyczny charakter fenomenu nie sprzyja analizie teoretycznej. Pozostałe dwa argumenty są, moim zdaniem, zdecydowanie bardziej kontrowersyjne. Według Warde'a (2016) oraz części wychodzących od jego myśli badaczy i badaczek (Maj 2020) istnieje potrzeba dookreślenia i wyspecjalizowania socjologicznego namysłu nad jedzeniem. Próbuje on tego dokonać poprzez odwołania do złożonej i kluczowej dla studiów nad jedzeniem teorii praktyk społecznych (Schatzki 2003). Najogólniej praktyki te rozumiane są jako otwarte, przestrzenno-czasowe zespoły/wiązki tego, co się robi i mówi, określone przez reguły i ogólne rozumienia działań (Sikorska 2018). Małgorzata Sikorska, za Andreasem Reckewitzem, wymienia przy tym istotne elementy. Są to zrutnizowane typy działań cielesnych i mentalnych, zorganizowane przez wiedzę o tym, co i jak robić. Ważną rolę odgrywa w nich materialność: przestrzeni i przedmiotów, których używamy i które się z nami splatają, oraz mentalnych podstaw w postaci rozumienia i emocji (Sikorska

2018). Biorąc na warsztat gotowanie regionalnego dania, z perspektywy praktyk społecznych istotne będzie więc ciało i jego aktywność, przestrzeń kuchni i wykorzystywane narzędzia, reguły gotowania i wiedza, jak i co gotować, wraz z szerszym kulturowym kontekstem, w którym ten proces jest osadzony. Przy tym praktyka nie musi być stabilna. Jak zauważają Elizabeth Shove, Mika Pantzar i Matt Watson, ma ona dynamiczny, performatywny charakter, i tylko poprzez wzajemne oddziaływania poszczególnych elementów ta praktyka trwa (Shove i wsp. 2012). Ważnym elementem jest przeniesienie analitycznego środka ciężkości pomiędzy makrostrukturami a jednostką (Sikorska 2018). W myśl tej koncepcji jednostka jest ważna, ale raczej jako gospodarz (*host*), nośnik praktyk społecznych. Problematyczny pozostaje w świetle tej teorii także status rzeczy. Theodor Schatzki, budując intelektualną opozycję dla teorii aktora-sieci, w związonym zresztą z jedzeniem przykładzie kuchni/apteki Szejkersów (radykałnego, protestanckiego ruchu religijnego) wskazywał wręcz, że rzeczy i przestrzenie stanowią tylko aranżację działań (Schatzki 2003). Wraz z rozwojem teorii to podejście do materialności stało się jednak płynne i w zależności od orientacji autora/autorki materialność jest mniej (Sikorska 2018) lub bardziej (Shove i wsp. 2012; Kopczyńska 2021) eksponowana jako jeden z kluczowych elementów.

Jako badacz mam ogromny problem z oceną oraz – co gorsza – wykorzystaniem teorii praktyk społecznych w badaniach nad jedzeniem, a w większym stopniu nad systemami żywieniowymi. Z jednej strony bowiem koncepcja ta przesuwa analizę „pomiędzy” dyskursy a interakcję, redefiniując rolę jednostki, jej działań, wiedzy, znaczeń i materialności. Rzuca też nowe światło na dynamikę tego, co robimy, zachęcając do poszukiwania innowacji w mikrozmianach reguł, zasad, znaczeń czy sposobie, w jaki wykorzystujemy przedmioty (Shove i wsp. 2012). Ważną zaletą teorii praktyk społecznych jest także rozpoznanie roli i znaczenia zjawisk i działań niszowych, które składają się na szersze wiązki (Sikorska 2018). Jak zauważa Sikorska, teoretycy praktyk chcieliby przy tym unieważnienia podziałów na to, co codzienne, mikro, makro i systemowe, gdyż podążając za Schatzkim czy Reckewitzem, *wszystko dzieje się w i poprzez praktyki* (Sikorska 2018). Tu pojawia się największy, przynajmniej dla mnie, problem tej konceptualizacji. Używając jedzeniowej nomenklatury, jest ona żarłoczną ontologią, kolejną próbą podejścia do wielkiej teorii socjologicznej, a nie teoretycznym

instrumentarium. Wymaga wiary i odcięcia zjawisk, które wykraczają poza jej obszar. Na luki wcześniejszych konceptualizacji tej teorii zwraca uwagę Stephen Turner, mówiąc o niebezpiecznej wszechobecności praktyk społecznych i chyba nie do końca rozwiązanych problemach związanych z transmisją i zmianą (Turner 2013). Problem ten widać w pracach Warda. I tak dla brytyjskiego badacza upowszechnienie się kuchni etnicznej w Wielkiej Brytanii jest wynikiem zmiany otoczenia i kontekstu związanego z pojawieniem się na ulicach brytyjskich miast i w magazynach nowych trendów i przedmiotów związanych z migrantami (Warde 2016). W tym sensie rodzi się tu problem przezroczystości i wszechobecności praktyk, którymi można tłumaczyć zarówno trwanie, jak i zmianę, przy jednoczesnym pominięciu makrostruktur związanych z hegemonią i oporem walki o kuchnię. Same praktyki wydają się niewinne, mają służyć celebracji różnorodności, przez co znika mrok makrostruktury, władzy i oporu związanego np. z sytuacją mniejszości etnicznych.

Kolejny zarzut dotyczy metafizycznego charakteru teorii praktyk społecznych. Zwraca na to uwagę w krytyce teorii Kjeld Schmidt, pokazując na wybiórczy sposób, w jaki badacze odnoszą się do ludzkich działań, traktując jako ważne/integratywne praktyki tylko te, które niosą ze sobą normatywny potencjał (Schmidt 2018). Problemem są relacje władzy i ich charakter w praktykach społecznych. Z jednej strony badacze i badaczki wskazują na rolę władzy w praktykach i nad praktykami (Delormier i wsp. 2009; Sikorska 2018). Z drugiej jednak, ponieważ teoria praktyk przenosi punkt ciężkości na to, co pomiędzy, spojrzenie na władzę staje się rozproszone, nie ogniskuje się na systemie, centrum decyzyjnym czy mniej lub bardziej upodmiotowionej jednostce. Widać to w istotnej dla nurtu badań pracy: *The Dynamics of Social Practices* (Shove i wsp. 2012). Jest to złożona próba powiązania teorii praktyk społecznych z ANT wraz ze skupieniem się na zmianie, innowacji i punktach przejścia, w których praktyki są modyfikowane. Jednak o samej władzy autorzy piszą stosunkowo niewiele, zaznaczając tylko, że ma ona kluczowy charakter oraz że można jej też szukać poza działaniem jednostek, w tym, jak praktyki są składane i rozplątywane.

Ontologiczny charakter teorii praktyk społecznych prowadzi do jeszcze jednego, typowego dla wielkich teorii socjologicznych problemu. Jest ona bowiem niesamowicie wymagająca i – jak zauważa w swoich próbach jej

zastosowania Josephine Mylan – bardzo trudna do empirycznej, badawczej operacjonalizacji (Mylan 2015). Te problemy: ze skalą, odcięciem zjawisk systemowych, władzą powodują, że bliskie jest mi jedno z podejść wskazanych przez Ewę Kopczyńską, która zwraca uwagę, że teoria praktyk społecznych jest nie tyle gotową skrzynką z narzędziami, co raczej uwrażliwiająca metaforą połączonych działań, performansów, kontekstów oraz ludzi i jedzenia (Kopczyńska 2021). W takiej też postaci będą one wykorzystywane przeze mnie w tej książce.

Podejścia bazujące na pracach Theodora Schatzkiego czy Andreea Reckewitza nie są jedynymi współczesnymi próbami konceptualizacji jedzenia. Ważną, choć raczej pomijaną w studiach nad jedzeniem autorką jest Annemarie Mol, ważna postać stojąca za rozwojem teorii aktora-sieci czy studiów nad nauką i technologią. Wraz ze współautorkami i współautorami stosunkowo często odwołuje się ona do jedzenia i żywności, analizując je z perspektywy działań na ciele (Mol 2013), medycyny i zderzeń różnych rejestrów dietetycznych (Mol, Mesman 1996), zaplatania jakości (Heuts, Mol 2013). Nie chcę przy tym dokonywać prób syntezy jej myśli, wydaje się to nie do końca zgodne z intencjami autorki, która programowo stawia na płynność, brak hierarchii czy otwierający charakter teorii. Ważnym elementem jej myślenia jest jednak polityczność zjawisk takich jak jedzenie czy dyskursy dietetyczne. W jednym z ważniejszych artykułów Mol analizuje pozornie banalny proces konsumpcji jabłka (Mol 2008), wskazując na taką jego cechę, jak **usytuowanie**. Jedzenie jest produkowane, transportowane, przetwarzane, sprzedawane, przygotowywane czy wreszcie konsumowane w konkretnych miejscach. Jednocześnie jest to usytuowanie płynne, co pokazuje na lokalnym przykładzie: konsumpcja tradycyjnej odmiany jabłek – papierówki związana jest z umiejscowieniem przedmiotu w sieci odwołań do historii, tradycji, odmiany. Jest to usytuowanie polityczne, konsumpcja polskiej papierówki może być bowiem wyrazem konserwatywnej postawy obrony tradycji lub lewicowego odwołania się do chęci ochrony bioróżnorodności czy ginących gatunków. Dla Mol proces jedzenia jest też **zdecentralizowany**. Jabłoń zostaje wyhodowana z nasion pobranych z banku genów, rośnie w konkretnej przestrzeni fizycznej, owoce zostają zebrane i ewentualnie przetworzone przy wykorzystaniu lokalnych lub przemysłowych systemów wiedzy. Jabłko ma swoje fizyczne desygnaty, które lepiej

lub gorzej współgrają z oczekiwaniami konsumującego, zostaje sprzedane czy wreszcie na chwilę styka się z naszymi ciałami. Jedzenie i żywność bazują na **relacjach** zaplatających ludzi, przedmioty, rośliny, zwierzęta, instytucje.

W innych studiach Mol wspólnie z Frankiem Heutsem podejmują temat performatywności jedzenia, analizując obszary decydujące o jakości pomidorów (Heuts, Mol 2013). Na podstawie badań z producentami, przetwórcami, konsumentami wskazują na szereg rejestrów decydujących o naszych wyborach: finansowy, fizyczny – związany z materialnością pomidorów, które charakteryzuje określony kształt, kolor, miękkość. Kolejny rejestr wiąże się z osadzeniem na liniach czasu. Produkując, przetwarzając, jedząc, umieszczamy pożywienie na osi czasu. Możemy zarówno przywoływać smaki dzieciństwa, jak i odciąć się od przeszłości, modernizując linie produkcyjne. W każdym razie żywność, jak i sam akt jedzenia, nie są bezczasowe. Inny rejestr odwołuje się do naturalności i opozycji tego, co skażone bądź czyste. Ostatnia z kategorii wskazuje z kolei na zmysły i ich rolę w podejściu do jedzenia. Podejście autorów nie jest redukcyjne, wskazują oni na złożoność, chaotyczność i niemożliwość unormowania procesów stawania się pomidora. Za tym pozornie prostym warzywem stoi szereg często niespójnych działań, praktyk i procesów fizycznych, materialnych, społecznych, związanych z kulturą. W tym sensie podejście Annemarie Mol ma charakter otwarty, nie jest tak dychotomiczne. Nie mówi nam, jak spleciony jest społeczny świat, zwraca natomiast uwagę na jego złożoność i podsuwa sposoby jej badania. Domknięciem tych studiów jest najnowsza książka *Eating in Theory* (Mol 2021). Co prawda autorka wskazuje w niej, że nie jest to teoria jedzenia, ale próba wykorzystania jedzenia jako metafory służącej do budowy teorii socjologicznej. Wydaje mi się jednak, że jej główne założenia można wykorzystać w ramach studiów nad jedzeniem i żywnością. Analizując praktykę jedzenia, obok charakterystycznego dla autorki splotu materialności, praktyk, aktorów nieludzkich, ciał, wskazuje ona na cztery istotne komponenty (Mol 2021):

- a) **Bycie (*being*)**: rozumiane jako proces wymiany z otoczeniem przez cielesne, fizyczne, geograficzne, kulturowe granice. Mol pokazuje to na przykładzie picia herbaty, praktyki, przez którą splatają się ze sobą oddzielne przestrzenie produkcji i konsumpcji, zwyczaje, kultu-

ry, ludzie, przedmioty. W tym sensie podmiot pełni funkcję łącznika, punktu zbliżenia, w którym zachodzi dwukierunkowy proces. Z jednej strony przenika przez jego granicę zewnętrzny świat, z drugiej – jego świadome bądź mimowolne działania na ten świat wpływają.

- b) Poznawanie (*knowing*):** definiowane jako silnie transformatywny proces splatania wiedzy, umiejętności i zmysłów. Holenderska badaczka, na przykładzie szkolnej gry wykorzystującej karty do oceny jakości warzyw, pokazuje na połączenie zobiektywizowanych dyskursów, wiedzy z codziennym doświadczeniem i sensorycznością posiłku. Analizując konflikt pomiędzy systemami wiedzy eksperckiej a sensoryczną odrazą wywoływaną przez brukselkę, wskazuje na dynamiczny charakter powiązań pomiędzy różnymi typami umiejętności.
- c) Robienie (*doing*):** w otwarty sposób rozumiane jako świadome lub nieświadome działania różnych podmiotów ludzkich i nieludzkich. Robienie, poprzez swoją powtarzalność, może być mechanizmem utrwalania, jednak niewielkie zmiany w rutynie mogą prowadzić do transformacji. Pojawia się tu echo koncepcji mikroinnovacji praktyk, zmienianych w procesie iteracji poprzez małe zmiany. Mogą one mieć przy tym mniej lub bardziej refleksyjny charakter. Robiąc, angażujemy kolektywy (Kopczyńska 2021). Na to, jak i co jem, mają wpływ działania moje, moich bliskich, ekspertów ustanawiających dyskursy medyczne, producentów, polityków. Ważne są też oddziaływania aktorów nieludzkich. Na moją aktywność mają wpływ miejsca, w których jem i w których żywność jest produkowana, rzeczy takie jak przyrządy kuchenne i opakowania, w których trafiają do nas prefabrykaty. W pozornie prostej czynności, jaką jest przygotowanie porannej kawy, angażowana jest aktywność moja, europejskiej palarni kawy, brazylijskich zbieraczy, ma na nią wpływ stopień zmielenia, ilość kofeiny czy kubek, w którym ją piję.
- d) Pozycjonowanie (*relating*):** analizowane jako proces nasyconego władzą tworzenia relacji pomiędzy zaangażowanymi aktorami. Jedząc, przygotowując posiłek, produkując żywność, nie tylko budujemy sieci, ale przede wszystkim określamy wzajemnie swoje pozycje. Sieć relacji, która wyłania się z tego procesu, ma naznaczony władzą charakter. Mol wykorzystuje tu przykład zwierząt w gospodarstwie rol-

nym (Mol 2021). Są one istotnym elementem procesu, mają na niego wpływ, nie mają jednak równej pozycji, akceptujemy ich podrzędność. Nie jest to przy tym prosta dominacja, o zwierzęta dbamy, troszczymy się, staramy się zapewnić godne warunki, kontrolujemy ich dobrostan. W tym sensie pozycjonowanie nie jest procesem normatywnym, jednokierunkowym, ale dwukierunkowym, immanentną cechą splotów jedzenia.

Nad tymi czterema procesami unosi się, jak określiła Mol, duch praktyk społecznych (Mol 2021). W przeciwieństwie do żarłocznej teorii zaproponowanej przez Schatzkiego, holenderska badaczka wybrała inną drogę. Kluczowe są dla niej luźne, otwierające metafory; punkt wyjścia do dalszej analizy, a nie jej dokładna rama. Skupia się ona na trwaniu, transformacji i związanej z nimi polityce, rozumianej jako różne sposoby organizacji społeczno-materialnej rzeczywistości (Mol 2021). Będąc, poznając, robiąc i pozycjonując poprzez aktywności, ale też i język, wytwarzane są sieci, mające swoje konkretne konsekwencje.

Społeczne studia nad jedzeniem pozostawiają badaczom i badaczkom możliwość wyboru perspektywy oraz problematyki badawczej. Z definicji mają one eklektyczny charakter, rozpięte są pomiędzy różnymi teoriami, dyscyplinami i podejściami. Dalej w tej książce postaram się powiązać ze sobą różne sposoby naukowej analizy jedzenia. Punktem wyjścia były dla mnie studia rolno-spożywcze. W trakcie prac okazało się jednak, że za mocno przesuwają one akcenty na analizy procesów zachodzących wśród producentów, nie do końca radząc sobie z budowaniem ram konceptualnych, pozwalających na analizę roli kultury i modeli konsumpcji w sieciach żywieniowych. Wymagało to ode mnie uzupełnienia teoretycznej skrzynki z narzędziami o koncepcje charakterystyczne dla antropologii społecznej, teorii aktora-sieci czy traktowanych metaforycznie praktyk społecznych.

Jedzenie traktuję jako element, część szerszych sieci społecznych. Za Poulainem widzę w nim coś, co jest biologiczne, materialne i jednocześnie uzależnione od relacji, zakorzenione w kulturze (Poulain 2017). Zarówno proces konsumowania, jak i żywność jako przedmiot wiążą się z wiedzą, z tym, co robimy, z wartościami i motywacjami, władzą, ale też z technikami produkcji, jej materialnością czy fizyczną oraz symboliczną przestrzenią. Jedzenie jest dla mnie jednym z elementów, w których urzeczywistnia

się to, co społeczne, i to niezależnie czy analizujemy mikrorelacje władzy charakterystyczne dla posiłku (Appadurai 1981), współczesne kultury konsumpcji (Warde 1997), czy konsekwencje rozwoju agrobiznesu (Buttel 2006). Nie jest ono przy tym prostym wskaźnikiem szerszych procesów, ale aktantem, działającym aktorem, który ma aktywny wpływ na to, co społeczne (Kopczyńska 2021). Dlatego dalej będę badał **ludzi**, ich wartości, motywacje, działania związane z jedzeniem, **żywność** rozumianą jako rzecz, która ma wpływ na sieci, **praktyki** produkcji oraz przede wszystkim konsumpcję i miejsca, **przestrzenie** związane z jedzeniem. Kluczowe są dla mnie relacje pomiędzy tymi elementami oraz społeczne konsekwencje ich dynamicznych splotów.

1.2. Hybrydy wiejskości

Drugą z osi teoretycznych jest pojęcie wiejskości. Z szeregu różnych społecznych konsekwencji praktyk produkcji i konsumpcji, motywacji i wartości czy materialności jedzenia interesują mnie przede wszystkim te związane z oddziaływaniem na społeczne kształtowanie wiejskości. Żywność i wiejskość są ze sobą spięte, niezależnie czy mówimy o społecznej historii, współczesnych systemach żywieniowych, czy alternatywnych sieciach. Wiejskość może dotyczyć zarówno najbliższej nam przestrzeni geograficznej, oddalonych, niewidocznych dla nas plantacji w krajach rozwijających się, kulturowych wyobrażeń elity, klasy średniej i ludowej czy też materialności sceny i przedmiotów, dzięki której jest ona nieustannie od nowa odtwarzana. Jedzenie pełni w tym procesie kluczową funkcję, jest jednym z ważniejszych podmiotów, elementem hybrydalnej sieci tworzącej różne konfiguracje wiejskości. W kolejnej części rozdziału dokonam próby konceptualizacji samego pojęcia wiejskości, łącząc je później ze społecznym fenomenem jedzenia, budując teoretyczny model społecznych funkcji takiego splotu.

Nie jest to zadanie łatwe. O ile wieś, społeczność lokalna, gospodarstwo rolne czy kultura ludowa są stałymi elementami dyskursu socjologicznego i doczekały się wielu wyczerpujących opracowań, i to zarówno w klasycznej (Gałęski 1966; Burszta 1974; Chałasiński 1984), jak i we współczesnej literaturze przedmiotu (Turowski 1992; Starosta 1995;

Podedworna 2001; Gorlach 2004; Bukraba-Rylska 2008; Hałamska 2020; Kaleta 2021), żeby wspomnieć tylko wybranych polskich autorów i autorki, o tyle odmienna definicyjnie i znaczeniowo wiejskość, poprzez swój płynny charakter, wykracza poza ramy jednej dyscypliny. Opis tego pojęcia sprawił mi szczególnie dużo problemów. Wiejskość jako koncepcja, w zależności od definicji, uzupełnia powyżej wymienione tradycyjne elementy rozważań socjologicznych lub separuje się od nich. Jednocześnie analiza społecznych konsekwencji alternatywnych praktyk związanych z jedzeniem wymaga pojemnika narzędziowego, który pozwoli badać istotną dla nich wiejskość. Należy tu uczynić ważne zastrzeżenie: nie zamykam tego pojęcia w fizycznych czy społecznych ramach wsi. Paradygmatem tej pracy jest założenie o szerszym zasięgu pojęcia wiejskości, które wykracza poza administracyjne, społecznie rozumianą wieś czy geograficzny obszar wiejski. Wiejskość może być stanowiona w obrębie festiwalu wiejskiego, lokalnego produktu turystycznego, ale także miejskiego rynku, wystroju mieszkania odwołującego się do tradycji, planowania przestrzennego nowych osiedli czy praktyk polegających na kontakcie z naturą. W tej części książki postaram się pokazać, że miejskość i wiejskość nie muszą być traktowane jako opozycje, nie są elementem *continuum*, ale raczej wynikiem splatania się relacji społecznych, kultury, przestrzeni, przedmiotów.

Jedną z bardziej charakterystycznych cech nauk społecznych jest definiowanie wsi, obszaru wiejskiego oraz w pewnym stopniu wiejskości jako czegoś, co znajduje się poza miastem (Nelson i wsp. 2021). Jest to nie-szczęśliwy dualizm, który ciąży na naukach społecznych (Bukraba-Rylska 2008), ale charakteryzuje także myślenie potoczne. Szczególnie obecne jest w europejskiej psychce, która lokuje wieś, czy szerzej wiejskość, na marginesie miasta (Cloke 2003b). Widać to w narzędziach statystycznych, różnicujących pytania metryczkowe na wieś i różne kategorie miast czy w najczęściej pojawiających się wskaźnikach oceniających wieś i obszary wiejskie z uwagi na gęstość zaludnienia, strukturę zawodową, związek z rolnictwem czy dystans do ośrodków miejskich (Bosak i Periman 1982). W tym sensie para: wieś–miasto budowana jest na zasadzie przeciwieństwa, napięcia i konfliktu, a same pojęcia osadzone są w mocno normatywnym dyskursie o przewadze jednego lub drugiego (Chevalier, Lacquement 2018). Ten conceptualny dualizm widoczny jest w klasycznych socjologicznych opozycjach

(Bukraba-Rylska 2008). Jedną z ważniejszych socjologicznych prób określenia cech charakterystycznych miasta i wsi był podręcznik Pitirima Sorokina, Charlesa Galpina i Carla Zimmermana. Autorzy, bazując na tekstach źródłowych, dokonali opisu typów idealnych tego, co definiowali jako wieś i miasto (zob. tab. 1 i 2).

Tabela 1. Podstawowe kategorie różnicujące systemy miejskie i wiejskie

| Kategoria | Wieś | Miasto |
|-------------------------------|---|---|
| Zawód | przeważnie rolnicy oraz ich rodziny, niewielka liczba wyspecjalizowanych rzemieślników, niebędących jednak przedmiotem socjologii wsi | handel, produkcja, usługi, zarządzanie |
| Środowisko | dominacja natury nad społeczeństwem, bezpośredni kontakt z przyrodą | izolacja od przyrody, dominacja człowieka nad przyrodą, gorsze powietrze, niższa jakość życia |
| Wielkość społeczności | otwarte gospodarstwa bądź małe społeczności | zawsze większe niż na wsi |
| Gęstość zaludnienia | niska gęstość zaludnienia | wysoka gęstość zaludnienia |
| Spójność populacji | społeczności wiejskie są bardziej homogeniczne | społeczności miejskie są bardziej heterogeniczne |
| Stratyfikacja społeczna | społeczności o niskim poziomie stratyfikacji społecznej, brak wyraźnych hierarchii | silne zróżnicowanie warstw społecznych, wyraźne dystanse i hierarchie społeczne |
| Ruchliwość społeczna | migracje zawodowe raczej o niższym stopniu intensywności niż w mieście | bardziej intensywne; tylko w przypadku społecznych katastrof nasilają się migracje z miast na obszary wiejskie |
| System interakcji społecznych | mniejsza liczba kontaktów zawężonych geograficznie, dominacja kontaktów osobistych, człowiek traktowany jako istota ludzka | większa liczba kontaktów, szerszy system interakcji, kontakty mniej intensywne, płytsze, standaryzacja i formalizacja relacji, człowiek traktowany jako numer lub adres |

Źródło: Sorokin, Zimmerman, Galpin 1930, s. 239.

Binarność i opozycja wpływające na postrzeganie wsi i miasta widoczne były w klasycznych pracach socjologów.

W ten sposób został naukowo oprzyrządowany wyraźny już w antyku (Montanari 1999a) podział na miasto i wieś, definiowane jako swoje lustrzane odbicia. Cięży tu Tönniesowski, deterministyczny podział, skłaniający do odrębnego traktowania tych pojęć (Gospodarczyk 2019; Jałowiecki 1987).

Izabela Bukraba-Rylska zwraca przy tym uwagę, że ten klasyczny dualizm wpisuje się w parę tradycyjny–nowoczesny (Bukraba-Rylska 2008), gdzie pierwsze z pojęć instynktownie kojarzone jest ze wsią, a drugie z miastem.

Tabela 2. Konceptualizacje dychotomii miasta i wsi w myśli socjologicznej

| Autor | KATEGORIA | |
|----------|------------------------|-------------------------|
| | miasto | wieś |
| Becker | świeckość | religijność |
| Durkheim | solidarność organiczna | solidarność mechaniczna |
| Meine | kontrakt | status |
| Redfield | miejskość | lud |
| Spencer | przemysłowe | militarne |
| Weber | racjonalność | tradycja |
| Tönnies | stowarzyszenie | wspólnota |

Źródło: Halfacree 1993 (zmodyfikowane przez autora).

Dualizm miasto–wieś został wzmocniony wraz ze słynnym *continuum* miejsko-wiejskim Roberta Radfielda. Na podstawie krytykowanych później badań etnograficznych wskazał on linię przejścia od typu idealnego wsi do miasta wraz ze stadiami pośrednimi. W ten sposób powstało jedno z kluczowych współczesnych, intelektualnych narzędzi definiujących wieś jako przeciwieństwo miasta oraz miejsce problematyczne, słabo rozwinięte. Maria Halamska zwraca uwagę, że dualizmy i continua umocniły podwójną dychotomię w traktowaniu wsi, która jest kojarzona jako odmienny sposób życia oraz produkcji (Halamska 2011a). Doszło do swoistego paradoksu. Klasyczne socjologie miasta i wsi (Wirth 1981; Tönnies 2008) utrwały statyczną wizję przestrzeni i zamieszkujących ją populacji, budując deterministyczną wizję relacji pomiędzy procesami społecznymi, strukturą społeczną a miejscem (Löw 2018). Stałymi (Gorlach 2004; Bukraba-Rylska 2008; Kaleta 2018) elementami tych postrzeżeń były: odwołania do rolnictwa, rodziny chłopskiej (Gałęski 1966), natury, bardzo istotnej dla socjologii społeczności lokalnej, normy nieformalne, ludowe formy kultury, struktury zawodowe. Używając określenia Marty Bucholc, powstał w ten sposób naukowy

pojemnik, pozwalający zakorzenić socjologiczną analizę naszych wyobrażeń miejsca (Bucholc 2018). Przełom w studiach nad wiejskością nastąpił w latach 70. i 80. XX wieku. W literaturze anglosaskiej wiąże się on z nową socjologią rolnictwa rozwijaną przez Howarda Newby'ego i Fredericka Buttela (Buttel, Newby 1980). Autorzy ci, badając przede wszystkim produkcję żywności i korzystając z neomarkistowskiego instrumentarium teoretycznego, wskazali na złożony charakter powiązań pomiędzy miejscem produkcji a przemysłem spożywczym (Newby 1983a; Buttel i wsp. 1990). Ich badania wykroczyły poza gospodarstwo rolne, kluczem do rozumienia przemian na wsi stały się analizy kompleksów industrialnych. Krytyczna analiza współwystępowała z przemianami społecznymi. Ważnym elementem zmiany postrzegania wsi były także kontrkultury lat 60. i kryzysy kapitalizmu lat 80. ubiegłego wieku. Rozpoczęły one renesans poszukiwań alternatywy dla kapitalizmu kojarzonego z miastem. Wieś i utożsamiana z nią lokalność stały się naturalną odpowiedzią dla części aktywistów, a później też badaczy (Sulima 2001; Belasco 2007; Chevalier, Lacquement 2018). Wspólnym punktem tych działań i studiów było rozpoznanie złożoności pojęcia, a co za tym idzie, rozbudowa instrumentarium teoretycznego i empirycznego, pozwalającego badać to, co poza miastem (Mormont 1987). Powstawały coraz bardziej złożone teoretycznie i empirycznie operacjonalizacje wsi i obszarów wiejskich (Flamina i wsp. 2009). Jednym z ważniejszych autorów jest Terry Marsden, który zróżnicował przestrzeń wiejską, uwzględniając dynamikę postproduktywizmu, rolę konsumpcji oraz relacje z ośrodkami miejskimi (Marsden 2003).

Keith Halfacree w swoim studium wskazał na główne kierunki zmiany: rozwinięte zostały badające populację studia statystyczne, demograficzne, administracyjne i regionalne (Halfacree 1993). Powstawały i wciąż powstają coraz bardziej złożone indeksy, mające oprzyrządować badaczy oraz polityków w wiedzę o wsi i obszarach wiejskich (Bański 2012; Nelson i wsp. 2021). Badacze wykorzystują nowe technologie, systemy informacji geograficznej, mapowania oraz coraz bardziej złożone techniki analityczne (Nelson i wsp. 2021). Pomimo tego rozrostu instrumentarium same studia nad wsią, obszarami wiejskimi, wiejskością – oraz analogicznie miastem – charakteryzują pewne cykle rozwojowe i trendy. Ważny dla późniejszego rozwoju teoretycznego pojęcia wiejskości Jonathan Murdoch

(Murdoch 2006), wraz z Andym Pratterem, wskazali na pięć ukształtowanych historycznie, ale wciąż obecnych dynamik naukowego podejścia do wiejskości (Murdoch, Pratt 1993):

- a) **Modernistyczne:** utrwalające dychotomię miasta i wsi, wieś i obszary wiejskie traktujące jako przestrzeń produkcji lub/i miejsce problemowe.
- b) **Studia społeczności wiejskich:** bazujące na antropologii oraz socjologii kultury. Szukające tożsamości, funkcji i konstrukcji małych społeczności lokalnych.
- c) **Studia wiejskiej struktury społecznej:** skupione na przemianach organizacji społeczności wiejskich.
- d) **Polityczna ekonomia:** w której wieś jest jednym z elementów złożonych systemów towarowych.
- e) **Studia nad lokalnością, tożsamościami i różnorodnością:** próby analizy, ochrony lokalności przed globalnością.

Inaczej podszedł do tej typologii Michael Woods, który podzielił studia w zależności od ich charakteru (Woods 2011b) na:

- a) **Deskryptywne:** bazujące na przekonaniu, że istnieje jasny zestaw cech, które oddzielają miejskość i wiejskość. Zmienne odwołujące się do gęstości zaludnienia, populacji, typu działalności ekonomicznej, wykorzystania przestrzeni, składają się w nich na opis wsi. Są one użyteczne w generowaniu statystyk publicznych i porównywaniu dużych bloków danych.
- b) **Syntetyczne:** bazujące na próbie budowania indeksów, które uzupełniają podejście deskryptywne o nietypowe lub rzadko wykorzystywane zmienne. Celem jest synteza i zróżnicowanie analiz wsi i miasta.
- c) **Społeczno-kulturowe:** szukające odmiennych społeczności wiejskich, których członków charakteryzują wyjątkowe cechy, sposoby zachowań i tożsamość, wynikające z wiejskiego charakteru społeczności.
- d) **Dynamiczne:** skupione na procesach, które tworzą odrębne lokalności. Inspirowane studiami relacji pomiędzy zakorzenionymi strukturami społecznymi a procesami o ponadlokalnym charakterze.
- e) **Konstruktywistyczne:** skupione na społecznym stanowieniu wsi. Mniej istotne w tym podejściu są obiektywne wskaźniki, indeksy czy fizyczne ramy wiejskości, a bardziej sposób, w jaki jest ona społecznie ustanawiana.

Uzupełniłbym te punkty o rozwijane przez tych samych autorów (Murdoch 2003, 2006; Woods 2011b) podejście:

- f) **Hybrydowe:** w którym wieś traktowana jest jako przestrzeń powiązań i dynamicznych sieci relacji pomiędzy różnymi, także nieludzkimi, aktorami. Perspektywa ta kładzie nacisk na dynamiczny charakter wsi i wiejskości, odchodzi od realizmu czy konstruktywizmu. W centrum zainteresowania studiów stawia procesy stawania się, rozumiane nie jako konstrukcje, ale raczej jako praktyki splatające ludzi, rzeczy, miejsca, instytucje, polityki.

Syntetycznego podsumowania podejść do problemu badania fenomenów związanych z szeroko rozumianą wsią dokonała Maria Halamska (Halamska 2011b). Wskazuje ona na trzy główne podejścia: przestrzenne, skupione na geograficznych (co nie znaczy – fizycznych) ramach obszarów wiejskich (Gorlach 2004, 2011; Bański 2012); społeczne, związane z funkcjonowaniem i ewolucją społeczności lokalnej; oraz antropologiczne, wykraczające poza przestrzeń wsi oraz samą społeczność i zajmujące się symbolami, dyskursami, obrazami zakorzenionymi w pojęciu wiejskości. Podejścia wskazane przez Murdocha i Pratta, Woodsa czy Halamską nie są oczywiście kompletną listą operacjonalizacji (Wieruszewska 1991; Gorlach i wsp. 2012; Podedworna 2013), dobrze jednak pokazują pewne stałe elementy dyskursu, skupionego na miejscu, społeczności lokalnej, strukturze zawodowej, rozwoju i kulturze lokalnej. Sama socjologia, jak i szerszej nauki społeczne, ma jednak wciąż problem z podstawowymi pojęciami, jakimi są: wieś, wiejskość i miasto, miejskość. Z dwóch stron intelektualnej osi wyznaczanej przez socjologię wsi i socjologię miasta płyną głosy mówiące o zbyt sztywnym charakterze ram, problemie z operacjonalizacją złożonych form przestrzennych, nieadekwatności narzędzi teoretycznych i empirycznych wykorzystywanych do badania obu pojęć (Lobao 1996; Kajdanek 2012).

Dochodzę w tym miejscu do ważnego rozróżnienia. Dyskusja o definicjach wsi i obszarów wiejskich, jakkolwiek fascynująca, nie jest jednak celem tej książki. Jej punktem wyjścia jest natomiast pojęcie wiejskości, zawieszona między wsią a miastem, traktowane jako coś szerszego niż przestrzeń czy społeczność (Podedworna 2010, 2013).

Sama wiejskość definiowana jest różnorodnie. Wiązana jest z rewolucją kulturową i politycznym renesansem lokalizmów (Halamska 2011a),

stylem życia lub zespołem cech społecznych i kulturowych (Bański 2012), zewnętrzną w stosunku do wsi kategorią intelektualną (Mormont 1987), performansem, aktywnie angażującym aktorów w określonej przestrzeni (Thrift 2008), czy – najbliższą memu rozumieniu – hybrydą, splatającą ze sobą ludzi, kulturę, miejsca i materialność (Woods 2010; Heley i Jones 2012). Problem w tym, że wiejskość wraz z rozwojem studiów nabrała złożoności, ale straciła też analityczną ostrość. Może być traktowana jako pozaczasowe i nie do końca fizyczne miejsce (Flamina i wsp. 2009), heterotopia Michela Foucaulta, w której splatają się relacje władzy, wizje i przedmioty (Bunce 2003; Foucault 2010). Jednocześnie jest to pojęcie nieciągłe, różnie definiowane i interpretowane, zanurzone w codzienności i polityce, materialności i kulturze (Śpiewak 2012; Dymitrow 2018). Elementem wspólnym definicji wiejskości jest jej parasolowy charakter, jej oderwanie od klasycznych desygnatów wsi, takich jak: struktura ekonomiczna, relacje społeczne, specyficzne praktyki kulturalne czy ramy geograficzne. Najbliższa jest mi wizja wiejskości oderwanej od fizycznej przestrzeni (Podedworna 2013), hybrydy mającej konkretne społeczne podłoże. Literatura przedmiotu pozwala przy tym wykreślić punkty wspólne łączące ze sobą różne rozumienia wiejskości jako zjawiska/procesu/hybrydy i performansu. Po raz kolejny z pomocą przychodzi Keith Halfacree. Bazując na lefebviańskiej triadzie praktyk, reprezentacji i przestrzeni, dokonał własnej interpretacji wiejskości, która – uwzględniając aspekt przestrzenny – składa się z (Halfacree 2006):

- a) **Ideji lokalności:** odnoszącej się do zakorzenionych w kulturze wyobrażeń przestrzeni, powiązanych zarówno z działaniami na rzecz produkcji, jak i konsumpcji.
- b) **Formalnych reprezentacji:** lokalności/wiejskości konstruowanej w formalnych politykach i poprzez eksperckie dyskursy.
- c) **Praktykach codzienności:** rozrzuconych, niespójnych działaniach pojedynczych, zbiorowych oraz nieformalnych aktorów, odtwarzających lokalność/wiejskość codziennie na nowo.

Dla mnie istotne jest to, że nie jest to model statyczny, skupiony na efektach, a nie na próbie zbudowania obiektywnych wskaźników pary wiejskość–miejskość; nie jest to też model silnie konstruktywistyczny – kulturowe symbole, normy, algorytmy są bowiem tylko jednym z elementów splotu. Ciekawej prób rekonstrukcji triady dokonali Mirosław Dymitrow

i Rene Brauer (Dymitrow, Brauer 2017), wskazując trzy podstawowe elementy, które można także zastosować do badania wiejskości (zob. schemat 1). Są to odpowiednio:



Schemat 1. Triada wiejskości

Źródło: Dymitrow, Brauer 2017; Dymitrow 2018 (zmodyfikowane przez autora).

Trzy pojęcia: lokalność, idea i agent, określają kluczowe dla mnie obszary rozumienia wiejskości. Odwołują się one bowiem do pewnych kulturowo lub fizycznie określonych ram geograficznych, do miejsca lub jego wizji, symboli obecnych w dyskursie oraz aktywnych lub biernych aktorów. Tak rozumiana wiejskość zanurzona jest w historycznie ukształtowanych i dynamicznych wzorach, symbolach kultury. Kształtuje się poprzez działania ludzi i rzeczy. Jej cechami są (Goszczyński i wsp. 2015):

- a) **Dynamika:** wiejskości nie można sprowadzić do zatopionych poza czasem ramek. Jest ona procesem przecinania się w czasie i przestrzeni relacji społecznych i interakcji.
- b) **Procesualność:** wiejskość nie ma stabilnego charakteru, ale jest permanentnie odtwarzana, wzmacniana i zmieniana.
- c) **Pluralizm:** wiejskości nie można sprowadzić do jednej określonej tożsamości czy modelu; składa się ona z wielu napięć, konfliktów i symboli.
- d) **Hybrydalność:** wiejskość staje się poprzez relacje ludzi, instytucji, kultury oraz aktorów nieludzkich, takich jak przestrzenie czy przedmioty.

- e) **Ambiwalencja:** wiejskość to mieszanka procesów i struktur długiego trwania oraz unikalnych, niekiedy losowych wydarzeń. Jest ona zbudowana z napięć i unifikacji, trwania i zerwania. Nie daje się łatwo zamknąć w tradycyjnych ramach analitycznych ani sposobach myślenia. Jednocześnie mediuje i rozdziela społeczności, wspólnoty, jednostki, ciała, miejsca, znaczenia, polityki i przedmioty.

Wspólnie z Wojciechem Knieciami i Hubertem Czachowskim wskazaliśmy na dynamikę takiego trójkąta, którą w przypadku wiejskości można sprowadzić do (Goszczyński i wsp. 2015):

- a) **Unifikacji:** wszystkie elementy współgrają ze sobą. Dominujące znaczenie ma formalna reprezentacja, która naciska, homogenizuje wiejskość i codzienne praktyki.
- b) **Napięcia:** istnieją istotne różnice w definiowaniu wiejskości, są jednak także ogólne ramy spinające wiejskości, które wygładzają konflikty poszczególnych reprezentacji. Formalne reprezentacje nie mają tak silnego wpływu na konstrukcję przestrzeni, do głosu dochodzą różne jej reprezentacje.
- c) **Niespójności:** codzienne, niespójne praktyki odtwarzania przestrzeni dominują nad reprezentacjami i ideą wiejskości. Brakuje wspólnych ram spinających lokalność tak na poziomie postrzegania, jak i konceptualizacji.

Badacze i badaczki różnią się podejściem do tego, czym wiejskość w rzeczywistości jest i jaki zestaw teorii powinien być na nią nakładany. Z jednej strony mamy do czynienia z najbardziej upowszechnionymi koncepcjami wsi i do pewnego stopnia wiejskości jako **obiektem**. Koncepcje skupiają się na poszukiwaniu obiektywnych wskaźników pozwalających odróżnić wieś, obszar wiejski, wiejskość od miasta, obszaru miejskiego i miejskości. Istotne są zmienne, takie jak: gęstość zaludnienia, struktura zawodowa, charakter użytkowania ziemi, struktura relacji społecznych, lokalne funkcje rolnicze, charakter struktury edukacyjnej, poziom i jakość życia (Bański 2012; Stanny i wsp. 2018). W ramach tych studiów wiejskość bywa definiowana jako cecha opisująca mieszkańca wsi, jego tożsamość i świat (Bański 2012).

Wyraźnie widoczne, szczególnie w literaturze anglosaskiej i współczesnej geografii kulturowej, są tendencje do traktowania wiejskości jako **produktu** postprzemysłowego modelu kapitalizmu. Wywodzące się z prac

geografów marksistowskich takich jak David Harvey (Harvey 2011, 2006) oraz, przede wszystkim, Doreen Massey (Massey 1997, 2012), skupiają się na procesach produkcji, na przecięciu relacji władzy i kulturowych oraz fizycznych przestrzeni. Tak rozumiana wiejskość jest efektem zderzania się interesów różnych grup. Może być wynikiem procesów globalizacji, stanowiąc mniej lub bardziej autentyczne repozytorium lokalności, rozumianej jako uzupełnienie lub obrona (Grasseni 2009). Jest wytworem zmieniających się modeli przemysłu oraz konsumpcji (Flamina i wsp. 2009), poprzez które rekonfigurowane są w przestrzeni relacje władzy (Flamina i wsp. 2009; Massey 2012). W przypadku, gdy procesy produkcji odnoszą sukces, wytwarzana przez nie wiejskość ulega zakorzenieniu i reprodukcji (Halfacree 2007). Przykładem mogą być zarówno regiony turystyczne, jak i te o przemysłowym charakterze, których rolą jest zaopatrywanie w surowce. Immanentną cechą tak definiowanego pojęcia są procesy utowarowienia. Marta Klekotko i Krzysztof Gorlach zwracają uwagę, że w przypadku wiejskości może być ono rozumiane jako proces negocjacji przebiegającej w przestrzeniach (Klekotko, Gorlach 2011). Utowarowione jest, co oczywiste, rolnictwo, ale mogą zostać nim objęte: krajobraz, relacje, np. poprzez agroturystykę, kultura i tradycja. Przykładem związków wiejskości z procesami produkcji i konsumpcji są też procesy marginalizacji, wypychania poza nawias ludzi, przestrzeni, symboli niebędących w stanie zaoferować konsumentom i producentom kapitalistycznej wartości. Z tej perspektywy przerażająca bieda związana z wiejskością w krajach Trzeciego Świata czy wykluczenie części osób i tradycji widoczne w Polsce nie są błędem, ale immanentną cechą systemu.

Wiejskość może być także traktowana jako **konstrukt** społeczno-kulturowy. Podejście to związane jest ze zwrotem kulturowym w studiach. Zakłada ono, że badacze powinni się skupić na procesach społecznej konstrukcji wiejskości (Woods 2011a), podobnie do tego, jak rozwijane były studia nad społecznym wytwarzaniem przestrzeni (Jałowiecki 2010). Przypominając jeszcze raz myśl Mormonta, wiejskość może być traktowana jako pewna kategoria myśli, która ma wpływ na otaczającą nas rzeczywistość (Mormont 1987; Faracik 2020). W naukach społecznych koncepcja wiejskości jako konstruktu pojawiła się wraz z kontrkulturowym wzrostem zainteresowania lokalnością oraz próbą odpowiedzi na pytanie o to, kto ma

władzę nad konstruktami, kogo one włączają, a kogo wykluczają (Heley, Jones 2012). Jak krytycznie zwraca uwagę Maria Halamska, w wersji silnej podejście konstruktywistyczne zakłada, że przestrzeń nie ma właściwości, ale nabywa je poprzez zanurzenie w dyskursy, normy i symbole (Halamska 2011a). Zgadza się z Cristiną Grasseni, że dyskursy leżące u podstaw podejść do wiejskości kształtują wieś według algorytmów często określanych poza jej przestrzeniami (Grasseni 2009; Carolan 2008). Na wiejskość wpływ ma cały szereg splecionych aktorów i symboli politycznych, medialnych, instytucjonalnych, które równolegle mogą kształtować/upraszczać złożoną rzeczywistość (Gospodarczyk 2019). Ważnym wątkiem badawczym, który pojawił się wraz z podejściem konstruktywistycznym, była kwestia władzy nad dyskursami, tego, kto ma wpływ na konstrukty wiejskości i do czego one służą (Halamska 2011a). Te konstrukty dotyczą przyrody, przestrzeni, jednostek i nie są neutralne, lecz silnie zakorzenione w pęknięciu na idylę bądź obcość (Podedworna 2013). Mogą być wykorzystywane na półkach sklepowych, w polityce rozwoju lokalnego, w indywidualnych decyzjach konsumentów, ale też w politycznych dyskursach straszących wiejskością czy wiejskim ludem.

Prowadzi mnie to do kolejnej operacjonalizacji wiejskości jako **performansu**. Ta naznaczona studiami Ervinga Goffmana, Judith Butler czy Michela Callona koncepcja odgrywa kluczową rolę w XXI-wiecznych studiach nad procesami kształtowania wiejskości (Thrift 2008; Larsen, Urry 2011). Jonas Larsen wyłożył jej główne założenia, którymi są: analiza przecięć różnych zmysłów spotykających się w konkretnych przestrzeniach, podział na zaalgorytmizowane oraz nieuświadomione zachowania jednostek na scenie, spięcie performansów z władzą, w tym z władzą nad ciałami, płynność stanowiąc, odrzucenie obiektywności, kluczowe znaczenie materialności i technologii w procesach performowania świata społecznego, powiązanie zachowań z kulturą, politykami i instytucjami czy wreszcie skupienie się na procesie robienia/stawania się (Larsen 2011, 2012). Wiejskość nie ogranicza się przy tym do symboli i wyobrażeń społecznych (*social imaginaries*). Doświadczana jest także przez zmysły: wzrok, smak, dotyk (Abram 2003). Koncepcja ta odwołuje się do słowników teorii praktyk społecznych (Schatzki 2003; Shove i wsp. 2012), aktora-sieci (Daniel 2011) czy studiów nad ciałem i zmysłami (Carolan 2013, 2016a). Odnosząc się już bezpośrednio do

wiejskości, Marek Dymitrow zwraca uwagę, że performatywne podejście skupia się na dynamice, procesie stawania się, podmiotowości aktorów. Istotne są tu działania ludzi w fizycznych i wyobrażonych przestrzeniach (Dymitrow 2018). Dobrym przykładem takiego typu aktywności mogą być powszechne odtworzenia wiejskich festynów, na których każdy gra swoją rolę (Woods 2011a). Wystylizowani sprzedawcy prezentują jedzenie odwołujące się do tradycyjnych skojarzeń, scena oznaczona jest drewnianą zabudową straganów, figurami ze słomy. Przedstawienia wiejskości nie muszą bynajmniej ograniczać się do wydarzeń masowych i fizycznych barier wsi. Podobnie stylizowane są miejskie restauracje czy np. domy części konsumentów, w których w centrum miejskich osiedli można odnaleźć książki kucharskie przywołujące lokalność, przyrządy kuchenne, ogródki ziołowe, meble kuchenne pozwalające odgrywać wiejskość. Co ważne, performanse się rozlewają. Zacierają różnicę między tym, co wiejskie, podmiejskie, a tym, co miejskie. Służą temu przedmioty, narzędzia, meble, architektura, sztuka. Ważna rola stabilizująca przypada też mediom. Znaczenie performansów wiejskości nie ogranicza się tylko do działań oskryptowanych, zaplanowanych. Na przenikanie się świadomych i nieświadomych performansów kształtowania wiejskości zwraca uwagę Tim Enderson (Enderson 2006). Praktyki sceniczne przeplatają się ze stanowieniami (*enactment*) o codziennym, zrutynizowanym charakterze, które wraz z kolejnymi powtórzeniami zostają instynktownie zrównane z wiejskością (Woods 2010). W teorii performansów zwraca się uwagę na znaczenie innych niż język mediów w tym procesie. Wiejskości doświadczamy i odgrywamy ją za pomocą naszych ciał i związanych z nimi zmysłów: wzroku, smaku czy dotyku (Carolan, Thrift 2004, 2008, 2011). Wybierając się na podmiejski spacer, wyjeżdżając na weekend na wieś, przygotowując jedzenie, o którym myślimy, że jest tradycyjne, angażujemy siebie w proces performowania. Kluczową rolę odgrywają w nim przestrzeń, krajobraz, kształt, faktura, kolor i emocje, które wzmacniają lub osłabiają nasze zaangażowanie. Podejście performatywne wymaga odejścia od dualizmów w myśleniu o wiejskości. I tak performanse przeplatają działania o charakterze zbiorowym i indywidualnym (Hoop, Jehlička 2017). Procesy kształtowania odbywają się zarówno w przypadku opisywanych masowych festiwali kulinarnych, jak i w momencie przygotowywania domowego posiłku. Stanowienia mają często zrutynizowany i w miarę stały

charakter, utrwalając asemblaże wiejskości (Enderson 2006), jednocześnie będąc podatnymi na mikroinnovacje, które prowadzą do zmiany powiązanych z nimi praktyk (Shove i wsp. 2012). W końcu w performansach przeplatają się uwspólnienia i konflikty. Z jednej strony wiejskość jest inaczej stanowiona przez miłośników ptaków, a inaczej przez myśliwych, tym samym napędzając konflikt pomiędzy grupami. Z drugiej zaś strony powtarzalność stanowień, takich jak chociażby jarmarki, które bazują na ujednoliconych scenach i algorytmach zachowań, ma potencjał unifikujący aktorów. Najważniejszy z dualizmów, które teoria performatywna stara się odrzucić, dotyczy pęknięcia na wiejskość jako obiektywny przedmiot i jako subiektywny konstrukt. Michael Carolan w studiach spięcia lokalizmów, cielesności i smaków buduje podejście więcej niż reprezentatywne (*more than representational*), pokazując, że stanowienia wiejskości spinają ze sobą fizyczne ramy, przedmioty, ciała, symbole i polityki w konkretne asemblaże, będące tym, co społeczne (Carolan 2008). Jak zauważa Woods, performowanie można rozumieć jako spięcie dyskursów, materialności, praktyk i przestrzeni o dynamicznym charakterze (Woods 2010).

Teoria performatywna otworzyła/połączyła się w ten sposób z jeszcze jednym, ważnym dla tej pracy, ujęciem wiejskości jako **asembłażu/hybrydy** (Fisker i wsp. 2022). Znaczenie tego podejścia wyłożył Jonathan Murdoch:

Wiejskość złożona jest z całego szeregu heterogenicznych aktorów: wirusów, protein, konserwatywnych filozofów, rolników, pól, ruchów antyurbanistycznych, męskich klubów... Hybrydalność jest kolejną perspektywą, którą możemy wykorzystać. Podkreśla ona perspektywę wiejskości rozpiętą pośrodku tego, co traktujemy jako społeczne, oraz tego, co postrzegamy jako naturalne (Murdoch 2003).

Tak definiowane teorie wiejskości w oczywisty sposób nawiązują do koncepcji aktora-sieci. Nie wgłębiając się zanadto w zawily aparat teoretyczny socjologii nauki i studiów nad społeczeństwem i technologią, chciałbym zwrócić uwagę na najważniejsze elementy wykorzystywane później w ramach badania asemblaży wiejskości. ANT zakłada, że społeczeństwo może być postrzegane jako heterogeniczna sieć, efekt dynamicznego procesu przeplatania się ludzi, rzeczy, miejsc (Law 2014). Kluczowe są w tym translacje

rozumiane jako procesy zrutyinizowanego lub chaotycznego splatania/ montowania/ asemblowania w coś, co postrzegane jest jako spójna całość (Law 2014). Istotną rolę w tym procesie odgrywają kluczowi eksperci, rzecznicy, organizmy, przedmioty, które splatają się w kolejnych punktach przejścia (Callon 2014). Asemblaże i hybrydy wiejskości można rozumieć na dwa sposoby. Ścisłe podążając krętą ścieżką wyznaczoną przez Bruna Latoura i teorię aktora-sieci (Latour 2014), skupiając się na mikroetnografiach splatania, analizując, jak poszczególni aktanci dokonują translacji wiejskości, przeskakując pomiędzy pojedynczymi działaniami a bardzo ogólną ontologią świata. Można też, jak proponuje Krzysztof Abriszewski (Abriszewski 2018), skupić się na poziomie środkowym – nie tyle śledzić poszczególnych aktorów/ aktantów czy zaplątywać opozycje kultury i natury, miasta i wsi, ile zająć się procesem łączenia się pojedynczych elementów w spójne całości. Współczesne studia nad wiejskością, przynajmniej te korzystające z zaplecza ANT, wydają się wybierać drugą ze ścieżek. Badając wiejskość, skupiają się na ukazujących się splotach działań i interesów ludzi, przedmiotów, symboli, analizując wyłaniające się z nich całości (Heley, Jones 2012). Jak zwracają uwagę Krzysztof Gorlach, Marta Klekotko i Piotr Nowak, wieś może być traktowana jako przestrzeń, w której spotykają się podmioty (Gorlach i wsp. 2012). Posunę się jednak dalej, gdyż dla mnie wiejskość nie tyle jest obszarem spotkania, co raczej aktywnie składa się przez te sploty. Przy tym, wbrew pierwotnemu duchowi teorii ANT, w hybrydach wiejskości nie zostaje zachowana symetria wpływów. Różnym aktorom przyznaje się różne poziomy podmiotowości w splataniu rzeczywistości. Zwraca na to uwagę Murdoch, pokazując, że podejście więcej niż społeczne (*more than social*) nie musi wcale oznaczać odrzucenia znaczenia tradycyjnej socjologii czy antropologii w rozumieniu wiejskości lub wsi (Murdoch 1997, 2003). Podsumowując ten fragment, chciałbym się po raz kolejny odwołać do prac Michaela Woodsa. Podkreśla on, że nie ma czegoś takiego jak stabilna wiejskość, jest to raczej stanowienie, wyłaniające się z często niewidocznych nielinearnych procesów, mieszających poziomy translacji (Woods 2011a). Traktowałbym ją za tym badaczem jako hybrydy, składające się z przenikających się sieci i węzłów, połączonych ze sobą na różne sposoby, konkurujących lub wzmacniających się nawzajem (Woods 2011a). Siadając do śniadania w gospodarstwie agroturystycznym, pozornie doświadczamy czegoś

trwałego, tradycyjnego. Tymczasem ta sytuacja jest wynikiem dynamicznych splotów działania rolnika, charakteru przestrzeni, architektury regionu, krajobrazu, polityki samorządu i państwa, uporządkowania jadalni czy wreszcie tego, co mamy na talerzu. Wiejskość staje się przez ich współoddziaływanie.

1.3. Splatanie: relacyjna teoria wiejskości i jedzenia

W tym miejscu należy wprowadzić powtarzające się w pracy pojęcie: **splatanie** wiejskości. Zarówno przy budowaniu ram teoretycznych, jak i przy analizach staram się nie traktować wiejskości jako konstruktu społecznego, podporządkowanego ludzkim działaniom, symbolom i wartościom. Zdecydowanie nie jest ona też fizyczną właściwością społeczności wiejskich, opisującą je obiektywną ramą. Moim założeniem, za pracami Jana Douwe'a van der Ploega i Terry'ego Marsdena, jest odejście od dwóch biegunów wyznaczanych przez perspektywy: konstruktywistyczną i obiektywistyczną. Inspirując się hybrydami i teorią aktora-sieci, skupiam się na tym, jak poprzez współwystępowanie i relacje różnych ludzkich i nieludzkich aktorów wiejskość staje się możliwa (van der Ploeg, Marsden 2009). **Wiejskość permanentnie się dzieje**, splata się poprzez przetykanie wpływów poszczególnych składowych. Wiejskość jest złożonym fenomenem, który dzięki różnorodnym aktorom staje się w procesach ustabilizowanych lub chaotycznych praktykach i związanych z nimi performansach. Mają na nią wpływ procesy produkcji i konsumpcji oraz zakorzenione w kulturze symbole. Elementy, procesy stanowiące to, co wiejskie, mają przy tym wielopoziomowy charakter, nie ograniczają się do fizycznej przestrzeni wsi, technologii czy rzeczy, nie są też linearne (Murdoch 2006). Tak definiowana wiejskość nie jest tylko prostą fizyczną ramą, bierną sceną performansów ani społeczną konstrukcją mniej lub bardziej świadomych ludzi i instytucji.

Samo spięcie odległych niekiedy od siebie koncepcji teoretycznych nie jest jednak łatwe. Wydaje się, że najbliższa temu jest tzw. **relacyjna teoria wiejskości**, rozwijana przez Jessego Heleya i Laurę Jones (Heley, Jones 2012). Autorzy ci odchodzą od analizy obiektywnych wskaźników, uznają też za niewystarczające podejście skoncentrowane na tym, jak same społeczności konstruują wiejskość. Zwracają natomiast uwagę na sposób, w jaki

wiejskość jest wytwarzana przez dyskursy, wymianę kulturową, codzienne praktyki oraz powiązanie pomiędzy różnymi aktorami (Heley, Jones 2012). Kluczowym elementem tej konceptualizacji jest skupienie się na tym, jak z przecięć i powiązań między materialnością, performansami i, co ważne, społecznymi reprezentacjami wyłania się wiejskość (Heley, Jones 2012). Jest to bardzo ważny element tej teorii, pozwala bowiem połączyć kulturę, symbole i wartości z podejściem opartym na działających aktorach, materialności i przestrzeni. Wyrażne są w niej echa koncepcji Woodsa, dla którego ważne są napięcia i uwspólnienia związane z wiejskością wyłaniającą się z dyskursów, praktyk, rzeczy i przestrzeni (Woods 2011a). Relacyjna koncepcja jest dla mojej pracy fundamentalna, stara się bowiem połączyć rozwijające się studia społeczne nad materialnością z perspektywą silniej zorientowaną na analizę kulturowych i społecznych procesów. Kładzie nacisk nie na statyczne elementy kojarzone ze wsią, takie jak: ramy fizyczne, podziały administracyjne czy relacje w społeczności lokalnej, ale na wzajemne zależności i powiązania oraz dynamikę wyłaniających się z nich procesów społecznych. Modyfikując propozycje zawarte w artykule (Heley, Jones 2012), wyodrębniłem następujące składowe relacyjnego procesu splatania się wiejskości:

- a) **Zakorzenie w kulturze dyskursy i społeczne imaginaria:** pomimo krytycznego nastawienia do programu mocnego konstruktywizmu (Heley, Jones 2012), badacze podkreślają rolę i wagę symboli, wartości i znaczeń związanych z wiejskością. Wskazują oni na funkcje dyskursów medialnych, eksperckich oraz codziennych w procesie określania kształtów wiejskości (Heley, Jones 2012). Analizując procesy jej splatania, w moim przekonaniu warto pójść krok dalej i przywołać koncepcję społecznych imaginariów, definiowanych nie jako proste symbole, ale jako kulturowo definiowane algorytmy współdecydujące o kształcie tego, co społeczne (Taylor 2007). To, co i jak o wiejskości mówimy, czytamy, jak prezentowana jest ona w mediach, popularnych bajkach dla dzieci, lokalnych i globalnych dyskusjach ekspertów, ma wpływ na jej kształt i funkcje. Dyskursy, wyobrażenia, symbole definiują, w jaki sposób określamy granice tego, co miejskie i wiejskie, z jakimi cechami to kojarzymy i kogo w to włączamy, a kogo wykluczamy (DuPuis 2006). Za pracami Paula Cloke'a kulturę traktuję nie

jako dominujący, lecz jako ważny, ale jednak jeden z wielu elementów procesu splatania wiejskości (Cloe 2006).

- b) **Mechanizmy produkcji i konsumpcji:** Heley i Jones podkreślają znaczenie kapitalistycznych mechanizmów produkcji i konsumpcji w stanowieniu wiejskości (Heley, Jones 2012). Zgadając się z nimi, zwróciłbym uwagę na rolę praktyk, trendów mód oraz, co ważniejsze, integracji i wykluczeń charakterystycznych dla społeczeństw przemysłowych i postprzemysłowych. Wiejskość splatana jest na sklepowych półkach, w opakowaniach produktów odwołujących się do lokalności, recepturach grających na tradycyjnych i naturalnych rejestrach, a wreszcie w naszych konsumenckich oczekiwaniach i pragnieniach. To, co postrzegamy jako wiejskie, miejskie, naturalne lub społeczne, jest wytworem historycznych procesów formowania się kapitalizmu i będących jego immanentną częścią opozycji.
- c) **Materialność – rzeczy:** ważnym elementem relacyjnej definicji jest także zwrócenie uwagi, że wiejskości nie da się sprowadzić tylko do kategorii społecznych, a ogromną rolę w jej splataniu odgrywają rzeczy i miejsca. Bazujące na różnych odłamach teorii aktora-sieci prace podkreślające rolę aktorów nieludzkich na dobre zakorzeniły się zarówno w studiach wiejskich (Murdoch i wsp. 2000; Murdoch 2006), jak i tych skupionych na żywności (Goodman 2016) i jedzeniu (Kopczyńska 2021). Przy tym rewolucyjność tych studiów nie polega na uwzględnieniu rzeczy, analizie tego, jak ze splotu materialności, ciał i praktyk wyłaniają się ontologiczne normy (Mol 2013, 2021). Michael Carolan, odwołując się do tej koncepcji, podkreśla, że naczelnym elementem tak rozumianych analiz wiejskości (i jedzenia) staje się proces eksperymentowania, splatania, wytwarzania, a nie statyczna analiza konstruktów czy obiektów (Carolan 2013).
- d) **Materialność – miejsca:** znaczenie aktorów nieludzkich nie ogranicza się do rzeczy. Ogromną rolę w studiach nad wiejskością i miejskością (oraz w mniejszym stopniu nad jedzeniem) odegrał zwrot geograficzny w naukach społecznych. Korzystając z osiągnięć geografii neomark-sistowskiej i kulturowej, badacze i badaczki odeszli od niewidzialnej wszechobecności przestrzeni na rzecz poważniejszego potraktowania jej jako łącznika wiążącego wpływy, władzę i relacje (Löw 2018).

Jak zauważa Martina Löw, przestrzeń jest formą relacyjnego układu ludzi, rzeczy i procesów, który staje się poprzez składanie elementów i syntezę łączącą przestrzeń w całość (Löw 2018; Bucholc 2018). Podejście to wychodzi poza koncepcję społecznego konstruowania przestrzeni (Jałowiecki 2010), podkreślając rolę relacji, związków i praktyk w procesie splatania miejsc. Co więcej, podejście to odrzuca dualizm przestrzeni euklidesowej i symbolicznej. Idąc za Michele Foucaultem (Foucault 2010), podkreśla raczej zlewanie się struktury i procesu. Bliski mi jest pogląd przytaczanej już Doreen Massey, że przestrzeń nie jest stabilną, spokojną ramą, lecz miejscem konfliktu, walki i wykluczeń (Massey 1997, 2012). W moim przekonaniu dotyczy to także miejsc wiejskich, takich jak: wsie, gospodarstwa, jarmarki, restauracje czy wnętrza naszych domów. Rolnik ekologiczny dyskutujący z członkami kooperatywy o wylądzie gospodarstwa, nowy mieszkaniec wsi wzywający policję w momencie, w którym na pole wyjeżdżają traktory, albo skansen odtwarzający tylko estetyczne formy życia wiejskiego, są przykładem dynamiki procesu pozycjonowania i syntezy miejsca. W tym sensie przestrzeń jest czymś więcej niż sceną Goffmanowskiego performansu, fizyczną ramą, społecznym konstruktem czy pojemnikiem. Jest natomiast jednym z elementów relacyjnego splotu tego, co postrzegamy jako wiejskość.

- e) **Praktyki i performanse:** o ile w studiach nad lokalnością teoria performansu jest wykorzystywana stosunkowo często (Enderson 2006; Dymitrow, Brauer 2017; Fisker i wsp. 2022), o tyle zdecydowanie rzadziej pojawia się w nich teoria praktyk społecznych spopularyzowana przez Theodora Schatzkiego (Schatzki 2003). Jest to złożona koncepcja, kładąca nacisk na niekoniecznie uświadomioną aktywność ludzi (Shove i wsp. 2012) czy też, używając języka Andreasa Reckwitz – zrutynizowanych, cielesnych performansów, poprzetykanych rozumieniem i aktywnościami (Reckwitz 2002). Praktyki są więc formą aktywności zorganizowanych lub rozproszonych, odtwarzanych, tworzonych na nowo, zmienianych przez świadome lub nieświadome działania jednostek, a performanse są ich warunkiem koniecznym, powodują, że praktyki społeczne się dzieją, posuwają je do przodu (Warde 2016). Mogą one mieć codzienny charakter i być związane z życiem na wsi,

mogą być też całkowicie oderwane od fizycznej przestrzeni obszarów wiejskich. Splatając wiązkę wiejskości w procesie gotowania, korzystamy ze starych przepisów lub tradycyjnej książki kucharskiej, wykorzystujemy lokalne składniki, przestrzeń naszej kuchni aranżujemy według etnograficznego wzorca, angażujemy nasze ciała w proces smakowania. Jednocześnie wystarczą niewielkie zmiany, np. wykorzystanie innych, modnych warzyw, żeby niepostrzeżenie praktyka – a za nią wiązka – uległa zmianie.

Te obszary: dyskursów i symboli, mechanizmów produkcji/konsumpcji, rzeczy i miejsc, praktyk/performansów są dla mnie fundamentalne w rozumieniu splotów wiejskości. Fascynuje mnie ona nie tyle jako stabilna całość, ale raczej jako dynamiczna hybryda, mająca swoje społeczne konsekwencje. Jej zastosowanie do analizy społecznych konsekwencji związanych ze stanowieniem wiejskości w alternatywnych sieciach wymaga ode mnie jednak pewnej korekty i uwypuklenia wątków szczególnie istotnych w analizach jedzenia (zob. schemat 2).



Schemat 2. Konceptualizacja splotów wiejskości i jedzenia

Źródło: opracowanie własne.

Pierwszym elementem splotu są wyobrażenia, społeczne imaginaria związane z jedzeniem. Punkt ten odwołuje się do symboli i wartości zakorzenionych w dyskursach związanych z żywnością. Jedzenie i wieś są

fenomenami zakorzenionymi w kulturze. Mody dietetyczne, idylle lokalności, narracje eksperckie, historycznie utrwalone wizje, wszystkie te elementy wpływają na splatanie wiejskości i jedzenia. Kolejnym istotnym elementem są praktyki i związane z nimi performanse charakterystyczne dla procesów produkcji i konsumpcji. Ważne jest to, co wokół jedzenia i wiejskości robimy, i w jaką wiązkę działań się to składa. Zakupy w sklepie lub na zielonym rynku, udział w wiejskich festynie, wakacje w gospodarstwie agroturystycznym, prowadzenie rodzinnego gospodarstwa rolnego lub lokalnej przetwórci nie są odseparowanymi aktywnościami. Zachowania te są elementem intencjonalnych bądź nieuświadomionych aktywności, które składają się na praktyki splatania wiejskości. Poprzez swoje intencjonalne bądź zaprogramowane wybory, performanse zakupowe czy związane ze sprzedażą, splatamy wiązki wiejskości. Jedzenie odgrywa w tych splotach rolę jako rzecz, aktant, materialny, działający aktor, ale też jako symbol, artefakt zakorzeniony w kulturze. Jego faktura, smak, opakowanie nie są tylko wynikiem procesów społecznych, ale mają na nie wpływ. Jest to fascynujące, łączące różne poziomy zjawisko. Popularny nabiał z wizerunkiem starszej kobiety w regionalnym mazowieckim stroju na opakowaniu lub sprzedawany na festynie wędzony produkt w brązowym opakowaniu nie są tylko zabiegiem marketingowym, ale mają aktywny wpływ na to, jak utrwalamy określone kształtowania wiejskości. Ostatnim interesującym mnie elementem są fizyczne oraz wyobrażone miejsca. Wiejskość, produkcja i konsumpcja jedzenia związane są z geograficznymi oraz kulturowymi przestrzeniami. Rodzinny stół, jadalnia, kuchnia, wiejski region, przetwórcia czy festiwal smaku są tylko przykładami miejsc mających wpływ na sposoby splatania wiejskości. Są one zainscenizowanymi lub niekontrolowanymi przestrzeniami performansów, biorą też w nich aktywny udział, kształtując działania aktorów.

Dalej w pracy będą mnie interesować społeczne konsekwencje procesów splatania wiejskości w praktykach związanych z jedzeniem. Są to dla mnie procesy o hybrydalnym, wielopoziomowym charakterze. Wiejskość i jedzenie mają charakter heterogeniczny, są uzależnione od relacji aktywnych aktorów. Łączą kulturę, rzeczy, miejsca, dyskursy, modele produkcji i konsumpcji. W splocie ich relacji wyłania się to, co społeczne. Ich bazą są relacje, symbole, wiedza i umiejętności, to, co aktorzy robią i jak się nawzajem pozycjonują. Wiejskość jest zanurzonym we władzy pojęciem

(Nelson i wsp. 2021) zakresowo szerszym niż wieś czy obszar wiejski. Nie można jej sprowadzić do fizycznego miejsca ani prostych opozycji. W tym sensie wykracza poza jedną dyscyplinę naukową. Uwzględniając to, do jej badania wykorzystuję eklektyczny kolaż pojęć pochodzących z nie zawsze kompatybilnych teorii, wywodzących się z obszaru studiów nad jedzeniem, studiów wiejskich, geografii humanistycznej/kulturowej, studiów nad kulturą, w tym teorii praktyk społecznych, i wreszcie z teorii aktora-sieci.

Programowo bliski mi jest pogląd wyrażony przez Annemarie Mol w jej opisie ontonorm (Mol 2013). Podobnie jak ona, nie roszczę sobie prawa do dokładnego obiektywnego opisu tego, czym jest wiejskość. Ważne natomiast jest dla mnie poszukiwanie narzędzi metodologicznych pozwalających uchwycić złożoność i dynamikę procesów jej stanowiących i funkcji, jakie mogą one pełnić. Podejście relacyjne jest ważne w mojej książce z kilku powodów. Przede wszystkim odwołuję się do koncepcji mniejszej teorii (*minor theory*) (Katz 1996), czyli postulatu budowy ram teoretycznych, które uwzględniają płynny, dynamiczny charakter badanych zjawisk, jednocześnie odrzucając duże, teoretyczne opozycje. Parafrazując autorkę, jest to eklektyczna, bałaganiarska próba odnalezienia tego, co istotne w zakorzenionych, ucieleśnionych, różnorodnych procesach, często niewidzialnych z perspektywy dużych, syntetycznych ram teoretycznych (Katz 1996). Te dwa podejścia są ważne dla mojej modyfikacji relacyjnej definicji wiejskości. Absolutnie nie jest ona bowiem wyczerpująca ani kompletna. Jej mocną stroną jest natomiast skupienie się na dynamice, jej funkcjach, otwarciu na różnorodne głosy i praktyki, których na co dzień z wiejskością nie kojarzymy. Oczywiście jest to okupione płynnością teorii, która niespecjalnie nadaje się do obiektywnych pomiarów czy badań przekrojowych. Natomiast tak rozumiana wiejskość, przy całej swojej płynności, jest czymś więcej niż tylko sumą istotnych dla mnie składowych: ludzi i tego, co oni robią, kulturowych algorytmów działań, rzeczy, z którymi są spleceni, i fizycznych oraz symbolicznych przestrzeni współstanowiących wiejskość.

2. SPOŁECZNA EWOLUCJA SYSTEMÓW ŻYWIENIOWYCH

Jedzenie i wiejskość są ze sobą nierozzerwalnie związane. Splot ten ma z jednej strony charakter dynamiczny i bazuje na relacji pomiędzy ludźmi, materialnością, technologią, przestrzeniami. Jednocześnie związki te nie są ahistoryczne, nie są tylko i wyłącznie wynikiem pozbawionych ciągłości procesów i rekonfiguracji aktorów. Społeczna historia ludzkości jest historią widelca (Wilson 2013), a obserwowane dzisiaj zjawiska opierają się na historycznie uformowanych procesach. Wiejskość jako hybryda wyłoniła się z mechanizmów rozwoju, wzrostu zapotrzebowania na stabilne źródło kalorii czy procesów handlu wcześniej opinających poszczególne cywilizacje. Zmiana ta nie ma tylko wymiaru produktywistycznego. Związane są z nią zakorzenione w kulturze i społecznych wyobrażeniach symbole odnoszące się do wsi i jej związków z jedzeniem. Historia jedzenia i historia wsi przeplatają się ze sobą, łącząc biologiczne potrzeby, naturę, technologię pozwalającą produkować więcej i sprawniej, społeczne relacje, makro- i mikropolitykę decydującą o tym, kto i jak je (Appadurai 1981) i normy określające, co możemy, a czego nie możemy jeść.

Celem tego rozdziału jest analiza społecznej ewolucji jedzenia i żywności oraz wskazanie, jak kształtowało się ono i jak było kształtowane przez społeczne, kulturowe, polityczne i technologiczne procesy różnicowania tego, co definiujemy jako wieś i miasto. Rozdział ma ukazać bazę, historyczne podłoże współczesnych procesów splatania wiejskości. Ma on charakter przeglądowy. Nie prezentuje dokładnej analizy historycznych źródeł, ale proponuje historiozoficzny powrót do opracowań historyków jedzenia w poszukiwaniu najważniejszych zjawisk, prawidłowości, symboli związanych z ewolucją społecznych konsekwencji podziału na miasto i wieś oraz roli żywności w tym procesie. Zainspirowały mnie do tego prace, wystąpienia i biblioteka Jarosława Dumanowskiego, polskiego historyka jedzenia, który skierował mnie na tropy śródziemnomorskiej myśli społeczno-historycznej. Kluczowych wskazówek dostarczały opracowania badaczy i badaczek działających na pograniczu historii i antropologii, ze szczególnym uwzględnieniem

Jeana Louisa Flandrina, francuskiego badacza kulinarnych historii, związanego z *École pratique des hautes études* i *École des hautes études en sciences sociales*, oraz Massima Montanariego, włoskiego historyka średniowiecza. W przypadku studiów nad rozwojem kapitalizmu i współczesnością ważnym źródłem informacji i interpretacji były dla mnie książka i artykuły Sidneya Mintza oraz antropologizujących historyków anglosaskich, takich jak chociażby Jeffrey Pilcher czy Harvey Levenstein. Istotne dla moich poszukiwań było także monumentalne, sześciotomowe opracowanie *A Cultural History of Food*, którego głównymi redaktorami są Peter Scholliers i często pojawiający się w tej pracy Fabio Parasecoli, amerykański badacz włoskiego pochodzenia, intelektualnie związany także z Polską i polskimi studiami nad jedzeniem.

W tej części pracy wykorzystuję pojęcie „system żywieniowy”. Rozumiem pod nim system kulturowo zakodowanych wzorów i symboli związanych z rolnictwem, jedzeniem i wsią. Ważnym elementem są w nim socjologicznie rozumiane i charakterystyczne dla danej epoki modele produkcji oraz powiązanej z nią konsumpcji. Wreszcie ostatnim elementem, na który zwracam uwagę, jest materialność, w tym technologie i ich wpływ na obszary wiejskie, wieś i szerzej wiejskość.

Modyfikując periodyzację zaproponowaną w *Kulturowej historii jedzenia*, przyjąłem podział rozdziału na: część opisującą wyłanianie się modelu relacji jedzenia, wsi i miasta w prehistorii i antyku; drugą, analizującą umacnianie się zrębów podziału na centra i peryferia w średniowieczu i wczesnej nowożytności; żeby ostatecznie przejść do interpretacji zjawisk charakterystycznych dla wyłaniającego się i umacniającego kapitalizmu. Jest to oczywiście przegląd wybiórczy, którego cele są ograniczone do naszkicowania tła procesów długiego trwania, mogących wpływać na współczesne społeczne konsekwencje procesów splatania wiejskości i jedzenia.

2.1. Wynurzanie: wiejskość i systemy żywieniowe w prehistorii i w antyku

Spółeczna ewolucja wsi, miasta i jedzenia rozpoczęła się wraz z początkiem rozwoju cywilizacji. Jednym z najważniejszych procesów w historii

ludzkości jest seria tzw. rewolucji neolitycznych. Polegały one na rozciągniętym w czasie przejściu od łowiectwa i zbieractwa do gospodarki żarowej, uprawy oraz na powolnym udomawianiu zwierząt (Mazoyer, Roudart 2006). Na świecie, często niezależnie od siebie, zaczęły powstawać centra rozwoju rolnictwa. Ewoluujące społeczności rozpoczęły proces przechodzenia do uprawy ziemi oraz osiadłego trybu życia (Higman 2012). Wprawdzie eurocentryczne badania archeologów czy botaników dotyczyły najpierw głównie obszarów żyznego półksiężyca i cywilizacji Bliskiego Wschodu, a później Morza Śródziemnego, jednak zmiany te miały początkowo globalny charakter (Parasecoli 2016). Zmiany klimatyczne pozwoliły rozwinąć się produkcji żywności i cywilizacjom w deltach rzek (Azja, Afryka) oraz na zboczach wzgórz (Ameryka Południowa). Sam postęp cywilizacji i rewolucje rolne z nim związane były połączone z interakcjami między środowiskiem, dostępną bądź rozwijaną technologią, kulturą i strukturą społeczną. Powstające centra różniły się od siebie i miały tendencję do rozszerzania swojego obszaru. Rewolucja neolityczna dzieli się na co najmniej dwa etapy. Pierwszy z nich, bliższy pierwotnej definicji, wiązał się z wykorzystaniem surowców, próbami uprawy i udomowienia takich gatunków jak kozy i owce (Kindstedt 2017). Efektywność systemu pozwalała na tworzenie pierwszych osad i wzrost komplikacji organizacji społecznej. Prawdziwa zmiana nadeszła jednak wraz z drugim etapem rewolucji i rozwojem technik transformacji żywności (Parasecoli 2016). Ludzkość stosunkowo późno opanowała sztukę jej przetwarzania i przechowywania. Początkowo dominowały techniki bazujące na wędzeniu i pieczeniu jedzenia bezpośrednio nad ogniem, stosunkowo późno pojawiły się natomiast pierwsze próby wykorzystania ceramiki do przyrządzania potraw (Wilson 2013). Pierwotnie wykorzystywano do tego procesu żołądki zwierząt bądź nagrzane kamienie. Pierwsze naczynia gliniane służące do przechowywania żywności odnaleziono w Chinach – datuje się je na około 19 600 lat przed narodzeniem Chrystusa. Za pierwsze naczynia służące do gotowania wody, kluczowego procesu transformującego żywność, uważa się azjatyckie tykwy z bambusa oraz kamienne naczynia z doliny Techucán datowane na około 7 tys. lat p.n.e. (Wilson 2013). Stosunkowo późno pojawiły się też próby wykorzystania produktów pochodzenia zwierzęcego. Jak wskazują badania, przez długi okres udomowione zwierzęta wykorzystywane były tylko jako źródło skór, ścięgien i mięsa

(Kindstedt 2017). Nomadyczne praktyki przechowywania mleka w żołądkach ubitych zwierząt oraz koagulacji i powstawania sera przyjmowały się bardzo powoli, ograniczając efektywność hodowli (Toussaint-Samat 2009). Rozwój technologii gotowania i przetwarzania otworzył przed ludzkością nowe horyzonty. Z jednej strony ułatwił dalekie wędrówki i związane z nimi dostosowanie się do zmieniających się warunków technologicznych, z drugiej zaś – pozwolił na dalszą organizację systemów społecznych wokół umacniających się centrów. Sam proces gotowania miał ogromne znaczenie, na co zwrócił uwagę Claude Lévi-Strauss (Lévi-Strauss 1972). Wykorzystanie naczyń i wody wymaga kultury, wiedzy, norm i społecznych regulacji. Oznacza proces odchodzenia od stanu naturalnego do cywilizacji. Współgra to z pięcioma hipotezami określającymi znaczenie rozproszonych rewolucji neolitycznych oraz organizacji rolnictwa i przetwarzania żywności (Higman 2012). Pierwsza z nich zakłada, że zmiany w procesie przygotowania żywności, jej obróbka, zwiększenie przyswajalności i kaloryczności umożliwiły fizyczną ewolucję gatunku. Poza technikami obróbki znaczenie miała też sama zmiana diety, wprowadzenie nowych gatunków, takich jak np. zboża czy mięso zwierząt hodowanych. Znaczenie zmian nie ograniczało się tylko do organizmów. Były one pierwszymi zwiastunami antropocenu, przejścia przez człowieka kontroli nad środowiskiem naturalnym. Rewolucja ta miała też ogromny wpływ na procesy społeczne. Wraz z neolitem społeczności ludzkie stawały się coraz bardziej złożone. Jednym z elementów tego rozwoju są praktyki związane z jedzeniem. Źródła archeologiczne pokazują wzrost komplikacji norm, reguł i rytuałów związanych z produkcją żywności (Perlès 1999). Wokół jedzenia zaczęła powstawać coraz bardziej złożona kultura, nie tylko przyrządzania posiłków, ale też leczenia, magii, rytuałów. Zmiany w prehistorycznym menu mogły pozwolić na wędrówki ludów, powstawanie skupionych wokół miast cywilizacji, upowszechnienie się języków indoeuropejskich (Lévi-Strauss 1972) czy formalną organizację państw, budowanych wokół procesów zarządzania produkcją, dystrybucją i konsumpcją żywności.

Procesy społeczne związane z antycznymi praktykami uprawiania, hodowania, gotowania i jedzenia dotyczyły fundamentalnego z perspektywy tej pracy wątku relacji między miastem a wsią. Ważną rolę odgrywały w nich podstawowe produkty żywieniowe, takie jak: jęczmień w Azji Centralnej i basenie Morza Śródziemnego, kukurydza w Ameryce Południowej

oraz ryż w Azji Południowo-Wschodniej. Antyczne systemy zaopatrzenia budowane były wokół ośrodków miejskich zaopatrywanych przez wieś, a budowane sieci wymiany handlowej miały wpływ na to, kto i ile jadł. Dużo informacji dostarczają badania cywilizacji Bliskiego Wschodu i Egiptu. Powstające w nich systemy protopaństwowe bazowały na zbożach: jęczmieniu, orkisz, później pszenicy. Antyczna kuchnia tej części świata opierała się na różnego rodzaju wypiekanych chlebach i fermentowanych napojach zbożowych (Flandrin 1999c). Jednocześnie była to dieta niepozbawiona pewnej różnorodności. Wzrost dostępności kalorii, łatwość przechowywania i dystrybucji potraw takich jak pierwotne formy chleba czy rozwodzonego piwa, umożliwiły ustabilizowanie się antycznych centrów miejskich. Przędowała w tym ludność Mezopotamii, w której przed końcem IV wieku p.n.e. większość populacji zamieszkiwała miasta i metropolie – chociażby Uruk, wokół którego powstało kluczowe centrum osadnicze i technologiczne (Erdkamp 2016a). Dieta Sumerów i Babilończyków była już stosunkowo nowoczesna i opierała się na pastach i podpłomykach z jęczmienia i prosa, uzupełnianych soczewicą, fasolą, ogórkami, cebulą i czosnkiem. Ważnym źródłem białka były także powszechnie dostępne ryby (Tannahill 2014). Bardzo istotną rolę odgrywało pierwsze piwo wytwarzane z jęczmienia. Znaczenie zbóż i piwa wykraczało poza dietę. Oryginalne źródła w postaci glinianych tabliczek wskazują, że były one także środkiem płatniczym, dobrem kontrolowanym i reglamentowanym, a także przedmiotem handlu. I tak gliniane tabliczki z Mezopotamii dostarczają nam informacji o przewożonych przez karawany ilościach zboża, o osadach, do których miały być dystrybuowane, zawierają także przepisy na placki zbożowe. Ustanawiane normy nie były przy tym ograniczone do kwestii liturgicznych i dotyczyły np. zakazów i nakazów, regulując, co można było jeść w określonych porach roku (Bottero 2014).

Ciekawych wniosków dostarczają badania egiptologów, którzy wskazywali, że antyczna dieta Egipcjan składała się z kilkunastu różnych wypieków, uzupełnianych sporą liczbą warzyw, a niekiedy też mięsem, w przeważającej mierze rybami (Bresciani 1999). Egipcjanie najprawdopodobniej wprowadzili nowy sposób młócenia ziarna, zrezygnowali z jego podgrzewania oraz, co najważniejsze, jako pierwsi wykorzystali drożdże do produkcji chleba, co umożliwiało dłuższe przechowywanie i podnosiło jego

wartość odżywczą w porównaniu z pierwotnymi pastami zbożowymi i wypiekanymi plackami.

Wraz z rozwijającymi się miastami system zaopatrzenia w żywność, a więc także kształtowania wsi, był silnie scentralizowany i poddany kontroli rozrastającego się aparatu administracyjnego. Rolą rządzących było zapewnienie odpowiedniej ilości podstawowych produktów przetwarzanych w publicznych kuchniach lub na paleniskach miejskich domów (Bresciani 1999). Podążała za tym struktura społeczna, na którą składała się wąska klasa arystokratów i urzędników odpowiadających za regulację i zarządzanie, chociażby centralnymi magazynami zboża oraz mąki, czy dystrybucję dziennych racji. Podstawą była natomiast szeroka, mało zróżnicowana populacja mieszkańców miast oraz terenów podmiejskich, która wykonywała zlecone prace, polegające na wytwarzaniu i przechowywaniu żywności (Ur, Colantoni 2014). Antyczny podział na miasto i wieś nie miał więc ostrego charakteru, związany był raczej z przestrzenią, a nie strukturą zawodową ludności, która w większości i tak była zaangażowana w uprawianie, hodowanie, konserwowanie i gotowanie.

Ważnym elementem organizowania przestrzeni wsi stały się zmiany wymuszone technologią. Specyfika obszarów aluwialnych, wokół których lokowane były pierwsze cywilizacje, wiązała się z potrzebą transformacji terenu oraz zapobiegania wyjąłowianiu. Takie zabiegi jak irygacja, terasowanie, nawożenie szczątkami organicznymi, wykorzystanie zwierząt pociagowych, oddzielanie poletek, pierwsze próby płytkiej orki, lokalizacja żaren i młynów oraz budowa sieci dróg pozwalających na transport surowych płodów rolnych do przetworni pozwoliły efektywniej wykorzystać produkcję kalorii. Powstały w ten sposób podstawowe elementy składowe przestrzeni pomiędzy miastem a naturą, poddanej działalności człowieka, którą intuicyjnie kojarzymy z wiejskością. Oczywiście zmiany technologiczne były powolne i cechowała je niska efektywność, np. pomimo irygacji stosunkowo płytka warstwa próchnicy ulegała szybkiemu wyjąłowieniu, co skutkowało spadkiem płoń i wymuszało podbój i rozszerzanie się obszarów wiejskich, by zabezpieczyć energetyczne potrzeby rosnących centrów miejskich (Erdkamp 2016a).

Stopniowo tereny przekształcane przez człowieka, które lokowane były wokół pierwszych osad, ulegały rozciągnięciu. Nałożyły się na to innowacje społeczne, takie jak: niewolnicza praca, systemy administracji pozwalające

organizować produkcję i dystrybuować żywność, pierwsze formy opodatkowania i powinności (Mazoyer, Roudart 2006). To z kolei powodowało przekształcanie przestrzeni otaczających miasto i podporządkowanie ich funkcjom produkcyjnym. Już najwcześniejsze systemy skodyfikowanego prawa zakładały regulację produkcji i dystrybucji żywności, np. w Kodeksie Hammurabiego można odnaleźć zasady dotyczące użytkowania ziemi, wykorzystania płodów rolnych oraz normy jakości piwa (Sorokin i wsp. 1930). Ze źródeł pochodzących ze starożytnego Egiptu znane są opisy systemów dystrybucji, kontrybucji i państwowego aparatu przemocy, wymuszającego na rolnikach dostarczanie żywności do miasta (Bresciani 1999). Rodzące się na tej płaszczyźnie napięcia i konflikty pomiędzy miastem a kształtowanymi przez nie wsiami będą się pojawiały w różnych epokach i procesach. Jest to jeden z motywów przewodnich całego niniejszego rozdziału. Kodeks Hammurabiego skupiał się na mieście, mając mu zapewnić odpowiedni dostęp do zasobów (Sorokin i wsp. 1930). To powiązanie systemów organizacji państwa, miejskiego życia i produkcji żywności jest bardzo charakterystycznym rysem antyku. Osady wiejskie miały dostarczać kalorii, zostały poddane regulacjom prawnym i społecznemu podziałowi pracy, odgradzały od tego, co dzikie. Powstała w ten sposób wieś definiowana jako wytwór ludzkiej aktywności, rozwoju miejskich ośrodków, z politycznie określoną funkcją produkcyjną. Nie jest to przy tym ostry podział, gdyż w antyku, ze względu na niską efektywność produkcji, także większa część miejskiej populacji była zaangażowana w produkcję, przetwarzanie i pozyskiwanie żywności.

Dla przetrwania budowanych wokół miast cywilizacji niezbędnym było zapewnienie odpowiedniej ilości zboża, często importowanego, uzupełnianego przez lokalnie hodowane warzywa i – zdecydowanie rzadziej – mięso. W ten sposób powstał system efektywny, ale stosunkowo delikatny, w którym najmniejsze wahnięcia w produkcji zboża związane z klęską naturalną, wojną czy ekonomiczną powodowało głód wśród miejskiej populacji. Oczywiście głodem zagrożona była cała populacja, jednak w szczególności dotyczyło to mieszkańców miast, a wśród nich przede wszystkim najuboższych (Amouretti 1999). W większości przypadków system ten pozwalał zaopatrywać w jedzenie rosnącą miejską populację, przyczyniając się do wzrastającej złożoności społeczeństw, wymagając jednak przy tym precyzyjnej organizacji i zarządzania zasobami. Spadek różnorodności i ilości pokarmu na wsi

nie jest stanem naturalnym, jest natomiast wpisany w koszty rozwoju cywilizacji. Problemy głodu poza miastami nasiliły się wraz z rozwijanymi systemami administracji, wymuszonego zaopatrzenia, organizowania produkcji skupionej na mieście, zmianami struktury i własności gruntów rolnych, stopniowo przejmowanych przez klasy uprzywilejowane (Scott 2017). Antyczne i późniejsze cywilizacje skupione były na miastach stanowiących centra administracyjne i kulturowe. Zmieniające się praktyki produkcji i konsumpcji jedzenia miały wpływ na system oraz jednostki, wiążąc ich losy, ale także warunki życia, z podziałem na wieś, jako miejsce produkcji, oraz miasto – definiujące wzorce konsumpcji i zarządzające procesami. Paradoksem zmian w organizacji produkcji, przechowywania i przetwarzania żywności jest to, że z jednej strony umożliwiły one rozwój cywilizacji, z drugiej natomiast ich wpływ na jednostki wcale nie musiał być pozytywny. Przejście na osiadły tryb życia, rozwój miasta, zwiększenie gęstości populacji ludzkich, podporządkowanie wsi systemom administracyjnym, rosnące zróżnicowanie struktury społecznej powodowało pogorszenie przeciętnego stanu zdrowia, narażało na choroby. Kondycja fizyczna osiadłych populacji mogła pogorszyć się w porównaniu z efektywnymi na małą skalę społecznościami łowców i zbieraczy (Diamond 1997; Perlès 1999). Rozwój rolnictwa doprowadził do zmniejszenia różnorodności. Dominować zaczęły pojedyncze gatunki podstawowych dla danej społeczności produktów, stanowiących jej bazę żywniową. Dobrym przykładem dwuznaczności takich zmian jest historia kukurydzy w Ameryce Środkowej. Przewaga kukurydzy z jednej strony pozwoliła na rozwój cywilizacji, z drugiej zaś związane z monotonną dietą deficyty witamin poważnie zagrażały jednostkom. Dopiero odkrycie i upowszechnienie się procesu alkalizacji i fermentacji tej rośliny zmniejszyło zagrożenia związane z ujednoczeniem diety bazującej na tej roślinie (Evans 2012).

Kolejny etap rozwoju relacji między żywnością, wsią a miastem związany jest z klasycznym okresem antyku oraz cywilizacjami Grecji i Rzymu. Datowane węglem pozostałości pokarmów pokazują, że sama dieta nie uległa dużym zmianom. Wciąż bazowano na jęczmieniu, uzupełnianym przez fasolę, warzywa i małe ilości mięsa, którego konsumpcję ocenia się średnio na trzy kilogramy rocznie na osobę zamieszkującą greckie polis (Erdkamp 2016a). Obok zboża na znaczeniu zyskały wino i oliwa, które oprócz wartości odżywczych dobrze się przechowują, co wraz z rozwojem technik transportu

morskiego umożliwiło rozwinięcie sieci szlaków handlowych, zwiększając wpływ oddalonych obszarów wiejskich na rozwijające się miasta. I tak, u podstaw sukcesu hellenistycznej Grecji stały nadwyżki żywności pochodzące z produkcji i handlu. Umożliwiały one ekspansję wpływów, podboje militarne oraz regulację dystrybucji wśród obywateli i niewolników (Broekaert, Zuiderhoek 2016). Z rozwojem miast pojawiała się specjalizacja w produkcji i zawodach. W antycznych miastach przed okresem hellenistycznym ograniczenia technologiczne nie pozwalały na przygotowywanie posiłków przez rodziny. Jedzenie było gotowane, a często także konsumowane w miejscach publicznych (Ellis 2016). Z czasem procesy te zaczęły się prywatyzować. Greckie polis pełne były *kapaleia*, budynków pełniących funkcję tawern. Co ciekawe, jest to także określenie oznaczające kogoś, kto źle się prowadzi (Broekaert, Zuiderhoek 2016). Podobny system karczm i wyszynków istniał w rzymskich miastach. Jedzenie było w antyku sprawą zdecydowanie bardziej publiczną, w mniejszym stopniu przypominało intymną, zamkniętą w kręgu rodzinnym czynność, z jaką kojarzy nam się ta aktywność współcześnie. W antyku istniał rozwinięty system odgórnie sterowanej dystrybucji żywności. Od Mezopotamii aż po klasyczny Rzym, pomimo powolnej prywatyzacji kuchni uprzywilejowanych, system bazował na dostępie do kuchni publicznych lub regulowanych rynków, na których mieszkańcy miast zaopatrywali się w przyrządzany dla nich pokarm. Cały system budowany był wokół ośrodków miejskich, a rolą mieszkańców wsi było dostarczanie żywności, często wymuszone siłą lub regulacjami (Erdkamp 2016b).

Praca wiejskiej populacji i nadwyżki żywności umożliwiły rozrost miejskiej populacji niezaangażowanej w produkcję. W okresie klasycznym wzrosło znaczenie elit administracyjnych i intelektualnych, co z kolei napędzało rozwój cywilizacji. Rosnąca warstwa zamożniejszych mieszkańców miast mogła sobie pozwolić na domy z ogrodami, w których hodowane były warzywa przeznaczone do domowej konsumpcji (Dupont 1999). Pojawiły się także latyfundia, rozpostarte pomiędzy miastem a wsią posiadłości, w których najbogatsi produkowali żywność przeznaczoną na handel (Dupont 1999). Na rosnącą złożoność struktury społecznej nałożyła się zmiana technologiczna, która umożliwiła upowszechnienie się kuchni i urządzeń kuchennych. Lepiej sytuowane warstwy stać było na wyspecjalizowane przestrzenie, przedmioty i personel zajmujący się jedzeniem (Curtis 2016).

W Rzymie doprowadziło to do ciekawej sytuacji. Z jednej strony dobrze rozwinięte zostało w nim publiczne zaopatrzenie miasta w chleb, handel zbożem był silnie regulowany i wyjęty spod zasad antycznego odpowiednika wolnego rynku, a lokalne targowiska były kontrolowane przez wyspecjalizowanych urzędników sprawdzających jakość i aprowizację (Dupont 1999). Istniała także instytucja *annona*, cyklicznych darmowych akcji dystrybucji ziarna pszenicy mieszkańcom Rzymu. Z drugiej strony bogatsi Rzymianie odrzucili ideał pochodzącego z Grecji sympozjonu wspólnej uczyty, skupiając się na *domus* i *hortus*, przydomowych zamkniętych ogrodach, z których pochodziły najbardziej cenione dary ziemi (Dupont 1999). Cywilizację Półwyspu Apenińskiego cechowało także rosnące rozwarstwienie dietetyczne. O ile chleb, wino, oliwa oraz warzywa strączkowe uzupełnione cebulą i czosnkiem wciąż stanowiły podstawę diety, to bogatsi Rzymianie mogli wykorzystywać pracę podbitych obszarów wiejskich. Ich menu urozmaicał pochodzący z Indii pieprz, afrykańskie strusie czy wywodzące się z barbarzyńskiej Europy wędzone mięsa (Corbier 1999).

Znaczenie jedzenia w antyku było zasadnicze. Biologiczna waga pożywienia spowodowała, że jego wpływ nie ograniczył się tylko i wyłącznie do instytucji oraz systemów prawa. Symbolika jedzenia wydaje się nierozzerwalnie związana także z kulturą i sztuką antycznych cywilizacji. Z perspektywy tej pracy szczególnie istotne są dwa powtarzające się do dzisiaj znaczenia żywności. Pierwsze z nich związane jest z zakodowanym w jedzeniu podziałem na swoich i obcych. To, co jedzono, jak jedzono i gdzie, związane było z podziałem na ówczesne rozróżnienie cywilizacji i dzikości. Już w pierwszym znanym utworze epickim, sumeryjskim poemacie o Gilgameszu, jedna z tablic opisuje proces ucywilizowania Enkidu, który uwiedziony przez Szamchat przekracza granicę natury i cywilizacji.

Jest on tym, który urodził się w stepie.

Tylko mleko zwierząt zwykł ssać.

Chleb położyli przed nim –

Mrużył oczy, patrzył.

Przyglądał się dokładnie.

Nie potrafił Enkidu

chleba jeść,

piwa pić
nie był nauczony.
Dziewczyna usta otworzyła
i powiedziała do Enkidu:
Jedz chleb, Enkidu,
to należy do życia,
piwo pij według przeznaczenia tego kraju.
Jadł chleb Enkidu
Aż do nasycenia,
Piwa wypił siedem pucharów...
Upodobił się do mężczyzny.
Nałożył szatę
i stał się wojownikiem¹.

Enkidu, barbarzyńca, zostaje ucywilizowany przez swą kochankę Szamchat jedzeniem. Kluczową rolę odgrywają w tym procesie: pasterze, stół, chleb i piwo. Są wyznacznikami porządku, odróżniając dzikich od ludzi. Dieta rozumiana jako to, co jemy, z kim jemy i jak jemy, odgrywała kluczową rolę w procesie definiowania zuniformizowanej, opartej na miejscowości koncepcji cywilizacji (Montanari 1999a). Dobrym przykładem takiego podejścia są myśli Plutarcha, który wskazywał, że człowieka od bestii i barbarzyńcy różni towarzyskość, dzięki której fizyczny akt jedzenia staje się czynnością społeczną (Montanari 1999a). Grecki sympozjon czy bankiet (*convivium*), ze swoimi systemami regulacji dotyczącymi tego, kto mógł uczestniczyć (mężczyźni, obywatele), jak wymieniać się kraterem i w jakich proporcjach mieszać wino i wodę, są doskonałym przykładem społecznej kontroli i regulacji procesu jedzenia. Wspólne jedzenie ludzi cywilizowanych, obywateli miasta, było zdefiniowane przez etykietę kontrolującą ludzką naturę, określającą sposób zachowania się, regulującą kolejność spożywanych potraw, określającą miejsce w przestrzeni, a więc i relacje władzy przy stole (Montanari 1999a). Grekom zawdzięczamy też rozbudowę protoetnografii, bazującej na ich doświadczeniach wymiany handlowej z innymi

1 *Epos o Gilgameszu*, przekaz w wersji starobabilońskiej, w tłumaczeniu Krystyny Łyczkowskiej, Piotra Puchty i Magdaleny Kapełuś, AGADE, Warszawa 2002.

ludami. Na przykład Herodot jedno z plemion Scytów określił jako Greko-Scytów, a elementem wyróżniającym tę grupę była umiejętność warzenia piwa oraz traktowanie zboża jako podstawy wyżywienia (Longo 1999). Ludy klasyfikowane były w zależności od charakterystyki i podobieństwa zwyczajów i praktyk (Longo 1999). Arystoteles dokonał podziału ludów na trzy kategorie: nomadów żyjących z pasterstwa, łowców parających się myślistwem, i najważniejszą grupę – rolników, żyjących dzięki płodom ziemi (Longo 1999). Rolnictwo, zboże, chleb były symbolem cywilizacji. Szczególnego znaczenia wzory te nabrały w Rzymie, w którym przeciwstawiane były wpływom germańskim, dzikości lasów i mięsa (Montanari 1999a–c, 1999e). Twardość chleba miała bezpośredni związek z konstytucją ciała. Dla Rzymian istniał związek między konsystencją chleba a cielesnością żołnierza (Dupont 1999). Ilustruje to jeszcze jedną ważną funkcję żywności. W antyku rozbudowany został widoczny do dzisiaj wzór diety humoralnej, powiązanie tego, co się je, ze stanem, w jakim znajduje się ciało. Hipokrates, Galen, Aulus Celsus rozwinęli koncepcję regulacji organizmu przez przyjmowane pokarmy (Montanari 1999e). Wilgotne, suche, ciepłe i zimne humory miały swoje dietetyczne odpowiedniki, a ówcześni lekarze dochodzili do całkiem rozsądnych z dzisiejszej perspektywy wniosków, dotyczących na przykład podstawowych wartości odżywczych chleba (Montanari 1999e). Dieta humoralna znalazła się w centrum sztuki kulinarnej, a jej celem było zapewnienie stanu *equilibrium* podatnemu na rozchwianie cywilizowanemu ciału (Montanari 1999e). Przejście między medycyną a smakiem było zresztą dość charakterystyczne. Obrazuje to historia przypraw, początkowo wykorzystywanych jako lekarstwo, później upowszechniających się najpierw na stołach elit, a wraz z rosnącą dostępnością na ławach ludu (Goody 2015).

Zorientowana na miasto konstrukcja pierwszych cywilizacji basenu Morza Śródziemnego przeniknęła do kultury. Miasto kojarzone było z obywatelnością, prawami, państwem. Wieś tymczasem, pomimo swego zróżnicowania, traktowana była jako spójna całość, zaplecze mitu założycielskiego, miejsce rozpięte pomiędzy cywilizacją a dzikością (Montanari 1999a). Paradoksalnie, wraz z rozwojem cywilizacji i wzrostem znaczenia miast pojawił się też mit arkadii oraz pierwsze przykłady kluczowej dla tej książki koncepcji wiejskiej idylli. Kultywacja ziemi stała się narzędziem dominacji człowieka nad dziką naturą. Przykładowo, wiejska sielanka była także

elementem mitu założycielskiego tak skupionego na mieście ośrodka, jakim były Ateny. Inicjacja młodych obywateli przebiegała w świątyni poświęconej Agraulus, w której przysięgano lojalność lądowi bogatemu w grecką triadę: pszenicę, wino i oliwki (Montanari 1999a). W hellenistycznej myśli pojawiają się wątki powtarzające się później w kulturze Europy. Zebrali je Pitirim Sorokin, Carle Zimmerman i Charles Galpin (Sorokin i wsp. 1930). I tak, analizując prace Platona, wskazują na to, że z jednej strony myśliciel ten odbierał rolnikom możliwość zarządzania swoim idealnym państwem, z drugiej jednak – budował wizję, w której miejskie sztuki i rzemiosła były poślednie w stosunku do czystego, naturalnego stanu prymitywnych społeczności wiejskich (Sorokin i wsp. 1930). Podobną wizję można odnaleźć u Arystotelesa, który podobnie jak Platon w rolnictwie widział podstawową, czystą formę ekonomii, budował też idylliczną wizję pastoralnych i rolniczych wspólnot, podkreślając ich pozytywny wpływ na cechy charakteru oraz zdolność do prowadzenia wojny (Sorokin i wsp. 1930). Skupiony na męskiej cielesności, wydolności i sztuce wojennej związek jedzenia i wiejskości widać także w antycznej greckiej sztuce: mozaiki, amfory i poezja nasycone są obrazami męskich ciał bogów i herosów, pijących, polujących lub biorących udział w ucztach (Lindsay 2016). Dualne postrzeganie wsi i miasta pogłębiali myśliciele rzymscy, w dziełach których także widać eulogię rolnictwa oraz jakościowe rozróżnienie na miejski i wiejski styl życia. I tak, w myśli Marcusa Terentiusa Varro można odnaleźć zaczątki liniowego, ewolucjonistycznego podejścia do rozwoju społeczności ludzkich, który zaczyna się od stanu dzikiego, żeby poprzez pasterstwo dotrzeć do rolnictwa, traktowanego jako jedna z kluczowych sztuk opanowanych przez ludzkość (Sorokin i wsp. 1930). Wskazywał on też na pozytywny wpływ wiejskiego życia, prostego jedzenia i fizycznej pracy na ludzkie ciało i cnoty moralne (Sorokin i wsp. 1930). To wartościowanie miało zresztą także funkcjonalne podstawy i związane było z nieustającym zapotrzebowaniem Rzymu na żołnierzy wywodzących się przede wszystkim ze społeczności wiejskich, którzy zdaniem takich myślicieli jak chociażby Lucjusz Seneka Młodszy znacznie przewyższali leniwych mieszkańców miast umiejętnością znoszenia trudów, podporządkowaniem się rozkazom, siłą fizyczną (Sorokin i wsp. 1930). Paradoxem, który będzie się powtarzał w historii, jest to, że dla miejskich cywilizacji kulturowym fundamentem staje się idylliczne imaginarium wsi.

Istnieje nierozzerwalny związek między codziennym funkcjonowaniem państwa, *civitas*, a otaczającym je *ager* (Sorokin i wsp. 1930). I tak przestrzenne imaginariusz Rzymu, wyobrażenie jego mieszkańców o świecie miało charakter gwiazdowy. *Urbs*, centralne tereny miejskie, otoczone były przez *rus* – kultywowane, wciąż cywilizowane obszary wiejskie i majątki bogatych Rzymian (Dupont 1999). *Rus* z kolei bezpośrednio sąsiadowały z przerażającymi, dzikimi terenami na niedostosowanych do życia peryferiach, dominium plemion germańskich, których uwielbienie lasu oraz mięsa symbolicznie miało zakończyć antyk, rozpoczynając powolne narodziny i dominację średniowiecznej Europy (Montanari 1999d).

Przy całej płynności procesów splatania wiejskości i jedzenia prahistoria i antyk wydają się ustanawiać pewne stabilne ich elementy, które w różnych formach i natężeniu będą pojawiać się w historii społecznej. Rozwój złożonych struktur budowanych wokół miast możliwy był m.in. dzięki społecznej rekonstrukcji obszarów wiejskich, wsi i wiejskości. System norm i regulacji, prawo, arytmetyka, pismo, instytucje publiczne, handel, sieci dróg służyły temu, żeby zwiększyć trwałość delikatnego systemu uzależnionego od technologii uprawy i hodowli, przetwarzania i przechowywania czy dystrybucji. Jednocześnie znaczenie wsi, rolnictwa i jedzenia przenikało do kultury. Oddziaływały ludy cywilizowane od dzikich, z całą gamą stanów pośrednich. Pojawiły się też podstawy idylli, wiejskich arkadii, w których uprzywilejowani mieszkańcy miasta sławili dostatek i moralne wartości wiejskiego życia.

2.2. Centra i peryferia: wiejskość i systemy żywieniowe w średniowieczu oraz wczesnej epoce nowożytnej

W uproszczonym przez historyków modelu (Cortonesi 2011b) symbolami cywilizacji klasycznego antyku w interesującym mnie kontekście były rolnictwo, zboża, wino i oliwa, natomiast wraz z narodzinami europejskiego średniowiecza symbolicznie na znaczeniu zyskały las i mięso. Okres przesuwania się centrum z basenu Morza Śródziemnego w kierunku północnej Europy wiązał się z poważnymi zmianami m.in. w dietetyce i kulturze. Pierwsze wieki średniowiecza charakteryzowało słabe wykorzystanie

przeźreni i technologiczna stagnacja. Pojawiały się też wyzwania związane z innym charakterem geograficznym, dominacją puszczy, innym składem flory i fauny. Historycy dotąd nie osiągnęli jednomyślności w kwestii wpływu przemian tego okresu na dietę. W klasycystycznej koncepcji badaczy takich jak Massimo Montanari dominuje pogląd o nadrzędnym znaczeniu wsi, gdzie mieszkańcy cieszyli się różnorodną dietą, której mogli zazdrościć im przygnieceni powinnościami feudalnymi chłopci w późniejszych okresach (Montanari 1999c). Z kolei Kathy Pearson, badając źródła pochodzące z terenów Wysp Brytyjskich, wskazała, że ta różnorodność nie przekładała się na jakość, ilość czy stan zdrowia wczesnośredniowiecznych Europejczyków – zagrożonych głodem, nieurodzajem czy licznymi wówczas epidemiami (Pearson 1997). Ta dwuznaczność widoczna jest też w badaniach wczesnośredniowiecznej diety bazujących na datowaniu izotopem węgla. Przy wszystkich ograniczeniach tej metody, pozwala ona wyjść poza analizę źródeł. Problem polega na tym, że wyniki badań są niejednoznaczne i uzależnione od miejsca i obiektu badania (Guede i wsp. 2018; Varano i wsp. 2020; Salamon i wsp. 2008). Utrata dotychczasowego znaczenia przez antyczne centra, migracje plemion, wyłanianie się nowych organizmów państwowych zmieniły krajobraz Europy. Małe populacje rozproszyły się po dużych, leśnych obszarach, zmieniła się rola miast. Rolnictwo, ze względu na niską wydajność, nie było w stanie pokrywać całego zapotrzebowania na żywność. Szukano zatem dodatkowych możliwości, które zapewniały m.in. łowiectwo i zbieractwo (Cortonesi 2011a). Okres ten charakteryzował nie tyle stały brak żywności w ogóle, ale raczej załamanie się zorganizowanej, masowej i publicznej dystrybucji zboża i chleba, tak charakterystycznej dla klasycznego antyku. Rozległe puste obszary Europy wprawdzie umożliwiały przeżycie, ale długo hamowały rozwój.

W średniowieczu niska efektywność produkcji i ustanawiane powinności feudalne stopniowo zmieniły ekonomiczny, społeczny i przyrodniczy charakter Europy (Pinto 2011). Żywnościowa historia średniowiecza i związanego z nim renesansu jest opowieścią o powolnym przekształcaniu kontynentu, poddaniu go demograficznej, technologicznej i społecznej presji. Z perspektywy tej książki ważny jest proces kształtowania się relacji między miastem a wsią. W tym okresie zapoczątkowany został proces radykalnego ograniczania praw chłopów czy szerzej – wsi. Ważnym jego elementem

było stopniowe pozbawianie wsi dostępu do zasobów coraz mniej licznych lasów (Montanari 2011). Systematycznie umacniał się też podział klasowy, wykształcały się grupy związanej z terytorium arystokracji oraz duchowieństwa. W ten sposób powoli formował się na nowo aparat państwowy, bazujący na uprzywilejowanych warstwach arystokracji, duchowieństwa i administracji (Riera-Melis 1999). Rozwój feudalizmu doprowadził do stopniowego przekształcenia diety północnej i południowej Europy. Rosnąca populacja, większe gospodarstwa rolne oraz odradzająca się ekonomia doprowadziły pod koniec X wieku efektywność systemów pastorałnych do granicy możliwości rozwoju. Rewolucja przyszła w XI wieku z północnej Europy, wraz z zastosowaniem płodozmianu oraz pługa lemieszowego (Riera-Melis 1999). Ten drugi nie dość, że zwiększył intensywność produkcji, to jeszcze pozwolił zagospodarować tereny dotąd traktowane jako nieużytki (Mazoyer i Roudart 2006). Zmiany technologiczne związane z upowszechnieniem uprzęży, kół przy pługu i technik mielenia stopniowo zwiększyły efektywność produkcji zboża (Riera-Melis 1999). W wyniku zachodzących przemian krajobraz Europy Zachodniej zaczynał przypominać ten, który znamy obecnie. System feudalny i jego instytucje lokujące nowe wsie oraz rozwijający się system instytucji wiejskich w późnym średniowieczu były narzędziem dominacji, władzy i możliwości kontroli (Leszczyński 2020). Coraz wyraźniejszy stawał się ślad aktywności ludzkiej. Pola przeplatały się z podobnie rozplanowanymi wioskami, których punktami wspólnymi były kościoły i cmentarze. Winnice, sady, uprawy, dokładnie wymierzone państwa zostały przypisane do konkretnych osad należących do feudałów, Kościoła bądź umacniającej się klasy mieszczan. Lasy wycięto lub zaczęto kontrolować, ograniczając możliwość korzystania z nich, co doprowadziło do spadku różnorodności na wiejskim talerzu, uzależniając chłopów od feudalnej polityki, instytucji i rynku (Dembinska 1999). Symbolem epoki został stojący na horyzoncie zamek, który kontrolował całość relacji społecznych, także tych związanych bezpośrednio z wsią. W ten sposób powstała nadwyżka, która umożliwiła wzrost liczebności populacji i która zostawała w rękach posiadających ziemię. Położony został w ten sposób fundament przekształceń społecznych, kulturowych, przestrzennych i dietetycznych, które ukształtowały współczesną Europę. Wzrosła liczba wsi, przestrzeń została poddana wzmożonej antropopresji, rozwiniętą część kontynentu

pokryła sieć dróg i infrastruktury związanej z produkcją jedzenia (Riera-Melis 1999). Uprawne pola, pastwiska, młyny wodne, wiatraki, gwiazdowo skonstruowane opactwa i posiadłości ziemskie wraz z otaczającymi je wsiami czy wreszcie dynamicznie rozwijające się miasta, wpisały się na stałe w krajobraz kontynentu. Paradoksem jest, że to, co dziś traktujemy przez pryzmat mitów pastoralnych jako wiejską, nieskażoną przyrodę, jest tak naprawdę wynikiem ruralizacji: technicznego i społecznego przeobrażenia natury przez człowieka (Montanari 1999c).

Druga połowa średniowiecza oraz renesans to przede wszystkim okresy dynamicznego rozwoju miast w zachodniej, centralnej i południowej Europie. Nadwyżki produkcji rolnej oraz wzrost demograficzny trwający do XIII wieku, a później od wieku XV, pozwoliły na rozwój handlu i rzemiosła, które zbudowały podstawę zorientowanego na miasta systemu rozwiniętej części kontynentu (Montanari 1999d). Rosnące znaczenie ośrodków miejskich spowodowało też nowy typ relacji, w której modele ekonomiczne, a później społeczne były podporządkowane miejskim wzorom konsumpcji i rynkom (Benito 2011). Szczególnie istotne były regulacje zapewniające ciągłość i różnorodność dostaw. Oznaczało to, że musiały istnieć silne, funkcjonalne więzi między skupioną na zaopatrzeniu wsią a konsumującą populacją miejską oraz potrzeba politycznej koordynacji produkcji, jej wielkości, dostaw, przetwarzania i handlu (Benito 2011). Wokół miast powstawały lokalne systemy ekonomiczne i administracyjne, dzięki którym wieś zaopatrywała najbliższe miasta i majątki (Montanari 2011). Rozwój średniowiecza spowodował, że jedną z głównych funkcji wsi było dostarczanie produktów dla cywilizacyjnych centrów związanych z miastami (Slavin 2016). Symbolizuje to zmiana diety, w której pszenny, biały, przetworzony chleb stał się symbolem miasta, jego skomplikowania i specjalizacji, gdy tymczasem proste, ciemne placki, polenta i zupy zbożowe były nadal aktualnym symbolem wsi (Montanari 1999d). Na dworach i w miastach tego okresu pojawiają się też nowe produkty, takie jak np. cielęcina czy jagnięcina (Montanari 1999d). Miejska kuchnia staje się coraz bardziej złożona, bazując na przyprawach i gęstych sosach (Dumanowski, Kasprzyk-Chevriaux 2019). Symbolizowana przez twardy kawałek żytniego czy owsianego chleba wieś zostaje natomiast symbolem zapóźnienia kulturowego. Powoli głównym zadaniem chłopów staje się wyprodukowanie towaru wykorzystywanego w odradzającym się handlu

(Riera-Melis 1999). W średniowiecznych miastach wybuchają zamieszki, gdy kończy się pszenica, ale pozostają wciąż duże zapasy żyta czy owsa, które traktowane są jako pokarm chłopów (Montanari 2011). Wraz z rosnącym znaczeniem miasta zaczęły prowadzić własną politykę podatkową, dotowania i handlu zbożem. Miały one zapewnić nieprzerwany dostęp do tego dobra i wyeliminować ryzyko głodu (Pere 2011). Sam system zaopatrzenia w żywność instytucjonalizował się wraz z rozwojem. Do kontroli, poza systemem kontrybucji, rent, powinności, stosowane były normy, wyznaczające np. wielkość bochenka chleba czy skład mąki (Benito 2011). Wokół miast rozbudowany został system zaopatrzenia, bazujący na wsiach, młynach, magazynach, rynkach, prawach regulujących handel (Benito 2011). Jednocześnie miasta były bardziej narażone na sytuacje kryzysowe. Podobnie jak w antyku, głód w miastach mógł być szczególnie dotkliwy. Prowadziło to do epizodycznych, ale zauważalnych wędrówek biedniejszej populacji miejskiej, wygnanej głodem, na wieś, oraz ludności wiejskiej szukającej czegoś do jedzenia na miejskich rynkach (Montanari 2011). Średniowieczny system żywieniowy dotarł do kresu swojej efektywności w XIII i XIV wieku. Zmiana klimatyczna, presja demograficzna oraz prymitywne metody uprawy doprowadziły do wyjałowienia ziemi i gwałtownego spadku produkcji zboża (Mazoyer, Roudart 2006). Pewną przewrotnością losu jest to, że wy-bawieniem dla Europy stała się epidemia dżumy, która, dziesiątkując populację, zmniejszyła presję demograficzną i przestrzenną, pozwalając zmniejszyć też intensywność produkcji rolnej (Dyer 2015). Paradoxem jest to, że w jej efekcie wyraźnie poprawiła się sytuacja i dieta chłopów, mających np. większy dostęp do deficytowego dla nich wcześniej mięsa (Smith 2016).

Wpływ europejskiego średniowiecza nie ograniczył się tylko do przekształcenia przestrzeni i utrwalenia podziału na miasto i wieś. Okres ten charakteryzował się przede wszystkim rosnącą przepaścią między mieszkańcami wsi a arystokracją, duchowieństwem czy później mieszczaństwem (Cortonesi 2011a). Wynikające z relacji władzy różnice w diecie zostały zinstytucjonalizowane w kulturze. Badacze (Riera-Melis 1999; Montanari 2011) wskazują na trzy główne, kulturowo zakorzenione modele dietetyczne dominujące w tej epoce:

- a) **Arystokratyczny:** symbolicznie istotne było w nim mięso, kojarzone z siłą, odwagą, męskością. W przeciwieństwie do antyku elity straci-

ły zainteresowanie wsią, traktując ją jako miejsce ściągania podatków i generowania towarów na handel. W diecie arystokracji coraz większe znaczenie zaczęła mieć związana z polowaniem dziczyzna (Montanari 1999b). Poza północną Europą podstawowym napojem było wino, któremu przypisywano działanie lecznicze, np. członkowie słynnej szkoły medycznej z Salerno, instruując króla Anglii, zdecydowanie zabraniali mu spożywania wody (Riera-Melis 1999). Chętnie spożywano ptactwo (kapłony, gęsi, kurczaki), uzupełniane przez jagnięcinę oraz świeżą i soloną wieprzowinę (Dumanowski, Kasprzyk-Chevriaux 2019). Ważne były przyprawy, takie jak: pieprz, szafran, cynamon, które poza znaczeniem medycznym miały też coraz większy wpływ na smak (Smith 2016). Będące podstawą konsumpcji mięsa wzbogacały, stanowiące element kontrybucji ze wsi, jajka i sery (Dembinska 1999; Leszczyński 2020). Co ciekawe, niewielkim powodzeniem cieszyły się owoce, zgodnie z zasadami diety humoralnej traktowane z pewną podejrzliwością (Grieco 2016). W późnym średniowieczu i renesansie dieta arystokratyczna zaczęła nabierać coraz bardziej elitarnego charakteru. Przykładowo, niskoplonujące, ale wysoko cenione ze względu na smak gatunki zbóż takie jak pszenica durum coraz wyraźniej uzupełniały bardziej efektywne, ale traktowane jako mniej smaczne rośliny, np. żyto czy jęczmień (Grieco 2016). Średniowieczna i renesansowa dieta arystokratyczna, pomimo swojej sezonowości i z uwzględnieniem wszystkich lokalnych różnic, dostarczała odpowiednią ilość kalorii. Ostrożnie szacując, ocenia się ją w czasach dostatku na 4500 do 6000 kalorii dziennie (Slavin 2016). Co więcej, pierwsza połowa tego okresu wyniosła na piedestał obżarstwo. Wierzano w związek pomiędzy ilością zjedzonego, koniecznie pieczonego, mięsa a siłą fizyczną. Upowszechniała się wywodząca z północnej Europy tradycja arystokratycznej uczt, niepohamowanego obżarstwa i pijatyk (Montanari 1999b).

- b) **Religijny:** związany z dietą duchowieństwa oraz wymogami systemów wiary. Chrześcijaństwo odegrało ogromną rolę w kształtowaniu żywieniowego krajobrazu Europy. Przejęło ono antyczny model, oparty na zbożu, warzywach i odgrywającym szczególną rolę winie (Montanari 1999c). Analizując wpływ Kościoła na zwyczaje żywieniowe, musimy

pamiętać o tym, że blisko 30% dni w roku miało charakter postny, wyłączający możliwość spożywania większości produktów pochodzących od zwierząt (Dumanowski, Kasprzyk-Chevriaux 2019). Istotną rolę w kształtowaniu modelu diety religijnej odgrywała reguła benedyktyńska: potrawy bazowały na warzywach, roślinach strączkowych, uzupełnianych przez jaja i sery (Riera-Melis 1999). Znaczna część żywności pochodziła z zabudowań i ogrodów klasztornych, a wraz z rozwojem systemu także z poddanych feudalnej kontroli wsi, otaczających kościelne dobytki. Kościół stał się oczywistym centrum władzy, sankcjonującym podziały typowe dla społeczeństwa feudalnego. Jednocześnie, na poziomie wartości i symboli, opowiedział się przeciwko diecie pańskiej, stawiając na dietę warzywną, prostą, postną. Doświadczenie głodu zostało podniesione do rangi jednej z ascetycznych praktyk, pozwalających na kontrolę ciała (Montanari 1999b). Praktyka życia codziennego była oczywiście zdecydowanie bardziej skomplikowana i dużo zależało od pochodzenia społecznego danego duchownego. Sam średniowieczny klasztor zdaje się odbiciem społeczeństwa z jego podziałami. Chleb pszeniczny zarezerwowany był dla gości o wysokim statusie i inwalidów, zwykli mieszkańcy klasztorów, w założeniu, mieli jeść ciemny chleb wytworzony z wymieszanych zbóż i roślin strączkowych. Dla pokutników i najbiedniejszych przeznaczony był najprostszy chleb z jęczmienia i owsa (Montanari 1999b). Znaczenie związków religii i zwyczajów żywieniowych nie ogranicza się tylko do samej diety. W klasztorach znajdowały się refektarze, miejsca zgromadzeń i wspólnego spożywania posiłków przez mnichów, co wzmacniało funkcje socjalizacyjne i kontrolne jedzenia, tworząc model zaadaptowany dużo później przez instytucje edukacyjne czy kapitalistyczne fabryki.

- c) **Chłopski:** z powodu braku źródeł historycznych najtrudniej jest odtworzyć średniowieczną i renesansową dietę chłopską (Smith 2016). Z nielicznych zachowanych źródeł wiemy, że za wyjątkowo szczęśliwych mogli uważać się chłopcy pracujący w domenach Beaumont-le-Roger. Mieli oni dziennie do dyspozycji ważący 2,25 kilograma bochenek chleba, galon wina, jajka oraz groszek (Riera-Melis 1999). Chleb pszenny, nawet gorszej jakości, przeznaczany był raczej dla

mieszkańców miast, arystokracji, ewentualnie duchownych (Cortonesi 2011b). Na wsi konsumowano chleby z innych, traktowanych jako późniejsze, gatunków zboża, a kolor pieczywa stał się symbolem statusu. Ważnym elementem posiłków były sery, ze względu na podatki rzadko natomiast jedzono drób (Cortonesi 2011b). Istotnym składnikiem chłopskiej diety były zupy zbożowe, polenta oraz pochodzące z przydomowych ogrodów warzywa i rośliny strączkowe, które upowszechniły się wraz z deforestacją. Stopniowo ograniczane przez feudałów zbieractwo uzupełniało dietę chłopów i wciąż jeszcze grzyby i zioła sezonowo były istotnym składnikiem menu mieszkańców wsi (Riera-Melis 1999). Kultura chłopska odrzucała jednak ascetyzm i życie w niedoborze, sankcjonując i rytualizując okresy względnego dostatku poprzez system dni świątecznych i związanych z nimi targów i jarmarków (Montanari 1999b). Duże zmiany na wsi zaszły też w samym procesie gotowania. W późnym średniowieczu nastąpiło odejście od wspólnych wiejskich palenisk na rzecz wyodrębnionej przestrzeni (paleniska, kotła) na potrzeby przygotowania jedzenia. Nie jest to jeszcze odrębna kuchnia, ale sam proces gotowania został przeniesiony z poziomu społeczności na łono chłopskiej rodziny (Smith 2016). Analizując ten trójdzielny, jakościowy model kulinarnego podziału społeczeństwa, musimy pamiętać, że nie uwzględnia on dynamiki życia społecznego. W praktyce te podziały nie były tak sztywne. Wypychani z feudalnych lasów chłopci wciąż mogli polować, a arystokracja narażona była na sezonowe kłęski nieurodzaju. Model ten nie zwraca też uwagi na przenikanie się praktyk. Wraz z poprawą sytuacji wsi w XV wieku, po okresach wojen i epidemii, zmniejszyła się presja demograficzna, zwiększyły się areale i efektywność produkcji. W Europie Zachodniej doprowadziło to do wzrostu zamożności wsi i przejęcia na pewien czas elementów modelu konsumpcji nawiązującego do mieszczaństwa czy arystokracji (Dyer 2015). Trójdzielny model nie uwzględnia też rosnącego znaczenia miast i mieszczaństwa. Znaczenie tej grupy wykraczało poza politykę, ekonomię czy dietetykę. Z perspektywy tej pracy najważniejszy był przedstawiony przez Norberta Eliasa proces cywilizowania, związany z powstającą etykietą miejską (Elias 2011). Elias opisuje proces cywilizacji (*civilite*), analizując przemiany obyczajów mieszczańskich, których efektem była m.in. zmiana sposobu zachowania się

przy stole oraz popularyzacja podręczników wychowania dzieci. Podstawą tego zjawiska była wzmożona kontrola ciała, zepchnięcie fizyczności, panowanie nad popędami i zachowaniami. Proces ten bazował na mechanizmie odróżnienia, w którym chłopci i wieś pełnili funkcję antytezy stanu cywilizowanego (Elias 2011). Ważną rolę odgrywały w nim podręczniki dobrego wychowania, upowszechnione przez wynalazek druku, a dostępne dla lepiej wykształconych i bogatszych mieszczan. Według Erazma z Rotterdamu cywilizowany człowiek nie może wydmuchiwać nosa, jeść rękoma, obżerać się, powinien natomiast prowadzić interesującą rozmowę (Elias 2011). W ten sposób stworzony został określony wzór zachowań, odróżniający mieszczan od chłopów, pozwalający aspirować do miana obywatela, człowieka cywilizowanego, elity.

Chłopski to zwyczaj i rzecz szkaradna wyciągać z ust mięso, które się już żuło, i kłaść je na talerzu (Elias 2011, za: *Le civilité honnete pour les Enfants* 1780).

Norbert Elias opisuje proces cywilizowania, przechodzący z warstw wyższych do niższych, z krajów centralnych do peryferyjnych. Pokazuje też rosnące znaczenie społecznej kontroli nad indywidualnym ciałem i jego odruchami (Elias 2011). Ważnym elementem tego zjawiska były służące mu przedmioty związane z kuchnią, takie jak na przykład zastawa stołowa, która powoli zastępowała typowy nóż i wspólną misę. Historia manier bazuje na stopniowym odchodzeniu od niedyskryminowania i otwartej fizyczności przy stole. W XVI wieku popularne traktaty moralistów skupiły się na kontroli przy stole, wprowadzając obowiązujące do dzisiaj normy, takie jak choćby zakaz odkładania spróbowanego jedzenia na talerze, plucia na nie, wycierania nosa przy stole, których celem było wygładzenie *barbarzyńskiej arystokracji*, awans mieszczaństwa oraz wychowanie idealnego obywatela (Romagnoli 1999). Nie oznacza to oczywiście, że zasady etykiety i manieri nie istniały wcześniej. Już w klasycznym antyku zarówno Grecy, jak i Rzymianie kładli nacisk na zachowania w trakcie posiłku. W późnym średniowieczu i renesansie akcenty te zostały przeniesione z indywidualnej odpowiedzialności na relacje pomiędzy społeczeństwem a ciałem i zachowaniem jednostki. Powstająca etykieta skupiona była na mieście. Traktaty o manierach powiązały ideę miejskości, kontroli i kultury z pojęciem

civilitas, wiejskość pozostawiając surowym, nieokrzesanym *vilain* i *ruscitas* (Romagnoli 1999). Stopniowo nastąpiło też zróżnicowanie materialności samego procesu jedzenia. Przez długi czas, poza klasztorami, w majątkach, domach i chałupach nie było wydzielonych przestrzeni i miejsca do jedzenia, zastawy stołowej czy stołu jako takiego (Romagnoli 1999). Dopiero mieszczaństwo wraz z rozwojem manier prowadzi do wydzielenia oddzielnego miejsca poświęconego jedzeniu. Charakterystyczne jest, że zarówno jadalnia, jak i zastawa stołowa upowszechniły się dzięki warstwie zamożnych miejskich kupców, a nie arystokracji (Romagnoli 1999). Kuchnie mieszczańskie stawały się coraz lepiej wyposażone w specjalistyczne przyrządy, miarki, moździerze, misy, sita, garnki, stoły jadalne i przykrywające je obrusy, gdy tymczasem na wsi jeszcze długo dominować będą paleniska z kotłem i wspólna ława (Piponnier 1999). Maniery stały się nie tylko przejawem zwycięstwa społeczeństwa nad jednostką, ale też miasta nad wsią. Miejsko-centryczny model Europy nie bazował tylko i wyłącznie na ekonomicznej dominacji, został też głęboko wpisany w język i kulturę. Eliasowski proces cywilizowania oddzielał obywateli od barbarzyńców, mieszczan od chłopów. Wraz z procesami podpatrywania, społeczną mobilnością czy po prostu władzą, mieszczańskie zasady regulujące charakter posiłków, sposoby zachowania się przy stole i miejsce cielesności w tym procesie zaczęły przenikać pomiędzy warstwami społeczeństwa (Smith 2016). Widelec, nóż i serwetka stały się symbolami i narzędziami mieszczańskiej dominacji nad innymi stanami. Wyposażenie kuchni i jadalni długo zresztą stanowiło barierę dzielącą wieś i miasto. I tak na terenie Polski, we wschodnich regionach jeszcze do połowy XIX wieku wyposażenie chat chłopskich miało średniowieczny charakter i bazowało na otwartym palenisku, w którym bezpośrednio były gotowane potrawy (Tymochowicz 2019). Jeszcze w latach 30. XX wieku komoda i bogata zastawa kuchenna w wiejskim domu były objawem wyjątkowego bogactwa gospodarzy (Tymochowicz 2019).

Wracając do średniowiecza, można stwierdzić, że ten związek władzy, jedzenia, miasta i wsi nie ograniczał się do manier i jadalni. Średniowieczna sztuka pomijała przedstawienia chłopów jako niegodnych zainteresowania (Vardi 2001). Jeżeli wieś i jej mieszkańcy pojawiali się w literaturze lub malarstwie, to raczej w celu stereotypowego obrazowania obżarstwa czy lenistwa (Vardi 2001). W popularnych sztukach chłopci służyli do ośmieszania

i satyry (Sorokin i wsp. 1930). Ich pochodzenie wywodzono od Chama, przeklętego syna Noego. W ten sposób budowano przekonanie o jednorodnym pochodzeniu mieszkańców wsi i przynależnych stanowi cechach. Stosunkowo często w średniowiecznych obrazach i miniaturach można odnaleźć figurę oraczy lub żniwiarzy, najczęściej przedstawionych w zgiętych pozach i w relacji podrzędności w stosunku do górującego w perspektywie feudalnego zamku lub klasztoru. Dopiero okres pomiędzy średniowieczem a wczesną nowożytnością wprowadza istotną zmianę. W sztuce, szczególnie włoskiej, zaczynają pojawiać się nawiązujące do antyku wątki pastoralne (Freedman 2016). Szczególną rolę odgrywają w tym procesie toposy arkadyjski i utopijny. Utrwalają one wizję natury, umacniając antropologiczną wizję mieszkańców wsi poprzez ich prostotę, witalność, naturalność. Wizja tę znajdujemy także u myślicieli politycznych z tego okresu. Niccolò Machiavelli widzi w chłopach siłę fizyczną i podległość, czyniącą ich idealnymi żołnierzami jego państwa (Sorokin i wsp. 1930, 2009). W sztuce matoomiast fascynacja stanem naturalnym znajduje rozwinięcie np. w romansie pasterskim. Malarze, poeci i pisarze odwoływali się w nim do centralnej figury pasterza, budując model niewinnego życia, wolnego od typowego dla miast stresu i moralnych pokus (Sorokin i wsp. 1930, 2009). Arkadią nie jest jednak wieś, ale idylliczne podejście do natury. Pasterze grają w nim rolę szczególną, są bowiem – rozpięci pomiędzy światem ludzi a dziką przyrodą – niejako ucieleśnieniem idei transhumancji. Bardziej realistycznie do wsi podchodzą malarze z północy kontynentu. Przykładem może być chociażby malarstwo flamandzkie i Pieter Bruegel starszy. W jego obrazach istotnym elementem są żniwa, przedstawiane jako ciężka fizyczna praca oraz próba kontroli nad naturą (Vardi 2001). Niezależnie od różnic, wraz z przejściowym, rozpiętym między średniowieczem a nowożytnością renesansem rozpoczyna się istotny dla tej pracy proces gentryfikacji wiejskiej kuchni w Europie. Pracujący dla arystokracji i bogatych mieszczan kucharze przygotowują też potrawy stylizowane na wiejskie, mające jednocześnie zaspokoić podniebienia elitarnych konsumentów (Freedman 2016).

Spółeczna historia jedzenia nie ogranicza się do centrum chrześcijańskiej Europy. Wpływ na zwyczaje żywieniowe na świecie mają np. kuchnie islamska i żydowska. Obie, choć nie bez napięć, przenikają na talerze Europejczyków. Terytorialne podboje Arabów, związane chociażby z dynastią

Abbasydów, silna tożsamość kulturowa oraz unikalna myśl techniczna od-ciskają swoje piętno poprzez popularyzację przypraw i m.in. techniki iryga-cyjne (Parasecoli 2011). Ekspansji islamu zawdzięczamy upowszechnienie szpinaku, bakłażanów, cytrusów, ryżu, cynamonu oraz szafranu, ale także podkreślenie roli zapachów i zmysłowości w jedzeniu (Montanari 1999a; Parasecoli 2011). Szlaki handlowe i kontakty z Afryką, oraz przede wszystkim Indiami, rozpropagowały elementy diety muzułmańskiej, która stano-wiła pomost między Chinami, Indiami, Europą a Afryką (Parasecoli 2011). Świat arabski odegrał też ogromną rolę w zachowaniu wiedzy medycznej i zasad dietetycznych wywodzących się z antyku. We wczesnym średnio-wieczu wiedza ta zaginęła w Europie. Dopiero obecność Arabów na Półwy-spie Iberyjskim i ponowne tłumaczenia z arabskiego na łacinę, związane ze wspomnianą już szkołą z Salerno, upowszechniły na nowo zasady wiedzy humoralnej, która na dłuższy okres stanie się obowiązującym paradygma-tem medycznym (Montanari 1999a).

Sięgając poza Europę, ciekawym obszarem badawczym są Chiny. Z jednej stron, wytworzyły one regionalną odrębność swojej kuchni, z dru-giej zaś, podobnie jak w Europie, bardzo wyraźnie zarysowały się w nich podziały na dietetykę elit i chłopów, z silną rolą państwa jako narzędzia re-gulacji i przymusu zachowań. Procesy rozwoju państwowości i diety przy-padły na początek dynastii Tang, która usiłowała utrzymać system oparty na zarządzaniu ziemią (Parasecoli 2011). Jednocześnie istotna była kody-fikacja diety. Powstały traktaty mające nauczyć elitę, jak przygotowywać zbalansowany, zdrowy posiłek (Goody 2015). Jedzenie ekskluzywne, trak-towane początkowo jako lekarstwo, przenikało do kuchni elitarnej. Uni-kalny był też w Chinach wpływ konfucjanizmu, podkreślającego znaczenie hierarchii, oraz buddyzmu, przesuwającego i tak jedzące mało mięsa spo-łeczeństwo w kierunku wegetarianizmu i wykorzystania przetworów mlec-znych (Parasecoli 2011). Stosunkowo wcześniej w Chinach zauważono prob-lem podziałów klasowych i nierówności w dostępie do jedzenia. Podobnie jak w Europie dostatek arystokracji kontrastował z wiejskim głodem oraz nawołującym do powściągliwości systemem religijnym (Goody 2015). Wraz z upływem czasu rola państwa zmniejszyła się, w systemie społeczno-gospo-darczym zaczęły dominować duże posiadłości ziemskie (Parasecoli 2011). Upowszechniły się zboża i techniki pozwalające wytwarzać makaron. Dzięki

szlakom handlowym łączącym je ze światem islamu w Chinach pojawiły się nieznane wcześniej przyprawy, warzywa i owoce (Parasecoli 2011). Rozwinięła się też produkcja oraz rytuały picia herbaty. Okres rozwoju i rosnące znaczenie kuchni bogatszej zostało gwałtownie przerwane wraz z upadkiem cywilizacji, podbitej w czasie najazdu przez imperium mongolskie. W praktyce oznaczało to zwycięstwo nomadycznego modelu kulinarnego oraz zapaść mechanizmów państwowych, która pozostawiła bez kontroli dominującą na południu Chin klasę arystokratycznych posiadaczy ziemskich (Parasecoli 2011). Sytuacja zmieniła się dopiero z wyparciem Mongołów i restauracją rządów dynastycznych. W diecie tej części świata ryż powoli zaczął wypierać inne zboża, utrwalił się też mało innowacyjny system rolny, bazujący na dostępie do pracy niewolniczej i wyzysku wiejskiej populacji (Parasecoli 2016).

Ważne procesy związane z jedzeniem zachodziły również na terenie Ameryk: Południowej i środkowej. Procesy alkalizacji kukurydzy, karczowanie lasów oraz udoskonalony system irygacji pozwoliły na rozwój cywilizacji Majów. To, co stanowiło o jej sile, doprowadziło także do jej upadku. Jedną z popularnych teorii zakłada, że procesy deforestacji oraz intensywne rolnictwo doprowadziły do katastrofy ekologicznej i zapaści (Parasecoli 2011). Co ciekawe, wraz z upadkiem imperium zmienił się skład izotopów węgla rozpoznawanych w szczątkach pochodzących z tego okresu. Przestały się pojawiać wskaźniki rozwarstwienia, tak jakby upadek norm doprowadził do wyrównania różnic dietetycznych (Wright 2015). W późniejszym okresie rozwój na tych terenach związany jest z imperiami Tolteków czy Azteków. Szczególnie istotna jest druga z kultur, gdyż zbudowała rozwinięte imperium bazujące na kukurydzy, utożsamianej zresztą w języku i przedstawieniach z ludzkim ciałem (Parasecoli 2011). Ważnym elementem rozwoju stał się system oparty na dominacji nad okolicznymi plemionami oraz wymiana handlowa pomiędzy regionami imperiów. Popularność zyskały fasola, kakao, mieszane z papryką i wanilią. Szczyt rozwoju związany jest z cywilizacją Inków i ich złożonym, wielopoziomym systemem zarządzania przestrzenią (Mazoyer, Roudart 2006). Potrafili oni wykorzystać i zagospodarować różne strefy klimatyczne, nie tylko uprawiając rośliny, ale także rozwijając hodowlę zwierząt. Inkom zawdzięczamy też wykorzystanie ziemniaka, uzupełniającego zasiewy kukurydzy. Imperium inkaskie osiągnęło wysoki poziom

rozwoju pomimo prymitywnych narzędzi rolnych, braku koła czy specyficznych form pisma, utrudniających sprawne administrowanie obszarami. Było to możliwe dzięki silnej stratyfikacji i wykorzystaniu wiejskiej siły roboczej odpowiedzialnej za produkcję, przetwarzanie i żmudny transport. Wykorzystując system dziesiętny i rozwiniętą administrację miejską, państwo inkaskie trwało dzięki trybutowi pracy, której wymagano głównie od mieszkańców na wsi. Dopiero rozpoczęty w 1492 roku proces dominacji i wymiany stworzył nową erę w historii, budując podstawy rozwoju współczesnego społeczeństwa.

Wczesna epoka nowożytna była w historii europejskiego rolnictwa i konsumpcji żywności czasem paradoksów. Z jednej strony wciąż silne były tradycje wieków średnich, a nauka nie doczekała się jeszcze oświeceniowego przełomu (Kümin 2012). Z drugiej – na sile wzbierał europejski imperializm, przyspieszyły procesy globalnej wymiany organizmów, pojawił się gospodarczy model zapowiadający kapitalizm. Wczesna nowoczesność w społecznej historii jedzenia jest więc okresem, kiedy to pod powierzchnią zaczęły wzbierać prądy i procesy, które zaowocowały powstaniem społeczeństw przemysłowych i masowej konsumpcji. Jest to czas paradoksów, w którym wyodrębniają się kuchnie narodowe (Pilcher 2006) oraz upowszechniają tak ważne masowe produkty, jak: tytoń, herbata, kawa, czekolada czy cukier (Mintz 1986). Rozwija się kultura bankietu i konsumpcji elitarniej (Parkhurst-Ferguson 2014). Umacniają się globalne kapitalistyczne protofirmy pod postacią kompanii handlowych, takich jak: Brytyjska Kompania Wschodnioindyjska i Holenderska Kompania Wschodnioindyjska, skupiające się na produkcji i handlu cukrem, kawą czy herbatą, budujące zręby podziału na produkujące płody rolne peryferie i narzucające modele konsumpcji centra (Pilcher 2006). Wczesna nowoczesność była jednocześnie okresem, kiedy produktywność rolnictwa nie nadążała za wzrostem demograficznym w Europie, a to doprowadzało do gwałtownych i zmieniających niekiedy bieg historii wybuchów, tzw. niepokojów żywnościowych (Pilcher 2006). Jest to czas, w którym rosnący dostatek arystokracji i burżuazji stoi w kontraście do braku poprawy lub wręcz pogarszania się sytuacji żywnościowej i zdrowotnej uboższych mieszkańców miast. Skomplikowana jest też sytuacja wsi, gdzie regularnie pojawiają się klęski głodu, spowodowane zmianami klimatycznymi, strukturą własności gospodarstw

opartej na czynszach i pańszczyźnie, wymuszonym przez rynek ujednoceniu produkcji rolnej i priorytetowym zaopatrywaniem miast (Viazzo 2012).

Dwa kluczowe pojęcia niezbędne dla zrozumienia roli i dynamiki rozwoju kapitalizmu, zmiany systemów produkcji oraz wzorów konsumpcji we wczesnej nowoczesności to kolumbijska wymiana i ekologiczny imperializm. Zostały one wprowadzone do dyskursu przez historyka środowiska Alfreda Crosby'ego (Crosby 2003, 2009). W ogromnym skrócie polegały na umożliwieniu mechanizmów wymiany patogenów, roślin oraz zwierząt pomiędzy na nowo odkrytą Ameryką a pozostałymi kontynentami (Chaplin 2014). Jednym z efektów była dominacja europejskich sposobów gospodarowania, przekształcania krajobrazu, zarządzania produkcją żywności oraz, co ważniejsze, hodowlą zwierząt. Doprowadziło to do globalnego przekształcenia środowiska naturalnego na wzór europejski (Nunn, Qian 2010). Odkrycie Kolumba umożliwiło połączenie tropikalnych plantacji z rodzącym się w Europie modelem gospodarczym, budując podstawy globalnego kompleksu żywieniowego. Doprowadziło ono do ograniczenia różnorodności diety, w dłuższym okresie zmieniając europejskie menu z bazującego na zbożach i roślinach strączkowych na wysokoenergetyczny zestaw, tak charakterystyczny dla społeczeństw przemysłowych, w którym istotną rolę odgrywają cukier i tłuszcze (Evans 2012). Paradoksalnie, zwyczajski pochod takich roślin jak kukurydza, fasola lima, papryka, ziemniaki czy pomidor nie rozpoczął się od Europy. Tradycje uprawy rolnej, kulturowe zakorzenienie zboża, przyzwyczajenie, konserwatyzm czy niechęć do podejmowania ryzyka, które może skończyć się klęską głodu, spowodowały, że nowe rośliny długo nie przyjmowały się w Europie. Amerykańskie gatunki roślin zostały najpierw zaadaptowane w Chinach i w Afryce, gdzie szukano sposobu na gwałtowny skok efektywności systemów produkcji żywności (Pilcher 2006). Przykładowo, początek ogromnego sukcesu kukurydzy związany był z pierwszymi ograniczonymi uprawami Portugalczyków na terenach nadmorskich w Afryce. Kukurydza traktowana była najpierw jako jedzenie dla zwierząt oraz niewolników przygotowywanych do transportu na plantacje. Stopniowo zaczęto ją wykorzystywać w lokalnych tradycjach kulinarnych, uzupełniając proso i sorgo, przenikając do wierzeń i rytuałów religijnych, dla niektórych plemion, podobnie jak wcześniej w Mezoameryce, stając się symbolem życia (Pilcher 2006). Tymczasem w Europie większość gatunków, poza fasolą

limą, upowszechniała się bardzo powoli. Rośliny i związane z ich produkcją krajobrazy, które dziś traktujemy jako element naturalnego pejzażu, pojawiły się stosunkowo niedawno. Wszechobecny dziś ziemniak zaczął być intensywnie hodowany w Irlandii w XVIII wieku (Flandrin 1999d). Kukurydza powoli zdobywała popularność na południu Europy, długo nie stanowiąc ważnego produktu. Pomidory, ze względu na wymagania i niską trwałość, upowszechniły się dopiero w XX wieku wraz z procesem mechanizacji produkcji i spadkiem kosztów puszgowania (Nunn, Qian 2010). Stosunkowo szybko popularność zdobyła tylko fasola oraz pochodząca z Azji Wschodniej kasza gryczana, wysiewana między łanami zboża w celu uniknięcia opodatkowania (Flandrin 1999d). Kukurydza i ziemniak napędzające późniejszą miejską rewolucję przemysłową praktycznie do XVIII wieku traktowane były jako gatunki poślednie, mało wartościowe, niewnoszące nic do diety i odpowiednie jako karma dla zwierząt. Dopiero w XVIII wieku rozwijająca się agronomia pozwoliła dostrzec ich ekonomiczną efektywność i bardzo dobry stosunek ceny do produktywności. Doprowadziło to do odgórnego nacisku, którym właściciele ziemscy wymusili zmianę chłopskiej diety i przejście z jęczmienia i żyta na kukurydzianą polentę (Flandrin 1999d). Wywołało to ogromny opór mieszkańców wsi zmuszanych do jedzenia roślin traktowanych jako pokarm dla zwierząt. Brak procesów alkalizacji, które nie zostały przeniesione wraz z importem kukurydzy, skutkowało zresztą epidemią pelagry w basenie Morza Śródziemnego, na Bałkanach, w Afryce Północnej i Południowej (Rajakumar 2000). Ekologiczny imperializm opisany przez Crosby'ego nie ograniczał się tylko do przekształcenia krajobrazu, miał także w nowożytnej Europie wymiar dietetyczny i polegał na powolnym ograniczaniu diety uboższych warstw przez wysokokaloryczne, ale ujednolicone pożywienie, narzucone poprzez systemy podatkowe państwa lub bezpośrednio przez właścicieli ziemskich, dominujących w strukturze rolnej Europy.

Stosunkowo silny opór Europy przed nowymi produktami dotyczył nie tylko prób zastąpienia podstawowych produktów. Również historia używek, w tym pochodzących z Azji herbaty i cukru, afrykańskiej kawy, amerykańskiego tytoniu i czekolady, są podobne. Produkty i przedmioty, które traktujemy jako oczywisty element otaczającego nas świata, są w Europie wykorzystywane stosunkowo niedawno. Produkcja tytoniu na szerszą skalę upowszechniła się dopiero po 1700 roku, kiedy wyhodowano lżejsze,

bardziej akceptowalne gatunki, takie jak np. stworzona w 1832 roku Virginia. Popularność czekolady bardzo długo nie wychodziła poza hiszpański dwór i później francuską arystokrację. Dopiero XIX wiek, wraz z przemysłem i technologią pozwalającą na oddzielenie miazgi czekoladowej i pyłu, poprawiły jakość napoju, obniżyły koszty, upowszechniły zwyczaj picia (Huetz de Lemps 1999). Podobnie wyglądała historia kawy. Początkowo uprawiana w Etiopii, spopularyzowana została w świecie islamu w średniowieczu, natomiast do Europy zawitała dopiero z osmańską ekspansją. Na dobre zadomowiła się w naszych filizankach w XVII i XVIII wieku, poczynając od Paryża, w którym Ormianie przebrani za Turków zbudowali, bazującą na egzotyce, modę wśród intelektualnych elit miasta (Huetz de Lemps 1999). Uprawa kawy, pomimo holenderskich prób na Jawie, zdominowana została przez muzułmańskich kupców i długo była poza europejską kontrolą. Dopiero brutalne, bazujące na podboju, zniewoleniu i eksterminacji działania, najpierw Portugalii, a później Hiszpanii, Anglii oraz Holandii, doprowadziły do przejścia części terytoriów Azji Południowo-Wschodniej, na których próbowano wprowadzić uprawy kawy (Pilcher 2006). Kawa długo była napojem drogim, związanym z centrami dużych miast, arystokracją, a później też burżuazją i elitami intelektualnymi (Huetz de Lemps 1999). Zmieniła to dopiero kolonizacja i powstanie dużych plantacji w Brazylii (Evans 2012). Pozwoliły one upowszechnić napój i zasilić potrzebującą energii klasę robotniczą w dużych miastach. Inaczej przebiegała historia herbaty. Europejczykom stosunkowo szybko udało się ustanowić własny monopol i wprowadzić roślinę na Jawie i Cejlonie. Dostępność, rozwinięty globalny rynek i wsparcie przez kompanie handlowe doprowadziły do wzrostu jej produkcji i spadku cen w Europie (Huetz de Lemps 1999). Od początku XVIII wieku morskie autostrady przemierzały statki m.in. Brytyjskiej Kompanii Wschodnioindyjskiej, której ładownie wypełnione były po brzegi sfermentowanymi liśćmi herbaty (Huetz de Lemps 1999). Powstał w ten sposób mechanizm protoglobalizacji, a w krajach takich jak Anglia doszło do wzrostu popularności produktu, który przeszedł długą drogę od napoju dworskiego po powszechnie dostępne uzupełnienie codziennej diety także najbiedniejszych.

Historia napojów kolonialnych, nowożytnej Europy i kapitalizmu związana jest z jeszcze jednym, kluczowym dla naszego żywienia, produktem. Trudno sobie wyobrazić współczesny świat bez ogromnych ilości

cukru, przetwarzanego i spożywanego przez nas na co dzień. Produkt ten przeszedł długą drogę: od pochodzącej z Indii trzciny cukrowej, wykorzystywanej przez muzułmańskich konsumentów do zdobienia deserów, rzadkiego i egzotycznego lekarstwa sprzedawanego w miejskich aptekach, marcepanowych figurek upiększających dworskie stoły, przyprawy ozdabiającej dania i desery w renesansowych Włoszech, poprzez powszechny element codziennej diety miejskiej burżuazji (Smith 2015), kaloryczny wypełniacz pozwalający XIX-wiecznym robotnikom i rolnikom przeżyć kolejny 12-godzinny dzień pracy, aż po zniechęconą przez zwolenników kontroli ciała substancję. Cukier, mimo że znany już w średniowieczu, w Europie upowszechnił się w XVI i XVII wieku, kiedy zaczął pojawiać się na stołach elit, doceniających desery, słodkie wino, i – ku przerażeniu francuskich podróżników w krajach takich jak Polska – także słodzone mięso i sałatki warzywne (Flandrin 1999a). Nadwyżki produkcji związane z handlem kolonialnym powodowały spadek jego ceny i produkt ten zniknął z książek kucharskich i przepisów (Flandrin 1999a), stając się towarem codziennym. Ale rola cukru znacznie wykracza poza dietetykę czy smak. Jak zauważa Sidney Mintz w przywoływanej już, monumentalnej i kluczowej dla społecznych studiów nad jedzeniem książce *Sweetness and power: The place of sugar in modern history*, historia tego produktu jest historią rodzącego się kapitalizmu, relacji władzy, tworzenia się masowych wzorów konsumpcji (Mintz 1986). Początkowo nieśmiałe próby uprawy trzciny cukrowej na wyspach Atlantyku nabrały tempa wraz z procesem podbijania Ameryk. Powstały protokapitalistyczne plantacje, jeden z pierwszych zwiastunów rodzącego się globalnego systemu społeczno-ekonomicznego (Flandrin 1999d). Wymagały one standaryzacji produkcji, oceanicznego systemu transportu, nadzoru państwa tworzącego kompleksy przemysłowo-wojskowe pod postacią kompanii handlowych czy brytyjskiej marynarki wojennej (Mintz 1986). System ten bazował na wykorzystaniu siły pracowników oderwanych od środków produkcji, przy jednoczesnym uzależnieniu od wzorów konsumpcji definiowanych przez arystokrację, miejskie elity, a później masowo adaptowanych przez inne klasy. W pewnym sensie plantacje trzciny cukrowej, ujednolicając różnorodne biotopy, ze swoimi młynami, technologiami rafinacji, różnymi klasami jakości uzależnionej od bieli cukru, transportem i sprzedażą zaczynały przypominać fabryki na świeżym

powietrzu (Mintz 1986). Ważnym elementem tego modelu było wyraźne napięcie pomiędzy popytem a konsumpcją. Rosnąca na początku XVIII wieku konsumpcja cukru na przeciętnego Brytyjczyka wynosiła rocznie mniej niż 2 kilogramy, by po 100 latach osiągnąć wartość 9 kilogramów (Mintz 1986). Jednocześnie produkcja cukru podkreśliła i zaczęła budować charakterystyczny dla późniejszego kapitalizmu podział na centrum i azjatyckie, afrykańskie i amerykańskie peryferia, silnie uzależnione od popytu z centrum i skupione na produkcji prefabrykatów. Plantacje cukru przyniosły charakterystyczny dla antyku i późnego średniowiecza model miasta (centrum) i produkujących dla niego peryferii (wieś) na poziom globalny.

Wczesna nowoczesność to także okres wyraźnego wzrostu, szczególnie miejskiej, populacji (Flandrin 1999d). Jednocześnie jedną z większych innowacji w rolnictwie była rezygnacja z odłogowania ziemi i wzrost efektywności płodozmianu (Mazoyer, Roudart 2006). Efekty tej zmiany nie były jednak na tyle duże, żeby pokryć zapotrzebowanie kaloryczne. Nałożyły się na to przemiany ekonomiczne i społeczne, polegające na ponownej presji na zwiększanie areałów upraw, wraz ze wzrostem znaczenia dużych właścicieli ziemskich przy jednoczesnym podnoszeniu podatków nakładanych na chłopów przez formujące się nowoczesne państwa (Flandrin 1999d). W XVI wieku przyspieszył proces rugowania chłopów z ziemi, nastąpił istotny spadek odsetka posiadanego przez nich areału (Flandrin 1999d). W szczególności dotyczyło to bogatych, żyznych ziem położonych przy miastach. W zachodniej i częściowo południowej Europie pustoszały całe wsie (Flandrin 1999d), gdy tymczasem na wschodzie kontynentu, w krajach takich jak Polska, powstał system bazujący na niewolniczej pracy przypisanych do ziemi mieszkańców wsi, którego głównym problemem stał się brak siły roboczej (Leszczyński 2020). W całej Europie wzrost populacji i presja na nowe uprawy prowadziły do wyjąłowania ziemi. Dodatkowo odejście od hodowli zwierząt zmniejszyło dostępność nawozów, a zmiany klimatyczne utrudniały produkcję zbóż. Efektem były stałe problemy z produkcją żywności, której efektywność aż do XVII wieku nie przekroczyła najlepszych okresów średniowiecza (Sreenivasan 2012). Był to okres, w którym przyspieszyło strukturalne, jakościowe różnicowanie diety. Z jednej strony elitarna dieta arystokracji oraz rosnących w siłę w Europie Zachodniej mieszczan, z drugiej zaś ograniczenie różnorodności wiejskiej oraz docelowo

także miejsko-robotniczej diety (Flandrin 1999d). Miało to bezpośredni wpływ na zdrowie mieszkańców kontynentu. Przykładowo, przez cały XVIII wiek wyraźnie spadał średni wzrost poborowych armii Habsburgów oraz w państwach takich jak Szwecja i Prusy. Dokumenty zawierają też informację o pogarszaniu się stanu zdrowia przyszłych żołnierzy (Flandrin 1999d). Elementem tła rozwoju nowożytnej Europy stały się klęski głodu i związane z nimi brutalne zamieszki. Na zmiany klimatyczne i tzw. małą epokę lodowcową (Viazzo 2012) nałożyła się presja mechanizmów rynkowych, zachęcających właścicieli ziemskich do spekulacji, np. przez trzymanie zboża w spichlerzach, zasiewania w zależności od cen rynkowych, a nie potrzeb ludności czy wreszcie do prymatu eksportu nad zaopatrzeniem (Pilcher 2006). Specyfiką tych klęsk głodu było to, że w przeciwieństwie do antyku i średniowiecza wyraźnie częściej uderzały w wieś, która równolegle produkowała jedzenie wykorzystywane w handlu (Pilcher 2006). System ekonomiczny był już na tyle zorganizowany, a państwa na tyle silne, że poprzez przymus i przemoc były w stanie wymusić na mieszkańcach wsi niekorzystne dla nich decyzje dotyczące zasiewów, czynszów czy kontrybucji (Viazzo 2012). Przykładem wykraczającym poza opisywaną epokę, ale dobrze obrazującym to zjawisko, była XIX-wieczna klęska głodu w Irlandii. Do XVI wieku wyspa ta była samowystarczalna i bazowała na różnorodnych uprawach i produktach mlecznych, jednak rosnąca specjalizacja oraz dominacja Brytyjczyków doprowadziły do szybkiej adaptacji i oparcia diety uboższych Irlandczyków na ziemniaku (Pilcher 2006). W 1845 roku choroba grzybicza spowodowała dwuletni nieurodzaj, w wyniku którego zmarło ponad milion osób, a następny milion wyemigrował do Ameryki. Zaraza ziemniaczana nie wpłynęła jednak na inne zasiewy i obok umierających na ulicach Dublina czy w hrabstwie Tipperary Irlandczyków przejeżdżały wozy pełne zboża wysyłanego do portów w Bristolu czy Amsterdamie (Pilcher 2006). Był to przykład nowoczesnego, politycznego głodu, w którym nieurodzaj jednego gatunku uderza bezpośrednio w najbiedniejszych, przy jednoczesnym zachowaniu wydolności całego systemu zaopatrzenia w żywność (Pilcher 2006).

Nowożytna Europa rozbudowywała system miastocentryczny, w którym największe stolice i ośrodki miejskie miały pierwszeństwo w zaopatrzeniu, dyktowały politykę oraz ekonomię regionom peryferyjnym (Radeff 2012). Jak zauważył François Merlin, francuski generał i polityk:

Dobrze zadbalimy o Paryż, wszystkie prowincje pracują na tę wszystkożerną bestię (Radeff 2012).

Wokół dużych miast powstawały ośrodki handlu, rynki regulujące produkcję i handel na coraz większą skalę. Często miasta rozwijały się wokół fizycznej przestrzeni takich rynków, które łączyły ją z peryferyjnymi wsiami, kontynentem oraz koloniami. Proces centralizacji związany był z drenowaniem regionów wiejskich i peryferyjnych, zepchniętych do roli dostarczyciela niezbędnych prostych surowców (Pilcher 2015a). Co ciekawe, system ten ulegał replikacji niezależnie od skali. Lokalne rynki skupione wokół mniejszych miast także rozwijały się dynamicznie (Radeff 2012), odtwarzając skupiony na miejskim centrum model, tyle że na mniejszą skalę.

Zmiany związane z jedzeniem we wczesnej epoce nowożytnej nie ograniczały się tylko do mniej lub bardziej racjonalnych systemów produkcji. Wraz z rozwojem kontynentu skomplikowały się związki między religią i filozofią a żywnością. Wciąż aktualny pozostał podział na jedzenie cywilizowane i barbarzyńskie. Nadal żywe były relacje między religią a filozofią. Standardowe oskarżenie inkwizycji walczącej z Żydami, heretykami i czarownicami dotyczyło gotowania i podawania pokarmów, które mogą zgubić dobrego katolika (Kissane 2020). I tak, jedna z Hiszpanek została oskarżona o to, że w domu stosuje zasady diety koszernej, unikając np. wieprzowiny. Po dwóch procesach i długim uwięzieniu sprawa zakończyła się skazaniem i wykonaną karą śmierci (Kissane 2020). Pojawia się tu zresztą dość charakterystyczny wątek roli kobiet. Wczesna epoka nowożytna jest okresem, w którym utrwała się w kulturze silna relacja pomiędzy kobiecością a kuchnią (Pennell 2012). Upowszechnienie kuchni i przyrządów kuchennych oraz wzrost znaczenia jedzenia w domu nałożyły się na kulturowo utrwalony model opiekunki domowego ogniska. Mimo że znacząca populacja miejskiej biedoty wciąż jadała poza domem, to mieszcanki przejęły rolę odpowiedzialnych za zarządzanie kuchnią i przygotowanymi posiłkami (Pennell 2012). Utrwalała to literatura i poradniki domowe, takie jak chociażby *English Housewifery* z 1741 roku czy wydana w roku 1773 *Complete Housewife* (Pennell 2012). Przyznaniu kobietom „władzy” nad codzienną kuchnią towarzyszył jednocześnie lęk przed kontrolą (Kissane 2020). Czary, magia, kabała, pożądanie, inność związane były z kociołkiem tajemniczo gotującym się w rogu domu czy chaty (Kissane 2020).

Dietetyczny krajobraz Europy odmieniła reformacja, której odłamy w różnym stopniu podkreśliły znaczenie ascetyzmu i indywidualnej odpowiedzialności jednostki (Coveney 1999). Z jednej strony doprowadziło to do osłabienia średniowiecznych moralnych nakazów jałmużny, dodatkowo uderzając w najbiedniejszych (Pilcher 2015a), z drugiej zaś zbudowało podstawy wiążące duchowość i dietę, kładąc fundamenty nowożytnej dietetyki, rozwiniętej później przez naukę oświeceniową (Coveney 1999). Największa epokowa zmiana dotyczyła jednak związków pomiędzy żywieniem a ciałem. Wraz z zakorzenianiem się nowoczesności i rozwojem filozofii bardzo powoli, po ponad 1500 latach dominacji, medycyna humoralna powoli traciła na znaczeniu. Musimy pamiętać, że nie były to jeszcze próby oparte na nauce i kwantyfikacji potrzeb żywieniowych człowieka. Pojęcie kalorii zostało wprowadzone do dyskursu stosunkowo późno, bo dopiero w 1848 roku. W tym samym okresie rozwinęła się też doświadczalna nauka dotycząca metabolizmu i substancji odżywczych (Coveney 1999). Wracając do nowożytności, to istnieją dwie hipotezy dotyczące rozwoju nowoczesnej dietetyki. Pierwsza z nich odwołuje się do potrzeby standaryzacji racji żywieniowych żołnierzy, żeglarzy i więźniów (Coveney 1999), druga do jatromechanii, jatromechaniki i późniejszych prac lekarzy protestanckich. Ogromną rolę w rozwoju tej myśli odegrał XVI-wieczny lekarz i filozof Theophrastus Bombastus von Hohenheim zwany też Paracelsusem. Jego eklektyczny, niespójny i mocno metafizyczny model odrzucał jednak dogmatyzm galeńskiej medycyny humoralnej, zakładając, że choroba nie jest wynikiem braku wewnętrznego balansu, ale związana jest z zewnętrzną inwazją atakującą organy (Gentilcore 2016). Dwa pokolenia później myśl tę rozwinął Jan Baptista van Helmont w koncepcji trawienia i roli rozkładu jedzenia na czynniki pierwsze (Gentilcore 2016). Medycyna odeszła więc od wizji żołądka jako kotła podgrzewającego żywność i uznała rolę balansu kwasowości, redukcji, funkcji organów ciała. Posiłek stał się niedoskonałym, ale jednak matematycznym równaniem, którego dwie strony mają się bilansować (Gentilcore 2016). Zmiana ta nie jest jeszcze związana z przełomem naukowym i pomimo pewnych doświadczeń, np. z krzesłem/wagą mierzącą ilość trawionego jedzenia (Gentilcore 2016), przebiegała powoli i raczej na poziomie języka oraz filozofii dotyczącej ciała, zdrowia i diety. Teorie humoralne zostały uzupełnione o jatromechanikę. Zmiana ta miała jednak

kluczowy wymiar. Teoria humoralna zakładała wyjątkowość ciała, którego problemy brały się z zaburzonego bilansu indywidualnego lub klasowego wzorca (Gentilcore 2016). Medycyna zaczęła postrzegać ciała jako różniące się wielkością czy kształtem, wzmocnione zostało też skojarzenie lekkości i kobiecości (Gentilcore 2016). Ciała pozbawionych władzy zostały wystawione na penetrację przez dietetyczne standardy uprzywilejowanych, miejskich warstw, narzucających swoją wizję diety, cielesności i związanej z nią moralności. Upowszechniał się pogląd, że dieta ma być lekka, pozwalająca mechanizmom ciała sprawnie funkcjonować, odpowiadając mieszczańskiej, purytańskiej wizji konsumentów niepotrzebujących tyłu kalorii, co pracujący rolnicy czy rzemieślnicy. To spostrzeżenie prowadzi nas bezpośrednio do prac George'a Cheyne'a, XVIII-wiecznego astronoma, matematyka, lekarza, współpracownika Isaaca Newtona, wegetarianina oraz, co najważniejsze, wczesnego dietetyka. Walcząc z depresją oraz swoją otyłością, podkreślał on znaczenie indywidualnej odpowiedzialności, roli prewencji oraz ilości spożywanego jedzenia (Gentilcore 2016). Sugerował przy tym całkiem rozsądną dietę, bazującą na zbożach, warzywach i produktach mlecznych, przy jednoczesnym ograniczeniu spożycia mięsa i alkoholu (Gentilcore 2016). Cheyne miał bezpośredni kontakt z wpływowymi pastorami metodystów, a jego koncepcja współgrała z nauczonymi przez nich zasadami ascezy, polegającej na samoograniczeniu, pracy, oszczędności i trzeźwości (Coveney 1999). Ten wczesny dyskurs moralno-dietetyczny szybko został przeniesiony na formującą się klasę robotniczą, a trendy żywieniowe będące odpowiedzią na problemy najbogatszych przesunęły się w dół stratyfikacyjnej drabiny.

Nowożytność zmieniła także jeden z najbardziej niedocenianych zmysłów. Zmienił się bowiem sam smak. Powoli na znaczeniu traciły gęste korzenne smaki średniowiecza, ustępując słodczy deserów, pikantności papryki czy tłustej fakturze sosów (Flandrin 1999d). W kuchni europejskiej nastąpiło ostateczne wyodrębnienie się kuchni elitarnej i masowej. Spadek znaczenia medycyny humoralnej spowodował na przykład, że zmieniła się rola warzyw, które przestały być synonimem choroby. O ile wcześniej wskazywano, że ich wodnistość związana jest ze złym stanem zdrowia, a pozornie niewinna kapusta może powodować wymioty, złą krew lub zaburzenia wzroku, o tyle wraz z XVI stuleciem warzywa stały się popularne wśród elit (Gentilcore 2016). Oczywiście dotyczyło to w szczególności tych rzadszych,

o niskiej wartości odżywczej, pozwalających podkreślić status społeczny (Gentilcore 2016). W kuchni elitarniej rosło też znaczenie roślin strączkowych, ziół i bylin, spadła natomiast rola zbóż, traktowanych jako pokarm biednych (Flandrin 1999d). Sady i przydomowe ogrody, wcześniej kojarzone raczej z wiejską zagrodą, zaczęły być modnym dodatkiem. Wśród arystokracji rozwija się ruch botaników i ogrodników eksperymentujących z naturą (Flandrin 1999d). Wiejski krajobraz wokół posiadłości ziemskich ulega przekształceniu, tworząc kontrolowaną, utopijną symulację wiejskiej przyrody. Z kolei krajobraz bogatszych dzielnic miejskich stopniowo wypełniają kawiarnie, herbaciarnie i sklepy kolonialne, tworzące kulturę spotkań intelektualistów i mieszczan (Pilcher 2006), a z upowszechnieniem się zwyczajów i spadkiem cen także biedniejszych warstw miasta (Pilcher 2015a). Smak staje się zmysłem elitarnym, przynależy tym, których na niego stać. Zostaje związany ze sztuką, dobrym gustem, umiejętnością ubioru (Flandrin 1999b). Wyłania się gastronomia, kuchnia wysoka, gourmet. Upraszczając, kultura Europy wyraźnie dzieli ludzi na tych, którzy smakują i smak mają, oraz tych, którzy się żywią, żeby przeżyć. Utrwalające się podziały nie mają jednak tylko klasowego charakteru. Wczesna nowożytność tworzy też zręby kuchni narodowych, wiążąc smak z tożsamością narodową. O ile wcześniej istniały oczywiście różnice związane z lokalną dostępnością produktów, to teraz zwrócono uwagę na różne tradycje kulinarne, przepisy. I tak, ku naszemu nieszczęściu, wyłoniła się kuchnia angielska, stawiająca na mieszanie ze sobą smaków. Stosunkowo wcześniej została ona postawiona w kontrze do arystokratycznej, bazującej na ich rozdzielaniu, francuskiej *nouvelle cuisine* czy postrzeganej jako prosta kuchni niemieckiej. Literatura podróżnicza tego okresu pełna jest opisów zszokowanych podróżnych (najczęściej z Francji) odkrywających przerażające zwyczaje kulinarne Włochów, Hiszpanów i Niemców (Flandrin 1999b). Szczególnie ciekawie podchodzono przy tym do kuchni Europy Środkowej i Wschodniej. Traktowana bywała ona jako coś orientalnego, wręcz barbarzyńskiego, zadziwiając podróżnych sarmackimi zwyczajami, miłością do mocnych alkoholi, zwyczajem wpadania pod stół w trakcie uczyty i posypywania wszystkiego cukrem (Flandrin 1999a).

Pojawiający się w antyku model, polegający na wykorzystaniu kalorii produkowanych przez wieś, przy jednoczesnym przenikaniu elitarnych wzorów do kultury, zostaje uzupełniony o rozszerzenie się centralno-peryferyjnego

charakteru relacji miasta i wsi na poziom globalny. Kolumbijska wymiana, imperializm, dominacja Europy spowodowały, że typowe dla miasta i wsi relacje centrów i peryferii zostały przeniesione na skalę globalną. Kolonie i światowe szlaki handlowe przyczyniły się też do utraty znaczenia wsi. Była ona oczywiście wciąż ważna jako miejsce produkcji podstawowych produktów żywieniowych, jednak wyobrażenia kupców i arystokratów została oświadczone przez nowe światy i związane z nimi ekonomiczne możliwości. Wieś stanowiła natomiast rezerwuariat poborowych, siły roboczej pozwoli zasilającej miasta, miejsce budowania podstaw majątku oraz – w wersji kontrolowanej, takiej jak np. ogród przy majątku – miejsce arystokratycznej ucieczki od znoju miejskiego życia. Charakter relacji między centrum a peryferiami przenosi się także na ciało i władzę nad nim. Potrzeby i modele konsumpcji uprzywilejowanych mieszkańców miast już nie tyle dominują, ile stają się też wzorem, według którego umacniają się państwa narodowe. Wczesna nowoczesność jest okresem paradoksów: rosnącego zróżnicowania kuchni narodowych przy jednoczesnym uproszczeniu chłopskiej diety, bogactwa bankietu oraz tragedii wiejskiego głodu, rozwoju dietetyki oraz wciąż silnych echem medycyny humoralnej, protestanckiej ascezy oraz kulinarnej rewolucji opartej na cukrze. W XIX stuleciu z tych paradoksów wyłonił się model kapitalistycznej produkcji, którego efekty obserwujemy na naszych stołach do dziś. Wczesna epoka nowożytna rozpięta była między tradycjami średniowiecza i nadchodzącego po niej przemysłowego kapitalizmu. Brak naukowych i technologicznych rewolucji nie pozwolił na jakościowy skok w samym rolnictwie. Jednocześnie jednak zmieniająca się filozofia, reformacja oraz powstające zaczątki globalnego rynku stworzyły przestrzeń wykorzystaną w XIX wieku wraz modelem fabryki.

2.3. Umacnianie: wiejskość i systemy żywieniowe od XIX wieku do współczesności

Rewolucja przemysłowa całkowicie odmieniła kształt pól i stołów, tworząc przez ponad 200 lat podstawy znanego nam dzisiaj społeczno-technologicznego systemu żywieniowego. Modernizacja zmieniła w XIX stuleciu naturę

społeczeństwa i zasilających go kalorii, oplatając glob gęstą siecią torów, dróg, przetwórci i fabryk (Pilcher 2006). Podstawą XIX- i XX-wiecznej rewolucji było wykorzystanie modelu przemysłowego, bazującego na naukach przyrodniczych oraz zmianie technologicznej. Wykorzystanie silników parowych, spalinowych i elektrycznych, mechanizacja produkcji rolnej, rozwój biotechnologii, hybrydyzacji czy później modyfikacji genetycznej gatunków, społeczna zmiana organizacji produkcji polegająca na przejściu fabrycznego modelu podziału pracy wraz ze specjalizacją całych regionów czy wreszcie rozwój sieci transportowych doprowadziły do gwałtownego wzrostu efektywności produkcji rolnej. Powiększające się arealy oraz spadek zapotrzebowania na siłę roboczą „uwolniły” chłopów od pracy w rolnictwie i na wsi, pozwalając zasilić rozwijający się w ośrodkach przemysłowych proletariats (Mazoyer, Roudart 2006). Najważniejsze z perspektywy tematu tej książki wynalazki, symbolizujące nowoczesne przemiany jedzenia i stanowiące metaforę nowoczesności, to: nawozy sztuczne, puszkowanie jedzenia, lodówki, a także wprowadzenie pojęcia kalorii.

Rewolucję przemysłową w produkcji żywności można traktować jako proces standaryzacji i przejścia od ekonomii organicznej, bazującej na nieprzewidywalnych i odnawialnych źródłach energii, do ekonomii mineralnej, której podstawą jest ropa i sterowanie przemianami chemicznymi (Otter 2019). Industrializacja diety polegała na zwiększeniu liczby dostępnych kalorii przy jednoczesnym ograniczeniu ich źródeł. Podstawą zmiany stała się wertykalna i horyzontalna komplikacja sieci produkcji (Otter 2019). Powstawał cały łańcuch przedsiębiorstw, które później łączyły się w trusty czy monopole, tworząc podstawy nowoczesnego agrobiznesu (Magdoff i wsp. 2000). Wraz z rozwojem przemysłu spożywczego zmieniła się nasza dieta i wpływ tego, co jemy, na nasze ciała, otaczające nas środowisko i relacje, w których funkcjonujemy (Otter 2019). Jakość oraz ilość jedzenia spożywanego przez mieszkańców bogatszych państw wyraźnie się poprawiły. Stopniowo wyeliminowany został głód powodowany klęskami naturalnymi. Statystyczny robotnik otrzymywał tyle kalorii, ile potrzebował, poprawił się stan zdrowia i postura części Europejczyków i Amerykanów (Otter 2019).

Przemysłowe zmiany w diecie dobrze obrazuje historia cukru i kanapki z marmoladą. Rozwój plantacji, udoskonalenie technik rafinacji, przyspieszenie transportu oraz faworyzujące handel polityki celne doprowadziły

do gwałtownego wzrostu popytu i podaży (Mintz 1986). I tak oto produkt, którego spożycie początkowo ograniczone było do arystokracji, a później miejskich elit, stał się jednym z ważniejszych źródeł energii miejskiej klasy robotniczej oraz mieszkańców wsi (Mintz 1986). W kapitalistycznych miastach Europy chleb z marmoladą składającą się w 65% z cukru stał się podstawowym paliwem przemysłowej rewolucji i symbolem diety. Złe warunki bytowe przeciążonej pracą klasy robotniczej oraz polityczne wzmoczenie związane z rozwojem ruchu socjalistycznego spowodowały, że elity szybko podjęły próbę kontroli diety pracowników, jako wzór stawiając znaną z przeszłości i związaną ze wsią owsiankę (Mintz 1986; Levenstein 1999). Zainteresowanie dietą robotników miało dwa cele. Pierwszy dotyczył sprawności ciał pracujących w fabryce, drugi kontroli moralności, norm i zachowań klasy robotniczej. Owsianka miała być wzorem kalorycznej, zdrowej i etycznie bezpiecznej diety, kształtującej zachowania tej klasy społecznej.

Wiek XIX i XX to okres szybkiego rozwoju przemysłowej produkcji oraz nowych wzorów konsumpcji żywności, w których zastosowano fabryczny model pracy oraz naukową racjonalność przyspieszającą proces produkcji i dystrybucji. Jest to jednocześnie czas rozwoju, który diametralnie utrwalił centralno-peryferijny model relacji pomiędzy miastem a wsią, a także państwami Europy i Ameryki Północnej a resztą świata. Rozrastający się przemysł potrzebował stabilnych źródeł surowców, których nie były w stanie dostarczyć małe, rozproszone gospodarstwa wiejskie (Saunier 2012). Nastąpiło pogłębienie specjalizacji regionów wiejskich w zależności od uwarunkowań środowiskowych oraz charakteru przemysłu przetwórczego znajdującego się w miejskich centrach (Segres 2012). Poza wyjątkami w rodzaju piekarni tworzyła się pozioma i pionowa integracja sektora nazwanego później agrobiznesem. Doszło do kluczowej symbolicznej zmiany – wieś przestała dostarczać miastu jedzenia, stając się źródłem prefabrykatów zamienianych w to jedzenie na kolejnych etapach fabrycznej obróbki. Dodatkowo nowy typ produkcji zupełnie przekonstruował charakter relacji pomiędzy pracownikami. Pojawiły się nowe cenione zawody, związane z naukowym czy technologicznym zapleczem przemysłu, oraz ogromne zapotrzebowanie na nisko wykwalifikowaną siłę roboczą do fabryk (Segres 2012). XIX wiek zmienił charakter stosunków pomiędzy miastem a wsią. Stary system zakładał

silną organizację relacji, karteli, monopoli mających zapewnić stały dopływ surowców ze wsi do miasta. Dobrą metaforą przemian był przemysł mięsny. Rzeźnik przestał być uzdolnionym rzemieślnikiem związanym bezpośrednio z hodowcą gwarantującym jakość. Stał się natomiast jednym z ogniw złożonego łańcucha dystrybucji, który poprzez odkrycia naukowe, takie jak chociażby służący początkowo do konserwacji boraks czy chłodzone lodem wagony, zwiększył swój zasięg (Otter 2019). Zmiany w systemie zostały dostrzeżone przez artystów i szerszą publiczność. Symbolem nowego systemu stało się Chicago z przemysłowym systemem rzeźni i przetworni, opisane przez Uptoną Sinclaira w powieści *Grzędawisko*, wzbudzającej swego czasu ogromny odzew wśród amerykańskich czytelników, w domyśle z klasy średniej, przerażonych wizją zagrożeń, na które narażone są ich ciała konsumujące konserwowane boraksem i przetwarzane na masową skalę tusze wieprzowe (Wilson 2013). Co charakterystyczne i widoczne do dzisiaj (Guthman, Brown 2016), wbrew zamysłom autora, to nie losy litewskiego robotnika, ale standardy higieniczne i sanitarne wywołały reakcje konsumentów. Jest to charakterystyczny wzorzec, w którym krytyka przemysłowych systemów żywnościowych w mniejszym stopniu jest reakcją na los najbiedniejszych, w większym zaś wynikiem indywidualnych lęków uprzywilejowanych (Guthman, Brown 2016).

Zmiany nie dotyczyły tylko i wyłącznie relacji społecznych. Rewolucja przemysłowa wymagała ogromnych przekształceń technologicznych, pogłębiających procesy ujarzmiania natury przez człowieka. Domknięte zostały zapoczątkowane w średniowieczu procesy przeobrażania krajobrazu wsi. Przykładowo przez stulecia problemem obniżającym efektywność produkcji był równy zasiew. Tymczasem równy łań dojrzewającego zboża, który wydaje się jednym z symboli wiejskości, jest w rzeczywistości wynikiem złożonej relacji pomiędzy technologią i biotechnologią a środowiskiem i systemem pracy (Conkin 2009). Pierwsze siewniki umożliwiające równy wysiew pojawiły się dopiero w latach 30. XX wieku. Zmiana ta wymagała też hybrydyzacji zbóż, które musiały charakteryzować się zunifikowaną wysokością i okresami dojrzewania (Conkin 2009). To, co postrzegamy jako wiejski, sielski krajobraz, możliwe jest dzięki elementom fabrycznego wzoru, umożliwiającym zestandaryzowaną produkcję półproduktów. Jednak najważniejszymi z XIX- i XX-wiecznych wynalazków były pochodne azotu,

potasu i fosforu. Wzrost masy roślin zaowocował zwiększeniem efektywności produkcji. Podczas gdy w 1910 roku przeciętne plony z hektara pszenicy wynosiły we Francji około tony, siedemdziesiąt lat później było to już około 7–8 ton (Mazoyer, Roudart 2006). Zmiana technologiczna jest zresztą systemem naczyń połączonych. Nie wystarczy nawozić, trzeba jeszcze dysponować gatunkiem rośliny, będącym w stanie takie nawożenie wykorzystać oraz nadającym się do przemysłowego zbioru i przetwarzania w fabryce (Mazoyer, Roudart 2006). Mechanizacja spowodowała, że zaczęto preferować gatunki homogeniczne, pozwalające lepiej kontrolować czas i proces zbioru, jakość uzyskanego materiału, jego przydatność do dalszego wykorzystania. Zmiana w równym stopniu dotyczyła także zwierząt, np. w przypadku krów mlecznych preferowane są gatunki wytrzymujące dużo bardziej intensywne dokarmianie paszami przy jednoczesnym prawie pięciokrotnym zwiększeniu wydajności produkcji mleka w ciągu ostatnich sześćdziesięciu lat (Capper i wsp. 2009). Proces ten przyspieszał wraz z rozwojem technologii. Po roku 1950 dalsze uprzemysłowienie oznaczało wzrost efektywności pracy w rolnictwie, spadek zapotrzebowania na pracę, zwiększenie areałów, dalszą mechanizację produkcji i jej algorytmizację. Nowoczesne traktory coraz częściej bazują na wgranych mapach, systemie GPS i pilnie strzeżonych algorytmach określających ich pracę, rzadziej potrzebują kierowcy (Conkin 2009). W ten sposób powstał bardzo wydajny, paliwożerny system, zróżnicowany na poziomie sklepowych marek, a nie produkcji. System, w którym wartością nie są prefabrykaty, ale prawa intelektualne i patentowe, dostęp do nowoczesnych technologii i wsparcie państwa (Conkin 2009).

Przemysłowa, XIX- i XX-wieczna zmiana w systemie produkcji żywności polegała więc na zwiększeniu jego efektywności, rozciągnięciu, skomplikowaniu przy jednoczesnym ustanowieniu mechanizmów kontroli (Pilcher 2006). Efekty, przynajmniej z perspektywy części Europy czy Stanów Zjednoczonych, były spektakularne. Wzrost efektywności rolnictwa oraz homogenizacja i ujednoczenie systemów przetwórstwa, które zostały zlokalizowane bliżej miejskich centrów, zwiększyły kaloryczność diet mieszkańców miast (Pedrocco 1999). Stopniowo wysiłek związany z przygotowaniem jedzenia został przekierowany z robotniczych kuchni do przetwórni i zorganizowanych stołówek, jednocześnie zapoczątkowując trwający do dzisiaj trend inwestowania środków, technologii i wiedzy eksperckiej w przyrządzenie

jedzenia. Jak zauważa Claude Fischler, wbrew stereotypom i aktywności marketingowej producentów odwołujących się do tradycji, jedzenie od XIX wieku staje się stopniowo produktem technologicznie zaawansowanym, silnie związanym z kompleksem naukowym i technologicznym (Fischler 1999). Przeciętna ilość przyjmowanych kalorii wzrosła w Europie Zachodniej z 1900 na początku XIX wieku do 3000 na początku pierwszej wojny światowej (Bruegel 2012). Współczesna nauka zajmowała się np. przeludnionymi, kapitalistycznymi miastami XIX wieku, a przemysł rozwiązywał deficyty kalorii zawierającą głównie cukier marmoladą, białym pszennym chlebem czy mielonym mięsem (Bruegel 2012). Trzeba przy tym pamiętać, że system żywnościowy, który narodził się w XIX wieku, nie zlikwidował klęski głodu. W państwach rozwiniętych, stabilnych politycznie, przestał się pojawiać głód związany z cyklami produkcji i klęskami naturalnymi. Głód przeniół się natomiast na peryferie systemu światowego i zależał od sytuacji politycznej danego społeczeństwa (Atkins 2011). Co więcej, poprawa standardów żywienia związana z modelem fabrycznym nie była równomiernie rozłożona. O ile w miastach nawet klasa robotnicza zaczęła w XIX i szczególnie w XX wieku jeść więcej i lepiej, to dieta wsi w większej części Europy pozostała monotonna, uboga, bazująca na zbożach, owsiance, razowym chlebie i ziemniakach (Atkins 2011). Ciekawej analizy wiejskiej diety dokonała Mariola Tymochowicz, opierając się na analizach Lubelszczyzny XIX i pierwszej połowy XX wieku (Tymochowicz 2019). Wskazała ona na minimalizm konsumpcyjny, poddanie cyklom niedostatków, ograniczony charakter diety o roślinnym charakterze, sezonowość (Tymochowicz 2019). Było to pożywienie składające się z kasz, zup z mącznymi kluskami, tzw. bryj, roślin strączkowych, kiszzonej kapusty, żytniego chleba (Tymochowicz 2019). Taki prosty, przedprzemysłowy charakter cechował nie tylko tereny Polski, ale także inne obszary Europy (Atkins 2011; Parasecoli 2014). Wieś, dostarczając energii niezbędnej do kapitalistycznych przemian, nigdy do końca nie stała się ich beneficjentem.

Nowoczesny system żywnościowy doprowadził też do kryzysu wielu peryferyjnych wiejskich regionów, które znajdowały się zbyt daleko od sieci transportu lub systemu przetwórci. Historie Andaluzji, wiejskiej Irlandii czy Tyrolu sprzed eksplozji turystyki pokazują, jak regiony peryferyjne popadały w strukturalne kryzysy związane z oddaleniem od przemysłowych centrów

Europy. Rozrastające się miasta i bogacenie się miejskich konsumentów nałożyły się na procesy urbanizacji, rozwoju sieci transportu i nowych technik przechowywania żywności, oderwały żywność od wsi jako miejsca produkcji (Segres 2012). Jest to zresztą jeden z paradoksów współczesności: wzrost efektywności i rozwój nowoczesnych gospodarek możliwy był dzięki określeniu przez miasto, czy precyzyjniej – ulokowane w miastach instytucje państwa i rynku, roli i funkcji pełnionych przez wieś. Rozbudowywane systemy administracyjne już od antyku bazowały na władzy i przemocy państwa, zapewniającego sobie zasoby, bez których jego rozwój nie byłoby możliwy (Scott 2017). Wraz z rozwojem narzędzi intelektualnych procesy przymusu wtopiły się w dyskursy eksperckie, metody produkcji, wzory konsumpcji czy relacje między klasami społecznymi. System zaopatrywania nowoczesnych państw w jedzenie miał charakter biopolityczny, wykorzystywał mechanizmy służące do skutecznego zarządzania populacją. Aktualne do dzisiaj narzędzia takie jak pojęcie kalorii, słynny Body Mass Index, Justusa von Liebiga podział żywności na trzy typy makroskładników, upowszechnienie się narzędzi statystycznych, wszystkie datowane na połowę XIX wieku, do dzisiaj są skutecznym elementem technologii władzy, służącym do kategoryzacji populacji i zarządzania nią (Coveney 1999). Przemysłowe jedzenie stało się elementem codziennej mikrofizyki władzy, służyło do ugruntowania zwyczajów zdefiniowanych przez państwo, przedsiębiorców i mieszczan jako zdrowe, akceptowalne dla robotników i biednych (Bruegel 2012). Ciekawie ilustruje to historia margaryny, która powstała jako odpowiedź chemików na konkurs ogłoszony w 1866 roku przez rząd francuski, poszukujący taniego i efektywnego źródła tłuszczu dla wojska i robotników francuskich. Wynałazł ją Hippolyte Mège-Mouriés, łącząc emulsję z krowiego łoju, odtłuszczone mleko, wodę i sól (Pilcher 2006). Początkowo zwalczana przez lobby rolników, w XX wieku stała się elementem gry ekspertów, towarzystw kardiologicznych, polityków i przemysłowców, wylądowała na naszych stołach jako zdrowy zamiennik masła, będący w stanie zapobiec epidemii chorób kardiologicznych, później zaś wypadła z łask konsumentów, przerażonych wpływem tłuszczów trans (Levenstein 2012). Nasze lodówki, kuchnie i talerze stają się polem bitwy o władzę i kapitał na poziomie zarządzania populacją. Margaryna, będąc początkowo zaprojektowanym przez państwo źródłem taniej energii dla maszyny wojennej i przemysłowej, przeszła długą

drogę, stając się narzędziem kontroli naszych ciał (Pilcher 2006). Kolejnym przykładem takiego procesu jest zmieniająca się rola kobiet wywodzących się z klasy robotniczej i uboższego mieszczaństwa. Przemysłowe przetwórstwo żywności oraz system zarządzanych publicznie stołówek pozwolił uwolnić ich czas i zasoby, skwapliwie wykorzystane przez fabryczny kapitalizm (Flandrin i wsp. 1999). Praca całych rodzin w fabrykach przez sześć dni w tygodniu po kilkanaście godzin dziennie (Zinn 2016) była możliwa dzięki ludności zasilanej odpowiednią ilością energii, niemarnowanej na pracę w rolnictwie czy opiekę nad dziećmi. Ta przemiana miała też swoje tempo i regionalne wariacje. Przykładowo w państwach Europy Wschodniej dokonała się dopiero po drugiej wojnie światowej, dzięki zapożyczonemu bezpośrednio z Fordowskiej fabryki modelowi taśmy i organizacji pracy, dostosowanych do systemów socjalistycznego i komunistycznego, wraz z ich stołówkami pracowniczymi, kołchozami, normami żywieniowymi, zunifikowanym smakiem i specyficzną rolą kobiet znajdujących się na przecięciu fabryki i domowej kuchni (Gluszczenko 2012).

Kolejnymi symbolami wyłaniającego się w XIX i XX wieku modelu społecznej organizacji produkcji, dystrybucji i konsumpcji żywności są stoiki, puszki i lodówki. Cechą współczesnych systemów żywnościowych jest nie tylko i wyłącznie efektywność modelu fabrycznego czy unifikacja na poziomie produkcji, a różnicowanie na poziomie marketingu (Pollan 2016), ale też umiejętność przekraczania barier geograficznych. Połączenie globu zostały przekształcone tak, aby dostarczyć fabrykom tanich źródeł tłuszczu w postaci kopy, oleju palmowego, kiedyś kauczuku (Flandrin i wsp. 1999), a konsumentom krajów lepiej rozwiniętych zapewnić dostęp do taniej żywności: soi, kukurydzy (Pollan 2016) czy owoców cytrusowych. Dobrym przykładem jest historia ananasa, który po raz pierwszy został Europejczykom przedstawiony przez Krzysztofa Kolumba. Niedostosowanie do europejskiego klimatu spowodowało, że przez długi czas był to owoc arystokracji, hodowany w szklarniach Wersalu i na Maderze. Dopiero przemiany technologiczne pozwoliły takim firmom jak słynny Doe na masową produkcję i dostarczanie ananasów na stoły pożądanym ich konsumentów (Péhat 1999). Globalny handel żywnością nie jest oczywiście wynalazkiem współczesności. Opisywany wcześniej Jedwabny Szlak i droga przypraw, trzciny cukrowej czy oliwy położyły fundamenty pod sieci handlowe. Przez stulecia był to jednak

handel na stosunkowo małą skalę, raczej towarami luksusowymi, lub na niewielkie odległości. Podstawowym problemem była trwałość żywności, ograniczająca możliwości transportu. Wszystko uległo zmianie wraz z jednym z najważniejszych, a niezauważalnych wynalazków XIX wieku. Na początku wieku francuski drobny wynalazca Nicolas Appert odpowiedział na publiczny konkurs dotyczący możliwości przedłużenia trwałości racji żywieniowych armii Napoleona. To, co zaproponował, było rewolucją, która odmieniła charakter świata. Jego metoda polegała na trzech krokach: umieszczeniu jedzenia w szklanym słoju, jego szczelnym zamknięciu i na końcu poddaniu działaniu gorącej wody (Toussaint-Samat 2009). Wynalazek Apperta był bardziej rewolucyjny niż się to pozornie wydaje. Bazował bowiem na wcześniejszych pracach Lazzaro Spallanzaniego, który zaczął budować naukowe argumenty przeciwko obowiązującej wówczas teorii samoródtwa, udowadniając, że proces długiego gotowania zabija coś, co nazwał organizmami. Apertyzacja była ciekawym połączeniem szczęścia, innowacji oraz rodzącej się nauki eksperymentalnej. Jednocześnie brak przemysłowego zaplecza oraz wsparcia świata naukowego ograniczył początkowo jej wykorzystanie. Sam Appert umarł w biedzie, a jego wynalazek na większą skalę wykorzystali dopiero Brytyjczycy, porzucając szklane butelki i wykorzystując duże cynowe puszki, które stały się jedną z podstaw sukcesu kontrolującej globalne dominium Marynarki Królewskiej (Pilcher 2011). Co ciekawe, proces stabilizacji wynalazku przebiegał wolno. Na przeszkodzie stanęły problemy z zapewnieniem bezpieczeństwa puszkowanego mięsa, które pakowane do zbyt dużych puszek miało tendencję do szybkiego psucia się. Poważnym problemem był także brak efektywnego otwieracza. Do otwierania konserw początkowo potrzebny był młotek (Wilson 2013). Problemy z obróbką cieplną zostały rozwiązane stosunkowo szybko, wraz z pracami Louisa Pasteura, który zbudował naukowe podstawy procesu apertyzacji, jednocześnie udowadniając, że żywności i – co ważniejsze – wina nie trzeba gotować, żeby pozbyć się mikroorganizmów (Pilcher 2015b). Zdecydowanie dłużej, bo aż do 1920 roku, konsumenci musieli czekać na skuteczny i w miarę bezpieczny otwieracz do puszek, który zrewolucjonizował domowe kuchnie (Wilson 2013).

Znaczenie pasteryzacji oraz puszkowania jest trudne do przecenienia. Pozwoliły one w pełni wykorzystać potencjał modelu fabrycznego. Kraje

Europy Zachodniej oraz Stany Zjednoczone Ameryki rozwinęły na bazie tych wynalazków silny przemysł przetwórczy. Zakonserwowane warzywa, mięso i przetwory owocowe stały się codziennym składnikiem diety robotników, żeglarzy i żołnierzy (Pedrocco 1999). Kolejne wynalazki przyspieszały ten proces. W drugiej połowie XIX wieku Henry Nestlé dopracował procedurę kondensacji i suszenia mleka, tworząc jedną z firm, która odmieniła charakter współczesnego społeczeństwa (Pedrocco 1999). Na początku XX wieku jego dwadzieścia ulokowanych na świecie fabryk mleka w proszku pozwalało rozwinąć sieć żłobków oraz umożliwiało matkom szybsze wejście na fabryczny rynek pracy. Sam proces produkcji i dystrybucji został rozciągnięty i pofragmentowany. Na przykładzie przytaczanych już tu fabryk mięsa w Chicago można też pokazać, jak proces uboju i przetwarzania żywności został oderwany od konkretnych ludzi i ich umiejętności. Taśmowy model produkcji z podziałem na drobne czynności oraz dobrze zorganizowany system zaopatrzenia w półprodukty, a później dystrybucji pozwolił na powszechną konsumpcję mielonego mięsa, zwiększając jego dostępność i obniżając cenę. Powstawał przy tym kluczowy dla zrozumienia współczesności proces konstruowania marki. Pojawiło się otwarte pytanie o mechanizmy zapewnienia jakości żywności oraz gry producenta z konsumentem. W epoce przednowoczesnej ważnym elementem takiego procesu był bezpośredni kontakt. Miejski konsument, kupując od piekarza czy rzeźnika, był w stanie poznać jego sieć dostaw, a sama jakość weryfikowana była na bieżąco przez ciało kupującego. Przemysłowe rozciągnięcie łańcuchów i oddalenie się miasta, fabryki i wsi spowodowały, że mechanizm ten przestał działać, ograniczając się do rynków i słabiej rozwiniętych regionów. Wzrost znaczenia żywności przetworzonej i oddalenie produkcji od konsumpcji spowodowały, że potrzebny był nowy model regulacji jakości. Nałożyły się też na to odkrycia w medycynie i pojawienie się dyskursu o higienie i bezpieczeństwie mikrobiologicznym. Wzmocnieniu uległo znaczenie strachów żywnościowych, rozumianych jako lęki mieszczaństwa czy słabiej słyszalnej klasy robotniczej. Odpowiedzią była próba organizacji przemysłu, która przebiegała na czterech poziomach (Hierholzer 2015):

- a) **Rządowym:** wprowadzono system ciał eksperckich, bazujących na dyskursie naukowym. Celem było określenie norm, regulacja procesów przetwarzania/wytwarzania żywności oraz stworzenie mechanizmów

kontroli bezpieczeństwa jedzenia. Zapleczem decyzji rządu były rady naukowców, tworzących zamknięte dyskursy eksperckie oraz budujących laboratoryjną infrastrukturę pomiaru. Dochodziło w tym miejscu do fascynujących wojen ekspertów. Szczególnie ciekawa jest historia regulacji amerykańskich, które rozpoczęła ustawa Pure Food and Drugs Act oraz działalność chemika Harveya Wileya, który doprowadził do powstania the Food and Drugs Administration. Był on twórcą tzw. *poison squads*, grup pracowników administracji, na których testował diety i dodatki do żywności (Levenstein 2012), i rad organizowanych wspólnie z przedstawicielami dużego przemysłu, takimi jak chociażby Henry Heinz; wprowadzane przez nie regulacje uderzały bezpośrednio w mniejszych przetwórców, niebędących w stanie szybko dostosować się do zmiany (Levenstein 2012).

- b) **Naukowym:** powstały towarzystwa naukowe, np. Związek Chemików Żywnienia czy Wolny Związek Niemieckich Chemików Żywnienia, które na corocznych konwencjach, konferencjach i w czasopismach starały się zestandaryzować wiedzę oraz ustanowić określone procedury analityczne i metodologiczne. Także na tym polu doszło do bardzo interesujących i trwających do dziś wojen ekspertów. Każde towarzystwo i związane z nim środowisko starało się zdominować dane pole w dyskursie naukowym. Naukowcy zdefiniowali się też jako bezstronni reprezentanci interesów konsumentów, korzystając do dzisiaj z takich mechanizmów, jak chociażby systemy certyfikacji czy możliwość ustanawiania higienicznych polityk państwa.
- c) **Przemysłowym:** rosnące znaczenie standardów naukowych spowodowało adaptację przemysłu, który korzystając z możliwości organizacyjnych, zbudował odwołującą się do nauki sieć wewnętrznych systemów certyfikacji i kontroli jakości. Miało to w założeniu rozbić monopol naukowców na ustanawianie standardów. Przemysł zaczął od zapewnienia, że produkowana żywność jest taka jak domowa. Powstał cały system konkursów, targów przyznających odznaczenia i medale, którymi mogli się pochwalić producenci, a które do dzisiaj możemy odnaleźć na opakowaniach. Jednocześnie ważnym elementem stały się znajdujące się pod kontrolą biznesu systemy certyfikacji, odwołujące się do jakości, naturalności, charakteru produkcji.

- d) **Konsumentenckim:** bardzo długo było to nieprecyzyjne politycznie zjawisko. Mówiono w imieniu konsumenta, szczególnie biedniejszego, ale sam konsument głosu nie miał. Zmieniło się to wraz z rozwojem stowarzyszeń po pierwszej wojnie światowej oraz po części wraz z próbą wykorzystania niszy poprzez wydawanie poradników i podręczników, mówiących, jak rozpoznać dobrą żywność. Bazą aktywności konsumentów był brak zaufania do instytucji państwa i mechanizmów kontroli przez nie zapewnianych, a później rodzące się nowe ruchy społeczne.

Jak zauważa Jeffrey Pilcher, poza systemami jakości wraz z nowoczesnością rozwinął się mechanizm reklamy żywności. Pozwalał on zbudować pomost pomiędzy fizycznie, społecznie oraz ekonomicznie oddalającymi się producentami żywności i konsumentami (Pilcher 2006). Wolna przestrzeń na puszkach, kartonach, butelkach, opakowaniach okazała się doskonałym nośnikiem informacji. Wraz z innowacyjną reklamową aktywnością osób takich jak Thomas Lipton czy Henry Heinz zostały zbudowane fundamenty przyszłych globalnych marek, rozpoznawalnych na całym świecie (Pilcher 2006). Reklama miała zindywidualizować produkt oraz, co ważne dla tej książki, często starała się go zakorzenić w wyobrażeniach dotyczących miejsca pochodzenia (np. Szampania), postaci (np. ryż Uncle Ben) czy konkretnych firm (np. banany Chiquita).

Rozciągnięcie i globalizację łańcucha żywnościowego ostatecznie przypieczętował rozwój technologii mrożenia żywności. Lód wykorzystywany był wcześniej do przechowywania żywności czy przygotowywania deserów, jednak na skalę przemysłową wykorzystano go dopiero pod koniec XIX wieku, kiedy dwaj wynalazcy: Ferdinand Carré i Charles Tellier, rozpoczęli pracę nad przemysłowym wykorzystaniem lodu do transportu. Drugi z nich nawet przesłał, specjalnie przygotowanym statkiem, barani udziec z Francji do Argentyny, co spowodowało zainteresowanie wynalazkiem rządu tego państwa, które poszukiwało zbytu dla hodowanych na pampie zwierząt (Toussaint-Samat 2009). Pojawiły się pierwsze statki oraz wagony wykorzystujące wydobywany w górach lód, negując jednocześnie znaczenie fizycznej przestrzeni w globalnym handlu (Péhat 1999). W latach 30. XX wieku wynalazek udało się zminiaturyzować, a neutralny freon zastąpił wykorzystywane wcześniej do sprężania silnie toksyczne związki metanu i siarki. Tak narodziła się

nowoczesna lodówka (Wilson 2013), która wraz z elektryfikacją i rozwojem przemysłu przetwórczego z jego zamrożoną, przygotowaną żywnością, zajęła miejsce paleniska w sercu kuchni prywatnych domów, ostatecznie przypieczętowując zazębienie się naszego codziennego życia i globalnych przemian.

Znaczenie globalizacji współczesnych systemów żywieniowych nie ogranicza się jednak tylko i wyłącznie do nowinek technologicznych i innowacji przemysłowej. Aktualne, socjologiczne konsekwencje oddalenia i zakorzenienia związanego z żywnością opiszę w następnym rozdziale, w tym miejscu chciałbym jednak zwrócić uwagę na historyczne konsekwencje rewolucji, która rozpoczęła się na początku XIX wieku. Przede wszystkim jest to okres rosnącej hegemonii Europy Zachodniej nad resztą świata. Zgrabnie prezentuje to cytat pochodzący z pracy pierwszego profesjonalnego kulinarnego krytyka Grimoda de La Reynière'a:

Jakkolwiek Paryż nie produkuje niczego, ani ziarno zboża tam nie wyrosło, ani jagnię się nie urodziło, ani główka kalafiora nie została w nim zebrana, to jest to jednak centrum świata. Centrum, do którego trafiają rzeczy z najodleglejszych zakątków globu. To jest miejsce, którego wyjątkowe właściwości służące ludzkiemu pożywieniu zostają właściwie docenione i w którym docenia się wiedzę o tym, jak przyrządzać przyjemność dla naszych zmysłów (Pitte 2002)².

W tym pozornie frywolnym cytacie zawarta jest kwintesencja powstającego systemu żywności, w którym zmiany technologiczne, wojskowe innowacje, brak problemów z zaopatrzeniem umożliwiły państwu europejskim globalny podbój oraz otworzyły dostęp do nowych żyznych obszarów, wykorzystanych później do zapewnienia stabilnej diety dla społeczeństw rozwiniętej części globu (Pilcher 2006). W ten sposób na światową skalę odtworzony został charakter relacji miasto–wieś, funkcjonującej w Europie od średniowiecza. Ogromne połacie wsi i tereny leśne przekształcano tak, by dostarczały surowców. Nie obyło się zresztą bez kontrowersji. Na początku XX wieku botanicy zwracali uwagę na wpływ monokultur na przestrzeń i krajobraz, który – mimo że pozornie naturalny i odwołujący się do wizji wsi – był z perspektywy biologii w gruncie monotony, jałowy

2 Tłumaczenie własne.

i z ograniczoną bioróżnorodnością (Soluri 2015). Uprawy winorośli i stada zwierząt w Ameryce Południowej, monokultury kukurydzy, żyta i pszenicy w Ameryce Północnej, plantacje owoców tropikalnych i cytrusowych oraz przede wszystkim roślin oleistych w Azji i Afryce wymagały radykalnego przekształcenia, zeuropeizowania krajobrazu oraz budowy systemu relacji bazującego na niewolnictwie/pańszczyźnie/nisko płatnej pracy najemnej oraz własności ziemskiej europejskich albo zeuropeizowanych posiadaczy. Szczególny wpływ kolonizacja miała na Afrykę. Jej zdalna do zagospodarowania przestrzeń została przejęta przez głodnych ziemi Europejczyków, których kotły fabryczne i żołądki potrzebowały kawy, kakao, oleju palmowego (Pilcher 2006). Jednocześnie system plantacji wysysał młodych mężczyzn z interioru, wzmacniając podziały etniczne w zależności od tego, która z grup miała według kolonizatorów pełnić funkcje wspierające administrację, a która tylko pracować fizycznie (Pilcher 2006). Umacniająca się (przemysłowe kraje rozwinięte są i były bardzo energochłonne) rewolucja przemysłowa, także w diecie, ufundowana była na dużej ilości kalorii dostarczanych przez wieś oraz w coraz większym stopniu przez kolonie czy później państwa spoza centrum. Europa była i jest uzależniona od dostaw kopry i oleju palmowego, stanowiących bazę przemysłu przetwórczego (Flandrin i wsp. 1999). Jeszcze w 1967 roku 80% oleju wykorzystywanego przez Europejską Wspólnotę Gospodarczą pochodziło z plantacji tropikalnych (Flandrin i wsp. 1999). Do dzisiaj olej palmowy jest najważniejszym pojedynczym produktem żywnościowym importowanym przez kraje Unii Europejskiej i stanowi blisko 6% całego importu żywności przez UE, wyprzedzając stosowaną jako paszę soję, herbatę, kawę lub kakao³. Praktyki produkcji do dzisiaj nie uległy zresztą większej zmianie. W 2020 roku bardzo liberalnie podchodząca do przemysłu organizacja Forest Stewardship Council odpowiedzialna za certyfikat FSC gwarantujący, przynajmniej w teorii, zrównoważony charakter gospodarki leśnej, ze względu na masowe wypalenia, stosowanie pracy przymusowej oraz rugowanie z ziemi przedstawicieli plemion musiała odebrać prawo do posługiwania się marką firmie Korindo. To niewidzialne z perspektywy konsumenta przedsiębiorstwo jest jednym

3 Dane pochodzą z portalu foodnavigator, <https://www.foodnavigator.com/Article/2018/06/08/EU-agri-food-trade-import-and-export-figures-published> (dostęp: 16.07.2021).

z największych producentów oleju palmowego na rynki europejskie, a jego produkty możemy odnaleźć w większości kupowanych przez nas marek⁴.

Wraz z rozwojem integracji globalnego rynku przemysłowej żywności rosła standaryzacja produkcji, transportu oraz krystalizowały się oczekiwania konsumentów. Ciekawym przykładem są tutaj banany. Poszczególne firmy powoli przejmowały początkowo rozproszone elementy łańcucha, takie jak: plantacje, firmy transportowe, przetwórnice. Zaczęły powstawać mono- czy oligopole firm, np. United Fruits, które nie dość że silnie wpływały na system ekonomiczny, to jeszcze w państwach półperyferyjnych były ważnym elementem politycznej układanki, decydując, kto będzie rządził, wspierając zbrojne przewroty, kształcąc elity (Bucheli 2005). Początkowo uprawy bananów opierały się na odmianie Gros Michael, jednak zaraza praktycznie wyeliminowała jej przemysłowe wykorzystanie. United Fruits próbowała zastąpić je odmianą Lacatan, która jednak nie znalazła uznania wśród pośredników i sprzedawców narzekających na jej właściwości (Soluri 2015). Ze względu na kolor, zmiany w transporcie oraz wielkość kiści traktowana była jako poślednia (Soluri 2015). Pierwsze próby hybrydyzacji nie przyniosły efektów, wprowadzono więc intensywny program zalewania farm, co miało doprowadzić do zlikwidowania grzyba atakującego podstawowy kultywator (Soluri 2015). W poszukiwaniu wolnych od problemów miejsc produkcja przeniosła się w nowe obszary Hondurasu i Ekwadoru, co wiązało się oczywiście z zakładaniem monokultur, irygacją lasów, wypychaniem rdzennej ludności (Soluri 2015). W 1954 roku badacze wprowadzili nową odmianę Cavendish, która charakteryzowała się większymi owocami i kiściami, a to znacznie ułatwiało sprzedaż. Cavendish jest jednak odmianą podatną na uszkodzenia w transporcie, co rozwiązano przez standaryzację procesu pakowania oraz znormalizowane kartony z bananami pakowanymi na miejscu produkcji (Soluri 2015). Powstał w ten sposób efektywny i wydajny system produkcji, dystrybucji i konsumpcji owoców. Jednocześnie proces pakowania w kartony pozwalające zamieścić logotypy odwołujące się do tropików i lokalności umożliwił United Fruits wykorzystanie narzędzi marketingowych. Zmieniona została też sama marka.

4 Informacje pochodzą z portalu BBC, <https://www.bbc.com/news/world-asia-57845156> (dostęp: 16.07.2021).

W latach 60. ubiegłego wieku olbrzymie środki zainwestowano w doskonałe nam znaną markę Chiquita, która zastąpiła politycznie obciążone United Fruits (Bucheli 2005). Przykład globalnego rynku bananów dobrze pokazuje paradoksy przemysłowego systemu żywności. Jest on bardzo efektywny, banany nie są już dobrem luksusowym na europejskich czy amerykańskich stołach, przestrzeń i dystans nie są już dla konsumpcji i produkcji żywności problemem. Jednocześnie jest to system o charakterze politycznym, który bazuje na wsparciu państw, politykach handlowych, relacjach władzy i wspierających je instytucjach. Paradoksem jest też splatająca się unifikacja i różnicowanie takiej żywności. Wysoka efektywność możliwa jest dzięki standaryzacji produkcji, gatunków, modelu relacji w fabrykach. Jednocześnie na poziomie opakowań, marek, symboliki dochodzi do różnicowania, pozycjonowania, przekształcania takiej żywności. Patrząc na logo Chiquity, nie widzimy monokultury, laboratoriów czy władzy. Marka, poprzez odwołanie do postaci uśmiechniętej Kreolki z kapeluszem pełnym owoców, stara się zakorzenić wśród konsumentów stereotypy dotyczące rejonów Morza Karaibskiego.

Splot unifikacji i różnicowanie nie dotyczą tylko i wyłącznie relacji o globalnym charakterze. Rozwój przemysłowych systemów żywności nałożył się na okres rozwoju państw narodowych oraz krzepnącą strukturę społeczną tychże. Powstająca miejska klasa średnia poprzez swoją masę oraz siłę nabywczą zaczęła wywierać coraz większy nacisk na jakość oraz ilość żywności dostarczanej do miast (Horowitz i wsp. 2015). Ewentualne problemy błyskawicznie kończyły się protestami ulicznymi i wzmacniały bardziej radykalne ruchy polityczne (Bruegel 2012). Zmianie uległ też idealny typ jedzenia. Na znaczeniu straciła żywność arystokracji, oddając pole diecie mieszczańskiej. Umacniająca się klasa średnia starała się poprzez edukację, oddziaływanie organizacji charytatywnych, instytucje publiczne takie jak stołówki oraz przede wszystkim kościoły rozpropagować swój standard żywienia wśród klasy robotniczej (Levenstein 2012). Miało to szyć pracowników odciągać od ruchów rewolucyjnych, zapewniając spokojny rozwój ośrodkom przemysłowym (Levenstein 2012). W ten sposób żółdki mieszkańców miast, bo o chłopach mało kto pamiętał, zostały spięte z moralnością mieszczaństwa. W licznych przypadkach, w których zbyt niskie pensje oraz obciążenie pracą nie pozwalały wyżywić najbiedniejszych

i najmłodszych, rolę taką przejmowało państwo lub klasowo zorientowane towarzystwa dobroczynne, które łączyły edukację, moralność oraz codzienny posiłek w efektywny system kontroli i nadzoru robotniczych rodzin (Kollen 2012).

Globalizacja systemów żywności miała jeszcze jeden paradoksalny efekt. Wraz z rozwojem państw narodowych i ujednoczeniem przemysłowych półproduktów kuchnia i sposób przyrządzania jedzenia zaczęły być wykorzystywane do różnicowania narodowego w Europie. Umocniła się idea kuchni narodowej, która odzwierciedla gusta grupy dominującej w danym społeczeństwie. I tak np. to, co kojarzymy z kuchnią francuską, silnie oddaje gusty XIX-wiecznych paryżan, a nijak się ma do tego, co jedzono w chłopskiej Bretanii czy Prowansji (Pilcher 2006). Kuchnia narodowa jest swego rodzaju symulacją, kulturowo-politycznym konstruktem umacnianym przez książki kucharskie, wyobrażenia, systemy edukacji. To, co znamy jako kuchnie regionalne i narodowe, niewiele ma wspólnego z realnymi tradycjami kulinarnymi. Na przykład jeszcze w latach 30. XX wieku wiejska włoska kuchnia opisywana była jako monotonna i nieróżniąca się niczym od innych kuchni chłopskich. Bazowała na dużej ilości chleba i ewentualnie polenty; mięso, jajka, warzywa były traktowane jako towar i sprzedawano je do miasta (Helstosky 2015). Powstające projekty kuchni narodowej miały tymczasem silnie unifikujący charakter, wykorzystywały uproszczone postrzeganie regionów, przy jednoczesnym ujednoczeniu kuchni przemysłowej. Sama lokalność posiłku nie wystarczała. Co więcej, jedzenie tradycyjne było często traktowane jako gorsze, wiejskie (Pilcher 2006). U podstaw kuchni narodowych znalazły się natomiast punktowo wybrane fragmenty kulinarnych tradycji regionów, takich jak np. francuska Szampania, na podstawie której starano się utworzyć kulinarny i regionalny wzór z Sèvres francuskości (Pilcher 2006). Wraz z odpływem ludności wiejskiej do miast miejskie elity europejskie zaczęły się przyglądać wybranym elementom kojarzonym z lokalną tradycją kulinarną, przetwarzając je jako element narodowego lub klasowego projektu (Flandrin i wsp. 1999). Lokalna kuchnia uległa procesom kreolizacji, wymieszania trendów, stając się egzotyczną atrakcją oraz politycznym narzędziem wykorzystywanym do budowania tożsamości krzepnących narodów. We Francji np. powstały ogrody patriotyczne, miejsca podzielone według regionów oraz charakterystycznych dla

nich roślin, warzyw, owoców i ziół (Csergo 1999). Sama konstrukcja, zapożyczona z ogrodu zoologicznego, powtarzana była w tysiącach przewodników turystycznych czy w typowych dla reżimów autorytarnych opisach tradycji (Gluszczenko 2012). Aktualnie wydawane promocyjne przewodniki regionalne i kucharskie także powtarzają ten schemat orientalizacji, petryfikacji i politycznego spięcia smaku i tożsamości narodową klamrą. Jednym z efektów zakorzenienia kuchni było oswojenie zurbanizowanych mas oraz lokalnych elit, które choć w posiłku mogły odnaleźć echa miejsc, z których pochodziły (Csergo 1999). Poprzez łączenie nowoczesności z lokalnością, z miejscem pochodzenia części ludności, był to mechanizm rozbrajania napięć związanych z industrializacją i urbanizacją. Jak podkreślał Claude Fischler, lokalizm nie jest opozycją przemysłowej homogenizacji. Jest to raczej element tego samego procesu, spięty z nią spiralą apetytów, polityk i interesów (Fischler 1999). Szczególnie wyraźnie proces ten uwidacznia się w XX-wiecznych reżimach autorytarnych. Z jednej strony starały się one kontrolować konsumpcję, próbując uniezależnić się np. od importu pszenicy, z drugiej zaś jedzenie było narzędziem służącym do prowadzenia symbolicznej polityki narodowej (Helstosky 2015). Jedzenie dla postaci takich jak chociażby Benito Mussolini było podstawowym, cielesnym łącznikiem pomiędzy narodem a rządem. Obok setek statystyk służących odgórnemu zarządzaniu państwem miało ono też wzmacniać twarde, waleczne ciała obywateli autorytarnych reżimów (Helstosky 2015). Jednym z narzędzi były planowe, przynajmniej w teorii, przyspieszenia gospodarek, które skutkowały kolejnymi „wojnami o pszenicę” we Włoszech (Parasecoli 2014), wielkimi skokami w Chinach (Dikotter 2013) czy Korei Północnej (Demick 2017). Na antyczną modłę autorytarne propagandy zachęcały do aktywności na świeżym powietrzu oraz korzystania z prostej diety, która miała wzmacniać ciała przyszłych matek i żołnierzy. Obrazy te przenikały do propagandowej prasy, filmu czy plakatu, stając się jednym z elementów autorytarnego pola symbolicznego (Parasecoli 2014). Szczególna rola w tym procesie była przeznaczona dla kobiet i wiejskich robotnic (Parasecoli 2014):

Jeszcze nigdy moralna siła nie wymagała transcendentalnej mocy na naszej drodze ku poświęceniu. Twoja misja jako żony i gospodyni domowej jeszcze nie była tak ważna, łącząc się z pilną potrzebą narodu. Twoja aktywność

i duchowa moc stanowią rdzeń rodzinnego życia. Masz być przykładem, który przekona nieprzekonanych do zasad, które narzuciliśmy sobie w drodze do zwycięstwa⁵.

Specjalne polityczne działania nakierowane były na kobiety wiejskie, które miały przejąć obowiązki mężczyzn, zaangażowanych do fabryk przestawionych na wojenną produkcję (Willson 1997). Jedzenie, kuchnia, kulinaria stały się jednym z elementów włączania kobiet w różne projekty narodowe. Wypychając je z instytucji politycznych czy publicznych, odnajdowano dla nich kuchenne miejsce w wielkich narodowych projektach budowania tożsamości (Pilcher 2011). Opisane powyżej procesy nie zanikły wraz z modernizacją, nie ograniczały się też tylko i wyłącznie do reżimów totalitarnych czy autorytarnych. Amerykańscy politycy i naukowcy zainwestowali dużo wysiłku w programy modernizacji kuchni domowych oraz poprawy diety obywateli. Celem nie miał być oczywiście smak mas, ale zabezpieczenie ich przed politycznym radykalizmem oraz wzmocnienie poczucia tego, że żyją w najlepszym z możliwych społeczeństwach (Levenstein 2012). Michaela DeSoucey na przykładzie współczesnej wojny o foie gras ukuła ważny dla tej pracy termin „gastronacjonalizm”. Zakłada on, że jedzenie jest istotnym elementem symbolicznego pola danego społeczeństwa i poprzez codzienne, często niewidzialne odwołania do pewnego wzorca wartości budowane jest przekonanie o wyjątkowości danego narodu (DeSoucey 2018).

Paradoksy nowoczesnych systemów żywienia nie są więc ograniczone tylko i wyłącznie do splotu lokalności i globalizmów, w równym stopniu dotyczą one także naszych ciał. Dziewiętnasty wiek to początek nowoczesnej dietetyki znajdującej się na przecięciu nauki i polityki. Podstawy nauki o żywieniu zostały położone wcześniej wraz z opisywaną już medycyną humoralną, szkołą z Salerno, jatromechaniką czy ruchami purytańskimi. Jednak to dopiero rozwój nauki i przede wszystkim wprowadzenie pojęcia kalorii, które zresztą początkowo nie odnosiło się do jedzenia, odmieniło podejście do kuchni. W XIX wieku ludzkie żywienie wyłania się jako kwantyfikowalny obiekt racjonalnej nauki z jej ilościowym słownikiem dotyczącym

5 Cyt. z: „Cucina Antisanzionista”, *Cucina Italiana*, December 1935, za: Parasecoli, *Al dente*, 2014 (tłum. aut.).

składników, balansu, energii, kompozycji. Rodząca się nowoczesna nauka zajmowała się przeludnionymi kapitalistycznymi miastami XIX wieku, a przemysł, jak wspomniano, rozwiązywał deficyty kalorii zawierającą ledwie ponad 30% owoców marmoladą i białym chlebem (Bruegel 2012). Prace ekspertów i polityków skupiły się na ekonomii jedzenia, badającej efektywność procesu żywienia, tworząc narzędzia zarządzania populacją. Ważnym elementem zmian było zogniskowanie się nauki o żywieniu nie na indywidualnym zdrowiu, ale na zmęczeniu i energii. Nie jest przypadkiem, że jest to okres popularyzacji zwyczaju picia kawy i preparatów energetyzujących takich jak np. cola. Nowa wiedza doprowadziła do medykalizacji i profesjonalizacji dyskusji o jedzeniu. Medycy zaczęli odgrywać coraz ważniejszą rolę w kształtowaniu instytucji oraz biopolityk. Medykalizacja diety rozpoczęła się w szpitalach, więzieniach i wojsku (Miller 2019). Były to instytucje innowacji, laboratorium i eksperymentu. Zaczęło dominować mechanicystyczne podejście do ciała i jego efektywności. Dieta stała się jednym z elementów kuracji. Zdrowe, kaloryczne jedzenie miało eliminować przyczyny choroby oraz stanowić ważny element poprawy stanu pacjentów, więźniów, żołnierzy (Miller 2019). W szpitalach jedzenie stało się elementem szerokiej terapii. Porządek posiłku, brak różnic w podawanym jedzeniu, rytuały miały stanowić element przywracający pacjentów społeczeństwu. Dieta więzienna miała inne cele. Żywienie w zakładach penitencjarnych uległo standaryzacji, a problemem było zachowanie zdrowia więźniów przy jednocześnie karzącym charakterze posiłków. Proces standaryzacji był brutalny, czego przykładem może być np. klęska głodu i zgonów w angielskich więzieniach pod koniec XIX wieku (Miller 2019). Wymusiło to jednak odgórne określenie standardowych racji żywnościowych. Powstały regulacje określające żywienie w zależności od płci i wykonywanej w więzieniu pracy. Więzienie było kluczowym dla nauki o żywieniu laboratorium, pozwalającym na wprowadzenie technik eksperymentalnych, których wyniki zostały potem wykorzystane w innych obszarach. Innymi słowy, niedaleka droga dzieliła więzienie i fabrykę, przynajmniej jeśli chodzi o postrzegane związki między ciałem, dietą i efektywnością. Więziennicze eksperymenty żywieniowe trwają zresztą do dziś. W amerykańskim systemie penitencjarnym próbowano wprowadzić tzw. nutraloaf. Jest to bezkształtna masa zawierająca minimalną, niezbędną do przeżycia wartość odżywczą. Debata, która wokół niej

się odbyła, spolaryzowała się na przeciwników uważających taką dietę za torturę i zwolenników uznających, że jak długo spożywanie tej masy dostarcza niezbędnych składników, tak długo jest to akceptowalne (Spanos 2014). Biorąc pod uwagę, że od XIX wieku szpitale, wojsko i więzienie ustanawiało przyszłe standardy żywienia, wydaje się, że czeka nas niezbyt smaczna i raczej ponura przyszłość.

Po raz kolejny pojawia się funkcja jedzenia jako ważnego elementu sprawowania władzy. Jakkolwiek współczesne dyskursy dietetyczne naiwnie wskazują na rolę i znaczenie jednostkowych wyborów (Sastre 2014), to u zarania wyraźniej były one narzędziami kontroli pracowników. Jednostki stały się segmentami uzależnionymi od miar kwantyfikacji. System stołówek pracowniczych, barów, dotowanych jadłodalni skupiał się na mieście i na poprawie diety jego uboższych mieszkańców (Treitel 2015). Podejście to bazowało na eksperymentach myślowych, w których zakładano przejście migranta z diety wiejskiej do fabryki (Treitel 2015). Proste przeskalowanie wiejskiej diety prowadziło zdaniem naukowców do problemów związanych z nieracjonalnością żywienia (Treitel 2015). W państwach europejskich powstawały centralne, publiczne instytucje odpowiedzialne za analizę danych statystycznych oraz organizację standardów żywienia (Treitel 2015). Organizowano edukację dziewczynek, przysposabianych do roli gospodyni domowych, tworzono też system stołówek szkolnych, mających zastąpić rodziców i wyeliminować niedożywienie dzieci (Treitel 2015).

Kontrolny i biopolityczny charakter dietetyki nie oznacza jednak, że ograniczyła się ona tylko do miejskiej klasy robotniczej czy później do biedniejszych mieszkańców wsi. Silnie widoczny w Europie i Ameryce konceptualny związek tego, co jemy, ze stanem zdrowia oraz moralnością (Coveney 1999) nakierował zainteresowanie elit i klasy średniej na dietetykę. Wykorzystali to powiązani z medycyną przedsiębiorcy. Jednym z najsłynniejszych był doktor John Harvey Kellog, który prowadząc słynne elitarne sanatorium w Battle Creek, zaproponował kuracjuszom nową, oczyszczającą dietę opartą na wymyślonych przez siebie płatkach kukurydzianych (Levenstein 1999). Na jego sukces składało się kilka elementów. Same założenia opieki sanatoryjnej bazowały w przypadku Kelloga na wartościach Kościoła Adwentystów Dnia Siódmego. Ważnym elementem opieki była holistyczna, konserwatywna wizja związków między ciałem, pokusami oraz pozwalającą

je opanować naturalnością. Koncepcja mocno opierała się na pracach wielkiego Grahama, który uznawał, że słabości ciała wiążą się z wystawieniem go na alkohol, mięso i przyprawione jedzenie (Levenstein 1999). Według niego rozwiniętą cywilizację dręczyły plagi seksualnego rozpasywania, przejawiające się np. w epidemii masturbacji młodzieży, czemu zaradzić miało zdrowe, nieprzetworzone jedzenie, takie jak chociażby wynaleziona przez niego mąka z grubszego przemiału, popularnie nazywana grahamką (Levenstein 2012). Wraz z rozwojem medycyny, w tym przede wszystkim wiedzy o zarazkach, związek nauki, religii i diety ewoluował. Ważnym elementem działań Kelloga stała się teoria autointoksykacji, zakładająca ścisły mechaniczny związek pomiędzy produktami ludzkiej przemiany materii, bakteriami zasiedlającymi ludzki organizm oraz całym szeregiem stanów fizjologicznych (Sullivan-Fowler 1995). Prace takich badaczy jak Charles Bouchard, Hermann Sanator, a przede wszystkim laureat Nagrody Nobla, związany z Instytutem Pasteura pionier badań nad odpornością Iłja Miecznikow skupiały się na roli rozkładu oraz mikroorganizmów, które ich zdaniem prowadziły do zatruwania organizmu (Sullivan-Fowler 1995). Nałożyło się to na rosnące problemy z trawieniem klasy średniej i mieszczań, których dieta stawała się coraz bogatsza w kalorie, proteiny, węglowodany i tłuszcze. Powiązanie tych dwóch zjawisk: zakorzenionej w religii teorii medycyny oraz problemów elit z wypróżnianiem otworzyło wartościową, rynkową niszę dla serii produktów do masażu, irygacji oraz – co ważniejsze dla tej pracy – poprawy trawienia (Sullivan-Fowler 1995). Wraz z pracami i poglądami Miecznikowa wrócił obecny już w antyku i cyklicznie pojawiający się w kulturze wątek naturalnego, wiejskiego jedzenia i jego wpływu na zagrożonych cywilizacją obywateli. Miecznikow odnalazł szansę na pozbycie się jego zdaniem szkodliwych i lubujących się w zasadowym odczynie bakterii przez te związane z odczynem kwaśnym i fermentacją mlekową (Levenstein 2012). Tak rozpoczęła się trwająca do dzisiaj historia sukcesu jogurtu. Początkowo Miecznikow zwrócił uwagę na jogurt bułgarski, który – jego zdaniem – miał zapewniać pasterzom zdrowie i długowieczność. Jogurtomania nałożyła się w tym wypadku na orientalizację tradycji wiejskich. Zjawisko to błyskawicznie przeniknęło do nauki, w wypadku której włączono prace statystyków, antropologów i etnografów, którzy pokazywali na związki pomiędzy wiejskim trybem życia, jogurtem oraz

długowiecznością pasterzy (Levenstein 2012). Reakcja samego środowiska medycznego była bardziej sceptyczna. Specjalne biuro propagandy, zamienione później w Departament Badań Amerykańskiego Stowarzyszenia Medycznego (AMA), zaczęło na łamach „Journal of the American Medical Association” krytycznie analizować urzędnika i praktyki bazujące na teorii autointoksykacji (Sullivan-Fowler 1995). Sam związek pomiędzy orientalnie postrzeganą wiejskością, jedzeniem konstruowanym jako naturalne oraz dobrostanem jednostki zakorzenił się jednak głęboko. Pomógł tu przemysł oraz rozwój technologii chłodzenia. Początkowo walcząca o rynek firma Carasso-Metzger wpadła na genialny marketingowo pomysł dodania do naturalnego jogurtu warstwy owoców. W sukcesie zdecydowanie pomogła jej też zmiana nazwy na bardziej swojsko brzmiące Danone oraz upowszechnienie się lodówek (Levenstein 2012). Sukces jogurtu został przypięczętowany przez popularne wśród amerykańskich i europejskich elit książki Gaylorda Housera, w tym przede wszystkim wydaną w 1950 roku pozycję *Żyj dłużej, wyglądaj młodziej*. Autor ten zbudował uwodzącą elity narrację o swojej podróży, w której stary mnich uleczył go z poważnych problemów zdrowotnych dietą bazującą m.in. na jogurcie (Carstairs 2014). Wpływ tego medialnego i skonfliktowanego ze środowiskiem eksperckim pisarza był ogromny. Sprzedaż wykorzystującej jego wizerunek marki Danone wzrosła lawinowo i to pomimo tego, że Agencja Żywności i Leków (Food and Drug Administration, FDA) stosunkowo szybko zabroniła w reklamach jogurtu odniesień do medycyny i zdrowia (Carstairs 2014). Coraz wyraźniej wiejskość stawała się konstrukcją ideologiczną, wykorzystywaną przez firmy i uwodzącą mieszczan. Echa teorii autointoksyfikacji oraz powiązana z nią wiara w wyjątkowe właściwości zdrowotne jogurtu obecna jest do dzisiaj. Firmy eksploatują ten wątek, stosując ciekawą konstrukcję probiotyczności. Jak można przeczytać na stronie produkowanego przez Danone jogurtu Activia:

Mamy miliardy powodów, aby Twój dzień rozpoczął się z uśmiechem na twarzy! Każdy jogurt Activia wypełniony jest aż 4 miliardami żywych kultur bakterii⁶.

6 <https://www.activia.pl/our-story/> (dostęp: 20.07.2021).

Podobne wątki można odnaleźć w licznych poradnikach żywienia:

Skąd te zalecenia, i co w praktyce oznacza ten pozytywny wpływ? Aby to wyjaśnić, w tym miejscu musimy odwołać się do wiedzy z zakresu budowy i funkcjonowania układu pokarmowego. W jelicie cienkim każdego z nas znajdują się szczepy bakterii, których obecność jest ważnym elementem prawidłowego działania układu pokarmowego. W jelicie grubym znajdują się natomiast bakterie, których nie powinno być (w nadmiarze) w jelicie cienkim. **Zachwianie równowagi flory bakteryjnej** w tym układzie **może wywoływać wiele niekorzystnych objawów**, takich jak biegunki, zaparcia, osłabienie odporności, dysbakterioza i wiele innych, w zależności od stopnia problemu, mniej lub bardziej dokuczliwych⁷.

Co ciekawe, badania kliniczne nie udowodniły prostego związku przyczynowo-skutkowego między żywnością zawierającą bakterie kwasu mlekowego a stanem zdrowia (Lourens-Hattingh, Viljoen 2001). Co więcej, procesy przetwarzania, chłodzenia i magazynowania produktów powodują, że aktywność oraz ilość bakterii nie pozwala w tym przypadku mówić o ich pozytywnym wpływie na zdrowie (Lourens-Hattingh, Viljoen 2001). Teoria autointoksykacji stała się podstawą ogromnego przemysłu dietetycznego oraz kolejnych programów trenowania ciał współczesnych jednostek.

Wezmę w tym miejscu pod lupę projekt Ewy Dąbrowskiej, której program dietetyczny będzie się często pojawiać w wypowiedziach uczestników wywiadów prezentowanych w tej publikacji. Na stronie internetowej projektu podkreślane jest – poprzez odwołania do tytułów naukowych lub wykształcenia twórczyni – zakorzenienie działań w medycynie. Sama dieta polega na warzywnym poście, mającym służyć naprawie DNA, przypływowi energii pochodzącej z przemian komórkowych i rozwojowi mitochondriów odpowiedzialnych za oddychanie wewnątrzkomórkowe. Możemy to osiągnąć dzięki diecie, która:

jest oparta na naturalnych produktach roślinnych, które zawierają tysiące bioaktywnych substancji, w tym: enzymów, polifenoli, mikroelementów, witamin

7 <https://www.jogurt-domowy.pl/jogurty-probiotyczne/> (dostęp: 20.07.2021).

i innych o właściwościach leczniczych, uruchamiających procesy detoksykacji, niwelujących toksyczne wolne rodniki, korzystnie alkalizujących. Procesy te w naturalny sposób sprzyjają powrotowi do równowagi zdrowotnej. Podobny rodzaj postu jest opisany w Piśmie Świętym w księdze Daniela (Dn. 1,12-15), stąd post warzywno-owocowy często jest utożsamiany z biblijnym postem Daniela⁸.

Dieta ta zawiera wszystkie niezbędne składowe koncepcji Miecznikowa, odwołując się do zaburzenia stazy, procesów samozatrutowania, łącząc medycynę i religię oraz nowoczesny słownik z naturalnością. Tego typu diety zostały zresztą opisane wspólnym terminem *Food Faddism*, czyli (nie)przemijających mód dietetycznych, które obiecują błyskawiczne efekty zdrowotne, a sam proces został nazwany fletcheryzacją diety (Levenstein 1999). Pojęcie to wywodzi się od nazwiska Horacego Fletchera, artysty, pisarza i samozwańczego dietetyka, którego koncepcja długiego przeżuwania i ograniczenia spożycia protein zdobyła ogromną popularność w USA oraz w Europie (Barnet 1997). Istotnym elementem jej popularności była aktywność zięcia Fletchera, który jako hotelowy lekarz w Wenecji miał dostęp do środowisk opiniotwórczych. Wkrótce fletcheryzmem skuszeni zostali naukowcy, artyści, politycy, osoby opiniotwórcze (Barnet 1997). Dietą zainteresowali się wojskowi, którzy oczekiwali, że poprzez dietę uda im się stworzyć opanowanych i sprawnych atletów, a w trakcie pierwszej wojny światowej ograniczyć się spożycie wołowiny oraz pszenicy potrzebnej dla wojska walczącego w Europie (Levenstein 1999). Ten etyczny wątek związany z opanowaniem, którego wymagało bardzo długie przeżuwanie, wskazywany jest jako jeden z elementów sukcesu diety (Barnet 1997). Współgrał on z nastawionymi na kontrolę i ograniczenie przyjemności postawami klasy średniej, która mogła się w ten sposób odróżnić od rozpasania arystokracji, a także wszytkożerności robotniczych ciał (Levenstein 1999). Fletcheryzm i fadism, rozumiane jako mody dietetyczne obiecujące radykalną poprawę zdrowia czy dobrostanu jednostek, na stałe wpisały się w kulturowy i marketingowy krajobraz państw rozwiniętych. Dietetyczne menu pełne jest różnych wariacji. Z ciekawszych mogę wymienić diety: paleo – bazująca

8 Wszystkie informacje pochodzą z oficjalnej strony <https://ewadabrowska.pl/dieta-warzywno-owocowa/> (dostęp: 20.07.2021).

na spożywaniu posiłków, które według twórców jedli ludzie pierwotni; Dukan – której założenia mówią o podstawowym znaczeniu protein; keto – które zastępują węglowodany tłuszczami; raw – w której jemy tylko pokarmy niepoddane obróbce⁹. Są to przykłady, które obiecują szybką poprawę zdrowia. Mają one kilka cech wspólnych: często odwołują się do naukowego autorytetu twórcy, a ich opisy naszpikowane są nawiązującą do nauki oraz metafizyki terminologią. Są też manicheistyczne. Konstrukcję stanu natury oraz wiejskości przeciwstawiają problemom wywołanym przez cywilizację i miastom. Szczególnie ciekawym przypadkiem jest dieta śródziemnomorska, pokazuje ona bowiem na wspólny rdzeń współczesnych diet, i to niezależnie od ich statusu naukowego. Powstanie tej diety Henry Levenstein przypisuje małżeństwu lekarza Ancela i biochemiczki Margaret Keys oraz ich samochodowej podróży z ponurej powojennej Anglii do słonecznego Neapolu (Levenstein 2012). Orientalizując obserwacje mieszkańców Neapolu, którzy pozornie nie cierpieli na choroby kardiologiczne, zaczęli oni szukać odpowiedzi w turystycznej diecie, którą traktowali jako lokalną. W wyniku badań powstała książka *How to Eat Well and Stay Well: the Mediterranean way*, promująca sposoby żywienia definiowane jako typowe dla tego regionu. Dieta ta ma wszystkie składowe niezbędne do osiągnięcia sukcesu: została zaprojektowana przez szanowaną parę mówiących po angielsku naukowców, bazuje na przemianie wywołanej podróżą, „odkrywa” lokalność, wiejskość z jej przednowoczesnymi praktykami, jest stosunkowo łatwa do zastosowania przy odpowiednich nakładach finansowych, została opisana w świetnie zatytułowanej książce. Jako socjolog nie zamierzam się oczywiście wypowiadać na temat wartości tej diety, można w niej odnaleźć jednak co najmniej dwie rysy. Przede wszystkim badania małżeństwa Keysów bazowały na statystykach przyjęć do szpitala w sytuacji, w której południowe regiony Włoch nie służyły z dobrego dostępu do opieki medycznej dla najbiedniejszych, mieszkających na wsi obywateli (Levenstein 2012). Dodatkowo to, co postrzegano i postrzegamy nadal jako lokalną kuchnię włoską, jest tylko turystycznym marzeniem, symulacją, utopią, a lokalne włoskie jedzenie w tym okresie nie różniło się tak bardzo od jedzenia chłopów w innych krajach i składało się z polenty, owsianek, prostych zup (Parasecoli 2014).

9 Lista najbardziej popularnych diet w 2021 roku pochodzi z U.S. News & World Report.

Przydatne do rozumienia tak skonstruowanych diet jest pojęcie bioetnocentryzmu, stworzone przez antropolożkę Andreeę Wiley (Wiley 2015). Zakłada ono, że mamy tendencję do kolonialnej orientalizacji zwyczajów żywieniowych, podkreślając te, które są charakterystyczne dla naszej kultury lub odpowiednio, estetycznie, komponują się z naszymi doświadczeniami. Pokazuje to popularność diety śródziemnomorskiej. Ogromny jest wpływ na różne kultury i społeczeństwa diet tworzonych przez pochodzących z krajów anglosaskich badaczy, które mają rozwiązywać problemy typowe dla ich krajów pochodzenia i specyfiki. Inne kultury i ich kulinarne tradycje zostają uproszczone i przetworzone (Pilcher 2012a; Hryciuk 2019); przeglądając się w ich lustrze, szukamy rozwiązania własnych problemów.

Ten związek orientalizacji innych kultur, kolonialnej dominacji i dietyki ugruntował się w XX wieku dzięki aktywności naukowców i powstających mediów masowych oraz nowych, kontrkulturowych ruchów społecznych. Ważnym elementem tego procesu były prace Sir Roberta McCarrisona, naczelnego lekarza Indii, który oznajmił, że poważne problemy z trawieniem, chorobami kardiologicznymi i nowotworowymi – tak typowe dla dożywających dłuższego wieku społeczeństw rozwiniętych – praktycznie nie występują wśród ludów określanych przez niego jako pierwotne (Levenstein 2012). Znowu to prosta, wiejska nieprzetworzona dieta miała być kluczem do zdrowia. Jego wyprawa do doliny Hunza w Kaszmirze odegrała ogromną rolę w kształtowaniu dyskursu dietetycznego. Wkrótce ruszyły tam kolejne wyprawy białych mężczyzn, poszukujących dietetycznej fontanny młodości. Hunza stali się mitologicznym tworem, ucieleśniającym wartości prostego wiejskiego życia i tego, jak może ono wybawić cywilizację (Hussain 2015). Pierwsze publikacje nie miały jeszcze wyraźnie antymodernistycznego wektora, bazowały raczej na scjentyistycznej metodzie naukowej. Zbliżenie badań naukowych i ruchów społecznych związane jest z pracami brytyjskiego lekarza i agronoma Guya Theodora Wrencha oraz, przede wszystkim, Jerome’a Irvinga Rodale’a. Pierwszy jest autorem książki *The Wheel of Health: The Sources of Long Life and Health Among the Hunza*, w której przeciwstawiał proste wiejskie praktyki rolnictwu przemysłowemu, gdzie pogoń za zyskiem doprowadziła do spadku jakości jedzenia oraz związanej z tym epidemii chorób (Levenstein 2012). Rodale z kolei, będąc rolnikiem ekologicznym i właścicielem wydawnictwa, zaczął się odwoływać

do wiedzy o Hunza w swoim kwartalniku „Organic Farmer”. Tak na marginesie, wydawnictwo Rodale Inc., wbrew kontrkulturowej historii, odpowiada za tak istotne dla żywienia i postrzegania tytuły jak „Prevention”, „Men’s Health”, „Women’s Health” czy „Runners World”. Mitologizacji Hunza nie przeszkodziło przeprowadzone po latach badanie stanu zdrowia populacji, które wykazało szereg problemów, takich jak: malaria, tyfus, dyzenteria, szkorbut, ślady chronicznego niedożywienia, typowych zresztą dla biednych społeczności w krajach rozwijających się (Levenstein 2012). Konceptcje powrotu szczególnie znaczenia nabrały w latach 60. ubiegłego wieku, wraz z eksplozją ruchów kontrkulturowych, które w pracach Rodale’a i utopii Hunza znalazły swoje kulinarne Shangri-la. Odwołania do wegetarianizmu można odnaleźć w ruchach feministycznych, pacyfistycznych, na rzecz abolicji, wolnomyślicielskich, ezoterycznych czy antyprzemysłowych. W pewnym sensie praktyka jedzeniowa jest *credo* wiary, wyznaniem łączącym jednostkę z wyznawanym systemem. Ważnym elementem było przy tym połączenie nastawień antyindustrialnych, lęku związanego z urbanizacją oraz chęć kontroli seksualności. Pojawiały się też, choć rzadziej, odwołania do losu zwierząt. Wraz z rozwojem ruchu wegetariańskiego rosło znaczenie teozofii, zainteresowanie buddyzmem i Orientem. Prowadziło to do przeniesienia części jedzenia i praktyk postrzeganych jako typowe dla Azji (Levenstein 2012). Wątki te pojawiały się też w obrębie niektórych odłamów ruchu socjalistycznego, którego podejście do zwierząt bywało inspirowane pracami Henry’ego Davida Thoreau i powiązaniem diety, etyki i stosunku do świata nie-ludzi (Levenstein 2012). Jak zauważył Warren Belasco, kulturalna rewolucja spowodowała, że ziołowy ogród, herbata i mleko sojowe stały się wyznaniem politycznym i znalazły się w centrum politycznej rewolucji (Belasco 2007). Ważnym elementem bycia częścią kontrkultury była nieprzetworzona, odwołująca się do wiejskości dieta, odróżniająca młodych buntowników od ich rodziców żyjących w czasach wiary w naukę, chemię i zwycięstwo przemysłu (Belasco 2007). Jedzenie, wspólne gotowanie, ogrody w komunach stały się budującym codzienną wspólnotę elementem ruchów społecznych. Najwyraźniej widoczne było to w ruchu diggersów, którzy poprzez praktyki produkcji i konsumpcji żywności starali się wyrazić sprzeciw wobec dominującego systemu. Skupili się oni na przejmowaniu i ruralizacji centrów miast. Okupowali ulice i parki publiczne, zamieniając

je we wspólne ogrody, w których uprawiano żywność (Alkon 2012). Co ciekawe, gotowanie pozwoliło zaangażować się w rewolucję obyczajową kobietom, które nawet w obrębie ruchów progresywnych wypychane były poza nawias publicznych, politycznych aktywności (Belasco 2007). W pewnym sensie kobiety ugotowały rewolucję obyczajową, zajmując się ogrodami, kuchnią, publikowaniem przepisów. Paradoksalnie, wraz z przemianą w tzw. hip-przedsiębiorstwa, okazało się to jednym z najtrwalszych osiągnięć ruchów kontrkulturowych, a znane organiczne marki często wywodzą się właśnie od aktywności kobiet. I tak np. jedno z ważniejszych przedsiębiorstw kojarzonych z kontrkulturą, produkujące ziołowe herbaty Celestial, zostało w końcu przejęte przez firmę Kraft, stając się potentatem na rynku herbaty naturalnej (Belasco 2007). W tej powiązanej rewolucji w kulturze i kuchni ważne są dwa zjawiska. Pierwsze z nich pokazuje na postępującą indywidualizację współczesnych praktyk żywieniowych. Żywność lokalna, ekologiczna, wiejska szybko została zaadaptowana przez przemysł żywnościowy, który dokonał procesu jej juppifikacji, rynkowego dostosowania do oczekiwań przedstawicieli zamożnej klasy średniej i wolnych zawodów (Belasco 2007; Guthman 2007, 2014). Drugie ze zjawisk dotyczy bioetnocentryzmu tych praktyk. Rodzący się wraz z nowoczesnością system żywnościowy bazuje na dominacji nie tylko praktyk produkcji, ale też sposobów i tego, co konsumujemy (Pilcher 2006). Diety i alternatywne praktyki żywieniowe jedynie wzmacniały ten proces. To, co początkowo było wynikiem przemiany młodych, białych i pochodzących z dobrych domów radykałów, stało się elementem wzorów konsumpcji niezbyt już młodych, ale wciąż białych i politycznie wpływowych konsumentów, wywodzących się z klasy średniej (Belasco 2007; Alkon 2012).

Bilans epoki nowoczesnej w społecznej historii żywienia nie jest prosty. Wbrew kasandrycznym wizjom przedstawicieli nauk społecznych (Lyson 2004) w XX wieku system żywnościowy odnotował ogromne sukcesy. Bardzo wyraźnie zwiększyła się efektywność produkcji rolnej oraz dostęp do żywności w państwach centrum i półperyferyjnych. Zmienił się charakter praktyk konsumenckich, osłabła klasowość posiłku. Jednocześnie, jak zwrócił uwagę Frederick Buttel, przemysłowy system produkcji żywności jest z definicji niezrównoważony i polega na specjalizacji, ogranicza różnorodność, unifikując ekonomię, relacje społeczne, krajobraz (Buttel 2006). Jest to model

intensywny, oparty na wiedzy i technologii, które pozostają poza społeczną kontrolą. Jest to też system, który przy całej swej efektywności oddalił producenta i konsumenta. Z jednej strony związki jedzenia i wsi zostały osłabione. Zarówno w lokalnej, jak i globalnej skali obszary wiejskie stały się przestrzenią produkcji prefabrykatów. Z drugiej strony nastąpiło nałożenie się efektów działań marketingowych firm pragnących podkreślić lokalność produkcji, kultury popularnej zafascynowanej toposem Arkadii oraz aktywności ruchów społecznych odwołujących się do przednowoczesności. W tym sensie systemy przemysłowe i te podkreślające lokalność nie tyle stanowią opozycję, co raczej dwie strony tego samego modelu systemu żywnościowego, który uformował się wraz z rozwojem kapitalizmu.

Kończąc historiozoficzny, autorski i wybiórczy przegląd społeczno-historycznej ewolucji splotów jedzenia i wiejskości, chciałbym zwrócić uwagę na kluczowe, interesujące mnie procesy. Przede wszystkim obszary wiejskie, wieś i szerzej od nich rozumiana wiejskość już od antyku rozwijały się w silnym spięciu z miastem. Stopniowy, przetykany rewolucjami rozwój systemu możliwy był dzięki zaopatrzeniu, surowcom, pracy, energii produkowanej na wsi i napędzającej miejskie zmiany. Zmiana ta miała swoje społeczne konsekwencje, wpływała na dietę, ciała, strukturę zawodową, relacje zarówno wiejskiej, jak i miejskiej społeczności. W myśl zarysowanej w pierwszym rozdziale koncepcji jedzenie nie było tylko prostym towarem, materialnym artefaktem, ale aktywnym czynnikiem w splataniu społecznych kontaktów, budowaniu wzorów kultury, kształtowaniu praktyk i technologicznej zmiany. Rola, kształt i funkcje wiejskości uzależnione były, i są, od praktyk produkcji i modelu konsumpcji. To, co i jak jest wytwarzane, na zasadzie sprzężenia zwrotnego jest spięte z tym, czego oczekiwano oraz jak jedzono. Ma to ogromny wpływ na stanowanie wsi, jej przestrzeń, organizmy, charakter społeczności lokalnych. Przykładowo, rosnące zapotrzebowanie na zboża, rośliny oleiste oraz mięso zupełnie przemodelowało naturalny i społeczny krajobraz wsi, prowadząc stopniowo do powstania rozciągniętego w przestrzeni systemu równoległych monokultur i wyspecjalizowanej siły roboczej. Ogromną rolę odgrywają w tym procesie materialność i technologia, lodówki, zastawa kuchenna, mikrofalówki, jak i systemy irygacji, hodowli, nawozy, środki ochrony roślin czy leki. To wszystko pozwoliło zaistnieć systemowi bazującemu na rosnącym oddaleniu wyspecjalizowanych

gospodarstw rolnych od miejskich konsumentów. W przypadku tych ostatnich wraz ze zmianą przednowoczesne systemy polegające na bezpośrednim kontakcie zostały powoli zastąpione przez towarzystwa eksperckie, certyfikaty oraz przede wszystkim marketing, w którym wiejskość produktu jest komunikowana przez nazwę, opakowanie, skład jedzenia. Rola jedzenia nie ogranicza się przy tym do produkcji i konsumpcji, była i jest także silnie związana z kulturą. Wizje wiejskości, rolnictwa oraz wpływu jedzenia na ciało pojawiały się w kulturze wraz z utopiami i dystopiami, dyskursami medycznymi, zasadami zachowania. Jedzenie wykorzystywano zarówno po to, żeby łączyć klasy, powstające wspólnoty narodowe, państwa, ale także żeby odróżnić się, budować wyraźne granice grup i warstw. Społeczne konsekwencje splatania wiejskości i jedzenia w historii rozwoju cywilizacji związane są z jednej strony z umacnianiem podziału na centra i peryferie, a z drugiej – z orientalizacją tych drugich. Jedzenie i wiejskość, ale też i miejskość, spotykały się na różnych poziomach: systemów gospodarczych, relacji pomiędzy grupami, budowania klas społecznych, rozwarstwiania się społeczności, ale także konstruowania społecznego ciała konsumentów, umacniania się związanych z tymi pojęciami wzorów kultury oraz praktyk konsumowania i produkowania. Dla mojej pracy jest to ważny wniosek. Oznacza, że przy całej dynamice i płynności становienia wiejskości są także zakorzenione w społecznej przeszłości, słychać w nich echa historii jedzenia, wsi i miasta.

3. IDYLLE, INTEGRACJE I UCIECZKI: WIEJSKOŚĆ I WSPÓŁCZESNY SYSTEM ŻYWIENIOWY

Żywność i wiejskość spięte są ze sobą niezależnie od tego, czy mówimy o społecznej historii, współczesnych systemach żywnościowych, czy praktykach konsumentów. Już przegląd historyczny ukazał różnorodny charakter tego splotu, który rozciągał się od terenów najbliższych miastu, oddzielając je od obszarów postrzeganych jako dzikie, po to, aby stopniowo rozszerzać swój zakres. Wiejskość może dotyczyć zarówno najbliższej nam przestrzeni geograficznej, oddalonych, niewidocznych dla nas plantacji w krajach rozwijających się, kulturowych wyobrażeń elity, klasy średniej i ludowej czy też materialności sceny i przedmiotów, dzięki której jest ona nieustannie od nowa odtwarzana. Jedzenie pełni w tym procesie kluczową funkcję, jest jednym z ważniejszych aktorów, elementem hybrydalnej sieci tworzącej różne konfiguracje wiejskości.

3.1. Synteza

Współczesny system żywnościowy nie jest prostym ilościowym rozszerzeniem modelu wczesnokapitalistycznego, rozwijanego od XIX wieku. Wykształcenie się nowego reżimu żywnościowego związane jest z przejściem od gospodarki zaspokajającej masowe potrzeby klasy robotniczej do skupionej na indywidualnej konsumpcji (Carolan 2013). Trzy kluczowe transformacje współczesnego kompleksu przemysłowego zajmującego się jedzeniem zakładają zmianę skali i pogłębienie procesów globalizacji, rozbudowę modelu supermarketu, przyspieszenie procesów integracji rynku oraz powiązanych z nimi nisz rynkowych (Konefal i wsp. 2015). Jedzenie zyskało także większe znaczenie jako czynnik gry rynkowej, stając się elementem giełdowych inwestycji i spekulacji (Konefal i wsp. 2015). Firmy i przedsiębiorstwa związane z produkcją, przetwórstwem i dystrybucją żywności stopniowo

przekształcały się w instytucje finansowe, połączone z globalną giełdą. Jedzenie stało się jeszcze jednym z elementów wykorzystywanych do handlu przez fundusze hedgingowe i biura maklerskie (Burch, Lawrence 2009). Doprowadziło to do rozciągnięcia się systemu, w którym zawirowania związane z dynamiką giełdy mogą mieć wpływ na stan lokalnych społeczności. Sytuacja na rynkach i w sklepach ma bezpośrednie przełożenie na szersze, społeczne tło. Kiedy w państwach globalnego południa w 2011 roku wybuchły zamieszki związane ze wzrostem cen żywności, w wielu tłumaczeniach jako ich przyczynę wskazywano wzrost populacji, braki w zaopatrzeniu i infrastrukturze czy zmianę klimatyczną (Field 2016). Susan Field w ilościowej analizie wykazała jednak, że główną przyczyną była spekulacja pakietami akcji, w ramach których znajdowały się opcje na handel poszczególnymi płodami rolnymi (Field 2016). Doprowadziło to do rozgrzania rynku i rozchwiania cen, co z kolei przełożyło się na problem z zaopatrzeniem i zmianą polityczną. Sytuacja na lokalnym rynku, zaopatrzenie miasta czy wynagrodzenie rolników nie są już do końca związane z decyzjami biznesowymi czy możliwościami produkcji, ale odległym handlem połączonymi pakietami akcji. Ciekawym przykładem tego procesu jest historia kawy. Jest to jeden z globalnych towarów, który łączy ze sobą producentów z biednego południa i ze wsi oraz konsumentów związanych często z miejskimi ośrodkami w krajach rozwiniętych. Kryzys środowiskowy, gra rynkowa, nadprodukcja związana z wprowadzaniem dużych plantacji w Brazylii i Wietnamie oraz zmieniające się preferencje konsumentów kawy doprowadziły do braku balansu w systemie. Wskazują na to dane ekonomiczne: jeszcze w 1985 roku cena zielonego, nieprzetworzonego ziarna kawy stanowiła średnio około 65% ceny końcowej produkcji, by w roku 2001 spaść do 12% (Gresser, Tickell 2002). Od 1993 roku cena palonego ziarna oraz gotowej kawy (np. rozpuszczalnej) rosła, gdy tymczasem cena surowca pozostawała bez zmian lub spadła poniżej kosztów produkcji, co prowadziło do odpływu rolników ze wsi do miasta lub przechodzenia na alternatywne uprawy, takie jak chociażby afrykański khat czy amerykański krasnodrzew pospolity, potocznie nazywany koką (Gresser, Tickell 2002).

Nowym elementem jest zmiana proporcji władzy w obrębie całego łańcucha żywieniowego. Wczesny kapitalizm bazował na dominacji producentów i firm znajdujących się na początku łańcucha produkcji. Współcześnie

nastąpiło przesunięcie w kierunku kapitalizmu sprzedawców i ewentualnie przetwórców, którzy korzystają z elastyczności globalizacji, poszukując najbardziej efektywnych źródeł surowców, jednocześnie zwiększając wartość dodaną sprzedawanych produktów (Mahoney 2015). Sklepy i sieci handlowe przejmują rolę dietetycznych autorytetów, wydają książki kucharskie, współpracują z szefami kuchni, przygotowując aplikacje i karty lojalnościowe (Mahoney 2015). Pozwala to firmom sterować zwyczajami, postawami i zachowaniami konsumentów oraz umożliwia tworzenie unikalnych baz danych, wiedzy o tym, co, jak i gdzie kupujemy (Burch, Lawrence 2005). To przesunięcie władzy w kierunku firm odpowiedzialnych za sprzedaż i przetwórstwo ma ogromne znaczenie dla całego systemu. We współczesnym systemie żywniowym natura, społeczeństwo, kultura i nauka stapiają się w jeden złożony konglomerat. Przy tak pozornie prostej czynności jak zakup owoców w supermarkecie domykamy długi proces aplikacji patentów, konstrukcji natury, praw własności, pomiarów efektywności, zarządzania logistyką, tworzenia marki (Burch, Lawrence 2005). Kontroli poddawane są takie elementy, jak: kształt, kolor i twardość danego gatunku, ilość i charakter oprysków, nawożenie, podatność na transport i przetwarzanie, prezentacja na półce sklepowej (Soluri 2015). Pozornie proste produkty skupiają w sobie bardzo zaawansowane rozwiązania naukowe i technologiczne. Przykładowo, powszechnie konsumowane paluszki rybne i kotleciki z kurczaka są wynikiem długotrwałych badań nad możliwością masowego przetwarzania oraz formy, która w miarę możliwości przypominałaby wyjściowy półprodukt (Otter 2019). Masowy wypiek i sprzedaż miękkiego chleba pszennego w supermarketach stał się możliwy dopiero w 1961, po tym jak opatentowano tzw. proces Chorleywood, wykorzystujący szybkie miksery, niskobiałkową pszenicę, automatyzację produkcji i kontrolę temperatury. Pozwoliło to skrócić proces produkcji chleba od początku do pakowania do około trzech godzin (Lang 2013). Drożdże, zakwas i nazwy w rodzaju „chleb chłopski” zostają dodane już tylko dla smaku i jako element marketingu. Podobne rozwiązania wprowadził przemysł gorzelniczy i browarniczy, bazując na ciągłej destylacji i metodzie HGB (*high gravity brewing*). Wykorzystując matematyczne algorytmy, mechanizmy chłodzenia, komputeryzację i pomiary na każdym etapie produkcji, pozwalają one na wytwarzanie wysokoprocentowego ekstraktu rozwadnianego pod koniec procesu. Znacznie zwiększa to

efektywność produkcji w zautomatyzowanych fabrykach żywności. Zdjęcia zapracowanych browarników przesiewających słód ręką czy małej gorzelni w szkockich górach pozostały domeną firmowych muzeów i kampanii reklamowych. W rzeczywistości jest to bardzo efektywny i efektowny system, oparty na opomiarowaniu, ocenie punktów krytycznych, w którym eksperci zarządzają poszczególnym elementem łańcucha, dbając o to, żeby do naszych sklepów i jadalni sprawnie docierały produkty (Murdoch i Marsden 2006). Jego cechą jest skupienie się na rosnącej miejskiej populacji, podział na wytwarzające wiedzę, politykę, przetwarzające i konsumujące centra, oraz produkujące rolne półfabrykaty, wiejskie czy globalne peryferia (Davison 2017). Literatura socjologiczna uchwyciła ten proces pionowej i poziomej integracji procesów wytwarzania żywności (Newby 1983a), wskazując na pojawianie się modelu superindustrialnego (Gorlach 2004) polegającego na złożonym systemie powiązań pomiędzy przestrzenią, ludźmi, nauką i technologiami a polityką. Badacze i badaczki kreślą przy tym mroczną wizję systemu bazującego na kompresji czasu i przestrzeni (Hendrickson, Heffernan 2002; Maj 2020). Rosnąca pionowa integracja spowodowała wzrost znaczenia technologii, przedsiębiorstw i państw. Opisuując współczesny model żywniowy w państwach wysoko rozwiniętych, Claude Fischler, z typowym dla siebie pesymizmem, zwrócił uwagę na takie jego cechy, jak: ograniczenie roli jedzącego do konsumpcji, oddalenie procesów przetwarzania żywności od kuchni, erozja tradycji kulinarnych, ujednoczenie żywności i wzrost znaczenia technologii symulujących tekstury i smaki (Fischler 1988). Jest to popularna, powielana później zarówno w nauce (Lyson 2004), jak i kręgach autorów/autorek popularnonaukowych (Pollan 2016) wizja wykożenionej, bezsmakowej nowoczesności. Subtelniej do opisu współczesnego modelu podszedł Warren Belasco, tworząc model 8F (Belasco 2008):

- a) **Rodziny (Family)**: zorientowany na zaopatrzenie gospodarstwa domowego. Skupiony na potrzebach indywidualnych konsumentów, w mniejszym stopniu bazujący na żywności zbiorowej w fabryce (kapitalizm) czy na poziomie miasta (wcześniejsze okresy).
- b) **Szybki (Fast)**: efektywny i szybki, stawiający na efektywność i ekonomiczną racjonalność produkcji.
- c) **Przetworzony (Fried)**: bazujący w większym stopniu na obróbce produktu niż na surowcu. Kwintesencją tej cechy systemu są omawiane

już w tej książce paluszki rybne, zataczające pełne koło od prefabrykatu, który silnie przetworzony pod koniec procesu zaczyna symulować oryginalny półprodukt.

- d) **Wypełniający (Filling)**: żywność ma nie tylko dostarczać kalorii, ma też dawać konsumentowi poczucie spełnienia, satysfakcji, możliwości pozornego przekroczenia granic społecznych i geograficznych.
- e) **Świeży (Fresh)**: paradoksem jest to, że pomimo geograficznego rozciągnięcia system oferuje nam doświadczenie świeżości oraz poczucie bezpieczeństwa. Dostępność, kontrola, estetyka i higiena są stałymi elementami doświadczenia żywności w miejscach, które są fizycznie otwarte dla konsumentów.
- f) **Fantazyjny (Fantasy)**: odwołujący się do zmysłów, niemogący nudzić, mający dostarczać wrażeń, nawet jeśli i tak ostatecznie wszystko sprowadza się do kolejnej iteracji kukurydzy (Pollan 2016).
- g) **Fabryczny (Fordism)**: pomimo usilnych prób przekonania konsumentów o lokalnym i rzemieślniczym charakterze, zdecydowana większość żywności produkowana jest przy wykorzystaniu wysoko zunifikowanego, taśmowego modelu wytwarzania. Różnicowanie produktów występuje na samym końcu, przy pakowaniu czy zdobieniu samej potrawy, np. przez różne sosy.
- h) **Franczyzowy (Franchise)**: każdy element systemu może zostać podjęty lub podzlecony w zależności od bilansu zysków. W ten sposób powstaje trudny do analizy kompleks interesów i władzy, odsłaniany tylko w momentach kryzysu takich jak paniki żywniowe czy tragedie w rodzaju eksplozji w fabryce pestycydów Union Carbide (aktualnie Dow) w Bhopalu.

Na model ten nakładają się zmiany organizacji samego systemu sprzedaży, polegające na (Proctor i Berdegue 2016):

- a) **Homogenizacji sieci sprzedaży**. Supermarkety i dyskonty schodzą coraz niżej do małych miast i większych wsi. Co ciekawe, widać tu duże różnice. Wskaźniki CR2 i CR3 opisujące, jaki procent rynku zdominowany jest przez dwie lub trzy firmy, różnią się dla handlu żywnością, osiągając takie wartości, jak: 95% w Szwecji, 83% w Holandii, albo 32% w utrzymujących niezależnych sprzedawców Włoszech (Carolan 2016b).

- b) **Malejąca specjalizacja w ramach łańcucha sprzedaży:** coraz więcej sieci handlowych przejmuje przetwórstwo żywności. Markety i dyskonty przejmują funkcje zielonych ryneczków, piekarni, rzeźnika, restauracji i kawiarni. Popularyzuje się model multisensorycznych i wielofunkcyjnych centrów handlowych.
- c) **Integracja systemów jakości:** sieci ustanawiają indywidualne standardy wymagań od producentów. W ramach pakietów oferowane są usługi wsparcia oraz „podnajmowania” gospodarstw, mających przyjmować rozwiązania technologiczne stosowane w danej firmie.
- d) **Przeniesienie i centralizacja centrów przetwórstwa i produkcji:** aby zwiększyć efektywność systemów zamówień, logistyki i transportu. W ten sposób tworzy się obraz efektywnego ekonomicznie, zintegrowanego systemu, dostarczającego kalorie na nasze talerze. Zmiany systemu żywieniowego nie ograniczały się tylko do produkcji i przetwórstwa, wywołały/zostały wywołane także przez zmiany nawyków żywieniowych konsumentów. Opisuje je w czterech tezach Alan Warde, brytyjski socjolog konsumpcji i jedzenia (Warde 1997, 2016).

Teza pierwsza, o indywidualnym zróżnicowaniu. Za Claude'em Fischlerem (Fischler 1988) Warde podkreśla znaczenie indywidualnych podstaw żywieniowych przy jednoczesnym zanikaniu tradycyjnych norm żywieniowych. Dla francuskiego antropologa jest to zjawisko negatywne, prowadzące do żywieniowej anomii. Warde, nie podchodząc do tego procesu tak negatywnie, wskazuje na związaną z tym różnorodność.

Teza druga, o postfordyzmie. Współcześnie krzyżują się dynamiki produktywizmu i postproduktywizmu. Pierwsza skupia się na zwiększeniu produkcji i efektywności poprzez intensyfikację, homogenizację i unifikację (Vanderplanken i wsp. 2017). Z drugiej strony, istotne stają się także cele związane z tożsamością, środowiskiem naturalnym czy nawiązujące do zdrowia publicznego i etyki produkcji. Z perspektywy studiów nad konsumpcją ważne jest równoległe występowanie i przenikanie masowej konsumpcji oraz tej o bardziej niszowym charakterze. Dla części badaczy ten drugi model jest przejawem innowacji, celebrowaniem różnorodności, estetyzacją codziennego życia (Warde 2016; Halawa, Parasecoli 2019). Niezależnie

od oceny, zmienił się polityczny charakter jedzenia. Stało się ono symbolem zwierającym progresywne ruchy konsumenckie i bardziej zróżnicowane grupy nacisku, dążące do zmiany standardów produkcji czy konsumpcji (Belasco 2007, 2006).

Teza trzecia, o masowej konsumpcji. Zwyczaje żywieniowe wymykają się prostym ocenom. Z jednej strony istnieją silne procesy unifikacji kuchni, z drugiej jednak wzmacniane są takie konstrukty jak kuchnia regionalna czy narodowa. Wbrew dominującej, pesymistycznej narracji części badaczy (Poulain 2017), Warde zwraca uwagę na to, że nowe, masowe wzory konsumpcji oraz zaangażowania konsumentów mają potencjał w przekraczaniu klasycznych granic społecznych (Warde 1997, 2016). Nawet w najtańszych dyskontach kupujący w krajach rozwiniętych mogą odnaleźć świeże warzywa, owoce pochodzące z całego świata czy wina z najszynniejszych apelacji. Wyraźniej też pojawiają się w nich certyfikaty ekologiczne oraz, choć w mniejszym stopniu, te odwołujące się do sprawiedliwego handlu.

Kolejną ważną cechą współczesnego systemu żywieniowego jest złudzenie różnorodności. Współczesna konsumpcja żywności rozdarta jest pomiędzy efektywnością przemysłowej unifikacji oraz zróżnicowaniem indywidualnych i spiętych z jednostkową bądź społeczną tożsamością praktyk konsumpcji. Podobne surowce bazowe i dodatki przetwarzane są w fabrykach oraz na półkach sklepowych w całą gamę opakowań, barw, smaków, kolorów. Zarówno przemysł, jak i konsumenci doskonale sobie radzą z performowaniem różnorodności. Wybornie pokazuje to stworzony przez Richarda Wilka i nawiązujący do gotowania model kreolizacji kuchni (Wilk 1999, 2015). Zwraca on uwagę na tworzenie się przemysłowych i kulturowych asemblaży, powstających z mieszania się wpływów, tradycji i produktów. Wilk wskazuje następujące procesy (Wilk 2015):

- a) **Mieszanie (Blending):** rozumiane jako łączenie tradycji, stylów, wpływów, przepisów. Nie wystarczy już zwykły produkt, musi on zostać wzbogacony o element nawiązujący do innego smaku. I tak tradycyjna musztarda wzbogacona zostaje śladowymi ilościami papryczki chili, a do zbożowej granoli dodaje się ułamek procenta suszonych jagód goi, stanowiących jeden z modniejszych przykładów superjedzenia.

Wymieszanie staje się jednym z głównych procesów powstawania nowych produktów oraz charakterystyką nowoczesnych praktyk konsumenckich.

- b) **Absorpcja (Submersion):** o ile blendowanie pozostawia widoczną charakterystykę poszczególnych elementów, o tyle absorpcja prowadzi do sytuacji, w której składniki roztapiają się w nierozróżnialną całość. Jest to kluczowa dla opisu współczesności metafora, pokazująca, jak znikają główne składniki, elementy składowe jedzenia czy procesy społeczne z nim związane, a na wierzchu pozostają tylko te, które mają mu nadać oczekiwaną marketingową charakterystykę.
- c) **Zamiana (Substitution):** poszczególne, często droższe, składniki zostają zamienione tańszymi, przy jednoczesnej próbie zachowania spójnej konstrukcji całości. Ser feta zamieniamy serem typu feta, mleko bawole w mozzarelli mlekiem krowim, kulturową różnorodność zastępujemy ujednoliconym doświadczeniem generycznych restauracji i knajp (Halawa, Parasecoli 2019). Pozwala to konsumentom mieć ułudę kontaktu z różnorodnością, przy jednoczesnym ograniczeniu kosztów produkcji.
- d) **Owijanie i wypychanie:** jednym z elementów konstruowania różnorodności jest owijanie czegoś, co już znamy, w egzotyczną owijkę/otoczkę, pozwalającą nam uwierzyć, że mamy do czynienia z czymś zupełnie nowym. Na tej zasadzie działa owijanie w liście bananowca czy wlewanie zupy w bochenek chleba – nie ma to za wiele związku z realiami. Liście bananowca były wykorzystywane do transportu, chleba raczej nikt nie marnował jako zastawy stołowej, ale w ten sposób można uzyskać efekt nowości i zakorzenienia konsumpcji w lokalności czy/i egzotyce.
- e) **Kompresja:** pojedyncze składniki, wybrane elementy zostają powiązane z tożsamością jedzenia i możliwością kontaktu z reprezentowaną przez nie kulturą. W konglomeracie masowej konsumpcji kultura śródziemnomorska zostaje sprowadzona do pizzy, oliwy i makaronów (Parasecoli 2014). Kulinarne, kulturowe różnorodności Afryki jest praktycznie nieobecna lub wiąże się ją z małym wycinkiem kuchni Etiopii (Wilk 2015), a doświadczenie Meksyku można sprowadzić do wycieczki, na której nauczymy się robić tortillę (Hryciuk 2018).

Innymi słowy, we współczesnym systemie żywniowym unifikacja i zróżnicowanie produkcji, przetwarzania i konsumpcji są splecionymi ze sobą składowymi tego samego procesu. Kolejną cechą współczesnego jedzenia jest wzajemna relacja cielesności i ruchów społecznych wśród konsumentów. Jedzenie poprzez pozornie indywidualny akt spożywania wiąże ze sobą biologię, indywidualną tożsamość, procesy społeczne, biopolityki i polityki, a wreszcie kulturę (Fischler 1988). Ciało pełni kluczową rolę w rozpoznawaniu jedzenia. Jako sensor uwarunkowane jest zarówno przez smak, modę, jak i tabu (Beardsworth, Keil 2003). Współczesność rozdzieliła dwa kluczowe dyskursy dietetyczne: zdrowotny i związany z przyjemnością (Gronow 2001). Silne procesy medykalizacji jedzenia (Maj 2020) połączyły się z wywodzącymi się z ruchów religijnych i radykalnie politycznych, ascetycznymi postulatami kontrkultury (Gronow 2001). Powstała w ten sposób pojemna przestrzeń rynkowa, gotowa do zapełnienia przez superjedzenie, diety i mody żywniowe. Kapitalizm zagospodarował półkami produktów typowe dla późnej nowoczesności zindywidualizowane procesy konstruowania tożsamości przez praktyki konsumenckie. Kupujący może w ten sposób tworzyć kulinarne kolaże odwołujące się do poszukiwanych wartości, takich jak: zdrowie, naturalność, lokalność czy tradycja. Jukka Gronow w *Sociology of Taste* wskazał na jeszcze inną istotną cechę współczesnej kultury konsumowania, na ascetyzację (Gronow 2001). Polega ona na redukcji złożonych systemów norm i wartości do pojedynczych haseł. Przenosząc to na jedzenie, cała złożoność jego produkcji, relacji z terytorium, rozpięcia między naturą a kulturą zostaje sprowadzona do przewodnich haseł, takich jak: zdrowie, lokalność czy patriotyzm. Dla części konsumentów dieta stała się mechanizmem obronnym, odpowiedzią na rosnące ryzyko technologiczne, kryzysy klimatyczne, dominację narracji o odpowiedzialności jednostki (Belasco 2011). Dominują rejestry związane ze składem, wartością odżywczą i ewentualnie specjalnymi właściwościami pokarmu (Scrinis 2008). Smak pozostał dla nielicznych ruchów, grup ważnym elementem, wydaje się jednak, że pojawia się nieśmiało i raczej na marginesie procesów medykalizacji dyskursów. Problemy o charakterze biopolitycznym, wcześniej dotyczące zarządzania populacją, zostały zinternalizowane przez konsumentów, lokując się w centrum zindywidualizowanych praktyk budowanych wokół konsumpcji i produkcji żywności (Nestle 2019). Ma to swoje społeczne

konsekwencje. Jak pokazują Julie Guthman i Sandy Brown, procesy i zjawiska zaburzające ład konstruowany przez to pojęcie stają się niewidzialne. I tak, w sytuacjach panik moralnych związanych z żywnością ważniejsze stają się zdrowie konsumentów, ale już nie robotników rolnych; jedzący zainteresowani są reżimem produkcji, ale nie standardami pracy czy dystrybucją dochodów (Guthman i Brown 2016). Samo jedzenie zostało zredukowane do zakorzenionych w biologii pojęć, takich jak: kalorie, tłuszcze nasycone, proteiny. Łączy to odwołujące się do naukowej precyzji kolejne narzędzia: kalkulatory zapotrzebowania, diety, składniki odżywcze. Co ciekawe, stabilność zmedykalizowanych i zbiologizowanych dyskursów dietetycznych wcale nie przekłada się na stałość przyzwyczajzeń dietetycznych. We współczesnym systemie żywieniowym dominuje, choć nie bez prób oporu, zjawisko, które Gyorgy Scrinis nazywa spojrzeniem dietetycznym (*nutritional gaze*). Wędrując pomiędzy półkami sklepowymi, widać, że jednym z głównych rejestrów jakości stają się te związane z redukcjonizmem i kwantyfikacją wartości odżywczych. Kluczowym elementem decydującym o ocenie żywności stają się kalorie, witaminy, kwasy Omega 3 czy mikro- i makroelementy (Vanclay i wsp. 2011; Lee, Bateman 2021). Poprzez to połączenie indywidualnych aktywności, dyskursu dietetycznego i zabiegów marketingowych powstaje przestrzeń rynkowa efektywnie wykorzystywana przez marketing firm żywieniowych (Gronow 2001). Ciekawie prezentuje się tu historia tłuszczów spożywczych. Ta kluczowa dla gospodarki i konsumpcji kategoria przechodziła kolejne iteracje mód, a masło, oliwy, olej rzepakowy, oleje palmowy i kokosowy oraz margaryny są wskazywane jako szansa na zdrowe życie, zagrożenie dla zdrowia albo środowiska naturalnego. Redukcji do cielesnych biomarkerów ulega złożony proces przetwarzania i wykorzystania energii we współczesnym społeczeństwie (Garrety 1997).

Główny dietetyczny nurt uzupełniany jest przez progresywne i konserwatywne ruchy społeczne, odwołujące się do idei żywieniowego patrymonium, regionalnego zakorzenienia produkcji, lokalności, zerowej mili, redukcji obciążeń środowiskowych (Parasecoli 2017). Wielkomiejska klasa średnia angażuje się w odtwarzanie zielonych rynków i stara się kontynuować tradycje radykalnych zielonych ruchów politycznych (Alkon 2012), a producenci w państwach rozwijających się skupiają się wokół takich inicjatyw jak suwerenność żywieniowa (Patel 2009). Żywieniowe krajobrazy

wsi i mniejszych miast wzbogacają lokalne marki, oznaczenia geograficzne, systemy bezpośredniej dystrybucji. W większych ośrodkach miejskich na popularności zyskują kooperatywy spożywcze, ogrody miejskie, wyspecjalizowane sklepy, rynki i modne kawiarnie. Współczesne jedzenie ma charakter polityczny, tyle że w mniejszym stopniu jest to aktywność opozycyjnych nowych ruchów społecznych, a w większym mikropolityka, ucieleśniona, bazująca na designie, rozproszonym sieciowym, zdecentralizowanym charakterze relacji władzy (Parasecoli, Halawa 2021). Model ten nie tyle jest konkurencją w stosunku do odgórnego kapitalizmu reprezentowanego przez sieciowe restauracje, co raczej jego uzupełnieniem, skierowanym do innej grupy konsumentów. Jednocześnie Michael Carolan wskazuje, że za napięcia typowe dla współczesnych systemów żywności odpowiedzialnymi czyni się indywidualne ciała, które mają wygenerować odpowiedź na te problemy (Carolan 2011). Istotną rolę w tej cielesnej reakcji odgrywa zjawisko NiMB (*Not in My Body*), podkreślające, że to indywidualne ciała konsumentów stają się przestrzenią, w której skupiają się napięcia i pęknięcia charakterystyczne dla współczesnego kapitalizmu. Indywidualni konsumenci poprzez swoje zmysły, wiedzę i praktyki cielesne starają się wygenerować odpowiedź, która zabezpieczy ich przed realnymi lub postrzeganymi zagrożeniami dietetycznymi, zdrowotnymi, środowiskowymi (DuPuis 2000). Reakcja ta nie polega jednak na odrzuceniu modelu, rezygnacji z konsumpcji, a raczej na poszerzeniu możliwości oferowanych przez współczesny system żywniowy. Produkty light, żywność funkcjonalna, ekologiczna, tradycyjna zapewniają konsumentowi wrażenie działania. Nie jest to prosty proces. Standardy dietetyczne ustalane są przez ekspertów w określonym polu klasowym. Odwołując się do *Dystynkcji* Pierre'a Bourdieu, to, co jemy, i jak jemy, wiąże się z naszym habitusem i klasą społeczną (Bourdieu 2005). Podział klasowy nie jest jednak tak przejrzysty, jak wskazują prace francuskiego myśliciela. Przede wszystkim normy dietetyczne dokonują translacji systemów wartości charakterystycznych dla klas wyższych. Prowadzą przy tym do ich obiektywizacji, unaukowienia i estetyzacji (Ashley i wsp. 2010). W badaniach nad otyłością analizuje to zjawisko Megan Warin. Opisując mesjanistyczne działania szefów kuchni angażujących się na rzecz standardów żywniowych ludu czy polityk państwa, dążących do zmiany standardów jedzenia klasy robotniczej, podkreśla znaczenie mechanizmów nacisku, władzy i oporu

wobec nich (Warin i wsp. 2008; Warin 2011). Co ważne, nie są to proste odgórne działania, bazujące jeszcze w początkach XX wieku na żywieniowej edukacji. Są one bardziej rozproszone, obciążają jednostki indywidualną odpowiedzialnością za ciała swoje i swoich rodzin, stawiając na podmiotowość i odpowiedzialność konsumenta (Boni 2021). Ci, którzy nie przystają do normatywnej wizji efektywnego ciała lub nie mieszczą się w estetyce *light* lub Globalnego Brooklynu, o ile nie są lokalnymi, najlepiej egzotycznymi producentami, zostają obciążeni kosztami. Jedzenie i praktyki z nim związane to jedno z ważniejszych elementów uwidaczniających i definiujących granice nie tyle tradycyjnie rozumianych klas społecznych, co raczej nowych elit, dla których naturalność czy ekologia są ważnymi symbolami definiującymi przynależność (Chen 2016). Studia prowadzone w USA i w Europie Zachodniej pokazują, że nowe normy dietetyczne i praktyki związane z jedzeniem odzwierciedlają wartości, możliwości i pola symboliczne charakterystyczne dla dobrze wykształconej, etnicznie białej klasy średniej i średniej wyższej (Goodman i wsp. 2014; Alkon 2012). Te nowe podziały nie są jednak związane tylko z kuchnią wysoką, ale także taką, która odwołuje się do lokalności, naturalności, idei braku odpadów lub, z drugiej strony, do politycznego spektrum kulinarnego patrymonium i zakorzenienia w tradycji (DeSoucey 2018). Doszło tu do ciekawego odwrócenia. Zindywidualizowane, klasowo znormalizowane, skupione na ciele praktyki społeczne wykorzystują, przynajmniej częściowo, symbole, które tradycyjnie wiązały się z wsią, chłopstwem, ubóstwem. Przestrzenie długo wypychane na peryferie kultury, takie jak: oddalone wsie, łąki, puszcze, góry i związana z nimi żywność, stały się pożądanymi przez znaczącą grupę konsumentów (Carolan 2011). Jedzenie kojarzone kiedyś z biedą: żytnie pieczywo, mąki z pełnego przemiału, warzywa strączkowe i chude mięsa stawiane są jako wzór prawidłowego żywienia miejskich konsumentów w krajach rozwiniętych (Mahoney 2015). Pojawia się tu opisane przez Alana Warde'a napięcie między poszukiwaniem nowych doznań, bezpieczeństwem a tradycją. Wskazał on na następujące elementy kształtujące żywieniowe praktyki konsumentów (Warde 1997):

- a) **Tradycja:** część praktyk ma trwały charakter. Pomimo modyfikacji wciąż opieramy się na powtarzalnych potrawach, sposobach przyrządzania i przetwarzania. Praktyki jedzeniowe często odwołują się do prawdziwej lub wyobrażonej przeszłości.

- b) **Nowość:** pomimo bazowania na trzonie smaków, pewne grupy konsumentów poszukują też nowych doświadczeń. Tradycyjna kuchnia ulega dyfuzji z nowymi wpływami. Poszukujemy egzotyki, odmienności, którą staramy się zblendować (Wilk 2015) ze znanymi nam praktykami.
- c) **Zdrowie:** które odgrywa kluczową rolę w kształtowaniu praktyk jedzeniowych. Kolejne kategorie produktów, dyskursów dietetycznych i medycznych niosą ze sobą obietnicę relacji pomiędzy tym, co i jak jemy, a procesami naszego ciała.
- d) **Przyjemność i ekstrawagancja:** jedzenie jest nośnikiem smaku, który z kolei wiąże się z poczuciem przyjemności. Co prawda, współczesna kultura żywniowa wstydliwie podchodzi do przyjemności, łącząc ją z brakiem opanowania i nadmiarem, to jednak wciąż stanowi ona ważny wyznacznik określający kierunki naszych poszukiwań spożywczych. Żywniowa ekstrawagancja pozwala się też wyróżnić i zaistnieć chociażby w mediach społecznościowych.
- e) **Ekonomia:** jedzenie, nawet jeżeli jest niewidoczne, ma dla konsumentów centralne znaczenie. Wprawdzie polityka wsparcia produkcji oraz rozwój ekonomiczny poprawiły sytuację, to jednak w państwach wysoko rozwiniętych jedzenie wciąż stanowi średnio od 10 do 20% wydatków gospodarstw domowych, podczas gdy w grupach najuboższych sięga około 40%. W krajach dopiero się rozwijających wskaźnik ten wynosi prawie 60%¹⁰.
- f) **Wygoda, szybkość:** współczesny system żywniowy pozwala konsumentom dokonać procesu ekstrakcji esencji egzotyki czy lokalności. Technika przetwarzania, chłodzenie, mikrofalówki, precyzyjnie rozplanowane łańcuchy logistyczne, pudełka dostosowane do wielkości lodówek i kalorycznych zapotrzebowań rodziny, roboty kuchenne podłączone do Internetu i aktualizujące listę zakupów oraz dostosowujące skład do przepisu, każdy z tych elementów ma na celu dostarczenie zamożniejszym konsumentom szybkich i wygodnych produktów.
- g) **Troska:** przygotowanie jedzenia wciąż silnie związane jest z moralnością, płcią, macierzyństwem i troską. Jest przejawem dbania o ciało swoje i najbliższych (Chen 2016).

10 Dane pochodzą z bazy danych World Economic Forum, dane za rok 2016.

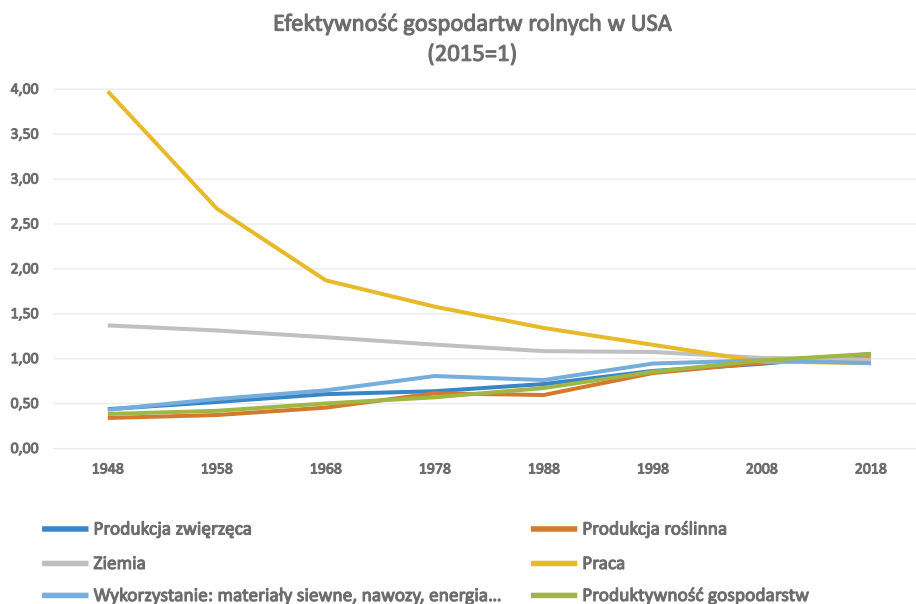
Wokół tych punktów zbudowany został wielki przemysł diet pudełkowych, gabinetów dietetycznych, klubów i kart sportowych, programów do analizy diety oraz narzędzi kuchennych (Mahoney 2015). W ten sposób realizuje się żywieniowa, cielesna mikrofizyka władzy, a związane z grupami uprzywilejowanymi standardy wyglądu ciała, diety wraz z mediami (Parasecoli 2008), modami (Gronow 2001) i formalną edukacją przenikają przez granice warstw społecznych, definiując oczekiwania w stosunku do konsumentów z innych klas. Ciała konsumentów nie dość że zostają dostosowane do współczesnego systemu żywieniowego, to jeszcze stają się miejscem oporu i hegemonii. Dieta, zgodnie z postulatami protestanckich reformatorów, i chyba w sposób nieuświadomiony, po raz kolejny w społecznej historii nabiera moralnego charakteru. Dzieli przy tym społeczeństwo według linii wyznaczanych przez zdolność do podejmowania określonych praktyk konsumenckich (Chen 2016). Wraz z ewolucją i zindywidualizowaniem nowych ruchów społecznych proces ten tylko zyskuje na sile. Przykłady ruchów kontrkulturowych budowanych wokół jedzenia pokazują ryzyko komercjalizacji, estetyzacji, odzierania z większych narracji politycznych, zamiany w zindywidualizowane praktyki uprzywilejowanych konsumentów (Belasco 2007). Otwarte pozostaje pytanie, na ile ruchy społeczne związane z żywnością są swoście rozumianym laboratorium zmiany (Scott 2017), a na ile bezpieczną przystanią dla przerażonych ciał konsumentów.

Współczesny system żywieniowy, modele produkcji, przetwarzania, dystrybucji, ale też praktyki i wyobrażenia konsumentów oraz materialność procesów sprzedaży i spożywania oddziałują przy tym na wieś, obszary wiejskie i wiejskość. Kolejne trzy podrozdziały tej pracy zostały poświęcone mechanizmom integracji i miejsca wiejskości w integrującym się przemyśle, ponowoczesnych modelach konsumpcji, przenikaniu się miasta i wsi oraz lokalności i globalności, i wreszcie ucieczkom i poszukiwaniom alternatywnych rozwiązań, wpływających na sploty jedzenia i wiejskości.

3.2. Integracja

Pomimo dynamicznych zmian związanych z przenoszeniem produkcji do centrów czy odrywaniem kompleksu rolnictwa superindustrialnego od

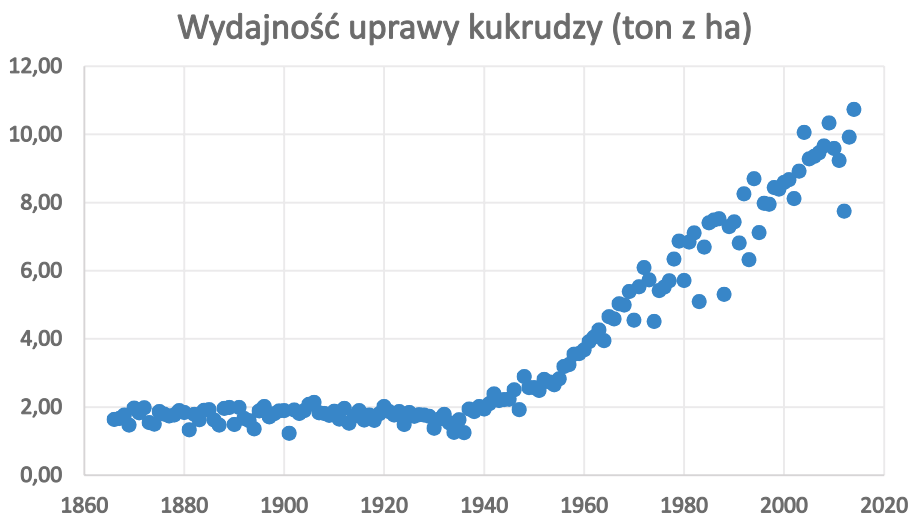
związków z konkretną wiejską przestrzenią (Gorlach 2004) główną funkcją globalnie rozumianej wsi wciąż pozostaje produkcja półproduktów wykorzystywanych przez przemysł rolno-spożywczy. Wieś jest też rezerwuarem wody, paliw kopalnych oraz odnawialnych źródeł energii (Woods 2011a). Rosnąca koncentracja produkcji premiuje aktorów, będących w stanie kontrolować poszczególne elementy łańcuchów, zaczynając od materiałów siewnych, hodowli organizmów, poprzez produkcję paszy, leków, przetwórstwo, transport, dystrybucję i sprzedaż (Mazoyer, Roudart 2006). Ważnym elementem tej produktywistycznej orientacji jest racjonalizacja produkcji żywności, rozumiana jako ograniczenie kosztów, zwiększenie zysków oraz segmentacja pracy (Halfacree 2007). Powstał w ten sposób globalny, efektywny system produkcji i dystrybucji żywności do krajów rozwiniętych. W gospodarstwach rolnych na obszarach wiejskich dokonała się przemysłowa rewolucja polegająca na ich spięciu z globalnym modelem ekonomicznym (Conkin 2009).



Wykres 1. Efektywność współczesnego rolnictwa na przykładzie USA

Źródło: USDA, Economic Research Service, Agricultural Productivity in the U.S. data product, aktualizacja styczeń 2022.

Przykład wysoko uprzemysłowionego rolnictwa w USA (wykres 1) pokazuje, jak zmienił się model produkcji jedzenia. Gospodarstwo rolne w ciągu 50 lat dwukrotnie zwiększyło swoją efektywność, bazując w mniejszym stopniu na wykorzystaniu ziemi, a w zdecydowanie większym na nakładach (*inputs*), takich jak: materiał genetyczny, siewny, środki ochrony roślin. Dodatkowo rzuca się w oczy drastyczny spadek pracy niezbędnej do produkcji rolnej. W ten sposób dokonał się proces nazwany przez Paula Conkina (Conkin 2009) współczesną rewolucją gospodarstwa rolnego, które w ciągu kilkudziesięciu lat i dwóch–trzech pokoleń przeszło od modelu niskoefektywnego, ale stosunkowo stabilnego, do wysokoefektywnego, wykorzystującego naukę, nowoczesne technologie, sterujące produkcją algorytmy komputerowe i rynkowe. Z perspektywy ekonomiki produkcji efekty tej zmiany były rzeczywiście rewolucyjne (wykres 2).

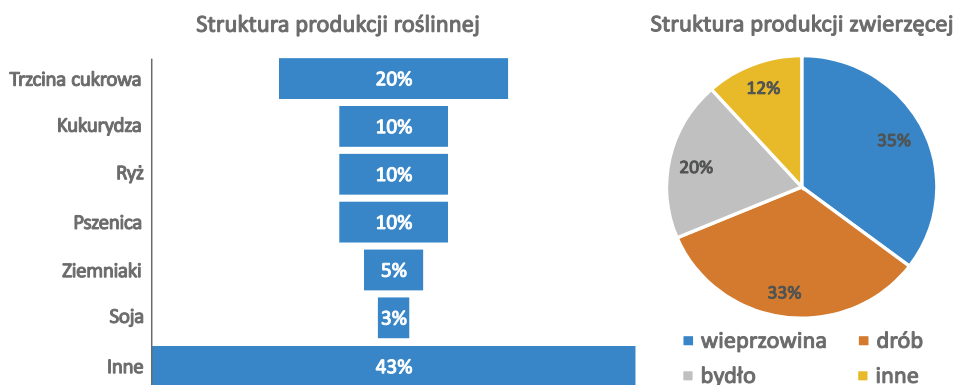


Wykres 2. Dynamika wzrostu produkcji rolnej na przykładzie upraw kukurudzy w Stanach Zjednoczonych

Źródło: USDA-NASS. 2022. Quick Stats. United States Dept. of Agriculture.

Zastosowanie nowoczesnych metod produkcji, mechanizacja, wykorzystanie hybryd i bioinżynierii oraz algorytmizacja produkcji skutkują wzrostem efektywności mierzonej przyrostem masy ciała, mlecznością zwierząt

hodowlanych lub zbiorem z hektara. Dokonało się to dzięki połączeniu fordowskiej precyzji taśmy produkcyjnej i skuteczności laboratorium z późnoprzemysłową rewolucją technologiczną w rolnictwie. Produkcja żywności stała się precyzyjnym, opomiarowanym przedsięwzięciem. Udało się to m.in. dzięki określeniu priorytetowych gatunków wykorzystywanych w produkcji jedzenia. Procesy intensyfikacji i specjalizacji odcisnęły swoje piętno na bioróżnorodności produkcji (wykresy 3 i 4).



Wykresy 3–4. Struktura produkcji roślinnej i zwierzęcej w 2020 roku

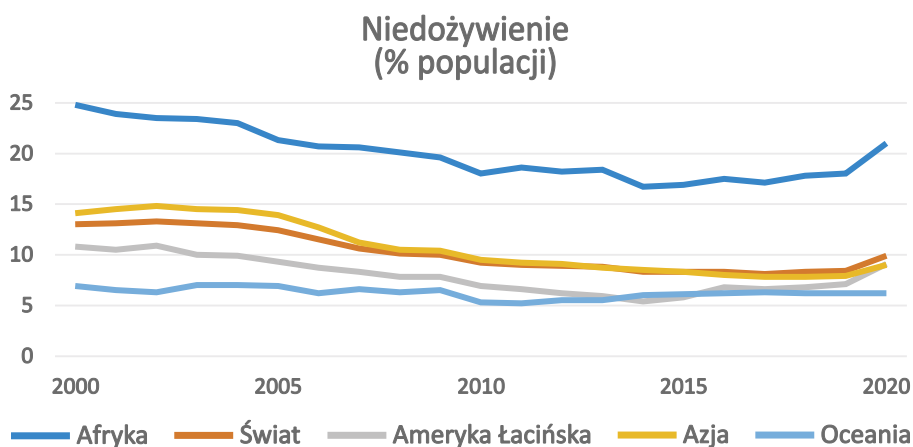
Źródło: FAO yearbook 2020. [Statistical Yearbook 2020]

Za prezentowaną unifikacją stoją tysiąclecia doboru naturalnego, hodowli, hybrydyzacji wspartej przez rozwój nauki (Mazoyer, Roudart 2006). Doprowadziły one do stopniowego ujednoczenia produkcji i ograniczenia jej do najbardziej efektywnych, z przemysłowej perspektywy, organizmów. Moment zróżnicowania związanego z jedzeniem został przesunięty z uprawy i hodowli na proces marketingu i pakowania. Różnorodność dostępnych w krajach rozwiniętych produktów na półce sklepowej stoi w kontraście z ujednoczonym charakterem surowców wykorzystywanych do jej wytwarzania.

Nie do końca przemawia do mnie normatywny wydźwięk prac popularnonaukowych Michaela Pollana, trudno jednak nie zgodzić się z pierwszym rozdziałem dylematu wszystkożercy, w którym wskazuje on, że jednym ze wspólnych mianowników współczesnej cywilizacji są dwa–trzy wysoko wydajne, energetycznie efektywne gatunki roślin, takie jak opisywana przez

niego kukurydza i soja (Pollan 2016). Ich ślady można odnaleźć w produktach roślinnych, mięsie zwierząt karmionych paszami, napojach, produktach wykorzystujących skrobię, bakach samochodów napędzanych paliwem z domieszką etanolu pochodzenia roślinnego, lekach, przemysłowych klejach czy wreszcie w naszych ubraniach, do produkcji których zaczęto używać kukurydzianych włókien. Współczesne społeczeństwo, zarówno w krajach rozwiniętych, jak i rozwijających się, skoncentrowane jest na energii (Malanima 2012). Obrazuje to np. wzrost popularności trzciny cukrowej. Pochodzący z niej cukier przebył długą drogę od egzotycznego deseru, lekarstwa wydzielanego w szczyptach, do głównego źródła energii dla kapitalizmu. Podobną popularnością cieszą się inne bogate w energię organizmy, takie jak: buraki cukrowe, rośliny oleiste czy wieprzowina.

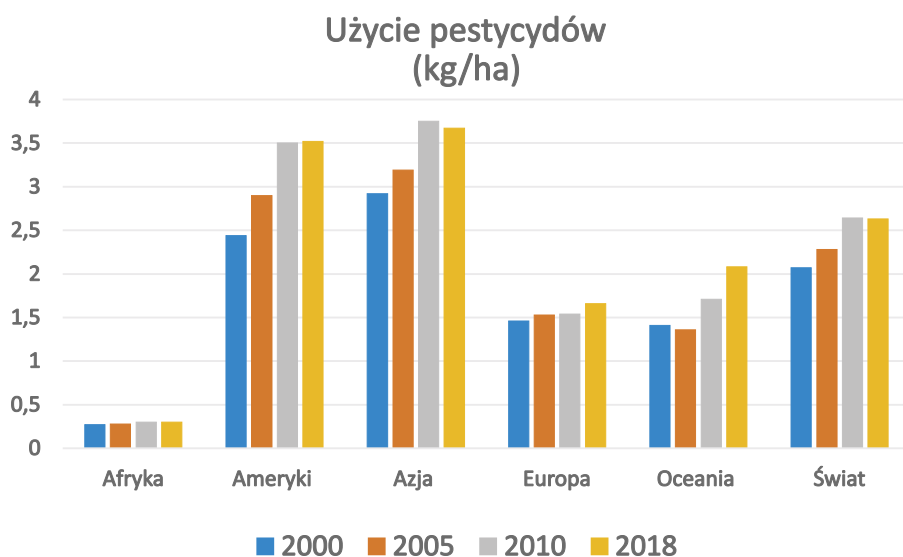
Wracając do związków między lokalnością, produkcją i jedzeniem, podstawową, chociaż nie do końca widzialną z perspektywy półki sklepowej czy stołu funkcją obszarów wiejskich jest zasilanie systemu w kalorie i półprodukty. Jako organizmy biologiczne, społeczne, ekonomiczne i polityczne potrzebujemy kalorii, rozumianych jako miara energii. Globalnie definiowana wieś jest ich głównym dostarczycielem. Paradoksalnie, przy całej swojej efektywności, nie oznacza ona bynajmniej, że kalorie dostępne są równomiernie dla każdego (zob. wykres 5).



Wykres 5. Odsetek niedożywionych w populacji ogółem

Źródło: FAO yearbook 2020 [Statistical Yearbook 2020].

Równolegle występują takie zjawiska, jak: nadprodukcja żywności, brak bezpieczeństwa żywniowego w krajach rozwiniętych, skutkujący silną zależnością od instytucji publicznych oraz wciąż niewykorzenione głód i niedożywienie (Caparrós 2020). Jednocześnie wysoka intensywność produkcji wymaga wsparcia upraw i hodowli. Dane wskazują, że pomimo kolejnych celów klimatycznych czy zrównoważonego rozwoju produkcja rolna w coraz większym stopniu opiera się na syntetycznych nawozach, paszach i środkach ochrony roślin (wykres 6).



Wykres 6. Wykorzystanie środków ochrony roślin w światowym rolnictwie

Źródło: FAO yearbook 2020 [Statistical Yearbook 2020].

Najmniejszy stopień chemizacji rolnictwa wykazuje nedorozwinięta oraz cierpiąca z powodu głodu Afryka. Jednak nawet w przypadku mówiącej o zazielenieniu swojej polityki Unii Europejskiej badacze wskazują na niepowodzenie planów redukcji i racjonalizacji wykorzystania pestycydów w rolnictwie (Helepciuc i Todor 2021).

Celem tej części pracy nie jest analiza pojedynczych wskaźników ukazujących efekty czy poziom zrównoważenia produkcji. Nie jest nim także uproszczona, normatywna krytyka systemu przemysłowego. Przemysłowe

przemiany XX i XXI wieku przyspieszyły procesy widoczne wcześniej. Postfordyzm doprowadził do umocnienia reżimu żywieniowego bazującego na deregulacji, globalizacji, równoległym funkcjonowaniu publicznych narodowych i ponadnarodowych polityk wsparcia oraz mechanizmów odwołujących się do idei wolnego rynku (Busch i Bain 2004; Woods 2007). Główną cechą tego systemu jest wkomponowana w niego relacja władzy, która kształtuje stosunki pomiędzy poszczególnymi elementami globalnego i lokalnego łańcucha żywieniowego. Jedną z najczęściej pojawiających się metafor opisujących współczesną produkcję żywności i miejsce w niej wsi odwołuje się do pojęcia klepsydry (schemat 3).



Schemat 3. Władza w systemie rolno-spożywczym, model klepsydry

Źródło: Braun i Díaz-Bonilla 2008.

Przeciwnie krańce osi wyznaczają miliardy konsumentów mieszkających w miastach i na wsi oraz rodzinne wiejskie oraz miejskie gospodarstwa rolne. Pomiedzy nimi znajduje się wąskie gardło, w ramach którego operują większe gospodarstwa i farmy, firmy spożywcze i związane z agrobiznesem czy wreszcie normy oraz regulacje polityczne. Co więcej, wraz z mechanizmem pionowej integracji, łączenia się przedsiębiorstw, zmniejsza się liczba aktorów działających w ramach zwiężenia. Wraz z tym procesem zyskują oni ogromny wpływ na kształt i charakter wsi, model produkcji, przestrzeni wiejskiej, natury oraz – poprzez marketing – na półki sklepowe, polityki publiczne, także na zachowania i postawy konsumentów. Dobrze obrazuje to sytuacja w USA, w których 10–20 największych

przedsiębiorstw odpowiadających za materiał siewny i genetyczny, środki chemiczne, lekarstwa i nawozy zaopatruje około 2,2 miliona farm, które produkują z kolei dla 25 tysięcy firm przetwórczych i 113 tysięcy sprzedawców (Carolan 2016b). System domyka ponad 300 milionów konsumentów (Carolan 2016b). Kolejnym mechanizmem integracji jest tworzenie klastrów przemysłowych. Firmy z sektora agrobiznesu płynnie przechodzą od konkurencji do kooperacji, tworząc klastry biotechnologiczne, pozwalające na lepszą kontrolę rynku oraz zminimalizowanie ryzyka, kosztów transakcyjnych i innowacji (Hendrickson, Heffernan 2002). Analizując tylko korporacje odpowiedzialne za pierwsze etapy produkcji, przygotowanie materiału siewnego, hodowlanego, leków dla zwierząt, środków ochrony roślin i nawozów, widać rosnącą koncentrację i płynne przechodzenie pomiędzy partnerstwem a konkurencją takich firm, jak: Cargill, Monsanto, BASF, Bayer, Dow, Syngenta czy DuPont (Carolan 2016b). Zsumowany przychód tych firm zbliżył się w 2020 roku do 300 miliardów euro, prawie trzykrotnie przekraczając całościowy przychód Polski w tym samym roku¹¹. Do tego dochodzą przedsiębiorstwa odpowiedzialne za przetwórstwo i sprzedaż żywności. Także tutaj dane wskazują na silną integrację i umacnianie się globalnych graczy, takich jak: Nestle, Pepsico, Anheuser-Busch inbev, JBS, Tyson czy Archer Daniels¹². Szczególnie interesujące są ostatnie trzy firmy. Jako konsumenci mamy kontakt ze skonstruowanymi na narodowe rynki markami, nie widząc sieci powiązań stojących za produktem. I tak JBS, Tyson czy chiński Smithfield będący właścicielem polskiej spółki Animex odpowiedzialnej z kolei m.in. za popularne marki takie jak Krakus czy Morliny, odpowiadają za przetwórstwo i handel mięsem, a Archer Daniels jest potentatem na rynku roślin oleistych, stanowiących bazę większości przetworzonego jedzenia. W ten sposób powstaje bardzo efektywny, dynamiczny i złożony system zbudowany z konkurujących ze sobą klastrów, których wypustki widzimy w postaci marek na półkach sklepowych. Sięgając po reklamowaną jako lokalna wędlinę (hodowla i przetwórstwo – Chiński Smithfield,

11 Cyfry w nawiasie oznaczają przychody w mld euro. Obliczenia własne na podstawie danych publikowanych przez spółki oraz stronę www.gov.pl.

12 Przychód w 2019 r., dane w mld dolarów. Obliczenia własne na podstawie <https://www.foodengineeringmag.com>.

pasza – amerykański Cargill, dodatki oleiste do paszy – amerykański Archer Daniels, zakupy w dyskoncie – niemiecka grupa Schwarz), nie zastanawiamy się nad tym, że swoją decyzją zamykamy złożony system globalnych powiązań i przepływów. Problematyczna staje się też rola miejsca. Poprzez marketing próbuje się stworzyć wrażenie lokalizacji, pochodzenia i związku z określoną przestrzenią. Tymczasem, zanim produkt trafi na nasz stół, to jego składowe wędrują po całym globie, przekraczają granice państw, instytucji, kultur i giełd. Nie wiemy, skąd pochodzą półprodukty, nie wiemy, kto je wyprodukował, a jakość gwarantuje nie odwołanie do wiejskości na opakowaniu, ale nieznany konsumentowi system certyfikatów, marek i opakowań oraz krajowe i ponadnarodowe regulacje, normy i przepisy, takie jak chociażby system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP).

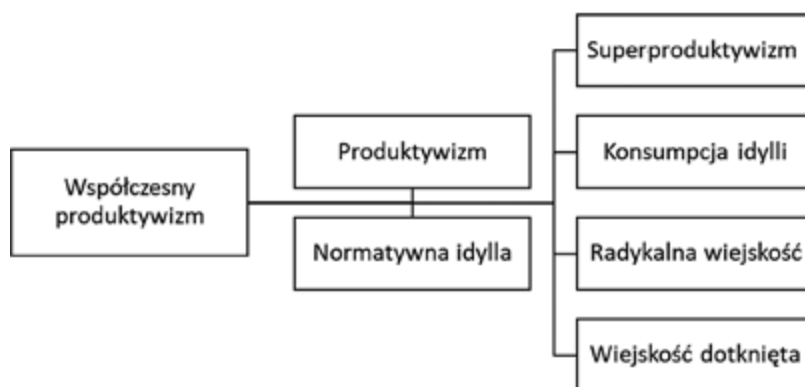
Powstał twór rozciągnięty w skali globu, ale odwołujący się do konkretnych wyobrażeń o regionach. W coraz mniejszym stopniu bazujący na pracy ludzi, ale coraz bardziej na symulacji ich roli. Lubiący sprzedawać nawiązania do naturalności i jednocześnie eksploatujący środowisko naturalne (Boerboom 2017). Te paradoksy i napięcia związane z integracją i uprzemysłowieniem, szczególnie w państwach globalnej północy, doprowadziły do rozwoju wizji wielofunkcyjności lub zrównoważenia rozwoju rolnictwa i wsi. Koncepcje te zakładają, że splot żywności i wsi nie ogranicza się do funkcji produkcyjnej, ale odpowiada też za wytwarzanie i podtrzymywanie relacji społecznych, zachowanie środowiska naturalnego, kulturowanie lokalnych tradycji (Wilkin 2010; Campanhola i Pandey 2019; Frei i wsp. 2020). Teoretycy postproduktywizmu, w silnie normatywnych i kontrowersyjnych studiach, wskazują na wyłaniającą się z kryzysu nowoczesności alternatywną dynamikę rozwoju produkcji żywności i wsi z oparciem się na jakości, różnorodności, zastąpieniu pionowej integracji przemysłu horyzontalnymi sieciami relacji (Marsden 2003, 2006a; Philip Lowe i wsp. 2004; Marsden, Morley 2014). Jedną z najważniejszych prób wykorzystania koncepcji postfordyzmu było zdefiniowanie typów wynurzającej się przestrzeni wiejskiej w krajach rozwiniętych, dokonane przez Terry'ego Marsdena. Wskazał on na przykładzie Wielkiej Brytanii na cztery typy form relacji wokół produkcji i przestrzeni wyłaniające się po nowoczesności (Marsden 2003):

- a) **Wieś paternalistyczna** (*paternalistic countryside*) – przestrzeń produkcji z dominującym modelem przemysłowym. Przeważają w niej charakterystyczne dla kapitalizmu pionowe formy relacji.
- b) **Neowieś** (*preserved countryside*) – miejsce mieszania się procesów i wpływów. Przestrzeń odtworzeń i rekonstrukcji przedmiotów, krajobrazów, przestrzeni i praktyk kojarzących się z wiejskością lub regionem.
- c) **Wieś kontestowana** (*contested countryside*) – przestrzeń politycznych i kulturowych napięć. Miejsce ścierania się starego i nowego porządku, relacji społecznych, kultur. Przykładem mogą być np. przedmieścia czy tzw. nowe przedmieścia, objęte procesami urbanizacji.
- d) **Wieś klientystyczna** (*clientelist countryside*) – przestrzeń zmarginalizowana, obszary funkcjonujące dzięki wsparciu polityk publicznych. Miejsca traktowane jako peryferyjne, odsunięte na margines procesów rozwojowych.

Sama koncepcja podziału jest ciekawa, gdyż zwraca uwagę na różnorodny charakter powiązań między produkcją a specyfiką obszarów wiejskich. Wskazuje ona na nowe procesy takie jak napływ nowych mieszkańców i zwrot ku jakości produkcji w centrum, stawiając jednak perspektywę bogatego miejskiego konsumenta z globalnej północy (Woods 2011b). Na ten paradoks zwrócił uwagę Keith Halfacree (Halfacree 2007, 1993, 1995). Budując model typologii przestrzeni wiejskiej (schemat 4), podkreślił on dualizm wynikający z dominacji dwóch trendów: nowoczesnego nacisku na produkcję i ponowoczesnego doświadczania obrazów wsi przez miejskich konsumentów, przeżywających wiejskość w ściśle kontrolowanych warunkach hotelu, wakacji, zza szyby przejeżdżającego samochodu czy na ściśle zaplanowanej wycieczce generycznym szlakiem dziedzictwa kulturowego.

Tak traktowany postproduktywizm nie jest alternatywą ani nowym modelem rozwoju, nie jest też liniowym rozwinięciem, odnową relacji wsi i żywności (Hrabák i Konečný 2018), ale raczej ich logicznym uzupełnieniem. Równocześnie może być wykorzystany jako mechanizm odnowy wsi oraz/lub jej gentryfikacji, skansenizacji niektórych z jej przestrzeni, praktyk czy przedmiotów. Jest to także narzędzie „dotykania”, wypychania wsi, która nie mieści się w produktywistycznym czy idyllicznym modelu. Wizja Halfacreego nie jest jednak deterministyczna. Ważnym wprowadzonym

przez niego pojęciem jest model wsi radykalnej, stawiającej opór, rozerwanej pomiędzy próbą ustanowienia nowej wizji a siłą ciężenia kapitalizmu (Halfacree 2007). Wieś, obszary wiejskie, wiejskość jawią się przy tym jako twór niezmiernie złożony. Zwrócił na to uwagę już Marc Mormont, wskazując, że ma na nią wpływ cały szereg pozornie przeciwstawnych dyskursów, polityk, aktorów czy ruchów (Mormont 1987). Przestrzeń wsi jest polem gry pomiędzy zróżnicowanymi miejskimi wizjami oraz z rzadka pojawiającymi się próbami oporu (Mormont 1987).



Schemat 4. Współczesna dynamika produktywizmu

Źródło: Halfacree 2007.

Podsumowując opis związków wsi i modelu postproduktywistycznego, chciałbym za Michaeliem Woodsem wskazać na najważniejsze punkty charakteryzujące globalnie rozumianą wieś (Woods 2007):

Rosnąca złożoność relacji pomiędzy tym, co lokalne, a tym, co globalne. Wpływ mają na nią fluktuacje rynków, kryzys klimatyczny, presja konkurencji oraz nowe ruchy społeczne.

Jedną z lepiej rozpoznanych cech jest rosnąca integracja globalnego przemysłu spożywczego (Newby 1983a). Różnorodność odwołań do wsi na półce sklepowej przekłada się na różnorodność sposobów produkcji. Współczesny agrobiznes bazuje na kontroli kosztów, wykorzystaniu osiągnięć nauki i technologii, analizie efektywności łańcuchów produkcji i dystrybucji. Innymi słowy, bardziej przypomina model fabryki niż przedstawioną na opakowaniach pastorałną idyllę.

Wieś jest zarówno źródłem, jak i miejscem docelowym przepływów ludności. Konsekwencje tych procesów znacznie wykraczają poza obszary wiejskie, np. poprzez zasilanie rozrastających się globalnych megamiast najbardziej niebezpiecznymi, pozbawionymi dostępu do ziemi mieszkańcami wsi (Davis 2009).

Poza najbardziej niebezpiecznymi, przepływy ludności na wsi związane są też z rosnącym znaczeniem ruchu turystycznego, tzw. drugich domów czy nowych mieszkańców wsi pracujących w miastach. Używając określenia Johna Urry'ego (Urry 1997), wnoszą oni zanurzone we władzy spojrzenie turysty, przekształcające zastaną przestrzeń.

Obszary wiejskie i wieś są miejscem docelowym, a rzadziej aktywnym podmiotem kształtującym polityki publiczne i rynkowe. Wspólna Polityka Rolna, Farm Bill, regulacje dotyczące praw własności (TRIPS) czy handlu wpływają na charakter produkcji oraz przestrzeni.

Powstają nowe globalne, narodowe i rozproszone centra polityczne, kształtujące politykę i procesy rynkowe dotyczące wsi.

Ogromną rolę w kształtowaniu wsi mają: zmiana klimatyczna oraz globalna dyskusja o środowisku naturalnym, jego ochronie i zarządzaniu nim. Z jednej strony istnieje silny trend do komodyfikacji natury, z drugiej zaś można zaobserwować ruchy walczące o pastoralny charakter wiejskości.

Przestrzeń i krajobraz wsi z definicji mają antropogeniczny charakter. To, co postrzegamy jako naturalne, jest wytworem przekształceń i antropopresji. Procesy modyfikacji i nacisku na przestrzeń wiejską przeplatają się z próbami zamknięcia obszarów klasyfikowanych jako cenne w parkach i rezerwach przyrody.

Rośnie społeczna polaryzacja społeczności zamieszkujących tereny wiejskie. Obok tych, którzy korzystają z różnych form globalizacji i glokalizacji, można odnaleźć ogromne rzesze tych, którzy są z tego procesu wykluczani lub stanowią jego paliwo.

Najważniejszy i przyświecający mojej pracy punkt z charakterystyki Woodsa dotyczy elementów łączących powyżej przedstawioną listę. Obszary wiejskie znajdują się w procesie permanentnego kontestowania, napięcia, konfliktu. Różni aktorzy ludzcy i nieludzcy (polityki, technologie, przedmioty, symbole) zgadzają się lub nie zgadzają na ich kształt. Wieś jako miejsce produkcji, wbrew stereotypom i złudzie codziennego spojrzenia, charakteryzuje nie stałość, ale zmienność, płynność i ciągły, zakorzeniony we

władzy proces kształtowania. Dotyka on mieszkańców wsi, jej przestrzeni, ma wpływ na miejsce wiejskości w dyskursie.

3.3. Puryfikacja

Immanentną cechą współczesnego kapitalizmu żywieniowego jest połączenie ze sobą techniczowanego, industrialnego kompleksu przemysłu rolnego, spożywczego, restauracyjnego oraz silnie zakorzenionej w normatywnych wyobrażeniach konstrukcji wiejskości (Halfacree 2007). Związane jest to z poszerzaniem się funkcji pełnionych przez wieś, obszary wiejskie czy wiejskość i rosnącą rolą konsumpcji (Flamina i wsp. 2009; Podedworna 2010). Zasoby wsi, takie jak: natura, wyobrażenia kultury czy relacji społecznych, sposób spędzania wolnego czasu, symbole budują szereg produktów dostosowanych do gustów i oczekiwań różnorodnych grup. Ważne jest to, że konsumpcja wiejskości nie musi się odbywać w jej fizycznych przestrzeniach. Wiejska symulacja restauracji, drewniane narzędzia kuchenne, wystrój mieszkania odwołujący się do wsi, albo „zielony ryneček” ulokowany w centrum handlowym, są tego przejawami i przyczyniają się do splatania wiejskości równie silnie, jak to, co dzieje się bezpośrednio na obszarach wiejskich. Tak definiowana wiejskość może być elementem praktyk konsumpcyjnych. Może być także kategorią tożsamości i alternatywnym sposobem życia, rozumianym jako opozycyjna reakcja na uniwersalnie rozumiane miasto (Mormont 1987). Istnieje też bardziej radykalna wizja konsumowania wiejskości. Wiąże się ona z definiowaniem jej jako stylu życia alternatywnego w stosunku do przemysłowego. Przykładem mogą być wspomniane już ruchy kontrkulturowe, starające się zruralizować centra miast poprzez ich okupowanie i zamianę w działki (Belasco 2007) lub też w wyniku zdecydowanie bezpieczniejszych i mniej wymagających aktywności konsumentów, takich jak na przykład skupienie się na zielonych rynkach, na których miejski konsument może kupić żywność bezpośrednio od pochodzącego ze wsi producenta (Belasco 2007; Alkon 2012). Co ciekawe, te procesy przebiegają w pustce epistemologicznej. Jak zauważa Justyna Straczuk, o chłopskim, wiejskim jedzeniu wiemy bardzo mało. Etnografia i źródła pisane podchodziły do tego tematu pobieżnie i opisowo (Straczuk 2013).

Na ubóstwo źródeł historycznych poświęconych niższym warstwom społecznym zwraca z kolei uwagę Jarosław Dumanowski (Dumanowski, Kasprzyk-Chevriaux 2019). W praktyce oznacza to, że społeczne konstrukcje wiejskości w praktykach związanych z jedzeniem oderwane są od etnograficznego rdzenia. Nie tyle są symulacją, gdyż nie ma za bardzo czego symulować, co raczej społecznymi konstrukcjami budowanymi na bazie symboli, wyobrażeń, przedmiotów.

Kluczowa jest tu praktyka konsumpcji, która otwiera przestrzeń do rozumienia wiejskości jako społecznego projektu, którego ramy są definiowane już nie tylko w obrębie przemysłowych sieci, ale także przez pragnienia i działania miejskich konsumentów (Woods 2010, 2011a). Ten model wiejskości wiąże wieś i miasto nierówną relacją. Wieś nie jest już tylko źródłem prefabrykatów, ale ma też dostarczyć zdrowej, smacznej żywności, stanowić miejsce wypoczynku i kontaktu z tym, co definiujemy jako naturę (Marsden 2003). Na rosnącą rolę konstrukcji wiejskości wskazuje ewolucja podejścia do żywności. Wartość produktu, diety wyznaczana jest przez podkreślenie ich „naturalności” oraz gwarantującego to wiejskiego pochodzenia (Burnett, Danson 2004). Ważnym mechanizmem napędzającym taką zmianę nie jest przy tym chęć odkrycia wiejskości, ale społecznie ustanawiane i wzmacniane silne niepokoje czy lęki żywieniowe, łączące to, co społeczne (niepewność związaną z nowoczesnością), indywidualne (efektywność i zdrowie mojego ciała), moralne (religijne i związane z żywieniowymi tabu) (Kopczyńska 2021). Zwraca na to uwagę Jessica Paddock w analizach trendów żywieniowych i programów kulinarnych. Wskazuje ona na zjawisko ponownego odkrywania prostoty i jego skojarzenie z wiejskością jako jeden z ważniejszych mechanizmów wykluczeń społecznych (Paddock 2015). Badaczka pokazuje, jak elitarne iteracje jedzenia odwołujące się do lokalności, pod pozorem zdrowej, narodowej/wiejskiej kuchni przemycają klasową wizję ciała, zdrowia, konsumpcji (Paddock 2015).

To, co Paddock zgrabnie nazywa wywoływaniem wiejskości, prowadzi mnie do kluczowej dla rozumienia splotu konsumpcji, wiejskości i jedzenia koncepcji **wiejskiej idylli**. Keith Halfacree zdefiniował wiejską idyllę jako zakorzeniony w klasowej hegemonii proces wyobrażania i splatania wiejskości (Halfacree 1993). Michael Bunce dodał do tego, że pomimo różnorodności wizji wiejskiej idylli wszystkie one mają silnie normatywny

i uproszczony charakter (Bunce 2003). Pojęcie to było obecne w naukach społecznych wcześniej. Na dobre spopularyzowały je jednak artykuły Melanie DuPuis (DuPuis 2006), Briana Shorta (Short 2006) i przede wszystkim Davida Bella (Bell 2006), składające się na rozdział poświęcony kulturowym reprezentacjom wiejskości w *Handbook of Rural Studies* (Clope i wsp. 2006). Przechodząc do opisu samej koncepcji, trzeba stwierdzić, że w umysłach wielu wiejskość nierozzerwalnie związana jest z konstrukcją przeszłości (Vardi 2001). Silnie zanurzona w kontekście ideologicznym idylla wiejskości stanowi jeden z elementów osi wyznaczanej przez klasyczne europejskie dychotomie, rozgraniczające naturę od cywilizacji, ducha od ciała, kobietę od mężczyzny i wieś od miasta. Ten typowo europejski (Abram 2003) podział narracji o przeszłości na dwie opozycyjne części ustanawia granice, określa obcość, rekonstruuje teraźniejszość (DuPuis 2006). Koncepcja wiejskiej idylli odgrywa w tych przedstawieniach szczególną rolę. Kształtowana od starożytności wizja rolnictwa, wsi, wiejskości i przyrody odróżnia zepsucie miasta od siły i witalności prowincji. Ślady wiejskiej idylli można tropić w poprzek obszarów, przestrzeni i czasu. Dotyczą one malarstwa, architektury, literatury, filozofii, a w późniejszym okresie filmu. Kulturowy krajobraz Europy pełny jest dzieł stworzonych przez wykształconych przedstawicieli elity czy klasy średniej, a pisanych z perspektywy ulokowanej na wsi rezydencji (Bunce 2003). Stanowienie wiejskiej idylli nie ogranicza się bynajmniej do wąsko rozumianej kultury, a dotyczy ruchów migracyjnych, różnych odmian turystyki, materialności naszych mieszkań, parków, ogrodów, miast czy krajobrazu (Woods 2011a). Ważnym podejściem jest stworzona przez Johna Urry'ego koncepcja turystycznego spojrzenia (*tourist gaze*; Urry 1997). Patrząc, odwiedzając i działając, przekształcamy świat wokół siebie. Robiąc to, korzystamy z gotowych, dostarczanych nam zestawów pragnień, oddzielających to, co pożądane, od tego, co odrzucone. Wieś konsumujemy niejako turystycznie, korzystając z form przygotowanych przez przewodniki, media, wzory kultury (Urry 2006). Pokazuje to podwójne oblicze wiejskiej idylli, która odwołując się do symulacji przeszłości, może stanowić potężne narzędzie modelujące przestrzeń, relacje, kulturę. Ważnym elementem jest tu wykluczenie zjawisk, ludzi, krajobrazów, które do idyllicznej wizji świata nie pasują (Vardi 2001). Wykluczenie nie jest przy tym efektem ubocznym, ale jedną z głównych cech wiejskiej idylli (DuPuis 2006). **Puryfikacja,**



Fot. 1. Odwołania do przeszłości, wystawa w gospodarstwie agroturystycznym

Źródło: fot. Wojciech Goszczyński.

rozumiana jako oczyszczanie produktu ze skazy, jest jednym z centralnych narzędzi stanowiących wiejskość. Praktyki żywieniowe odwołują się do bogactwa smaków, wieś w prospektach turystycznych jawi się jako oaza spokoju i miejsce kontaktu z naturą, kolejne iteracje festynów smaku pełne są produktów związanych z przemysłowym dziedzictwem kapitalizmu, a tylko wystylizowanych na tradycyjne. Przykładem takiej oczyszczonej wiejskości są też skanseny czy gospodarstwa agroturystyczne (zob. fot. 1), pełne ugrzeczniczonych przedstawień symulujących wieś przeszłości. Nie ma w nich miejsca na głód, niedostatek, biedę, przemoc, wyzysk, które przecież także charakteryzowały wiejski świat.

W wiejskich performansach konsumpcyjnych takich jak rynki, gospodarstwa agroturystyczne, poradniki, stosunkowo mało jest miejsca na różnorodność. Systemy certyfikacji produktów regionalnych albo jedzenie promujące regiony odwołują się do bardzo podobnych rejestrów. Jak zauważa Paul Cloke, w procesie oczyszczania wiejskości wykluczane są tradycje, wiedza oraz osoby reprezentujące grupy, które do takich wizji nie

pasują (Cloke 2003b). Proces ten może dotyczyć wyłączenia z wiejskości wątków progresywnych, które nie współgrają z patrymonialnym wzorcem (DeSoucey 2018), ale może także eliminować tych, którzy nie odpowiadają purytańskiej wizji klasy średniej czy mieszczan. Zwraca na to uwagę Cristina Grasseni w studiach rekonstrukcji i konstrukcji wiejskich oraz żywieniowych tradycji w północnych Włoszech (Grasseni 2017). Wskazuje ona na ograniczoną grupę aktorów mogących definiować wzorzec wiejskości oraz na to, że w tych splotach nie ma miejsca dla zjawisk, osób, przedmiotów niepasujących do oczyszczanego rdzenia.

Niezależnie od tego, czy źródłem jest klasa średnia, czy konkretne grupy interesu, cechą charakterystyczną wiejskiej idylli jest to, że skupia się ona na konsumentach spoza samej wsi. Do tej cechy odwołuje się Melanie DuPuis, pokazując za myślą Jacques'a Lacana i Gilles'a Deleuze'a wiejską utopię jako jedno z miejskich pragnień składających się na politykę pożądania (DuPuis 2006). W tym sensie wiejska idylla staje się zakotwiczonym w kulturze konstruktem, który ma moc tworzenia symulacji wizji świata wywodzących się z miasta. Musi to wywoływać napięcie między tymi, którzy narzucają definicje, a tymi, którzy z niej korzystają, i tymi, których ona wyklucza (Bell 2006). Co więcej, wiejska idylla czy procesy konsumowania wiejskości nie ograniczają się przy tym do fizycznej przestrzeni wsi. Jej ślady można również odnaleźć w przestrzeniach i praktykach miejskich. Jak zauważa Woods, elementy wiejskiego performansu widoczne są na działkach, w miejskich ogrodach, parkach symulujących naturę, targach i jarmarkach, wystawach sklepowych, opakowaniu żywności, przestrzeni zamkniętych wspólnot osiedli, ale również w popularności samochodów z napędem na cztery koła, modzie i trendach odzieżowych generowanych przez firmy takie jak Gore-tex czy Hunter (Woods 2011a). Ślady stanowiąc wiejskości widoczne są także w rustykalnych wnętrzach restauracji (Halawa, Parasecoli 2019) i w sposobie, w jaki meblujemy i urządzamy nasze domy czy tarasy (Woods 2011a). Miejska wiejska idylla, np. w postaci jarmarków, buduje ostoję, złudę stałości, przednowoczesności poszukiwanej w gwarze nowoczesnego miasta (Jayne 2006; Alkon 2012). W jednym z ciekawszych studiów John Horton dokonał na przykładzie bajki *Listonosz Pat* analizy procesów produkcji wiejskiej idylli w kulturze popularnej, w tym w szczególności w utworach dla dzieci. Pokazał on, jak w prezentację sielskiego

miasteczka wszywano specyficzną, homogeniczną wizję wiejskiej społeczności i relacji ją charakteryzującej (Horton 2008). Kultura popularna pełna jest tego typu utworów, odwołujących się do oczyszczonej, hermetycznej, sterylnej wizji wiejskości. Nie są od nich wolne także praktyki kulturalne. Socjologowie kultury zwracają uwagę na dualizm konsumpcyjnych praktyk kulturalnych, także tych, które można odnieść do wiejskości (Szlendak, Olechnicki 2017). Z jednej strony mamy więc megaeventy, masowe, egalitarne imprezy bazujące na odtworzeniach i symulacjach smaków. Dobrym przykładem są miejskie oraz wiejskie jarmarki, festyny, festiwale smaku. Niezależnie od lokalizacji opierają się one na performansach wiejskości, odtworzając – czy częściej symulując – smaki, emocje, doświadczenia kojarzone z wsią. Na drugim krańcu skali znajdują się wyspy smaku, elitarne nisze stanowiące bardziej wyszukane hybrydy miejskości i wiejskości. Przykładami takich praktyk może być popularna turystyka ornitologiczna lub enoturystyka, które dostarczają innych doznań, związanych raczej z naturą i roziskrzoną (*vibrant*) wiejskością (Woods 2011a). Istnieje także cała kategoria aktywności, wzorów, stanowiąc pośrednich, niezwiązanych z egalitarnym ludem czy z elitami. Nakierowane są one na klasę średnią, mają mniej hermetyczny wymiar, starając się jednak budować wizję unikalności. Weekendowa turystyka rowerowa, agroturystyka, blogi kulinarne, ale też praktyki mieszkaniowe, wystrój wnętrza albo ogrodu mieszają wiejskość i miejskość, kierując się raczej w stronę środka drabinki stratyfikacyjnej. Co ciekawe, istnieje, szczególnie w Europie Wschodniej, wiele praktyk wspólnych, łączących klasę średnią oraz ludową. Jedną z najbardziej charakterystycznych czynności jest samodzielne przetwarzanie żywności. Bazują one na wspólnej historii, wiedzy i doświadczeniach, różnicując się jednak w zależności klasy. W tym sensie różnica między kiszoną kapustą a kimchi nie tyle odnosi się do produktu, przepisu czy smaku, ile jest związana z klasowymi praktykami konsumpcji. Same praktyki zróżnicowania hybryd miejskości i wiejskości wykraczają zresztą poza żywienie. Dotyczą charakteru przestrzeni, budownictwa, przedmiotów codziennego użytku, praktyk edukacyjnych. Czym innym jest doświadczenie popularnej zielonej szkoły, czyli jednodniowego wyjazdu do gospodarstwa rolnego, a czym innym są elitarne i lokowane w największych miastach przedszkola leśne lub odwołujące się do postaci Rudolfa Steinera szkoły waldorfskie. Co ciekawe, pierwsza z takich placówek,

wskazujących na potrzebę kontaktu z naturą, wykorzystania rytmów przyrody i kontaktu z ziemią, powstała w zdecydowanie miejskim Stuttgartu dla dzieci pracowników fabryki (Stehlik 2019).

Wiejska idylla i splecione z nią przedmioty, zachowania, wizje relacji, symbole, mają ogromny wpływ na otaczający nas świat, sięgając daleko poza fizyczne ramy wsi (Short 2006). Jest ona spleciona z przemysłową integracją, jest jej immanentną cechą, rewersem tej samej monety. Sama wiejska idylla jest w gruncie rzeczy politycznym procesem splecania wiejskości, zakorzenionym w popularnym dyskursie wzmacnianym przez kulturę, codziennie praktykowanym przez przedmioty, przestrzenie oraz to, co i jak konsumujemy (Cloke 2003a). Kluczowym mechanizmem tworzenia takiej idylli jest puryfikacja, rozumiana jako system performansów chroniących przed szkodą, wykluczających wątki, wzory, które ten sielankowy obraz psują (Bell 2006). Ostatni punkt prowadzi mnie do wątku relacji uspołecznionych lęków i wiejskości. Dużo miejsca obawom żywieniowym poświęca Ewa Kopczyńska (Kopczyńska 2021). Za Harveyem Levensteinem (Levenstein 2012), Alison Blay-Palmer (Blay-Palmer 2016; Blay-Palmer i Betsy 2016) i Peterem Jacksonem (Jackson 2010) analizuje ona procesy ich powstawania i utrwalania. Dla przywołanych badaczek i badaczy lęki związane z jedzeniem mają charakter społeczny i powstają na przecięciu procesów industrializacji i ponowoczesności. Kopczyńska zwraca przy tym uwagę na działaniotwórczą rolę obaw, i to, że zmuszają one konsumentów do aktywności mającej chronić wspólnotę czy ciała (Kopczyńska 2021). Wcześniejsze rozdziały tej książki prezentowały wiele takich aktywności, skupionych najczęściej na szeroko rozumianej idei powrotu do lokalności. Jogurtomania odwołująca się do wizji bułgarskich plemion, poszukiwanie egzotycznego jedzeniowego Shangri-La czy moralna idylla diety śródziemnomorskiej to tylko kilka przykładów zjawiska osvajania (Levenstein 1999, 2012). Jedzenie jest jednocześnie przyczyną lęków, jednym z ważniejszych narzędzi, które wzbudza obawy, ale też narzędziem oczyszczenia. Różne formy żywności ekologicznej, tradycyjnej, pochodzącej z kolejnych modnych form takich jak przykładowo rolnictwo regeneracyjne czy biodynamiczne, stawiają pojęcie czystości w centrum dyskursów żywieniowych. Istotną rolę w tym procesie zabezpieczania się odgrywają także praktyki indywidualne, skupione na własnoręcznym wytwarzaniu i przetwarzaniu żywności i dzieleniu się nią z najbliższymi

(Smith i Jehlička 2013; Jehlička i wsp. 2020; Jehlička 2021). Otwarty pozostaje społecznotwórczy charakter takich lęków i odwołujących się do lokalności odpowiedzi na nie. Ewa Kopczyńska zwraca uwagę na ich zdolność do mobilizacji oraz zaangażowania w złożone sieci ludzi i nieludzi (Kopczyńska 2021). Z kolei Julie Guthman i Sandy Brown wskazują na dominację indywidualnych rejestrów, skupienie na cielesności i efemeryczny charakter kolektywów skupionych wokół lęków żywniowych (Guthman, Brown 2016).

Na marginesie tego fragmentu chciałbym zauważyć, że wiejska idylla, jak każda utopia, ma też swoje lustrzane, dystopijne odbicie. W kulturze i praktykach można odnaleźć procesy skupione na performansie wiejskiej skazy. W studium obrazowania wiejskości pokazuje to Katarzyna Chmielewska, która podkreśla, że w politycznym dyskursie i kulturowych przedstawieniach wsi obok oczyszczenia można odnaleźć także dyskursy deprecjonujące, przedstawiające wiejskość negatywnie – jako przestrzeń antymodernizacyjną, zacofaną (Chmielewska 2021). Obok sielankowych wizji wsi w literaturze i kinie bez problemu można odnaleźć obrazowania zamkniętych, dusznych, konserwatywnych społeczności wiejskich (Pospěch i wsp. 2022). Wiejskie wątki przebiły się do kultury popularnej wraz z tzw. wieśniackim horrorem (*hillbilly horror*), który koncentrował się na zepsuciu i rozkładzie wiejskości (Rofe 2013). Dystopie związane są także z żywieniem i wracają cyklicznie w sytuacjach, w których zderzają się ze sobą praktyki różnych grup. Przejawem tego mogą być np. kontrowersje dotyczące dobrostanu zwierząt, w których krytyka skupiła się na wiejskiej populacji, praktycznie pomijając miasta. Mogą być to także kolejne paniki żywieniowe, w których rolnicy oskarżani są o niskie standardy produkcji, nadużywanie chemii i leków przy produkcji żywności. Takie napięcia powstają często na styku konstrukcji miejskości i wiejskości, w momentach, w których związane z konsumpcją wiejskości oczekiwania i wartości różnych grup zaczynają się rozchodzić.

Dualizm idylli nabiera szczególnego kształtu w kulturze i społeczeństwie polskim. Doskonale rozpoznana w naukach społecznych (Leder 2014) została koncepcja pęknięcia podejść do wiejskości, związana z zakorzenionym podziałem na szlacheckość i chłopskość – czy może precyzyjniej: postszlacheckość i postchłopskość. Pęknięcie na wiejskie piekło i wiejską utopię w kulturze polskiej nie biegnie jednak wzdłuż podziału na miasto i wieś. Paradoxem polskich podejść do wiejskości jest to, że jak złośliwie zwrócił

uwagę Jerzy Jedlicki (1991), czarno-biały charakter konceptualizacji wsi i miasta wzmacniany jest przez twórczość intelektualistów urodzonych w często zubożałych wiejskich majątkach, wykształconych w polskich miastach, a tworzących na emigracji, w europejskich stolicach. Podział ten, jak zauważa Roch Sulima, był wyjątkowo trwałym elementem polskiego dyskursu o funkcjach i kształcie wsi i zamieszkujących ją społeczności (Sulima 2014). Przekładało się to na wyraźnie zaznaczone społeczne dualizmy, w których wiejskość była traktowana jako ludowa arkadia, pełna folklorystycznych przedstawień lub przestrzeni wymagająca zewnętrznej pomocy i modernizacji (Bukraba-Rylska 2019). Chciałbym przy tym zauważyć, że tylko pozornie były to przeciwstawne dynamiki. Idylle i antyutopie wiejskości związane były z mechanizmami społecznej kontroli. Tak długo, jak wiejskość podawana jest w bezpiecznych, niezagrażających nikomu ramach kultury ludowej czy folkloru, jest akceptowana jako element narodowej tożsamości. W sytuacji braku lub utraty kontroli wiejskość stawała się zagrożeniem, nabierała złowrogiego blasku pożogi czy pogromu, chłopskiego buntu albo antymodernizacyjnej siły zaburzającej trajektorie rozwoju. Co ciekawe, ten dualizm przyspieszył wraz z polską transformacją ustrojową. Z jednej strony rozwijały się folkloryzmy, a uproszczone, stereotypowe obrazy wiejskości przebijały się do kultury popularnej. Z drugiej zaś wieś symbolizował pijany mężczyzna na rowerze ze słynnego zdjęcia Krzysztofa Millera oraz inscenizowane sceny z życia popegeerowskiej społeczności w filmie *Arizona*. Niewątpliwie szok transformacyjny, inflacja, rozejście się cen produktów rolnych i środków produkcji, spadek zatrudnienia w przemyśle wygenerowały ogromne, strukturalne, społeczne i ekonomiczne napięcia w rolnictwie oraz silnie związanej z nim wsi (Poczta 2020). Powstały w ten sposób wiejskie enklawy biedy, osób, które stały się symbolicznym ucieleśnieniem kosztów, określanymi jako przegrani transformacji ustrojowej (Bielska-Marks 2005). Próby politycznej organizacji wsi wzbudziły przerażenie większości, która uruchomiła silne mechanizmy stygmatyzacji. Wyrazem tych ostatnich były próby dyskredytowania partii politycznych o wiejskim rodowodzie, negatywnej oceny estetyki działaczy PSL i Samoobrony czy mniej lub bardziej słusznej krytyki ich politycznych decyzji. Charakterystyczna jest ambiwalencja, z jaką obdarzano wywodzących się ze wsi polityków okresu transformacji, traktowanych z mieszanką klasowej wyższości i fascynacji przez

politycznych komentatorów (Drozd-Piasecka 2012; Stachowicz 2018). To napięcie w podejściach do wiejskości widoczne jest w medialnych odbiciach postaci takich jak Andrzej Lepper, Waldemar Pawlak, a do pewnego stopnia współcześnie lider Agrounii Michał Kołodziejczak. Sulima nazywa ten proces znikaniem wsi z dyskursów politycznych, ograniczonych do kpiny z krawatów i fizyczności, czy ekonomicznych, w których rolnictwo, mimo że wciąż kluczowe jako dział gospodarki narodowej, przestało się pojawiać na pierwszych stronach gazet i programów ekonomicznych (Sulima 2014). Dualizm idylli i antyidylli wciąż widoczny jest w dyskursie politycznym i publicystycznym, w którym konserwatyści wskazują na wiejskość jako zaplecze tożsamości narodowej, mistyczne, magiczne miejsce kształtujące moralność i narodowy charakter (Bartnik 2018). Liberałowie z kolei wskazują na wiejskość jako element przede wszystkim problematyczny, ograniczający modernizację, lub upatrują w postchłopskości poszanowania dla własności oraz indywidualizmu stanowiącego zaplecze przemian rynkowych realizowanych według szokowych modeli¹³. To pęknięcie widoczne jest także w ujęciu celebryckim: z jednej strony zachwycamy się wiejskością kontrolowaną, a z drugiej pojawiają się medialne paniki związane np. z praktykami spędzania wolnego czasu przez wywodzącą się często ze wsi klasę ludową. Powraca to wraz kolejnymi cyklami wyborczymi, w ramach których przerażeni eksperci po raz kolejny wskazują na mechanizmy kupowania sobie przez partie (w zależności od cyklu: socjaldemokratyczne, konserwatywne, chłopskie) głosów wsi, tak, jakby nie miała ona prawa partykularnego zabezpieczenia swoich interesów¹⁴. Uruchamiane są przy tym wszystkie symboliczne figury pozwalające przeciwstawić racjonalnych, dbających o dobro wspólne mieszkańców miasta myślącym tylko o własnym interesie, łatwym do wyborczego kupienia mieszkańcom wsi. Powidoki dualizmów i pęknięć na wiejskie utopie i antyutopie są silne w kulturze i w życiu codziennym. Obecne są w języku potocznym w postaci wzmocnionych przez socjalistyczną, a później

13 Dobrym przykładem takiej argumentacji jest publicystyczny i polemiczny tekst Jana Szomburga, którego idea skupia się na wyjątkowym DNA postchłopskiego społeczeństwa, które zdaniem autora wyznaje zasadę „co je moje”. J. Szomburg, *Naród Wybrał Kierunek Transformacji*, Dziennik Gazeta Prawna (dostęp: 02.08.2023).

14 Np. Anna Dąbrowska, Malwina Dziedzic, *PIS ruszył z kopyta i już orze. Kupuje wieś bo elektorat się trochę obraził*, Tygodnik Polityka (dostęp na 02.08.2023).

kapitalistyczną, modernizację takich inwektyw, jak: cham, wieśniak, okrąglak, pastuch, burak (Jarosz 2007). Co ciekawe, stereotypowe figury mieszkańca wsi i wiejskie antyidylle nabierają znaczenia wraz z intensywnością kontaktów. Pojawiały się wraz ze szlacheckimi politykami podporządkowania wsi, socjalistyczną modernizacją związaną z napływem mieszkańców wsi do rozwijających się miast (Rakowski 2012), wakacyjnymi zderzeniami współczesnych Polaków, ale też wraz z kolejnymi wyborami. Ogromną rolę w utrwalaniu utopii i antyutopii wsi odgrywa kultura. Jak zauważa Michał Rydlewski (2022), kulturowe przedstawienia wiejskości stanowią jedno z narzędzi hegemonii realizowanej przez programy w rodzaju *Damy i wieśniaczki* czy zdecydowanie bardziej subtelnie w dziełach rodzaju *U Pana Boga za Piecem*, w *Domu Złym* lub *Weselu*. Szczególnie interesujące są trzy wymienione powyżej filmy. Sytuują się one bowiem na skraju tej samej osi uproszczonych obrazowań wiejskości. W filmie Jacka Bromskiego mamy do czynienia z idyllicznym przedstawieniem podlaskiej wsi, z jasno wyrysowanymi rolami społecznymi, płciowymi, stereotypowo definiowanymi relacjami wewnątrz społeczności oraz na przykład funkcją rodziny. Nakłada się na to wzmacniające przekaz tło, składające się przyrody i krajobrazu. Dzieła Wojciecha Smarzowskiego są odbiciem prezentującym wiejskie piekło. Szczególnie interesujący jest obraz *Dom Zły*, w którym wiejski dramat rozgrywa się na granicy Beskidu Niskiego i Bieszczadów, zajmujących w polskim, inteligentnym imaginarium szczególne miejsce obszaru niczyjogo. Jest to jednocześnie obraz upadków: społecznego, moralnego, fizycznego, a wiejskość z jej relacjami, przestrzenią, rolami społecznymi czy architekturą stanowi nie tyle scenę, co jego ważny element.

Granice dualizmów i sztywny podział na inteligenckie utopie i antyutopie wydają się jednak stopniowo w polskim dyskursie rozmywać, a samo pojęcie wiejskości zyskuje także nowe wymiary. Istotnym elementem tego procesu są ważne dzieła kultury. W polskiej kulturze mamy do czynienia z silną tradycją subtelnej literatury wiejskiej, uosabianej chociażby przez książki Wiesława Myśliwskiego. Jego złożony obraz wiejskości kontynuowany jest współcześnie w takich utworach jak *Podkrzywdzie* czy *Bez* Andrzeja Muszyńskiego bądź *Skoruń* Macieja Płazy. Wieś jest w nich żywym tworem, złożoną sceną i aktorem procesów charakterystycznych dla współczesności. Takie zabiegi można też odnaleźć w muzyce i twórczości zespołów

łączących tradycyjną muzykę folkową z world music, na przykład Kapeli ze Wsi Warszawa, punkowej Ruty, albo w bardziej stonowanej działalności Janusza Prusinowskiego czy Radiowego Centrum Kultury Ludowej. Wymykają się one prostym podziałom na wieś idylliczną lub upadłą, prezentując raczej jej skomplikowanie, eklektyzm, traktując ją jako dynamiczną przestrzeń i aktora. Ważnym elementem przemian myślenia o wsi i wiejskości są też nowe dyskursy naukowe i popularnonaukowe. Próbuje one przywrócić świadomość trudnej, naznaczonej przemocą historii wsi. Syntetycznie zorientowane książki, takie jak: *Chamstwo* Kacpra Pobłockiego (2022), *Bękarty pańszczyzny* Michała Rauszera (2020) czy *Ludowa historia Polski* Adama Leszczyńskiego (2020), współgrają ze skupionymi na opowiadaniu indywidualnych historii wiejskości pozycjami: *Chłopki...* Joanny Kuciel-Frydryszak (2023), *Nic się nie działo* Tomasa Markiewki (2022) czy *Każdy został człowiekiem* Piotra Nesterowicza (2016). Pozycje te pełnią ważną funkcję, opisując społeczną historię polskiej wsi, przywracając pamięć zjawisk takich jak pańszczyzna, obrazując życie i bunty wsi, problemy relacji klasowych, etnicznych, płciowych. Pokazują modernizacyjne presje, którym była poddawana wieś, oraz przedstawiają grupowe i indywidualne mechanizmy radzenia sobie z nimi. Ten nowy intelektualny ruch nie do końca zrywa przy tym z podziałem na wiejskie idylle i antyidylle. W moim przekonaniu, poza wyjątkami (Rauszer 2020; Kuciel-Frydryszak 2023; Nesterowicz 2016), publikacje, dyskusje i debaty lokujące się w tym procesie odkrywania wiejskości na nowo mają mimo wszystko tendencje do uprzedmiotowienia wiejskości. Służy ona w nich często jako symboliczna figura, ważna jest wtedy, gdy pozwala obrazować okrucieństwa pańszczyzny, socjalizmu, kapitalizmu. W pewnym przewrotnym sensie jest to więc gra z wiejską antyidyllą uzyskiwaną poprzez wzmocnienie jej wybranych cech. W pracach tych wiejskość jest ważna, gdy dostarcza narzędzi służących do krytykowania hegemonii intelektualnych elit, współczesnych stosunków klasowych, kapitalistycznej czy unijnej modernizacji. W tym sensie jest ona figurą naukową, polityczną, publicystyczną służącą do obrony lub częściej ataku procesów kształtujących polskie społeczeństwo. Innymi słowy wiejskość jest ważna nie sama dla siebie, ale jako narzędzie krytyki, dowód na słuszność, symbol.

Nie przeceniałbym znaczenia inteligenckiego dyskursu i dzieł, szczególnie tych, które odnoszą się do kapitalizmu. Jednymi z najważniejszych

narzędzi rozmywania się granic współczesnych polskich splotów wiejskości są te związane z procesem konsumpcji, które potrafią przetworzyć i wykorzystać zarówno idylle, jak i antytutopie (Sulima 2014). Sulima wskazuje na procesy przemysłowej orientalizacji, produkowania inności kulturowej i rynkowego krążenia etnokrajobrazów pozwalających wiejskość odpowiednio opakować i sprzedać (Sulima 2014). Procesy te przekraczają klasowe granice, wykraczając poza prosty podział na elity i lud. Wiejskość przepakowywana jest i sprzedawana w ramach wycelowanych w klasę średnią magazynów w rodzaju *Weranda Country*, lub w zdecydowanie bardziej egalitarnym tygodniku *Fakt za Miastem*. Widoczna jest w ckliwej literaturze i powiązanych z nią filmach w rodzaju takich np., jak *Dom nad Rozlewiskiem*, *Szpilki pod Giewontem* czy swojskie *Ranczo*. Procesy te obecne są w grach komputerowych, takich jak chociażby kluczowa dla serii, bardzo wiejsko-wschodnioeuropejska *Wyzima* prezentowana w *Wiedźminie*, który zresztą zgrabnie łączy w jedną postmodernistyczną całość wiejskie utopie obecne np. pod postacią wykorzystania słowiańskiej demonologii z obrazowaniem piekła chłopów w zrujnowanym przez wojnę kraju. Znowu, powracając do myśli Sulimy, tak kształtowana wiejskość staje się nie tylko obiektem ideologicznych i politycznych napięć, ale towarem, poszukiwanym symbolem, miejscem poza czasem i przestrzenią, pozwalającym doświadczyć ułudy wyjątkowości. Tę dynamikę w wykorzystaniu utopii i antyutopii wiejskości doskonale obrazują procesy związane z jedzeniem. Podkreśla to w swoim studium Kazimierz Sikora, poszukując fenomenu popularności sieci restauracji Chłopskie Jadło. Zwraca on uwagę na ujednolicony charakter smaków związanych z wiejskością, w której konstrukcji blendowane są różne szlacheckie, chłopskie i mieszczańskie tradycje, zanikają różnice regionalne i geograficzne, a wszystko łączy symboliczna wspólnota sytego, naturalnego i wolnego od chemii posiłku (Sikora 2021). Przekroczony zostaje podział na kuchnię chłopską i szlachecką, a produkty i kapitalistyczne kreacje takie jak ciesząca się ogromną popularnością *Jadłonomia po Polsku* Marty Dymek dokonują stopienia pod szyldem wiejskości konserwatywnych, progresywnych, tradycyjnych i postępowych smaków (Dymek 2020). Poszukiwania smaków wiejskości, jak zauważają antropologowie kultury, mają zarówno indywidualny, grupowy, jak i masowy wymiar (Szlendak, Olechnicki 2017). Odbývają się w ramach ogromnych festiwali smaku i festynów, podczas indywidualnych

praktyk w termomiksach i kuchniach Polaków, a przede wszystkim Polek, oraz jako element tworzenia elitarnych wysp smaków, np. wśród miłośników polskiego wina i dzikiej kuchni.

Wiejskie idylle oraz stanowiące jej lustrzane odbicie antyutopie odgrywają kluczową dla tej książki rolę. Zakorzenione w kulturze, polityce i historii są głównym narzędziem wykorzystywanym do puryfikacji wiejskości. Niezależnie czy lokują się w nurcie tradycyjnym, liberalnym czy progresywnym, uprzedmiotawiają one wiejskość, ustawiają ją sobie jako element politycznej dyskusji bądź, zdecydowanie częściej, wykorzystują jako kapitalistyczny produkt. Wiejska społeczna historia, ludzie, przedmioty, relacje, wzory kultury, krajobrazy, przyroda stają się elementem politycznej gry lub/i kapitalistycznych, poprzemysłowych mechanizmów konsumpcji. Kluczowe są w niej wzory kultury: elitarnej z jej dziełami i debatami oraz popularnej – z książkami, filmami, serialami, gramami. Idylle i antyidylle splatają wiejskość wraz z jej społecznymi konsekwencjami poprzez związane z jedzeniem praktyki produkcji i konsumpcji, ale też trendy mieszkaniowe, praktyki przestrzenne i architektoniczne, ruchy i produkty turystyczne oraz sposoby spędzania wolnego czasu. Co ciekawe, pozornie ujednoczone etnokrajobrazy mają idiosynkratyczny charakter. Inaczej kształtowana jest i inne funkcje wiejska idylla pełni w krajach anglosaskich, a inne w borykającej się z historiami transformacji i silnymi napięciami między miastem a wsią Polsce. Puryfikacje te będą jednym z głównych elementów analiz zawartych w dalszych częściach prezentowanej publikacji. Jedzenie, szczególnie lokalne, alternatywne, wysokiej jakości, poprzez silny związek z konstrukcjami natury, stereotypowe zanurzenie jego produkcji w wiejskim rzemiośle i przyrodzie, zdecydowanie częściej wykorzystywać będzie odwołanie do wiejskiej idylli. Antyutopie, choć fascynujące, będą na łamach tej książki widoczne zdecydowanie rzadziej.

3.4. Przenikanie

Podsumowując produkcyjne i konsumpcyjne funkcje wiejskości, chciałbym zwrócić uwagę na ich nieuchronne ciążenie ku miastu. Pojęciowo i administracyjnie wieś i miasto są w opozycji, tymczasem w rzeczywistości charakteryzuje je cały szereg związków, przepływów i relacji (Lynch 2004).

Stereotypowo obrazują to studia nad rozwojem i analizy z zakresu zarządzania (Lichter, Ziliak 2017; Brown, Shucksmith 2017). Skupiają się one na przepływie towarów, ludzi, norm i polityk. Wieś staje się dopełnieniem miasta, czy to jako przestrzeń konsumpcji idylli, miejsce rozbrajania obaw związanych z nowoczesnością, czy fabryka na świeżym powietrzu. Miastocentryczność przepływów wyraźnie widać w analizach systemu żywieniowego. Jak zauważają eksperci Organizacji Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (Food and Agriculture Organization of the United Nations, FAO), współcześnie miasta skupiają 55% globalnej populacji oraz konsumują 80% zapasów żywności¹⁵. Niezależnie czy analizujemy produkcję, czy wzorce konsumpcji, system żywieniowy nakierowany jest na populację miejską i jej potrzeby (Pilcher 2011). Szczególnie drastyczne efekty procesów urbanizacji można obserwować w państwach rozwijających się, których populacja narażona jest na klęski głodu związane z dostępem do żywności (Davis 2009; Davison 2017). Rosnąca efektywność przemysłowego, skupionego na globalnym handlu rolnictwa i spadek ilości niezbędnej pracy wypychają wiejską ludność do wielkich skupisk miejskich (Davis 2009). Rośnie w związku z tym presja na efektywne, produkcyjne wykorzystanie przestrzeni wsi oraz miasta. W krajach rozwijających się nawet 30% populacji dużych aglomeracji miejskich zmuszone jest do uprawiania niewielkich skrawków ziemi i samodzielnej produkcji żywności (Davison 2017). W Hanoi ponad 80% konsumowanych warzyw wyhodowano na terenie miasta (Davison 2017). Inaczej sytuacja wygląda w państwach rozwiniętych, metaforycznej bogatej północy. Depopulacja wsi kontrowana jest w nich przez napływ nowych mieszkańców, którzy z różnych powodów decydują się na przeprowadzkę na wieś (Zwęglińska-Gałecka 2019). Rolnictwo miejskie ma w nich natomiast charakter modnej innowacji, takiej jak chociażby rolnictwo pionowe, w ramach którego do produkcji żywności wykorzystywane są wieżowce i budynki w centrach miast (Benke, Tomkins 2017). Dużą popularność w krajach rozwiniętych zyskują miejskie ogrody, partyzantka miejska, zielone przestrzenie. Przemycają one do miasta kojarzone z wiejskością cechy organizacji przestrzeni i jej estetyki (Woods 2011a). Innym, w mniejszym stopniu zakorzenionym w podziałach klasowych przykładem

15 Dane pochodzą ze strony <https://www.fao.org/urban-food-agenda/en/> (dostęp: 15.09.2023).

są niewidoczne, zaburzające proste postrzeżenie ciągłości relacji między miastem a wsią ogrody działkowe i małe gospodarstwa rolne znajdujące się w biedniejszych dzielnicach lub na obrzeżach miast (Hormel 2017; Sovová, Krylová 2019). Płynność kategorii miasta i wsi najlepiej widać w koncepcjach urbanistycznych. W XX wieku dwie najsilniejsze z nich dotyczyły rozwoju miast zwartych, maksymalizujących wykorzystanie przestrzeni i komasujących funkcje, oraz miast zielonych, których wyrazem były np. słynne miasta ogrody oraz nowsze ekomiasta (Solarek 2011). Współcześnie dyskurs urbanistyczny uzupełniany jest o koncepcje *smart cities*, *slow cities* lub bardziej liberalny posturbanizm, zakładający odejście od sztywnych ram projektowania miasta (Solarek 2011). Z perspektywy mojej pracy podkreślenia wymaga, że współczesne koncepcje urbanistyczne zakładają traktowanie budynków i przestrzeni jako oddzielnych organizmów, analizę ich ulokowania w sieci relacji, zgranie z otoczeniem i kontakt ze środowiskiem (Solarek 2011). W ten sposób do myślenia o przestrzeni miejskiej przenikają takie kategorie jak rola kontaktów, osadzenie w środowisku naturalnym i współzależność, stereotypowo kojarzone z wiejskością. To miejskie spojrzenie ma zarazem charakter patrymonialny – przestrzeń poza miastem nie jest traktowana jako równie istotna (Giordano 1992; Steel 2013). Wiejskość wykorzystywana jest jako element anturazu lub ozdoba, a jej postrzeżenie ma charakter binarny, rozpinając się pomiędzy idyllą a upadkiem. Cechą nowoczesnego miejskiego życia jest możliwość skorzystania z gęstej sieci lokalnych restauracji, kawiarni, zielonych rynków i warsztatów kulinarnych (Jayne 2006). Powstaje w ten sposób okrojony według stereotypowego wzorca tzw. klasy kreatywnej (Florida 2010) obszar (nie)miasta, inkorporującego wybrane fragmenty wiejskości i praktyk związanych z żywnością, przesiewając je przez wrażliwość klasy wyższej i część klasy średniej.

Biorąc pod uwagę różnorodność obszarów wiejskich, produkcyjne funkcje miasta oraz nowe wzorce konsumpcji, odwołujące się do wybranych rejestrów wiejskości, można zauważyć, że europocentryczny, dychotomiczny podział na miasto i wieś nie do końca oddaje złożoność splotu stanowień tych dwóch pojęć. Socjologiczne skomplikowanie tych relacji dobrze oddają badacze. I tak Bohdan Jałowiecki wskazuje na przenikanie się stylów życia i funkcji wsi i miasta (Jałowiecki 1987) oraz na zjawisko urbanizacji, rozumianej jako nakładanie się porządków społeczno-przestrzennych,

w których przyspieszają procesy zmiany wsi leżących w pobliżu miast (Jałowiecki 2010). W jakimś stopniu zwrot ku wsi związany jest z reakcją na procesy globalizacji (Jałowiecki, Szczepański 2008), jego równie ważnym elementem jest jednak także strach i lęk przed rzeczywistymi lub/i postrzeganymi zagrożeniami związanymi z życiem w mieście (Jałowiecki 2010). Istotnym czynnikiem przenikania się porządków są też względy ekonomiczne. Niższe ceny gruntów powodują, że dla części poszukujących miejsca zamieszkania wieś jest pozornie tańszą alternatywą dla mieszkania w mieście (Kajdanek 2011b). Powstaje w ten sposób między-przestrzeń, miejsce opisywane w pracach Katarzyny Kajdanek (Kajdanek 2011a, 2011b, 2014), w którym to przenikanie pojęć jest szczególnie widoczne.

Przenikanie się miejskości i wiejskości nie jest jednorodne. W zależności od kraju i jego historii i klasy społecznej pojęcia te mieszają się, generując różnorodne praktyki. Przykładowo, relacje te już historycznie kształtowały się różnorodnie w zależności od typu miasta (Bukraba-Rylska 2008). W przypadku państw rozwijających się i megamiast mają one bardziej organiczny charakter i związane są z potrzebą zapewnienia odpowiedniego wolumenu produkcji żywności. W krajach wysoko rozwiniętych silniej bazują na dualizmie produkcji i idyllicznej konsumpcji oraz funkcjonalnych relacjach związanych z demografią, urbanizacją i infrastrukturą.

W najważniejszym dla tej pracy wątku, związanym z praktykami produkcji i konsumpcji, ta różnorodność także jest widoczna. Opisywane procesy splatania miejskości i wiejskości mają nie tylko symboliczny charakter. Z przenikaniem kulturowych wzorów, symboliki, przestrzeni, przepływów materialności i relacji wiążą się konkretne społeczne konsekwencje. Z jednej strony sploty wiejskości pozwalają budować pewną przestrzeń kontaktów. Wracając do żywności, poprzez produkty na półce sklepowej domykamy pewną sieć relacji dziejących się na wsi i w mieście. Nie jest to może tak jednoznaczne, jak prezentuje to często literatura przedmiotu, wskazująca na wieś jako źródło surowców i miasto jako rynek (Lynch 2004). Agrobiznes nie rozpoczyna się na wsi, wiąże się raczej z lokowanymi w centrach innowacyjnymi firmami biotechnologicznymi. Wieś pojawia się w tym systemie jako przestrzeń produkcji, składowania, niekiedy przetwarzania. Te relacje są bardziej oczywiste w przypadku idyllicznej konsumpcji wiejskości. Woods na przykładzie turystyki pokazuje, jak wchodzimy w relacje

z wieloma aktorami związanymi ze wsią (Woods 2011a), w tym z mieszkającymi na wsi (agroturystyka), producentami (turystyka smaku i gastroidylle), krajobrazem (turystyka piesza), przedmiotami (wyprawy kulinarne połączone z warsztatami). Jednocześnie nie są to relacje naturalne, mają one często charakter zderzeń i napięć. Konflikty pojawiają się w przypadku rozejścia się stanowień wiejskości praktykowanych przez różne grupy. Mogą one mieć charakter codziennych sporów związanych z kształtem i funkcjonowaniem społeczności, w których przeplatają się procesy uzgadniania i konfliktu (Kajdanek 2011a, b). Mogą też mieć charakter polityczny i wiązać się ze zderzeniem światopoglądów grup, które na co dzień nie mają ze sobą kontaktu. Przykładem są konflikty związane z ochroną środowiska naturalnego i dobrostanem zwierząt (Grasseni 2009; DeSoucey 2018). Opozycja tego, co wiejskie, i tego, co miejskie, jest silnie zakorzeniona w polityce, nauce, codziennym rozumieniu tych pojęć (Lacour, Puissant 2007). Tymczasem te dwa pojęcia splatają się ze sobą. Procesy urbanizacji współwystępują z ruralizacją, migracje do miasta kontrowane są przepływem ludności z miasta, kojarzone z wiejskością funkcje przestrzeni współwystępują z tymi o wiejskim charakterze, i to zarówno w ramach miasta, jak i wsi. W kulturze współwystępują i mieszają się wątki odwołujące się do elitarnie czy egalitarnie definiowanej wiejskości, przeplatając się z kulturą globalną. Ważną cechą wiejskości (i miejskości) jest płynność tych procesów i ich hybrydalny, uzależniony od praktyk wielu aktorów charakter. Analizowane procesy splatania nie są oczywiście wolne od stosunków władzy. Szczególnie widoczne jest to w przypadku wiejskości, na którą wpływ mają w dużej mierze aktorzy, normy, symbole i przedmioty niebędące bezpośrednio związane z konkretną fizyczną przestrzenią (Lacour, Puissant 2007). Jeszcze raz, nawiązując do myśli Mormonta: wiejskość jest projektem politycznym, ekonomicznym, kulturowym, definiowana jest w dużej mierze przez dyskurs powiązany z miejską populacją lub biopolityką rozumianą jako narzędzie zarządzania populacją (Mormont 1987). Wiejskość i miejskość rzeczywiście splata złożona sieć relacji wiążących ludzi, rzeczy, miejsca, kultury, polityki (van der Ploeg, Marsden 2009). Sieć ta może się wiązać i wiąże się z dysproporcjami władzy. Mogą one być związane z modelem produkcyjnym (industrialnym lub superindustrialnym) i potrzebą zapewnienia odpowiedniej ilości surowców, kalorii. Mogą być wynikiem spojrzenia innego (Urry, Larsen 2012), czy – używając innego

języka teoretycznego – performansu z nim związanego (Larsen 2012). Przy tym to żywność jest jednym z głównych aktorów, narzędzi, przez które odbywają się procesy splatania wiejskości. Czy to przez globalne, rozciągnięte sieci przemysłowe, czy przez lokalne gastroidylle, w procesach produkcji, konsumpcji, przetwarzania kształtowane są ramy oraz definiowany jest charakter relacji pomiędzy miastem a wsią (Woods 2011a). Pomimo zacierania się różnic, zlewania się funkcji, zmian, przetwórstwa przesuwającego się na obrzeża miasta i w kierunku centrów logistycznych, miejskiego rolnictwa, spadku liczby rolników w państwach rozwiniętych, jedzenie wciąż buduje polityczne, społeczne, kulturowe ramy systemu powiązań pomiędzy wiejskością a miejskością. Samo powiązanie jedzenia i wiejskości ma zaś widzialne społeczne konsekwencje, zarówno dla miejskiej, jak i wiejskiej populacji.

Równie nieoczywiste jest przenikanie się lokalnego zakorzenienia oraz globalności współczesnego jedzenia. Opisuując współczesny system żywniowy, badacze często podkreślają znaczenie dystansu geograficznego oraz kulturowego dzielącego producentów, przetwórstwo i konsumentów (Dubois 2018). I rzeczywiście, konsumując, mamy kontakt z szeregiem produktów oddalonych od nas przestrzennie, albo takich, o których produkcji nic nie wiemy. Często jest to kontakt nieświadomy, związany z wykorzystaniem takich baz takich jak oleje lub emulsje. Sięgając po wypieki w osiedlowej piekarni, możemy poprzez wykorzystywany w produkcji olej palmowy mieć kontakt z diametralnie odmienną przestrzenią, systemem produkcji czy relacjami pracy. Ta zależność między uniwersalnością a lokalnością ma złożony charakter. Wbrew dychotomicznym modelom dzielącym system żywniowy na zakorzeniony i wykorzeniony (Lyson 2004), przemysłowa produkcja żywności odbywa się w konkretnych miejscach, a alternatywna ma często charakter globalny, związany np. z zasięgiem certyfikatów. Wizja braku związku z miejscem więcej ma wspólnego z naszym wyobrażeniem o nowoczesności i oczekiwaniach, jakie mamy w stosunku do jedzenia, niż z rzeczywistością produkcji (Coles 2013). Przestrzenie produkcji przemysłowej nie przystają do geograficznych wyobrażeń większości konsumentów, nie oznacza to jednak, że rolnictwo, produkcja i konsumpcja żywności stały się wraz z nadejściem późnej nowoczesności pozbawione związku z miejscem (Coles 2013). Na tę dwuznaczność roli przestrzeni w ponowoczesności zwracali uwagę marksistowscy geografowie (Harvey 2006, 2011; Massey 2012).

David Harvey opisuje związek między przestrzenią a czasem, których kompresja jest immanentną cechą kapitalizmu, przyspieszającą zresztą wraz z globalizacją (Harvey 2011). Ustrój przemysłowy nie polega jednak na prostej unifikacji ludzi, miejsc, zasobów. Wręcz przeciwnie, wytwarza on miejsca wraz z ich zróżnicowaniem i stosunkami władzy (Harvey 2006). Dla Harveya miejsce jest wytworem kapitalizmu i jako takie ma silnie antyprogresywny charakter. W pewnym sensie jest ono jednym z elementów konstruujących nierówności związane z produkcją (Harvey 2011). Inaczej do problemu podeszła Doreen Massey. Zgadając się z ogólnym założeniem kompresji czasu i miejsca w późnej nowoczesności, zdefiniowała ona jednak przestrzeń i lokalność jako miejsca przecięcia się wciąż zmieniających się i dynamicznych relacji i procesów społecznych (Massey 1997). Kapitalistyczna przestrzeń nie musi być z definicji progresywna czy antyprogresywna, taką czynią je wciąż zmieniające się konfiguracje relacji pomiędzy aktorami. Przekładając to na problematykę książki, można stwierdzić, że wbrew pozorom nowoczesność nie podważyła roli miejsca w produkcji i konsumpcji żywności. Warto odrzucić statyczne wizje lokalności jako przeżytku czy miejsca prowadzenia defensywnych polityk na rzecz analizy dynamiki procesów związanych z miejscem produkcji jedzenia. W przypadku nowoczesnych systemów żywniowych przejawiają się one w splecionej dynamice hegemonii i oporu (Wilk 1999). Procesy te, w zależności od regionów, ich historii, struktury i geografii, prowadzą do wzrostu efektywności i unowocześnienia przemysłu lub marginalizacji i ruchów oporu wobec zmiany (Baker 2010). Innymi słowy, hegemonia i opór są nieodłączną cechą nowoczesności. Globalny przemysł żywniowy szuka możliwości rozszerzenia rynków zbytu, zmniejszając lokalną różnorodność. Jednak w optymistycznej wizji Richarda Wilka po osiągnięciu pewnego poziomu nasycenia narzędzia masowej konsumpcji, takie jak mody i media, mogą zostać wykorzystane po to, by odtworzyć kulinarną różnorodność związaną z konkretną lokalnością (Wilk 1999). Dużo bliższe mi są pesymistyczne koncepcje zwracające uwagę na to, że powstałe w ten sposób wyspy smaku mają postkolonialny charakter i ulegają kapitalistycznej kooptacji, wykorzystywane przez globalny przemysł, sieci handlowe, fast foody czy biura podróży po to, by zwiększyć wartość dodaną swojej oferty (Hryciuk 2018, 2019; Heldke 2013). Nakłada się na to zróżnicowanie współczesnej masowej konsumpcji, która wbrew

pozorem ma też swój idiosynkratyczny charakter. Paradoxem współczesnego żywienia jest to, że masowość nie oznacza wcale całkowitej unifikacji. Pozostaje w niej pole zróżnicowania produktów, i to zarówno w postaci nisz alternatywnych praktyk żywieniowych, jak i odmienności codziennej kuchni (Ashley i wsp. 2010). Na to napięcie pomiędzy transnarodową globalnością procesów produkcji i konsumpcji oraz wciąż istotnym charakterem lokalności zwraca uwagę Elspeth Probyn, odwołując się do niezbyt szczęśliwie brzmiącego terminu „glokalizacja” (Probyn 2000). Zakłada ono silne kulturowe i ekonomiczne podkreślenie lokalności przy jednoczesnym wykorzystaniu globalnych możliwości, bez których zakorzenienie nie mogłoby zaistnieć. Autorka podaje przykład kosmopolitycznej, liberalnej pary, mieszkającej w metropolii rozwiniętego kraju, która dokonuje wieczornych zakupów w dużej sieci handlowej, kupując hiszpańskie sery, włoskie wino i nowozelandzką jagnięcinę, w ten sposób zazębiając ze sobą bardzo odległe światy i przestrzenie (Probyn 2000). W tak definiowanym porządku lokalność nie jest tylko i wyłącznie miejscem produkcji, ale też wyobrażeniem żywieniowego krajobrazu (*foodscape*), za którym idzie pewna wizja przestrzeni, natury, ludzi, relacji społecznych, smaków, kształtów i kolorów. Miejsca te łączą się dzięki złożonemu systemowi relacji, procesów produkcji, instytucji, polityk regulujących rynek żywności i naszych decyzji zakupowych. Dla Probyn doskonałych przykładów tego procesu dostarcza sieć restauracji McDonald, często pokazywana jako symbol prostej globalizacji (Probyn 2000). Tymczasem franczyza łączy w uniwersalne ramy różne procesy, produkty i symbole odwołujące się do lokalności. Korzystając z lokalnych produktów, zasobów pracy, przepisów, tworzy uniwersalne menu oraz wykorzystuje odwołania do etnicznych czy lokalnych tożsamości (zob. grafika 1).

Proces stapiania się tego, co lokalne i uniwersalne we współczesnym systemie żywieniowym ma dwa główne wymiary. Pierwszy z nich wiąże się z procesem tzw. **symulacji lokalności** (*local washing*), prób zwiększenia wartości poprzez odwołanie do stereotypowo postrzeganych, najczęściej wiejskich miejsc (Brunori i wsp. 2016). Jak zauważa Belasco, paradoksem jedzenia jest to, że przy zaniku różnic pomiędzy jedzeniem tak istotna dla marketingu różnorodność budowana jest na bazie powiązania pomiędzy produktem a wyobrażeniami związanymi z prawdziwym lub prześnionym miejscem pochodzenia (Belasco 2008). Świeżość, lokalność i autentyczność



Grafika 1. Przykład przenikania się globalizacji i zakorzenienia w karcie dań sieci McDonald
 Źródło: counterclockwise, pobrano z: www.flickr.com na licencji CC (dostęp: 15.09.2023).

ulegają komodyfikacji, stając się elementem zwiększającym wartość dodaną produkcji (Konefal i wsp. 2015). Powstaje w ten sposób ogromny, globalny rynek żywności budującej wizję powiązania z miejscem. Na półkach sklepowych można wybierać podobne do siebie wędliny, sery lub wina, które certyfikatem lub nazwą starają się np. odwołać do włoskich, hiszpańskich lub greckich regionów, a jedna z większych sieci polskich dyskontów swój dział warzywny stylizuje na przestrzeń targową, ustawiając produkty w drewnianych skrzynkach, miejsce zaś nazywając „zielonym ryneczkiem”. Optymistyczniej do konsumenckiego poszukiwania tożsamości podchodzi Fabio Parasecoli, dla którego odwołanie do lokalności staje się **wspólnotowym i indywidualnym mechanizmem obrony** przed związaną z globalizacją unifikacją (Parasecoli 2017). Odbija się to też w bardzo nośnym pojęciu Globalnego Brooklynu, którego jest, z Mateuszem Halawą, współautorem (Halawa, Parasecoli 2019). Autorzy opisują estetycznie zunifikowane przestrzenie konsumpcji nastawionej na jakość. Analizują modne bistra, restauracje i rynki, wskazując na ich zdecentralizowany charakter i estetykę, która nie ma związku z konkretnym centrum (Halawa, Parasecoli 2019). W pewnym sensie jest to więc lokalność poza lokalnością, symulakrum wzorów i wątków, choć bez

pesymistycznego blasku tej koncepcji. Parasecoli zwraca też uwagę na jeszcze jedną cechę współczesnego systemu żywienia. Lokalność powstaje przez odwołanie do globalności, może być jej integralną częścią, jak w przypadku lokalnych marek sprzedawanych globalnie, lub splecioną z nią antytezą (Parasecoli 2017). Żywieniowe krajobrazy większych i mniejszych miast pełne są kuchni etnicznych, odwołujących się do lokalnych czy narodowych wspólnot, wyciągniętych i zrekonstruowanych w zupełnie innych kontekstach i przy wykorzystaniu innych produktów (Ashley i wsp. 2010). Paradoksem kuchni lokalnych, regionalnych i narodowych jest to, że jeśli mają się one rozwinąć, to muszą zostać odkryte przez centrum, konsumentów z metropolii – czy to pod postacią egalitarnej, etnicznej kuchni ulicznej wielkich miast (Ashley i wsp. 2010), czy bardziej wysmakowanych praktyk Globalnego Brooklynu. To miejscy, zachodni, bogatsi konsumenci wyznaczają punkty orientacyjne, na podstawie których lokalne przepisy ulegają przekształceniu przez szefów kuchni, przedsiębiorców czy media (Karaosmanoglu 2015).

Lokalność i globalność jedzenia stapiają się ze sobą. Według części autorów realizuje się w ten sposób mediująca funkcja jedzenia, łączącego odległych od siebie aktorów (Appadurai 1988; Srinivas 2006). Dla innych z kolei tak skonstruowane produkty i praktyki tworzą proste, bezpieczne symulacje lokalności, znieczulając konsumentów na problemy globalnego systemu żywieniowego oraz poszczególne lokalności (Guthman 2014). Relacje między tym, co globalne, a tym, co lokalne są płynne, dynamiczne i wbrew pozorom nie istnieje określony kierunek transferu (Gorlach i wsp. 2013). We współczesnych systemach żywieniowych możemy znaleźć zarówno przykłady defensywnych działań nakierowanych na obronę lokalności przed zagrożeniami związanymi z globalnością, stapianie się lokalnych produktów w globalnych sieciach żywieniowych czy wreszcie prób (Goodman i wsp. 2014) refleksyjnego podejścia do lokalności oraz potencjałów i zagrożeń z nim związanych. Nie zmienia to faktu, że sama wizja lokalności jedzenia bywa mocno upraszczana. Produkty często odwołują się do wyraźnej symboliki, wykorzystują klasyczną terminologię Benedicta Andersona (Anderson 2016), wyimaginowanych wspólnot, łączących konsumenta z wyobrażonymi społecznościami. Proces ten nie jest nowy. Opisywane już były w tej książce próby tworzenia kuchni narodowych i spięcia ich z umacniającymi się w XIX-wiecznej Europie państwami. Współcześnie wydaje się jednak

wyraźniej obecny jako element patrymonializacji lokalności (Grasseni 2009, 2017), rozumianej jako odtwarzanie i rekalkibracja żywności lokalnej w zależności od interesów producentów, polityków lub przedsiębiorstw. Jako konsumenci, poprzez wybór produktu na półce sklepowej, mamy dzięki temu wrażenie kontaktu z konkretnymi regionami i ludźmi. Jak te wyobrażenia potrafią się różnić od fizyczności, tego doświadczy każdy, odwiedzając zafoliowane przestrzenie Andaluzji czy rozciągnięte wzdłuż autostrad winnice północnych Włoch (Steel 2013). Opisując proces jednoznacznie pozytywnego wartościowania wyobrażeń lokalności w globalnych sieciach żywniowych, badacze często odwołują się do takich pojęć, jak: gastroidylla (Bell 2006), gastronostalgia (Srinivas 2006) lub romantyzacja jedzenia (Steel 2013).

Podsumowując krótką społeczną historię jedzenia: dla mnie kluczowa jest metafora władzy na talerzu. Model bazujący na tym, że miejskie centra decyzyjne zaopatrywane były przez wiejską populację, uformował się już w starożytności. Wraz z rozwojem umacniała się ta zależność. Wyłoniły się przy tym dwie podstawowe perspektywy związku wsi i jedzenia. Przede wszystkim, mimo że rola wsi w wytwarzaniu żywności nie jest już współcześnie tak oczywista, a przetwórstwo i produkcja w coraz większym stopniu odbywają się w miastach (Baker 2010; Davison 2017), jednak większość nowoczesnych systemów żywniowych nie oderwała się jeszcze od natury, lokalności czy szerzej obszarów wiejskich. Bazą, na której zbudowana jest efektywność tego systemu, jest wciąż globalna wieś, wytwarzająca półprodukty później przerabiane w dostępne jedzenie. Przetwórstwo i logistyka pozwoliły uciec sezonowości i zminiaturyzowały przestrzeń, ale wciąż to, co się dzieje lokalnie, np. w związku z napięciami politycznymi czy klęskami naturalnymi, potrafi zachwiać systemem żywniowym (Morgan i wsp. 2009). Dodatkowo, postępujące procesy urbanizacji, przesuwanie się ludności w krajach rozwijających się do aglomeracji miejskich powodują rosnącą presję na efektywność produkcji wsi, pozostawiając niewiele przestrzeni na inne jej funkcje (Bruin i wsp. 2021). Dwa interfejsy łączące mieszkańców wsi i miast związane są z żywnością. Pierwszy z nich, niewidzialny, bazuje na technologiczno-politycznym kompleksie, klastrach technologii, firm i polityk, które zapewniają nieprzerwane dostawy jedzenia do sklepów i na nasze stoły (Morgan i wsp. 2009). Drugi, wyraźniejszy, związany jest z miejskimi rynkami zbytu żywności. Na poziomie regionalnym wiążą one

los ludności wiejskiej z decyzjami mieszkających w miastach konsumentów (Lynch 2004). Coraz częściej pojawiają się też przy tym odwołania do jakości żywności, mającej dać nam poczucie bezpieczeństwa we współczesnym świecie (Marsden 2006a). Druga z dynamik łączenia miasta i wsi dotyczy procesów romantyzacji lokalności, wyraźnie widocznej w kulturze tęsknoty za wyobrażonymi przymiotami wsi, przeciwstawianej bezdusznym systemom produkcji przemysłowej (Poulain 2017). Ta romantyzacja ma różne zwroty, może dotyczyć miejskich, kreatywnych konsumentów, korzystających z infrastruktury Globalnego Brooklynu, masowych konsumentów odwołujących się do wymagowanej przeszłości albo mniejszości budujących tożsamość na podstawie smaku. Jeszcze raz, powołując się na myśl Arjuna Appaduraja: żywność stanowi semiotyczne urządzenie, przez które realizowane są stosunki władzy (Appadurai 1981). Ponieważ jedzenie przekracza bariery ciała, biologii, kultury, ekonomii i polityki, jest to władza codzienna, niewidoczna, banalna, ale jednocześnie wszechobecna. Odwołuje się zresztą do tego Jean Pierre Poulain w *The sociology of food*, za Marcellem Maussem i Edgarem Morainem traktując jedzenie jako totalny, ludzki fakt społeczny (Poulain 2017). Jedzenie nie stanowi tylko wskaźnika relacji czy prostego, materialnego łącznika z wiejskością. To, co i jak jemy, materialność, kultura oraz społeczne relacje związane z procesem, biorą aktywny udział w performowaniu wiejskości, jej kształtów, funkcji i odbić. W dalszej części tej książki szczególnie interesować będą mnie praktyki i funkcje wiejskości związane z alternatywnymi praktykami żywieniowymi. Radykalizm ruchów kontrkulturowych diggersów, polityczna ambiwalencja slow foodu czy wcześniejszy, religijnie motywowany powrót do wiejskości pastora Grahama to tylko kilka przykładów silnego spięcia jedzenia, alternatywy i wiejskości.

3.5. Heterotopie:

wiejskość w alternatywnych sieciach żywieniowych

Jedną z immanentnych cech współczesnego systemu żywieniowego są napięcia. Wysoka efektywność produkcji łączy się w nim z regionalnymi brakami. Dostępność jedzenia i bazujące na nim upowszechnienie się masowego

modelu konsumpcji przeplatają się z aktywnością nowych ruchów społecznych i indywidualnych konsumentów przerażonych nowoczesnością. Globalne polityki rozwoju uzupełniane są przez politycznie sterowane mechanizmy wsparcia indywidualnych gospodarstw rolnych. Przemysłowa integracja i przemiana obszarów wiejskich łączy się z postprzemysłową dynamiką puryfikacji. Industrialna dynamika rozwoju rolnictwa, przetwórstwa i konsumpcji uzupełniana jest przez wątki odwołujące się do walki ze zmianą klimatyczną, rozwoju zrównoważonego czy rzadziej sprawiedliwości społecznej. Na to nakłada się rosnące postrzeganie przemysłu i żywności jako jednego z głównych nośników ryzyka związanego z nowoczesnością lub prostej odpowiedzi na jej bolączki. Zwrócił na to uwagę Terry Marsden, analizując oddziaływanie panik żywniowych, negatywnej oceny wpływu skali produkcji żywności na jego postrzeganą jakość, regulacji mających na celu zwiększenie dochodu rodzinnego rolnictwa czy wzrost znaczenia praktyk konsumenckich wielkomiejskiej klasy średniej (Marsden 2006b). Wiejskość, jedzenie i społeczne, ekonomiczne oraz polityczne procesy ich dotyczące wiążą się z napięciem, dualnością, konfliktem. Doprowadziło to w ramach studiów nad żywnością do wypracowania dwóch istotnych terminów. Pierwszy to koncepcja zwrotu jakościowego (*quality turn*), która zakłada wzrost znaczenia alternatywnych form rolnictwa oraz świadomej, zrównoważonej konsumpcji (Goodman 2004). Ta silnie normatywna koncepcja mówi o potrzebie odejścia od Fordowskiego, fabrycznego modelu systemu żywniowego na rzecz ekonomii jakości czy miejsca, za czym idą złożone transformacje przemysłu, wiedzy, polityk rozwoju, praktyk producentów, sprzedawców i konsumentów (Parga-Dans, Alonso González 2017). Powstaje w ten sposób nisza zagospodarowywana przez rolników i kupujących, którzy koncentrują się na samym produkcie, szukając na przykład żywności ekologicznej, lub szerzej – starają się budować sieci relacji, dzięki którym możliwa byłaby realizacja celów związanych ze zwrotem jakościowym (Watts i wsp. 2005). Ważnym elementem tego procesu jest także postulowana relokalizacja rolnictwa i jego ściślejszy związek z konkretnymi obszarami wiejskimi (Watts i wsp. 2005). Chciałbym jednak podkreślić, że do tego typu postulatów należy odnosić się z odpowiednim dystansem. Przede wszystkim relacja między tzw. jakościowymi a przemysłowymi systemami żywniowymi nie jest wcale czarno-biała, co wyraża się choćby w pewnych uproszczeniach,

z jakimi definiowane są cechy industrialnego modelu oraz społeczno-histeryczna ciągłość. Niezależnie od mojej oceny społecznych konsekwencji, pojęcie *quality turn* uchwyciło zmianę wartości, praktyk i roli przyznawanej miejscom i materialności jedzenia. Opisuje ono powstawanie niszy innowacyjnej, w obrębie której relacje między obszarem, wiejskością/miejskością a jedzeniem stają się istotnym i widocznym elementem.

Przestrzeń utworzoną przez zwrot jakościowy zajmuje przy tym szeregi inicjatyw związanych z żywnością. Część z nich ma wąski, skupiony na produktach charakter i ogranicza się np. do zakupów żywności ekologicznej lub tradycyjnej. Inne bazują na radykalnych praktykach wyjścia i ucieczki, czego przykładem mogą być ruchy freegańskie oraz zamknięte grupy skupione m.in. na praktykowaniu rolnictwa biodynamicznego albo diety ajurwedycznej. W badaniach interesowały mnie jednak praktyki o szerokim, uspołecznionym charakterze, w którym produkcja żywności, przetwórstwo, konsumpcja połączone są systemami kontaktów, styczności, relacji. Pożyczając pojęcie ze słownika teorii ANT (Kopczyńska 2021), koncentruję się na kolektywach, rozumianych jako dynamiczne twory, łączące działających aktorów, takich jak: ludzie, miejsca, symbole, przedmioty, skupionych na wiejskości i praktykach produkcji i konsumpcji jedzenia. Jednym z ważniejszych, spełniających powyższe kryteria pojęć we współczesnym słowniku studiów nad jedzeniem są alternatywne sieci żywieniowe. Koncepcja AFN została oficjalnie wprowadzona do naukowego obiegu przez Davida Goodmana w artykule *Rural Europe Redux? Reflections on Alternative Agro-Food Networks and Paradigm Change*, który ukazał się w 2004 roku w kluczowym dla socjologii wsi i rolnictwa czasopiśmie „Sociologia Ruralis” (Goodman 2004). Pojęcie zdobyło ogromną popularność w naukach społecznych i wśród polityków rozwoju, przyciągając badaczy/badaczki i działaczy/działaczki.

W studiach nad AFN można wskazać co najmniej dwie fale konceptualizacji i rozwoju. **Pierwsza** jest silnie zakorzeniona w fizycznej przestrzeni wsi oraz związana z krytycznymi studiami nad systemami żywieniowymi (Sonnino, Marsden 2006). Alternatywne sieci jawiły się w nich jako powstające z napięć i kryzysów współczesnego rolnictwa przemysłowego (Darnhofer i wsp. 2012) narzędzie ponownej lokalizacji rolnictwa (Dubuisson-Quellier i wsp. 2011), aktywizacji i rekonstrukcji sieci łączących rolników i konsumentów (Lamine i wsp. 2012) czy uwzględnienia lokalnych

systemów wiedzy (Fonte 2008). Badacze, ale też politycy i aktywiści, poszukiwali w AFN mechanizmów inicjujących innowacje społeczne (Lamine i wsp. 2012), wpływających na instytucje czy, ogólniej, pozwalających wyjść poza przemysłowy model rolnictwa (DuPuis, Goodman 2005). Tak rozumiane alternatywne sieci miały bazować na zaufaniu, bezpośrednich relacjach, kontakcie z konkretną przestrzenią geograficzną (Duncan, Pascucci 2017). Środkiem ciężkości, centralnym punktem, wokół którego były one budowane, stały się idee odnowy wsi i rozwoju zrównoważonego (Grivins i wsp. 2017). Sieci te odwoływały się do tzw. wywołań prostoty oraz renesansu wyobrażeń o przedprzemysłowych rejestrach jakości (Paddock 2015). Lokalne marki, targowiska, systemy sprzedaży bezpośredniej w gospodarstwach rolnych miały stać się receptą na problemy związane z systemami przemysłowymi. W wizji tej odbijało się silnie zakorzenione w krytycznych studiach nad systemami żywniowymi przekonanie, że długie industrialne sieci żywniowe mają negatywny, dehumanizujący charakter i niezbędna jest dla nich alternatywa (Tregear 2011). Jednocześnie były to inicjatywy mocno skupione na rolnikach i obszarach wiejskich, a konsumenci odgrywali w nich raczej pasywną rolę. Przykładem sieci typowych dla pierwszej fali są inicjatywy wbudowane w przestrzeń wsi: zielone rynki, systemy sprzedaży bezpośredniej w gospodarstwach rolnych albo rolnictwo wspierane przez społeczność.

To skupienie się na rolniku i fizycznej przestrzeni wsi zmieniło się wraz z **drugą** falą rozwoju alternatywnych sieci żywniowych. Angela Tregear zwróciła uwagę na potrzebę zróżnicowania perspektywy teoretycznej oraz podważenie ontologicznych podstaw AFN (Tregear 2011). Jej zdaniem powinniśmy zwrócić większą, krytyczną, uwagę na normatywną perspektywę oraz sproblematyzować bilans zysków i strat związanych z żywniowymi alternatywami. Nastąpiło to wraz z rozwojem pola badawczego oraz wzrostem aktywności skupionych na jedzeniu miejskich ruchów społecznych. Zwrócono uwagę na problematyczny charakter i znaczenie miejsca, płci, etniczności oraz szeroko rozumianej polityki związanej z jedzeniem (Som Castellano 2015; Krzywoszynska 2015). Część uwagi została przy tym przeniesiona z rolników i wsi na miasto, konsumentów i nowe ruchy społeczne (Grivins i wsp. 2017). Lokalność, choć wciąż stanowiąca kluczowy punkt definiujący sieci, została sproblematyzowana poprzez rozróżnienie na

jej defensywne oraz refleksyjne wymiary (Goodman i wsp. 2014). Pierwsze pojęcie odwołuje się do zachowawczej definicji wiejskości rozumianej jako wyspa, fizyczna lub wyobrażona przestrzeń ucieczki przed zagrożeniami związanymi z globalnością. Tak rozumiane alternatywne sieci nabywają wartości przez sam związek z lokalnością. Drugi z modeli zakłada sproblematyzowanie podejść do wiejskości, analizę zysków i zagrożeń z nią związanych. Wciąż to odwołanie do lokalności, wyrażające się często w zakotwiczeniu w wiejskości, stanowi główny element wyróżniający alternatywne sieci. Ma ono jednak mniej mechaniczny charakter, musi współgrać z innymi wartościami, takimi jak: sprawiedliwość społeczna, ochrona środowiska, równowaga. W ten sposób podważone zostały konceptualne uproszczenia, stawiające znak równości między tym, co lokalne, a tym, co zrównoważone, sprawiedliwe, dobre (Brunori i wsp. 2016). Druga fala badań rozpoznała też zagrożenia i mroczne strony systemów alternatywnych. Obok dobrze już zakorzenionych studiów wskazujących na konwencjonalizację i urynkowienie modeli alternatywnych (Belasco 2007; Guthman 2014) pojawiły się też badania wskazujące na wykluczenia związane z płcią (Som Castellano 2015), etnicznością (DeSoucey 2018), a przede wszystkim klasą (Schupp 2017). Dominuje przy tym założenie, że pomimo niszowego charakteru, praktyki i jedzenie związane z AFN działają jak wzmacniacz relacji i struktury społecznej. Alternatywne sieci żywieniowe są nie tylko rewolucyjnym narzędziem służącym do inicjowania rozwoju, ale mogą też umacniać istniejące podziały i ekskluzje społeczne (Goszczyński, Śpiewak 2022). Przykładowo, studia empiryczne pokazują, że nowe podziały klasowe budowane są wokół żywności ekologicznej, znakowanej jako naturalna i zrównoważona (Chen 2016). Dodatkowo badania wskazują na jednolity etnicznie charakter alternatyw zdominowanych przez klasę średnią (Som Castellano 2015; Smith Maguire 2016; Schupp 2017). Co ciekawe, dieta grup zdominowanych wcale nie musi się wpisywać w klasową logikę, a gusta, smaki i praktyki ewoluują niezależnie od miejsca w strukturze społecznej (Straczuk 2022). Biorąc to pod uwagę, można zauważyć, że AFN jawią się już nie tylko jako zrównoważona opozycja dla systemów przemysłowych, ale także jako narzędzie władzy, pozwalające wspieranym przez media i debaty eksperckie wyższym warstwom społecznym narzucać kontrolę nad dyskursem dietetycznym, zatem także i nad ciałami konsumentów wywodzących się z niższych

klas. To, co ogranicza praktyczną użyteczność sieci, powoduje jednocześnie, że dla mnie, jako badacza procesów splatania zanurzonych we władzy dynamicznych hybryd wiejskości, są one szczególnie interesujące.

Niezależnie od rozwoju i problemu studiów pojawia się w tym miejscu pytanie o to, czym tak naprawdę są alternatywne sieci. Wydaje mi się, że można wyróżnić pewne elementy łączące różne alternatywne inicjatywy związane z jedzeniem (Forssell, Lankoski 2015).

- **Odwołanie do alternatywności:** jedzenie, jego skład, forma, symbolika odwołują się do postulatu odrzucenia industrialnego charakteru produkcji. Jest to definicja bardzo szeroka, a jej granice kończą się dopiero tam, gdzie zaczynają bramy fabryki. Innymi słowy: jako alternatywne traktowane jest to, co nie jest przemysłowe.
- **Odwołanie do lokalności:** podstawą dla tak rozumianych sieci jest fizyczna lub wyobrażona przestrzeń geograficzna wraz z jej charakterystyką. Istotne są naturalne i idylliczne rejestry kojarzące sieci z wiejskością, która jest opozycją dla tego, co „zepsute”, uprzemysłowione. Pomimo rosnącego znaczenia miasta i perspektywy miejskich konsumentów punktem odniesienia, wokół którego budowane są symbole i praktyki AFN, jest wiejskość i wiejskie zakorzenienie.
- **Odwołanie do jakości:** alternatywne praktyki żywieniowe tworzone są wokół społecznego rozumienia jakości produktów rolnych. Fizyczna praca rolnika i przetwórcy, jego wiedza, lokalny, regionalny czy ekologiczny reżim produkcji mają gwarantować skład, smak i bezpieczeństwo żywności. AFN bazują na procesach konstruowania jakości, w małym stopniu odwołują się do biofizycznych właściwości jedzenia, w dużym natomiast do praktyk jego produkcji, wyobrażeń o nim. Postproduktywistyczna symbolika i praktyki produkcji, przetwarzania i konsumowania są elementami procesów konstruowania wartości żywności.
- **Nietypowe dla systemów przemysłowych formy zarządzania i organizacji:** definicyjnie alternatywne sieci bazują na prostszych formach organizacyjnych. Odległość pomiędzy producentem a konsumentem jest w nich skrócona w porównaniu z łańcuchami przemysłowymi. Formalne systemy certyfikacji jakości zostają w inicjatywach alternatywnych uzupełnione społecznymi mechanizmami negocjacji. Są to sieci

wykorzystujące styczności bezpośrednie lub zapośredniczone przez specyficznych aktorów, takie jak: kooperatywy, stowarzyszenia, nieformalne grupy.

- **Żywność traktowana jako dobro wspólne:** żywność w sieciach postrzegana może być nie tylko poprzez znaczenie ekonomiczne czy biologiczne. Jest ona traktowana jako część szerszego systemu, mającego w założeniu pozytywnie wpływać na środowisko naturalne, charakter relacji społecznych, mechanizmy redystrybucji władzy (Vivero-Pol i wsp. 2020) czy np. na rewaloryzację tradycji.

W ramach szerokiej definicji AFN zalicza się do inicjatyw opierających się na kontaktach **bezpośrednich**, takich jak zielone rynki czy sprzedaż bezpośrednia w gospodarstwie rolnym, **pośrednich**, np. kooperatywy spożywcze i rolnictwo wspierane przez społeczność, czy wreszcie jako formy **rozciągnięte**, których przykładem mogą być sieci oparte na certyfikatach (Hinrichs 2000; Bilewicz, Śpiewak 2016). Oznacza to, że fizyczne ramy konkretnych obszarów wiejskich mogą, ale nie muszą, stanowić przestrzeń wymiany praktyk związanych z jedzeniem w alternatywnych sieciach żywieniowych. Część AFN bazuje raczej na odwołaniu do wiejskości, symbolice odległych miejsc, w których produkowane jest jedzenie. W szerokim rozumieniu alternatywną siecią jest zarówno sieć sprzedaży bezpośredniej w małym rodzinnym gospodarstwie rolnym, jak i owoce pochodzące z kooperatywy produkującej dla grupy konsumentów, działającej na drugim krańcu Europy. Prowadzi to do jeszcze jednej charakterystycznej cechy modelu. Specyfiką AFN jest także brak ogólnie obowiązującej idei tego, co oznacza alternatywność. Alternatywne sieci żywieniowe nie są statyczne, są natomiast dynamicznym splotem relacji i praktyk, które pomimo podobnych form organizacyjnych mogą przyjmować bardzo różne kształty (Jarosz 2008). W tym sensie mały rynek w powiatowym mieście, pomimo podobnej ramy, generuje zupełnie inne praktyki i efekty oraz angażuje inne symbole i aktorów niż np. ekskluzywny targ pietruszkowy w Krakowie. Powoduje to, że koncepcja *alternative food networks* wraz z rozwojem stała się niezbyt precyzyjną ramą spajającą różne praktyki i działania związane z jedzeniem (Sarmiento 2017), połączonym przez zakorzenienie w lokalności, odwołanie do alternatywnego charakteru ekonomii oraz rozwoju zrównoważonego (Tregear 2011). Jessica Duncan i Stefano Pascucci wskazują na cztery

istotne typy racjonalności definiujące alternatywne sieci żywniowe: rynkową – skupioną na łańcuchu dostaw i cenie, biurokratyczną – regulującą standardy produkcji, organizacyjną – bazującą na społeczności (wymiana wiedzy) i optymistyczną – demokratyczną, odwołującą się do sposobów dystrybucji władzy i odpowiedzialności (Duncan, Pascucci 2017). Alternatywne sieci budowane są wokół jakości, refleksyjności, współdzielonych praktyk i wiedzy, opozycyjności (Goodman i wsp. 2014), a samo pojęcie AFN definiowane jest dość intuicyjnie jako coś, co nie jest przemysłowe, lub poprzez określone, powtarzalne, uspołecznione formy organizacyjne, takie jak: sieci sprzedaży bezpośredniej, kooperatywy spożywcze, rolnictwo wspierane przez społeczność czy bardziej lokalne przykłady, takie jak włoskie GAS (np. Bilewicz, Spiewak 2016; Michel-Villarreal i wsp. 2019; Bilewicz 2020). Badaczki i badacze, zmagając się z umownością terminu, starają się go doprecyzować, wyodrębniając – w zależności od wartości, do których dana inicjatywa się odwołuje – np. sieci o tradycyjnym (Kopczyńska 2020) czy obywatelskim charakterze (Renting i wsp. 2012; Psarikidou i Szerszynski 2012). Alternatywne sieci żywniowe mogą przyjmować cały szereg różnych form organizacyjnych (zob. tab. 3).

Są to tylko przykłady obrazujące charakter inicjatyw. Sama forma organizacyjna nie wystarcza do przyporządkowania danej aktywności do sieci. Przykładowo rynek może być zarówno przestrzenią sprzedaży przemysłowych produktów, miejscem spotkań z lokalnymi rolnikami, albo przestrzenią, w ramach której przedstawiciele uprzywilejowanych warstw kupują drogą, certyfikowaną ekologicznie żywność. Często zresztą różne typy organizacji mieszają się. Powyższe tabela absolutnie nie wyczerpuje różnorodności organizacyjnej sieci. Mogę np. wskazać inicjatywy zlokalizowane, typowe dla konkretnych społeczeństw, jak chociażby grupy solidarnościowe we Włoszech i wspólnoty Reko w Finlandii. Na rozwój i formy alternatywnych sieci mają wpływ polityki rozwoju, które premiuje specyficzne typy inicjatyw. I tak, wsparcie dla AFN widoczne jest choćby we Wspólnej Polityce Rolnej UE, ale także w narodowych i regionalnych projektach działań na rzecz poprawy sytuacji indywidualnych gospodarstw rolnych, wzmocnienia roli krótkich łańcuchów dystrybucji, zazielenienia konsumpcji czy organizacji dostaw.

Tabela 3. Przykładowe formy organizacyjne przyjmowane przez alternatywne sieci żywniowe

| Forma organizacyjna | Opis |
|--|---|
| Zielone rynki | Zestaw różnorodnych działań skupionych na wykorzystaniu określonej przestrzeni, najczęściej miasta. Teoretycznie skracają długość sieci żywieniowej. W ich ramach można odnaleźć zróżnicowane inicjatywy, od egalitarnych, typowych dla Europy Środkowej i Wschodniej targów, aż po dystynktywne, wysoko statusowe rynki żywności ekologicznej czy tradycyjnej. |
| Sprzedaż bezpośrednia | Bardzo klasyczny AFN, w którym przetwórcza/rolnik sprzedaje żywność bezpośrednio konsumentowi. Wymiana odbywa się najczęściej w gospodarstwie rolnym. |
| Rolnictwo wspierane przez społeczność | Model, w którym konsumenci kontraktują zakupy w określonym gospodarstwie rolnym, odbierając później produkty. |
| Miejskie ogrody | Związane z nowymi ruchami społecznymi próby zazielenienia miasta, wykorzystania określonych obszarów do produkcji ograniczonej ilości żywności. Inicjatywa organizowana w silnie progresywnym nurcie walki o zrównoważone miasto. |
| Kosze żywności | Systemy kontraktacji określonych produktów (np. przez stronę internetową), zbieranych później przez pośrednika i dostarczanych do konsumentów. |
| Kooperatywy spożywcze | Silnie rozwinięty i różnorodny ruch konsumentów organizujących system pozyskiwania żywności oraz działań wokół niej. |
| Sieci produktów turystycznych | Istotny ruch marek lokalnych, miejscowych sieci, sklepów, certyfikatów, wokół których budowane są produkty skierowane do turystów. |
| Rozwój studiów nad AFN podkreślił przy tym wcześniej pomijane typy zakorzenione sieci, takie jak: | |
| NiefORMALNE sieci wymiany | Bardzo ważny, niefORMALNY typ sieci polegający na własnej produkcji, przetwarzaniu i później wymianie w kręgu rodziny lub najbliższych przyjaciół. Istotnym elementem sieci jest samozaopatrzenie |
| Ogrody działkowe | Ogromny ruch indywidualnych najemców i właścicieli ogrodów położonych często w miastach. Sieciowy charakter przejawia się w sposobie organizacji (zrzeszenia oraz aktywność polityczna) oraz niefORMALNYCH typach wymiany produktów, wiedzy, doświadczeń. |
| Zbieractwo | Wspólnotowe aktywności polegające na zbieraniu i przetwarzaniu dzikich gatunków roślin. |
| oraz te wykorzystujące innowacje technologiczne / społeczne: | |
| Inkubatory kuchenne | Budynki, miejsca służące do wspólnego przetwórstwa żywności. |
| Aplikacje społecznościowe | Wiele różnorodnych stron, portali, aplikacji pozwalających np. na wspólną kolację z określonymi rodzinami czy lokalizujących miejscowych rolników. |
| Jadłodzielnie | Do pewnego stopnia spełniające kryteria AFN inicjatywy aktywistów organizujących punkty dzielenia się jedzeniem. Często wykorzystywane przez sprzedawców i producentów na targowiskach do lokowania nadwyżek żywności. |

Źródło: opracowanie własne.

Przy całym znaczeniu i oddziaływaniu na praktykę koncepcja alternatywnych sieci żywniowych nie jest wolna od paradoksów i ograniczeń. Z jednej strony odwołuje się do wyjątkowości, z drugiej zaś staje się istotną praktyką dobrze wyedukowanej, mającej klasę średnią (Flemmen i wsp. 2017). W sieci deklarowane są progresywne cele, jednocześnie w samych inicjatywach można odnaleźć wiele odwołań do tradycji i przedprzemysłowych typów aktywności (Paddock 2015). Kluczowym elementem mają być relacje społeczne, tymczasem same praktyki są mocno skupione na jednostkowych praktykach produkcji i konsumpcji oraz cielesności. Także zakorzenienie lokalne nie jest w przypadku tych inicjatyw jednoznaczne. Zarówno pojęcia: relokalizacja, jak i alternatywa mają charakter relacyjny, odwołują się do kontekstu, a nie konkretnych form. Problemem, z którym muszą się zmierzyć badacze i działacze zaangażowani w rozwój alternatywnych sieci żywniowych, jest także złożona rola lokalności w modelu. Istotną, także z perspektywy książki o splotach jedzenia i wiejskości, cechą wyróżniającą alternatywne sieci żywniowe jest ich trudny związek z lokalnością. Mamy w tym miejscu do czynienia z pewnym paradoksem. Sam model alternatywny ma uniwersalny charakter i odwołuje się najczęściej do opozycji w stosunku do systemów przemysłowych (Goodman i Watts 1997; Goodman 2004). W zależności od perspektywy ontologicznej aktorów, alternatywa ma nas zabezpieczać przed deklarowanymi zdrowotnymi ryzykami związanymi z nowoczesnością, ekonomiczną zapaścią czy rozerwaniem relacji społecznych. W tym sensie nie są to ryzyka zlokalizowane, ale charakterystyczne raczej dla nowoczesnych, zmodernizowanych społeczeństw. Jednocześnie to różnorodność, relokalizacja czy lokalne zakorzenienie sieci są cechami mającymi wyróżniać AFN (Moragues-Faus, Sonnino 2012; Goodman i wsp. 2014). Mają one pozwalać konsumentowi na dostęp do produkowanej w określonym miejscu żywności, przyczyniać się do rewaloryzacji konkretnych obszarów i tradycji, stanowić bazę dla bardziej sprawiedliwych relacji społecznych. To pęknięcie pomiędzy uniwersalnością a postulowaną lokalnością modelu napędza dodatkowo ryzyko geograficznych i klasowych dominacji w tego typu sieciach. Zwracają na to uwagę badaczki i badacze sieci, zadając krytyczne pytanie o realne związki pomiędzy jakością, zrównowagowością a lokalnością alternatywnego modelu (Grasseni 2017; Kopczyńska 2020). Problemem jest zakorzenienie koncepcji alternatywnych

sieci w anglosaskim i śródziemnomorskim kręgu kulturowym. Jedną z najważniejszych książek z obszaru badań opisuje np. tylko i wyłącznie przykłady z Ameryki Północnej oraz Wielkiej Brytanii (Goodman i wsp. 2014). W ten sposób powstała luka geograficzna (*geographical knowledge gap*) związana z centralnym charakterem dyskursu o żywieniu, wprowadzenie do długo trwającego wykluczenia praktyk i doświadczeń krajów leżących poza politycznym i akademickim centrum (Jehlička, Daněk 2017; Fendrychová, Jehlička 2018; Jehlička 2021). Większość wywodzących się z centrum badań i polityk rozwoju sieci skupia się na inicjatywach charakterystycznych dla Europy Zachodniej i częściowo krajów basenu Morza Śródziemnego. Przeniosło się to na sposób myślenia oraz polityki rozwoju alternatywy, która często wprowadzana jest do określonych form organizacyjnych, takich jak: kooperatywy spożywcze, rolnictwo wspierane społecznościowo, małe rynki rolne czy systemy sprzedaży bezpośredniej (Michel-Villarreal, wsp. 2019). W ten sposób długo w dyskusji o sieciach nie pojawiały się istotne inicjatywy, takie jak – biorąc pod uwagę tylko Europę Środkową i Wschodnią – ogrody działkowe i dachy (Hormel 2017; Hoop i Jehlička 2017), samozaopatrzenie w żywność (Smith i wsp. 2015), nieformalne sieci wymiany (Kopczyńska 2017) i praktyki zbieractwa (Grivins i wsp. 2017). Jednocześnie nie jest to tylko problem akademickich ram pojęciowych. To pęknięcie, paradoks uniwersalności, wpływa też na rozwój i codzienne funkcjonowanie sieci. Znowu podam tu jako przykład ogrody działkowe, które z jednej strony angażowały miliony mieszkańców regionu, z drugiej strony natomiast w Polsce stosunkowo długo znajdowały się na rozwojowym marginesie. O ile istniały inicjatywy wspierające indywidualnych rolników, pojawiały się grupy konsumenckie, bez problemu można odnaleźć programy wspierające lokalne restauracje, rynki czy certyfikaty, o tyle liczne, popularne i ważne dla obywateli ogrody działkowe zostały zmonopolizowane przez jedną organizację oraz nie były traktowane jako istotne narzędzie rozwoju miast. Lukę tę rozpoznał Petr Jehlička wraz ze współautorami. Jak wspominałem na początku, współtworzył i rozpropagował on pojęcie **cichej zrównoważoności** (Jehlička i Smith 2012; Smith i Jehlička 2013), wskazujące na transformacyjny potencjał codziennych, rutynowych i niewidocznych praktyk obywateli tej części Europy. Jest on także współautorem postulatu wyjścia poza centrum. Zakłada ono, że praktyki żywieniowe wskazywane w literaturze przedmiotu jako alternatywne, wyjątkowe i niszowe są w gruncie rzeczy codziennością społeczeństw

znajdujących się poza centrum (Jehlička i wsp. 2020). Podejście to współgra z rozpoznaną na przykład przez antropologię wizją wyjątkowości codziennych, powtarzalnych, nieformalnych praktyk, zachowań i działań konsumentów i producentów Europy Środkowej i Wschodniej (Mincyte 2012; Aistara 2015; Mroczkowska 2019). Wychodząc od paradoksu uniwersalności, można rozróżnić alternatywne sieci w zależności od balansu, ekwilibrium tego, co zakorzenione, a co zapożyczone (Goszczyński, Śpiewak 2022):

- a) **Iteracyjne:** w których system wartości, organizacja oraz idee zostały zapożyczone z innych kontekstów kulturowych. Przykładem takich sieci może być chociażby wywodząca się z USA inicjatywa rolnictwa wspieranego przez społeczność.
- b) **Zakorzenione:** bazujące na typowych dla danego społeczeństwa rodzajach działań. W tej kategorii mieszczą się przede wszystkim aktywności nieformalne, codzienne, oswojone. Przykłady takich sieci to samodzielne przetwarzanie i dzielenie się żywnością oraz ogrody działkowe.
- c) **Mieszane:** specyficzne, podkreślające rynkowe funkcje oraz jednocześnie wielość typów sieci. Są to inicjatywy, które starają się przepakować, rewaloryzować tradycje lub symulacje tradycji żywniowych. Przykładem takich AFN mogą być liczne sieci marek lokalnych, jarmarki, produkty turystyczne.

Różnica pomiędzy różnymi typami sieci nie ogranicza się do formy organizacyjnej, ale określa także charakter sieci relacji, na których bazują, materialność produktu czy zasięg działania (zob. tab. 4).

Tabela 4. Typologia alternatywnych sieci żywniowych

| | Typy sieci | | |
|-----------------|-----------------------------------|------------------------------|----------------------------|
| | Iteracyjne | Zakorzenione | Mieszane |
| Idea sieci | egzogenna | endogenna | neo-endogenna |
| Natura produktu | elitarny | egalitarny | mieszane |
| Rodzaj praktyk | okazjonalne / rzadziej codzienne | codzienne | okazjonalne |
| Wartości | zdrowie, nowe doświadczenia, smak | rodzina, zdrowie, przeszłość | tradycja, rodzina, zdrowie |
| Zasięg | nisze | powszechny | nisze |

Źródło: Goszczyński i Śpiewak 2022.

W przedstawionym modelu nie chodzi o proste przeciwstawienie tego, co uniwersalne, temu, co lokalne. W rzeczywistości funkcjonowania praktyk i sieci żywieniowych są to raczej mieszające się dynamiki. Przykładowo członkowie polskich kooperatyw mogą się odwoływać do międzywojennych tradycji ruchu, a działkowicze mogą sadzić modne dzisiaj jagody goi. Różnice pomiędzy zakorzenionymi, iteracyjnymi a mieszanymi sieciami są kluczowe dla tej książki. Przy podobieństwie związanym z historią i kontekstem inaczej zaplatają wiejskość aktorzy zaangażowani w odtwarzanie tradycji winiarskich na południu Polski, a inaczej posiadający wiejskie rodzinne korzenie działkowcy z Białegostoku. Dochodzę w tym miejscu do ważnej konstatacji tej książki.

Pojawia się tu pytanie, dlaczego właściwie skupiać się na alternatywnych sieciach, badając sploty wiejskości i jedzenia opisane w poprzednich rozdziałach? Odpowiedź mogę sprowadzić do ich lokalnego zakorzenienia, laboratoryjnego charakteru, sieci relacji społecznych oraz specyfiki Polski czy szerzej Europy Środkowej i Wschodniej.

Najważniejszy z powodów silnego związku splotów wiejskości i alternatyw w jedzeniu dotyczy ich **zakorzenienia w lokalności**. Upraszczając, koncepcja alternatywnych sieci zakłada, że współczesna przemysłowa żywność ma wykorzeniony charakter. W samym centrum idei AFN znajdują się tymczasem takie pojęcia jak ponowne zakorzenienie, a przede wszystkim relokalizacja inicjatyw i praktyk związanych z jedzeniem (Moragues-Faus i Sonnino 2012; Dubois 2018). Relokalizacja, analogicznie do wiejskości, zakłada pewien mikrokosmos społecznych wyobrażeń, relacji społecznych, zasobów naturalnych, kultur zogniskowanych najczęściej w wiejskich przestrzeniach, przedmiotów. Cristina Grasseni pokazuje, jak jedzenie wykorzystywane jest do kalibracji tych elementów. Na przykładzie włoskich produktów turystycznych obrazuje proces, który nazywa patrymonializacją wiejskości. Definiuje ją stanowienie, wytwarzanie wiejskości budowanej wokół wybranych sieci relacji, symboli i aktorów związanych z produkcją żywności (Grasseni 2009; 2017). Antropolożka opisuje przy tym proces wyboru praktyk, symboli i ludzi, którzy mają prawo definiować, czym są wybrane wiejskości. Ukazuje to na przykładzie konstrukcji produktów turystycznych we włoskich Alpach (Grasseni 2009; 2017). Grasseni wskazuje, jak stowarzyszenia producentów sera, lokalne władze samorządowe, eksperci i konsumenci tworzą pastoralny rdzeń wiejskości, odwołującej się do

przedprzemysłowej wizji wsi. Są oni przy tym aktorami mającymi władzę stanowienia, poprzez lokalne polityki, przemysłowe praktyki, ekskluzje bądź inkluzje hodowców i wytwórców mogą decydować, jakie elementy wsi będą widoczne. W tym wypadku wiejskość splatana jest z wizji natury, górskich dolin, pracy rzemieślników (Grasseni 2009; 2017). W procesie tym stosuje się takie praktyki jak wypasanie owiec i ręczne przetwarzanie sera podpuszczkowego oraz materialność miejsc i produktów. Kluczowe jest też spojrzenie turysty/konsumenta, zwrotnie sprzężone z procesami kształtowania wiejskości. Z jednej strony jest ono kształtowane przez lokalne działania, z drugiej zaś swoimi wyobrażeniami na te działania wpływa. Powracając do koncepcji Urry'ego i Larsena (Urry, Larsen 2012), odwiedzając wiejski region lub kupując pochodzące z niego jedzenie, mamy gotowy zestaw predefiniowanych przez dyskursy oczekiwań, smaków, obrazów. Jednocześnie, poprzez swoje praktyki i zasoby, wzmacniamy takie praktyki. Dzieje się to zarówno w sieciach przemysłowych, jak i alternatywnych, z tym że w tych drugich procesy te wydają się silniejsze. Większą rolę odgrywają w nich wyobrażenia, praktyki bazują na bliższych stycznościach, materialność rzeczy i miejsc odgrywa istotniejszą rolę, oddziałując na konstrukcje jakości, ale też uzasadniając większe nakłady zasobów niezbędnych do zaangażowania się w alternatywne sieci żywniowe.

Cristina Grasseni nazywa taką aktywność ludzkich i nieludzkich aktorów splecionych poprzez jedzenie **procesem kalibracji wiejskości** (Grasseni 2017). Rozumie ją jako wybór i wzmocnienie pożądanых cech, dokonywany zarówno przez producentów odnoszących się do zasobów regionu, konsumentów oczekujących konkretnych, związanych z wiejskością wrażeń, jak i polityków i ekspertów odpowiadających za profesjonalizację i instytucjonalizację działań. Istotną rolę odgrywają też miejsca, przedmioty, sklepy, gospodarstwa rolne, opakowania. W zależności od charakteru mogą się one odwoływać do tradycji, wątków progresywnych, mogą być także ich mieszanką. Jak silne są to procesy, pokazuje Fabio Parasecoli w książce o włoskich tradycjach kulinarnych. Opisuje on w niej ewolucję kuchni włoskiej jako produktu turystycznego, wskazując na drogę, jaką przeszła od dominacji biednych chłopskich posiłków do zapożyczonych z Francji oraz znajdujących się pod silnym faszystowskim wpływem regionalnych tradycji, które przekształciły kulturowo i fizycznie całe regiony (Parasecoli 2014).

Alternatywne sieci, czy szerzej jedzenie, przynajmniej w Europie zakorzenione są w różnych formach lokalności. Może to być opisywana już w tej książce koncepcja wiejskiej idylli, może być defensywny lokalizm (Winter 2003), poprzez który staramy się obronić nasze wyobrażenia o tym, czym powinna być wiejskość, w końcu może to być refleksyjny lokalizm, poprzez który staramy się świadomie wybierać wykorzystane elementy lokalności (Goodman i wsp. 2014). Niezależnie czy mówimy o miejskim ogrodzie, kooperatywie spożywczej czy małym przyzagrodowym sklepiku, to punkt odniesienia stanowi relacyjnie, hybrydowo rozumiana wiejskość z jej symboliką, performansami, praktykami produkcji i konsumpcji oraz materialnością. To splatanie wiejskości nie sprowadza się w alternatywnych sieciach żywieniowych tylko do prostych pastoralnych symboli, wykorzystywanych na przykład przez marki przemysłowe lub alternatywne inicjatywy. Tak rozumiana wiejskość dotyczy natomiast środowiska naturalnego, sposobu, w jaki zmieniają się miejsca, tego, jakie relacje między aktorami charakteryzują inicjatywy związane z żywnością, jak kształtowane są polityki publiczne czy jakie symbole wiążemy z jedzeniem. Używając określenia Jonathana Murdocha, alternatywne sieci pozwalają zapleść hybrydy łączące ludzi, praktyki, przedmioty i dyskursy składające się na sploty czy konstrukcje wiejskości (Murdoch 2003, 2006). Samo lokalne zakorzenienie AFN nie powinno być traktowane jako prosty i płynny proces. Badacze i badaczki wskazują na szereg napięć i wykluczeń z nim związanych (DeSoucey 2018). Jest on zatopiony w relacjach władzy dotyczących tego, kto i co ma prawo definiować wiejskość (Jarosz 2008). Wiejskość dzieje się nie tylko poprzez aktywność w samych sieciach, ale codziennie, w naszych kuchniach, gdy sięgamy po odwołujące się do lokalnych tradycji książki kucharskie (Appadurai 1988; Wilk 1999), rozmawiamy o rodzinnych smakach przeszłości, kiedy na balkonie tworzymy małe zielniki, śledzimy medialne debaty ekspertów (Bachórz, Parasecoli 2023), kiedy zabieramy dzieci na lokalny festiwal smaku lub spacer po okolicznych polach.

Hybrydy w laboratorium: drugi z argumentów skupia się na laboratoryjnym charakterze alternatywnych sieci żywieniowych. Alternatywne praktyki i sieci związane z jedzeniem mają niszowy charakter oraz są powiązane z systemem przemysłowym. W tym sensie samo pojęcie alternatywności jest mylące. Tego typu inicjatywy nie zastąpią, i nie powinny

zastąpić, żywności przemysłowej. Jak jednak pokazuje rozwój rolnictwa ekologicznego, elementy alternatywnych zachowań, standardów przenikają do globalnego systemu żywniowego. Przykładowo, produkcja i konsumpcja produktów organicznych, choć nie jest wielka, to jednak stale rośnie, a jedzenie oznaczone certyfikatami możemy bez problemu odnaleźć nawet na półkach dyskontów (Willer i wsp. 2021). Alternatywne sieci żywieniowe stanowią typowy przykład nisz innowacyjnych. Chronionych, ograniczonych przestrzeni, w których dokonywane są społeczne, i do pewnego stopnia technologiczne, eksperymenty, mające przyczynić się do zmiany lub korekty systemu (Seyfang, Smith 2007; Schot, Geels 2008). Bardzo ciekawe jest w tym kontekście wprowadzone przez Mariana Stuivera (Stuiver 2006) pojęcie retroinnowacji. Zakłada ono, że tradycyjne zasoby i techniki zostają zmobilizowane przez ruchy społeczne albo wspólnoty. Później, poprzez takie mechanizmy, jak: refleksyjność, integracja, odnowa i społeczne uczenie, są w stanie dokonać korekty trendów związanych z modernizacją (Zagata i wsp. 2020). W tym sensie ogrody działkowe czy próba odtworzenia tradycji kulinarnej nie są tylko prostym odwołaniem się do przeszłości, ale w zależności od zaangażowanych sieci społecznych inicjatywy takie mogą mieć potencjał w realizowaniu zmiany społecznej. Alternatywne sieci żywieniowe, w zależności od kontekstu, mogą przypominać muzeum lub żywe laboratorium. Mogą służyć do obrony przed zmianą lub do próby jej zainicjowania. Ich niewielki ilościowy potencjał nie ma przy tym większego znaczenia. Jedzenie odgrywa kluczową rolę dla naszej tożsamości, poczucia bezpieczeństwa, relacji społecznych (Fischler 1988). Eksperymentując z jedzeniem, sposobem jego wytwarzania, modelami konsumpcji, sieciami społecznymi z nim związanymi, świadomie lub nieświadomie możemy oddziaływać na to, co biologiczne, indywidualne, społeczne. A to oznacza, że w ramach alternatywnych sieci żywieniowych aktorzy dokonują procesów kalibracji, eksperymentowania z wiejskością. Poszczególne sposoby jej splatania zostają wzmocnione, wychodzą poza niszę lub w niej zostają. Jest to ważny proces, a jego obserwacja pozwala śledzić, w jaki sposób społecznie stanowiona jest wiejskość, jakie elementy długiego trwania zostają utrwalone, co nowego się w tym procesie pojawia i jakie może mieć to społeczne konsekwencje. Wracając do przykładów, AFN związane są z pewną obietnicą rewolucyjnych zmian w systemach żywieniowych (Goodman i wsp. 2014).

W literaturze przedmiotu można odnaleźć przykład nowatorskich, innowacyjnych działań odwołujących się do idei sprawiedliwości społecznej, zrównoważonego rozwoju czy dobra wspólnego (Luis Vivero-Pol i wsp. 2020). Jednak dopiero krytyczna analiza procesów kalibracji, splatania wiejskości poprzez różnych aktorów zaangażowanych w alternatywne sieci może nam dać odpowiedź na to, czy rzeczywiście to te elementy przenikają poza naszą, czy może jednak silniejsze są procesy umacniania defensywnych wizji wiejskości, bazujących na obronie klasowego czy tradycyjnego porządku. Niewątpliwie AFN są laboratorium zmiany, tyle że jak to z niszami bywa, nie do końca potrafimy przewidzieć kształty i konsekwencje hybryd, które się z nich wyłaniają.

Trzeci z punktów dotyczących splatania wiejskości i jedzenia w AFN związany jest z ich **sieciowym charakterem**. W idealistycznym wydaniu zakłada on, że przekonstruowaniu ulega przynajmniej część systemu żywieniowego, a producenci i konsumenci przestają być mało istotnymi elementami zamykającymi oś prowadzącą z pola/fabryki na nasze talerze (Schermer 2015). Tak rozumiane sieci mają potencjał do generowania nowych połączeń. Zielony rynek w ośrodku miejskim, system dostaw bezpośrednich czy kooperatywa spożywcza są różnymi przykładami tworzenia takich interfejsów, łączących miasto i wieś. Jednocześnie sieci te mogą mieć różny charakter. Relacja może być splatana poprzez bezpośrednie kontakty kupujących i rolnika lub bazować na pośrednich kontaktach poprzez system zamówień lub lokalne certyfikaty. Przy tym, jak zwraca uwagę Maria Fonte, sieci budowane wokół nawet najmniejszych inicjatyw związanych z jedzeniem mają złożony charakter i angażują wielu różnorodnych aktorów (Fonte 2008). To nie tylko ludzie, ale też rzeczy, miejsca, instytucje lokalne, krajowe i ponadnarodowe instytucje publiczne, ciała certyfikujące, grupy konsumentów, eksperci, krytycy kulinarni, dietetycy, organizacje pozarządowe, stowarzyszenia biznesowe, przedmioty wykorzystywane do produkcji, standardy technologiczne czy systemy certyfikacji wraz z opakowaniami, wymieniając tylko najważniejszych. Ewa Kopczyńska nazywa te struktury kolektywami aktantów, rozumianymi jako dynamiczne układy połączonych tworów/istot mogących nawzajem się modyfikować (Kopczyńska 2021). Ta kluczowa dla mnie definicja wskazuje na procesualny charakter sieci budowanych wokół jedzenia. W praktyce oznacza on, że pod pozorną prostotą idyllicznych,

defensywnych czy refleksyjnych splotów wiejskości kryje się bardzo złożona, zmieniająca się sieć powiązań różnych aktorów / aktantów, którzy wchodząc ze sobą w relacje, kształtują wiejskość i jej społeczne konsekwencje. Dochodzi tu do paradoksu: wiejskość intuicyjnie, poprzez swoje zanurzenie w przeszłości, jest traktowana jako coś stabilnego, trwałego, niezmiennego. Tymczasem są to tylko pozory. Angażując się w lokalny system wymiany żywności lub jadąc do gospodarstwa agroturystycznego, stajemy się częścią kolektywów, których działania mają konkretne społeczne konsekwencje i które biorą udział w splataniu wiejskości. Zachwycając się idyllicznym krajobrazem przez okno wystylizowanego na chłopski pokój w pensjonacie albo kupując przetworzone w nim jedzenie, mamy do czynienia z pozorną stabilnością. Tymczasem jest on efektem dynamicznej sieci, na którą składają się praktyki właścicieli, wsparcie instytucji państwa, rozpoznanie i dostosowanie się do konsumenckich mód, technologie i systemy prawne pozwalające na produkcję, włączenia tych, których stać na zakup, oraz wykluczenia tych, którzy do splotu nie pasują. Bezruch i trwałość wiejskości jest więc pozorna, kryją się za nią procesy społecznego uwspólniania i konflikty. Alternatywne sieci żywniowe poprzez swój sieciowy charakter i bliskość relacji wzmacniają te procesy.

Ostatni z argumentów podkreślających znaczenie związków między alternatywnymi sieciami żywniowymi a wiejskością skupiony jest na specyfice Polski czy szerzej Europy Środkowej i Wschodniej. W ostatnich latach można zaobserwować eksplozję studiów poświęconych jedzeniu i praktykom z nim związanym w tej części świata (Jehlička, Smith 2012; Mincyte 2012; Kopczyńska 2017; Hormel 2017; Mamonova 2018a; Bilewicz 2020; Jehlička 2021). Rozerwane pomiędzy socjalistyczną przeszłością a modernizmem transformacji, między swoją półperyferyjnością a trendami płynącymi z centrum, kraje te stanowią ciekawy obszar trwania i rozwoju praktyk oraz inicjatyw związanych z jedzeniem. Wiąże się to z czterema cechami wyróżniającymi alternatywne sieci w regionie:

- a) **Cicha zrównoważoność i niewidzialne praktyki:** Petr Jehlička, badając w różnych zespołach praktyki samozaopatrzenia w żywność, przydomowe ogrody, działki i nieformalne sieci wymiany jedzenia, wskazał na potencjał i znaczenie niewidzialnych, zapomnianych codziennych praktyk związanych z jedzeniem (Smith, Jehlička 2013;

Smith i wsp. 2015; Jehlička 2021). Te dwa pojęcia zwracają uwagę na odmienność Europy Środkowej i Wschodniej oraz potrzebę wyjścia poza zapożyczone z centrum schematy pojęciowe dotyczące jedzenia i jego znaczenia (Pungas 2019; Jehlička i wsp. 2020). W zależności od splotów sieci, praca w przydomowym ogródku, przetwarzanie produktów, aktywność w stowarzyszeniu działkowców albo codzienne zakupy na lokalnym rynku mogą mieć potencjał polityczny. Znaczna część tych praktyk odwołuje się do trzech istotnych dla mnie elementów wiejskości. Przede wszystkim poprzez bezpośrednie zakupy i wykorzystanie krótkich łańcuchów żywieniowych utrzymują niewielki dystans pomiędzy wiejskim producentem a konsumentem. Te codzienne, nieformalne, oparte na krótszych sieciach relacji z rodziną czy najbliższymi praktyki również odwołują się do idei alternatywności, tyle że jest to odwołanie bardziej zakorzenione w specyfice regionu, częściej poparte osobistymi bądź rodzinnymi doświadczeniami wiejskości. Są to też praktyki bazujące na wciąż żywej wiedzy i umiejętnościach pozwalających konsumentom hodować, uprawiać, przetwarzać i kupować. W tym sensie polskie alternatywne sieci są rozpięte pomiędzy iteracją wywodzących się z zewnątrz wzorców i sposobów splatania wiejskości oraz unikalnymi dla regionu wyobrazeniami czy praktykami związanymi z jedzeniem. Relacje z wsią i obszarami wiejskimi są w tej części Europy wciąż silniejsze niż choćby w krajach anglosaskich, co powoduje, że sposoby splatania wiejskości są tu rozerwane między globalną unifikacją a regionalną idiosynkrazją.

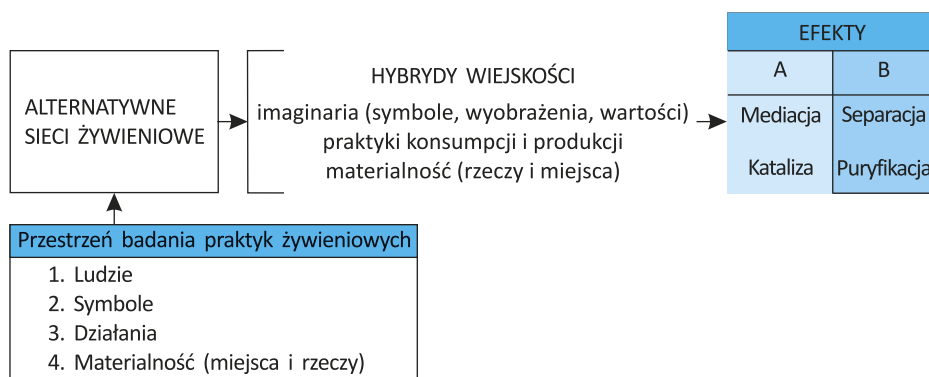
- b) **Sny o przeszłości i echa transformacji:** ważnym elementem konstrukcji alternatywnych sieci żywieniowych w regionie są odwołania do przeszłości, stawianej często w opozycji do modernizacji i nowoczesności (Klumbyté 2009). Mają one w moim przekonaniu dwa wymiary. Pierwszy z nich ma charakter indywidualny i odwołuje się do rodzinnych lub jednostkowych doświadczeń związanych z jedzeniem. Dla znaczącej części obywateli krajów takich jak Polska, które przeszły przyspieszone procesy urbanizacji i industrializacji, wiejskość nie jest medialną konstrukcją, ale echem własnych czy rodzinnych doświadczeń sięgających maksymalnie jednego–dwóch pokoleń. W tym sensie wiedza, umiejętności i techniki związane z produkcją i przetwa-

rzaniem jedzenia wciąż są obecne w praktykach konsumentów. Drugi z wymiarów ma już uogólniony, kulturowy charakter. W takim ujęciu nie do końca sprawdziła się koncepcja Andrzeja Ledera o prześnionej rewolucji (Leder 2014). Symboliczne wyparcie wsi rzeczywiście było i jest, tyle że jest ono kontrowane przez silne resentymenty, ponowne odkrywanie wiejskości, ale już jako produktu, praktyki, konstrukcji. W pewnym sensie można zaobserwować renesans wiejskości, choć już raczej w symulowanej, bezpiecznej formie prezentowanej przez gospodarstwo agroturystyczne albo festiwal smaku.

- c) **Zwrot ludowy:** przynajmniej część inicjatyw związanych z jedzeniem ma w Polsce, a szerzej w Europie Środkowej i Wschodniej, inny wydźwięk. Badacze i badaczki podkreślają polityczne wymiary praktyk jedzeniowych, które mogą stanowić formę identyfikacji z ideą narodu (Mamonova 2018b). Praktyki te mogą przyjmować defensywny charakter poprzez odrzucenie globalnych wpływów i trendów (Gille 2009; Klumbyté 2009; Mroczkowska 2019). Tak definiowane jedzenie, sieci i związek z wiejskością mają chronić przed nowoczesnością, modernizacją. Echa takich konstrukcji możemy odnaleźć w panikach żywieniowych, lękach przed zagraniczną żywnością, wiarą w to, że tylko samodzielne przetwarzanie może zabezpieczyć konsumenta przed ryzykami. Ten zwrot ludowy ma też pozytywny populistyczny wymiar, łącząc mieszkańców wsi i jej zasoby z ruchami progresywnymi (Mamonova, Franquesa 2020). Nie oznacza to jednak, że polskie alternatywne sieci bazują tylko na wyobrażeniach przeszłości czy przedprzemysłowych tradycjach wymiany. Wręcz przeciwnie, jak zauważa Aleksandra Bilewicz, analizując napięcia między rolnikami, mieszkańcami wsi a miejskimi konsumentami, w sieciach tych obecne są zarówno konserwatywne, jak i progresywne motywacje (Bilewicz 2020).
- d) **Modele organizacyjne:** ostatnim istotnym dla mnie elementem wyróżniającym polskie czy środkowo- i wschodnioeuropejskie sieci jest sposób, w jaki są zorganizowane. Nie mogę przy tym pominąć socjologicznej konstatacji o specyfice posttransformacyjnych społeczeństw tej części Europy. Wydaje się, że punktem wspólnym łączącym różne kraje jest pewna inercja sektora publicznego, skłonność do zamykania wszystkich inicjatyw w ograniczenia konkretnych polityk czy

ramy prawne. Ogromną rolę, przynajmniej w części regionu, odgrywa także Wspólna Polityka Rolna Unii Europejskiej z jej deklaracyjnym wsparciem dla procesów zrównoważenia rolnictwa i poszukiwania mechanizmów rozwoju obszarów wiejskich (Knieć 2012). Jednocześnie, przynajmniej w Polsce, odbywa się to przy braku równowagi pomiędzy państwem, sektorem publicznym a obywatelami (Knieć 2012). Wpływa to na kształt przynajmniej części AFN. Stosunkowo rzadkie w regionie są złożone sieci takie jak chociażby zielone systemy zaopatrzenia publicznego. Inicjatywy miejskie mają z kolei słabiej sformalizowany charakter. Ogromną rolę odgrywają sieci ulokowane na obszarach wiejskich, skupione na producentach i przetwórcach, wspierane przez regionalne i krajowe polityki. W tym sensie polska specyfika organizacyjnie premiuje inicjatywy wpisane w polityki rozwoju wsi i obszarów wiejskich, takie jak: sieci produktów turystycznych, lokalne inkubatory kuchenne, sklepy przyzagrodowe czy systemy sprzedaży bezpośredniej.

Alternatywne sieci żywieniowe bazują na wyobrażeniach wiejskości, wiejskość stanowią poprzez praktyki produkcji i konsumpcji, a wszystkie te procesy możliwe są dzięki oddziaływaniom wiejskich fizycznych i/ oraz symbolicznych przestrzeni oraz materialności samego jedzenia. Procesy splatania wiejskości mają swoje społeczne konsekwencje (zob. schemat 5).



Schemat 5. Model badania społecznych konsekwencji splatania wiejskości w alternatywnych sieciach żywieniowych

Źródło: opracowanie własne.

Matryca analityczna łączy dwa główne wątki teoretyczne pojawiające się w tej pracy. Jedzenie traktuję jako aktywnego aktora procesów społecznych. Dalej analizować będę ludzi zaangażowanych w procesy konsumpcji, wytwarzania, przetwarzania i sprzedaży żywności w alternatywnych sieciach żywniowych. Ważne będzie dla mnie to, co się w tych inicjatywach robi, jak się o jedzeniu myśli oraz jaką rolę w tym procesie odgrywają miejsca i przedmioty. Sam zakres tematyczny analiz ograniczony będzie do mechanizmów i efektów splatania wiejskości rozumianej jako dynamiczna hybryda, składająca się z wyobrażeń i symboli, praktyk produkcji i konsumpcji oraz materialności. W ten sposób spotkają się dwie podobne perspektywy, wywodzące się ze studiów nad jedzeniem oraz wiejskich. Pozwolą one na prześledzenie balansu pomiędzy historycznie uwarunkowanymi zjawiskami takimi jak chociażby wiejskie idylle, oraz emergentnymi, charakterystycznymi dla współczesności procesami wyłaniającymi się z alternatywnych sieci żywniowych. Jednocześnie obie konceptualizacje mają specyficzny charakter, są antropologiczne, przekierowują uwagę na działania aktorów, ich otoczenie, rolę samego jedzenia rozumianego także przez swoje materialne komponenty. Przy wszystkich wadach związanych z płynnością czy utratą perspektywy instytucjonalnej i politycznej podkreślają one dynamikę społecznych hybryd, wyłaniających się z alternatywnych sieci w codziennych i niecodziennych aktywnościach zaangażowanych w nie aktorów. W ten sposób matryca pozwala powiązać ze sobą procesy charakterystyczne dla AFN oraz wiejskość. Zakładam przy tym, że jedzenie i związane z nim praktyki odgrywają w tych splotach kluczową rolę, wychodząc poza przestrzeń geograficzną wsi czy proste definicje producentów i konsumentów. Ważne jest także, że ten splot nie jest prostą sumą części, ma emergentny charakter. W zależności od sposobu organizacji jego społeczne konsekwencje mogą być różne. Inne skutki mają miejskie idylle wiejskości, a inne cicha zrównoważoność charakteryzująca nieformalne relacje wsi i miasta w Europie Środkowej i Wschodniej. I to zróżnicowanie jest dla mnie kluczowe. W dalszej części pracy skupiam się na społecznych konsekwencjach wyłaniających się ze splotu wiejskości i jedzenia, poszukując:

- a) **Mediacji:** rozumianych jako procesy budowania bezpośrednich lub pośrednich relacji pomiędzy zaangażowanymi w sieci aktorami. W szczególności interesuje mnie powiązanie pomiędzy homogenicznymi a różnorodnymi

aktorami. Istotne jest dla mnie ustalenie, na ile AFN realizują swoją obietnicę, potrafią łączyć, przekraczać geograficzne, społeczne i kulturowe granice.

- b) **Separacji:** definiowanych jako mechanizmy oddalania się i wzajemnego pozycjonowania aktorów w obrębie badanych alternatywnych sieci. Teoria studiów nad jedzeniem często podkreśla, jak dystynktywny może mieć ono charakter i jak przyczynia się do ekskluzji (Bourdieu 2005; Chen 2016). Kolejnym elementem moich analiz będzie to, jak wokół wiejskości i jedzenia w AFN pojawiają się tarcia i napięcia oraz jakie symbole, ludzie, praktyki, rzeczy i miejsca są z nich w tym procesie wykluczane.
- c) **Puryfikacji:** polegającej na wykorzystaniu jedzenia i alternatywnych sieci do procesów oczyszczania wiejskości, splatania jej z uproszczonych, często idyllicznych praktyk, symboli czy przedmiotów przez aktorów posiadających władzę nad siecią. Ta funkcja związana jest z postproduktywistyczną dynamiką rozwoju wsi i rolnictwa skupionych na miejskich konsumentach i klasie średniej, budującej uproszczone, czyste wizje wsi jako przestrzeni swoich praktyk.
- d) **Katalizy:** rozumianej jako przyspieszenie, inicjowanie zmian, rozwoju, pojawiania się nowych funkcji i wymiarów wiejskości związanych z aktywnością alternatywnych sieci żywieniowych. Mogą się one odwoływać do takich zjawisk, jak: aktywność nowych ruchów społecznych, zrównoważony rozwój, ekologia, sprawiedliwość społeczna albo poprawa sytuacji ekonomicznej producentów.

Zakładam, że te modele społecznych funkcji splotów wiejskości w badanych sieciach będą ze sobą współwystępować, przecinać się. Ważny dla mnie jest ich bilans. Jego analiza pozwoli prześledzić, jakie będą konsekwencje społecznych stanowiących wiejskości.

Alternatywne sieci żywieniowe są w moim przekonaniu przykładem heterotopii. Tworzą spójną przestrzeń łączącą różnorodne perspektywy, wiedzę, wizje, interesy i praktyki. Odwołując się do tradycji i lokalności, zniekształcając czas, są zanurzone jednocześnie w przeszłości, jak i w przyszłości. Pozornie otwarte, obwarowane są szeregiem, często klasowych, norm i rytuałów i związane z zasobami, które należy poświęcić. Pod pozorem prostą ramą lokalnego rynku, grupy zakupowej czy grupy gospodarstw

rolnych kryje się złożona sieć aktywnych aktorów, których praktyki uwspólniają się lub zderzają ze sobą. Wyróżnia ten model i jest istotne dla badań splatania wiejskości to, że alternatywne sieci są żywym, dynamicznym interfejsem, splatającym wieś i miasto. Są to działające kolektywy ludzi, instytucji, przedmiotów, fizycznych lub symbolicznych przestrzeni. Alternatywne sieci żywieniowe pomimo definicyjnych problemów i uproszczeń konceptualnych wydają się mieć potencjał wykraczający poza zajmowaną przez nie niszę. Poprzez swój charakter i związek z codziennymi praktykami te małe, skupione na jedzeniu/żywności inicjatywy mają także ogromne znaczenie dla problemu tej książki. Odwołują się one do idei lokalności i wiejskości, będąc jednym z lepiej widocznych i ważniejszych interfejsów łączących wieś i wiejskość z obszarami miejskimi. Formy takie jak rynki miejskie, lokalne targi, produkty turystyczne, tradycyjne, system sprzedaży w gospodarstwie rolnym, kooperatywy spożywcze i gospodarstwa agroturystyczne są nie tylko odbiciem, ale także przestrzenią performansów i praktyk splatania wiejskości. Alternatywne sieci żywieniowe stanowią kłamrę spinającą poszczególne części tej pracy, łącząc miasto i wieś, konsumenta i producenta, modele przedprzemysłowe z nowoczesnością. Są platformą, przestrzenią, w której wiejskość splatana jest za pomocą społecznych wyobrażeń o wiejskości, praktyk produkcji i konsumpcji żywności, samego jedzenia, miejsc publicznych i indywidualnych. Te sploty, w moim przekonaniu, sięgają znacznie poza same sieci.

4. UTENSYLIA

4.1. Perspektywa badawcza

W książce staram się odpowiedzieć na pytanie, jak wiejskość w AFN splata się, kontestuje i rekonstruuje. Jakie są społeczne konsekwencje splatania wiejskości w alternatywnych sieciach żywieniowych? Jaki wpływ na te procesy mają poszczególni aktorzy oraz w jaki sposób te wiejskości związane są z relacjami pomiędzy tym, co miejskie, i tym co wiejskie? Muszę podkreślić, że nie szukam jednej wiodącej perspektywy, która pozwoliłaby mi badać społeczne funkcje splatania wiejskości w alternatywnych sieciach żywieniowych. Praca ta nie jest także krytyką perspektyw obiektywistycznych czy deskryptywnych. Uważam, że mają one swoje miejsce i funkcje w analizach związanych zarówno ze wsią, jak i z jedzeniem. Bliższe mi jest jednak podejście do teorii Cindi Katz (Katz 1996) czy Annemarie Mol (Mol 2021). Szukam narzędzia, które przez swoją otwartość i płynność jest skuteczne w analizie. Mam przy tym swoje preferencje. W badaniach mieszam bliskie mi tradycje studiów nad żywnością, socjologii rolnictwa, antropologii, ale i badań socjomaterialności spod szyldu ANT. Jako badacz i analityk zjawisk terenowych potrzebuję jednak nie tylko metafor, ale też prostszych dyspozycji dotyczących tego, co mam badać i na co mam zwracać uwagę. Operacjonalizując ramy teoretyczne, w tej pracy skupiam się na społecznych konsekwencjach splotu:

- a) **Jedzenia (food&eating)**: które traktuję nie jako domknięcie systemu żywieniowego czy wskaźnik tego, co społeczne, ale jako element procesu i jako aktora go kształtującego. Równocześnie przedmiot i podmiot stawania się wiejskości. Interesuje mnie jedzenie rozumiane jako indywidualne lub/i uspołecznione.
- b) **Hybryd wiejskości**: rozumianych jako połączenia dyskursów, praktyk i rzeczy. Zakładam przy tym, że mają one dynamiczny charakter, wykraczają poza przestrzeń wsi, miasta, obszaru wiejskiego.

- c) **Alternatywnych sieci żywieniowych:** definiowanych jako kolektywy aktantów – działających ludzi, norm, instytucji, ale też produktów, rzeczy, miejsc. Zakładam, że kolektywy te, poprzez zakorzenienie w lokalności, laboratoryjny charakter, sieciowość i polską specyfikę, odgrywają istotną rolę w tym, jak jako konsumenci i producenci splatamy wiejskość.

Podstawowy problem, na który natrafiłem, projektując badanie, był związany z płynnym, niedoprecyzowanym statusem żywności w naukach społecznych. Społeczne studia nad jedzeniem mają interdyscyplinarny charakter, obejmują szerokie spektrum zjawisk, ale też perspektyw i podejść badawczych (Counihan i van Esterik 2013). Rodzi to pytanie o to, jak badać wiejskość przez pryzmat zjawisk związanych z jedzeniem. Jakich narzędzi użyć? Jak wsłuchać się w wyobrażenia, praktyki, materialność i wyłuskać z tego istotne dla mnie wątki związane z wiejskością? Literatura przedmiotu oferuje kilka odpowiedzi. Z jednej strony mamy do czynienia z propozycją Jean-Pierre'a Poulaina, żeby jedzenie traktować jako realnie oddziałujący, znaczący fakt społeczny (Poulain 2017). Według francuskiego autora podstawowym problemem studiów nad żywnością, i to niezależnie od ich orientacji, było traktowanie fenomenu jako zwykłego wskaźnika, elementu, który pozwalał zajrzeć do kuchni społeczeństwa, przeanalizować, co się dzieje z „poważniejszymi” pojęciami, takimi jak: tożsamość, cielesność, konsumpcja czy systemy rolno-spożywcze. Przykładem takiego wskaźnikowego podejścia do jedzenia mogą być doskonałe skądinąd książki o historii cukru i kapitalizmu Sidneya Mintza (Mintz 1986) albo o obawach żywieniowych Harveya Levensteina (Levenstein 2012). Badacze i badaczki pokroju Warrena Belasco (Belasco 2008), Anne Murcott (Murcott 1983), Allana Warde'a (Warde 2016) czy wspominanego wcześniej Poulaina (Poulain 2017) proponują inne podejście, polegające na wyodrębnieniu szeregu zjawisk związanych z jedzeniem oraz jego społeczną rolą. W zależności od orientacji teoretycznej budują w ten sposób ramy spójnej dyscypliny z jej obszarami badawczymi, preferowaną metodologią i słownikiem. Takie badania cierpią na pewne rozdwojenie, rozerwanie pomiędzy sprowadzeniem do roli wskaźnika lub kluczowej, centralnej kategorii rozważań społecznych (Straczuk 2013). Z perspektywy socjologii obie perspektywy mogą przynosić ciekawe

rezultaty, o czym świadczą chociażby badania polskich autorek i autorów oraz analiza zjawiska wszytkożerności jako wskaźnika charakteru klas społecznych (Domański i wsp. 2015) czy próby ustanowienia spójnego rdzenia skupionej na ciele i konsumpcji socjologii żywności (Maj 2020). Jednocześnie te podejścia obciążane są immanentnymi ograniczeniami. Traktowane jako wskaźnik jedzenie i żywność znikają z pola widzenia, nie różnią się niczym od innych obserwowanych elementów procesów społecznych. Z kolei sztywne ramy tego, czym jedzenie jako fakt społeczny jest, a czym nie, prowadzi do wykluczenia przeciwstawnych podejść i teorii. Trudno mi wyobrazić sobie studia, które łączyłyby np. bardzo ciekawe neomarksistowskie analizy kapitalistycznych systemów rolno-spożywczych (Buttel 2006) ze studiami praktyk konsumowania i cielesnych performansów z nimi związanymi (Warde 2016). Pojawia się tu pytanie, czy istnieje trzecia metodologiczna droga pozwalająca pogodzić potrzebę zachowania szerokich perspektyw oraz precyzyjniejszego opisu społecznej roli jedzenia. Bardzo ciekawych propozycji dostarczają badania wielokrotnie już przeze mnie przywoływanych badaczek: Justyny Straczuk (Straczuk 2013, 2016), Renaty Hryciuk (Hryciuk 2018), Zofii Boni (Boni 2023), Agaty Bachórz (Bachórz 2018) i Ewy Kopczyńskiej (Kopczyńska 2021). Analizując takie zjawiska, jak: konstruowanie etniczności, dyskursów dietetycznych, tradycji kulinarnych czy obaw żywieniowych, traktują jedzenie jednocześnie jako przedmiot i podmiot kształtowany oraz kształtujący społeczne zjawiska. Stawiając w centrum zjawiska związane i formowane przez jedzenie, autorki te zachowują elastyczność perspektyw, narzędzi teoretycznych i procedur empirycznych. Szczególnie ważna jest dla mnie konceptualizacja ostatniej z wymienionych badaczek. Kopczyńska proponuje kuszącą wizję konsekwentnej niekonsekwencji w badaniu społecznych procesów związanych z jedzeniem. Oddając głos autorce:

Te opowieści [o jedzeniu – dop. W.G.] odnoszą się do wydarzeń, w których żywność występuje jako jeden z wielu bohaterów. Jedzenie niekiedy wysuwa się na pierwszy plan, a czasem znika w cieniu, gdy przemawiają inni aktorzy. By zrozumieć opowieść, nie wystarczy podążać wyłącznie za jednym rodzajem aktorów, bo ryzykuje się w ten sposób utratę całego sensu zdarzenia lub ciągu zdarzeń. Odpowiedzi na pytanie, o czym są właściwie opowieści

o jedzeniu, są więc bardzo różne. Jedzenie jako aktor nieustannie nam na co dzień towarzyszący może być częścią historii o pochodzeniu, o moralności, płci, o wojnie, bezdomności, dzieciństwie, polityce (Kopczyńska 2021).

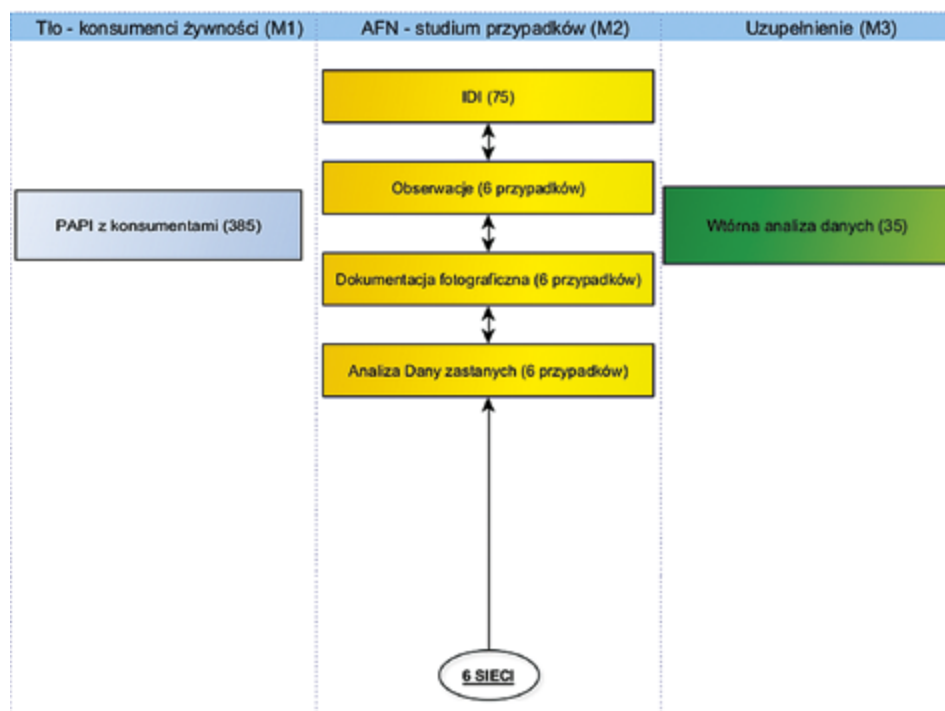
Jest to bardzo ważny dla mnie fragment, którego przesłanie starałem się stosować w swoich analizach. Kiedy bada się sploty jedzenia i wiejskości w alternatywnych sieciach, żywność to przebija się na pierwszy plan, to zaraz potem chowa się jako element tła. Stanowi środek ciężkości niektórych splotów, w innych będąc tylko ogólną ramą. Może być aktorem, jak chce Kopczyńska, towarzyszącym nam w procesie splatania wiejskości, może być także jego bohaterem. W tym sensie, poprzez swoją płynność, wydaje się doskonale nadawać do analizy równie płynnych procesów hybrydyzacji wiejskości, która także ma dynamiczny, uzależniony od konfiguracji aktantów charakter. Znowu używając słownika badaczki, w badaniu starałem się w mniejszym stopniu tworzyć sztywne ramy, podążając raczej za tym, co aktorzy zaangażowani w alternatywne sieci opowiadają, robią i z jakimi wyobrażeniami jest to związane.

4.2. O badaniu

Płynna rola pełniona przez jedzenie oraz różnorodny charakter wiejskości nie oznaczają automatycznego odrzucenia ram metodologicznych i analitycznych. Śledzenie sposobów, w jaki aktorzy splatają za pomocą żywności wiejskość, wymaga procedur, metod, technik i narzędzi analitycznych pozwalających na podążanie za tym zjawiskiem. W dalszej części tego rozdziału dokonam rekonstrukcji procesu badawczego, wykorzystanych sposobów analizy oraz środowiska, w jakich były one wykonywane. Muszę w tym miejscu zwrócić uwagę czytelnika na zmianę narracji: z pierwszej osoby liczby pojedynczej na pierwszą osobę liczby mnogiej, w tym bowiem rozdziale wszystkie decyzje dotyczące metodologii, doboru próby, konstrukcji narzędzi podejmowaliśmy wspólnie z Rutą Śpiewak, współautorką projektu.

Konstruując badania, zdecydowaliśmy się na wprowadzenie dwóch głównych modułów badawczych (zob. schemat 6). Pierwszy z nich miał

mieć charakter wstępny i służyć do zarysowania szerszego tła postaw, motywacji i zachowań związanych z jedzeniem. Budując go, zdecydowaliśmy się bazować na analizach ilościowych i badaniach kwestionariuszowych realizowanych z ogólną populacją konsumentów na terenie wybranych powiatów o charakterze miejskim i miejsko-wiejskim. Ta część była wstępem do głównego badania, bazującego na metodzie porównawczego studium przypadków. Realizowaliśmy je w wybranych przez nas alternatywnych sieciach żywieniowych z obszaru całej Polski, rozmawiając z ich członkami, obserwując praktyki związane z jedzeniem, a wreszcie analizując materiały wytwarzane w ramach i wokół inicjatyw. Ostatnim elementem była wtórna analiza, w której sięgnąłem do wyników moich poprzednich badań AFN, szukając w nich wątków istotnych dla analizy splotów jedzenia i wiejskości. Poszczególne moduły badawcze realizowane były w 2021 i 2022 roku.



Schemat 6. Plan badania

Źródło: opracowanie własne.

Moduł 1 (M1): jego celem było m.in. naszkicowanie tła związków pomiędzy jedzeniem a wiejskością. Zależało nam na wyjściu poza alternatywne sieci i dotarciu do szerszego grona kupujących. Miało to osadzić późniejsze wyniki pochodzące z alternatywnych sieci w szerszym kontekście postaw, motywacji i zachowań ogółu konsumentów żywności. Ta część badania została zrealizowana techniką zestandaryzowanego wywiadu kwestionariuszowego. Narzędzie składało się z 20 głównych pytań (link 1) i zostało podzielone na pięć głównych modułów: wartości i motywacje związane z jedzeniem, czynniki decyzyjne związane z zakupem i przygotowaniem jedzenia, codzienne i okazjonalne zachowania zakupowe i konsumenckie, stosunek do wiejskości oraz metryczkę. Procedury analityczne poza rozkładami zmiennych zakładały szereg segmentacji konsumentów, dlatego w kwestionariuszu dominowały pytania matrycowe z silnymi poziomami pomiaru. Grupa ankierów docierała bezpośrednio do badanych w ich domach i przeprowadzała rozmowę na podstawie zestandaryzowanego schematu. Wyzwaniem był dla nas dobór próby. Ograniczenia zasobów uniemożliwiły losowanie próby ogólnopolskiej i wymusiły na nas zawężenie zasięgu badań. Zdecydowaliśmy się wylosować próbę dla Bydgoszczy oraz otaczającego ją powiatu ziemskiego. Taki dobór ma pewne zalety. Jest to stosunkowo duże miasto o złożonej strukturze populacji, z przylegającymi gminami o zróżnicowanym charakterze. W pierścieniu otaczającym Bydgoszcz można odnaleźć zarówno obszary wiejskie z dominującą funkcją rolniczą, obszary wielofunkcyjne, typowe miejscowości podmiejskie objęte procesem rozlewania się centrum, jak i małe jednostki miejskie. Ryzykując, założyliśmy, że taki dobór pozwoli nam dotrzeć do różnorodnej grupy respondentów, pozwalając, choć bez możliwości obliczenia statystycznego prawdopodobieństwa, zarysować ramy badanego zjawiska.

Łącznie we wrześniu i październiku 2022 roku ankierzy przeprowadzili 385 wywiadów kwestionariuszowych (PAPI). Dobór miał charakter dwuetapowy, warstwowo-losowy. Na początku z powiatu grodzkiego i ziemskiego zostały celowo wybrane gminy o różnorodnej charakterystyce (zob. tab. 5). W badaniu warstwy stanowiły miasto Bydgoszcz, gmina wiejska Osielsko, gmina wiejska Dobrcz oraz gmina miejsko-wiejska Koronowo, przy czym ta ostatnia została potraktowana jako dwie warstwy z podziałem na część wiejską i miejską.

Tabela 5. Dobór próby, gminy, wiązki, liczba wywiadów

| Kod gminy | Nazwa gminy | Liczba wywiadów | Liczba wiązek realizacyjnych |
|-----------|-------------|-----------------|------------------------------|
| 0461011 | Bydgoszcz | 220 | 32 |
| 0403044 | Koronowo | 60 | 4 |
| 0403045 | Koronowo | | 5 |
| 0403062 | Osielsko | 55 | 8 |
| 0403032 | Dobrcz | 50 | 8 |

Źródło: Lokalne Badania Społeczne.

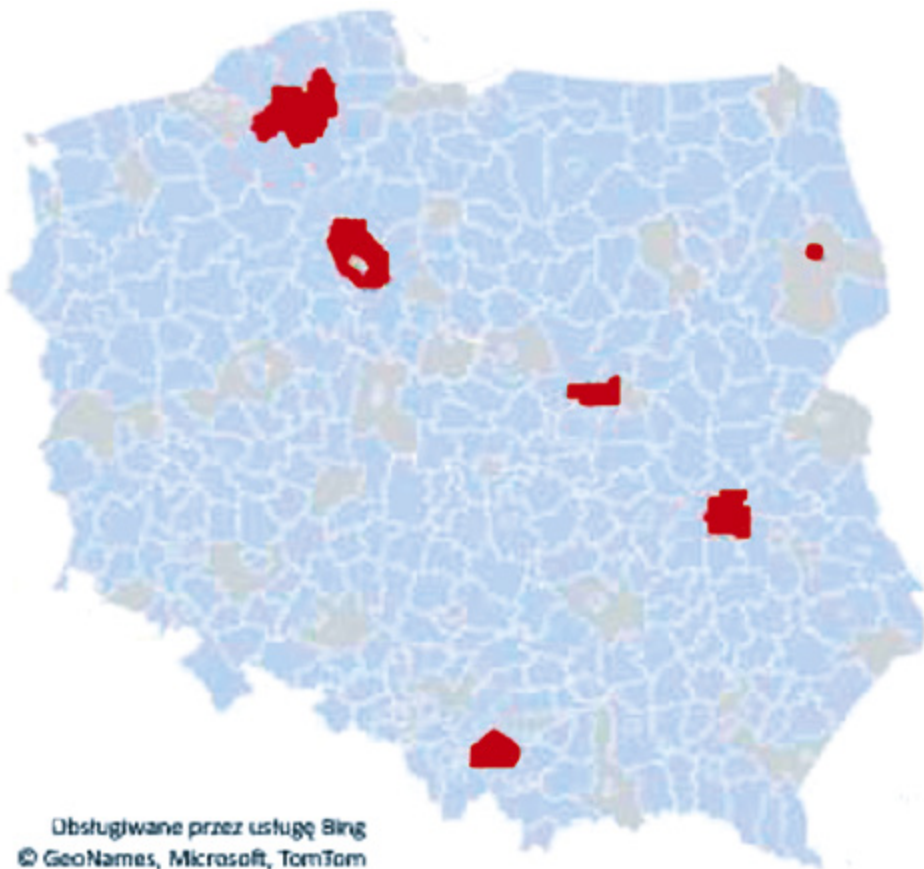
By dotrzeć do konkretnych gospodarstw domowych, zastosowaliśmy technikę doboru tzw. ustalonej ścieżki (Randome Route). Operat losowania został przygotowany z wykorzystaniem Krajowego Rejestru Urzędowego Podziału Terytorialnego (TERYT) pobranego z Głównego Urzędu Statystycznego 13 kwietnia 2021 roku. Z badania wykluczono obiekty niezamieszkałe oraz kwatery zbiorowego zakwaterowania. W każdej z gmin wylosowana została odpowiednia liczba rejonów statystycznych (powstała po podzieleniu liczby rejonów przez 7 stanowiące wartość wiązki), z uwzględnieniem wielkości wiązki realizacyjnej. W ramach rejonów statystycznych wylosowany został jeden adres startowy. Sama próba została zrealizowana przy założeniu jednego kroku: ankieter miał obowiązek dotrzeć pod wskazany adres i rozpocząć od niego poszukiwania osób spełniających kryteria selekcyjne. W badaniu brały udział osoby dorosłe, które odpowiadają za przygotowanie posiłków bądź zakupy w danym gospodarstwie domowym. Technika doboru i kryteria selekcyjne nie do końca pozwoliły nam odwzorować charakter populacji. W badaniu wystąpiła nadreprezentacja osób starszych, powyżej 40. roku życia, oraz kobiet. Analizując wyniki, należy pamiętać o ich charakterze i wpływie na wartości poszczególnych miar. Formalnie badanie jest reprezentatywne (poziom istotności = 95%, błąd szacunkowy = 5%) dla obszaru powiatu bydgoskiego. Zgadzam się tu jednak z Piotrem Jabkowskim, który stwierdza, że problem reprezentatywności jest zdecydowanie bardziej złożony i nie da się sprowadzić do wielkości próby czy liczby wiązek realizacyjnych (Jabkowski 2015). Nasze badanie miało przede wszystkim charakter przestrzenny. Nie istniał imienny operat losowania, ale opieraliśmy się na bazie adresowej,

wylosowanych adresach startowych oraz zdefiniowanych ścieżkach realizacji. Ogranicza to możliwość oszacowania wielkości błędów systematycznych w badaniu. Dlatego wyniki badań sondażowych stanowią dla mnie punkt wyjścia do dyskusji o związkach między wiejskością a jedzeniem i zdecydowanie nie rozstrzygają o charakterze i natężeniu tych zjawisk w populacji.

Moduł 2 (M2): wygenerował główny rdzeń danych wykorzystywanych przeze mnie w badaniu splotów wiejskości i jedzenia. Bazował on na pogłębionym badaniu aktorów (ludzi, praktyk, materialności) związanych z polskimi alternatywnymi sieciami żywieniowymi. Zdecydowaliśmy się przy tym na doskonale w naukach społecznych rozpoznaną metodę porównawczego, instrumentalnego studium przypadków (Stake 2009). Zależało nam na jednej z definicyjnych cech tej procedury (Strumińska-Kutra, Koładkiewicz 2012), którą jest możliwość wykorzystania różnorodnych technik pozyskiwania danych. Chcieliśmy, poza opisem, wykorzystać wyniki do budowy systemu ogólnych abstrakcyjnych pojęć umożliwiających wyjaśnienie relacji pomiędzy wiejskością a jedzeniem. Metoda określała więc kierunek analiz, które w mniejszym stopniu nastawione były na dokładny opis przypadków, a bardziej na wyjaśnienia i analizę centralnych pojęć teoretycznych.

Jednym z większych wyzwania był istotny dobór przypadków. Bob Carter i Alison Sealey zwracają uwagę na problemy związane z tym procesem, w którym badaczki i badacze muszą dokonać wstępnych założeń dotyczących konstrukcji badanej rzeczywistości społecznej. Ryzykują przy tym pe-tryfikacją przypadków, podporządkowanych kategoriom teoretycznym, założeniom dotyczącym konstrukcji rzeczywistości czy aparatom pojęciowym (Carter, Sealey 2013). Autorzy zwracają uwagę na wymóg refleksyjności, rozumianej jako epistemologiczny wysiłek związany z procesem wyboru i próbą zrozumienia charakteru i znaczenia analizowanych procesów (Carter, Sealey 2013). Przekładając to na język projektu badawczego, jako zespół stanęliśmy przed trudną decyzją, w jaki sposób, spośród wielu funkcjonujących w Polsce alternatywnych sieci żywieniowych wybrać sześć takich, które nasyczone będą treścią, pozwolą zrozumieć procesy kształtowania wiejskości i ich związki z jedzeniem, jednocześnie umożliwiając generalizacje o teoretycznym charakterze. Z pomocą przyszedł nam klasyczny podręcznik Matthew Milesa i Michaela Hubermana, w którym zawarte zostały dostępne strategie

doboru (Miles, Huberman 1994). Zdecydowaliśmy się na metodę maksymalnego zróżnicowania (*maximal variation*). Zależało nam na doborze możliwie różnorodnych sieci. Zakłada ona, że z jednej strony pozwala na dotarcie do różnorodnych danych, z drugiej zaś ewentualne wzory wyłaniające się z analizy odległych przypadków pozwalają zakładać ich teoretyczną istotność. Wybierając sieci do badania, zdecydowaliśmy się na ich maksymalne zróżnicowanie, uwzględniające: lokalizację (schemat 7), dominujących aktorów, różnorodność organizacyjną oraz typ sieci, zwracając uwagę na to, czy są one zakorzenione, mieszane czy iteracyjne.



Schemat 7. Mapa badanych inicjatyw

Objaśnienia: kolorem czerwonym oznaczone są powiaty, w których zlokalizowane były badane alternatywne sieci żywniowe.

Źródło: opracowanie własne.

Ostatecznie zdecydowaliśmy się przeprowadzić badania w następujących sieciach:

- a) **Rynek Frymark:** zlokalizowana w Bydgoszczy inicjatywa dwójki miejscowych przedsiębiorców. Wraz z rozwojem sieć ewoluowała od niszowego działania w podwórzu alternatywnego klubu Mózg do cyklicznie organizowanego rynku położonego w centralnym punkcie miasta. AFN skupia rolników, wiejskich i miejskich przetwórców żywności ekologicznej, tradycyjnej, tzw. wysokiej jakości z województwa kujawsko-pomorskiego i pomorskiego. Rynek przyciąga nowych mieszczan, klasę kreatywną, ale też osoby starsze, poszukujące smaków dzieciństwa. Badani oceniają konsumentów jako lepiej sytuowanych, mogących sobie pozwolić na nieco droższe zakupy. Sprzedawane na nim jedzenie odwołuje się do wiejskości, ale też modnych zdrowotnych trendów. Stosunkowo mało jest natomiast produktów i wystawców związanych z nowymi ruchami społecznymi. Przestrzeń rynku stanowi mieszankę wystylizowanych na wiejskie stoisk, stojących na tle nowoczesnej galerii handlowej.
- b) **Ogrody Działkowe Sady Antoniukowskie w Białymstoku:** fascynujący przykład typowych dla Polski, zakorzenionych form aktywności. Sady Antoniukowskie były ulokowanym na obrzeżach Białegostoku obszarem przejściowym, w którym typowy dla wsi charakter zabudowy i wykorzystania terenu na młyn i ogrody był poddawany powolnej presji miasta. Procesy te przyspieszyły w latach 60. XX wieku wraz z budową blokowiska przeznaczonego dla napływającej do miasta klasy robotniczej. Jednym z elementów przekształcenia terenu było oddanie w 1975 roku do użytku ogrodów działkowych ulokowanych na skraju budowanych osiedli¹⁶. Powstała w ten sposób mieszanka socjalistycznej zabudowy, starego jednorodzinne osiedla oraz ogrodów przekazywanych napływającej ze wsi ludności. W Sadach Antoniukowskich mieszkają się ze sobą: podlaska wieś, przedwojenne tradycje zabudowy oraz typowe miejskie budownictwo mieszkalne. Współcześnie są to ogrody zarządzane przez Polski Związek Działkowców.

16 Informacje pochodzą z historii spisanej na stronie <http://rodsadyantoniukowskie.pl/> (dostęp: 10.04.2023).

Na ich terenie gospodarują starsi mieszkańcy lub ich dzieci. Same działki nawiązują przestrzenią i architekturą do wiejskiej zabudowy regionu. Wytwarzane tam jedzenie w większości jest elementem samozaopatrzenia lub sprzedawane jest na okolicznych targowiskach.

- c) **Inkubator Kuchenny** działający w ramach **Lokalnej Grupy Działania Gościniec 4 Żywiołów (LGD)**: założony dzięki wsparciu Polsko-Szwajcarskiego Funduszu Współpracy, pierwszy w Polsce inkubator kuchenny. W pełni wyposażony w zaplecze kuchenne i przetwórcze budynek ulokowany w wiejskiej gminie Stryków. W założeniu jest to przestrzeń umożliwiająca lokalnym rolnikom i przetwórcom skorzystanie z zaplecza technologicznego oraz możliwości doradztwa. Wokół inkubatora powstał szereg działań LGD, skupionych na promocji i rozwoju lokalnych produktów turystycznych pod szyldem Smaki Gościńca. W jego ramach otwarto sklep z produktami turystycznymi, istnieje grupa zakupowa oraz system informacji o produktach turystycznych. W założeniu projekt ma promować walory regionów Lanckorony, Kalwarii Zebrzydowskiej, Strykowa i Mucharza. Sieć ma rozbudowaną infrastrukturę techniczną i projektową, nakierowaną na integrację lokalnych rolników i przetwórców oraz dotarcie do turystów i mieszkańców okolicznych aglomeracji miejskich. Jednocześnie pojawia się w niej, badawczo interesująca, grupa aktywistów, nowych mieszkańców wsi, przede wszystkim dobrze sytuowanych osób z Krakowa, przyciągniętych do Lanckorony artystycznym duchem i wiejskim charakterem miejscowości.
- d) **Grupa zakupowa Zdrowy Bytów**: forma wspólnotowej aktywności konsumentek mieszkających w i wokół kaszubskiego miasta Bytów. Sieć organizuje grupa kobiet, najczęściej pochodzących z Trójmiasta; po przeprowadzce zdecydowały się zaangażować w niesformalizowaną aktywność, której celem początkowo było pozyskanie lokalnej żywności. Stopniowo relacje wewnątrz inicjatywy uległy rozbudowie, w efekcie czego powstała wspólnota wspierających się nawzajem konsumentek. Kluczową rolę w sieci odgrywają cotygodniowe dostawy żywności od lokalnych producentów, odbierane w określonym miejscu w Bytowie. Dodatkowo członkinie angażują się w budowanie relacji z rolnikami i przetwórcami, bazując na systemie jakości budowanym wokół

nieformalnych kontaktów i bezpośredniej komunikacji z rolnikami i przetwórcami. Stopniowo grupa zakupowa zaangażowała się w dodatkowe działania, w tym np. warsztaty i spotkania. Jest to sieć zorientowana na miejskie i podmiejskie konsumentki, rolnicy i przetwórcy pełnią w niej bierną rolę dostawców. Dla aktywistek jest to ważna struktura tworzenia równoległych społecznych relacji w traktowanej przez nie jako hermetyczna kaszubskiej społeczności.

- e) **Kooperatywa Dobrze:** sformalizowana w 2013 grupa aktywistów i konsumentów skupionych wokół progresywnych wartości związanych ze zrównoważonym rozwojem, sprawiedliwością społeczną i ekorozwojem. Silnie związana z ruchem na rzecz suwerenności żywieniowej Nyéléni. Formalnie jest to ulokowane w Warszawie stowarzyszenie odwołujące się do idei ruchu spółdzielczego. Działalność kooperatywy można podzielić na trzy osie. Pierwsza, centralna, związana jest z dwoma funkcjonującymi w mieście sklepami z żywnością, w których regularnie zaopatruje się około 300 gospodarstw domowych, a ich członkowie zaangażowani są na różnym poziomie w działania sieci. Aktywność polega na dyżurach w sklepie, odbiorach i transporcie warzyw, pomocy. Kooperatywa pozyskuje produkty od polskich, europejskich i globalnych producentów. Istnieje system jakości, forma wewnętrzznego regulaminu, w którym rolnik czy przetwórcą oceniany jest w zależności od sposobu produkcji i wpływu na środowisko naturalne. Trzecia oś to skupiona na Warszawie aktywność polityczna, edukacyjna i warsztatowa. Wreszcie, elementem kooperatywy są wyjazdy studyjne do gospodarstw rolnych zaopatrujących sieć.
- f) **Stowarzyszenie Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły:** ulokowana wokół Kazimierza i Janowca nad Wisłą sieć właścicieli winnic i lokalnych winiarzy, starających się o budowę lokalnej apelacji. Założona w 2008 roku organizacja, której celem jest edukacja producentów, wspieranie dystrybucji wina, rozwój regionu, budowa sieci turystyki enologicznej. Ważnym elementem aktywności inicjatywy jest współudział w organizacji cyklicznego Święta Wina, gastronomicznego festiwalu organizowanego na janowieckim zamku. Wokół stowarzyszenia można zaobserwować pączkowanie inicjatyw związanych z jedzeniem: lokalnych restauracji, przetwórców, marek promowanych przez

podmioty samorządowe i związane z nimi organizacje, np. Lokalna Grupa Działania. Sieć ma elitarny charakter, skupiona jest na grupie zamożnych właścicieli docierających do równie bogatych konsumentów. Dzieje się to na sielankowym tle, kształtowanym przez idylliczne krajobrazy krasowej Lubelszczyzny. Stowarzyszenie, budując opozycję do produktów przemysłowych, wpisuje się w działania władz, angażujących symbole i aktywności związane z siecią w projekty promocji turystycznej regionu.

Dobierając próbę, staraliśmy się w miarę możliwości zróżnicować badane przypadki (por. tab. 6). Obok sieci iteracyjnych, zapożyczających formę organizacyjną, analizowane były także inicjatywy mieszane oraz zakorzenione, odwołujące się do doskonale znanych konsumentom i producentom praktyk. W naszym badaniu sieci elitarne skierowane ku wyspom smaków i hermetycznym praktykom konsumpcji (winiarze) mieszały się z AFN bazującymi na codziennych działaniach (ogrody działkowe). W badaniu elity (właściciele winnic) mieszały się z miejską klasą średnią (konsumentami) i lokalnymi rolnikami. Perspektywa progresywnych mieszkańców większych miast (kooperatywa i Frymark) przeplatała się z należącymi do klasy średniej organizatorami grupy zakupowej. Interesy i wyobrażenia nowych mieszkańców wsi zderzały się z charakterystycznymi dla rolników i osób od pokoleń mieszkających na badanym obszarze.

Metodologicznym i empirycznym problemem jest analiza relacji i znaczenia związków badanych alternatywnych sieci i społeczności lokalnych. Z jednej strony jednym z elementów je definiujących jest lokalne zakorzenienie i teoretyczny związek ze społecznościami lokalnymi. W badaniu relacje te okazały się złożone. Przede wszystkim sieci mają różną skalę. Inaczej funkcjonuje Frymark, którego centralnym punktem jest bydgoski rynek, ale który swoim zasięgiem obejmuje producentów wywodzących się z zachodniej części województwa kujawsko-pomorskiego oraz północy województwa pomorskiego. Trudno w jego wypadku mówić o jednym obszarze i jednej społeczności. Nieco podobna jest kooperatywa Dobrze, która skupia warszawskich konsumentów wywodzących się z ruchów miejskich czy umownej klasy kreatywnej. Jednocześnie zaopatrywana jest ona i ma wpływ na producentów z obszaru województwa mazowieckiego, kraju czy nawet Europy. Lustrzanym odbiciem jest badane stowarzyszenie winiarzy,

Tabela 6. Charakterystyka dobranych przypadków

| Przypadek | Dominujący aktorzy | Typ sieci | Lokalizacja | Kluczowe cechy |
|-----------------------------|---|--------------|---|---|
| Rynek Frymark | producenci | mieszany | miasto (i przeważnie wiejscy producenci) | Mieszana aktywność zamożnych, miejskich konsumentów oraz rolników i przetwórców. Wśród producentów istnieje silny podział na tych wywodzących się z miasta oraz bardziej tradycyjnych mieszkańców wsi. |
| Działki Białystok | mieszanie się funkcji producenta i konsumenta | zakorzeniony | miasto | Przykład sieci zakorzenionej, bazującej na znanych i powszechnie akceptowanych praktykach. Same ogrody działkowe stanowią wiejską enklawę w centrum blokowiska. Pęknięcie wśród właścicieli na tych starszych, wywodzących się ze wsi, dla których ważna jest funkcja produkcyjna działki, oraz młodszych, traktujących ją jako przestrzeń rekreacji. |
| Inkubator kuchenny | działacze i producenci | mieszany | obszary wiejskie | Połączenie aktywności i pomysłu liderki oraz możliwości stwarzanych przez systemy projektowe i polityki rozwoju obszarów wiejskich. Inicjatywa skupiona na turystach oraz w pewnym stopniu na nowych mieszkańcach wsi. |
| Grupa zakupowa Zdrowy Bytów | konsumenti | iteracyjny | miasto (i wiejscy producenci) | Sieć powstała jako wyraz oporu przed hermetycznym charakterem społeczności lokalnej. Związana jest z aktywnością wywodzących się z Trójmiasta konsumentek. Ważnym elementem działań inicjatywy są bezpośrednie kontakty i relacje z okolicznymi rolnikami i producentami żywności. |
| Kooperatywa Dobrze | konsumenti | iteracyjny | miasto | Jedna z aktywniejszych polskich kooperatyw. W swoich działaniach odwołuje się zarówno do przedwojennej tradycji ruchu spółdzielczego, jak i wartości progresywnych. Same działania skupiają się na dwóch sklepach. Główną rolę odgrywają warszawscy konsumenci. |
| Stowarzyszenie winiarzy | producenci | iteracyjny | obszary wiejskie | Jedna z pierwszych w Polsce prób ustanowienia winnej apelacji. Grupa wspierających się nawzajem producentów. Sieć skupiona na promocji marki, dotarciu do zamożnych konsumentów, organizacji Święta Wina w Janowcu i promocji regionu. W sieci aktywni aktorzy samorządowi. |

Źródło: opracowanie własne.

które bazuje na aktywności działających w okolicy Kazimierza i Janowca producentów. Przy tym większość z nich to osoby przyjezdne, dla których winnica jest pasją albo odskocznią od kariery zawodowej. Ich zapleczem są wywodzący się z całej Polski konsumenci, a relacje ze społecznością lokalną są co najmniej problematyczne. Na drugim biegunie lokują się trzy przypadki: Grupa Zakupowa Zdrowy Bytów, Lokalna Grupa Działania Gościniec 4 Żywiołów oraz Ogrody Działkowe Sady Antoniukowskie. Mają one lokalny charakter, są silniej związane z przestrzenią konkretnych społeczności, gmin. Jednocześnie nie jest to relacja łatwa, a same społeczności mają złożoną socjogenezę. I tak na przykład Bytów i jego okolice są obszarem wielokrotnie poddanym presji migracyjnej, historycznie znajdującym się w różnych granicach administracyjnych, a współcześnie dotkniętym rozlewaniem się Trójmiasta oraz peryferyalizacją (Goszczyński i inni 2013). Obszar ten, jednoznacznie kojarzony w badaniu z kaszubszczyzną, był i jest więc w gruncie rzeczy dynamicznym tworem budowanym przez wymuszone bądź dobrowolne migracje ludności kaszubskiej oraz współcześnie przez mieszkańców Trójmiasta. Procesy rozlewania się miasta wyraźniej widoczne są też w Lanckoronie, w której na bazie mody na Galicję rolno-rzemieślniczy charakter społeczności został stosunkowo wcześniej stopniowo przekształcony przez tzw. letników, wywodzących się z inteligencji turystów, posiadaczy drugich domów czy osoby przenoszące się z sąsiedniego Krakowa (Wiśniak 2008; Godula-Węclawowicz 2020). Alternatywne sieci kontynuują i utrwalają ten podział, skupiając się raczej na napływowych konsumentach i mitologizacji tej miejscowości. Inaczej prezentuje się lokalne zakorzenienie ogrodów działkowych w Białymstoku. Sady Antoniukowskie do lat 30. XX wieku były obrzeżem miasta. Wraz z procesem industrializacji w latach 60. i 70. ubiegłego wieku zostały rozbudowane w typowe modernistyczne osiedle z wielkiej płyty, które miało pomieścić pochodzących z podlaskich wsi robotników zatrudnianych w rozwijających się fabrykach¹⁷. Jednocześnie w samym centrum typowego blokowiska zasiedlonego przez niedawnych mieszkańców wsi zachowany został fragment wiejskiego krajobrazu i przestrzeni.

17 Informacje o Sadach Antoniukowskich pochodzą ze strony internetowej <http://osiedlownik.blogspot.com/2020/09/przyjazn-sady-antoniukowskie.html> (dostęp: 08.08.2023).

Relacje pomiędzy badanymi sieciami a społecznościami lokalnymi są skomplikowane. Przede wszystkim nie można postawić prostego znaku równości pomiędzy obszarem, zamieszkującymi go ludźmi i badanymi sieciami. Są one dynamiczne, wykraczają poza przestrzeń wsi, przekakują pomiędzy społecznością, regionem, krajem, a nawet kontynentami. Jednocześnie w obrębie danego regionu nie dotyczą one całej społeczności, skupiają się raczej na określonych grupach producentów i konsumentów, ich praktykach, ale także wyobrażeniach o miejscach, w których żyją. Powoduje to, że relacje między AFN i zaangażowanymi w nie aktorami a współmieszkańcami bywają napięte i pełne niespójności, co było zresztą jednym z głównym paradoksów, który legły u podstaw tej monografii.

Kluczowym kryterium różnicującym badane alternatywne sieci był dla mnie różnorodny charakter związku wiejskości i miejskości. Z jednej strony do próby wybraliśmy sieci takie, jak: Kooperatywa Dobrze i ogrody działkowe, które działają w mieście. Wieś pojawia się w nich jako wyobrażenie, symbol lub miejsce zaopatrzenia. Frymark i grupa zakupowa Zdrowy Bytów są z kolei typami pośrednimi, gdzie mamy do czynienia z istotną rolą odgrywaną przez miejskich konsumentów, ale znaczący jest też wpływ wiejskiej symboliki, praktyk i producentów. Na drugim krańcu skali znajdują się stowarzyszenie winiarzy oraz inkubator kuchenny. Są to przykłady sieci ulokowanych na obszarach wiejskich, w których główną rolę odgrywają działacze, przetwórcy i rolnicy. Taki dobór próby miał zapewnić różnorodność badanych zjawisk. Tak duże odmienności pozwalają założyć, że wspólne elementy mogą stanowić element wzoru, ogólnego sposobu splatania wiejskości i jedzenia. Z kolei przypadki wyjątkowe mocniej zarysowywały kształt badanych zjawisk.

Sama strategia doboru próby nie wyczerpuje jeszcze problemów, przed którymi stanęliśmy, projektując badanie. Najpoważniejszym wyzwaniem była próba przełożenia teoretycznych operacjonalizacji wiejskości i jedzenia na proces, metodę, techniki i procedurę analityczną. Ramy tej książki zakładają, że oba pojęcia mają dynamiczny i hybrydalny charakter. Związane są z tym, co ludzie myślą, mówią i robią. Mają na nie wpływ czynniki systemowe, np. rola wiejskości w kulturze, procesy długiego trwania, ale też produktywistyczne i postproduktywistyczne modele produkcji i konsumpcji. Ważną funkcję pełni w tym procesie samo jedzenie, jego materialność

oraz miejsca z nim związane. Na metodologiczne problemy badania zjawisk związanych z żywnością i jedzeniem zwracają zresztą uwagę badacze tego fenomenu, szukając odpowiedzi np. w języku traktowanym jako kluczowa z praktyk (Kopczyńska 2021; Warde 2016). Jednocześnie uczeni związani z badaniami socjo-materialności podkreślają słaby status języka i opowieści w ich studiach, kierując się raczej ku maszynom społecznym lub odseparowanym naturalnym laboratoriom (Mol 2008, 2013; Shove i wsp. 2012; Sojak i wsp. 2019). W tym ujęciu ważne jest nie to, co się mówi, ale to, co wyłania się z mniej lub bardziej spójnych działań aktorów. Żeby zwiększyć poziom komplikacji, istotna dla tej pracy antropologia jedzenia i konsumpcji kładzie jeszcze nacisk na analizy dyskursów i badań terenowych. Rodzi to pytanie o możliwość przełożenia operacjonalizacji jedzenia i wiejskości na metodologię badania oraz zestaw prostych i zrozumiałych technik badawczych wraz z dyspozycjami. Inaczej rzecz ujmując, projektując działania w terenie, stanęliśmy przed wyzwaniem, jakim jest przełożenie wielowarstwowych definicji na jednak ograniczony język procedur empirycznych. Jak badać wiejskość i jedzenie w alternatywnych sieciach żywieniowych? Szczególnie że bliskie mi relacyjne operacjonalizacje obu pojęć skupiają się na tym, co się dzieje w sytuacji styku, przecinania się aktywności poszczególnych aktorów, także nieludzkich. Projektując badania, zdecydowaliśmy się na zrównoważenie technik pozwalających na dotarcie do różnego typu danych. Same sieci potraktowaliśmy jako zanurzone w kulturze socjomaterialne heterotopie, w których spotykają się też różne wpływy. Cały moduł skupiał się na tym, co się w AFN dzieje, co się robi, mówi o niej, ale i na tym, jak wpływają na nią przestrzeń i rzeczy. Wykorzystaliśmy wywiady, zakładając, że język i opowieści wokół jedzenia pozwalają zrozumieć aktorów, ale także dlatego, że odsłaniają symbole i imaginaria związane z jedzeniem. Żeby to zrównoważyć, ważnym elementem badania były obserwacje prowadzone w sieci. Uczestniczyliśmy w codziennych i okazjonalnych wydarzeniach, podglądając, jak wiejskość poprzez jedzenie funkcjonuje na festiwalach smaku, festynach w ogrodach, kuchniach czy gospodarstwach rolnych. Kluczowa dla badania była dokumentacja fotograficzna, skupiająca się na materialności jedzenia, jego charakterze, procesach wytwarzania, konsumpcji i miejscach z nimi związanych. Służyła nam do dokumentowania ludzi, symboliki i materialności w wiejskich i miejskich przestrzeniach

domów, sieci, targowisk, gospodarstw rolnych. W ten sposób wykorzystaliśmy często używaną w socjologii triadę: wywiadu, obserwacji i analizy fotograficznej. Różnicą w stosunku do wcześniejszych badań (Goszczyński i wsp. 2018) był balans poszczególnych narzędzi. W mojej praktyce badacza terenowego prymat przyznawałem wywiadowi pogłębianym lub kwestionariuszowym, pozostałe sposoby pozyskiwania danych traktując jako uzupełnienie. Operacjonalizacje wiejskości i jedzenia doprowadziły do modyfikacji procedury, zrównania poszczególnych technik badawczych. Dużo danych zostało pozyskanych poza rozmowami, w trakcie oglądania, kupowania, spożywania, spacerowania, przetwarzania. Nie było to proste uzupełnienie, ale w ten sposób tworzyliśmy równorzędny korpus wiedzy konfrontowanej później z opowieściami. Jeśli idzie o technalia, to badanie alternatywnych sieci zostało formalnie podzielone na trzy części realizowane za pomocą:

- **Indywidualnych wywiadów pogłębianych:** przeprowadziliśmy 75 rozmów bazujących na ogólnych scenariuszach rozmowy. W każdej sieci została wyodrębniona grupa konsumentów, producentów oraz osób istotnych dla sieci (liderzy/działacze/otoczenie). Celowo dobierając rozmówców, staraliśmy się trafić do różnorodnej grupy osób ważnych dla AFN (zanonimizowana lista rozmówców: link 2). Wywiady charakteryzował stosunkowo niski poziom standaryzacji. Istniały trzy odmienne dyspozycje: scenariusze rozmowy dla kupujących, produkujących i organizujących (link 3, link 4, link 5). Narzędzie miało nam pomóc w uruchomieniu opowieści rozmówców, zaangażowaniu zarówno badaczy, jak i rozmówców w budowanie narracji o wiejskości, jedzeniu, wartościach, praktykach. Bliska była nam metafora Steinara Kvalego o wywiadowcy jako podróżniku, który nie tyle stara się dotrzeć do czystych faktów, co raczej towarzyszy rozmówcy w opowieści (Kvale 2004). W trakcie spotkań staraliśmy się poruszyć problemy biografii, stosunku do jedzenia i wiejskości, motywacji i wyobrażeń, jego działań, wiedzy i umiejętności, technologii i wykorzystywanych narzędzi. Część rozmowy poświęcona była relacjom z innymi konsumentami i producentami, działaniom w samej sieci i wokół niej. Środek ciężkości wyznaczało jedzenie, wiejskość i szeroko rozumiana lokalność. Ważnym elementem była aranżacja sytuacji wywiadów. Rozmowy prowadziliśmy w kuchniach, jadalniach, przy posiłkach, oglądając

przetwórnice i gospodarstwa rolne, a także na leżakach, uczestnicząc w spotkaniach konsumentów. Podczas wywiadów zależało nam na intymnej atmosferze opowieści, podróży wraz z rozmówcą do jego dzieciństwa, momentu przeprowadzki na wieś, wspomnień związanych z jedzeniem i/ albo ze wsią. W zależności od partnera, wywiady trwały średnio około dwie godziny, a rekordowo długa była sześciogodzinna, biograficzna rozmowa z kaszubską producentką pieczywa. Rozmawiając, prosiliśmy badanych o oprowadzenie po miejscach związanych z jedzeniem i pokazanie istotnych dla nich przedmiotów. Pogłębianie wywiadów ułatwiał profil uczestników. W większości respondentami były osoby dobrze wykształcone, zaangażowane w alternatywne sieci, dla których jedzenie i wiejskość były ważnymi tematami. Przypadkiem, który wymagał modyfikacji podejścia, były natomiast ogrody działkowe. Specyfika tej grupy (starsze osoby wywodzące się z klasy robotniczej) powodowała, że długie scenariusze wywiadu nie sprawdziły się, dlatego zdecydowaliśmy się skrócić czas i zakres tematyczny rozmów. Były to badawczo wartościowe spotkania, polegające jednak raczej na pokazywaniu, oprowadzaniu po działkach, opowiadaniu o sprzętach, roślinach, sposobach przetwarzania.

- **Obserwacji:** w realizowanych badaniach terenowych przy wszystkich ograniczeniach związanych z czasem i dostępnymi zasobami staraliśmy się wykorzystać elementy etnograficznych studiów przypadku. Definiowały je próby połączenia teorii z empiryczną analizą na wpuł autonomicznych fragmentów rzeczywistości społecznej, połączonych wspólną ramą konceptualną. Ważnym elementem procesu, zarówno wywiadów, jak i budujących równorzędny korpus danych obserwacji, była procedura rozszerzania (Ó Riain 2013). Składała się ona z dwóch komponentów: ucieleśnionego oraz teoretycznego (Ó Riain 2013). Pierwszy z nich związany był z próbą zanurzenia się w badane przypadki. Obserwacja i rozmowy nie polegały w tym wypadku na mechanicznej realizacji założonego scenariusza. W miarę możliwości braliśmy udział w wydarzeniach z życia sieci, chodziliśmy po jarmarkach, targach, prosiliśmy o zaprezentowanie sposobów produkcji w przetwórnicy lub pokazanie, jak działa wykorzystywany sprzęt. Wspólnie z badanymi przekraczaliśmy granicę ich domów i kuchni,

po których nas oprowadzano. Obserwując jedzenie i wiejskość, próbowaliśmy, dotykaliśmy. Ważnym elementem procesu było też przyglądanie się ludziom, przedmiotom, stoiskom, jedzeniu, krajobrazom, praktykom, kształtującym je symbolom i materialności. Nie będąc przy tym częścią kolektywów składających się na sieci, przyjęliśmy perspektywę badacza jako obserwatora (Angrosino 2020), naiwnego widza, którego należy oprowadzić. Na obserwacjach w terenie spędziliśmy 90 dni. W większości przypadków badania prowadziły trzy osoby. Bazą były dyspozycje (link 6), a wyniki zostały udokumentowane w formie notatek. Ważnym elementem procesu analitycznego były także zderzenia i współnienia. Badaczki i badacz po każdym dniu obserwacji spędzali czas na wspólnym przedyskutowaniu i przepracowaniu doświadczeń, informacji i emocji. Z mojej perspektywy były to najbardziej kreatywne momenty w projekcie. Opracowanie wyników nie ograniczało się przy tym do prostego opisu. Drugie z rozszerzeń obserwacji miało charakter teoretyczny (Ó Riain 2013) i polegało na opracowaniu zebranego materiału i połączeniu go z relacyjnymi koncepcjami wiejskości i jedzenia.

- **Dokumentacja fotograficzna:** pełniła zasadniczą funkcję w procesie analizy symboliki i materialności związanych z jedzeniem i wiejskością. Technikę tę za Gillian Rose traktowaliśmy jako usystematyzowaną procedurę wykonywania zdjęć, które budują w ten sposób zestaw danych służących dalszej analizie. Jest to podejście prostsze i mniej wymagające niż złożona relacja zdjęcia i tekstu zawarta w eseju fotograficznym (Olechnicki 2003). Jednocześnie nasza procedura nie zakłada logiki dokumentu fotograficznego. Aparat nie był przez badaczy wykorzystywany do prostego dawania świadectwa czy odzwierciedlania rzeczywistości. Zdjęcia wykorzystywaliśmy do śledzenia aktorów, ludzi, miejsc i materialności, przekraczania granicy tego, co publiczne i prywatne (Clark-Ibáñez 2011). Kadrując zdjęcia, przygotowując się do nich, myśląc o planie, obserwując obiekty fotografii, porządkując je i kodując, wykonywaliśmy pracę epistemologiczną, a nie archiwistyczną. Fotografia nie dostarczała nam w projekcie obrazowań czy wskaźników procesów społecznych. Bliżej nam do Johna Bergera, który wskazał, że w medium tym najważniejsza jest gra z czasem oraz to, czego na

zdjęciu nie widać (Berger 2011). Istotna w procesie analizy była nie prosta obecność brązowych kolorów, drewna czy symboli chłopskości widocznych na większości generycznie tworzonych stoisk z żywnością, zapelniających podobne do siebie festyny i festiwale, ważniejsze były zakodowane pod takim obrazem wątki, relacje aktorów, procesy społeczne. Analitycznie ciekawym zjawiskiem było rosnące znaczenie fotografii w procesie badania. Zebrany materiał zdjęciowy miał charakter wyzwalacza, uruchamiał pokłady kreatywności analityka, zmuszał go do przemyślenia relacji pomiędzy teorią a znaczeniami obecnymi na obrazach i pod nimi. Wartością fotografii była także możliwość śledzenia relacji z aktorami nieludzkimi. Nie musieliśmy bazować tylko na opowieściach o nich, wraz z obserwacją techniki wizualne pozwalały przyglądać się ich kształtowi oraz, do pewnego stopnia, dynamicie splatania się w sieć. Przykładem niech będzie jedno z wykorzystanych w tej książce zdjęć, przedstawiające uczestniczkę badania podczas prezentacji rośliny w swoim ogrodzie. Analizowaliśmy nie tyle człowieka w konkretnej sytuacji, ale w sieci oddziaływań i styczności z naturą, przestrzenią, przedmiotami. Jeśli idzie o techniczną stronę badania, to zdjęcia wykonywali wszyscy badacze. Łącznie w trakcie obserwacji oraz wywiadów wykonaliśmy 1813 fotografii. Staraliśmy się na nich uwiecznić ludzi, jedzenie, centra, zaplecza, przyrządy kuchenne, technologie, symbole, miejsca i krajobrazy. Zdjęcia robiliśmy na festiwalach, spotkaniach, w sklepach, restauracjach, podczas spacerów po obszarach objętych działaniem sieci, w domach, kuchniach i spiżarniach rozmówców. Po wstępnej selekcji do analizy wybraliśmy 1602 ujęcia, które zostały zakodowane i posłużyły do uruchamiania analitycznej wyobraźni, korekty kategorii teoretycznych i splatania tekstu z obrazem w pracy. W przypadkach, kiedy zdjęcia prezentują ludzi jako głównych bohaterów planu lub przestrzenie prywatne, wykonanie ich zawsze poprzedzała zgoda uczestnika lub właściciela.

- **Analiza danych:** stanowiąca uzupełnienie właściwych badań. W każdym z przypadków badacze dokonali archiwizacji dokumentów wytworzonych w ramach sieci. Pobrane zostały strony internetowe inicjatyw, producentów, dostępne profile w mediach społecznościowych, ulotki, magazyny, foldery reklamowe oraz informacyjne. Podobnie

jak materiał fotograficzny potraktowaliśmy te dane nie jako prostą indeksację zjawisk, ale jak aktywnego aktora. Większość dokumentów bierze aktywny udział w zaplataniu wiejskości i jedzenia. Wybierając na podstawie karty potrawy, przygotowując jedzenie na bazie bloga kulinarnego lub decydując się na gospodarstwo agroturystyczne po przejrzaniu jego strony internetowej, stajemy się częścią performansu, domykamy sieć zorientowaną na wytwarzanie bardzo konkretnych smaków, emocji, obrazów i związanych z nimi stanowień wiejskości. Problemem było wykorzystanie i pozyskanie dokumentów do analizy. Staraliśmy się pobierać dane dostępne publicznie. W przypadku stron internetowych korzystamy z nich na prawie cytatu, podając źródło i umieszczając obrazy w odpowiednim kontekście analitycznym.

Moduł 3 (M3): który miał charakter uzupełniający i związany jest bezpośrednio z moimi decyzjami metodologicznymi. W jego zakresie zdecydowałem się uzupełnić porównawcze studia przypadku o korpus wiedzy pochodzący z wcześniejszych badań, które współrealizowałem w ramach grantu przyznanego przez Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu. Projekt został zakończony w 2018 roku i objął cztery alternatywne sieci żywieniowe (Convivium Slow Food w Grucznie, Rolnictwo Wspierane przez Społeczność Dobrzyń, Ekomuzeum Dolina Noteci i targowisko miejskie w Toruniu). W ramach działania zespół skupił się na realizacji indywidualnych wywiadów pogłębionych. Dobór miał w nich charakter celowy i opierał się na parach producent–konsument. Łącznie przeprowadziliśmy 36 rozmów dotyczących społecznej konstrukcji jakości (Goszczyński i wsp. 2018). W tej książce na potrzeby analizy splatania wiejskości i jedzenia została wykorzystana technika wtórnej analizy danych (Ruggiano, Perry 2019). Transkrypcje wywiadów zostały ponownie zakodowane przy wykorzystaniu nowych kategorii analitycznych. Ponowne odczytanie współprojektowanych przeze mnie rozmów pokazało, że wiejskość jest jedną z głównych kategorii analitycznych pojawiających się w badaniach alternatywnych sieci, nawet w sytuacji innych pytań badawczych i organizacji badania. Opowiadając o jakości jedzenia, respondenci mówili o lokalności, tradycji, podziale na miasto i wieś, analizowali wpływ przepisów, technik produkcji i przetwarzania, wykorzystywanych narzędzi. Pozwoliło to na nowo przetworzyć dane poprzez kodowanie/kategoryzację i inkorporować je do korpusu wiedzy.

4.3. Procedura analityczna

W tym miejscu pozostawię liczbę mnogą i zespół badawczy, skupiając się już na autorskich sposobach i rozwiązaniach analitycznych. W trakcie badania stanąłem przed problemem, który Steinar Kvale nazywa dylematem tysiąca stron (Kvale 2004). Dotyczy on tego, w jaki sposób dokonać analizy korpusu wiedzy składającego się z setek stron transkrypcji wywiadów, tysięcy zdjęć, dziesiątek notatek terenowych i dokumentów. W przypadku realizowanych analiz ilościowych materiału uzyskanego w trakcie wywiadów kwestionariuszowych procedura była stosunkowo przejrzysta. Zarówno narzędzie, jak i analizy skupione były na podziale i opisie osób biorących udział w badaniu. Wykonano to za pomocą technik segmentacyjnych takich jak standaryzowana hierarchiczna analiza skupień a istotność zależności pomiędzy poszczególnymi zmiennymi, która oceniana była odpowiednimi testami parametrycznymi i nieparametrycznymi. Prawdziwym wyzwaniem było jednak uporządkowanie i jakościowa analiza korpusu wiedzy wygenerowanej w ramach porównawczych studiów przypadków. Pracując z danymi, wykorzystałem możliwości oferowane przez program MAXQDA 2020, przynależący do kategorii oprogramowania typu CAQDAS (Computer Assisted Qualitative Analysis Software). Jak zauważa Grzegorz Bryda, programy tego typu oferują środowiska pracy analitycznej, które organizują praktycznie cały proces badawczy, dostarczając narzędzi kontroli, eksploracji i drążenia danych (Bryda 2014). Użytecznej graficznej prezentacji schematu pracy z CAQDAS dostarczają (zob. schemat 8) Anne Levins i Christina Silver.

Pracę z tego typu oprogramowaniem można podzielić na pewne fazy. Przede wszystkim kluczowym, ciągłym procesem analitycznym jest przepytывanie (*inquiry*) korpusu danych. Jest to nieustanny liniowy proces zastanawiania się nad powiązaniem, relacjami, związkami przyczynowo-skutkowymi widocznymi w bazach danych. Badacz przez cały okres pracy z programem zmuszony jest do refleksji nad charakterem badanej rzeczywistości. Zadawanie pytań, przepytывanie swoich materiałów jest esencją, centralnym punktem pracy analitycznej, a zaimplementowane w oprogramowaniu narzędzia mają w tym procesie pomagać.



Schemat 8. Model pracy z danymi w programach typu CAQDAS

Źródło: Silver i Levins 2014 (zmodyfikowane przez autora).

Pierwszą fazą pracy w programie było przygotowanie, organizacja i integracja danych. Z pełnych transkrypcji wywiadów, zdjęć, notatek terenowych, dokumentów powstał jeden projekt analityczny, baza, na której realizowane były dalsze procedury. Specyfika CAQDAS pozwala zachować wszystkie informacje w jednym środowisku. Pliki tekstowe, graficzne, dźwiękowe, strony internetowe oraz narzędzia służące do ich przeszukiwania, odpytywania dostępne są w jednym miejscu, pod ręką analityka. Wykorzystałem dwa tryby pracy z programem. Skupiłem się na tzw. podejściu manualnym, kodując, kategoryzując, wyszukując cytaty, zdjęcia

i fragmenty dokumentów (Brosz i wsp. 2017). MAXQDA wykorzystywany był przede mną głównie jako deska kreślarska (*workbench*), jedno miejsce, w którym mogę dokonać operacji transformacji danych. Większość analiz, interpretacji, wniosków zawartych w tej książce jest wynikiem takiego ręcznego sposobu pracy. Jako uzupełnienie wykorzystałem narzędzia częściowo automatyzujące analizy, takie jak: zestawienia tabelaryczne, mapy konceptualne, osie i mapy kodów wspierające procesy eksploracji danych. Z perspektywy badacza muszę poradzić sobie ze znaczną ilością informacji pozyskanych w trakcie procedur terenowych najważniejsze narzędzia w oprogramowaniu związane były jednak z procesem kodowania. Całe postępowanie empiryczne, zawarte w książce analizy, interpretacje danych czy wnioski opierają się na systemie kodów przypisywanych poszczególnym fragmentom. Kierowałem się przy tym modelem zaproponowanym przez Johnny'ego Saldañę, który podkreśla znaczenie dynamicznego, iteracyjnego podejścia do kodowania (Saldaña 2016). Było to dla mnie działanie ciągłe, związane z obróbką danych, oraz – co ważniejsze – analizą i interpretacją. W praktyce oznaczało nieustanne przechodzenie pomiędzy kodowaniem, kategoryzacją w większe całości i będącym jej wynikiem rekodowaniem. Proces ten rozpoczął się jeszcze przed etapem zbierania danych. Teoretyczna operacjonalizacja pojęć i konstrukcja narzędzi badawczych wymusiły opracowanie wstępnych drzew kodowych, które ulegały późniejszym modyfikacjom. Sama strategia miała charakter półotwarty (Silver i Levins 2014). Pierwsze, bazujące na teorii kody zostały później uzupełnione przez pojęcia pojawiające się na podstawie refleksji, wyszukiwania i przetwarzania korpusu danych oraz rozmów pomiędzy badaczami. Cały proces mogę przy tym podzielić na dwie fazy – wstępnego i zaawansowanego kodowania (Saldaña 2016):

- a) **Kodowanie dedukcyjne:** na tym etapie teoretyczne operacjonalizacje i wiejskości posłużyły do budowy pierwszego drzewa kodowego. Same kody miały przede wszystkim charakter opisowy, wskazywały na zaistnienie zjawiska lub aktora.

Kolejnym krokiem było pierwsze zakodowanie wszystkich transkrypcji wywiadów, zdjęć, dokumentów. Na tym etapie rozpoczął się także cykl uzupełnienia przestrzeni pojęć. Wraz z przejściem do danych rozpocząłem uzupełnienie skupiające się na:

- b) **kodowaniu wzorów** (Miles i Huberman 1994): pojęcia opisowe zostały rozszerzone o kategorie analityczne, nacisk został przy tym położony na analizę korelacji, związków przyczynowo-skutkowych. Kody powstały więc jako wynik interpretacji i analizy fenomenów wyłaniających się z danych.

Ten proces trwał przez cały okres pracy z danymi. Jest to ważna cecha CAQDAS i specyfika pracy z oprogramowaniem. Jego wartość leży nie tyle w zautomatyzowanych narzędziach, co raczej w możliwości dążenia, eksploracji danych. Pozwalają one pogłębić analizy, jednak najważniejszą cechą MAXQDy jest to, że ułatwia powrót do zakodowanych fragmentów, co w praktyce oznaczało cykle rekodowań, tworzenia relacji pomiędzy pojęciami czy ich wizualnych map (Saldaña 2016). Podczas tych działań przyjąłem strategię lejka. Wraz z kolejnymi iteracjami część kodów traciła na znaczeniu, ulegała wykluczeniu z dalszych analiz, inne z kolei były rozbudowywane o subkody (zob. schemat 9), relacje i interpretacje.

Podsumowując opis procedury analitycznej: zastosowanie oprogramowania oznaczało, że każdy dokument w bazie danych został zakodowany. Na kolejnych etapach kategoryzowane były już głównie istotne kody, których interpretacja popychała analizę do przodu. To połączenie dedukcyjnego startu i otwartego procesu pozwoliło zsynchronizować teorię z danymi. Przy tak dużym zbiorze danych bez wsparcia ze strony oprogramowania byłoby to trudne zadanie.

Z perspektywy analityka CAQDAS ma szereg zalet. Przede wszystkim wymusza, by badacz/badaczka poświęcili więcej czasu na pracę z danymi; poprzez swoją strukturę zachęca też do bardziej uporządkowanego, systematycznego podejścia. Praca z CAQDAS wymaga przemyślenia struktury bazy danych, uporządkowania jej, zakodowania, interpretacji. Oprogramowanie zwiększa kontrolę nad całym procesem badawczym, pozwala też na przeszukiwanie i odpytywanie dużych baz, zmniejszając ryzyko pominięcia istotnych wyników. Oprogramowanie poprawia przyswajalność wiedzy, pozwala zwiększyć ilość danych, które można przetworzyć. MAXQDA zwiększa rzetelność procesu analitycznego, pozwala prześledzić procesy kodowania, umożliwia włączenie w nie innych badaczy. Poprawia intersubiektywną komunikowalność badań poprzez możliwość prześledzenia korpusu danych, drzew kodowych ([link 7](#)) czy interpretacji. Paradoksem jest przy tym

kwestia czasu. Z jednej strony CAQDAS w projekcie jest obciążeniem, w postaci wysiłku, który należy włożyć w przygotowanie i uporządkowanie bazy, iteracyjne kodowanie, pracę z programem. Z drugiej jednak strony zwiększa to efektywność aktywności badacza/badaczki. Oznacza łatwiejsze przeszukiwanie, powroty, przekodowywanie danych, wizualizacje, ostatecznie poprawiając efektywność wysiłków analitycznych.

Trzeba pamiętać, że MAXQDA, lub podobne narzędzia, nie są jakościowym odpowiednikiem pakietów statystycznych takich jak IBM SPSS, wykorzystywany podczas analizy ilościowej w tej pracy. Zwraca na to uwagę Susanne Friese, podkreślając, że zadaniem CAQDAS jest uporządkowanie i organizacja procesu interpretacji danych, a nie zastąpienie w tym badacza (Friese 2019). Należy je raczej traktować jako skrzynkę narzędziową i spójne środowisko pracy badaczy, a nie jako analityczny automat. Programy tego typu wspomagają analityków, lecz, na szczęście, wciąż wymagają krytycyzmu, kreatywności, umiejętności połączenia danych i budowanej czy rekonstruowanej teorii. Mają one też istotne ograniczenia. Dla bardziej refleksyjnie nastawionych badaczy sztywne ramy całego procesu, skupienie się na procesie kodowania czy przeszukiwania baz danych może stanowić ograniczenie. Oprogramowanie to wymaga cierpliwości i ze względu na stromą krzywą uczenia związane jest z inwestycją czasu przez wykorzystujących je badaczy. Samo użycie programu nie zwiększa trafności badania, jego jakość zależy od charakteru i poziomów kodu, poprawności procesu kodowania, wiedzy, oprzyrządowania teoretycznego, ale też i intuicji badacza. MAXQDA była dla mnie ważnym narzędziem w badaniu splatania jedzenia i wiejskości. Jej wykorzystanie pozwoliło mi „odpytać” korpus danych, który w innej sytuacji nie zostałby spożytkowany. Jednocześnie to, że uporządkowała ona procedury analityczne w tej książce, nie oznacza jeszcze, że moje interpretacje zjawisk społecznych są bardziej prawdziwe czy refleksyjne.

Prowadzi mnie to do ostatniego fragmentu tego rozdziału. Istnieje szereg czynników ograniczających rzetelność i trafność badań, które legły u podstaw tej książki. Do najważniejszych z nich zaliczyć mogę problematyczny dobór w przypadku wywiadów kwestionariuszowych. Jednocześnie odnoszę wrażenie niepełnego zanurzenia w studia przypadku. Zbyt mało czasu poświęciliśmy na obserwacje, rozmowy, przebywanie w badanych sieciach. Same rozmowy były fascynujące, ale ich nisko strukturyzowany

charakter powodował, że niekiedy poważne tematy, problemy i wątki zostały poruszone tylko pobieżnie. Problematyczny jest też sam wybór alternatywnych sieci żywieniowych w badaniu wiejskości. To są specyficzne, bardzo elitarne formy działań zbiorowych. Tak samo wyjątkowi, unikalni i zdecydowanie niereprezentatywni są zaangażowani w nie aktorzy. Otwarte pozostaje pytanie, na ile mogą mieć one charakter laboratoriów, gdzie widać więcej niszowych innowacji, których elementy rzeczywiście odzwierciedlają istotne nowe i tradycyjne sposoby splatania wiejskości i jedzenia. Realizowane z zespołem podczas projektu badania były fascynującą, ale trudną podróżą. Mają one jednak wyraźne ograniczenia metodologiczne, wymuszające ostrożność w odczytywaniu wyników. Pozostaje mieć nadzieję, że przyjęte procedury pozwoliły mi w dalszych rozdziałach tej książki powiedzieć coś istotnego o kształcie i dynamice wiejskości, jedzenia i alternatywnych sieci.

5. WYNIKI BADAŃ

Rozdział empiryczny podzieliłem na trzy części. W pierwszej skupiłem się na tle procesów splatania wiejskości. Wykorzystując analizę statystyczną, starałem się w nim przedstawić specyfikę postaw i zachowań konsumentów związanych z zakupem, konsumpcją żywności oraz ich związki ze wsią i wiejskością. Drugi podrozdział poświęcony jest analizie wyników badań terenowych przeprowadzonych w sześciu alternatywnych sieciach żywieniowych. Bazuje on na wynikach obserwacji, serii nisko strukturyzowanych indywidualnych wywiadów pogłębionych i analizie materiału wizualnego. Zależało mi w nim na socjo-antropologicznym wejściu w świat badanych sieci. Interesowały mnie wyobrażenia, kulturowe imaginaria, to, co robią respondenci z jedzeniem, jaką rolę odgrywają rzeczy i miejsca. Opowieść o wiejskości i alternatywnych sieciach żywieniowych domyka ostatnią część rozdziału, poświęcona społecznym konsekwencjom badanego splotu.

5.1. Tło: postawy i zachowania konsumentów na rynku żywności

Zanim przejdę do analizy wyników badań terenowych przeprowadzonych w alternatywnych sieciach żywieniowych, chciałbym zarysować specyficzne, polskie tło motywacji, wartości i praktyk związanych z jedzeniem. Ten fragment będzie wykraczał poza badania AFN, skupiam się w nim bowiem na ogólnej specyfice konsumentów i ich decyzjach związanych z jedzeniem. Ma to za zadanie zbudować ilościową bazę dalszych dociekań. Pozwoli też osadzić dyskusję o wiejskości i AFN w szerszym kontekście praktyk konsumpcyjnych oraz zarysuje najważniejsze dynamiki, procesy związane z wiejskością, które pogłębione zostaną analizami procesów zachodzących już bezpośrednio w badanych inicjatywach. W tym celu w jednym z polskich dużych miast (Bydgoszcz) i otaczającym je powiecie zespół przeprowadził badanie kwestionariuszowe z konsumentami. Zadane pytania dzieliły się na

bloki dotyczące czynników decyzyjnych związanych z wyborem jedzenia, wybranych wartości, codziennych i okazjonalnych zwyczajów zakupowych, stosunku do wiejskości, oceny relacji wsi i miasta, a w końcu wyobrażeń o wiejskim jedzeniu.

Pierwszy blok pytań dotyczył czynników decyzyjnych związanych z zakupem żywności przez badaną próbę konsumentów. Wyniki (zob. tab. 7) wskazują na kilka ciekawych zależności.

Tabela 7. Czynniki decyzyjne związane z wyborem żywności przez konsumentów

| Czynniki decyzyjne | ogółem | Płeć | | Wiek [lata] | | | | | |
|---------------------------|--------|---------|-----------|-------------|-------|-------|-------|-------|-------------|
| | | kobieta | mężczyzna | 18–29 | 30–39 | 40–49 | 50–59 | 60–74 | 75 i więcej |
| Cena | 3,27 | 3,21 | 3,39 | 2,90 | 3,14 | 3,17 | 2,92 | 3,58 | 3,68 |
| Polskie pochodzenie | 3,73 | 3,72 | 3,75 | 3,05 | 3,27 | 3,43 | 3,89 | 4,02 | 4,52 |
| Znajomość marki | 3,94 | 3,99 | 3,82 | 3,90 | 3,81 | 4,01 | 3,92 | 3,97 | 4,00 |
| Smak | 4,64 | 4,65 | 4,61 | 4,67 | 4,49 | 4,65 | 4,71 | 4,64 | 4,68 |
| Zdrowie | 4,44 | 4,49 | 4,32 | 4,05 | 4,30 | 4,45 | 4,54 | 4,50 | 4,52 |
| Certyfikat ekologiczny | 2,72 | 2,75 | 2,64 | 2,24 | 2,76 | 2,67 | 2,67 | 2,90 | 2,44 |
| Regionalne pochodzenie | 2,96 | 2,95 | 2,98 | 2,24 | 2,65 | 2,70 | 3,16 | 3,20 | |
| Znajomość z producentem | 2,41 | 2,34 | 2,57 | 1,90 | 2,32 | 2,33 | 2,29 | 2,56 | 2,92 |
| Dostępność | 4,09 | 4,10 | 4,04 | 4,33 | 3,92 | 4,03 | 4,18 | 4,05 | 4,36 |
| Skład (wartości odżywcze) | 4,29 | 4,34 | 4,18 | 4,19 | 4,17 | 4,23 | 4,42 | 4,28 | 4,56 |
| Przyzwyczajenie | 3,74 | 3,77 | 3,67 | 3,90 | 3,57 | 3,72 | 3,67 | 3,79 | 4,12 |
| Przyjemność | 4,46 | 4,52 | 4,32 | 4,71 | 4,43 | 4,42 | 4,53 | 4,45 | 4,32 |
| Troska o wygląd | 3,95 | 4,08 | 3,62 | 3,95 | 4,14 | 4,09 | 3,96 | 3,82 | 3,64 |
| N | 399 | 285 | 114 | 21 | 63 | 88 | 76 | 126 | 25 |

Objaśnienia: kolorem oznaczono komórki wyróżniające się istotnie statystycznie (statystyka testu = Z, dla $p \leq 0,05$), wartości średnie dla skali od 1 do 5, gdzie 1 to zdecydowanie nieistotny czynnik, a 5 bardzo istotny czynnik.

Źródło: badania własne.

Kluczowe czynniki wskazywane przez respondentów dotyczą zdrowia, smaku, składu oraz przyjemności związanej z jedzeniem. Są to cztery główne elementy, przynajmniej na poziomie deklaracji określające preferencje konsumentów. Nakładają się one na wyraźnie niższe wartościowanie regionalnego pochodzenia, i co ważne, certyfikatów jakości żywności. Wskazywałoby to na dominację indywidualnych, cielesnych rejestrów związanych z podejściem do jedzenia. Przy tym badana populacja różni się od siebie. Pierwszą ze zmiennych różnicujących wybór jedzenia jest wiek respondenta (zob. tab. 8).

Tabela 8. Wybór żywności a wiek respondenta

| Czynniki decyzyjne | Wiek respondenta [lata] | | | | | |
|----------------------------------|-------------------------|-------|-------|-------|-------|-------------|
| | 18–29 | 30–39 | 40–49 | 50–59 | 60–74 | 75 i więcej |
| Cena | 2,90 | 3,14 | 3,17 | 2,92 | 3,58 | 3,68 |
| Polskie pochodzenie | 3,05 | 3,27 | 3,43 | 3,89 | 4,02 | 4,52 |
| Zdrowie | 4,05 | 4,30 | 4,45 | 4,54 | 4,50 | 4,52 |
| Certyfikat ekologiczny | 2,24 | 2,76 | 2,67 | 2,67 | 2,90 | 2,44 |
| Regionalne pochodzenie | 2,24 | 2,65 | 2,70 | 3,16 | 3,20 | 3,40 |
| Znajomość osobista z producentem | 1,90 | 2,32 | 2,33 | 2,29 | 2,56 | 2,92 |
| Dostępność | 4,33 | 3,92 | 4,03 | 4,18 | 4,05 | 4,36 |
| N | 21 | 63 | 88 | 76 | 126 | 25 |

Objaśnienia: jak w tab. 7.

Źródło: badania własne.

Starsi konsumenci mają tendencję do wyraźnie wyższego wartościowania lokalności i krajowego pochodzenia żywności. Ważna jest też dla nich dostępność, związana prawdopodobnie z charakterem infrastruktury zakupowej (odległość, transport).

Ważną zmienną różnicującą wybór żywności jest też miejsce zamieszkania przez badanych (zob. tab. 9).

Tabela 9. Czynniki decyzyjne związane z zakupem żywności przez konsumentów a miejsce zamieszkania respondenta

| Czynniki decyzyjne | Miejsce zamieszkania | | |
|----------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|------|
| | miasta powyżej 100 000 mieszkańców | miasta do 100 000 mieszkańców | wieś |
| Cena | 2,90 | 3,13 | 3,75 |
| Polskie pochodzenie | 3,53 | 4,05 | 3,75 |
| Znajomość marki | 4,33 | 3,47 | 3,82 |
| Smak | 4,76 | 4,84 | 4,37 |
| Zdrowie | 4,34 | 4,84 | 4,31 |
| Certyfikat ekologiczny | 2,15 | 3,42 | 2,91 |
| Regionalne pochodzenie | 2,42 | 3,72 | 3,08 |
| Znajomość osobista z producentem | 1,63 | 2,73 | 3,06 |
| Przyzwyczajenie | 4,13 | 3,51 | 3,46 |
| Przyjemność | 4,61 | 4,67 | 4,16 |
| Troska o wygląd | 3,69 | 4,42 | 3,95 |
| N | 161 | 83 | 143 |

Objaśnienia jak w tab. 7.

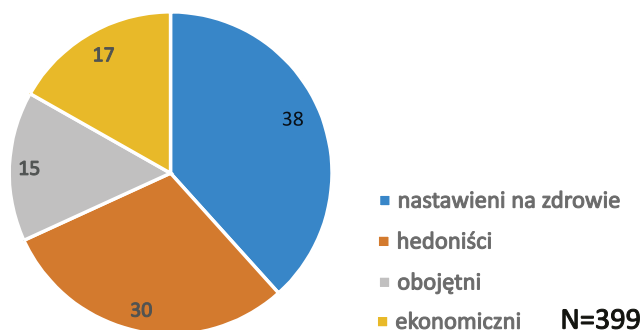
Źródło: badania własne.

Respondentów z dużego miasta charakteryzuje, w porównaniu do innych kategorii, pewna inercja deklarowanych zachowań. Skupiają się oni na smaku, przyzwyczajeniach, znajomości marki. Z kolei mieszkańcy wsi częściej podkreślają znaczenie ceny. To zjawisko będzie się powtarzało w tej książce. Większa wrażliwość cenowa i niższe dochody wiejskich konsumentów powodują, że zajmują oni w splotach wiejskości specyficzne miejsce. W praktyce wskaźnik ten pokazuje, że aktywność owej grupy może być mocno ograniczona, szczególnie w inicjatywach bazujących na droższym jedzeniu.

Odmianą i socjologicznie bardzo ciekawą kategorią są badani z małych i średnich miast. W ich wypadku wyraźnie ważniejsze są czynniki związane z lokalnością, pochodzeniem, produkcją w Polsce. W pewnym stopniu może być to spowodowane profilem demograficznym respondentów, istnieje bowiem

w próbie zależność pomiędzy miejscem zamieszkania a wiekiem respondentów. W małych i średnich miastach badania zrealizowano ze stosunkowo nieliczną grupą badanych w wieku 40–49 lat i większą liczbą osób starszych. Jednocześnie jednak zależność ta dotyczy tylko tych dwóch kategorii i nie występuje w przypadku wsi. Interpretując wyniki badań, odnoszę wrażenie, że jest to kategoria respondentów zawieszona pomiędzy specyfiką dużego miasta a obszarów wiejskich. Infrastruktura oraz zarobki pozwalają w tym wypadku na większą aktywność. Jednocześnie wciąż bliskie są kontakty z przestrzenią wsi, producentami, przetwórcami. Prowadzi to do wzrostu znaczenia regionalnych, tradycyjnych, lokalnych czynników związanych z decyzjami o wyborze żywności.

Odpowiedzi w badanej grupie nie były jednorodne. Dalsza analiza pozwoliła podzielić próbę na cztery segmenty konsumentów, wyodrębnionych w zależności od znaczenia poszczególnych czynników decydujących o wyborze żywności (zob. wykres 7).



Wykres 7. Segmentacja czynników decyzyjnych (dane w %)

Objaśnienia: segmentacja wykonana techniką hierarchicznej analizy skupień (metoda skupień Warda, kwadrat odległości euklidesowej, standaryzacja statystyką Z).

Źródło: badania własne.

Dla pierwszego segmentu kluczowe czynniki dotyczyły zdrowia, składu, zachowania sylwetki. Jest to jednocześnie najliczniejsza grupa konsumentów. Nieco mniej liczna jest kategoria hedonistów, do których zaliczyłem osoby wyraźnie wyżej wartościujące smak i przyjemność związane z jedzeniem. Do kolejnych dwóch segmentów zostały przydzielone osoby, które nie przywiązywały większej wagi do zakupu jedzenia lub wśród których dominowały motywacje ekonomiczne.

Ponieważ ta grupa respondentów różni się od konsumentów i producentów zaangażowanych w AFN, jest to z perspektywy tematu książki bardzo ważny podział. Wskazuje bowiem na podstawowe motywy i oczekiwania związane z jedzeniem, które będą się później pojawiać w trakcie analiz jakościowych już bezpośrednio w alternatywnych sieciach żywieniowych. O żywności myślimy przede wszystkim w kategoriach obaw, lęków, ewentualnie możliwości ich rozwiania. Ważne są także estetyka oraz doznania związane z jedzeniem. Dla części badanych istotne są czynniki ekonomiczne. Mniej istotna jest konkretna wiedza o sposobie wytwarzania, miejscu pochodzenia, ekologii czy równym podziale zysków związanych z produkcją.

Z analizy wpływu zmiennych metryczkowych, poza wiekiem (zob. tab. 10), wynika, że na proporcje poszczególnych grup konsumentów wpływa też dochód na członka rodziny (zob. tab. 11).

Tabela 10. Grupowanie czynników decyzyjnych a wiek konsumentów

| Segmentacja czynników | Wiek [lata] | | | | | |
|-----------------------|-------------|-------|-------|-------|-------|-------------|
| | 18–29 | 30–39 | 40–49 | 50–59 | 60–74 | 75 i więcej |
| Nastawieni na zdrowie | 24% | 37% | 28% | 45% | 43% | 48% |
| Hedoniści | 57% | 37% | 34% | 29% | 24% | 8% |
| Obojętni | 14% | 11% | 18% | 17% | 14% | 12% |
| Ekonomiczni | 5% | 16% | 19% | 9% | 19% | 32% |

Objaśnienia: różnice proporcji, test Z dla $p \leq 0,05$, $n = 399$.

Źródło: badania własne.

Tabela 11. Grupowanie czynników decyzyjnych a dochody konsumentów

| Segmentacja czynników | Miesięczny dochód na członka rodziny [netto] | | |
|-----------------------|--|---------------------|------------------|
| | do 1499 PLN | od 1500 do 1999 PLN | Powyżej 2000 PLN |
| Nastawieni na zdrowie | 39% | 47% | 32% |
| Hedoniści | 28% | 22% | 37% |
| Obojętni | 6% | 12% | 22% |
| Ekonomiczni | 27% | 20% | 9% |

Objaśnienia: różnice proporcji, test Z dla $p \leq 0,05$, $n = 399$.

Źródło: badania własne.

Pojawiają się tu zależności, które będą widoczne przez całą opowieść o wiejskości, konsumpcji, produkcji jedzenia i alternatywnych sieciach żywieniowych. Przede wszystkim w danych widać pierwsze ślady żywieniowej gentryfikacji. Osoby lepiej sytuowane, mogące swobodniej dysponować budżetem, częściej wskazują na przyjemność i smak jako czynniki decyzyjne. Wśród osób mniej zamożnych, jak się spodziewano, nieco istotniejsze są wskazania ekonomiczne. Chciałbym jednak zwrócić uwagę czytelnika na to, że nie jest to zależność silna, tzn. nawet osoby gorzej sytuowane przy swoich wyborach wskazują na zdrowie. W pewnym sensie jest też oczywiste, że czynnik ten wyraźnie więcej znaczy dla osób starszych. Mniej oczywisty (zob. tab. 12) jest związek pomiędzy czynnikami decyzyjnymi a posiadaniem ogrodu działkowego przez respondenta lub jego najbliższą rodzinę.

Tabela 12. Czynniki decyzyjne związane z zakupem żywności przez konsumentów

| Czynnik decyzyjne | Działka w rodzinie | |
|----------------------------------|--------------------|------|
| | tak | nie |
| Cena | 3,44 | 2,91 |
| Polskie pochodzenie | 3,85 | 3,57 |
| Znajomość marki | 3,84 | 4,16 |
| Smak | 4,56 | 4,78 |
| Zdrowie | 4,44 | 4,45 |
| Certyfikat ekologiczny | 2,95 | 2,33 |
| Regionalne pochodzenie | 3,20 | 2,61 |
| Znajomość osobista z producentem | 2,84 | 1,70 |
| Dostępność | 3,92 | 4,36 |
| Skład (wartości odżywcze) | 4,30 | 4,27 |
| Przyzwyczajenia | 3,55 | 4,03 |
| Przyjemność | 4,39 | 4,60 |
| Troska o wygląd | 4,03 | 3,77 |
| N | 123 | 141 |

Objaśnienia: kolorem oznaczono komórki wyróżniające się istotnie statystycznie (statystyka testu = Z, dla $p \leq 0,05$), wartości średnie dla skali od 1 do 5, gdzie 1 to zdecydowanie nieistotny czynnik, a 5 bardzo istotny czynnik.

Źródło: badania własne.

Początkowo chciałem interpretować taki związek przez zależność pomiędzy wiekiem a posiadaniem działki. Analiza statystyczna nie potwierdziła tego. Ogrody działkowe są na tyle upowszechnione, że kategoria wiekowa respondenta nie odgrywa tu żadnej roli. Moja interpretacja wskazuje na postawotwórczą rolę praktyk i aktywności związanych z produkcją jedzenia na własne potrzeby. Działkowicze częściej zwracają uwagę na pochodzenie, cenę, wygląd. Osoby, które nie mają kontaktu z ogrodami działkowymi, wykazują bardziej rynkowe zachowania, skupione na dostępności, znajomości marki, ale też na smaku i przyjemności związanej z zakupami. W tym sensie aktywność badanych modyfikuje ich zachowania, wartości, sposób, w jaki postrzegają jedzenie.

Kolejny blok pytań dotyczył postaw i wartości związanych z konsumpcją jedzenia. Ze zmiennych wybrałem te, które najlepiej obrazują relację pomiędzy lokalnością a konsumpcją żywności (zob. tab. 13).

Tabela 13. Wybrane postawy w stosunku do jedzenia

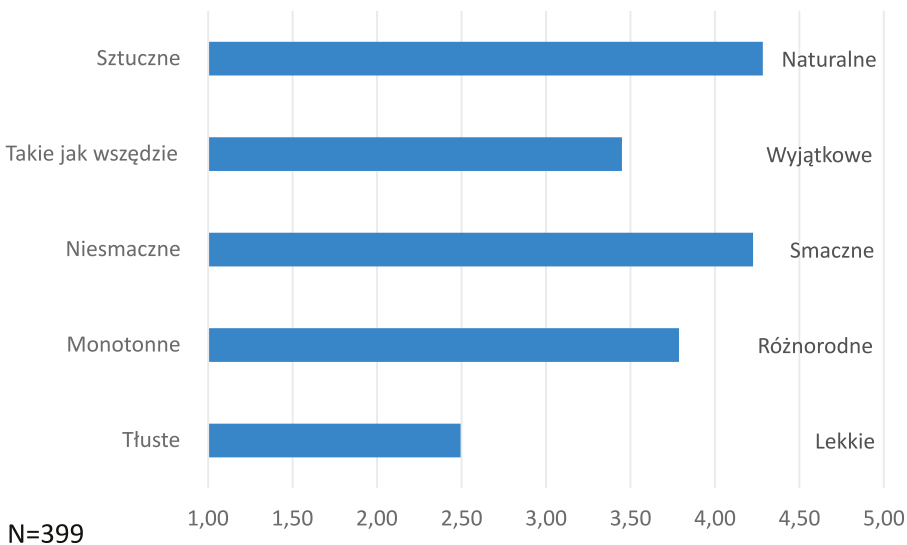
| Postawy | Ogółem | Wiek respondenta [lata] | | | | | | Wykształcenie | | | Dochód na członka rodziny | | | |
|---|--------|-------------------------|-------|-------|-------|-------|-------------|---------------|---------|--------|---------------------------|-------------------------|-------------------------|----------------------|
| | | 18-29 | 30-39 | 40-49 | 50-59 | 60-74 | 75 i więcej | zawodowe | średnie | wyższe | mniej niż 1499 złotych | od 1500 do 1999 złotych | od 2000 do 2999 złotych | powyżej 3000 złotych |
| Jedzenie od rolnika lepsze niż ze sklepu | 3,72 | 3,57 | 3,41 | 3,56 | 3,80 | 3,85 | 4,36 | 3,94 | 3,73 | 3,47 | 3,93 | 3,95 | 3,57 | 3,22 |
| Polskie jedzenie lepsze od innego | 3,88 | 3,43 | 3,62 | 3,59 | 3,99 | 4,15 | 4,28 | 4,06 | 3,94 | 3,56 | 4,14 | 4,12 | 3,82 | 3,16 |
| Jedzenie powinno być produkowane lokalnie | 3,48 | 3,00 | 3,30 | 3,18 | 3,64 | 3,66 | 3,92 | 3,63 | 3,49 | 3,29 | 3,54 | 3,61 | 3,45 | 3,16 |
| Przygotowanie jedzenia nie powinno zajmować czasu | 3,13 | 4,05 | 3,44 | 3,43 | 3,24 | 2,74 | 2,12 | 2,89 | 3,16 | 3,29 | 3,33 | 2,79 | 3,20 | 3,49 |

Objaśnienia jak w tab. 7.

Źródło: badania własne.

Wyniki wcale nie są oczywiste. Z jednej strony dane wskazują na wyższe wartościowanie lokalnego pochodzenia, patriotyzmu oraz pewnego braku zaufania do formalnych systemów certyfikacji. Sugerowałyoby to przedindustrialny charakter motywacji i wartości respondentów, szukających jakości i bezpieczeństwa jedzenia w odwołaniach do tego, co lokalne, wiejskie, polskie. W szczególności dotyczy to starszych, gorzej wykształconych i niżej sytuowanych Polaków. Nieco wyżej wartościują oni symbole związane z zakorzenieniem jedzenia w narodowym polu symbolicznym. To jest ciekawy wynik, wskazuje bowiem na konsumencki potencjał tej grupy, angażującej się nie tylko w tradycyjne zakupy, ale też będących często pomijaną bazą alternatywnych inicjatyw.

Rodzi to pytanie, jak specyfika wyboru żywności oraz wartości z nią związane łączą się z postrzeganiem i oceną wiejskości przez respondentów. W pierwszym z pytań konsumenci zostali poproszeni o wskazanie, które z par określić lepiej opisują polskie wiejskie jedzenie (zob. wykres 8).



Wykres 8. Cechy wiejskiego jedzenia

Objaśnienia: skala od 1 do 5, gdzie 1 to zdecydowanie cecha po lewej stronie wykresu, 5 to zdecydowanie cecha po prawej stronie wykresu, N = 399.

Źródło: badania własne.

Odpowiedzi wskazują na wysokie wartościowanie oraz trwałość stereotypów. Badani kojarzą wiejskie jedzenie głównie poprzez bardzo ważne dla społecznej konstrukcji jakości żywności odwołania do naturalności, smaku i różnorodności. Jest to wizja kuchni unikalnej, co jest o tyle ciekawe, że jak wskazują historycy i etnografowie (Dembinska 1999; Straczuk 2013; Dumanowski i Kasprzyk-Chevriaux 2019; Tymochowicz 2019), jedzenie aktualnie prezentowane jako wiejskie jest w gruncie rzeczy wynikiem nałożenia się na siebie przemysłowej, socjalistycznej transformacji, która ujednoliciła nasze diety, oraz specyficznych postszlacheckich powidoków. Tymczasem, pamiętając o problemie dostępności źródeł dotyczących kuchni typowej dla wsi, było to jednak menu raczej ubogie, sezonowe, postne (Dembinska 1999; Straczuk 2013; Dumanowski i Kasprzyk-Chevriaux 2019; Tymochowicz 2019). Odpowiedzi na to pytanie sugerują, że wyobrażenia konsumentów więcej mają wspólnego z utopią wiejskości niż z tym, co na wsi jedzono i co je się współcześnie. W tym sensie wiejskie menu stanowi kulturowy konstrukt, społecznie utrwalone wyobrażenie. Potwierdza to kolejne pytanie, w którym konsumenci zostali poproszeni o wskazanie swoich skojarzeń ze wsią (zob. schemat 10).



Schemat 10. Skojarzenia ze wsią

Objaśnienia: chmura słów, wielkość wyrazu związana jest z liczebnością danego określenia; procedura wykonana w programie MAXQDA 2020.

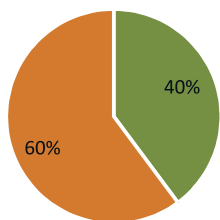
Źródło: badania własne.

Tak jak w przypadku pytania o wiejskie jedzenie, większość pojęć ma pozytywny charakter. Dla przeważającej liczby badanych wieś łączy się z ciszą, zdrowiem, spokojem, przyrodą, tradycją, odpoczynkiem. Respondenci obrazują w ten sposób wizję wiejskości jako miejsca ucieczki, ostoi. Co ciekawe, więcej skojarzeń ma przy tym indywidualny lub rodzinny charakter. Nie ma w nich odwołania do wspólnoty, relacji, tego, co społeczne. Jest to raczej wizja wiejskości jako bańki, miejsce, do którego można uciec. Drugi z rejestrów wiąże się z postrzeganiem wiejskości przez pryzmat funkcji produkcyjnych. Istotna część wskazań dotyczyła jedzenia, rolnictwa, produkcji żywności. Nie było odpowiedzi, które wskazywałyby na inne aktywności prowadzone na wsi. Łączenie się rejestrów idyllicznego i produkcyjnego dobrze pokazują skojarzenia respondentów, którzy obrazują wiejskość poprzez odwołania się do łanu zboża, łąki. Połączenia te mają przy tym wielozmysłowy charakter. Niektórzy konsumenci podkreślali rolę smaku, zapachu, świeżości związanej ze wsią. Wydaje mi się, że dla większości badanych charakterystyczne są właśnie takie, zakorzenione w kulturowych wyobrażeniach wsi, obrazy. Drugi kraniec skali wyznaczają antyutopie. Co prawda rzadko, ale jednak zauważalne były też skojarzenia jednoznacznie negatywne, odwołujące się do biedy, zacofania, nudy.

Ciekawe że wyobrażenia dotyczące jedzenia, czy szerzej wiejskości, budowane są w sytuacji dysproporcji sieci kontaktów pomiędzy mieszkańcami miast i wsi. W kolejnym bloku pytań konsumenci wywodzący się z obszarów wiejskich zapytani zostali o relacje rodzinne i przyjacielskie z mieszkańcami miasta (zob. wykres 9), a ci wywodzący się z ośrodków miejskich o to samo w odniesieniu do wsi (zob. wykres 10).

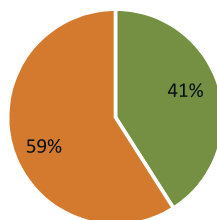
Analizy wskazują na społeczny brak równowagi pomiędzy dwiema kategoriami badanych. Kręgi osób wywodzących się z miasta mają wyraźnie ograniczony charakter w porównaniu do respondentów ze wsi. To nie tyle jest separacja, co raczej zaburzenie symetrii, w której większość miejskich respondentów nie ma bliskich styczności ze wsią. W praktyce oznacza jednak, że większość miejskich konsumentów splata wiejskość poza sieciami bliższych, rodzinnych czy przyjacielskich relacji. Tymczasem dane wskazują, że sieci te mają wpływ na stosunek respondentów do żywności (zob. tab. 14).

Rodzina na wsi (%)



■ tak ■ nie N=161

Przyjaciele na wsi (%)

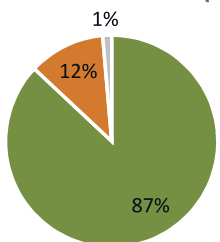


■ tak ■ nie N=161

Wykres 9. Sieci relacji mieszkańców miast z mieszkańcami wsi

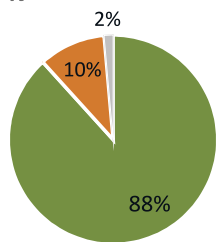
Źródło: badania własne.

Rodzina w mieście (%)



■ tak ■ nie ■ nie wiem N=146

Przyjaciele w mieście (%)



■ tak ■ nie ■ nie wiem N=146

Wykres 10. Sieci relacji mieszkańców wsi z mieszkańcami miast

Źródło: badania własne

Tabela 14. Decyzja o wyborze żywności a poziom usieciowienia konsumenta

| Segmentacja czynników decyzyjnych związanych z wyborem jedzenia | Indeks usieciowienia | | |
|---|----------------------|------------|--------|
| | bez kontaktów | przeciętne | silnie |
| Nastawieni na zdrowie | 24% | 41% | 44% |
| Hedoniści | 27% | 28% | 31% |
| Obojętni | 35% | 13% | 8% |
| Ekonomiczni | 15% | 18% | 17% |
| N | 101 | 39 | 259 |

Objaśnienia: różnice proporcji, test Z dla $p \leq 0,05$, $n = 399$.

Źródło: badania własne.

Kluczowy jest wyraźny spadek znaczenia kategorii konsumentów obojętnych w przypadku osób, które mają bliższe kontakty w mieście lub na wsi. Zakładam, że kontakty wiążą się z doświadczaniem wiejskości lub miejskości, prowadząc do wzrostu zainteresowania praktykami m.in. związanymi z jedzeniem. Potwierdza to kolejne pytanie. Konsumentów zostali zapytani o charakter praktyk kulturowych związanych z wsią. Analiza danych pokazała, że tak zbudowany indeks różnicuje praktyki związane z wiejskością oraz miejscem zamieszkania respondenta (zob. tab. 15).

Tabela 15. Wybrane praktyki kulturowe związane ze wsią

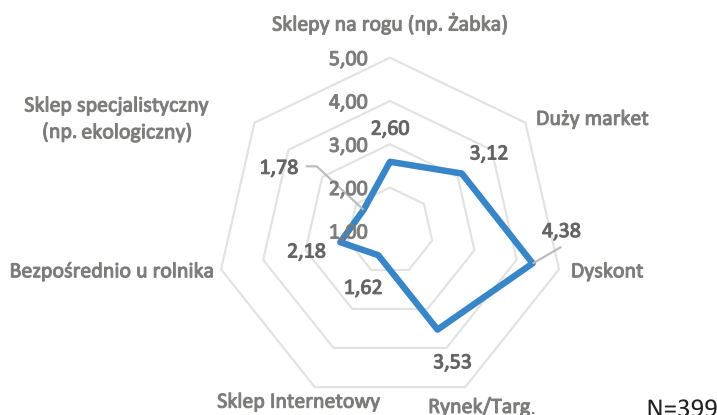
| Praktyki | Ogółem | Miejsce zamieszkania | | | Indeks usieciowienia | | |
|--|--------|----------------------|----------------------|---------------------|----------------------|------------|-------|
| | | wieś | miasto do 100 000 | miasto > 100 000 | bez kontaktów | przeciętne | silne |
| Czyta prasę i magazyny o wsi | 2,04 | 2,71 | 2,5 | 1,16 | 1,36 | 1,64 | 2,36 |
| Ogląda programy o wsi | 2,35 | 2,87 | 3,23 | 1,37 | 1,62 | 1,82 | 2,71 |
| Ogląda seriale/filmy o wsi | 2,28 | 2,68 | 3,16 | 1,4 | 1,58 | 1,9 | 2,6 |
| Kupuje domowe rzeczy nawiązujące do wsi | 1,98 | 2,4 | 2,72 | 1,17 | 1,29 | 1,62 | 2,3 |

Objaśnienia: kolorem oznaczono komórki wyróżniające się istotnie statystycznie (statystyka testu = Z, dla $p \leq 0,05$), wartości średnie dla skali od 1 do 5, gdzie 1 to zdecydowanie nieistotna praktyka, a 5 to zdecydowanie istotna praktyka.

Źródło: badania własne.

Muszę podkreślić, że przynajmniej w tym badaniu znaczenie wybranych praktyk kulturowych związanych ze wsią było niewielkie. Biorąc to pod uwagę, chciałbym jednak wskazać, że istnieje liniowa zależność pomiędzy charakterem kontaktów a wybranymi praktykami. Osoby silniej zsieciowane, mające odpowiednio rodzinę i najbliższych znajomych w mieście i na wsi, wyraźnie częściej angażowały się w praktyki związane z wiejskością. Wprawdzie mieszkańcy badanej metropolii praktycznie nie wykazywali zainteresowania wiejskością, to jednak po raz kolejny pojawia się też w tym miejscu ciekawa kategoria respondentów z małych i średnich miast. W ich wypadku praktyki, szczególnie te związane z odkrywaniem wsi przez telewizję, miały wyraźnie większe znaczenie.

Zróznicowane doświadczenia wiejskości mają też wpływ na to, jak badani kupowali żywność. W tym kluczowym dla mnie bloku pytań respondenci zostali poproszeni o ocenę znaczenia różnych codziennych (zob. wykres 11) oraz okazjonalnych (zob. wykres 12) sposobów zakupu żywności. Miało to na celu określenie, na ile postawy dotyczące wiejskości, sieci kontaktów oraz decyzje dotyczące wyboru jedzenia związane były z konkretnymi zachowaniami.



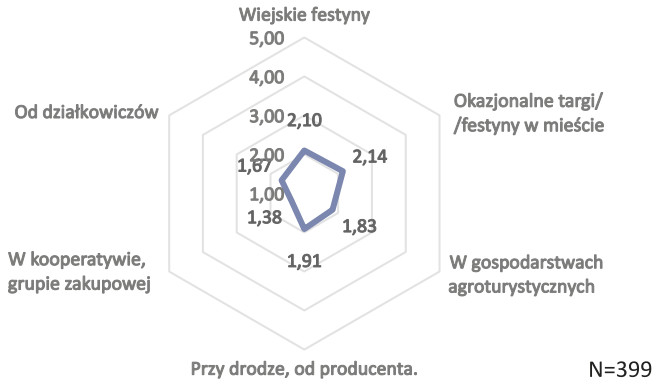
Wykres 11. Regularne miejsca zakupu jedzenia

Objaśnienia: wartości średnie dla skali od 1 do 5, gdzie 1 to zdecydowanie nie, a 5 zdecydowanie tak.

Źródło: badania własne.

Zaczynając od zakupów codziennych, regularnych, chciałbym wskazać na zdominowanie źródeł jedzenia przez dwa kanały: dyskonty oraz targowiska. Dobrze obrazuje to specyfikę polskiego konsumenta, którego działania rozpięte są pomiędzy charakterem polskiej transformacji z dominacją tanich, sieciowych sklepów, które właściwie zdominowały infrastrukturę zakupu w miastach i na wsi, oraz zanurzonymi w przeszłości praktykami, bazującymi na tradycji rynku i bezpośredniej sprzedaży. Poza dużymi marketami minimalną rolę odgrywają sklepy osiedlowe, specjalistyczne, internetowe czy zakupy bezpośrednio u producentów. W tym sensie jest to z jednej strony obraz zachowań, na które wpływają procesy integracji łańcucha żywieniowego z dominacją długich sieci, z drugiej zaś – wciąż

żywych tradycji i zwyczajów związanych z wyborem i zakupem jedzenia na targu.



Wykres 12. Zakupy okazjonalne jedzenia

Objaśnienia: wartości średnie dla skali od 1 do 5, gdzie 1 to zdecydowanie nie, a 5 zdecydowanie tak.

Źródło: badania własne.

Zaskakująco niewielkie znaczenie respondenci przypisują natomiast praktykom związanym z okazjonalnym zakupem żywności. Wbrew początkowym założeniom okazało się, że takie wydarzenia, jak: wiejskie święta, dożynki, świąteczne jarmarki, zakupy w gospodarstwach nie cieszą się dużą popularnością. W szczególności dotyczy to współczesnych, bardziej zorganizowanych, kolektywnych form, takich jak grupy zakupowe czy kooperatywy jedzeniowe. Kanały zakupu jedzenia różnią się przy tym w zależności od miejsca zamieszkania konsumenta (zob. tab. 16).

Część zależności jest oczywista i związana z infrastrukturą. W dużych miastach dotarcie do marketów spożywczych jest łatwiejsze, trudniej z kolei kontaktować się bezpośrednio z producentem, mniej jest też jedzeniowych jarmarków i targów. W tej kategorii ogromną rolę odgrywają dyskonty, a mniejszą zielone rynki. Na wsi konsumenci wyraźnie częściej korzystają z mniejszych sklepów oraz, co ciekawe, nieco wyżej cenią rolę zakupów przez Internet, bezpośrednio u producenta czy też poprzez kanały okazjonalne. Ciekawą kategorię po raz kolejny stanowią mniejsze miasta.

Nie dość, że nieco częściej wywodzący się z nich konsumenci korzystają z nietypowych, eventowych form zakupów, to jeszcze wyraźnie ważniejsze są dla nich zielone rynki czy zakupy u rolników. Miasta te wydają się rozpostarte, zawieszane pomiędzy wsią a aglomeracją. Z jednej strony istnieje w nich już typowo miejska infrastruktura i usługi, z drugiej strony mogą wskazać na lokalny charakter rynków i sieci społecznych w tej kategorii.

Tabela 16. Kanały zakupu a miejsce zamieszkania respondenta

| REGULARNE ZAKUPY | | | |
|---|------------------------------------|-------------------------------|------|
| Kanały zakupu | Miejsce zamieszkania | | |
| | miasta powyżej 100 000 mieszkańców | miasta do 100 000 mieszkańców | wieś |
| Sklepy na rogu (np. Żabka) | 2,40 | 2,24 | 3,04 |
| Duży market | 3,48 | 3,07 | 2,76 |
| Dyskont | 4,73 | 4,32 | 4,03 |
| Rynek/targ | 3,46 | 3,85 | 3,40 |
| Sklep internetowy | 1,22 | 1,71 | 2,01 |
| Bezpośrednio u rolnika | 1,26 | 2,64 | 2,90 |
| Sklep specjalistyczny (np. ekologiczny) | 1,22 | 2,40 | 2,00 |
| OKAZJONALNE ZAKUPY | | | |
| Wiejskie festyny | 1,29 | 2,37 | 2,84 |
| Okazjonalne targi/festyny w mieście | 1,50 | 2,37 | 2,71 |
| W gospodarstwach agroturystycznych | 1,30 | 1,91 | 2,38 |
| Przy drodze, od producenta | 1,29 | 2,37 | 2,30 |
| W kooperatywie, grupie zakupowej | 1,03 | 1,75 | 1,53 |
| Od działkowiczów | 1,05 | 2,53 | 1,82 |

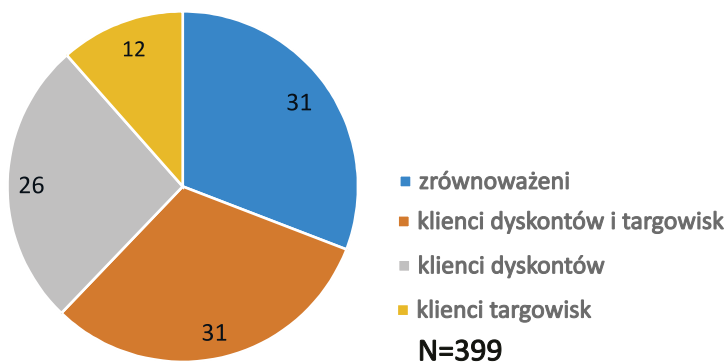
Objaśnienia: kolorem oznaczono komórki wyróżniające się istotnie statystycznie (statystyka testu = Z, dla $p \leq 0,05$), wartości średnie dla skali od 1 do 5, gdzie 1 to zdecydowanie nieistotny czynnik, a 5 bardzo istotny czynnik.

Źródło: badania własne.

Dominacja dyskontów, uzupełniana przez targowiska, nie oznacza, że badana próba konsumentów jest jednorodna. Segmentacja, bazująca na

pytaniach o regularne i okazjonalne kanały zakupów, pozwoliła mi wyodrębnić cztery zróżnicowane grupy konsumentów o różnych profilach (zob. wykres 13).

W badanej próbie konsumentów wyraźnie widoczne są trzy grupy. Pierwszą z nich są konsumenci zrównoważeni. Co prawda, także w ich wypadku najważniejszym źródłem jedzenia są dyskonty i rynek, jednak korzystają oni także z pozostałych form zakupów. Jest to także grupa częściej wskazująca na formy okazjonalne, w tym przede wszystkim jarmarki i targi. Drugą, równie liczną grupę stanowią klienci dyskontów i targowisk. Starają się oni równoważyć zakupy w tańszych sklepach korzystaniem z zielonych rynków. Konsumenci zaopatrujący się w dyskontach stanowią trzecią, równie istotną grupę. W ich wypadku praktycznie całość zakupów przebiega w tanich sklepach. Ostatnią kategorią są klienci rynków, dla których stanowią one główne źródło zaopatrzenia. Co ciekawe, jest to też grupa, wśród której nieco częściej wskazywane są okazjonalne sposoby pozyskiwania żywności takie jak jarmarki czy zakupy w gospodarstwach.



Wykres 13. Segmentacja konsumentów w zależności od sposobu kupowania żywności (dane w %)

Objaśnienia: segmentacja wykonana techniką hierarchicznej analizy skupień (metoda skupień Warda, kwadrat odległości euklidesowej, standaryzacja statystyką Z).

Źródło: badania własne.

Te cztery typologie zwyczajów zakupowych konsumentów różni-
kuje wiek (zob. tab. 17), wychowywanie dziecka do 18. roku życia (zob.

tab. 18), wykształcenie respondenta (zob. tab. 19) oraz indeks relacji miasto–wieś (zob. tab. 20).

Tabela 17. Segmentacja zakupowa a wiek respondenta

| Typ konsumenta (kanały zakupu) | Wiek [lata] | | | | | |
|--------------------------------|-------------|-------|-------|-------|-------|-------------|
| | 18–29 | 30–39 | 40–49 | 50–59 | 60–74 | 75 i więcej |
| Zrównoważeni | 29% | 48% | 41% | 30% | 20% | 12% |
| Dyskonty i targowiska | 5% | 13% | 24% | 30% | 45% | 60% |
| Klienci dyskontów | 57% | 32% | 26% | 32% | 20% | 4% |
| Klienci targowisk | 10% | 8% | 9% | 8% | 15% | 24% |

Objaśnienia: różnice proporcji, test Z dla $p \leq 0,05$, $n = 399$.

Źródło: badania własne.

Tabela 18. Segmentacja zakupowa a wychowywanie dzieci do 18. roku życia

| Typ konsumenta (kanały zakupu) | Czy wychowuje dzieci do 18. roku życia | |
|--------------------------------|--|-----|
| | nie | tak |
| Zrównoważeni | 26% | 41% |
| Dyskonty i rynek | 36% | 23% |
| Klienci dyskontów | 26% | 28% |
| Klienci targowisk | 13% | 9% |

Objaśnienia: różnice proporcji, test z dla $p \leq 0,05$, $n = 399$.

Źródło: badania własne.

Tabela 19. Segmentacja zakupowa a wykształcenie respondenta

| Typ konsumenta (kanały zakupu) | Wykształcenie | | |
|--------------------------------|---------------|---------|--------|
| | zawodowe | średnie | wyższe |
| Zrównoważeni | 19% | 26% | 51% |
| Dyskonty i rynek | 43% | 33% | 17% |
| Klienci dyskontów | 21% | 31% | 24% |
| Klienci targowisk | 17% | 11% | 8% |

Objaśnienia: różnice proporcji, test Z dla $p \leq 0,05$, $n = 399$.

Tabela 20. Sposoby zakupu żywności a poziom usieciowienia konsumenta

| Typ konsumenta (kanały zakupu) | Indeks usieciowienia | | |
|--------------------------------|----------------------|------------|-------|
| | bez kontaktów | przeciętne | silne |
| Zrównoważeni | 10% | 31% | 39% |
| Dyskonty i rynek | 45% | 36% | 26% |
| Klienci dyskontów | 39% | 28% | 21% |
| Klienci targowisk | 7% | 5% | 14% |
| N | 101 | 39 | 259 |

Objaśnienia: różnice proporcji, test Z dla $p \leq 0,05$, $n = 399$.

Źródło: badania własne.

Pojawia się tu ważne zjawisko, którego echa będą widoczne także w analizie alternatywnych sieci żywieniowych. Najbardziej zróżnicowane zachowania zakupowe charakteryzują dobrze wykształcone osoby w przedziale wiekowym 30–50 lat, w tym w szczególności wychowujące dzieci. Co prawda, sama proporcja się nie zmienia i wciąż dominują dyskonty i targowiska, ale częściej pojawiają się w tej grupie inne, także okazjonalne, kanały. W tym sensie wydaje się, że jest to grupa badanych bardziej skłonna do poszukiwania różnorodnych źródeł jedzenia. Co ciekawe, na zachowania konsumenta wpływa także indeks usieciowienia. Interpretując go, zakładam, że na wzrost liczebności konsumentów zrównoważonych, korzystających z większej ilości źródeł zaopatrzenia, wpływ mają doświadczenia kontaktów oraz możliwości związane z relacjami pomiędzy miastem a wsią. Możliwe, że sieć kontaktów przekraczająca granicę miasta i wsi zmienia sposób, w jaki myślimy, i to, jak pozyskujemy jedzenie. Tak jakby wraz z poszerzaniem społecznego horyzontu rosła złożoność motywacji i zachowań związanych z żywnością.

Zamykając ilościowe analizy wybranej grupy konsumentów, chciałbym wskazać na cztery główne wnioski, które płyną z badania postaw i zachowań tej szerokiej grupy respondentów, a które można odnieść do dalszych jakościowych analiz splatania wiejskości już w alternatywnych sieciach żywieniowych. Odnoszą się one do:

- a) **Znaczenia obaw żywieniowych:** to zdrowie i bezpieczeństwo są najważniejszymi czynnikami decydującymi o wyborze i ocenie jakości żywności. Nie przekłada się to jednak na konkretne zachowania – większość konsumentów pozyskuje żywność przez klasyczne przemysłowe sieci i tanie sklepy.
- b) **Wiejskich idylli:** społeczne wyobrażenia konsumentów o wsi nacechowane są rejestrami idylliczności. Wiejskość traktowana jest przez pryzmat spokoju, konstrukt natury, sielanki oraz produkcji żywności.
- c) **Ograniczonego kontaktu** konsumentów z realiami wsi. Ujednolicone kanały zakupu, niewielka popularność praktyk kulturalnych odwołujących się do wiejskości oraz asymetria sieci relacji pomiędzy miastem a wsią wskazują, że pomimo wysokiego wartościowania wiejskości ogół respondentów nie jest zainteresowany wsią i obszarami wiejskimi z całą ich złożonością. W szczególności dotyczyło to konsumentów pochodzących z największego miasta objętego badaniem. Wiejskość jest istotna, ale raczej jako konstrukt, utopia czy antyutopia, a nie złożony twór. Części konsumentów wystarczyć mogą marketingowe symulacje lokalności czy tradycji, które zaszyte są w konstrukcje jedzenia sprzedawanego na półkach sklepowych.
- d) **Wpływu codziennych praktyk** na związki z wiejskością. Moją uwagę zwróciło oddziaływanie takich czynników jak chociażby posiadanie własnego ogródka czy ogrodu działkowego na charakter aktywności i postaw konsumenckich. Osoby produkujące przynajmniej część żywności na własne potrzeby charakteryzują bardziej zrównoważone zachowania związane z wyborem i zakupem jedzenia. Podobna zależność występuje w przypadku indeksu zsieciovania. Zakładam, że realne kontakty między wsią a miastem mają wpływ na motywacje, wiedzę, doświadczenia, co wpływa na charakter praktyk konsumenckich.

Chciałbym w tym miejscu zwrócić jeszcze uwagę na wpływ lokalizacji, dochodu i wykształcenia konsumentów. Osoby pochodzące z dużego miasta, lepiej wykształcone i więcej zarabiające charakteryzuje skupienie się na przyjemności i zdrowiu. Mieszkańcy wsi i, przede wszystkim, małych i średnich miast objętych badaniem oraz osoby gorzej wykształcone, starsze i mniej zarabiające częściej prezentują postawę skupioną na tradycji

i polskim pochodzeniu produktów. Różnice postaw nie przekładają się jednak na to, gdzie konsumenci kupują jedzenie. W większości jesteśmy klientami kilku sieciowych dyskontów, uzupełnionych ewentualnie przez zakupy na targowiskach. Nieco bardziej różnorodne kanały zakupów wskazują tylko najlepiej wykształceni konsumenci.

Podsumowując badania ilościowe: istnieje specyficzny związek pomiędzy praktykami związanymi z jedzeniem a wiejskością. Dla większości konsumentów, szczególnie mieszkających w dużym mieście, stanowi ona tło, symboliczną matrycę, do której odnoszą oni jakość jedzenia. Jest to wiejskość wyobrażona, bazująca na zbiorze najczęściej pozytywnych, idyllicznych konotacji z nią związanych. W mniejszym stopniu to pozytywne wartościowanie przekłada się na konkretne praktyki odkrywania wiejskości czy zróżnicowanie sposobów, w jakie konsumenci dokonują zakupów. Mogę w tym odnaleźć powidoki historycznie zakorzenionych podziałów, przypisujących wsi rolę niemiasta, miejsca skupionego na wytwarzaniu jedzenia oraz sielankowej przestrzeni kontaktu z naturą. Pojawia się tu też pytanie o zmianę związaną z alternatywnymi sieciami żywieniowymi. Na ile symbole, motywacje, działania, sieci relacji je charakteryzujące różnią się od tych angażowanych przez ogół konsumentów. Ważne jest to, na ile modyfikują one sploty wiejskości i jedzenia, a na ile tylko umacniają procesy widoczne także na masowym rynku.

5.2. Wiejskość i alternatywne sieci żywieniowe

Przenieśmy się teraz na Festiwal Święto Wina: wydarzenie odbywa się cyklicznie, w południowej Polsce na ruinach zamku w Janowcu w majowy weekend. Zamek ulokowany jest na wiślanej skarpie, dookoła roztacza się widok na wieś, winnice, pola i lasy. W głównej części, za mostem łączącym dolną i górną część zamku, po kupieniu biletów można wziąć udział w płatnej degustacji polskich win, spróbować przekąsek ze szparagów lub innych wiosennych warzyw. W tle słychać jazz. Uczestnicy trzymają dystans, skupiają się raczej na sobie, tworzą mikro-grupki znajomych. Na przedpolu zamku także możemy zaobserwować święto, tyle, że inne. Plac pełen jest straganów, wokół unosi się zapach smażonej kiełbasy, piwo można kupić w plastikowych kubeczkach,

mieszanka muzyki ludowej i disco miesza się z występem koła gospodyń wiejskich. Uczestnicy wydają się być zintegrowani, w pewnym momencie na podłodze rozpoczynają się wspólne tańce (Goszczyński i Śpiewak 2022).

Taką symboliczną scenę obserwowałem podczas badanego przez zespół Świąta Wina w Janowcu. Wydaje się, że jest ona dobrą winiętą różnic w sposobach splatania wiejskości. Dwa opisane wydarzenia dzieli kilkanaście metrów, fosa zamkowa i społeczna przepaść. Inne jest jedzenie, oprawa, aranżacja przestrzeni. Różne są też ubiory i zachowania ludzi. Jedno z wydarzeń ma ewidentnie ekskluzywny charakter, drugie jest otwarte, masowe, inkluzywne i nie tak wymagające. Wiejskość jest na festiwalu smakowana, doświadczana, wytwarzana. Dzieje się ona też poprzez to, co robią konsumenci i producenci. Ważne role odgrywają w tym krajobraz, architektura, przestrzeń zamku i parku, a wreszcie samo jedzenie. Społeczne imaginaria, praktyki, materialność splatają się ze sobą, tworząc w tym konkretnym miejscu przynajmniej dwie dominujące hybrydy wiejskości.

W dalszej części analizy empirycznej interesować mnie będzie, jak zakorzenione w kulturze wyobrażenia o wsi i jedzeniu, codzienne i niecodzienne działania z nimi związane oraz miejsca i rzeczy splatają się w wiejskość i jakie ma to społeczne konsekwencje. Ważne wątki będą dotyczyć także przenikania się porządków, konsumentów z producentami, wsi i miasta, przeszłości i teraźniejszości, tradycji i progresywności. Budując ten rozdział, bazowałem na wynikach badań terenowych zespołu. Wspólnie staraliśmy się zanurzyć w społeczne i kulturowe światy konsumentów oraz producentów. Służyły temu wyjazdy terenowe, nisko standaryzowane indywidualne wywiady pogłębione, obserwacje realizowane w domach, siedzibach alternatywnych sieci, na festynach, spotkaniach czy w sklepach. Ważnym elementem badania były zdjęcia wykonywane przez zespół oraz analiza danych zastanych: ulotek, stron internetowych portali społecznościowych inicjatyw. Sama analiza miała charakter półotwarty. Szukając sposobów i konsekwencji splatania wiejskości, bazowałem na predefiniowanych kategoriach, które w procesie badawczym zostały otwarte: przekształcone i uzupełnione o ważne wątki odkryte w badaniu. Powstała w ten sposób struktura rozdziału empirycznego, mówiącego o splotach wiejskości. Jego kategorie uformowały się w trakcie procesu podążania za danymi, którego

esencją było bazujące na zebranych materiałach otwieranie i przekształcanie początkowych kategorii analitycznych. Powstał w ten sposób zestaw pojęć pozwalających mi podzielić rozdział na części o:

- a) **Smakach przeszłości:** czyli o roli i znaczeniu czasu w splataniu wiejskości przez alternatywne sieci żywieniowe.
- b) **Performansach lokalności:** sposobach tworzenia i odtwarzania wiejskiego, lokalnego zakorzenienia w badanych inicjatywach.
- c) **Lękach przed nowoczesnością i wiejskich gastrokuracjach:** w którym analizuję rolę społecznych konstrukcji strachu i niepewności związanej z nowoczesnością oraz tym, jak producenci i konsumenci próbują sobie z nimi radzić.
- d) **Komodyfikacji wiejskości:** czyli jak producenci i przetwórcy działający w i obok alternatywnych sieci żywieniowych starają się wiejskość sprzedać.
- e) **Poszukiwaniu wiejskiej równowagi:** i o tym, co łączy wiejskość, alternatywne sieci, naturę i różne podejścia do obywatelskości.

Obszary te opisują najważniejsze moim zdaniem motywacje, wartości, działania, przedmioty i przestrzenie zaangażowane w społeczne procesy splatania wiejskości w badanych alternatywnych sieciach żywieniowych.

5.2.1. Smaki przeszłości i wiejskość

Jednym z najczęściej pojawiających się w wywiadach i obserwacjach procesów było osadzenie alternatywnych sieci, a szerzej jedzenia, na osi czasu. W rozmowach, praktykach i materialności funkcjonowania tych inicjatyw szczególnie przebijają się smaki przeszłości, rozumiane jako odwołania do indywidualnej lub uspołecznionej historii rozmówców czy konkretnych miejsc. Istotną rolę odgrywają przy tym wspomnienia dzieciństwa badanych.

W związku z tym, że moi rodzice pochodzą z wiosek, tzn. też przyjechali do miasta szukać pracy i moje dzieciństwo to moje ukochane wyjazdy na wieś do jednej i drugiej babci, z nią te pierwsze lipy, to że moi rodzice, u mnie mnóstwo rzeczy w domu robiło się samemu, to jest coś, co tu przeniosłam. Nawet zainteresowanie nalewkami wyniosłam od mojego taty czy dziadziusia, który

robił orzechówkę, ja akurat nie robię, bo nie mam orzechów, ale dlatego robię ziołową leczniczą w tym zakresie. To na tej zasadzie, zawsze uważałam, że jestem dziewczyną, która na wieś wróci i szukaliśmy z mężem takiej możliwości (konsumentka, Ekomuzeum Doliny Noteci).

W badaniu powtarzały się silnie wygładzone wspomnienia wiejskiego dzieciństwa. Ważną rolę odgrywają w nich obrazy rzeczy, ludzi, zwierząt, miejsc, smaków, budujące opozycję do postrzeganej jako chaotyczna współczesności. Punktem centralnym takich opowieści jest posiłek, przepis, konkretny smak związany z przeszłością. Znajduje się on w sieci wspomnień utkanych z opisów mebli, krajobrazu, znaczących osób, smaków i zapachów. Respondenci dokonują przy tym procesu puryfikacji wiejskości, świadomie czy nieświadomie wybierając takie jej elementy, żeby pasowały do idyllicznego obrazu.

Lata dzieciństwa to było nieprawdopodobne. Jak były święta, Wielkanoc, to było czuć, że są święta. Teraz to pyk i po świętach. My jako dzieci choinkę ubieraliśmy, tata z mamą obiad gotowali, piekli. Zapach był. Teraz wszystko w supermarketach (producent, Lokalna Grupa Działania 4 Żywioly).

Dobrze widać to we fragmencie opowieści lokalnego pszczelarza z Małopolski. Ten sześćdziesięcioletni mężczyzna, opowiadając o lokalnych produktach, bazuje na opisach dzieciństwa. Wiejskość stanowi kanwę rodzinnych praktyk związanych z jedzeniem. Wspólne przygotowanie potraw, utopia świątecznego posiłku, wspomnienia rodziny i związanego z nią smaku stanowią kontrpunkt przeciwstawiany wdzierającemu się pod postacią supermarketu miasta. Jedzenie i praktyki z nim związane są ważnym elementem stabilizacji tego obrazu tak w przeszłości, jak i w aktualnych działaniach producentów i konsumentów w alternatywnych sieciach żywieniowych. Praktyki związane z jedzeniem i jego przygotowywaniem, wspomnienia zapachu, działania wokół stołu – te elementy składają się na wizję wiejskiej idylli dzieciństwa. W centrum tych wyobrażeń znajduje się rodzinny dom, kuchnia, jadalnia lub rzadziej gospodarstwo rolne. Powstaje w ten sposób kameralna, hermetyczna mikroutopia.

Tam u babci jak tam jeździłam, to babcia siała takie poletko gryki, prosa na miotły się siało, bo się izby bieliło. Nie jestem jeszcze aż tak stara, ale pamiętam te wszystkie rzeczy, mam chyba dobrą pamięć do tych spraw. To dzieciństwo było inne niż tu (konsumentka, Frymark).

Tak zaplecioną wiejskość cechuje stabilność, spokój. Złożona jest z bezpiecznych, pozytywnych elementów. Co więcej, przeszłość przeciwstawiana jest w wywiadach terażniejszości, która nacechowana jest codziennymi problemami, chaosem, ryzykami. W pewnym sensie alternatywne sieci, jedzenie i odwołania do wiejskości stanowią ucieczkę do przeszłości, wyobrażonej krainy dzieciństwa, bezpieczeństwa, przewidywalności, wywoływanej przez istotne przepisy, smaki, potrawy. Ważnym wspólnym elementem tych opisów zanurzenia jest ich statyczny, pozaspółeczny charakter. Wiejskość i jedzenie jawią się w nich jako zjawiska i procesy o zindywidualizowanym charakterze. Jeśli wyobrażenia, praktyki i materialność w alternatywnych sieciach odwołują się do przeszłości, to przede wszystkim jest to przeszłość rodzinna. Praktycznie nie występuje w nich wieś jako społeczność lokalna, nie ma sąsiadów, przyjaciół. Tłem splatania wiejskości są domowe kuchnie, stoły, ogrody, dziadkowie lub rodzice. Charakterystyczne jest to, że w obrazach przywoływanych przez rozmówców można odnaleźć miejsca, krajobrazy, zwierzęta, rośliny, ale brakuje w nich ludzi, codzienności wsi i jej instytucji. Jest to **idylla odspołeczniiona**, bazująca na oczyszczeniu, puryfikacji wybranych statycznych ramek z przeszłości i przeniesieniu ich na współczesne praktyki związane z jedzeniem, w tym na te związane z alternatywnymi sieciami żywieniowymi. Jedzenie jest elementem pozwalającym zaistnieć takim splotom. Wspomnienia rozmówców nasycone są odwołaniami do sposobów jego przyrządzania, przetwarzania, uprawiania czy hodowania. Istotną funkcję pełnią przedmioty, przyrządy kuchenne, stoły, słoje, garnki. Przenosi się to na współczesne praktyki związane z żywnością. Niezależnie od tego, czy rozmawialiśmy z producentami, czy konsumentami, rozmowy często skupiały się na poszukiwaniu i wykorzystaniu starych urządzeń służących do przygotowania jedzenia. Nie jest to proces jednorodny i wolny od napięć.

Nie, nie, ja jestem właśnie tradycjonalistą, więc staram się wykorzystywać jeśli na przykład robię historyczne. Jeżeli jest tam wykorzystywany rondel,

bądź jakieś inne zwykłe narzędzie, patelnia czy jakiś garnek, to ja idę w tym kierunku. Wiadomo, jakieś tam przyrządy typu nóż lepszy tam, wiadomo muszę mieć, ale tam zazwyczaj jest garnek, patelnia, piekarnik, nie używam żadnych, chyba że muszę na szybko coś zrobić to w szybkowarze, bo używam szybkowaru, bo jednak nie chce mi się czekać czasami 4 godziny na zrobienie np. polików czy jakichś ozorów (konsument, Slow Food Convivium Gruczno).

W powyższym cytacie rozmówca dobrze obrazuje charakterystyczne zjawisko. Badani często korzystają z materialnego zaplecza kojarzącego się ze wsią i przeszłością. Mogą to być noże, garnki, formy do wypieków, ale też przedmioty stanowiące tło praktyk, takie jak: obrazy, aranżacje wnętrz, ozdoby. Przedmioty i aranżacje odgrywają przy tym istotną rolę, budując takie stabilne obrazy przeszłości. Jadalnie, gospodarstwa, kuchnie tworzą przestrzeń łączącą ludzi, ich zachowania oraz przedmioty związane z przeszłością (zob. fot. 2).

Fot. 2. Wnętrze jadalni, gospodarstwo agroturystyczne. Fot. Wojciech Goszczyński



Proces ten dobrze oddaje powyższa fotografia. Prezentuje ona wnętrze lokalnej restauracji w gospodarstwie agroturystycznym, w którym dwudziestoletnie budynki zostały wystylizowane na szlachecki dworek i chłopską osadę. Sama jadalnia nasycona jest przedmiotami odwołującymi się do przeszłości. Stare zegary, komody, obrazki świętych spletają się z kolorystyką oraz potrawami nawiązującymi do wyobrażeń przeszłości.

Te wiejskie sploty przeszłości, niezależnie czy odwołują się do uniwersalnych, czy rodzinnych imaginariów, nasycone są przy tym emocjami. Charakterystycznym elementem opowieści badanych są barwne, intensywne opisy związane z wiejskim gotowaniem.

Pierniki, krówki ze śmietanki kremowej. To się u mnie w domu robi najdłużej. To robiła moja mama, moja babcia, nawet jak cukru nie było, to gotowała buraka, buraki się wyrzucało, to się odparowywało i potem taka gęsta melasa powstawała i do tego dawała (producent, Frymark).

Uderza fizyczność narracji. Trochę tak, jakby rozmówca przez przedmioty oraz opis wytwarzania chciał wywołać przytłumiony obraz procesu gotowania w rodzinnym domu. To zanurzenie w przeszłości nie dotyczy tylko i wyłącznie wspomnień i związanych z nimi wyobrażeń. Wywoływanie smaków przeszłości związane jest z tym, jak badani gotują, jakich narzędzi używają, do jakich przepisów się odwołują i z jakimi przedmiotami wchodzi w relacje. Pytani celowo, bądź mimowolnie, starają się wywołać zanurzone w wiejskich idyllach smaki dzieciństwa. Dotyczy to także sposobu konstruowania samego jedzenia, jego formy i estetyki (zob. fot. 3).

Interesująco pokazuje ten proces fotografia 3. Jest na niej przedstawiony poczęstunek w domu jednego z rozmówców. W materialności posiłku odtworzone są dość charakterystyczne cechy idylli. Dominują spokojne odcienie, nie ma w nim ekstrawagancji, raczej odwołuje się do prostoty. W splocie ważne są przedmioty takie jak chociażby drewniana deska, tradycyjne wzory żytniego chleba i sera czy charakterystyczne nacięcia twarogu. Przy tym zakorzenienie w mikrohistoriach ma zaskakująco uniwersalny i powszechny charakter. Badania wskazały, że tego typu sploty odtwarzają bardzo podobne do siebie konstrukcje. Zbliżone wzory, kolory, symbole i potrawy pojawiają się niezależnie od regionu czy charakterystyki rozmówcy.



Fot. 3. Poczęstunek w domu. Fot. Wojciech Goszczyński

Fot. 4. I kolejny poczęstunek. Fot. Bogna Kociołowicz-Wiśniewska



Zjawisko to prezentuje także zdjęcie wykonane podczas projektu badawczego realizowanego przez mój zespół badawczy nieco wcześniej. Także tam w trakcie trwania wywiadu badaczka została poczęstowana lokalnymi produktami (fot. 4).

Pierwsze zdjęcie powstało w małym kaszubskim gospodarstwie rolnym, drugie w odtworzonym wiejskim domu inteligencji, która zdecydowała się przenieść z dużego miasta. Pomimo różnicy kapitałów, regionu, pochodzenia, wieku, same sploty wiejskości, jedzenia i przeszłości bazują na bardzo podobnych symbolach, praktykach, przedmiotach. Każda z sytuacji miała intymny, nieco rodzinny charakter. W obu badani odwoływali się do wyjątkowości swoich doświadczeń i wspomnień, a unikalność i wiejskość miały być kontrapunktem dla zunifikowanych sił współczesności. Sytuacje zostały zaaranżowane podobnie: przedmioty pełnią w nich analogiczne funkcje. Samo jedzenie też jest zunifikowane – podstawą jest chleb i biały ser wzbogacony modnymi przyprawami. W tym sensie sploty wiejskości i smaków przeszłości mają zaskakująco podobny charakter. Nie krytykuję ich nieautentyczności, ale raczej wskazuję, że wiejskość splatamy za pomocą gotowych predefiniowanych przez materialność i kulturę elementów. Paradoksem jest uniwersalność i powtarzalność tych stanowień, które wbrew pozorom nie mają idiosynkratycznego charakteru, ale są zakorzenione w kulturowo utrwalonych wzorach myślenia o wiejskości, przedmiotach z nią związanych czy miejscach. W tym sensie takie smaki przeszłości są zadziwiająco stabilne i wywoływane przez predefiniowane społeczne wyobrażenia, materialność związaną z tym, co postrzegamy jako tradycyjnie wiejskie jedzenie czy wreszcie przez same praktyki przyrządzania, przetwarzania i prezentowania.

Ważne są też aranżacje kluczowych dla badanych miejsc: kuchni i przestrzeni, w których się spożywa posiłki. Przy tym, pomimo ograniczonego charakteru, odwołania do przeszłości odgrywają pierwszorzędą rolę nie tylko w samych sieciach czy sposobie, w jaki badani wytwarzają i przetwarzają żywność, ale też w codziennym życiu. Szczególnie dobrze widać to w trakcie obserwacji prowadzonych przy okazji wywiadów w domach rozmówców. Wraz z przekroczeniem progu domu w badaniach pojawiają się przedmioty odwołujące się do przeszłości. Widać to też w sposobie, w jakim pytani aranżują wnętrza swoich domów lub gospodarstw rolnych i sklepów w przypadku producentów (fot. 5).



Fot. 5. Odwołania do przeszłości. Fot. Wojciech Goszczyński

W mieszkaniach można odnaleźć nieco eklektyczne nawiązania do przeszłości i do określonego stopnia wiejskości. Często centralnym punktem są kominki. Dominują spokojne, stonowane kolory, drewniane meble. Jednym z ciekawszych przykładów były drzwi do toalety wystylizowane na wiejską sławojkę. Mieszkania pełne są ozdób, starych zabawek, drewnianych figurek, lamp naftowych, lampowych odbiorników radiowych. Badanych otaczają przedmioty i miejsca identyfikowane z przeszłością. To zjawisko materialnego zakorzenienia w przeszłości nie dotyczy tylko i wyłącznie konsumentów. Także w przypadku badanych producentów – rolników i przetwórców – obserwacje ujawniły wiele odwołań do dawności i materialności w konstrukcji gospodarstwa rolnego lub przetwórci. Stare traktory, konny kombajn, pług nie są wykorzystywane do codziennej pracy, ale stanowią immanentną część przestrzeni, osadzając praktyki związane z produkcją i przetwórstwem żywności. Zarówno w przypadku konsumentów, jak i producentów takie bazujące na materialności sploty wiejskich smaków przeszłości mają silnie separujący, indywidualistyczny charakter. Dominują one zwykle

w przestrzeniach prywatnych, za drzwiami domów i gospodarstw rolnych. Nie są częścią historii społeczności, ale indywidualnych opowieści. Mają też stosunkowo stabilny i paradoksalnie ahistoryczny charakter. Przeszłość jawi się w nich jako ogólna rama, łączy ze sobą przedmioty pochodzące z różnych okresów, regionów, miejsc. Sama materialność jest stosunkowo rzadko wykorzystywana, buduje tło praktyk, rzadziej jest ich fizycznym elementem. Wraz z wyobrażeniami pełni raczej funkcję puryfikującą, oczyszczającą wizję dzieciństwa, stawiając je w opozycji do dorosłości, konfrontując większą przeszłość z miejską teraźniejszością, tradycję z nowoczesnością. W tym sensie w wypowiedziach badanych pojawia się zbitka łącząca wieś, jedzenie, czystość, niewinność. Wiejskość staje się idylliczną ramą, do której ankietowani próbują wrócić poprzez współczesne praktyki związane z jedzeniem. Wywoływanie smaków przeszłości nie ogranicza się tylko i wyłącznie do warstwy symbolicznej. Ważne są też miejsca, przedmioty ogniskujące te wspomnienia. Może to być rodzinny dom, ogród, drzewa, przedmioty. Kluczowe w tym splocie są wspomnienia jedzenia i związanych z nimi smaków. Dobrze to widać we fragmencie wywiadu, w którym jeden z producentów lokalnych przetworów wspomina dzieciństwo:

Nie było lodówek, nie było nic. Kiełbasy leżały w garnku smalcem zalane. To było hermetycznie zamknięte. Zawsze kiełbasa była świeża. To musiało smakować. Kiełbasę się ucinało, smalec zostawał. Nawet taka słonina się na piecu suszyła, aż żółte były. To było suszone na piecu kafłowym (producent, Ekomuzeum Doliny Noteci).

Materialność jedzenia, charakterystyczny sposób przechowania, miejsce przetwarzania, faktura, smak – wszystkie te elementy łączą się w pozytywne postrzeganie wiejskiej przeszłości. Poprzez ich współczesną rekonstrukcję, nawiązanie do wiejskiego dzieciństwa w wybranych elementach materialności i praktyk związanych z pożywieniem, respondenci starają się odbudowywać swoje lokalne mikroutopie. Mają one przy tym wielozmysłowy charakter. Smaki przeplatają się w nich z kolorami, zapachami, wspomnieniami aranżacji miejsc, działaniami wykonywanymi na jedzeniu. Ciekawy jest przy tym eklektyczny charakter takich splotów. Przeszłość i teraźniejszość łączy się w sieciach wybiórczo. Przedmioty, czy konkretne



Fot. 6. Stara forma do pierników na tle certyfikatu. Fot. Ruta Śpiewak

praktyki, odtwarzają wyobrażoną albo prawdziwą historię, promieniując jednocześnie na inne praktyki w sieciach (zob. fot. 6).

Powyższa fotografia prezentuje jedną ze starych form do wypieku pierników, z rzadka wykorzystywanych przez lokalną producentkę. Przedmiot ten nie jest używany w codziennych praktykach, osadza jednak działania i kształtowanie wiejskości z nimi związane na czasowym *continuum*. Odwołując się do języka teorii, wyobrażenia, materialność i działania związane z jedzeniem pozycjonują się nawzajem w sieci, budują relację pomiędzy przeszłością a terażniejszością, tworzą stabilny, nostalgiczny obraz wsi, nawet jeśli w gruncie rzeczy sam proces przygotowania jedzenia jest dużo bardziej zanurzony w nowoczesności niż respondenci chcieliby to przyznać.

Więc nie interweniuję, nie używam siarki, to znaczy od kilku lat ten udział tej siarki jest minimalny, praktycznie siarczynów nie używam – jest na etykiecie, że zawiera siarczyny, bo to jest obowiązek unijny, ale głównie ostatnio używam siarki w procesie butelkowania, minimalną dawkę, to znaczy 2–3 gramy na hektolitr, po to, żeby przepłukać urządzenia butelkujące i na wszelki wypadek butelki, które przychodzą hermetycznie pakowane. Ale to jest taki udział tych siarczynów, że one ekspirują; ich po jakimś czasie nie ma. Nie filtruję wina. To są wina niefiltrowane, one się po prostu klarują grawitacyjnie, samoistnie, nie są filtrowane. Dlaczego? Dlatego, że pamiętam jak smakuje mleko niepasteryzowane i wiem jak smakuje pasteryzowane, dla mnie jest to kolosalna różnica. Wiem jak smakuje sok wyciskany z sadu.

W procesie produkcji i przetwarzania jedzenia w alternatywnych sieciach żywieniowych łączą się różne porządki i aktorzy. Z jednej strony społeczne wyobrażenia, zmysły, część przedmiotów, odwołują się do przeszłości, z drugiej zaś przetwarzanie żywności wymaga nowoczesnych maszyn i procedur. Polityka higieniczna oraz instytucje kontrolujące wymuszają określoną konstrukcję miejsc i wykorzystanie materiałów, takich jak np. blacha kwasoodporna lub komputerowo sterowana kontrola środowiska produkcji. Powoduje to, że tradycyjne, odwołujące się do przeszłości produkty skrywają wiele nowoczesnych technologii, procesów i regulacji (zob. fot. 7).

Fot. 7. Wytwórca koziego sera obsługuje system kontroli środowiska. Fot. Wojciech Goszczyński



Splot ten pokazuje fotografia 7. Mała, wybudowana w starym domu serownia łączy ze sobą lokalne półprodukty, odwołujące się do dawności symbole, kształt i fakturę samego produktu. Na niewidocznym dla konsumenta zapleczu główną rolę odgrywa jednak precyzyjny, zalgortymizowany system sterowania temperaturą i wilgotnością pomieszczenia, zwiększając przewidywalność i racjonalność produkcji. Na taką wybiórczość w wykorzystaniu przeszłości wśród producentów i przetwórców zaangażowanych w alternatywne sieci zwrócił uwagę jeden z producentów olejów sprzedawanych jako tradycyjne. Opisuje on, jak utrudnione byłoby stosowanie prawdziwych technologii wykorzystywanych w jego branży.

Tak jak to wyglądało kiedyś, dawniej, żeby ten olej puścił, to trzeba go było podgrzać. On przechodził przez walce tak zbliżone, żeby nie rozgniatały, a tylko rozpękiwały te nasionka. To wszystko trzeba było zrobić w odpowiednim czasie. Potem chowało, tak jakby to był pień. Tu była kłoda, to tutaj się dłutowało taki otwór, pień musiał być odpowiedni, mniej więcej kwadratowy, zawijało się w płótno lniane i kładło się deseczkę z jednej strony i z drugiej, a tutaj kliny 1, 2, 3, 5 aż to puściło. Ta tłocznia zbierała ciepło, ale teraz te kliny powodowały ciśnienie. Żeby zwiększyć efekt, kłodę obrócono w ten sposób, ładowano z boku, a tutaj był taran, rozpędzało się i rozbijało jak taranem. Po prostu mężczyźni w zimie to przede wszystkim robili. Były nawet takie olejarnie, zbierali się tam, to trzeba było podgrzać (producent, 4 Żywioty).

Poziom komplikacji procesu produkcji, jego niska efektywność i wymagania technologiczne powodują, że nawet w ramach alternatywnych sieci żywieniowych przeszłość wykorzystywana jest jako jeden z elementów praktyk, performansów albo w procesie aranżacji materialnego tła działania sieci. Smaki przeszłości nie oznaczają pełnego zanurzenia wiejskości i jedzenia w historii. Pozycjonują natomiast produkty, miejsca, praktyki i wyobrażenia, stawiając je w opozycji do nowoczesności.

Oczyszczone smaki lat minionych nie są przy tym jedynym odwołaniem do wiejskości, które odnalazłem w materiałach badawczych.

Charakterystycznym elementem jest ponowne zanurzenie się w jedzenie i wiejskość, związane z przełomowym wydarzeniem, jakim jest poród czy rozwód. Rolę rozstania i odbudowy podkreśla inna rozmówczyni.

Tak, a łąki wiecznie zalane, więc jeśli chodzi o rolnictwo to słabo. Ja pamiętam, jak babcia miała gospodarstwo jeszcze – owce, kaczki, zboże. Na żniwach raz i drugi byłam. Moja druga babcia też miała gospodarstwo, więc ja tak jakby na wsi się wychowywałam. Ale jak tutaj do mojej mamy przyjeżdżałam, to wiedziałam po iluś latach, że to jest najpiękniejsze moje miejsce, gdzie sobie pomyślałam, że chciałabym kiedyś na tym strychu, na którym mieszkam teraz – możemy potem tam podejść – że chciałabym tam kiedyś mieć swój dom. A to było bardzo trudne marzenie, z tego względu, że..., nie pamiętam dat, jestem po rozwodzie, po iluś latach i z trójką dzieci finansowo nie było najłatwiej (konsumentka, grupa zakupowa Zdrowy Bytów).

Różnorodne formy wiązania wiejskości i postaw eskapistycznych są charakterystyczne dla tego badania. Idylla wiejskości splatana jest jako sposób oderwania się od poprzedniego życia. Respondenci uciekają od ryzyka, nieprzewidywalności, złożoności do obrazów dzieciństwa wiążących wiejskość, jedzenie i bezpieczeństwo. Często w opowieściach, szczególnie konsumentów lub producentów o miejskim rodowodzie, pojawiają się punkty krytyczne związane z rozstaniem, chorobą, karierą zawodową. Stanowią one cezurę przedzielającą przedwiejskie i wiejskie okresy życia.

Niektórzy z rozmówców, wywołując wspomnienia, wykorzystywali bardziej złożoną paletę barw.

Moi rodzice pochodzą ze wsi, są zakochani w ziemi i całe życie uprawiają działki, które nie są takimi małymi działeczkami. Ja na osiemnaste urodziny dostałam działkę. Moja siostra i ja. Miałam do czynienia ze wsią. Moi dziadkowie mieszkali na wsiach totalnych, daleko od wszystkiego. Ja jeździłam na wakacje do naprawdę trudnych warunków, czyli zero toalety, zero łązienki. Woda ze studni, krowy, kury, które wszędzie zostawiały odchody. Miałam trochę do czynienia. Był taki moment w życiu, że bardzo tego nie lubiłam i dlatego chciałam być w mieście, i w ogóle. Tak jest, że jak się w życiu trochę człowiekowi namiesza, to chce coś zmienić. Ja rozeszłam się z mężem, zostałam z dwójką dzieci. Nie powiem, że było mi bardzo łatwo, ale ja słaba nie jestem, więc jakoś sobie radziliśmy (konsumentka, Lokalna Grupa Działania 4 Żywioty).

Tak spleciona wiejskość ma bardziej problemowy charakter. Jej ponowne odkrywanie, związane z powrotami na wieś oraz angażowaniem się w działalność inkubatora kuchennego, ma w przypadku tej respondentki złożony charakter. Wiejskość zostaje rozpoznana nie tylko jako bezproblemowa, statyczna ramka, ale także jako miejsce związane z konkretnymi problemami, odseparowane, trudne. Przy tym, mimo że idylle smaków przeszłości i rodzinnego domu dominują, to nie są jedynymi sposobami, w jaki wiejskość jest przedstawiana czy stanowiona przez badanych. Przykładem może być wywiad z lokalną restauratorką, skupioną w działaniach na wykorzystaniu produktów lokalnych. Wspomina ona ucieczkę z miasta i przeprowadzkę na wieś w latach 90. ubiegłego wieku:

Tutaj nie było warunków. Trzydzieści lat temu każdy uprawiał buraki, ziemniaki i tutaj chmiel jeszcze, więc to była typowa wieś – każdy hodował krowy, kury. Dla mnie ten smród tej wsi był najgorszy tutaj. Bo wie Pan co? Wszyscy uprawiali buraki (producentka, Stowarzyszenie Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły).

Z perspektywy badania splotów wiejskości interesujące są pojawiające się niekiedy w wywiadach opisy negatywnych wrażeń, kojarzenia wiejskości nie z patynowanym zdjęciem z przeszłości, ale z żywym organizmem, mającym swoje zapachy, kolory, smaki, zdecydowanie wykraczające poza idylliczne rejestry doznań. Tylko w pojedynczych przypadkach prowadziło to do całkowitego odrzucenia wiejskości. Moi rozmówcy, nawet jeśli przeszłość i wiejskość składali z bardziej złożonych barw, do samego konceptu nie byli nastawieni negatywnie, tak jak w zacytowanej powyżej wypowiedzi rozmówczyni, która pozytywnie oceniała decyzję o przeprowadzce, a w swoich działaniach starała się wykorzystywać lokalne składniki, tradycyjne przepisy. Była też jedną z osób starających się budować realne związki ze społecznością lokalną. Jej restaurację zaopatrywały miejscowe gospodarstwa rolne. Miejsce było otwarte dla mieszkańców, chociażby przez specjalny system cen, tradycję poczęstunków oraz kontakt. Ciekawa rola przypadku w tym procesie estetyce i materialności codziennego życia na wsi. Widać to zjawisko w powyżej przedstawionym cytacie. Wiejskość nie jest już w nim jednoznacznie pozytywna, rozpoznana przez rozmówczynię zostaje

jej złożoność, problemy z jakością życia i obciążenie codziennością. Zmienia się też funkcja materialności, już nie tylko oczyszcza ona wiejskość. W tego typu narracjach **po raz pierwszy** pojawiają się inni, sąsiedzi, rolnicy, gospodarstwa rolne. Dzięki temu wiejskość nabiera dynamiki, zmienia się, co zauważyła respondentka prowadząca rodzinną restaurację. W tym wypadku wiejskość stanowią już nie idylliczne obrazy, ale konkretne zapachy, smaki i praktyki związane z produkcją rolną, zwierzętami. Przy tym te doświadczenia w skomplikowany sposób pozycjonują uczestniczkę badania. Z jednej strony stawia się ona nieco w opozycji do tych stanowiących. Przywołuje obraz wiejskości jako żywego organizmu. Z drugiej strony wskazuje na swoje nieprzygotowanie na doświadczenia. Ciekawe jest przy tym, że jest to jedna z osób najsilniej angażujących się w relacje ze społecznością lokalną, przy całej ambiwalencji swoich ocen włączająca „starych” mieszkańców w działania restauracji, zżyta z miejscem, ludźmi, praktykami. Oczywiście, pojawia się tu problem generalizacji jednostkowych przypadków. Interesujące pozostaje jednak pytanie o to, **na ile właśnie takie złożone, wielobarwne doświadczenie wiejskości jest niezbędnym elementem procesu aktywnego budowania relacji sieci czy społeczności**. Pozwalają one bowiem dostrzec i zaangażować się w wielowymiarowe splatanie wiejskości, traktowanej już nie jako sposób na ochronę mikroutopii przeszłości, ale jako żywy, złożony organizm. Wskazuje na to także wyraźna różnica w sposobach splatania wiejskości oraz roli przeszłości w tym procesie, którą obserwowałem między wywodzącymi się z miasta konsumentami a częścią producentów legitymujących się typowo wiejskim rodowodem.

Na produkty lokalne pomysł się wziął stąd, że ja zawsze lubiłam robić jakieś przetwory. Czasy się zmieniały, a ja zostałam dwadzieścia lat w tył. Jak byliśmy młodzi, to wszyscy w rodzinie robili. Szwagierki robiły. A później zaczęło się tak, że nikomu nie opłacało się nic robić. Każdy sobie kupuje gotowe owoce, nikt nie robi kompotów w rodzinie, bo mamy jeszcze inne siedlisko w Zawadzie u teściowej (producentka, Stowarzyszenie Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły).

Zlikwidowali nam zlewnie, mleko było po 50 groszy. Te kredyty. My zaczęliśmy tutaj. Mieliliśmy dwie świnie i nic. Potem były z cztery krowy. Trzeba było

coś zrobić. Wpadłam na pomysł, żeby sprzedawać mleko bezpośrednio na targowisku na śmietanę. Tak sobie to rozkręcałam. Potem mieliśmy sześc. I może mielibyśmy więcej. Ja sobie z tym jechałam, miałam 200 osób w kolejce, i sprzedawałam mleko, twaróg. Gospodarstwo odziedziczyliśmy po rodzicach męża i było to małe gospodarstwo, dlatego ktoś musiał pracować, żeby dom utrzymać, rodzinę, bo gospodarstwo było za małe. W gospodarstwie wszystko się utrzymywało – były krowy, były świnie. I cóż – od zawsze robiłam przetwory domowe (producentka, Frymark).

Te dwa cytaty pochodzą z wywiadów z lokalnymi, pochodzącymi ze wsi producentkami, działającymi w dwóch odległych krańcach Polski. Chciałbym podkreślić podobieństwo rejestrów i odmienny, w porównaniu do konsumentów i wytwórców silniej związanych z miastem, sposób opisywania przeszłości. W tych dwóch opowieściach jest ona pozbawiona idyllicznych wątków, odwołuje się raczej do transformacji ustrojowej, problemów ekonomicznych i umiejętności charakterystycznych dla osób związanych z gospodarstwem rolnym. Jest to przeszłość szoku po transformacji, próby rewaloryzacji swoich umiejętności na rynku, odnalezienia się w sytuacji, poszukiwania możliwości sensownego funkcjonowania na rynku niewielkich rodzinnych gospodarstw rolnych. Charakterystyczny jest przy tym sposób opisywania przeszłości. Nie ma ono wielozmysłowego charakteru, brakuje sentymentu. Wciąż to rodzina jest centralnym punktem praktyk i opowieści, jednak wyobrażenia oraz działania odwołują się nie do wyidealizowanych wyobrażeń, ale do konieczności ratowania małych rodzinnych gospodarstw rolnych. To pęknięcie wskazuje na różnicę w sposobach splatania wiejskości pomiędzy wywodzącymi się z miasta oraz „rdzennie” wiejskimi aktorami zaangażowanymi w sieci. Takie napięcie dotyczy nie tylko i wyłącznie wyobrażeń czy doświadczeń przeszłości, ale przekłada się też na to, co badani robią, co jedzą, jak przygotowują jedzenie, jak rozumieją jego jakość, lokalność czy alternatywny charakter.

Zamykając wątek smaków przeszłości, chciałbym jeszcze zwrócić uwagę na unikalny przypadek ogrodów działkowych w Białymstoku. W tym wypadku splot wiejskości, jedzenia i przeszłości ma nieco inny charakter i umyka opisywanym powyżej dualizmom. Powstanie tego ogrodu działkowego związane jest z dużą grupą ludności, która pojawiła się w Białymstoku

w latach 70. ubiegłego wieku, wraz z przemysłowym rozwojem tego miasta. W większości były to osoby pochodzące z okolicznych wsi.

Ze wsi pochodzimy w sumie, nie? Ale już po piętnastu latach się wyprowadziliśmy z domu, potem już cały czas mieszkaliśmy w mieście, ale jednak te ciągotki ciągle były. Wie Pan, człowiek jeździł na wioskę i rodzicom i teściom pomagał, co było potrzeba... Pomagaliśmy po prostu w różnych pracach, co było możliwe (działkowicz, Białystok).

Dla starszych działkowców praca w ogrodzie jest kluczową formą pielęgnowania swojego dziedzictwa. W mniejszym niż w innych AFN stopniu odnosi się to do imaginariów wartości i motywacji, a w większym poprzez codzienne działania, sposoby konstruowania miejsc i wykorzystywane przedmioty. Charakterystycznym elementem ogródków działkowych w Białymstoku jest specyficzna, odwołująca się do wiejskich tradycji architektura oraz sposób uporządkowania przestrzeni (zob. fot. 8).

Fot. 8. Przykład architektury działkowej, Białystok. Fot. Dominika Zwęglińska-Gałecka



Uwagę badaczy przyciągnęła kolorystyka, drewniana jednoizbowa zabudowa, przypominające zagony ogródki warzywne. Wszystkie te elementy sprawiały wrażenie przeniesienia wsi w środek miejskiego blokowiska. Działkowicze wyjaśnili, że ogródki budowali pracownicy wywodzący się z okolicznych wsi. Był to naturalny, intuicyjny sposób konstruowania domów, zdobienia, kolorystyki. W opowieściach rozmówców słychać było intuicyjny charakter takich stanowiąc. Te sploty wiejskości nie były zaplanowane, celowe, ale wynikały z „naturalności” praktyk, dostępnych materiałów i architektury. Wiejski charakter domków i grządek z warzywami jest dla starszych rozmówców podświadomym, organicznym sposobem tworzenia domu i ogrodu. W ten sposób w środku blokowiska typowego dla dużego miasta, w mikroskali, powstały wiejskie obszary z charakterystycznym typem zabudowy, przyrodą, przedmiotami. Przeniesienia wiejskości nie ograniczają się tylko do budynków. Na działkach można odnaleźć wiele elementów ozdobnych, odwołujących się do wiejskości (zob. fot. 9).

Fot. 9. Drewniany bocian, działki w Białymstoku. Fot. Dominika Zwęglińska-Gałecka



Ogrody ozdabiają drewniane bociany, gliniane żaby. Ważną funkcję pełnią wystylizowane bramy, koła od wozów, wędzarnie, kwietne pergole. Działki z cofniętą zabudową, odseparowaną przestrzenią ogrodów, sadów oraz warzywniaków przypominają przestrzeń typowych wsi o ulicowym charakterze. Znaczące są też wnętrza domków. Obok typowych i uniwersalnych elementów, takich jak chociażby egzemplarz „Poradnika Działkowca” czy zdjęcia rodziny, można w nich odnaleźć nawiązujące do religijnego, kulturowego dziedzictwa podlaskiej wsi święte kąty z tradycyjnie pisanymi ikonami. W moim przekonaniu przedmioty te nie są tylko i wyłącznie sceną, ustawioną aranżacją działkowych performansów. Wraz z wyobrażeniami i tym, co działkowcy robią, prowadzą one do przekształcenia przestrzennego i kulturowego krajobrazu centrum dużego miasta. W ogrodach działkowych przedtransformacyjna wiejska przeszłość połączyła się z terażniejszością, codziennością miejskiego życia. Jedzenie, jego wytwarzanie, przetwarzanie i uprawa są centralnym punktem takich praktyk. Życie starszych działkowców toczy się wokół rytmu wyznaczanego przez zasiewy, wzrastanie, zbiory. Daje to badanym komfort, poczucie bezpieczeństwa, buduje pomost pomiędzy terażniejszością i ich życiem w mieście a dzieciństwem spędzonym na wsi.

Wie Pan wiedza... wiedza co kiedyś tam na wsi, a teraz to jest co innego, to trzeba jak ja mówię w głowie trochę mieć. Nieraz sąsiad taki, o tam trzecia działka, przychodził do mnie: „A skąd Pani to wie? Pani szkołę skończyła ogrodniczą?” – mówi, że wszystko posadzone tak jak trzeba.

To już po kwiatkach widać.

Ja mówię: „Trzeba mieć w głowie” – nie trzeba szkoły, jak człowiek nie ma do tego, to i szkoła mu nie pomoże. No, kiedyś to... nie było, tylko zboże trzeba było tylko kosą kosić, upał gorąco i przeżyło się (działkowiec, Białystok).

Tak spleciona wiejskość ma dynamiczny charakter i nie jest prostą kopią albo symulacją wspomnień. Z jednej strony bazuje na doświadczeniach i wiedzy zakorzenionej w przeszłości, jednocześnie poprzez drobne, ale znaczące modyfikacje łączy ją z terażniejszością. Ten splot dobrze pokazuje powyższy fragment opowieści. Doświadczenia z dawnych lat, ciężkiej pracy w gospodarstwie łączą się w nim z terażniejszością, wiedzą i umiejętnościami działkowca, które przekładają się na jakość i charakter praktyk

związanych z uprawą działki. Nie jest to jednak prosta idylla przeszłości, opiera się mocno na materialności, wykorzystywanych przedmiotach, uprawianych roślinach, przetworach. W działaniach rozmówców to, co było, przeplata się ze współczesnością. We własnoręcznie zbudowanych szklarniach obok sałaty masłowej pojawia się rukola. Porzeczki wypierane są przez borówki amerykańskie i modne dzisiaj jagody goi. Praktykowane są nowe sposoby uprawy. Naturalne kompostowniki uzupełniane są preparatami służącymi do ochrony roślin i nawozami globalnych firm z branży chemicznej. Idylliczna scena działek zakrywa drugi plan, na którym intensywnie stosuje się środki ochrony roślin i syntetyczne nawozy. To, co na pierwszy rzut oka wygląda jak prosty ogród działkowy, jest w gruncie rzeczy tytułową heterotopią, miejscem styku czasu, przepływów, ludzi i rzeczy. Co więcej, ma ono mediujący potencjał, wokół niego budowane są relacje społeczne. Działkowcy spotykają się, mówią sobie dzień dobry, wymieniają się przepisami, poradami, tworzą sprawne lokalne i regionalne instytucje. W tym sensie ogrody działkowe nie są przejawem zapóźnienia, ale stanowią fascynujące laboratorium, w którym miesza się to, co wiejskie, z miejskim, przeszłość z terażniejszością, jedzenie i ludzie.

Domykając wątek: smaki przeszłości stanowią jeden z ważniejszych elementów stanowiących wiejskość, zarówno w alternatywnych sieciach żywieniowych, jak i indywidualnych praktykach konsumentów, a po części i producentów. Przy tym te sploty wiejskości z historią mają różny charakter. Inaczej są konstruowane w przypadku miejskich konsumentów lub producentów powracających na wieś, a inaczej przez zakorzenionych rolników lub działkowców. Istotną rolę odgrywają idylliczne, sielskie imagina, wiążące wiejskość, pożywienie i dom rodzinny. Idą za nimi konkretne praktyki związane z jedzeniem, sposobem jego przetwarzania oraz dania, które traktujemy jako tradycyjne. Tym, co mnie uderza, jest silny proces unifikacji tych idylli wiejskości. Niezależnie od regionu, historii rozmówcy i miejsca pochodzenia mają one ujednolicony charakter. Opierają się na podobnych obrazach, wyobrażeniach, smakach, kolorach czy zapachach. Sielankowe wizje są elementem kulturowo zakorzenionych wzorów wiejskości, które przenikają do naszych wyobrażeń o indywidualnej przeszłości. Paradoksem tego procesu jest jego zindywidualizowany charakter. Pomimo zakorzenienia w kulturze te uniwersalizowane wyobrażenia o wiejskości

odwołują się do indywidualnych lub rodzinnych rejestrów. Splatające wiejskość imaginaria, praktyki, materialność procesów przygotowania i przetwarzania jedzenia prawie w ogóle nie odnoszą się do konkretnych społeczności lokalnych, z ich historią, tradycją, umiejętnościami i produktami. Co więcej, w alternatywnych sieciach dominują sploty typowe dla konsumentów, wskazując na kluczową rolę miejskości w tak kształtowanej wiejskości. Opowieści i praktyki wiejskich producentów są mniej słyszalne lub pojawiają się na zapleczu działań sieci, w których jedzenie jest projektowane i konstruowane, aby dostosować się do oczekiwań miejskich konsumentów i ich idylli wiejskości.

Kończąc ten fragment, chciałbym jeszcze nawiązać do matrycy analitycznej. Smaki przeszłości, w większości wypadków, prowadzą do petryfikacji, utrwalenia zakorzenionych wyobrażeń i praktyk związanych z wiejskością. Te procesy mają też wpływ na charakter miejsc, przestrzeni czy szerzej materialności związanej z jedzeniem. Przykładem tego zjawiska mogą być gospody przy drogach, stylizowane na wiejskie, czy ujednoczone wystroje i menu większości regionalnych restauracji. Procesy petryfikacji przenikają też do przestrzeni naszych domów, odbijają się w wystrojach kuchni i jadalni. Co więcej, smaki przeszłości mają też konkretne społeczne konsekwencje. Ze względu na indywidualny, oderwany od społeczności charakter mediującego potencjału alternatywnych sieci jest w gruncie rzeczy mocno ograniczony.

5.2.2. Perfomanse lokalności i wiejskość

Odwołanie do smaków dzieciństwa nie jest jedyną formą splotu wiejskości i jedzenia, którą rozpoznałem w badaniu. Równie istotną rolę odgrywają w nich imaginaria, materialność i działania powiązane z lokalnością. Definicyjnie jedną z głównych cech wyróżniających alternatywne sieci żywieniowe są różne formy lokalnego zakorzeniania. W literaturze przedmiotu pojęcia takie jak refleksyjny lokalizm, relokalizacja produkcji czy obrona lokalności stanowią podstawowy element decydujący o społecznym potencjale sieci łączenia ludzi, przedmiotów, miejsc, alternatywnych polityk (Goodman i wsp. 2014). Moim celem jest jednak rezygnacja z podejścia normatywnego i analiza nie tyle zakorzenienia produkcji, co wyobrażeń, aktywności i przedmiotów wykorzystywanych przez konsumentów i producentów, aby osadzić

jedzenie w stanowionej wiejskości. Kluczowe dla mnie są kształt, przebieg oraz społeczne konsekwencje takiego procesu. W przeciwieństwie do podrzdziału o smakach przeszłości ten fragment zostanie poświęcony teraz-
niejszym lokalnym ramom.

Powracając do danych, to także w wypadku związków pomiędzy je-
dzeniem, alternatywnymi sieciami a lokalnością ważną rolę odgrywają
idylliczne, utopijne rejestry wiejskości. Przede wszystkim w opowieściach
znacznej części badanych obrazowana jest ona jako oaza spokoju, stabilny
obiekt, przestrzeń pożądania. Pokazuje to wywiad konsumentki opowiadają-
cej o swoim domu na wsi.

Większość ludzi, wyprowadzając się na wieś, utożsamia to ze spokojem, od-
daleniem od ruchu samochodowego, a wcale nie wiąże tego np. z produkcją
rolną. Chcą mieć ciszę, a nie uprawiać warzywa. Chcą oddalić się od miasta,
żyć spokojniej. Ja mieszkam w domu, który ma małą działkę, chcę więcej
przestrzeni, kontaktu, żeby móc szerzej sobie obejrzeć horyzont, a nie widzieć
tylko najbliższą jabłonkę (konsumentka, Zdrowy Bytów).

Pojawiają się tu pojęcia używane już przy analizach ilościowych. Tak-
że w opowieściach znaczącej części konsumentów wiejskość kojarzy się z ci-
szą, spokojem, naturą, sielanką, przestrzenią do życia. Dotyczy to przede
wszystkim tzw. nowych mieszkańców, osób, które wyprowadziły się z mia-
sta. Cytat ten ujawnia tarcia i przenikające obszary wiejskie przepływy wła-
dzy. Mamy do czynienia z wieloma nieprzystającymi do siebie wiejskościa-
mi. Codziennosc wsi, pracy na niej, produkcji rolnej czy usług nie łączy się
z idylliczną wiejskością nowych mieszkańców, szukających kontrolowanej
separacji od nowoczesności w godzinach wolnych od pracy. Tak definiowana
wiejskość w specyficzny sposób pozycjonuje praktyki związane z produkcją
i przetwarzaniem żywności. Mało w niej miejsca dla gospodarstw rolnych,
których specyficzny profil działania może stać w sprzeczności z wyobraże-
niami o niej. Cytat pokazuje raczej na ryzyko umacniania hermetycznych
konstrukcji wiejskości **jako przestrzeni odspołecznionej**, w której wiejska
społeczność lokalna nie stanowi istotnego elementu. W badanych sieciach
nie ma miejsca na to, co społeczne, na znajdującą się pomiędzy tymi bie-
gunami codzienność – z sąsiadami, lokalnymi instytucjami, materialnością

wsi odmienną od utopijnych obrazów. Centralnym punktem, miejscem skupienia splotów wiejskości widocznych szczególnie w badaniu konsumentów zaangażowanych w alternatywne sieci jest jednostka i różnie definiowana rodzin. Społeczne, kulturowe i materialne horyzonty badanych wyznacza przede wszystkim dom i krajobraz. Skupiają się na nim wartości, to, co badani mówią, ale też to, co robią. Pełnią on funkcję symboliczną: wysnionego miejsca, prywatnej, bezpiecznej przestrzeni, obiektu pożądania. Obrazuje to fragment rozmowy z panią, która opowiada o tym, jak stara się zachęcić pracującego syna do powrotu:

Ja mu w żaden sposób nie narzucam. Jak chce to tu przyjeżdża i lubi. Jak przyjeżdża to zawsze sobie robimy sielankę, nie tylko robotą, żeby mu się nie kojarzyło, że jak przyjeżdża do mamy to od razu musi coś pomóc. Ja też to traktuję jako święto, bo on też teraz dużo pracuje. Skończył studia, ma dużo pracy, pracuje nocami, bo pracuje w pubie. Jak przyjedzie to chcę, żeby odpoczął. Nie narzucam mu. Chce to może być, będzie miał swój pokój na górze. On ma się czuć swobodnie. Przebąkiwał coś, że przyjechałby na trochę pomieszkać, bo go Kraków zmęczył. Ja prowadziłam dosyć aktywne życie, zawsze korzystałam z dobrodziejstw miasta. Koncerty, kluby, teatr, kino. Zawsze byłam do ludzi. Tutaj mam absolutną frajdę z bycia z przyrodą, w ogrodzie ze zwierzętami. Jak jest impreza, wydarzenie, coś się dzieje to idę chętnie. Przyjeżdżają do mnie ludzie, otwieram dom, serce. Potem chętnie też zostaję z własnymi myślami. Jest taka potrzeba wyciszenia się i pracy, grządeczka i ja (konsumentka, Lokalna Grupa Działania 4 Żywioly).

W opowieści pojawiają się dwa istotne motywy. Pierwszy z nich dotyczy **ucieczki od nowoczesności**. Będzie się on przewijał także w kolejnych rozdziałach książki. Wzorem widocznym w badaniu była wyprowadzka z miasta na wieś, motywowana poszukiwaniem spokoju, wyciszeniem się, możliwością kontaktu z przyrodą. Badane alternatywne sieci silnie bazują na podziale związanych ze wsią producentów i rolników oraz pochodzących z miasta, często jednak mieszkających na wsi konsumentów. Odpowiada to koncepcji wiejskiej idylli, rozumianej jako wywodzący się z miasta sposób kształtowania wiejskości. W procesie takiego zaplatania wyobrażenia mieszają się z odgrywającą kluczową rolę materialnością: przedmiotami, za

pomocą których respondenci budują swoje otoczenie, i miejscami, które przekształcają.

To jest pięcioletni nasz plan. Żeby się wynieść już w ogóle. Kalosze, koszula w kratę i ogródek przed domem. Taki mamy docelowy plan... Mamy border collie, gdzie celebруемy z nim poranki od dwóch lat. Wstajemy o 5:30, idziemy na łąki. Odnośnie tej zmiany życia, ja teraz żyję inaczej. Mam firmę, do której mogę przyjść na dziewiątą. A jak chcę to mogę pójść z psem i mężem na spacer o 5 (producentka, Frymark).

Konstrukcje natury, krajobraz, zwierzęta, ubiór, wszystkie te elementy spletają się w podmiejskim domu badanej, dając jej poczucie stabilności, bezpieczeństwa, podmiotowości. Dla grupy badanych konsumentów są sposobem na oderwanie się od czegoś, co definiują jako inwazyjną nowoczesność, z jej przepływami, tempem, relacjami. Wiejskość jest dla tych rozmówców negatywem miasta, nowoczesności, ale też tego, co społeczne i związane z życiem poza domem. Odspołecznienie takich splotów wiejskości w alternatywnych sieciach jest więc logiczną konsekwencją. Nie oznacza to jednak, że badani, poszukując lokalności, zamykają się tylko i wyłącznie w obrębie swoich gospodarstw domowych. Także region czy konkretne miejscowości wraz z ich specyfiką w opowieściach i praktykach części rozmówców są punktem odniesienia. Dominuje w nich idylliczna narracja. Ciekawym, powtarzalnym wątkiem jest spowolnienie, związane z czymś, co respondenci postrzegają jako pozytywnie rozumiany prowincjonalny charakter miejscowości.

Bardzo przyjemne miejsce, bardzo mi się podoba to, że Janowiec w odróżnieniu od Kazimierza jest bardzo kameralny i w zasadzie jak się tam siądzie gdzieś na ławeczce na rynku, to co chwilę się kogoś znajomego spotyka, także ja mam bardzo dobre relacje [...] Ale tutaj też mamy bardzo dobre relacje z sąsiadami, jakoś dobrze nam się tutaj żyje (producent, Stowarzyszenie Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły).

Ja jestem z Krakowa i próbowałam mieszkać w Balicach, ale tam nam nie wyszło. Próbowałam mieszkać w Bieszczadach ponad dwadzieścia lat temu,

z jakiegoś powodu też nie wyszło. Było tak, że jeździłam na szkolenia, bo ja szkołę od dwudziestu lat nauczycieli, jeździłam do Bielska i była strzałka Lanckorona 3,5 w lewo. I tak mnie kurczę, słyszałam, że fajna miejscina, ale albo się spieszyłam, albo jechałam do domu zmęczona... To był impuls. Jak zobaczyłam ten rynek, to miasteczko, wyszłam w sobotę na spacer, to był kwiecień i zobaczyłam kobietkę, która ciągnie chrust na plecach, a ja wtedy przedszkole, firma, marketing, szkolenia. Pracowałam chyba siedem dni w tygodniu wtedy. Nie wiedziałam, kiedy jest poniedziałek, a kiedy piątek. Miałam czas odkuwania się, bo mieliśmy różne problemy finansowe w sensie rodzinnym, że trzeba było zarobić dużo, żeby sobie poradzić. Tak sobie myślę, boże gdzie ja jestem. Tu taka sielskość, spokój. Ludzie zaczęli wychodzić na zewnątrz, na rynek, siedzieć na ławkach (konsumentka, Lokalna Grupa Działania 4 Żywioty).

Te dwie opowieści pokazują charakterystyczne podejście do wiejskości, a szerzej lokalności. Skupia się ono na spokoju, ciszy, prostocie przeciwstawianych temu, co badani definiują jako pęd nowoczesnego świata. Powtarza się przy tym motyw rynku i ławeczki jako miejsc symbolizujących miejsce spotkań, budowania relacji, odmienności tych przestrzeni. Ogniskuje się w nich idylliczna, bardzo charakterystyczna wizja prowincjonalności. Z jej wyciszeniem, spokojem, relacjami między ludźmi. Szczególnie pobrzmiwa to w drugiej opowieści. Rozmówczyni, opisując indywidualną trajektorię, zestawia w niej przeszłość, którą charakteryzowała intensywna praca, z lokalną teraźniejszością. Praktyki ludzi walczących o przetrwanie, symbolizowanych w tej opowieści przez starszą osobę zbierającą opał, są w tej opowieści tłem dla procesu zanurzania się rozmówczyni w wiejskość. Opowieści i praktyki rozmówców mają silnie zindywidualizowany charakter. Społeczność lokalna czy wieś pełnią rolę anturażu, rzadziej rozpoznawana jest przez konsumentów ich złożoność, specyfika. Prowadzi to do negatywnych ocen obserwowanych przez badanych zmian.

Tak. I pomimo, że jak dam mężowi kartkę, to wszystko mi przywiezie, to ja muszę sobie pojechać i zobaczyć na co jest sezon. Uwielbiałam jeździć na targi, nawet jak stała babcia i miała szklaneczkę groszku, to ten groszek uwielbiałam kupić, bo miał inny zapach, smak... to już się zatracą. W Puławach

jest ten targ nastawiony na chińskie rzeczy, plus giełda owocowo-warzywna (producentka, Stowarzyszenie Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły).

Nowoczesność i zmiana zagrażają wizji badanych. Mają wpływ na smak, zapach, odczuwanie wiejskości, zaburzając spójność skonstruowanego przez rozmówców tła. Wiejskość, poprzez praktyki związane z jedzeniem, jest raczej elementem tworzenia indywidualnych baniek bezpieczeństwa, które konsumenci i producenci budują wokół siebie.

Myślę, że braliśmy to pod uwagę, z dużą przyjemnością kupiliśmy tak dużą działkę, by nie mieć ryzyka. Jesteśmy z miasta, „dziećmi bloków”. Wiedzieliśmy, że jeśli będziemy szukać, to żeby to było naturalne itd., żeby ten azył zachować (producentka, grupa zakupowa Zdrowy Bytów).

Echa tych procesów słysząc w opowieściach, widąc w działaniach i przedmiotach wykorzystywanych przez rozmówców. Przykładowo ostatni cytat pochodzi z wywiadu realizowanego z producentką ziół, która przeniosła się z aglomeracji śląskiej na kaszubską wieś. Angażuje się ona w warsztaty zielarskie, łączy doświadczenia aktorskie ze szkoleniami, sklep i przetwórnę prowadzi w drewnianym domu zbudowanym na dużej działce odseparowanej od wsi, położonej nad jednym z jezior. Wiejskość i kluczowe dla niej praktyki związane z żywnością, jej konsumowaniem i sprzedawaniem są dla niej elementem budowania azyłu. Jednocześnie jest to wiejskość o silnie separującym charakterze, do której dopuszczane są osoby kupujące zioła i przetwory owocowe, uczestniczące w warsztatach zielarskich, związane ze stosunkowo wysoko sytuowaną grupą konsumentek, aktywnie angażujących się w Zdrowy Bytów. Takie performanse lokalności w alternatywnych sieciach mają silnie kontrolowany charakter. Nie ma w nich „starych” mieszkańców wsi. Specyficzne przedmioty i żywność jednocześnie nawiązujące do lokalności oraz nakierowane na bardziej zamożnych konsumentów, specyficzne działania – jak chociażby połączenia warsztatów lalkarskich i zielarskich – powodują, że takie sploty wiejskości są jednocześnie innowacyjne i hermetyczne. Niektórzy ankietowani idą jednak dalej w swoich odtworzeniach wiejskości, nie poprzestając na uniwersalnych, nieco sztampowych wzorcach. Obrazuje to

przykład jednego z bardziej zaangażowanych producentów działających m.in. w ramach Frymarku.

Włożyliśmy w tę ziemię wszystkie oszczędności, zbudowaliśmy dom ze słomy, według krajobrazu. uprawiam według permakultury, tak bez ingerowania, bez nawozu prócz pokrzywy. Staram się uprawiać to, co jemy i co jest dla nas dobre, i jak jest nadmiar chili, fasoli czy dyni, to z tego robimy jedzenie, jak pasztet czy dżemy na sprzedaż (producent, Frymark).

Jest to bardzo ciekawy przypadek. Badany, nie będący obywatelem Polski, zanurza się wraz ze swoją rodziną w lokalności w sposób totalny. Nie poprzestaje na dodatkach czy ozdobnikach. Materialność, przedmioty, rośliny, architektura mają podmiotową funkcję. Jest to splot eklektyczny, w którym mieszą się wpływy architektoniczne i kulinarne, odwołujące się do tradycji regionu, ale też lokalności importowanej z innych części Europy. Widać to w ogrodzie, kuchni i na stoisku badanego, w których polskie potrawy, zioła i warzywa, przepisy blendowane są z tymi wywodzącymi się z basenu Morza Śródziemnego i Ameryki Południowej.

Hermetyczny charakter wyobrażeń, praktyk i przedmiotów związanych z wiejskością i jedzeniem nie był jedynym sposobem splatania wiejskości. Na marginesie badania pojawiali się także respondenci, których praktyki wykraczały poza indywidualne rejestry, próbujący dokonać głębszego zanurzenia w złożoność lokalności.

To się nazywa „Prowincja od kuchni”, bo jakby dużo, dużo ludzi mi mówiło, że w zasadzie jak tutaj jestem i tyle się dziwnych rzeczy dzieje, to powinnam to gdzieś zapisywać. Oczywiście nie mam na to czasu, a czasami po prostu energii, więc to nie jest bardzo jakiś taki regularny blog, i w sumie mąż mnie do tego namówił, żeby jednak coś zacząć działać, i to jest taka bardziej... „Prowincja od kuchni”, czyli prowincja od zaplecza, ta prowincja jest, gdzie się przeprowadziłam, i która często zadziwia, zadziwia smakami, no bo one mnie tutaj przyciągnęły, ale zadziwia też różnymi innymi sytuacjami (konsumentka, Slow Food).

Pozornie trajektoria rozmówcy wygląda podobnie do innych przypadków. Skupiła się ona na opisie przeprowadzki z miasta średniej wielkości

na wieś. W tym wypadku nie oznaczało to jednak zamknięcia się na wiejską codzienność i sąsiadów. Krążąca wokół jedzenia opowieść dotyczyła odkrywania lokalności, jej smaków, przepisów. Jest to jeden z niewielu wywiadów, w którym znalazły się odniesienia do sąsiadów i ich historii.

To są ludzie, którzy doją krowy i słuchają Trójki [śmiech]. Przy liście trójkowej w piątek przyłapaliśmy panią Basię, jak sobie płąsała, na słuchaweczkach Trójka. To widać, to widać, naprawdę to można wyczuć, zwłaszcza, jak się ich odwiedzi. My się w nich zakochaliśmy, bo to są niesamowici ludzie, mają też niesamowitą historię (konsumentka, Slow Food).

Jest to bardzo ciekawy spłot, w którym z jednej strony pobrzmiewają idylliczne sposoby myślenia o wiejskości (badana starała się przetwarzać żywność zgodnie z lokalnymi recepturami, otaczały ją tradycyjne przedmioty i nawiązujące do wsi wystroje wnętrz), jednocześnie jednak jest to też lokalność, w której jest miejsce na relacje ze społecznością, próbę pogłębienia wiedzy o wsi jako miejscu codziennego życia.

Muszę jednak podkreślić, że jest to obraz odosobniony. W większości badanych sieci lokalne zakorzenienie ma silny indywidualny wydźwięk. Widać to w drugim z motywów pojawiających się w analizach opowieści i praktyk respondentów związanych z lokalnością. Dotyczy on **ogrodu**, który dla nich odgrywał bardzo ważną rolę.

Plusy to czyste, świeże powietrze, chłodek, zielono, my akurat mamy ten dom, którego nie mieliśmy w Trójmieście, więc tutaj jest ta dostępność tego ogródka i ten kontakt z naturą cały czas, spokój i cisza, można się naprawdę zrelaksować i odpocząć (konsumentka, grupa zakupowa Zdrowy Bytów).

My mamy tak słaby grunt, że tam kamienie rosną co roku. Natomiast hodujemy, ja przede wszystkim chcę dla dzieci coś mieć, więc fasolę tyczkową, szparagowej trochę też. Skrzynie mamy, pohoďujemy ogórki, truskawki. W dzieciństwie cały ogród przeznaczony był na warzywnik, na przetwory. Tutaj jest sporo osób, które wracają do korzeni, które wokół tej kultury się obracają. Jeszcze nie wszystkich znam, ale jest ich tutaj sporo, związanych z tradycjami kaszubskimi (konsumentka, grupa zakupowa Zdrowy Bytów).

Praca w ogrodzie jest odskocznią, sposobem zwolnienia, zatrzymania czasu, narzędziem oderwania się od tego, co postrzegane jest jako rozpedzona nowoczesność. Uprawa własnych warzyw i ziół, przetwarzanie żywności, wydają się dawać badanym poczucie bezpieczeństwa. Ważnym elementem opowieści jest naturalność ogrodu, możliwość kontaktu z przyrodą, fizyczna praca oraz jej widoczne efekty. Jej pozorna prostota przeciwstawiana jest pracy zawodowej, ocenianej jako skomplikowana, chaotyczna, męcząca. W pewnym sensie ogrody i balkonowe zielniki są kwintesencją wiejskości, wyznaczają społeczne horyzonty rozmówców. Dokonuje się w nich proces puryfikacji różnych splotów wiejskości. Służą temu rośliny, ich ułożenie, urządzenie przestrzeni, przedmioty, takie jak: ozdoby, piecze chlebowe czy wędzarnie, spletają ograniczone płotem lokalne utopie wiejskości skoncentrowane na domu i rodzinie. Nie są one jednorodne, paradoksalnie są indywidualne, jednocześnie jednak pod mocnym wpływem trendów i mód estetycznych.

Moda na zioła jest z programów kulinarnych... szczypiorek, sałaty, pomidory. W każdym projekcie mam miniogród i chociaż 2–3 drzewka owocowe. Ludzie mają pomysły na wędzarnie, miejsca na ogniska też wracają. Biały kamyczek, takie lastryko. Nie robimy ogrodu, zieleni, tylko wysypujemy białym kamiem i do tego iglaki i wszechobecne tuje (konsumentka, grupa zakupowa Zdrowy Bytów).

Na to zróżnicowanie zwraca uwagę rozmówczyni zawodowo zajmująca się projektowaniem ogrodów w nowych domach na wsi. Zderza ona ze sobą dwa trendy, jeden krytycznie przez nią oceniany nawiązuje do minimalizmu; przestrzeń jest w nim syntetyczna, oderwana od lokalnego krajobrazu. Drugi, wyraźnie jej bliższy, bazuje na próbach odtwarzania ogrodów warzywnych, kwiatowych, ale projekty nie nawiązują do lokalnych tradycji, a raczej do rustykalnej mody lansowanej w mediach.

Badani konsumenci w większości tworzyli ogrody wzorowane na drugim modelu, dające możliwość ucieczki, zamknięcia się, ale też pozwalające na niewielką produkcję ziół lub warzyw. Szczególnie wyraźnie widać to w badaniach przeprowadzonych wśród konsumentów zaangażowanych w grupę zakupową Zdrowy Bytów. W większości składa się ona z kobiet,

które wraz z rodzinami przeprowadziły się do małego pomorskiego miasta, uciekając przed – jak mówią – trudem i kosztami życia w trójmiejskiej aglomeracji. Są to aktywne zawodowo, dobrze wykształcone osoby, dla których praca w ogrodzie, hodowla własnych warzyw i ziół ma istotne znaczenie w budowaniu własnej tożsamości. Dla nich wartości, praktyki i materialność związane z wiejskością nakierowane są na macierzyństwo lub szerzej rodzinę. Powtarzało się to w różnych badanych sieciach. Dotyczyło różnych pokoleń. Ogród, praktyki wytwarzania i przetwarzania jedzenia, aktywność w alternatywnych sieciach umożliwiały konsumentkom budowę wokół rodziny bańki bezpieczeństwa. Wiejskie idylle tworzone w ogrodach, kuchniach poprzez postrzegany związek lokalności z czymś zdrowym, naturalnym, kontrolowanym, stanowiły dla nich jedno z głównych narzędzi budowania takich mechanizmów bezpieczeństwa. Proces ten widoczny był właściwie we wszystkich sieciach. Przykładowo, na białostockich działkach dla starszych właścicieli ogrody poza możliwością spędzenia wolnego czasu pozwalały też aktywnie włączyć się w życie rodziny. Także tutaj jedzenie, jego uprawa i przetwarzanie stało się elementem uzyskiwania podmiotowości skądinąd nieco wykluczonej grupy.

U mnie na przykład... teraz urodzili nam się wnuki, to też pod kątem wnuków, to marchewka, to buraczki na soczki nie soczki, to z winogron pożytek będzie trochę skorzystać (działkowiec, Białystok).

Jedzenie, jego uprawa we własnym ogrodzie/działce, daje działkowiczom narzędzia do budowania relacji z najbliższymi, jest wyrazem troski o nich. Przy tym wywiady nie do końca sprawdziły się w przypadku działek. W trakcie badania terenowego pokazywano nam grządki, krzaki, sadzonki, opowiadając o dzieciach i wnukach, dla których jest to uprawiane. Jedzenie stanowiło przestrzeń kontaktu, której działkowcy kurczowo się trzymali. Dla nich fizyczna praca, uprawa warzyw, przetwarzanie żywności budowały ważną sferę styczności z rodziną. Lokalność, żywność, prostota działki paradoksalnie pozwalały utrzymać często rozciągnięte geograficznie relacje. Powtarzającym się motywem było doświadczenie emigracji zarobkowej dzieci i wnuków. W takiej sytuacji praca na działce i przygotowywane na niej przetwory były narzędziami, które w odczuciu badanych miały



Fot. 10. Działka. Fot. Dominika Zwęglińska-Gałecka

zabezpieczyć emigrantów przed wykorzeniem z rodziny, ale też szeroko rozumianej lokalności. Własnoręcznie wyprodukowane jedzenie, przedmioty pochodzące z działki są materialnym łącznikiem, mediatorem pomiędzy przeszłością i wiejskim osadzeniem rodziców a terażniejszością oddalonych dzieci i wnuków. Znaczenie ogrodów działkowych dla rozmówców dobrze obrazuje zdjęcie, na którym działkowiec pokazuje nam własną hodowlę pomidorów (zob. fot. 10).

Ten pozornie prosty obraz zawiera w sobie wiele znaczeń. Odwołujące się do regionu kolory własnoręcznie wykonanej szklarni, wiedza i umiejętności pozwalające na samodzielną naprawę, duch samodzielności unoszący się nad własnymi konstrukcjami, duma z upraw, upływ czasu wyrażający się w popękanej farbie, wiejskość uprawy przełamywana przez miejskie tło definiowane przez słupy wysokiego napięcia. Wszystkie te elementy podkreślają rolę oraz złożoność tych miejsc splotu. Ogrody odgrywały, przynajmniej dla konsumentów, kluczową rolę niezależnie od miejsca badania. Pokazywali nam je konsumenci i producenci na kujawsko-pomorskim

Frymarku, w Bytowie, Lanckoronie, Kazimierzu i chyba w najmniejszym stopniu w Warszawie, w której zostały one zastąpione przez domowe zielniki. Próbując zrozumieć rolę i znaczenie tego miejsca, muszę się tu jeszcze raz odwołać do koncepcji heterotopii Michela Foucaulta (Foucault 2010). Francuski myśliciel podawał przykład ogrodu, żeby zobrazować, jak w przestrzeni mogą łączyć się niekoniecznie wspólne światy. Parafrazując Foucaulta, ogród jest najmniejszą częstką społecznego świata, jest mikrokosmosem, miejscem łączącym ze sobą pozorne dychotomie: kultury i natury, prywatnego i wspólnego czy miasta i wsi. Interesująco pokazuje to jedno ze zdjęć przedstawiających liderkę grupy zakupowej Zdrowy Bytów (zob. fot. 11).

Modne zioła rosną obok starych odmian, kwiaty obok warzyw. Ważną funkcję pełni też zbudowana przez męża respondentki i nawiązująca do wiejskiej architektury wędzarnia. Scena ta ulokowana jest w małym mieście, na osiedlu podobnych do siebie domków jednorodzinnych. W tym sensie ogród łączy to, co typowo miejskie, ze wsią. Klasę średnią z rolnictwem. Ma też silnie płciowy wymiar. Wśród moich rozmówców nieco więcej było mężczyzn, jednak o ogrodach, poza działkami, opowiadały przede wszystkim kobiety.

Fot. 11. Ogród. Fot. Wojciech Goszczyński



Ogród jest miejscem, które – obok kuchni – skupia ich aktywność. Z tego powodu, w przeciwieństwie do bardziej uniwersalnych smaków przeszłości, te poszukiwania lokalności i związanej z nią prostoty mają mocniejszy płciowy wyraz. W rozmowach często pojawia się związek pomiędzy samozaopatrzeniem a opieką nad dziećmi. To kobiety w większości odpowiadały za urządzenie ogrodu, planowały zasiewy, pielęgnowały rośliny, wskazywały na jego znaczenie. Odbicie znajduje tu dobrze zakorzeniona w literaturze przedmiotu teza o silnych związkach między kobiecością, jedzeniem, rodziną a tożsamością (Kopczynska, Zielinska 2016). W tym kontekście ogród i kuchnia nasycone są stosunkami władzy (Appadurai 1981), są przestrzenią, w której kobiety, poprzez kontakt z lokalnością, starają się splatać rodzinne życie. Wiejskość rozumiana jako zestaw społecznych wyobrażeń, praktyki związane z jedzeniem, miejsca i rzeczy odgrywa w tym procesie istotną rolę. Wprowadza poczucie bezpieczeństwa, stabilności w te rodzinne heterotopie wyznaczone przez granice płotów i drzwi wejściowych.

Niezależnie czy mówimy o idyllicznie postrzeganych regionach lub miejscowościach, czy o utopii domu rodzinnego z ogrodem, alternatywne sieci żywieniowe pełnią w splątaniu jakości, wiejskości i relacji społecznych istotną rolę. Budują one sieć powiązań, pozwalają na kontakt producenta i konsumenta. Osadzają one w ten sposób jedzenie w tym wyśnionym, wiejskim krajobrazie. W opowieściach o tym, co jest ważne w jedzeniu dla badanych, i co wokół niego robią, przewijają się rola prostych, bezpośrednich kontaktów z rolnikiem czy przetwórcą.

To, że są wegetariańskie, jest dużo fajnych produktów robionych ręcznie. Ufam, że robią to w dobrych warunkach i robią z dobrą energią. To jest fajne, że można tam chleb kupić, a nie w wielkiej piekarni pieczony. Tylko w jakimś domowym zaciszu. Co może jeszcze wyróżniać. To są niepowtarzalne smaki. To są indywidualne smaki jakie ktoś preferuje. Już wchodzimy do czyjejś kuchni. Nie są to rzeczy jak w markecie. Mają one swój charakter, są z pomysłów tych kucharzy, piekarzy (konsumentka, Frymark).

Sens tego cytatu przewijał się przez całe badanie. Dla respondentów ważna jest świadomość tego, że kupowane jedzenie przygotowywane jest poza przemysłowym reżimem. Istotna jest jego lokalność, zakorzenienie

w wiedzy, umiejętnościach, doświadczeniu producenta. Co ciekawe, to nie region czy jego specyfika decydują o unikalności produktu, ale jego wytwarzanie na niewielką skalę i domowy, intymny charakter.

To prawda. A czy miejsce produkcji żywności – czy to jest właśnie region? Czy ono jest lokalne, bo jest ze wsi i możesz zidentyfikować tego rolnika, który wyprodukował marchewkę czy coś tam, jest dla ciebie istotne, albo było dla ciebie istotne? W kooperatywie było łatwo, bo ten producent, dostawca... można było go wręcz poznać, tak? On był na wyciągnięcie ręki właściwie, więc tu nie było problemu. Tak, to prawda i to mi się wydaje super. Też mam wrażenie, że fakt, że znaleźliśmy tych ludzi i [...] oni wszyscy byli też gdzieś tam pasjonatami i mieli bardzo dużo serca do tego swojego gospodarstwa, więc nie byli tylko biznesmenami, którzy wybrali to akurat jako swój biznes model, tylko ewidentnie byli pasjonatami i dzięki temu też miałam takie zaufanie do nich (Konsumentka, Zdrowy Bytów).

Znowu odwołam się do koncepcji alternatywnych sieci żywieniowych. W założeniu, obok lokalnego zakorzenienia, ich elementem ma być zwrot jakościowy, rozumiany jako skupienie się producentów i konsumentów na zdrowej, dobrej żywności. W moim przekonaniu jakość ma jednak charakter performatywny, zależy od tego, co uważamy za dobre i co robimy, żeby było dobre. Z przeprowadzonych analiz wynika, że w badanych inicjatywach jakość związana jest z wiejskością, nie poprzez jej obiektywne cechy, takie jak: reżim produkcji, wykorzystanie zasobów naturalnych, związek z przestrzenią, ale poprzez indywidualne bezpośrednie relacje konsumentów i producentów. Zakorzenienie jedzenia i praktyk z nim związanych odbywa się więc w określonych wiejskich przestrzeniach, ale jednak najczęściej bez odwołania do ich specyfiki. Jakość, wyjątkowość jedzenia ustanawiana jest przez wyobrażenia dotyczące tego, jak wygląda mała skala produkcji, działań producentów i styczności w przestrzeniach. Wskazuje na to fakt, że poza producentami ewidentnie nastawionymi na turystyczne, tradycyjne produkty badani stosunkowo rzadko odwołują się do regionalnej wyjątkowości jedzenia. Problemem były dla nich pytania o unikalność kuchni, specyficzne potrawy i przepisy. Odwołania do wyjątkowych regionalnych tradycji, jeśli

się pojawiały, to jednak najczęściej w kontekście przeszłości i smaków dzieciństwa, a nie współczesności.

Moje smaki to np. wigilijne gołąbki jarskie, których się tutaj w ogóle nie robi, które moi rodzice przywieźli z gór, i które się robiło zawsze, a tutaj nikt. W środku są grzyby mielone, suszone z przyprawami, ryż, cebula, podaje się je z sosem grzybowym. Teraz też robimy to co roku, zawiozłam nawet moją tradycję na Mazury, bo mój mąż jest z Mazur i moi teściowie to polubili. Kapusta z grochem to też taka rzecz, którą zawsze mój tato z rozrzewnieniem wspominał, a my nigdy nie lubiliśmy. To jeszcze z czasów galicyjskich, gdy była bieda. Np. też taka kasza z mąki żytniej razowej, też bardzo ciekawa. Nieraz gotuję swoje wynalazki na kapuście, takie ciężkie (konsumentka, grupa zakupowa Zdrowy Bytów).

Potrawy wędrują wraz z rozmówcami, mieszają się, czy – używając określenia Richarda Wilka (Wilk 2015) – są ze sobą przez badanych blendowane, tworząc ogólny rejestr swojskości, bez większych związków z konkretnymi regionami. Jest to jeden z większych paradoksów splotów jedzenia i wiejskości oraz aktywności alternatywnych sieci żywieniowych. Przy wszystkich odwołaniach do wyjątkowości i unikalności samo jedzenie, przepisy, produkty, sposoby przetwarzania są stosunkowo ujednolicone. Dochodzi tu do procesu, który nazywam **unifikacją i indywidualizacją wiejskości**, której esencją jest zaplatanie pojęcia, korzystając z indywidualnych rejestrów odwołujących się do jednostkowego kontaktu, prostego charakteru produkcji, naturalności, ale nie do regionalności. Niezależnie od regionu lub typu sieci alternatywnych wiejskie produkty są w większości bardzo do siebie podobne. Kolejne iteracje serów, wędlin, przetworów owocowych budują związek z wiejskością głównie poprzez odwołanie się do konkretnych producentów lub uniwersalnych rejestrów wiejskości. Performanse lokalności kupujących i produkujących bazują na indywidualnej aktywności lub uniwersalnej wiejskiej symbolice. Obrazowo, analizując produkty, mogę wskazać na marki nawiązujące do konkretnych osób i ich wiedzy lub symboliki, takiej jak: „wiejskie przysmaki”, „spod wiejskiej strzechy”. Stosunkowo mało jest w sieciach pracy z lokalnością na poziomie konkretnych społeczności i ich specyfiki.

Proces ten nie oznacza jednak, że lokalne zakorzenienie w specyfice regionu nie odgrywa w splataniu wiejskości poprzez alternatywne sieci żywieniowe żadnej roli. Dobrym przykładem przeciwstawnych procesów lokalnego zakorzeniania jedzenia w wiejskości są imaginaria, działania i materialność związane z funkcjonowaniem Stowarzyszenia Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły. Dla producentów wina kluczową rolę odgrywa zapożyczony pojęcie *terroir*. Odnosi się ono do fizycznych i symbolicznych właściwości regionu, które mają w założeniu oddziaływać na charakter produktu, pozwalając jednocześnie konsumentom na zapośredniczony przez wino kontakt z konkretnym miejscem. Ten związek produktu, miejsc i rzeczy wykorzystywany jest w budowaniu poczucia wyjątkowości producentów z regionu, a także w licznych materiałach reklamowych sieci (zob. grafika 2).

Grafika 2. Folder reklamowy winnicy Skarpa Dobrska

Źródło: <http://www.skarpadobrska.pl/> (dostęp: 28.01.2023).



Wiejski krajobraz, krzaki winogron, zdjęcia upraw, kiście owoców, a wreszcie kieliszki stanowią element tej odmiany wiejskiej idylli. W tym splocie istnieje silny związek między fizyczną charakterystyką obszaru, klimatem, glebą, roślinami, materialnością produktu. Wino nie jest prostym efektem, ale elementem aktywnie mediującym pomiędzy wartościami, wizją tego, czym jest wiejskość, przestrzenią, w której ulokowana jest sieć, przedmiotami związanymi z tym konkretnym wyobrażeniem lokalności, ludźmi odpowiadającymi za produkcję i konsumentami. Na ten związek zwracają uwagę moi respondenci.

Tutaj takie odmiany były uprawiane i trudno, żebyśmy teraz robili Chardonnay. Przez to, że w Małopolskim Przełomie Wisły nie było jako takich tradycji winiarskich wcześniej, to tak naprawdę to jest praca na żywym organizmie, tak? Tak naprawdę trzeba się zastanowić, które wina oddają najbardziej charakterystykę tego regionu, którą tak naprawdę trzeba trochę stworzyć. Jak stworzyć? Wyciągając trochę średnią z tych win, które już tam powstają. A powstają, prościej będzie mówić o białych winach, tak, powstaje tam sporo win lekkich z wyższą kwasowością, odświeżających (producent, Stowarzyszenie Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły).

Zjawisko to jest zresztą aktywnie wykorzystywane przez producentów w procesie kalibrowania lokalności. W tym bardzo interesującym cytacie jeden z liderów inicjatywy opowiada, jak przebiegał proces ustanawiania tego, co lokalne, jaki wpływ miała na to fizyczna charakterystyka produktów i jak łączono to z tym, co lokalne. Wracając do koncepcji patrymonializacji Grasseni (Grasseni 2017), w ten sposób tworzone są kanony lokalności, które później podlegają obiektywizacji. Innymi słowy, jeśli ta sieć odniesie sukces, to zbuduje odwołujący się do lokalności wzorzec wiejskości. Będzie on łączył fizyczną przestrzeń, charakter produktu, smak ze społecznie wynegocjowanymi cechami tego regionu. Powstanie skojarzenie łączące przełom Wisły z charakterem wina produkowanego przez lokalnych producentów. Przy tym, jak zauważa Grasseni, jest to skojarzenie o wykluczającym charakterze (Grasseni 2017). Widać to też w badanej inicjatywie, w której istnieje wyraźny konflikt pomiędzy bogatszymi, często przyjezdnymi, producentami a miejscowymi rolnikami, z których część także zdecydowała się

zając uprawą winorośli. Tradycyjni producenci i rolnicy pełnią raczej bierną rolę, odpowiadając na trendy. Proces zdominowany jest przez najzamożniejszych i najaktywniejszych winiarzy. Ze względu na możliwości technologiczne, wiedzę, instytucjonalną i polityczną pozycję, pełnią oni kluczową rolę w procesie kalibrowania wzorca wiejskości, wybierając elementy lokalnej przestrzeni, krajobrazu, kultury, z których zostanie zbudowany model lokalności. Jednocześnie deprecjonowane są elementy do tego modelu niepasujące. Lokalne markety, paczkomaty, architektura, ale też praktyki codziennego życia rdzennych mieszkańców w najlepszym wypadku stają się niewidoczne lub, w gorszym, stanowią zarzewie konfliktu.

Przykład produkcji wina pokazuje, widoczny także w innych inicjatywach, proces oczyszczania wiejskiej idylli poprzez aktywność alternatywnych sieci żywieniowych. Ważnym elementem tworzenia sieci jest określenie, co zasługuje na lokalną markę, a co, i kto, jest z niej wykluczony. Nie dzieje się to w jakiejś próżni, ale kształtowane jest przez możliwości producentów, wiedzę i umiejętności, dostępne technologie, niekiedy lokalne tradycje, ale też przez konkretne oczekiwania i możliwości konsumentów, głównie wywodzących się spoza danego regionu. Dochodzi w tym miejscu do bardzo ciekawego procesu puryfikacji. Foldery reklamowe, oferty oprowadzania po winnicach i gospodarstwach, produkty z etykietami, opowieści sprzedających zupełnie pomijają etap produkcji. Producenci ukrywają narzędzia, technologie i procesy wytwarzania jedzenia, np. mocno bazujący na lokalności i krajobrazie winiarze pomijają informacje dotyczące tego, jak energo- i kosztochłonna jest to produkcja. Jako badacz zaobserwowałem, że producenci przerywali rozmowy przy najmniejszej zmianie pogody, ponieważ winorośl wymaga intensywnych oprysków środkami grzybobójczymi. Poza pojedynczymi przypadkami sieci produkujące oraz przetwarzające jedzenie pomijają w swych przekazach specyfikę produkcji lub zastępują ją współgrającymi z idyllicznymi wyobrażeniami przedmiotami, takimi jak: stare przyrządy kuchenne, maszyny rolnicze czy elementy luźno związane z tym, co postrzegamy jako wiejskie. Restauracje, gospodarstwa, sklepy, agroturystyki, które odwiedzałem w trakcie badań, naszpikowane są tak oczyszczoną materialnością (zob. fot. 12).

Zaprezentowane powyżej trzy różne, związane jednak z jedzeniem aranżacje restauracji i gospodarstw agroturystycznych dobrze odzwierciedlają estetykę oraz społeczną funkcję materialności.



Fot. 12. Odwołania do lokalności w aranżacji wnętrza. Fot. Wojciech Goszczyński

Dominują idylliczne przedstawienia, istotną rolę odgrywają lokalne krajobrazy i architektura. Ważną funkcję – jako podstawowy budulec – pełni drewno. Pierwszorzędne znaczenie ma również kolorystyka, bazująca na brzozi i zieleni. Materialność tych związanych z jedzeniem miejsc aktywnie redukuje złożoność, dokonuje puryfikacji, sprowadzając wiejskość do

uproszczonych wizji lokalności, składającej się z prostego krajobrazu, przyrody, przedmiotów kojarzonych z ręczną produkcją. Ciekawym przykładem tego procesu są restauracje. Ich przestrzenie wyraźnie dzielą się na dwie części: wystylizowaną, w której odbywają się lokalne performanse konsumpcji, oraz technologiczne, w których dominują przemysłowe palniki, kupowane w hurtowniach sprzętu dla HORECA narzędzia kuchenne, mikrofalówki, industrialne chłodnie czy związane z sanitarnymi regulacjami, wyłożone kwasoodporną blachą blaty. Odwołania do przeszłości i lokalne performanse składają się na wiejską idyllę skierowaną do konsumentów, a funkcjonowanie restauracji wymaga przestrzegania szeregu przepisów, kontaktów z instytucjami kontrolującymi jakość, bezpieczeństwo i rozliczenia, z lokalnymi i globalnymi dostawcami, szeregowymi pracownikami, systemami zarządzania biznesem. W ten sposób te często wkomponowane w wiejskie przestrzenie miejsca łączą ze sobą pozornie nieprzystające sploty wiejskości, w których idylliczne wyobrażenia zestawione są z materialnością i przemysłowymi praktykami. Przy tym zaplecze produkcyjne, praca, ludzie, którzy ją wykonują, niezbędne przedmioty, jak chociażby wykonane ze stali nierdzewnej kuchnie czy wykorzystywane przez producentów nowoczesne maszyny służące do przetwórstwa, nie mieszczą się w pierwszym ze splotów i zostają zasłonięte. Na co dzień te różne wiejskości współwystępują bez większych problemów. Do ciekawych społecznych zjawisk dochodzi w sytuacji, gdy jednak te różne wiejskości oraz dynamiki kształtowania lokalności zderzają się ze sobą.

Ja zawsze mówię „jak nie zaśmierdzi, to nie zapachnie gospodarstwo”. Jak nie będzie tego w chlewie, co śmierdzi, to tu na tym polu nie będzie nic. Teraz już mam troszkę porządku, ale kiedyś miałem rozpiździel, bo pierwsze u mnie było pole, nie porządek. Ja mówię, że jak będę miał porządek, a pole będzie zarosnięte, to ja zdechnę z głodu. Bo był taki przypadek, kiedyś taka wycieczka była: „ma bałagan rozpiździel, ma to, tamto”. A ja do nich podszedłem i mówię: „ja tu mam rozpiździel, a teraz zobacz na polu, czy mam rozpiździel? Zobacz te plony” (producent, grupa zakupowa Zdrowy Bytów).

W tym fragmencie rolnik dostarczający ekologiczną żywność opowiada o doświadczeniach związanych z wizytą studyjnej grupy konsumentów.

Wiejskość gospodarstwa rolnego zderza się w tym przekazie z oczekiwaniami, wyobrażeniami, ale też praktykami innych. To, co dla rolnika jest naturalnym elementem funkcjonowania: estetyka, sprzęt, traktowanie zwierząt, zupełnie nie przystaje do wizji kupujących, dotyczących tego, jak powinno wyglądać i pracować ekologiczne gospodarstwo rolne. Zwraca na to uwagę kolejny producent tej sieci.

No, no. Ale przecież oni wiedzą, w co się pakują, oni idą na wieś, oni myślą, że tu będą odpoczywać, ale oni nie mają pojęcia o specyfice gospodarstwa. Wiadomo, że jak obornik wywieziesz to on tam będzie śmierdział przez pół dnia. Czy gnojówka tak samo, to jest naturalne, co z tym zrobisz, to natura i oni powinni być zadowoleni. A bo im nawóz śmierdzi? To z tego dziadostwa się bierze. Oni chcieliby żyć, ten, ale żeby im nie śmierdziało, więc oni sami sobie przeczą. Są niedouczeni, takie jest moje zdanie, bo coś widzieli, słyszeli, a nie wiedzą co, gdzie i kiedy (producent, grupa zakupowa Zdrowy Bytów).

W tym opisie pojawia się silnie separująca rola procesów produkcji żywności w sytuacji zderzania się różnych stanowień wiejskości. Zapach, odgłosy ekologicznej produkcji rolnej zderzają się z idyllicznymi splotami wiejskości nowych mieszkańców. Dochodzi na tym tle do konfliktów i próby sił różnych aktorów. W praktyce okazuje się, że wyobrażenia, praktyki i materialność gospodarstwa rolnego, czy szerzej produkcji żywności, nie przystają do imaginariów i działań konsumentów. Następuje zderzenie idyllicznych i codziennych splotów wiejskości i tworzy przestrzeń społecznego napięcia, tarcia pomiędzy zaangażowanymi w sieci aktorami. To pęknięcie nie dotyczy tylko samych procesów produkcji, ale rozciąga się też na ocenę kulinarnych wyborów. Ciekawym tego przykładem było wyraźne wartościowanie wyborów dietetycznych konsumentów zaangażowanych w sieci i tych znajdujących się poza nią. Szczególnie często wątek niskiej oceny postaw konsumenckich pojawiał się w przypadku tzw. nowych mieszkańców wsi, mieszkających na wsi konsumentów i producentów o miejskim rodowodzie.

My bierzemy chude i robimy z tego zsiadłe mleko, a tłuste bierzemy na śmietaną i mamy mleko. Ludzie na wsi nie chcą już tego mleka. Oni nie chcą tego mleka pić, nie chcą jeść masła, nie chcą prawdziwego żytniego chleba na

zakwasie. Chcą pompowany, miękki chleb, to jest dla nich rarytas (producentka, Frymark).

Powyżej jedna z producentek, która przeprowadziła się na wieś, opisuje zderzenie smaków i oczekiwań dotyczących jedzenia pomiędzy rdzennymi mieszkańcami a jej rodziną. Potrawy i sposoby przyrządzania, ale też związana z nimi konstrukcja wiejskości, zostają przez „starych” mieszkańców odrzucone. Jest to jedno z ważniejszych zjawisk w kontekście społecznych konsekwencji splotów wiejskości i jedzenia w alternatywnych sieciach żywieniowych. Istnieje wyraźny rozdźwięk pomiędzy oczekiwaniami zaangażowanych w inicjatywy osób mieszkających w mieście lub wywodzących się z miasta a pozostałą częścią lokalnej społeczności. Nieco zaostrzając przekaz, chciałbym podkreślić, że tzw. starzy mieszkańcy wsi są w działaniach AFN niedoreprezentowani. W praktyce sieci te utrwalają podział na wieś jako miejsce produkcji oraz miasto jako ośrodek konsumpcji. Co więcej, zderzają się przy tym różne wizje i oczekiwania dotyczące wiejskości. Z jednej strony mamy poszukiwanie prostoty i indywidualne rejestry lokalności, charakterystyczne dla miejskich lub przeprowadzających się na wieś konsumentów, z drugiej zaś wiejskość jako przestrzeń codziennego życia. Alternatywne sieci żywieniowe wraz z ich symboliką, praktykami i materialnością nie do końca zdają sobie radzić z łączeniem tych różnych wiejskości, będąc wbrew swoim założeniom narzędziem separacji.

Nie, mówimy o mieszkańcach Kalwarii. Nie są zainteresowani. Czy konkurencja tych sklepów, sieciówek jest aż tak silna, że nie wykazują zainteresowania, bo to zawsze jednak jest nie tylko odmiana, ale i cenowo inna, jest droższe. Trzeba się pofatygować, jeśli chce się kupić coś wyszukanego, specjalnego. Ta wiedza na ten temat wśród kalwarian jest, ale to nie jest takie podejście ze zrozumieniem i jednocześnie chęcią zakupu (konsumentka, Lokalna Grupa Działania 4 Żywioly).

To jest pewien powtarzalny algorytm, który pojawiał się w większości przypadków. Lokalne zakorzenienie w alternatywnych sieciach żywieniowych mocno bazuje na dychotomii miasta i wsi. Doskonale oddaje to cytat jednej z liderki badanych sieci, która była zaskoczona zwyczajami żywieniowymi na wsi.

Wydaje mi się, że... nie zastanawiałam się wcześniej nad tym, może jest coś takiego, ci lokalni ludzie na wsiach oni lubią te swoje wiejskie jedzenie, ale też zauważyłam w drugą stronę, że mój mąż chyba się zdziwił, że był na wsi i gotowali zupę z mrożonki, że jest szybciej, łatwiej. Jak mieszkałam w Osławie, to nie było żadnego warzywniaka, sklepu. Był tylko w Studziennicach, gdzie stoisko warzywne to była: włoszczyzna, czasem ziemniak, burak. Ale awokado to w ogóle zapomnij. Po prostu nigdy nie wiedziałaś, co będzie, bo nic nie było. Mnóstwo przetworzonych sieci, bo to sieć Lewiatan chyba i nie było warzywniaka. I zastanawiałam się, co ci ludzie jedzą na tej wsi. Może pewnie mają swoje, ale w zimie? No że z mrożonek. Więc to jest paradoksalne, że ludzie w mieście bardziej się tym interesują. Moi znajomi z Gdańska jeżdżą na te eko bazarki. A tu patrzysz, co ludzie kupują, to wiesz, nawalone coli butle, parówki, pełno jakichś napojów gazowanych dla dzieci (konsumentka, grupa zakupowa Zdrowy Bytów).

Paradoksalnie, pomimo narracji o lokalnym zakorzenieniu, wiejskość alternatywnych sieci związana jest częściej z aktywnością i poszukiwaniami miejskich konsumentów i odpowiadających na ich zapotrzebowanie rolników i producentów. Co więcej, opowieść badanej jest powiązana z moralnością jedzenia. Codzienne praktyki mieszkańców wsi, takie jak kupowanie w sieciach handlowych oraz wybór jedzenia, mają stygmatyzujący charakter. Czuć w nim typową dla dyskursów jedzeniowych klasowo uwarunkowane poczucie wyższości, związane z niską oceną praktyk dietetycznych tych, którzy znajdują się niżej w strukturze społecznej. Smaki, przepisy, potrawy w alternatywnych sieciach dostosowane są raczej do miejskich konsumentów lub osób, które z miasta przeprowadziły się na wieś. W moim przekonaniu są dwa tego powody. Pierwszy, najbardziej oczywisty, związany jest z ekonomią i infrastrukturą. Jedzenie w alternatywnych sieciach jest zwykle droższe, co prowadzi do odcięcia lokalnych, często mniej zamożnych kupujących. Doskonale unaocznia to wspomniany Festiwal Wina i podział wydarzenia na dwie części: biletowaną, skupioną na płatnej degustacji polskiego wina, oraz ludyczną – dostępną za darmo dla wszystkich. Dwadzieścia metrów fosa zamkowej było granicą dwóch odmiennych żywieniowych krajobrazów. Różnice te związane są też z infrastrukturą zakupów żywieniowych. Charakterystycznym wątkiem przytoczonego powyżej cytatu jest

odwołanie się do zakupów mieszkańców w jednej z sieci handlowych, które zdominowały Polskę lokalną. Jak by tego nie oceniać, jest to dla wielu osób jedyna możliwość stosunkowo sprawnego zrobienia zakupów. Druga z przyczyn niewidzialności lokalnych społeczności w alternatywnych sieciach żywieniowych związana jest z tym, że te dwie grupy: zaangażowanych w AFN konsumentów oraz mieszkańców wsi inaczej splatają wiejskość.

Wiecie kto w Lanckoronie mieszka? Przepraszam za wyrażenie, ale ci wszyscy ludzie, to są (przekleństwo) krakusy. Ci wszyscy ludzie, którzy działają w Lanckoronie, próbują coś ocalić, nazywani są przez niego właśnie tak. To nieważne, że są z Krakowa, Szczecina, Koszalina, my jesteśmy z różnych miejsc. W Lanckoronie najczęściej działają ludzie, którzy nie są z Lanckorony. Oni próbują ocalić to, co tam zostało, czyli drewnianą zabudowę, jakieś zwyczaje, tradycje. **Ci, co są na miejscu chcą wszystko wyburzyć i betonem to wszystko zalać** (producentka, 4 Żywioty; podkreślenie moje – W.G.).

Dobrze oddaje to zjawisko powyższy fragment opowieści jednej z producentek, która przeniosła się z dużego miasta do Lanckorony. Brak aktywności innych mieszkańców nie wynika tu tylko z niskiej siły nabywczej, ale jest powodem innego definiowania tego, co dla danej społeczności jest ważne. Następuje zderzenie pomiędzy nowymi mieszkańcami, poszukującymi idylli lokalności, a rdzenną ludnością, traktującą Lanckoronę jako miejsce zwykłego, codziennego życia. To, co dla jednych jest wartością, staje się przejawem zapóźnienia dla drugich. Charakterystyczny jest ton, w którym uczestniczka wywiadu mówi o potrzebie ratowania przez przyjezdnych tego, co w danej społeczności jest ważne. Alternatywne sieci są jednym z narzędzi pogłębiających to tarcie, separujących od siebie dwie grupy. Stereotypowy dyskont spożywczy w centrum wsi jest dla jednych przejawem ataku systemów przemysłowych na lokalność, a dla drugich oknem na nowoczesność, przestrzenią realizacji ekonomicznie dostępnych konsumenckich pragnień. W alternatywnych sieciach i podobnych im praktykach poszukiwania lokalnej unikalności zderzają się z wiejskością jako przestrzenią codziennego życia, z jego dynamiką, instytucjami i przemianami. Te dwie dynamiki mają przeciwstawny charakter. W ten sposób alternatywne sieci żywieniowe

ograniczają swój potencjał tworzenia relacji, separując od siebie lub tworząc ograniczone, ekskluzywne sieci.

Napięcie pomiędzy codziennością a idyllami wiejskości nie ogranicza się tylko do społecznych ekskluzji. Sami zaangażowani aktorzy, czy to producenci, czy konsumenci, zwracają uwagę, że rzeczywistość codziennego wiejskiego życia nie do końca odpowiada wyobrażeniom. Powtarzającym się fenomenem w opowieściach naszych rozmówców był zawód, który pojawiał się po zderzeniu oczekiwań i realiów związanych ze wsią.

Co sprowadza ludzi z północy na południe? Właśnie takie głupie marzenia, że na wsi będzie lepiej niż w mieście. Kilka rzeczy mnie tu totalnie dobiło. To, że nie mogę jeździć na rowerze, bo tu jest ciągle tak. Dojazd na rowerze do pracy jest niemożliwym wysiłkiem dla mnie, dla wysportowanego człowieka, który przebiegł niejednym maratonem. Jak mam dojechać rowerem do pracy to płuca wypływam pod ostatnią górką. Nagle się okazało, że to nie da się spełnić tak marzeń jak w Gdańsku. Mogłam sobie jeździć rowerem do pracy. Tu jest gorzej, że tu wszędzie trzeba dojechać samochodem (konsumentka, Lokalna Grupa Działania 4 Żywioty).

W opowieściach rozmówców życie na wsi okazuje się zdecydowanie bardziej złożone niż to początkowo zakładali. I nie jest to tylko niespójność wartości, ale też np. oddziaływanie przestrzeni fizycznej. Praktyki związane z życiem na wsi, bariera odległości, konieczność posiadania samochodu, by gdzieś dojechać, fizyczny wysiłek, charakter społecznych relacji czy modele i możliwości konsumpcji okazują się nie przystawać do wyobrażeń. W takiej sytuacji badani angażowali się w alternatywne sieci żywieniowe i podobne do nich inicjatywy, tworząc hermetyczne przestrzenie kontrolowanych performansów lokalności. Ogrodowe praktyki, wspólne zakupy, poszukiwanie lokalnych receptur nie budują połączeń ze społecznością lokalną, otaczają natomiast konsumentów akceptowalną przez nich formą wiejskości.

W opowieściach badanych pojawiał się motyw zderzenia miasta i wsi związany z przeprowadzką.

Jestem osobą dosyć wygodną. Lubię mieć blisko sklep, lekarza. Mam też las. Kiedyś kupiłam dom na wsi, na Warmii, i myślałam, że to będzie fajne.

Mieszkałam w tym domu siedem lat, ale też uciekałam z tego domu. Przespałam sama tylko jedną noc w tym domu, bo bałam się w nim być. Idea była słuszna i kierowałam się ideą, a nie praktyką. Kupiłam sobie dom z osiemnastoma hektarami ziemi w pięknym miejscu, bez sąsiadów praktycznie (Konsumentka, Frymark).

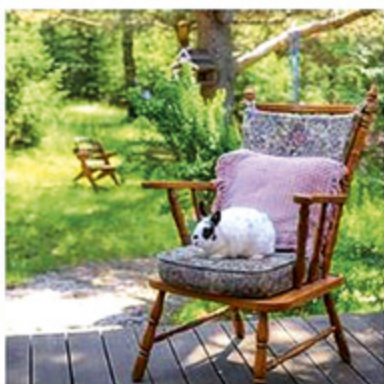
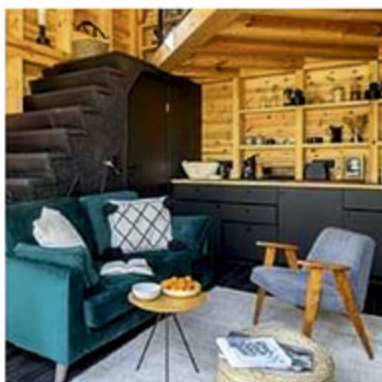
Jest to opowieść o ucieczce od wiejskości z jej złożonością. Jej charakterystyczne wątki to separacja i oddalenie związane z mieszkaniem na wsi. Jeśli dom, to tylko z dużym otaczającym terenem, odgradzającym od sąsiadów, blisko lasu lub łąk. Jest to konstrukcja wsi bez ludzi, relacji, społeczności lokalnej, zróżnicowania. W praktyce okazała się trudna do zrealizowania przez moją rozmówczynię, która w końcu uciekła stamtąd w bezpieczną przestrzeń małego miasta. Na tym tle interesująco prezentują się praktyki w alternatywnych sieciach żywieniowych. Aktywność na zielonym rynku, lokalne zakupy, własnoręczne przetwarzanie jedzenia, wykorzystanie lokalnych przepisów, budują wiejskość oswojoną, bezpieczną, ograniczoną tylko do pozytywnych wrażeń. Jest to wiejskość zawężona do kontaktu z wyselekcjonowanym producentem i kontrolowanymi przedstawieniami krajobrazu, procesów produkcji. W opowieściach konsumentów i niektórych producentów kojarzone z wiejskością wizje natury, lokalności, prostoty zostają zderzone z przestrzeniami, odległością, brakiem infrastruktury. Jedną z uczestniczek badania nazwała osoby uwiedzione idylliczną wiejskością ofiarami „Weranda Country”, odwołując się do popularnego magazynu lifestyle'owego, który skupia się na jedzeniu, architekturze i poradach oraz promuje sielankową wizję wiejskości. Estetyczne kolaże wiejskości i jedzenia przeplatają się w nim z rodzinną utopią. Wieś pokazywana jest tam poprzez feerie smaków i kolorów, odwołujących się do zuniwersalizowanej symulacji lokalności, wyobrażeń tego, co regionalne, proste, wiejskie (zob. grafika 3).

W proponowanym splocie wiejskość jest odspołeczniona, praktycznie pozbawiona ludzi. Nie ma tu miejsca na społeczność lokalną, przestrzeń poza domem czy przydomowym ogródkiem. Kluczową rolę odgrywają w nim przedmioty, jedzenie oraz przyroda stanowiąca tło. Doniczki z dyni, formy deserowe, rustykalne przestrzenie kuchni, kolorystyka, wszystkie te elementy nie tyle są performansem, co raczej współtworzą ten konkretny typ wiejskości. Wpływ takich stanowień wiejskości na aktywność sieci jest

Instagram

Search

Log In Sign Up



Grafika 3. Instagramowy profil czasopisma „Weranda Country”

Źródło: <https://www.instagram.com/werandacountry/?hl=en> (dostęp: 28.01.2023).

przy tym ogromny. Takie zderzenie utrwalaonych w kulturze obrazów wiejskości, materialności klasowych praktyk i mediów w zderzeniu z symboliką, działaniami i przestrzeniami fizycznymi prowadzi do napięć i pęknięć.

Była z nami taka Ola. Ona siebie nazywa ofiarą „Weranda Country”. Wydała jej się, że na wsi będzie jeździła rowerem, dzieci do szkoły rowerem, że będzie chodziła na spacer, będzie się widziała z sąsiadami. Okazało się, że wszyscy jeżdżą samochodami i ludzie na wsiach się nie znają, w szczególności ci nowi. Ponieważ nie mają czasu chodzić na spacer, długie i w polu, bo wszyscy jeżdżą tymi samochodami po najmniejsze zakupy. Już nikt nie chodzi pieszo, i tak jest. Wszędzie się jeździ samochodem. Jak mieszkałam u Renaty około roku, to ja szłam z psem na spacer, i szłam do sklepu na zakupy. Oni się patrzyli na mnie jak na nienormalną. Oni do sklepu jechali samochodem, tam nikt do sklepu pieszo nie chodził (producent, Lokalna Grupa Działania 4 Żywioty).

Producentka lokalnej żywności, opowiadając o doświadczeniach kupujących u niej konsumentów, wskazuje na problemy, które pojawiają się przy zderzeniu różnych wiejskości. Najważniejszy fragment dotyczy braku relacji z innymi mieszkańcami oraz różnicującego charakteru praktyk. Czynności stanowiące kwintesencję życia dla zaangażowanych w alternatywne sieci żywieniowe traktowane są przez „tradycyjnych” mieszkańców wsi jako obce, oderwane od specyfiki codziennego życia. To, co wywodzącym się z miasta członkom AFN wydaje się naturalną cechą wiejskości, np. fizyczna bliskość, sposób poruszania się, zakupy, w praktyce tego górzystego regionu okazuje się czymś obcym. Nie ogranicza się przy tym tylko do konsumentów. Jedna z producentek w trakcie wywiadu opisywała próby uruchomienia w okolicy biodynamicznego gospodarstwa.

Coraz więcej młodych ludzi i nie tylko młodych, bo Jola jest w moim wieku, bierze się za gospodarke, więc wraca. Te dziewczyny miały tutaj gospodarstwo. One dzierżawiły dom. Ten dom jest w bardzo złym stanie. Ja też w pewnym momencie chciałam go wynająć, żeby w nim mieszkać. Powiem wam, że chyba lepiej mi jest w przyczepie niż w tym domu. Ten dom był strasznie stary. One mieszkaly w tym domu, wydzierżawiły pole. One uprawiały właśnie

metodą naturalną. One nawet konia pożyczają i koniem obrabiały tę ziemię. To w ogóle było dla mnie łań. Przyjechały dziewczyny z Warszawy i koniem orzą. One uprawiały warzywa, owoce, zioła ekologiczne i sprzedawały to chyba na Targu Pietruszkowym w Krakowie. Jak ja je pytałam, czy to im się opłaca, czy mogą z tego żyć, to one nie umiały mi odpowiedzieć. One we dwie próbowały to obrobić. Miały duży problem, bo fizycznie ewidentnie według mnie nie dawały rady. Jak ja szłam na to ich pole, to było zaniedbane, bo było niewypielone, nie było tak zadbane jak to powinno wyglądać (producentka, Lokalna Grupa Działania 4 Żywioty).

Także w tym wypadku próby innowacji i związana z nimi przeprowadzka na wieś oraz uruchomienie własnego gospodarstwa rolnego zderzyły się z codziennością zawodu rolnika. W tej wypowiedzi uderza ambiwalentna ocena lokalnej producentki. Z jednej strony pozytywnie wartościuje ona próby czy wykorzystanie starych technik, jednocześnie jednak operuje innymi rejestrami tego, jak powinno działać i wyglądać gospodarstwo rolne. Charakterystyczny i pojawiający się też w innych przypadkach jest wątek estetyki uprawy, który wyglądem odstaje od tego, co tradycyjni producenci, czy szerzej mieszkańcy wsi, uznają za dobrze prowadzone gospodarstwo. W tym sensie wiejskości nowych i tradycyjnych producentów rozchodzą się. Budowane są na podstawie innych wyobrażeń. Inną rolę odgrywa w nich materialność, miejsca czy praktyki związane z pracą. Znowu dobrze pokazuje to Zdrowy Bytów, który jest ciekawym przypadkiem sieci bazującej z jednej strony na lokalności produktów spożywczych, z drugiej zaś same relacje i działania budowane są w kontrze do tradycji regionu.

Zaczęliśmy chodzić na jogę i okazało się, że na jodze panie ćwiczą, ale nikt się nie chce integrować. Jak zaproponowałam w końcu, w czerwcu, po paru miesiącach, ostatnie spotkanie integracyjne, pożegnalne, bo to ostatnie zajęcia – to było zero odzewu. I wtedy ja mówię „ja pierdzielę, co tu jest w tym mieście?”. Było trudno, ciężko. Naprawdę Kaszuby są specyficzne i Kaszubi są specyficzni. Jeszcze dwa lata mieszkałam na wsi w Osławie w Dąbrowie. To jest bardzo urocza wieś, jak to zobaczyłam w czerwcu, to się zakochałam: jezioro, konie, krówki. Idealnie, by wychować dziecko. Hania miała dwa lata, pół domu za 600 zł, wykończenie super, właściciele w Niemczech, więc mili,

nieprzeszkadzający, ogród... Potem jednak zobaczyłam, co to jest. Sąsiad zza płotu nie mówił mi „dzień dobry” dwa lata (konsumentka, grupa zakupowa Zdrowy Bytów).

Rozmówczynie w wywiadach wskazywały na problem, który określiły jako hermetyczny charakter kaszubskiej kultury i relacji rodzinnych, typowych ich zdaniem dla tego obszaru. Skarżyły się na ekskluzywny charakter społeczności, ostracyzm, któremu były poddawane obce osoby. Aktywność w sieci jest dla nich możliwością zbudowania alternatywnej sieci relacji osób o podobnych doświadczeniach i kapitałach. Nieco zamknięty charakter jest w tym wypadku reakcją obronną na subiektywnie odczuwaną presję ze strony społeczności lokalnej. Praktyki, działania w sieci, zainteresowanie żywnością są katalizatorem przyspieszającym budowanie własnej wspólnoty. To napięcie widoczne w AFN, czy jednak też szerzej – w badanych społecznościach, widać także w opiniach i działaniach producentów.

Tego się dużo tworzy, ale to wszystko tworzą ludzie z miasta, którzy wiedzą, na czym polega biznes. Kupią sobie za parę tysięcy, 60 tys. jakieś gospodarstwo i teraz zaczynają kupować drzewka, warzywa, może nie, bo to akurat pracochłonne, ale jakieś szałwie, melisy, rumianki, mięty. No i być może, już tak słyszałem, chcą sprowadzać wycieczki, no... lekcje zielarstwa prowadzić (producent, grupa zakupowa Zdrowy Bytów).

Ten fragment pochodzi z wywiadu z miejscowym rolnikiem, rdzennym Kaszubem, zaopatrującym grupę zakupową Zdrowy Bytów. Można w nim odczuć pewną ambiwalencję. Z jednej strony wyobrażenia, działania, produkty takie jak żytni chleb i sery tego rolnika odwołują się do tradycji regionu, a nowe próby ocenia z pewnym dystansem. Z drugiej strony docenia on nowe aktywności, rodzaje upraw, działania, widząc ich biznesowy potencjał. Jest to ciekawy przykład, pokazujący, podobnie jak w przypadku smaków przeszłości, na dwuznaczną rolę małych wiejskich producentów w alternatywnych sieciach żywieniowych. Funkcjonują oni na przecięciu różnych porządków związanych z wiejskością. Światy, oczekiwania i działania konsumentów mieszają się z codziennością funkcjonowania na obszarach wiejskich, prowadząc do pęknięć i napięć. Badane sieci mogą podzielić pod

tym względem na cztery typy. Pierwszy reprezentuje Stowarzyszenie Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły. W inicjatywie tej dominują producenci skoncentrowani na redefiniowaniu związków wiejskości i jedzenia. Dominującą rolę odgrywa elita lokalnych producentów, którzy w procesach negocjacji ustalają jej kanon. Jednocześnie siła tego procesu jest na tyle duża, że takie kształty wiejskości są w stanie zdominować narrację, praktyki i materialność. Działania AFN w tym wypadku są w stanie narzucić obowiązujący sposób splatania wiejskości. Jest to bardzo silny proces, który ma swój materialny wymiar, o czym można się przekonać, patrząc chociażby na zmieniony przez winnice wiejski krajobraz tego regionu. Podobnym przypadkiem są ogródki działkowe. Przy wszystkich radykalnych różnicach także tutaj dominuje jeden wzór lokalności, wiejskości, który przejawia się w naturalnej, spójnej konstrukcji miejsca, podobnej historii, praktykach związanych z uprawą, przetwarzaniem jedzenia. Drugi z typów jest charakterystyczny dla sieci odgórnie, urzędowo zorganizowanych, takich jak Lokalna Grupa Działania 4 Żywioty. W tym wypadku, w alternatywnych sieciach aktorzy zderzają się z urzędowymi konstrukcjami wiejskości, związanymi z politykami rozwoju, które stoją za AFN. Nawiązuje on do oczywistych wątków, łącząc wiejskość, tradycję, rzemiosło i proste turystyczne produkty. Dochodzi do tarcia z codziennością obszarów wiejskich, która nie przystaje do politycznych projektów. Nakłada się na to jeszcze wiejskość konsumentów, turystów, nowych mieszkańców. Te trzy sploty nie współgrają ze sobą, „iskrzą”, separują od siebie poszczególnych aktorów (zob. fot. 13).

Tak kształtowane wiejskości są eklektyczne. Obok reklam tradycyjnych produktów pojawiają się ekskluzywne, skierowane na miejskich konsumentów restauracje oraz plastikowe budki z lodami dla mieszkańców. W jednej przestrzeni przepływają obok siebie różnorodne, często sprzeczne praktyki, wyobrażenia i przedmioty. Żadne ze stanowień nie jest w stanie narzucić swojego algorytmu tego, jak powinna być konstruowana wiejskość.

Trzeci z typów sieci, reprezentowany np. przez Frymark czy kooperatywę Dobrze, bazuje na rozproszonych splotach wiejskości. W ich wypadku lokalność ma bardziej zindywidualizowany charakter, wiąże się z wyobrażeniami i działaniami pojedynczych producentów i konsumentów. Ze względu na rozproszenie geograficzne i brak zakorzenienia sieci w konkretnym terytorium lokalność ma w nich bardziej uniwersalny charakter. Ostatnim



Fot. 13. Mieszanie się wiejskości. Fot. Joanna Suchomska

przykładem jest grupa zakupowa Zdrowy Bytów. Tu mamy do czynienia z budową sieci w opozycji do tradycyjnej wiejskości. Poczucie wykluczenia prowadzi konsumentów do tworzenia opozycyjnych sieci relacji, które z jednej strony bazują na uniwersalnie, idyllicznie definiowanej lokalności i wsi, przy jednoczesnym odrzuceniu traktowanej jako opresywna wiejskości utożsamianej z kaszubską mniejszością.

Procesy odspołecznienia wiejskości nie oznaczają bynajmniej całkowitego zamknięcia się badanych. Rzeczywiście, w analizie pojawia się obraz alternatywnych sieci jako miejsca separacji, pielęgnowania splotów wiejskości, których społeczny potencjał jest ograniczony. Nie oznacza to, że alternatywne sieci żywieniowe nie mają zdolności mediowania, łączenia ze sobą aktorów. Dobrym przykładem jest tutaj grupa zakupowa Zdrowy Bytów. Została ona założona przez grono kobiet, z których większość przeniósł się z dużego miasta do małego Bytowa.

Ja cenię sobie jako inicjatywę, bo zrobiliśmy się takimi kumpelami przez to wszystko, to nas do siebie zbliżyło i najpierw był Zdrowy Bytów, potem była Kooperatywa, a teraz krąg, więc ten krąg jest dla mnie taki najbardziej jarający, więc w sumie my się dzięki temu bardzo zbliżyliśmy do siebie. Bo znałyśmy się, nie byłyśmy wielkimi kumpelami, a teraz to więcej niż koleżanka, bo koleżance nie powiesz wszystkiego. Nie wiem, czy byłaś na kręgu, no to ja byłam w szoku, nie wiedziałam, że to jest takie uwalniające, wspierające. Pomyślałam, że to po prostu jak spotkanie z kumpelą i narzekanie, a to coś znacznie głębszego. I czym jest dla mnie Kooperatywa? Chcemy zaktywizować ludzi, by z tych konsumentów stali się też producentami i widzę, że zaczyna to działać, zaczynają z działeczki, coś chętnie dadzą albo sprzedadzą. Ostatnio mieliśmy panią, która masło robi i ogłosiła się na grupie sprzedażowej „oddam, sprzedam, zamienię Bytów”. Ktoś ogłaszał się z masłem ręcznie robionym, to napisałam „zgłoś się na Kooperatywę” (konsumentka, grupa zakupowa Zdrowy Bytów).

To zjawisko widać też w innych badanych sieciach, w których powstają stosunkowo silne więzi pomiędzy podobnymi aktorami. Lokalni producenci na rynku Frymark, aktywni konsumenci w kooperatywie Dobrze, działkowcy w Białymstoku, wszyscy oni, dzięki działalności w ramach alternatywnych sieci żywieniowych, tworzą w miarę silne, stosunkowo homogeniczne sieci relacji podobnych do siebie osób. Proces ten przyspieszają podobne praktyki konsumowania i produkowania czy wykorzystania zbliżonych przedmiotów i przepisów. Zjawisko to nazywam **fenomenem jadłonomii**, który nawiązuje do bardzo popularnego bloga i wydanych w milionowym nakładzie książek kucharskich. Standaryzują one smak klasy średniej, blendując globalne, lokalne i wegetariańskie smaki z klasową ikonosferą. Ustanowione i nawiązujące do tego typu zjawisk praktyki, przedmioty i wizje dobrego życia spajają ze sobą korzystające z nich rozmówczynie, które w podobny sposób starają się aranżować swoje posiłki. Powstaje w ten sposób wokół jedzenia przestrzeń zunifikowanych praktyk, przedmiotów i osób. Co ciekawe, proces ten w większości wypadków ogranicza się do konsumentów. Relacje pomiędzy producentami opierają się na innej, bardziej rynkowej racjonalności. Przede wszystkim są one zdecydowanie rzadsze, a lokalność nie stanowi

wspólnej, łączącej ich bazy. Producenci częściej traktują się jako konkurencję, rzadziej nawiązując głębsze kontakty. Większość rolników i przetwórców działała samodzielnie. Interesującym przykładem są Frymark i inkubator kuchenny w Lanckoronie. W obu przypadkach elementem niezbędnym do budowania lokalnych sieci współpracy między producentami okazała się aktywność zewnętrznych liderów, którzy nieco autorytarnie, ale efektywnie, wymuszali praktyki współdziałania.

Podsumowując, lokalność ma kluczową rolę w procesach splatania wiejskości w alternatywnych sieci żywieniowych. Jej znaczenie nie ogranicza się do fizycznie rozumianego miejsca, ale związane jest z jego wyobrażeniami, tym, co wokół wiejskości robimy i za pomocą jakich narzędzi. Uprawianie, przetwarzanie, przechowywanie, sprzedawanie, konsumowanie czy też szerzej – jedzenie – jest przy tym jednym z głównych narzędzi, dzięki którym badani doświadczają, poznają i performują wiejskość, zaplataną w gospodarstwach rolnych, sklepach, kuchniach i jadalniach rozmówców. Wpływ na to mają nasze wyobrażenia, przedmioty, działania, takie jak np. uprawa ogrodu, lokalne zakupy żywności czy próby odtwarzania lokalnych przepisów, sprzęty, których używamy, gotując, składniki oraz sposoby, w jakie urządzamy najważniejsze dla nas przestrzenie. W alternatywnych sieciach żywieniowych procesy te bazują na puryfikacjach polegających na powiązaniu sielankowych wyobrażeń z kulinarnymi praktykami w precyzyjnie zaaranżowanych miejscach. W badaniach rzadko mogłem odnaleźć odwołania do codziennych lokalnych przepisów, uprawianych gatunków, charakterystycznych przedmiotów. W pewnym sensie splatane wiejskości polegają na uniwersalnym wzorcu i globalnie dostępnych przedmiotach i wiedzy. Co więcej, wiejskość alternatywnych sieci współwystępuje z innymi splotami, związanymi np. z codziennym życiem mieszkańców wsi. Inaczej rzecz ujmując, równolegle występują różne wiejskości, a ich przestrzeń może być nasycona społecznymi napięciami, dominacją, kolonizacją, podporządkowaniem lub omijaniem. Są one nasycone władzą, mogą służyć do mediacji i separacji różnych grup ludzi, tradycji, umiejętności. Zakorzenie AFN w wiejskości jawi się z tej perspektywy jako bardzo złożone zjawisko, znacznie wykraczające poza proste, pozytywne wartościowanie lokalności, obecne niekiedy w naukowym i aktywistycznym dyskursie o alternatywnych sieciach żywieniowych.

5.2.3. Lęki przed nowoczesnością i gastrokuracje

Smaki przeszłości i performanse lokalności nie są jedynymi elementami splotów wiejskości w alternatywnych sieciach żywieniowych. Równie ważne są w nich odniesienia do nowoczesności, ryzyka i obaw związanych z czymś, co obywatel postrzega jako nieprzejrzyste, przemysłowe czarne skrzynki produkcji. Lęki i napięcia charakterystyczne dla współczesnych systemów żywieniowych sprawiają, że ludzie zwracają się ku modelom alternatywnym i wiejskości, upatrując w nich szansę na redukcję napięć związanych z nowoczesnością. Proces ten ma dwa oblicza. Pierwsze związane jest z panikami żywieniowymi i mechanizmami odrzucenia, widocznymi np. w działaniach ruchów społecznych czy też w indywidualnych wyborach kuchennych. Drugie, działające w skali mezo, bazuje na próbie stworzenia uspołecznionej, kontrolowanej alternatywy, traktującej żywność jako dobro wspólne (Vivero-Pol i wsp. 2020).

Obie dynamiki wyraźnie widać w wynikach badań. Konsumenci i producenci krytycznie podchodzą do przemian związanych ze współczesnością. Poczucie lęku i braku kontroli jest jednym z najczęściej pojawiających się odczuć w stosunku do nowoczesności i przemysłowej żywności. W tym społecznym imaginariu wiąże się ona z permanentnym ryzykiem. Dla większości rozmówców nowoczesny świat jest nieprzejrzysty, niejasny, niebezpieczny.

Oczywiście, oderwanie się – ten nasz świat coraz szybciej kręci się, niby to samo, ale życie ucieka coraz szybciej i tutaj jest taki azyl, zielony azyl, wypoczynek. Niektórzy coś tam przynoszą, biją, tłuką, poprawiają (działkowiec, Działki Białystok).

Powyższy fragment wywiadu przeprowadzonego z właścicielem ogródka działkowego dobrze oddaje sposób myślenia badanych o nowoczesności. Przede wszystkim współczesność postrzegana jest jako zagrożenie. Jej dynamika odrywa od prawdziwego, naturalnego porządku. Praktyki związane z uprawą i przetwarzaniem żywności w alternatywnych sieciach (w tym wypadku działka) pozwalają zbudować indywidualne bańki bezpieczeństwa

wokół rozmówców, odcinając ich od niebezpieczeństw i nieprzewidywalności nowoczesnych systemów.

Całe lato przyjeżdżali właśnie po pomidory. Ogórek, pomidor, marchewka teraz w tej chwili to takie... wie Pani swoje. Dzieci małe, mam wnuczkę tu niedaleko, która ma małe dzieci, to też chętnie korzysta z tego, że bez nawozów, bez niczego. Bo ja tu niczym nie zasilam sztucznym, niczym. A jeszcze takie końcówki tych malin (działkowiec, Działki Białostok).

Praktyki związane z uprawą roślin, wytwarzaniem żywności stoją w opozycji do nowoczesności utożsamianej z użyciem nawozów i środków ochrony roślin. Co ciekawe, to poczucie bezpieczeństwa nie musi być bezpośrednio związane z praktykami i wykorzystywanymi przedmiotami. Zwrócili na to uwagę respondenci wspierający działkowiczów. Podkreślili oni, że w przeciwieństwie do rolnictwa przemysłowego i dużych zakładów na działkach panuje duża dowolność wykorzystania nawozów i środków ochrony roślin, a stosowane dawki zdecydowanie przekraczają zapotrzebowanie roślin. To pęknięcie nie przeszkadza rozmówcom. Paradoksalnie, niebezpieczeństwo, poczucie zagrożenia znika wraz z bezpośrednim kontaktem, fizyczną pracą na działce, nawet jeśli bazuje ona na intensywnym użyciu pestycydów czy fungicydów. Respondenci poprzez swoją aktywność, praktyki, podmiotowość tworzą bezpieczną przestrzeń dzięki alternatywnym sieciom żywieniowym, czy – precyzyjniej to ujmując – indywidualnym działaniom na i wokół jedzenia. To jest istotny element specyfiki badanych sieci. W założeniu AFN miały mieć transformacyjny, wręcz rewolucyjny potencjał, prowadząc do przekształcenia roli wsi czy lokalności w ramach systemu żywieniowego. Tymczasem na typowe dla społeczeństw ponowoczesnych lęki nakładają one silnie eskapistyczne postawy i praktyki, odwołujące się do większości definiowanej przez antyprzemysłowe i lokalne rejestry.

Ja pamiętam jak mleko się nalewało z kadzi i nikt nie chorował. Dzisiaj jest przetworzone. Główny problem naszego społeczeństwa jest taki, że my produkujemy przede wszystkim śmieci. Pan weźmie cukierek i to już jest śmieć. Kiedyś cukierek był w papierku i się paliło na rozpałkę, a teraz jest z plastiku. Już go nie można spalić. Masło i wszystko inne jest w wielkiej ilości pазłotku,

aluminium, które gdzieś trafia. Jestem ciekaw, gdzie to trafia i czy to jest przetwarzane. Produkujejmy ogromnej ilości śmieci. Cały świat produkuje, tak jest zbudowany. Kiedyś masło było w pergaminie (producent, Lokalna Grupa Działania 4 Żywioty).

W trakcie tego wywiadu pochodzący z Małopolski producent wspominał lata 50. i 60. XX wieku, zestawiając je ze współczesnością i nowoczesnym systemem żywieniowym. Charakterystyczne cechy rozciągniętych łańcuchów, które umożliwiają dystrybucję, takie jak np. opakowania i wykorzystanie tworzyw sztucznych, postawione są tu w opozycji do wiejskiego porządku, który bazował na maksymalnym wykorzystaniu dostępnych zasobów. W opowieści rozmówcy słyhać pewien fatalizm. Przednowoczesne praktyki związane z jedzeniem stanowią tu pewien wzorzec, do którego już nie ma powrotu, są elementem idylli przeszłości.

Analizując współczesne systemy żywieniowe, respondenci krytycznie podchodzili do ich geograficznego rozciągnięcia i związanych z nim procesów standaryzacji.

Jak sobie wyobrazimy drogę jaką to wino musi przejść od producenta w Chile – on ma 100 hektarów albo 1000 hektarów, które obsługuje z komputera, w ogóle nie wychodzi, ma helikopter, który mu to przyska raz w tygodniu, różne rzeczy robi. Dowie się wcześniej nie od technologa czy tam producenta jakie wino trzeba zrobić, tylko od marketingowca jakie wino piją w Polsce. „W Polsce chłopie półśłodkie, albo półwytrawne, w to idziemy, ma być alkohol 14%”, i tak dalej, i tak dalej, i to włązi do komputera i komputer stylizuje to wino i jest potem pod marką Castello Diabolo czy coś takiego – jest robione od początku do końca niezależnie od roku – padało, wiało, słońce było – jest dokładnie takie samo, wszystkie parametry są takie same, tylko się rocznik zmienia (producent, Stowarzyszenie Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły).

W tym wypadku producent krytykuje powtarzalność, przewidywalność oraz stechniczowany proces produkcji wina. W dalszej części wywiadu opisuje poszczególne etapy przejścia, bazujące na mieszaniu, transporcie oraz procesach marketingowej lokalizacji, polegających na powiązaniu rejonu

i produktu poprzez markę i opakowanie odwołujące się do wyobrażeń konsumentów. Przeciwstawia przy tym masową nowoczesną produkcję tej o lokalnym charakterze, w której jego zdaniem można odnaleźć indywidualny charakter producenta oraz obszaru. Problem standaryzacji podnoszony był też przez konsumentów.

On też jest smaczny, jest pożywny, tydzień jest świeży, tzn. nadaje się do jedzenia, nie zmieniają się jego właściwości, nawet trzeciego dnia smakuje najlepiej. Też chłop mówi, że nie używa chemii i [...] ten chleb też w porównaniu do zwykłego pieczywa. Te białe, a zwykłe pieczywo od chłopa, no jest inne. Trzeciego dnia nie sięgnę po ten chleb z piekarni. A ten chleb od chłopa jem szóstego dnia, jeszcze tost z niego zrobię. To tak bardziej organoleptycznie, człowiek węża, dotyka, smakuje i wierzy, że organizm mu podpowie. Jak coś będzie nie tak, to człowiek się zorientuje chyba (konsument, Frymark).

Wiejskość definiowana przez producenta zestawiana jest tu z globalnymi, standaryzowanymi smakami, stanowionymi przez dostępne w handlu pieczywo. Ważny jest nie tylko sam produkt, ale także jego skład i to, co zdaniem rozmówcy się w nim dzieje.

Ale tak jak na przykład dla mnie to jest bardzo istotne, że to są owoce, warzywa, które nie zawierają środków ochrony roślin, ale mają też smak i tutaj to jest dla mnie najbardziej istotne, to po prostu ma smak. Nikt mi nie wmówi, że jajko takie ekologiczne, a takie sklepowe to jest to samo, bo to w ogóle jest niebo a ziemia. Czy nawet marchewka, jabłko, które od pana Kazimierza jest takie malutkie i ma czarne plamki, a sklepowe wypucowane, wysmarowane woskiem (konsumentka, Kooperatywa Dobrze).

Charakterystycznym elementem wywiadów jest niska ocena procesów standaryzacji i ich wpływu na jakość żywności. Fizyczne niedoskonałości produktów dystrybuowanych przez alternatywne sieci są cechą pożądaną i stoją w kontrze do tego, co respondenci określają jako sztuczny, syntetyczny charakter produktów przemysłowych. Zjawisko to poruszane jest w wielu wywiadach.

Wydaje mi się, że jeśli jest powiedzmy warzywo, tak, i jeżeli jest ono zbyt idealne i jest z marketu, to wzbudza moje wielkie podejrzenia, ponieważ „na moje” być może jest przetestowane przez UE, jakieś modyfikacje genetyczne itd., a na targu można znaleźć, powiedzmy gorsze jabłka, lepsze jabłka w odpowiednio dobrej cenie i kiedy widzę, że są gorsze i lepsze, to na pewno jest większe prawdopodobieństwo, że są one zdrowsze i są jakby normalne i pochodzą z normalnego rolnictwa przeciętnego, a nie zbyt wyidealizowanego (konsument, rynek).

W tym sensie splatanie wiejskości nie dotyczy tylko symboliki czy wyraźnych praktyk, ale także procesów biologicznych, niewidocznych. Nawiązując do teorii aktora-sieci i prac Mol (Mol 2021), można stwierdzić, że społeczne sploty wiejskości powstają dzięki wzajemnemu pozycjonowaniu i tworzeniu relacji pomiędzy materialnością a wyobrażeniami. Związane są z rejestrami jakości żywności. Badania wskazują na fizyczne różnice pomiędzy wyglądem a smakiem, żywność przemysłową traktując jako sztuczną. Ważną rolę odgrywają zmysły. Wiejskość kojarzona jest dzięki nim z poszukiwaną skazą, indywidualnością, nieregularnością, wyjątkowością produktów rolnych. Na drugim krańcu skali znajduje się żywność przemysłowa, sztuczna, skonstruowana. W wypowiedziach bardzo wyraźny jest brak zaufania do formalnych systemów certyfikacji, instytucji publicznych, przemysłowych standardów, lęki przed nowoczesnością. Wiejskość, pośrednio, kojarzona jest z indywidualnym, niedoskonałym charakterem jedzenia, które paradoksalnie zapewnia według rozmówców wysoką jakość. Sama jakość ma charakter dynamiczny, umieszczana jest przez badanych na osi czasu, w której krytycznym momentem jest pojawienie się posttransformacyjnych wzorów masowej konsumpcji.

U nas najmniej jeszcze. W tych latach te smaki były bardzo podobne, dopiero jak nastąpiło, że w sklepach już było wszystko, czyli lata 90., wtedy był wysyp amerykańskiej, zachodu, te smaki i dodatki do jedzenia właśnie w tych latach tego najwięcej zaczęło się pojawiać. Właśnie takich substancji, gdzie miały te E, gdzie oni już tego dawno nie jedli, a u nas zaczęło się zapychać. Jest już grono młodzieży czy już nawet dorosłych, gdzie oni z tych lat złapali te smaki (producent, Frymark).

Powracają tu dwa wcześniej przeanalizowane przeze mnie sploty. Imaginatorium, praktyki i materialność współczesności jest w wywiadach tworzona na tle opozycji budowanej przez odwołania do przeszłości.

Tak i do tego zimne mleko. To się nie kruszyło. Cały tydzień siedział w piwnicy na półce i nic mu nie było. Od soboty do soboty. Świniobicie jak było, to kiełbasa na owsie była wieszana dwucentymetrowa i nic się nie działo. Teraz spróbuj kupić kiełbasę i zostawić na dwa dni. Kot nawet jej nie chce chwycić. Nawet jakbym zamknął oczy, to te wszystkie produkty mięsne to jest to samo. Dużo mączki, uszlachetniacze, wypełniacze. To nie jest to, co było przedtem (producent, Lokalna Grupa Działania 4 Żywioly).

To nie mająca istotny wpływ na dietę industrializacja lat 50. i 60. ubiegłego wieku, ale transformacja ustrojowa stanowi cezurę oddzielającą przeszłość od teraźniejszości. Splot jakości, wiejskości i jedzenia jest zarówno dla starszych, jak i młodszych rozmówców bardziej oczywisty w przypadku przeszłości. Kapitalistyczna produkcja kojarzy się natomiast z szeregiem substancji definiowanych jako sztuczne, niebezpieczne. Badania pokazały jednak, że praktyka produkcji żywności jest zdecydowanie bardziej złożona i umyka prostym dychotomiom. W jednym z ciekawszych wywiadów właściciel lokalnej masarni poproszony o zdradzenie receptury popularnej, oznakowanej jako wiejska wędliny wyjął silnie osadzoną w socjalizmie, pochodzącą z lat 70. książkę norm produkcyjnych. Na zielonych rynkach produkty lokalne przeplatają się z pochodzącymi z hurtowni i długich łańcuchów. Konsument odwołuje się tylko do fizycznych cech jedzenia, nie ma wiedzy dotyczącej systemów i środków ochrony roślin, technologii uprawy sprzedawanych gatunków. W pewnym sensie również żywność dystrybuowana przez alternatywne sieci żywieniowe zamknięta jest w przemysłowej czarnej skrzynce, niedostępnej dla kupującego. Różnice pomiędzy alternatywnym a przemysłowym systemem produkcji są zdecydowanie mniej ostre niż wskazywałyby na to wywiady. Pomimo mocno antymodernistycznego wydźwięku imaginariów związanych z alternatywnymi systemami nowoczesność przenika do praktyk i materialności wiejskich producentów żywności. Przykładowo, jednym z ważniejszych wątków pojawiających się w wywiadach z rolnikami i przetwórcami był problem maszynowego zaplecza

wykorzystywanego przez rolników i przetwórców. Istnieje pęknięcie pomiędzy spersonalizowanym, odwołującym się do wiejskości wizerunkiem i marką a technicznym zapleczem alternatywnych sieci żywieniowych (zob. fot. 14).

Nowoczesność widać na poniższym zdjęciu. Lokalny przetwórcza owoców wykorzystuje nowoczesne zaplecze technologiczne przygotowane przez inkubator kuchenny i sfinansowane ze środków Unii Europejskiej i rządu. Ta złożoność znika w momencie ostatecznego przygotowania produktu. Na etykiecie wystylizowanej butelki soku znajdują się już tylko odwołania do wiejskiego charakteru produkcji, osoby wytwarzającego oraz wymaganych prawem oznaczeń.

Na tę nieostrość, przenikanie się nowoczesności i alternatywy, zwróciła też uwagę jedna z producentek, opowiadając o tworzeniu małej linii produkcyjnej służącej do produkcji dżemów i soków.

W większości jest to wynik prób i błędów. Niemniej mój mąż jest z zawodu mechanikiem i trochę pracował w zakładzie przetwórstwa, stąd też miał

Fot. 14. Lokalny inkubator kuchenny. Fot. Wojciech Goszczyński



dostęp do tych maszyn, wie jak maszyny wyglądają. Z tym, że tam ogromna linia produkcyjna, a tutaj maleństwo, niemniej w jakiś sposób takie miniaturki można przenieść. Z tym, że jest problem teraz ze zdobyciem takich sprzętów – u nas nie ma, na naszym rynku nie ma takich urządzeń (producentka, Stowarzyszenie Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły).

Podobnie o technologii produkcji mówi jedna z większych producentek zakwasów w Polsce.

Linie produkcyjne zakupiliśmy teraz, to urządzenie, to są bardzo drogie rzeczy. Byliśmy na targach we Włoszech, w Weronie, na targach winiarskich. Pojechaliśmy tam zobaczyć jak to wygląda. Tam takie po kilkaset tysięcy są linie produkcyjne... Ogromne linie zalewanie, zakręcanie, etykietowanie, wszystko naraz (producentka, Frymark).

Sploty wiejskości oraz miejsce nowoczesności w nich są więc inne dla konsumentów i producentów. Ci pierwsi negatywnie odnoszą się do praktyk przemysłowych, widząc w nich zagrożenie dla jakości produktów. Dla drugich natomiast jest ona immanentną częścią procesów produkcji i zaplecza technologicznego. To, co dla konsumentów nie mieści się w splocie wiejskości i jedzenia, dla rolników i przetwórców jest jego nieodłączną częścią.

Same przemiany technologiczne alternatywnej produkcji związane są z dwoma głównymi elementami. Pierwszym z nich jest efektywność produkcji. Nowoczesne prasy, kontrolowane komputerowe przechowanie sera czy ziół, maszyny służące do butelkowania oraz pakowania, przyrządy rolnicze, nawozy i środki ochrony roślin lub leki dla zwierząt pozwalają zwiększyć efektywność i przewidywalność biologicznych procesów, dodatkowo zmniejszają obciążenie pracą. W tym kontekście materialność i praktyki produkcji w alternatywnych sieciach stanowią fascynującą mieszankę. Rzemiosło miesza się w nich z przemysłem, stare urządzenia uzupełniane są o nowoczesne procesy, tradycyjne przepisy łączą się z ekonomią rynkowej produkcji żywności.

Drugi powód ma charakter formalny i wiąże się z polityką higieniczną i sanitarną, regulującą procesy produkcji żywności. Systemy norm prawnych określające standardy, takie jak chociażby słynny System Analiz Zagrożeń

i Krytycznych Punktów (HACCP) czy narzucający pewne normy rachunkowe Rolniczy Handel Detaliczny (RHD), łączą ze sobą elementy wywodzące się z systemu przemysłowego z alternatywnymi praktykami.

Gospodarstwa rolne i wiejskie przetwórnice, nieco wbrew marketingowi oraz wyobrażeniom konsumentów, nie działają w prawnej, technologicznej i organizacyjnej próżni. Potrafią łączyć lokalną produkcję, stare przepisy i przetwory z nowoczesnymi urządzeniami oraz procesami. Jest to zjawisko wzbudzające kontrowersje. W trakcie badania zaobserwowałem silny konflikt w jednej z sieci. Wywiązał się on pomiędzy małymi lokalnymi rolnikami i przetwórcami a prężnie rozwijającą się firmą, wystawiającą swoje produkty w ramach działań sieci.

XXXX [nazwa firmy – W.G.] co zrobiła. Porozmawiaj sobie z nimi, może się dowiesz czegoś ciekawego. Ja ich zniechęciłam po pierwszych kilku tygodniach. Powiedziałam to XXXX [imię właściciela – W.G.] i się ścięliśmy konstruktywnie, jak inteligentni ludzie. Dostałam taką propozycję od niego, że mam nauczyć jego córkę na indywidualnych warsztatach i on mi zapłaci kupę pieniędzy i ja mam ją nauczyć mieszać herbaty, bo oni chcą to wprowadzić w sprzedaży w swoim bistro. Spojrzałam na niego i mówię ile ma się m² książek do przeczytania. Poczulałam jakbym dostała z takiego kubła w twarz, gdzie nie postrzegam tego w kategoriach jakiegoś wielkiego biznesu rozwijającego się. Potem stwierdziłam dobra, a oni w przeciągu pół roku rozrosli się tak jak rosnące drożdże. Z jednego małego stoiska gdzie zaczęli do ogromu (producentka, Frymark).

Na różnice pomiędzy producentami zwraca zresztą uwagę sama właścicielka rzeczzonego przedsiębiorstwa.

Nie są tanie. To jest ta umiejętność wyceny swojej pracy. Jak patrzysz na rolników oni bardzo często nie szacują odpowiednio swojej pracy. Cały czas sprzedają rzeczy, które nie dają im możliwości, takiej trampoliny do odbicia się biznesowego. Dlaczego? Dlatego, że oni robią ten podstawowy błąd. Z takim samym zakwasem, może dobrej jakości, nie wiem, bo ja go nie piłam, ale sprzedają go za 9, 6 zł i nikt go nie kupuje. Przychodzą do mnie ludzie i kupują za 20, 23. To właśnie o to chodzi. Tak go wyceniliśmy, uważam, że

on tyle będzie kosztował. Pracuje nad nim dużo osób, on jest cały ekologiczny (producentka, Frymark).

Interpretuję to jako zderzenie dwóch wizji i praktyk tego, jaka ma być żywność dystrybuowana przez alternatywne sieci. W pierwszym przypadku mniejsza producentka reprezentuje idealistyczną postawę, dbając o czystość wyrażoną przez małą skalę i lokalny charakter produkcji. W drugim – przedsiębiorstwo skupia się na samym produkcie, wykorzystując do jego produkcji nowoczesne, fabryczne zaplecze. Ta niespójność postaw, praktyk i materialnego zaplecza produkcji widoczna była szczególnie w wywiadach przeprowadzonych z działającymi na wsi rolnikami i przetwórcami.

Z jednej strony także wśród nich silne są antymodernistyczne postawy i wyobrażenia dotyczące produkcji.

Dosyć dużo pieczemy chleba. Już „aborygini” zaczynają kupować chleb taki żytni prawdziwy, bo smakuje, nie jak sklepowy, co w gardle staje, jest dwa tygodnie świeży, produkowany na Zachodzie (producent, grupa zakupowa Zdrowy Bytów).

Z drugiej zaś w grupie tej pojawiają się głosy racjonalizujące przemysłowe metody produkcji.

Będę mógł Pani pokazać, bo przywiozłem te warzywa z Niemiec od niego, np. kalafior taki duży.

Dobry przynajmniej?

No dobry jest.

To nie jest tak, że on traci na smaku? Tylko jest sztuczny?

On też nie może mieć sztucznych oprysków w sobie, bo te sklepy nie przejdą analizy, to musi być wszystko wypłukane. Np. opryski na kwasy najpóźniej 90 dni przed tym cięciem (producent, grupa zakupowa Zdrowy Bytów).

Te dwa cytaty pokazują zderzenie reprezentowanego przez pierwszego rozmówcę antymodernistycznego imaginarij, postrzegającego nowoczesność jako coś zewnętrznego, narzuconego, oraz elementów profesjonalnego dyskursu, charakterystycznego dla drugiego z rozmówców. Widać,

jak problematyczne i złożone jest pojęcie nowoczesności. Z tej perspektywy wiejskość w alternatywnych sieciach żywieniowych jest zjawiskiem dynamicznym. Współwystępują w nich przeciwstawne antymodernistyczne imaginaria, wiążące produkcję z lokalnością, przeszłością, osobowością producenta przy jednoczesnej obecności elementów przemysłowych praktyk, materialności i miejsc produkcji. Pod prostą, odwołującą się do wiejskości lokalną marką kryją się złożone napięcia tego, co konstruowane jest jako tradycyjne, oraz procesów standaryzacji, technologii niezbędnej do produkcji, racjonalności rynkowej. To wymieszanie nie ogranicza się zresztą do produkcji. Widoczne jest ono także w jadalniach i domach konsumentów. Tradycyjne utensylia kuchenne mieszają się w nich z nowymi smart urządzeniami, pobierającymi przepisy w czasie rzeczywistym ze stron internetowych. Stare, rodzinne przepisy uzupełniane są przez nowe produkty. Dobrze to zjawisko przedstawiła jedna z moich rozmówczyń, która opowiadała o źródłach kuchennych inspiracji.

Mam bardzo dużo książek kucharskich, lubię książki kucharskie, zapach druku. Kolekcjonuję niektóre książki. Gdybym mogła bym więcej kupowała, ale muszę ograniczyć.

Szuka Pani starszych, nowszych?

Korzystam bardzo często ze strony Kwestia Smaku, gdzie ta pani ma przepisy bardzo prosto wytłumaczone i nie zdarzyło mi się chyba nigdy, żebym zrobiła coś z tej strony i nie wyszło.

Korzysta Pani ze starszych książek kucharskich czy szuka czegoś nowszego?

I to, i to. Mam stare książki po babci, przepisy teściowej (konsumentka, grupa zakupowa Zdrowy Bytów).

Stare i nowe książki kucharskie oraz przepisy mieszają się ze stronami internetowymi i recepturami pobieranymi bezpośrednio do pamięci urządzeń. Jeszcze raz wracając do określenia Richarda Wilka (Wilk 1999, 2015): w imaginariach, praktykach i materialności związanej z jedzeniem konsumentów przeszłość, lokalność, wieś blendowana jest z nowoczesnością, globalnością, miastem. Myśląc może być pozorna prostota wiejskich przedstawień, widocznych chociażby na odwołujących się do przeszłości i lokalności

straganach. Stoi za nimi złożona dynamika przeplatająca to, co tradycyjne i kojarzone z lokalną produkcją, z tym, co współczesne, bazujące na fabrycznym modelu wytwarzania. Chciałbym przy tym podkreślić, że nie krytykuję splotów wiejskości w alternatywnych sieciach żywieniowych czy indywidualnych działaniach producentów i konsumentów. Wręcz przeciwnie, AFN mogą tworzyć interesującą i potencjalnie efektywną przestrzeń mediującą między antymodernistycznym imaginariem a nowoczesnymi praktykami. Tak kształtująca się wiejskość fascynuje swoją złożonością i nie daje się sprowadzić do prostych, statycznych ramek.

Przeplatanie się krytyki standaryzacji oraz procesów uprzemysłowienia nie jest jedynym, ani nawet najważniejszym, odniesieniem do nowoczesności w badanych sieciach. Są nimi **lęki i obawy żywieniowe** związane ze współczesnymi systemami produkcji i konsumpcji jedzenia. W narracjach dotyczących związku jedzenia, współczesności i przemysłu dominują minorowe barwy i poczucie cielesnego, indywidualnego zagrożenia.

Możemy mówić o żywności eko, gdzie jest ograniczona lub zminimalizowana dawka tej chemii. W tej chwili wszystkim rządzi chemia. A ponieważ lubimy i chcemy żyć długo, to teraz zaczynamy zastanawiać się, co jemy, jak jemy, żeby do tego sędziwego wieku dożyć (konsument, grupa zakupowa Zdrowy Bytów).

Badani budują opozycję, w której wiejskie, naturalne, proste zostaje przeciwstawione wszechobecnej ich zdaniem sztuczności. Ważną figurą w ich opowieściach jest odmieniana przez wszystkie przypadki chemia. Symbolizuje ona syntetyczny charakter nowoczesności. Budzi odrazę, zaburza cielesny porządek, grozi niebezpieczeństwem. Poza pojedynczymi głosami rolników respondenci nie potrafią wskazać na wartości związane z nawożeniem, ochroną roślin, lekami, systemami przemysłowymi. Widać w tym echa opisywanych przez Levensteina (Levenstein 2012) panik żywieniowych i charakterystycznych dla europejskiej kultury idyllicznych prób powrotu do stanu naturalnego kojarzonego z wiejskością. Widoczne jest natężenie emocji, lęku, przerażenia związanego z jedzeniem.

Natomiast jak mój synek sięga po coś takiego, to ja wstrzymuję oddech, bo myślę „Boże, żeby mu to tylko nie zasmakowało”, no bo wtedy umarł

w butach. Bo on jest jeszcze cały czas wychowywany tak, że nie soli, bardzo wyraźnie czuje smaki i kiedyś dostał taką zwykłą czekoladę mleczną i wypluł ją i mówi: „Mamusi jest takie słodkie, że ja tego nie mogę połknąć”. Mówię super, bo po pierwsze mleczna, super, bo bardzo słodka – wiem, że on to zatraci, ale na razie ma jeszcze to bogactwo smaków. I myślę, że te produkty, te wszystkie bezmięсне mięsa jednak zabijają kubki smakowe, tam straszne rzeczy są w środku (konsumentka, Kooperatywa Dobrze).

W opowieści matka – członkini kooperatywy ze strachem opowiada o eksperymentach kulinarnych syna. Współczesne przemysłowe jedzenie postrzegane jest przez nią jako nieprzejrzyste i niosące zagrożenie. Stan naturalny, uosabiany przez kubki smakowe i podniebienie dziecka, zostaje zagrożony przez wzmacniacze smaku, sztuczne przyprawy. Pojawia się powtarzany w badaniach lęk przed składem, słyszany także w wielu innych rozmowach.

Tak, a potem sobie leży. Zresztą to jest też tak, że taka żywność konwencjonalna jest najczęściej też pryskana w transporcie, żeby się nie zepsuła, więc to też może leżeć czasami nie wiadomo ile. Ja tak obserwuję, bo moja współlokatorka kupuje właśnie w Biedronce czy w jakiś tam Carrefourach różne rzeczy. I ona kupiła w zeszłym roku pomarańcze i ja tak obserwowałam, to ponad dwa miesiące, bo ona tak mało raczej je, dwa miesiące i nic się z tym nie stało. I ja sobie myślę: „Matko Boska co tam jest?” (konsumentka, Kooperatywa Dobrze).

Częstym elementem narracji jest poruszany już brak zaufania do żywności przemysłowej, której symbolem są długie sieci handlowe i dyskonty. Członkowie alternatywnych sieci żywieniowych stawiają się w opozycji do konsumenta na rynku masowym. Najmocniej wyraziła to jedna z młodszych rozmówczyń, kupująca jedzenie na zielonym elitarnym ryneczku Frymark.

Niestety dzisiaj zdrowy apetyt zanika, albo zupełnie zanikł na skutek używania wysoko przetworzonych rzeczy lub na skutek używania do żywności dodatków smakowych i nie tylko. Na skutek dużego natłoku informacji reklamowych, które zaburzają myślenie u ludzi, zaburzają czucie. W związku z tym

ludzie dokonują takich wyborów, które nie są zgodne z nimi samymi, z ich potrzebami. Jedzą nie to, na co mają ochotę, ale to na co wydaje im się, że mają ochotę. To jest taka podstawowa kwestia, jeśli chodzi o jedzenie, żeby wsłuchać się w swój organizm i spojrzeć oczami swojego organizmu (konsumentka, Frymark).

Badani odseparowują konsumentów świadomych, dbających o swoje ciała, od nieświadomych, masowych klientów, kupujących w sieciach przemysłowych. W tym sensie badane jedzenie oraz AFN mają silnie dystynktywny charakter, a na bazie społecznych konstrukcji jego jakości budowane są przez konsumentów i producentów mechanizmy ekskluzji. Zwraca na to uwagę jedna z rozmówczyń, opowiadając o swoich wyborach dietetycznych.

Tak, byłam namawiającą na weganizm, wegetarianizm... to jest jedna z form walki człowieka z czymś, ja tak to odbieram, i ja wtedy walczyłam, to jest forma, która jest bardzo wyczerpująca energetycznie, to buduje kolejne mury i podziały, ludzie wtedy się nie spotykają, nawet jeżeli to jest piękna idea ten wegetarianizm i ekologia, jeśli będziemy się nawzajem obwiniać i wytykać palcami, to nigdzie nie pójdzie. Ja się kłóciłam mocno z ludźmi, miałam chęć naprawy świata poprzez mówienie „robisz źle” (konsumentka, grupa zakupowa Zdrowy Bytów).

Imaginaria, praktyki i materialność posiłku stają się w tym wypadku areną walki. Strony są tu wyznaczone przez zaangażowanych aktywnych konsumentów przeciwstawiających się współczesności. Ciekawe jest przy tej okazji miejsce wsi i praktyk rolnych poza alternatywnymi sieciami żywieniowymi. Obraz wyłaniający się z badań nie jest przy tym czarno-biały. Negatywna ocena systemów przemysłowych przenika do wiejskiego imaginarium konsumentów i producentów.

Niestety wydaje mi się, że strasznie chemiczna. Dzisiejsi rolnicy używają tej chemii, to nie jest kwestia tylko miasta, ale i wsi. Niby piękny widok pola i lasy, ale na ile to jest zdrowe to tak niekoniecznie. Kiedyś to się kojarzyło z polem i zwierzętami, jakaś obora. Teraz to prędzej będą jakieś wielkie

farmy ze zwierzętami i smród. Może wieś mi się nie kojarzy ze smrodem, ale te farmy. Wieś, o której ja sobie marzę, to gdzieś nad jeziorem, pola i lasy wyłączone z obwodów łowieckich. Jakieś warsztaty, spotkania itd. Takiej wsi chcę (konsumentka, Frymark).

W tej opowieści słycać zderzenie, napięcie powstające pomiędzy wyidealizowanym obrazem wsi a wyobrażeniami dotyczącymi praktyk rolnych. Nowoczesne reżimy produkcji zacierają w tej wizji różnice pomiędzy miastem a obszarami wiejskimi poddanymi modernizacji. Wywołują odrazę, wyrażoną przez odwołania się do zmysłów smaku czy zapachu. Taka ocena nie ogranicza się tylko do konsumentów. To przenikanie nowoczesności do wiejskiego porządku wskazywane jest też przez rolników i przetwórców.

To się wszystko skończyło. Te gospodarstwa, gdzie kupuje się za kilkanaście tysięcy chemii, która nie działa, i pakuje się tego coraz więcej, środków różnego rodzaju, one już przestają działać albo oszukują producenci, albo pogoda, ale tego jest taki nadmiar. Jeśli chodzi o monokulturę, która jest tutaj w pradolinie Wisły i tam brokuł i kalafior. Tam się uprawia dwa razy do roku to samo. Tam mają problem, bo tam się tak dużo chemii ładuje w te pola bez umiaru, tam jest tyle robaka w środku, że potrafią i rano, i wieczorem przyskać. Takimi dawkami. To niestety jest sprzedawane. Teraz zaczynają się nad tym badania, próbki, bo coś się dzieje z ludźmi. Ludzie zaczynają chorować i w kółko jest to badane. Tak jak nasze certyfikowane są, badane non stop, pod kontrolą, a ich nie. To też jedzą ludzie (producent, Frymark).

Ważny jest charakter wypowiedzi, sugerujący koniec tradycyjnego, naturalnego porządku i sposobu gospodarowania. Rozmówca w nowych praktykach, monokulturze, ujednoliceniu, nie tylko widzi zagrożenie dla tradycji, ale jeszcze wskazuje na związek pomiędzy produkcją rolną a stanem zdrowia konsumentów. Tak rozumiana wiejskość staje się przestrzenią tarcia się porządków. Z jednej strony wyobrażenia, praktyki i przedmioty związane z alternatywnymi sieciami żywieniowymi pozwalają pielęgnować i wzmacniać to, co respondenci postrzegają jako naturalny, bezpieczny, przewidywalny świat wiejskiego jedzenia. Jednocześnie wskazują na problem przenikania nowoczesności, dominacji przemysłowych metod produkcji,

wszechobecnego ich zdaniem ryzyka, związanego z tym, co postrzegają jako sztuczny, syntetyczny charakter nowoczesnego rolnictwa, żywności, jedzenia. Nie jest to więc prosty podział na nowoczesne miasto i naturalną wieś. W imaginariach rozmówców, ich obserwacjach praktyk rolnych, związanej z nimi technologii czy w przemianach przestrzeni podporządkowanej nowoczesnej produkcji wiejskość jest polem walki nowoczesności i naturalności. Uderza przy tym eskapistyczny charakter opowieści i praktyk. Mają one indywidualny, cielesny charakter. Nie wiążą się z próbą upowszechnienia alternatywnych sieci czy związanych z nimi metod produkcji. Po raz kolejny w tym badaniu alternatywne sieci żywieniowe tworzą wyspy smaku, na które mogą uciec przerażeni nowoczesnością konsumenci i częściowo producenci.

Centralnym punktem opowieści badanych jest **zdrowie**. Odniesienia i praktyki z nim związane mają zarówno charakter negatywny, odwołujący się do zagrożeń związanych ze współczesnością, jak i pozytywny, postrzegający w wiejskości i przede wszystkim wiejskim, naturalnym jedzeniu, receptę na postrzegane ryzyka.

No myślę, że po prostu żywność ekologiczna na chwilę obecną jest po prostu jedyną taką alternatywą w stosunku do tego, co jednak jest w sklepach na skalę przemysłową, tak? Jakby ta produkcja przemysłowa kontra produkcja ekologiczna. Wydaje mi się, że już nawet teraz nie trzeba mieć jakiejś wiedzy medycznej, rolniczej, dietetycznej, to po prostu widać, jak ludzie chorują i jakby to, że to wynika z zanieczyszczenia środowiska, zanieczyszczenia żywności to już nie są jacyś szaleni ekolodzy, którzy gdzieś tam głoszą te hasła i mówią: jak zjesz moje produkty to będziesz po prostu zdrowy, tylko to już nie trzeba walczyć z tym mitem, tak (konsument, Kooperatywa Dobrze).

W wywiadach często pojawia się motyw nieokreślonych chorób wywoływanych przez przemysłową żywność. Widoczna jest przy tym pewna ambiwalencja w mówieniu o zdrowiu i jedzeniu. Z jednej strony respondenci często odwołują się do masowego charakteru zagrożeń oraz społecznych reakcji konsumentów na nie. Alternatywne, elitarne praktyki stają się ich zdaniem czymś oczywistym, zgodnym ze zdrowym rozsądkiem. Jednocześnie kluczową rolę w tych opowieściach pełnią indywidualne ciała, stanowiące centrum, punkt skupiający zagrożenia.

Tak, ale coraz rzadziej. Bo... dzisiaj akurat miałam taką rozmowę właśnie z panią doktor, z panią pediatrą, u której z moją córką tam byłam, więc ona twierdzi, że, zresztą tak samo jak ja, że można tłumaczyć dwa czy kilka razy, ale najczęściej to się odbija grochem o ścianę. Dlatego, że ludzie kompletnie nie mają... nie wierzą w to, że jedzenie to jest ich... to co jedzą takie mają organizmy, taką mają odporność, że w zasadzie jedzenie to jest dziewięćdziesiąt procent zdrowia. Odżywiają się cannfoodem w zasadzie jedynymi ich dostawcami to jest Lidl albo Biedronka i w zasadzie wszystkie zakupy tam robią (konsumentka, RWS Dobrzyń).

Nie wygra się z polepszacami, konserwantami itd. Taki nastolatek tego nie zrozumie. Dopiero jak na coś zachoruje i się dowie czemu zachorował, to zrozumie (producent, grupa zakupowa Zdrowy Bytów).

Imaginaria badanych w alternatywnych sieciach mają bardzo fatalistyczny i separujący charakter. Dopiero doświadczenie choroby jest w stanie – zdaniem rozmówców – zmusić masowego konsumenta do zmiany postawy i zachowań. W tym sensie alternatywne sieci mają charakter dystynktywny. Dziela populację na mniejszość, która uważa, że dba o swoje ciała, oraz nieświadomą większość. Pojawia się tu echo syndromu „nie w moim ciele/Not in My Body” (DuPuis 2000) czy opisanych przez zespół Julie Guthman (Guthman, Brown 2016) zjawisk indywidualizacji zagrożeń. Badani w swoim przerażeniu nowoczesnością nie odwołują się do społecznych czy środowiskowych problemów, o ile nie dotyczą one bezpośrednio ich ciał. Problemem nie jest dla nich związana z monokulturami przemiana krajobrazu, zaburzenie struktury ekonomicznej wsi, które jest efektem spadku niezbędnych nakładów pracy w rolnictwie, w wywiadach nie odnalazłem też tęsknoty do kultury ludowej, zwyczajów i tradycji związanych z produkcją żywności. Rzadko i tylko w przypadku najbardziej progresywnych inicjatyw pojawiają się odwołania do idei sprawiedliwości społecznej, równego podziału zysków, ochrony suwerenności żywieniowej. Nie ma w rozmówcach śladów tęsknoty za społecznością lokalną, która traktowana jest raczej jako tło praktyk lub przestrzeń problemowa. To indywidualne skupienie się na ciele swoim i swojej rodziny zakorzenione jest w trajektoriach rozmówców. Wiejskość jest wartością ze względu na postrzegany pozytywny

wpływ na indywidualne i rodzinne bezpieczeństwo. Często we fragmentach wywiadów poświęconych dołączeniu do alternatywnych sieci żywieniowych pojawia się historia przełomowego przeżycia, związanego z chorobą lub ciążą.

To pojawiło się też wcześniej, bo przez dziesięć lat żyłam w bardzo głębokiej traumie. Miałam bardzo trudną sytuację rodzinną, rozwiodłam się, miałam dramat finansowy w tamtym czasie. To wszystko zebrało się do kupy i ja wtedy zaczęłam pracować, zaczęłam jeździć na warsztaty z medycyny, z fizyki kwantowej i tam zaczęłam pracować, ale jak się pojawił nowotwór to całkowicie zmieniłam front, jeszcze mocniej zagłębiłam się w kwestie jedzenia, diety (producentka, Frymark).

Synek też był alergikiem i nasza pani doktor, która nas wysłała do kooperatywy, wyciągnęła go z tej alergii bardzo szybko, no ale jakby też w tym procesie pozbywania dziecka alergii czy też nierozkręcania jej też istotna była jakość produktów. Oczywiście wiem, że seler to seler, ale może różne rzeczy zawierać, więc wolę, żeby jadł kooperatywny seler. Także tutaj mam więcej spokoju. Więc robię właśnie te posiłki naszej trójce i synkowi robię do przedszkola (konsumentka, Kooperatywa Dobrze).

W wywiadach pojawiają się zarówno odniesienia do sytuacji krytycznych, takich jak choroba nowotworowa, jak i mniej dramatycznych, związanych ze stresem, wypaleniem. Punktem wspólnym jest poczucie podmiotowości, odzyskiwane przez rozmówców poprzez indywidualne praktyki związane z jedzeniem, dietą.

Tak, tzn. ja jestem, w ogóle zakładam, że człowiek to jest jeden organizm. I to jest dla mnie i powiedzmy dla ludzi, to jest istotne. Starłam się siebie i własne dzieci traktować jako całość i, jak to mówią: „coś dla ciała, coś dla ducha” i aktywność, i zdrowy tryb życia, taki szeroko rozumiany. Ważne jest dla mnie, co i jak jem (producentka, grupa zakupowa Zdrowy Bytów).

W wypowiedziach słychać pojawiającą się w kulturze europejskiej i przednowoczesnej medycynie holistyczną wizję związków pomiędzy

ciałem, zdrowiem, balansem, dietetyką. Zachowanie tej równowagi ma zapewnić naturalne, nieprzetworzone, prawdziwe jedzenie. Obawy żywieniowe są głównym czynnikiem, który popchnął konsumentów i część producentów do aktywności w ramach alternatywnych sieci żywieniowych. Wiejskość w imaginariach, praktykach i materialności ograniczona jest do bezpiecznej, indywidualnej lub rodzinnej przestrzeni praktyk związanych z jedzeniem. Sama w sobie nie jest wolna od zagrożeń związanych z uprzemysłowieniem, chemizacją rolnictwa. Żeby zapewnić badanym bezpieczeństwo, musi ulec puryfikacji, polegającej na jej odspołecznieniu, oderwaniu od codzienności. Ma wartość, jeśli respondenci mogą powiązać ją ze stanem naturalnym, czystością. Dopiero wtedy zyskuje na wartości i staje się punktem odniesienia dla praktyk powiązanych ze splotem wiejskości, zdrowia, lęku przed nowoczesnością i jedzenia. Praktyki te określiłem mianem **gastrokuracji**, działań, przedmiotów i miejsc, które zapewniają konsumentom poczucie bezpieczeństwa i jednocześnie mają wpływ na sposób, w jaki wiejskość jest splatana.

Powiem przykład. Kolega taki starszy ciężko zachorował, poproszono mnie, żeby ugotować coś na parę dni do Warszawy. Powiedziałam im co mają przygotować, specjalną zupę robi się z całego karpia, to jest jak antybiotyk, wzmacnia, bo był po ciężkiej operacji. Chciałam go wzmocnić. Chce im zrobić, uczyć ich jak to zrobić, żeby wiedzieli jak mają postępować. Mówiłam im, że mają kupić por, marchew, a oni w lodówce mają takie tacki plastikowe z kawałkiem pora, żeby to była całościowa energia to musi być od początku do końca. Tak samo ta ryba. Oni mi pokazują jakieś małe kawałki pora. Ludzie z Warszawy, wykształceni, wykładowca akademii w Stanach zachorował. Dla mnie to było... Ja im tłumaczyłam, że te całości pokarmowe są tak ważne. Na drugi dzień pojechałam na targ, znalazłam jakiś w Warszawie, ceny mnie zabiły, przywożłam wielkie pory, całe selery, a nie jakieś ćwiartki, jakieś martwe produkty mieli w domu (konsumentka, Frymark).

Konsumentka buduje opozycję pomiędzy jedzeniem przemysłowym a tym pochodzącym bezpośrednio od rolnika. Praktyki badanych skupiają się wokół tego, co postrzegają jako fizyczne właściwości jedzenia, w tym deklarowaną zdolność do uleczenia. Co ciekawe, odtwarzają przy tym podział

na wiejski i miejski typ żywności oraz na wieś traktowaną jako to, co naturalne, a miasto jako sztuczne i niebezpieczne. W opowieści i praktykach badanej pojawia się też charakterystyczny algorytm, w którym zainteresowania wyizolowanymi praktykami i przedmiotami związanymi ze wsią pojawiają się dopiero w sytuacji przełomu. Mają one fizycznie modyfikować, naprawiać, uzdrawiać ciała rozmówców. Dobrze widać to zjawisko w kolejnym cytacie, w którym opisane zostały właściwości wiejskiego jaglanego chleba.

A chleb jaglany jaki jest dobry. On jest bardzo dobry i kasza jaglana ma to do siebie, że wyczyści jelita na lustro, błysk, wszystko wymiecie. Nawet jakbyś ją mieszała ręką to zobaczysz, że ona ma takie drobne opiłki i tak sobie myślę, że te opiłki wszystko czyszcza. (konsument, Zdrowy Bytów)

Wracają w tym wypadku echa działalności pastora Grahama i pewne odwrócenie. To, co długo było traktowane jako jedzenie biedne, niskiej jakości, jest teraz uznawane za zdrowe. Ważny jest fizyczny wymiar wpływu praktyk na ciało. W percepcji badanych jedzenie oddziałuje błyskawicznie i na poziomie cielesnym jest sprzężone z samopoczuciem i stanem zdrowia. Co więcej, według badanych na zdrowie ma wpływ fizyczny, materialny charakter pożywienia. Kojarzone z wiejskością, nieprzetworzone widoczne fragmenty ziaren stają się narzędziem indywidualnego oczyszczania.

Proces ten nie odbywa się jednak w społecznej próżni. Dla znacznej części konsumentów i producentów istotnym punktem odniesienia są dyskursy eksperckie prezentowane w mediach i indywidualne osoby. Badani odwołują się do kolejnych diet, trendów okołomedycznych, podpierają się wypowiedziami lekarzy. Przykładowo przez wywiady wielokrotnie przewijała się postać Ewy Dąbrowskiej, twórczyni jednej z najbardziej wpływowych diet warzywno-owocowych, Instytutu Promocji Zdrowia oraz całego przemysłu warsztatów, postów i certyfikowanych ośrodków proponujących oczyszczające turnusy i catering. Na stronie ośrodka można odnaleźć obietnice związane z jedzeniem:

W przypadku diety warzywno-owocowej, lekiem nie są, ani tabletki, ani operacja, lecz jedzenie, w myśl słów Hipokratesa: „niech pożywienie będzie

twoim lekarstwem”, a efekty można niejednokrotnie porównać do „operacji bez noża”. Kuracja dietą jest metodą prostą, tanią, a przede wszystkim pozbawioną działań ubocznych, którą można przeprowadzić samodzielnie w domu...

Mamy świadomość, jak trudne jest to zadanie bez odpowiedniej edukacji i praktyki, w związku z tym nagłą potrzebą staje się szkolenie i to nie tylko lekarzy i dietetyków, ale także rolników i wszystkich osób zainteresowanych przywracaniem zdrowia, przez wspomaganie postem naturalnych, samoleczących mechanizmów organizmu¹⁸.

W przytoczonych fragmentach unosi się duch sanatorium w Battle Creek, cienie dr. Johna Harveya Kelloga oraz pastora Grahama. Podobne są tu odwołania do naturalności, potrzeby umiaru, samokontroli i obietnicy uzdrowienia. Zbliżony jest też styl, nawiązujący do etycznie nacechowanego oczyszczenia, które można uzyskać poprzez praktyki odwołujące się do idyllicznych rejestrów wiejskości. Książki i artykuły obiecują, że post będzie w stanie wyleczyć choroby serca, autoimmunologiczne, otyłość i choroby skóry. Nie jest przy tej okazji moim celem ani kompetencją ocena, czy mamy tu do czynienia z kolejnym fadem, modą żywieniową, czy nie. Ważne jest natomiast silne spięcie antymodernistycznych wyobrażeń dotyczących współczesności i cielesnych kosztów nowoczesnego życia z fizyczną, odczuwalną rolą materialności, praktyk związanych z jedzeniem proponowanych potraw. Ogromną i wiążącą się z wiejskością rolę odgrywają tu miejsca. Istotnym elementem oferty ośrodka są cykle turnusów, wyjazdów oczyszczających. Ułańska zagroda, posiadająca filię w Poznaniu, położony w centrum Gór Opawskich certyfikowany ośrodek Ziemowit, hotel Kurpia Arte – wszystkie te miejsca wykorzystują podobne symbole. Drewniana zabudowa przeplata się na zdjęciach z dworską architekturą oraz szerokimi kadrami zielonych krajobrazów. Powstaje w ten sposób materialna, fizyczna bańka, oddzielająca będących w stanie zapłacić za turnus czy dowożony catering konsumentów od zagrażającej im współczesności oraz sąsiadów. Jedzenie jest elementem takiej praktyki, silnie spinając wiejskość i rolnictwo ze zdrowiem (zob. grafika 4).

18 Cytaty pochodzą ze strony <https://ewadabrowska.pl/o-instytucie/> (dostęp: 25.11.2022).



Grafika 4. Rolniczy performans

Źródło: <https://ewadabrowska.pl/> (dostęp: 25.11.2022).

Związek ten widać na wystylizowanym zdjęciu. Zawiera kluczowe symbole, takie jak: szczęśliwa rodzina, oczyszczone warzywa w plecionym wiklinowym koszu, młode osoby w kraciatych koszulkach, nestorka, narzędzia rolnicze – skrzynki i taczki, wiejski, pozbawiony ludzi krajobraz w tle. Te idylliczne, sielankowe przedstawienia służą wzmocnieniu przekazu o fizycznych, namacalnych związkach pomiędzy dietą, warzywami, zdrowiem, rodziną, rolnictwem. Konstrukcja ta ma ogromny wpływ na moich rozmówców.

Tak, zdrowia. Żeby też oczyścić, taką świadomość też. W tym roku byłam na Dąbrowskiej oczyszczaniu, dlaczego, nie? Dobrze się z tym czuję, bo ja mam też problemy z żołądkiem, z jelitami, więc co jakiś czas muszę... Całe życie jak ktoś siedzi nad biurkiem... Gdzieś to. Ale kiedyś nie zwracałam uwagi tak bardzo, a teraz tak – pokrzywa zerwana, melisa [...] wróciłam z werbeną, to z następną doniczką (konsumentka, grupa zakupowa Zdrowy Bytów).

Jedzenie, półprodukty, rośliny, warzywa oraz praktyki związane z tresurą ciała są dla moich rozmówców ważnym narzędziem cielesnych praktyk.

Chciałbym przy tym zwrócić uwagę na rolę materialności. Werbena z opowieści badanej nie jest tylko i wyłącznie symbolem, wynikiem kulturowego wzoru. Ma ona moc performowania. Konsumentka założyła ogród ziołowy w swoim odnowionym kaszubskim domu. Wokół jedzenia planowane są jej działania, takie jak warsztaty kulinarne czy plan gospodarstwa agroturystycznego. W ten sposób mała doniczka z ziołem otrzymanym na modnych warsztatach inicjuje przemiany przestrzeni wokół.

Dietetyczne praktyki badanych nie są jednorodne. Można je podzielić w zależności od ich charakteru. Pierwsza, najważniejsza z nich bazuje na **omijaniu**. Starają się eliminować substancje, praktyki, produkty i działania uznane za zagrażające indywidualnemu lub rodzinnemu zdrowiu.

Te ekologiczne to nie bardzo. Ale mogę, bo wiem że dużo ludzi kupuje, bo to jednak wiadomo, że jest zdrowe. Powiem szczerze, że też nie jadłbym tych niemieckich warzyw, bo wiem ile tam jest nawozów i ile oprysków dawali, bo sam robię te warzywa. Jest bardzo dużo. Tylko jak się robi opryski przed sprzedażą do analizy i czy jakaś chemia jest. To z jednej strony są tak zrobione te opryski, by potem w tych warzywach nie było tej chemii, one są już wypłukane (producent, grupa zakupowa Zdrowy Bytów).

Jest to strategia bazująca na braku zaufania i próbie ograniczenia lęków. Respondenci odwołujący się do niej opierają się na praktykach takich jak czytanie etykiet czy eliminacja określonych kategorii produktów traktowanych jako niebezpieczne. Rejestry są przy tym bardzo szeroko ustanawiane i mogą dotyczyć żywności przemysłowej, zagranicznej, określonych kategorii produktów czy ich składowych.

mleko, które jest... to nie jest mleko. To co jest istotne w mleku, to jest zabite, tutaj istotne są te bakterie tak naprawdę, więc jeżeli mleko ma termin przydatności dłuższy niż 3 dni, to jest coś z nim nie halo (konsumentka, Kooperatywa Dobrze).

Polegające na braku zaufania i lęku imaginaria powiązane są z konkretnymi praktykami i materialnością. W tym wypadku rozmówczyni dokonuje zamiany: mleko w kartonie stara się zastąpić jogurtem probiotycznym

lub mlekiem kozim. Z perspektywy tej pracy istotny jest silnie separujący charakter tej strategii.

Moja mama kupuje mi wegańskie gotowe jedzenie w Lidlu, a ja tego nie zjadam. Mówię, żeby przeczytała sobie skład, co tam jest. Mówię, że ja tego nie zjem, bo po tym umrę. Ona nawet tego nie rozumie, że ja po prostu wybieram zdrowe jedzenie, a nie jakiegokolwiek wegańskie czy wegetariańskie (konsumentka, Frymark).

Głównym celem relacji konsumenta z producentem jest zapewnienie temu pierwszemu cielesnego bezpieczeństwa. Lęk wydaje się przy tym nieskutecznym narzędziem budowania sieci, prowadząc raczej do dystynkcji.

Wiesz co, no myślę, że chociażby ten konsumpcjonizm jest taki przerażający, że ta masowość i jakby to, że ludzie idą po prostu, można nimi sterować i to, co im się poda w ładnym ubraniu, choćby to było najgorsze po prostu gówno, to oni wezmą to z otwartymi ramionami, bo ktoś im to ładnie zapakował, że, niestety, tak to wygląda. No i to jest przerażające, jakby polityka podawania tego, że jakby tam odgórnie te wszystkie koncerny, które podają towar do sklepów – im zależy przede wszystkim tylko i wyłącznie na tym, żeby dużo tego poszło i tak naprawdę gdzieś tam starają się zamaskować, jaki ich syf, no bo wiadomo (konsumentka, Wolny Jarmark Toruński).

Pojawiają się tu echa ekskluzji widocznych we wcześniejszych podrozdziałach. Inni konsumenci czy producenci, niezależnie czy wywodzący się z miasta, czy ze wsi, traktowani są jako pozbawieni podmiotowości, nieświadomieni, bezwolni. W tym splocie pojawia się miejsce tylko dla oczyszczonych, sterylnych form wiejskości bez przestrzeni relacji z innymi.

Druga z obserwowanych przeze mnie praktyk związana jest ze strategią **modyfikowania**. Praktyki konsumowania polegają w niej na próbie uzupełnienia, zastąpienia produktów i zwyczajów szkodliwych tymi, które są postrzegane jako bezpieczne. Konsumenti i producenci sięgają po różnorodne narzędzia, starając się zabezpieczyć swoje ciała. Ważne są przy tym praktyki i jedzenie odwołujące się do ekologii, wegetarianizmu czy weganizmu. Badani starają się je wymieszać, wtopić w codzienne menu.

No to jest taki eksperyment i staram się zawsze mieć paczkę wegańskich żeberek. Wczoraj jak wróciłam z pracy bardzo późno. I mój mąż tak patrzy i patrzy, i mówi tak: „wiesz ja już cztery dni jem tylko kanapki, muszę zjeść coś ciepłego”. I ja myślę ooo, a ja mam te żeberka, to ci zrobię. Brukselkę, ziemniaki i te żeberka. Ale to naprawdę jest taki pakiet ratunkowy. Myślę, że to jest ok. Albo jak ktoś przychodzi i boisz się czy się naje całą tą sałatą, albo ktoś jest zaciekawiony. Albo po prostu mój mąż ma czasami ochotę na coś takiego, prawda? Więc tak. Albo jak są święta, tak mówiłam u nas święta są wegańskie, no ale ludziom czasami trzeba widoku kiełbasy, nie (konsumentka, Kooperatywa Dobrze)?

Ja jestem weganinem. Dzisiaj sprzedałem sos aioli, on ma sześć tysięcy lat, to oznacza czosnek i olej. Ja nie robię prawdziwego aioli, bo to jest za intensywne dla Polski. Robię wersję, która jest podobna do oryginalnej, bardziej łagodna. Ja tego nie wymyślam, to są przepisy z różnych krajów jak Egipt, Grecja, Turcja, Hiszpania. Inny sos ma też sześć tysięcy lat, który ma pomidor, migdały, olej z tego co miał rolnik naokoło. To jest bomba. To są pomidory, które kupowałem u rolnika dziesięć kilometrów od domu, migdały sam zbierałem, jak jadę do Hiszpanii, można zbierać trzydzieści kilogramów bez problemu. To było tylko dlatego, że mieszkałem tam. Tu robiłbym z orzechów włoskich, on jest bardzo popularny w Polsce, trzeba to zaadaptować. Jakbym miał kupować migdały czy coś obcego, to nie robiłbym tego (producent, Frymark).

W przypadku tej strategii pojawiają się celowe odwołania do lokalności i wiejskości. Globalne przepisy uzupełniane są lokalnymi składnikami. I tak w drugim z przytoczonych fragmentów ekolog i wegetarianin, wystawiając swoje przetwory na lokalnym rynku, prezentuje miks domowych warzyw oraz globalnych przepisów, wpisujących się w ruch *slow food*. Przy tym, dostosowując się do specyfiki konsumenta, dokonuje on ich materialnej modyfikacji, zwiększając ich przystępność. Jest to metafora wykorzystania wiejskości, która polega na wymieszaniu praktyk i przedmiotów pochodzących z różnych porządków, tak aby powstała luźno połączona idea lokalności lekkostrawna całość. Praktyki, jedzenie i przedmioty mieszają ze sobą wiejskość, lokalność i nowoczesność (zob. fot. 15).



Fot. 15. Wegańskie przetwory. Fot. Ruta Śpiewak

Zjawisko to widać na zdjęciu z Frymarku. Prezentuje ono wegańskie przetwory jednego z wystawców. Obok tradycyjnych, lokalnych przetworów, wędzonych wędlin czy serów można tu odnaleźć smalec z płatków owsianych, curry z cukinii czy wegański paprykarz. Produkty te, opakowane w swojskie, oswojone przez konsumentów słoiki, doskonale uzupełniają wiejskie performanse tego elitarnego rynku. Łączą ze sobą odwołujące się do naturalności rejestry wiejskości, wegańskości. Nie jest to jedyny sposób miksowania, proces może mieć też odwrotny kierunek i zamiast wtapiać globalne trendy w wiejskość, może lokalny charakter produktów opakować w elitarność (zob. grafika 5).

Fotografia przedstawia zakwas jednego z producentów zakwasów dostępnych do niedawna na elitarnych rynkach, biobazarach i w specjalistycznych sklepach. W tym wypadku tradycyjny, silnie odwołujący się do wiejskości produkt, jakim jest zakwas buraczany, został zapakowany i zaprezentowany jak przynależące do innego porządku wino. Opis produktu podkreśla jego zdrowe właściwości, ilość witamin i substancji odżywczych

oraz zgodność z założeniami diety Ewy Dąbrowskiej. W ten sposób wiejskość zostaje wymieszana z miejskimi praktykami, zachowany zostaje przy tym jej odwołujący się do zdrowia i bezpieczeństwa rdzeń. Strategia wymieszania dotyczy także związanych z jedzeniem praktyk cielesnych. Część badanych konsumentów angażowała się w ćwiczenia jogi, bębniarstwo, praktyki makrobiotyczne, pracę z ciałem metodą Feldenkreisa. Jedzenie jest dla nich jednym z elementów wiązki działań.



Grafika 5. Zakwas z buraków

Źródło: <https://zakwasownia.pl> (dostęp: 25.11.2022).

Z przygód żywieniowo-wiejskich to pojechałam do szkoły w Szwajcarii jak miałam dwadzieścia jeden lat. Miałam zawód miłośny, ja się tak śmieję, ale to było jakoś powiązane. Moja mama mi znalazła zajęcie. Mówi jedź, żebyś nie myślała. Pojechałam najpierw pod Wrocław do takiego zamku i tam było pierwsze spotkanie. Tam zajęłam się makrobiotyką. Ta makrobiotyka mnie zainteresowała i pojechałam na studia do międzynarodowego instytutu makrobiotycznego w Szwajcarii. Tam byłam w grupie osób, które studiowały shiatsu, a zajęcia z kuchni były zajęciami dodatkowymi (konsumentka, Frymark).

W relacji rozmówczyni wiejskość uosabiana przez zakupy u producenta na lokalnym rynku miesza się z globalnymi modami pracy z ciałem. Lokalne przetwory i warzywa stają się elementem makrobiotycznej diety, doświadczeń międzynarodowej organizacji lub plenerowymi warsztatami z japońskiej sztuki masażu. Miejsce, przestrzeń wsi, odgrywają podstawową

rolę, osadzając i zakorzeniając globalne działania badanych. Atrybuty wiejskości są wykorzystywane w aranżacji działań (zob. grafika 6).



Grafika 6. Warsztaty świadomego ruchu metodą Feldenkreisa

Źródło: <https://zwierciadlo.pl> (dostęp: 25.11.2022).

Modyfikując pojęcie globalnego Brooklynu Parasecoliego i Halawy (Parasecoli, Halawa 2021): imaginaria, praktyki i przedmioty odwołują się tu do idei globalnej wsi, przestrzeni i działań wyciętych z geograficznych i czasowych ram. Przez wymieszanie tak splatana wiejskość staje się dzięki drewnianej podłodze, wieńcom czy bielonej ławie. Nie jest ona tylko i wyłącznie sceną. Aktywnie uczestniczy w wytwarzaniu baniek, wysp, zabezpieczających konsumentów przed postrzeganym przez nich holistycznym zagrożeniem nowoczesnością. Prowadzi to do procesów pozycjonowania. Budowane sieci relacji mają homogeniczny charakter, łączą podobnych ludzi, przedmioty, przestrzenie. Powstają w ten sposób nie tyle hetero-, ile raczej homotopie, bazujące na płynnym, iteracyjnym i zwrotnym przenikaniu się miasta i wsi, lokalności i globalności.

Strategia wymieszania uzupełniana jest o najrzadziej występujące w badaniach **praktyki zanurzenia**. W tym wypadku lęk przed nowoczesnością

i chęć zabezpieczenia się powodują, że konsumenci zatapiają się w wiejskość, nawiązują bliższe relacje z rolnikami, producentami, przetwórcami. Wiejskość wyznacza środek ciężkości ich imaginariów, praktyk i materialności.

Jajka, chleb, masło od lokalnego rolnika, warzywa z tej farmy, tam są też mąki, sałaty, warzywa i owoce, u tej pani Kaszubskie Zioła, to ona ma niesamowite mieszanki ziołowe, napoje, miody, które miesza, ocet, zakwasy bu-raczane, ma ogromną gamę, dżemy magiczne, a dlaczego u nich? Bo znam jakość tych produktów, że to są proste składy, bez żadnych ulepszaczy, że warzywa są naturalnie uprawiane, dlatego właśnie u nich. A chleby naprawdę są smaczne (konsument, grupa zakupowa Zdrowy Bytów).

W przypadku konsumenta lęk przed nowoczesnością, poszukiwanie zdrowej żywności stały się impulsem do zaangażowania się w działalność AFN oraz zbudowania sieci kontaktów z lokalnymi producentami. Niekiedy ten zwrot przyjmuje bardziej radykalną formę.

Już z jakimiś rolnikami mieliśmy kontakt, tam się dużo nauczyłem, że to się da, tego się nie da, warunki pracy. Zacząłem mieć styczność z tymi rzeczami. Dla mnie ruch w kierunku suwerenności żywnościowej i zajmowania się tym to było trochę objawienie, ja sobie uzmysłowiłem, że mam bardzo mieszczkańską perspektywę i konsumencką. My siedzimy w gronie i rozmowy z rolnikami mi uzmysłowiły, że jest zupełnie inna perspektywa, ta która patrzy na miasto jak na coś zewnętrznego. To mnie bardzo otworzyło na inne doznania (konsument, Kooperatywa Dobrze).

Ten fragment wywiadu pochodzi ze specyficznego AFN, jakim jest Kooperatywa Dobrze. Wyróżniała się ona na tle innych sieci bardziej progresywnymi motywacjami i deklaracjami konsumentów. W przytoczonym urywku ważne jest wskazanie na realne kontakty pomiędzy wsią a miastem w obrębie sieci. To już nie sielankowa wizja wiejskości i jedzenia, ale konkretna specyfika lokalnych światów staje się ważnym elementem wyobrażeń i praktyk. Podobnie jak w innych sieciach, konsumenci i aktywiści z kooperatywy wskazują na zdrowie i lęk związany z nowoczesnością jako

główny czynnik motywujący do zaangażowania się i korekty modelu konsumpcji. Inna jest jednak forma organizacyjna kooperatywy, której częścią są dyżury, warsztaty z rolnikami, wyjazdy do gospodarstw rolnych, pomoc producentom przy przepakowywaniu. Te codzienne praktyki oraz materialność tego procesu, związana np. z selekcją warzyw, transportem, negocjacjami, powodują zmianę w AFN i wpływają na sposób, w jaki postrzegana i praktykowana jest wiejskość. Proces ten najłatwiej można zaobserwować w dwóch sieciach: kooperatywie i grupie zakupowej, w których organizacja wymusza na konsumentach i rolnikach oraz przetwórcach bezpośredni kontakt, wychodzący poza prosty zakup. Takie podejście powoduje, że alternatywne sieci mogą mieć katalizujący wpływ na wiejskość, mogą przyspieszać łączenie się w jej ramach różnych ludzi, instytucji, działań, rzeczy i miejsc. Nie jest to oczywiście proces automatycznie gwarantowany przez samą ideę lokalizacji produkcji i konsumpcji. Wymaga on czasu, zrównoważenia relacji władzy oraz takiej organizacji sieci, która wymuszałaby regularny, opierający się na współpracy i uzupełnianiu kontakt zaangażowanych aktorów.

Zamykając opis związków pomiędzy alternatywnymi sieciami i lękami przed nowoczesnością, chciałbym jeszcze wskazać na jedno ważne pęknięcie. Dotyczy ono wyobrażeń, praktyk i materialności procesu produkcji. Bardzo charakterystycznym zjawiskiem, które zaobserwowałem w trakcie badania, było częste odwoływanie się do zdrowia i praktyk z nim związanych przez konsumentów, a zdecydowanie rzadsze w przypadku producentów. Co więcej, ta druga grupa inaczej traktowała żywność, bardzo ostrożnie podchodząc do deklaracji i obietnic związanych z jedzeniem.

Tak. Teraz się wszystkim wydaje, że jak kupię sobie doniczkę z bazylią i wrzucę ją sobie do sałatki to ozdrowieję. To jest nieprawda (producentka, Frymark).

W tym fragmencie lokalna producentka sceptycznie odnosi się do gastrokuracji, związków jedzenia i zdrowia. Jest to zresztą punkt zapalny generujący wśród producentów konflikty.

Jeżeli chodzi o wykorzystywanie chorób do sprzedaży, to podobny przykład z moją konkurencją..., czyli z XXXX [nazwa producenta – W.G.], który też

sprzedaje sery kozie. [...] uważam, że to jest nieetyczne, ale nie jestem nikogo nauczycielem czy wychowawcą, ale np. ja mam duże wątpliwości co do tego, jak on sprzedaje. On wykorzystuje ten sam mechanizm, czyli najpierw mówi klientowi, że jest bardzo chory, że właściwie wszyscy na świecie, którzy chorują na tę chorobę już popełnili samobójstwo, a on jakoś sobie radzi. Jak wejdzie się do niego na Facebooka, to co dzień jest prowadzona akcja dzisiaj wstałem nareszcie, będzie lepiej (producentka, Frymark).

Rzeczywiście, obserwacja produktów różnych sieci pokazuje, że producenci bardzo rzadko reklamują lub oznaczają w AFN swoje produkty jako zdrowe lub mające właściwości zdrowotne. Co ciekawe, dzieje się to zdecydowanie rzadziej niż w przypadku produktów przemysłowych. Ma to w moim przekonaniu dwie przyczyny. Pierwsza z nich związana jest z brakiem zaplecza laboratoryjnego. Lokalni producenci nie są w stanie zgodnie z prawem oznaczyć swojej żywności, nie narażając się na ewentualne kontrole i sankcje nakładane przez organy państwa. Druga, powiązana z pierwszą, dotyczy odpowiedzialności i poczucia oddziaływania na konsumenta.

Ja nie lecę i daleka jestem od tego, wręcz zawsze się asekuruję, bo od słowa do słowa okazuje się, że jest jakiś problem. Ja zawsze mówię, że trzeba to skonsultować z lekarzem (producentka, grupa zakupowa Zdrowy Bytów).

Większość badanych producentów uważa, że przygotowywane przez nich jedzenie jest zdrowsze, bardziej naturalne, bardziej bezpieczne. W narracji pojawiają się odwołania do wpływu diety na organizm. Mamy więc tu do czynienia z pewnym przemilczeniem, grą pomiędzy konsumentami, którzy w większości wierzą i praktykują prosty, liniowy mechanizm wiążący ciała ich i ich rodzin oraz zdrowie z dietą. Lokalny, niszowy, alternatywny i archetypowo wiejski charakter jedzenia dystrybuowanego przez AFN staje się dla nich niepisany gwarantem naturalności i bezpieczeństwa. Tymczasem większość lokalnych producentów ze względów etycznych i/lub prawnych unika formalnych odwołań do kuracji, różniąc się przy tym od przemysłowych i masowych praktyk, jak chociażby analizowane diety, cateringi dietetyczne czy serie produktów w supermarketach.

Różnice pomiędzy wyobrażeniami konsumentów a praktykami producentów i materialnością procesów wytwarzania żywności mogą prowadzić do poważnych napięć wewnątrz sieci.

Jedna pani przyszła, a ja jak mam chleby, to mam na zakwasie i na drożdżach. Jest taka szczypta drożdży na cztery bochenki, ale to przyspiesza rośnięcie i on nie jest taki ciężki, więc niektórzy się cieszą z tego. Zresztą my sami nie mogliśmy mieć na zakwasie, dlatego nastąpiła modyfikacja przepisu. Mamy klientów takich, którym to odpowiada. Obok jest dziewczyna, która sprzedaje na samym zakwasie, ale ja jednak z dodatkiem drożdży, ale mniej już nie można, bo nie urośnie. Też rozumiem, że te drożdżaki są takie, że się ich unika, ale jeśli jest mąka ekologiczna i szczypta drożdży. Jedna pani powiedziała mi, że wie pani, że pani zabija ludzi tymi drożdżami? (producentka, Frymark).

Lokalna producentka ziół i pieczywa wskazuje na efekty tego pęknięcia. Jeden z typowych zabiegów, jakim przy pieczeniu jest dodanie drożdży, staje się punktem zapalnym, wywołując reakcję konsumentów. Coś, co dla twórcy jest elementem dbania o końcowy efekt i jakość produktu, w percepcji klienta stanowi próbę fałszowania i bezpośredni atak na jego ciało i zdrowie. Prowadzi to do gwałtownych reakcji konsumentów. Podobne zjawisko wywoływało wykorzystanie wygodnego z perspektywy producentów plastiku do pakowania ziół, ponieważ połączenie papieru z perforowanym plastikiem pozwala zachować ich świeżość, ułatwia pakowanie i umożliwia prezentację suszu. Dla części odbiorców są to jednak praktyki niebezpieczne, zagrażające ich zdrowiu. Pokazuje to, jak wiejskość procesów produkcji i miejskość związana z konsumpcją mijają się w obrębie alternatywnych sieci żywieniowych. Sielankowo idylliczna wizja natury i lokalności zderza się z codziennymi praktykami produkcji, wiedzą, umiejętnościami, wymogami sanitarnymi obowiązującymi przy produkcji żywności. Pogłębia to specyfika części alternatywnych sieci, bazujących wyłącznie na procesie kupna–sprzedaży. Relacja jest w nich ograniczona do przelotnego spotkania w trakcie kupna i sprzedaży. W przypadku braku styczności i więzi społecznych wyobrażenia i materialność produktu są jedyne mechanizmami splatania sieci. W razie odkrycia niespójności czy kontrowersji, jak chociażby przy okazji sposobu pakowania, prowadzą do pęknięć, napięć, separacji tworzących się wokół zdrowia.

Podsumowując: lęki przed nowoczesnością mają ogromny wpływ na badanych. Wyobrażenia konsumentów, i do pewnego stopnia producentów, nasycone są wizjami współczesności, która przez niejasne standardy produkcji, sztuczny charakter i substancje chemiczne bezpośrednio zagraża ciałom rozmówców. Przekłada się to na działania, praktyki produkcji i konsumpcji bazujące na zakupie żywności lokalnej, bezpośrednio od producenta, i na materialności alternatywnych sieci. Lęki przed nowoczesnością mają silnie indywidualny charakter, ograniczone są do ciał badanych i ich rodzin. Co ciekawe, obawy żywieniowe nie prowadzą do prób głębszej zmiany systemu żywieniowego, ale raczej do kapitalistycznej kooptacji. Konsumentki poprzez uczestnictwo w AFN, zakup programów dietetycznych, uczestnictwo w warsztatach albo wyjazdy detoksyfikacyjne starają się sobie i swoim rodzinom zapewnić bezpieczeństwo. W ten sposób badani tworzą indywidualne bańki chroniące przed nowoczesnością, a wiejskość pełni tu raczej funkcję symbolu, figury. Respondenci bazują na przedprzemysłowych mechanizmach zapewniania jakości, nie ufając systemom certyfikacji, standardom higienicznym i transparentności systemów przemysłowych. Skupiają się na fizycznych rejestrach jakości żywności. To sposób zakupu, fizyczny charakter produktu, opowieść producenta, cena mają zapewniać komfort. Powoduje to, że mediujący charakter alternatywnych sieci żywieniowych jest ograniczony. Łączenie zróżnicowanych światów następuje tylko w nielicznych inicjatywach, które wymuszają realną, codzienną styczność wykraczającą poza zakup. Konsumentki stosunkowo rzadko zanurzają się w wiejskość, porzeczając na strategiach omijania niebezpieczeństw i kontrolowanego wymieszania produktów. Problematyczny jest też charakter nowoczesności w przypadku producentów. Z jednej strony rozgrywają oni antymodernistyczne wątki, budując na nich swoją rynkową pozycję. Z drugiej zaś nowoczesność pod postacią regulacji, praktyk produkcji, technologii czy sposobów prezentacji produktów przenika do ich działań. Może to prowadzić do konfliktów i napięć w sieciach. Lęki przed nowoczesnością sprowadzają przy tym wiejskość do stabilnej ramki, zbioru przymiotników, takich jak: czysta, naturalna, zdrowa, spokojna. Tymczasem codzienność funkcjonowania w sieciach jest bardziej skomplikowana, naszpikowana technologią, procedurami i przepisami. W tym sensie reprezentacje wiejskości pokazywane jak opakowania produktów lub sieci oraz ukryty mechanizm jej działania nie przystają do siebie.

5.2.4. Komodyfikacja wiejskości

Utowarowienie rozumiane jako wpięcie alternatywnych sieci w system gospodarki rynkowej jest stosunkowo kontrowersyjnym procesem. W literaturze przedmiotu można odnaleźć dwa główne stanowiska. Pierwsze z nich, silnie normatywne, akcentuje inne niż ekonomiczne znaczenie jedzenia i jego produkcji. Studia wychodzące z tej perspektywy podkreślają rolę alternatywnych systemów ekonomicznych, kładąc nacisk na procesy dekomodyfikacji, oderwania jedzenia i AFN od motywacji rynkowych (Rosol 2020; Maticena, Corvo 2020). W myśl tych koncepcji jedzenie ma być dobrem wspólnym, prowadzić do niezależności żywieniowej, pielęgnować społeczne i środowiskowe funkcje produkcji rolnej i przetwórstwa. Inaczej, mniej dychotomicznie, podchodzą do tego zjawiska badacze i badaczki rozwijający podejście zapoczątkowane przez socjologię wsi i rolnictwa oraz studia nad systemami żywieniowymi. Problemetyzują oni rolę utowarowienia i rynku w alternatywnych sieciach żywieniowych, widząc zagrożenia związane z przejmowaniem przez sieci przemysłowe elementów modelu alternatywnego, ale także widząc w rynku szansę na zaistnienie mniejszych producentów (Jarosz 2008; Goodman i wsp. 2014). Niezależnie od perspektywy, badacze zwracają uwagę na silny związek między współczesnym kapitalizmem a alternatywnymi sieciami żywieniowymi. Analizie tego zjawiska będzie poświęcony kolejny podrozdział tej książki (z zastrzeżeniem, że badać będę jeden z elementów tego procesu, jakim jest urynkowanie wiejskości w alternatywnych sieciach żywieniowych).

Komodyfikacja wiejskości w alternatywnych sieciach żywieniowych związana jest z charakterystycznym pęknięciem praktyk kulturowych Polaków. Antropologowie i socjologowie kultury zwracają uwagę na dychotomiczny podział tego, co i jak robimy, wskazując na tradycję multisensorycznych megeawentów z jednej, oraz elitarne, homogeniczne wyspy smaków z drugiej strony (Szlendak, Olechnicki 2017). Większość badanych przypadków wpisuje się w ten podział na praktyki ludyczne, łatwo dostępne, znane, oraz te elitarne, wymagające kapitałów: finansowego, kulturowego czy społecznego. Analizując tę dychotomię, chciałbym powrócić do przywołanego na początku rozdziału fragmentu obserwacji festiwalu winiarskiego.

Dobrze oddaje on to zjawisko. Podzielony został przez organizatorów na dwie części: zamkniętą, biletowaną, na której degustowane były lokalne wina, oraz otwartą, dostępną dla wszystkich. Mimowolnie, bądź celowo, został przy tej okazji odtworzony przestrzenny podział struktur społecznych charakterystyczny dla zespołów zamkowych. Część biletowana odbyła się na dziedzińcu i w zamkowych krużgankach, a festyn na zamkowym przedpolu, odgradzonym od festiwalu wina fosą i drewnianą kładką.

Część otwarta skonstruowana była jak wiele podobnych wydarzeń odbywających się w polskich wsiach i miastach: dożynki, festiwale smaku, okazjonalne jarmarki czy stoiska urządzone w centrach handlowych. Łączą one egalitarne praktyki kulturowe ze sprzedażą żywności. Odbywa się to w eklektycznym, luźno odwołującym się do wiejskości polu, konstruowanym przez symbole i materialność stoisk czy procesu sprzedaży. Podczas tych wydarzeń sprzedawcy mieszają smaki, kolory, zapachy, oferując pod szyldem lokalności bezpieczne, znajome, uniwersalne produkty (zob. fot. 16).

Fot. 16. Święto wina w Janowcu, część otwarta. Fot. Ruta Śpiewak



Fotografia na poprzedniej stronie ukazuje stoisko na festynie w Janowcu. Zaprezentowane są na nim białe sery. Odwołująca się do tradycji forma produktu miesza się z przyprawami. Punktem obowiązkowym są też produkty przypominające górskie: wędzone sery podpuszczkowe oraz obecnie popularne sery korycińskie. Do wiejskości odwołują się nazwy, np. twaróg farmerski, oraz symbolika stoiska, w którym dominują brązowe kolory, drewniane wykończenia i ozdoby. Jedzenie, asortyment produktów, stroje sprzedawców, muzyka, uporządkowanie przestrzeni powtarzają się przy tym niezależnie od wydarzenia czy regionu. Unifikacja produktów, praktyk i symboli jest jedną z najbardziej charakterystycznych cech produktów, praktyk i symboli podczas takich eventów. Ta uniformizacja jest też jednym z większych paradoksów modelu alternatywnego, który w założeniu budowany jest w kontrze do przemysłowych ujednolicień. Tymczasem jedzenie przedstawiane jest często w bezpiecznym, swojskim sosie. Wiejskość jawi się jak twór bezpieczny, bezproblemowy, pozbawiony napięć. Budowana jest z eklektycznych przedmiotów i praktyk. Festynom towarzyszą stare maszyny, symulacje lokalności, tradycyjne stroje. Organizowane są konkursy tańca i śpiewu ludowego. Nie pojawia się na nich natomiast charakterystyczna dla wsi kulinarna, kulturowa i społeczna różnorodność. Nie ma na nich miejsca na kuchnię etniczną, różnego rodzaju mniejszości, eksperymenty kulinarne czy społeczne. Badania historyczne wskazują, że wiejskiego jedzenia, aż do okresu industrializacji, nie da się sprowadzić do kilku podstawowych produktów czy iteracji pierogów i wieprzowiny, dominujących we współczesnych odsłonach wiejskiej kuchni (Dumanowski, Kasprzyk-Chevriaux 2019). Komodyfikacja wiejskości polega więc raczej na wymieszaniu różnych porządków i przepisów. Osiągnięcia socjalistycznej industrializacji związane z dostępem do mięsa łączone są z kulturowo zakorzenionymi idyllami i obrazami wsi. Masowe wydarzenia są przy tym, zaraz obok turystyki, jednym z głównych mechanizmów kontaktu pomiędzy wiejską a miejską populacją. Ich społeczne konsekwencje dla sposobów splatania wiejskości oraz relacji wsi i miasta są przez to trudne do przeszacowania.

Charakterystyczną cechą takiego splatania wiejskości jest ograniczenie funkcji społecznych. Jednym z ważniejszych dla mnie wydarzeń w trakcie wcześniejszych europejskich badań alternatywnych sieci było uczestnictwo w małym wiejskim festynie we włoskiej gminie. Ukoronowaniem wydarzenia

był wspólny stół, przy którym mieszkańcy razem konsumowali własnoręcznie przygotowane potrawy. Tymczasem polskie, niezliczone iteracje wiejskich festynów nie dość że są do siebie podobne, to jeszcze służą głównie jako opakowanie rynkowych praktyk wędrujących po Polsce sprzedawców, często niemających nic wspólnego z wiejskością lub z danym miejscem (zob. fot. 17).

Typowe sceny, praktyki, symbole i zachowania przedstawia kolaż zdjęć wykonanych podczas spotkania kujawsko-pomorskich kół gospodyń wiejskich. Prezentacje poszczególnych KGW, takie jak chociażby na pierwszym ze zdjęć, ginęły w morzu plastikowych gadżetów, słodczych, zabawek dla dzieci. Sama impreza miała multisensoryczny charakter: przedstawienia ludowych zespołów tanecznych mieszały się z muzyką dyskotekową, prezentacje kucharzy z zapachem zapiekaneek i nieodłącznej przy takich wydarzeniach golonki. Na pokrytych słomą stoiskach można było kupić przemysłowo produkowane pierniki. Obok siebie eksponowano dmuchane zamki dla dzieci, stare maszyny rolnicze i historyczne samochody. I co charakterystyczne dla praktyk megaeventów (Szlendak, Olechnicki 2017)

Fot. 17. Kujawsko-pomorskie spotkanie kół gospodyń wiejskich. Fot. Wojciech Goszczyński



– relacje społeczne ograniczone były do kontaktów rodzinnych oraz przelotnych styczości w trakcie procesu kupna–sprzedaży.

Sami producenci związani z alternatywnymi sieciami stosunkowo krytycznie oceniają upowszechnienie się festynów, jarmarków i innych podobnych imprez. Oczywiście, dla większości z nich jest to ważne źródło przychodów i możliwość dotarcia do szerokiego grona potencjalnych konsumentów, jednak akcentują specyficzny charakter takich wydarzeń.

Nie słuchają. Niektórzy słuchają, zostają. Bardzo mało osób zostaje. Generalnie oni przychodzą na ludyczną zabawę. Przychodzą na kiełbasę z różną muzyką, coś słodkiego, tanie piwko. My nie jesteśmy na wielu festynach. Jesteśmy w Strzelcach dlatego, że to są nasi sąsiedzi i to był taki sposób, żeby w ogóle poznać tych ludzi jak się tu przeprowadziliśmy. Albo pojedziemy na dożynki i ich poznamy, albo ich nigdy nie poznamy (producent, Frymark).

W powyższym cytacie jeden z producentów związanych z rynkiem Frymark zwraca uwagę na problemy z oceną i rolą masowych wydarzeń związanych z jedzeniem. Z jednej strony widać tu silne elementy ekskluzywności, dystynkcji społecznej. Festynowi konsumenci oceniani są jako trudniejsi, ludyczni, niezainteresowani jedzeniem. Z drugiej zaś strony w wywiadzie podkreślony zostaje fakt oddziaływania takich imprez. Nieobecność na nich producenta oznacza dla niego odcięcie od szerszych sieci relacji, utrudnienia w kontakcie ze społecznością lokalną lub po prostu ograniczenie sprzedaży. Odrzucenie dominującej praktyki wielkich festynów oznacza separację producenta, produktów oraz jego splotu wiejskości. Ze względu na ekonomiczny potencjał tych wydarzeń następuje napięcie między wyspecjalizowanymi podmiotami a lokalnymi producentami. Unifikacja i oderwanie wydarzeń od specyfiki wsi ułatwiają penetrację rynku festiwalu przez wyłącznie komercyjne firmy wykorzystujące wiejską symbolikę.

Mnie tutaj ostatnio wkurzyło i powiedziałam, że nie popuszczę tego. Organizowane są imprezy typu jakiś festyn. Gminy i Domy Kultury biorą na te festyny i imprezy po prostu cateringowe firmy zewnętrzne. Popcorn, kiełbaska. W żaden sposób nie wspierają tak jak my, to jest jedyna spółdzielnia na terenie powiatu, która produkuje, jedyna na terenie LGD. W żaden sposób

oni tego nie wspierają. Zresztą nie wspierają rolników. Rolnicy w Lanckoronie muszą płacić tę samą stawkę, którą płacą inni pozostali. Mogliby sobie po prostu odpuścić (producentka, Lokalna Grupa Działania 4 Żywioty).

Powyższy fragment odślania praktykę wypychania lokalnych producentów, rolników i przetwórców z festynów. Pokazuje też socjologicznie ciekawy mechanizm splecenia kultury festynu i uniwersalnego smaku z lokalną polityką. Gminy wiejskie, powiaty, miasta organizują swoje iteracje dożynek, dni miejscowości, lokalnych świąt, starając się promować lokalne władze. Z tej perspektywy masowy, inkluzywny charakter tych wydarzeń pozwala dotrzeć do lokalnych odbiorców. W tym sensie festyny nie są miejscem niegroźnej konsumpcji, ale narzędziem wykorzystywanym przez przedsiębiorstwa oraz ciała polityczne do sprzedaży swojej oferty opakowanej w łatwe do strawienia sploty wiejskości. Analizując wywiady z rolnikami i przetwórcami zaangażowanymi w alternatywne sieci, odnajduję w nich chęć separacji od tego typu imprez, traktowanych jako oderwane od ich splotów wiejskości. Zwrócił na to uwagę jeden z rolników zaopatrujących grupę zakupową Zdrowy Bytów, krytycznie odnosząc się do wielu wydarzeń organizowanych przez samorządy w regionie.

No igrzyska. Mieszczuchy przyjdą: „nie idziemy do Biedronki, idziemy na jarmark”. A na jarmarku to wiadomo, tym starym to się jeszcze kojarzy coś, a ci młodzi to nie wiedzą, babcia tłumaczy, że przyjeżdżają gospodarze z całej okolicy, jakieś tam dobre cukierki, jakieś przedstawienie, jakaś orkiestra, coś tam tego i na tym to polega (producent, grupa zakupowa Zdrowy Bytów).

Elementy wiejskości, które tworzą festyn, są przez badanego oceniane jako coś sztucznego, organizowanego na pokaz, traktującego wieś jako rekwizyt w praktykach konsumpcji.

Niezależnie od mojej krytycznej oceny festynowych uniwersalizacji chciałbym podkreślić ich znaczenie i rolę. Dla większości miejskich konsumentów jest to właściwie jedyny moment styku z wiejskością. Powrócę do koncepcji spojrzenia turysty i konsumpcji miejsc Johna Urry’ego (Urry 1997, 2006), który stwierdził, że praktyki oglądania i przekształcania są silnie ekskluzywne. W większości wypadków istotne dla splatania wiejskości aktywności, takie jak: specjalne diety, turystyka podmiejska, agroturystyka, turystyka kulinarna,

sprzedaż bezpośrednia, są domeną wielkomiejskiej klasy średniej i wyższej. W tym ujęciu kulinarne festiwale są jednym z niewielu miejsc, w którym na wiejskie spojrzenie mają wpływ także gorzej sytuowane grupy społeczne. Interpretacja jarmarków i festynów jako prostej rynkowej symulacji, ekonomicznego czy politycznego produktu, pokazuje tylko część złożoności tego zjawiska. W moim przekonaniu są one bowiem również ludową projekcją, próbą splecenia wiejskości według bezpiecznego, inkluzywnego wzorca, który czyni ją zrozumiałą i dostępną dla wszystkich. Powtarzalność potraw, wszechobecna dominacja jedzenia jednoznacznie kojarzonego z wiejskością: kolejne iteracje pierogów, kaszanki, karkówki czy golonki nie mają oczywiście z wiejską tradycją nic wspólnego. Pozwalają natomiast odnaleźć się w tym splocie każdemu, kto rozpoznaje te powszechne smaki. Praktyki jarmarczne mają więc zarówno potencjał separujący, odcinając tych, którzy do bezpiecznego wzorca wiejskości nie pasują, ale również mediujący – poprzez budowę uniwersalnie rozpoznawanych symboli, praktyk, przedmiotów, potraw i miejsc.

Druga dynamika praktyk związanych z komodyfikacją wiejskości i alternatywnych sieci żywieniowych ma charakter elitarny i związana jest ze społecznie homogenicznymi wyspami konsumpcji i produkcji. Jeszcze raz posłużmy się festiwalem wina w Janowcu. Most nad fosą prowadzi nas na zamkowy dziedziniec, na którym odbywa się degustacja drogich polskich win. Wystarczy dwadzieścia metrów, by zamkowa brama odseparowała od siebie społeczne światy, smaki, ale też sposoby splatania wiejskości (zob. fot. 18).

Z wejściem na teren festiwalu zmianie ulega symbolika, którą producenci komunikują się z konsumentami. To wciąż komodyfikacja wiejskości jest głównym celem wydarzenia, jednak w tym procesie wykorzystywane są inne przedmioty, praktyki i smaki. W trakcie spotkania winiarze pracują nad rozpoznawalnością specyfiki wina z regionu, poprzez przedmioty i opowieści pozycjonując jego jakość. Inny jest charakter praktyk kulturalnych, mniej jest rodzin, więcej grup przyjaciół, z głośników sęczy się muzyka. Splatana wiejskość ma bardziej klasowy, elitarny charakter. Jej symbolem są wykorzystywane przez jednego z producentów kalosze, albo zdjęcia przedstawiające idylliczne, naturalne, pozbawione ludzi krajobrazy winnic. Obok dynamiki megaeventów, w alternatywnych sieciach widoczne są też praktyki i działania elitarne, stawiające na wyjątkowość doświadczeń związanych z jedzeniem. Odwołują się one do innych produktów, zmysłów, klasowych praktyk, sprzedając ekskluzywne imaginaria wiejskości.



Fot. 18. Festiwal Wina w Janowcu, część biletowana. Fot. Małgorzata Kozera-Topińska

Jest też... są takie bogate już rozwiązania, na przykład Pałac Mierzęcin, czyli świetnie odrestaurowany pałac zrobiony bardzo na bogato, gdzie winnica, która do niego przynależy to jest jedna z najlepszych w Polsce, duża jak na polskie warunki, bo ma tam osiem hektarów, skórki winogron z tej winnicy służą do zabiegów pielęgnacyjnych w SPA, które tam zrobili. Grape SPA, to jest jedyne takie SPA w Polsce, które używa skórek winogronowych (producent, Stowarzyszenie Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły).

Nie jest to już wiejskość bezproblemowa, dostępna po niskich kosztach wejścia i z popularnymi praktykami. Jest to splot wysmakowany, odwołujący się do ekskluzywności i hermetycznych praktyk. Jest to wiejskość splatana przez ofertę drogich hoteli, SPA firmowanych znanymi nazwiskami, wiejskość szefów kuchni, „odkrywających” lokalne składniki w swoich restauracjach. Jest to splot, którego założeniem jest separacja i dystynkcja, doświadczanie elitarnych odmian wiejskości w silnie kontrolowanych warunkach ekskluzywnych przedsiębiorstw. W wiejskiej, często sprywatyzowanej przestrzeni

restauracji, gospodarstw agroturystycznych, elitarnych form turystyki czy hoteli powstają w ten sposób elitarne bańki, pozwalające poszerzyć wartość dodaną produktów, oddzielając jednocześnie kulinarnych turystów od wiejskiej codzienności. Podkreślają to producenci zaangażowani w badane inicjatywy.

To jest to co ja mówiłam o tym naszym koszyku. Wśród tubylców my praktycznie nie mamy odbiorców. To nie tak, że nie mamy odbiorców, ale oni nie są zainteresowani żywnością zdrową, ekologiczną. Oni nie są do końca zainteresowani, skąd my bierzemy tę mąkę albo skąd mamy pietruszkę. Tak jakby dla nich nie ma to znaczenia. Może dlatego, że żyją w Kalwarii, czyli najbardziej zasmolowanym miejscu w okolicy i może dlatego, nie wiem. Mam wrażenie, że nie mają świadomości. Jak się weźmie do tego Kraków, który oczywiście ma dużo więcej mieszkańców, więc procent jest inny i mają tę świadomość i pieniądze. Myślę, że tu świadomość jest kluczowa, bo ludzie w Kalwarii mają pieniądze (producentka, Lokalna Grupa Działania 4 Żywioty).

W powyższym wymiaku pojawiają się ważne elementy charakteryzujące procesy komodyfikacji wiejskości w alternatywnych sieciach żywieniowych. Przede wszystkim jest to produkt nakierowany na mieszkańców miast, osoby przyjezdne, nowych mieszkańców wsi. Co ciekawe, producenci rzadziej wskazują na ekonomiczne powody wykluczenia lokalnych konsumentów. Moją pierwszą intuicją było wskazanie na barierę cenową jako element wykluczający. Taka argumentacja pojawia się, często jednak uzupełniana przez wskazanie na brak zainteresowania czy deklarowanej świadomości społeczności lokalnej. W mojej interpretacji problem hermetycznego charakteru i separacji od ludności wsi nie jest związany tylko z mniejszą zamożnością tej grupy, ale przede wszystkim z tym, że sploty wiejskości tkane w alternatywnych sieciach dostosowane są do potrzeb i specyfiki innej grupy obywateli. W rozmowach pochodzących z różnych sieci pojawiają się charakterystyki konsumentów, w których obok wysokiego statusu majątkowego pojawia się także egzogeniczny charakter tej grupy.

Kraków, duże miasta. Myślę, że również dużo odbiorców byłoby tu na miejscu, spośród miejscowych osób, które są świadome tego, co jedzą i spośród osób, bo tu jest specyficzna społeczność, dużo jest osób przyjezdnych.

To są tacy klienci jak ja, którzy korzystali głównie z Targu Pietruszkowego albo przyjeżdża moja przyjaciółka z Warszawy i przywozi mi oleje tłoczone na zimno. Ja mam konkretne swoje sprawdzone oczekiwania kulinarne, kosmetyczne itd. (konsumentka, Lokalna Grupa Działania 4 Żywioty).

Że jeszcze właśnie nas może nie... Bo to jest też właściwie ten powrót do tej natury dla mnie; się wydaje, że to jest taki kaprys sytych społeczeństw. Ludzi, którzy już są bardziej świadomi, prawda? Bo na to też trzeba mieć, ale u nas się też to zaczyna dziać no i trzeba to popierać, uważam (producent, Ekomuzeum Doliny Noteci).

I tak na przykład jedzenie, symbole, praktyki składające się na elitarną większość Targu Pietruszkowego w Krakowie lub targu Forteca Kęglickich w Warszawie splatane są w przestrzeni wielkomiejskich praktyk inteligencji, ruchów progresywnych, części klasy średniej. Zmienia się charakter samych potraw, stoiska zastępowane są przez profesjonalnie przygotowane zdjęcia. Trzymając się przykładów nabiału, wciąż dominuje brąz i drewno, jednak materialność produktu splata się z innym charakterem praktyk (zob. grafika 7).



Grafika 7. Prezentacja strony internetowej targu Forteca Kęglickich

Źródło: <https://targ.kregliccy.pl/> (dostęp: 28.01.2023).

Splatane są ze sobą w ten sposób klasowe, zindywidualizowane imaginaria, materialność wystylizowanego jedzenia, praktyki zdrowej, odpowiedzialnej konsumpcji. Jednocześnie jedna z najbardziej w teorii uspołecznionych i zakorzenionych form AFN, jaką jest rynek, zostaje w tym splocie przekształcona w sprawnie zarządzane przedsiębiorstwo, przestrzeń spełniania osobistych pragnień o zdrowiu, bezpieczeństwie, i do pewnego stopnia smaku w przypadku konsumentów, oraz jako rynek zbytu dla producentów. Tradycyjny targ ulega procesowi odspołecznienia. Nie jest już przestrzenią splatającą lokalne relacje, ale miejscem kontaktu i zakupu żywności od konkretnego producenta. Chciałbym przy tym zwrócić uwagę na sposób, w jaki tego typu inicjatywy budują poczucie lokalnego zakorzenienia. Ich charakterystyczną cechą, poza symboliką, jest prezentacja zdjęć przedstawiających konkretnych producentów, przetwórców, rolników. Są to zdjęcia zindywidualizowane, ukazujące te osoby na tle sadów, roślin, zwierząt, w gospodarstwie domowym, ale nigdy na tle konkretnej społeczności. Paradoksem jest to, że tak silna indywidualizacja splotów wiejskości powoduje ich oderwanie od przestrzeni konkretnych wsi. Tłem działania AFN jest wiejskość uniwersalna, a nie konkretna.

Przy wszystkich różnicach podstawą elitarnych splotów wiejskości wciąż są spójne i rozpoznawalne imaginaria, przedmioty i przestrzenie: wiejskie idylle, natura, rośliny kojarzące się z rolnictwem. Zmienia się jednak ich zwrot, w mniejszym stopniu odwołują się one do przeszłości czy wspólnoty, stawiając raczej na indywidualność, cielesność, smak. Jest to wiejskość, która nie odwołuje się do swojskiego smaku. Powtarzalność produktów ukryta jest przez stylizacyjne zabiegi. Pomimo podobnego wiejskiego tła praktyk modyfikacji ulega symbolika, opakowania, to, co producenci robią i jak przestawiani są w relacji ze swoimi produktami (zob. grafika 8).

Odmienność splotów wiejskości w elitarnych praktykach dobrze pokazuje portal społecznościowy badanej przeze mnie „Zakwasowni”. Charakterystyczny dla polskiej kuchni i w gruncie rzeczy bardzo prosty produkt, jakim jest zakwas, ulega transformacji. Wymieszane zostają porządki. W jego przedstawieniu dominuje wiejska aranżacja sceny: wykorzystanie przestrzeni łąk i pól, drewniane ławy, na których jest on wystawiany. Prezentowanie produktu ma tu bardziej spersonalizowany, nawiązujący do producenta charakter. Ważnym elementem procesu elitarniej komodyfikacji wiejskości

jest innowacja pod postacią wykorzystania butelki po winie do zakwasu. Radykalnie odmienia to charakter jedzenia. Punktem odniesienia nie jest już wspólnota czy wiejska przeszłość, ale natura i osadzony w niej, odwołujący się do elitarności produkt. Badane procesy wyróżnia to, że w niewielkim stopniu starają się one dokonać urynkowienia smaku. Wyraźnie częściej producenci podkreślają znaczenie świadomości i odpowiedzialności za ciało i zdrowie. W tym badane AFN różnią się od niezliczonych restauracji i przydrożnych zajazdów. Poza winiarskim wyjątkiem wiejskość jest nie tyle przestrzenią uczy, co raczej treningu, doskonalenia się. Smak, choć istotny, odgrywa przy tym rolę drugoplanową – stosunkowo rzadko pojawiał się w opowieściach zarówno producentów, jak i konsumentów.



Grafika 8. Profil producentów ekologicznego zakwasu „Zakwasownia” na portalu Facebook

Źródło: <https://www.facebook.com/zakwasownia> (dostęp: 30.09.2022).

Niezależnie czy w praktykach megaeventowych, czy wyspowych, producenci wykorzystują powtarzalne mechanizmy komodyfikacji wiejskości. W badanych alternatywnych sieciach mamy do czynienia z silnymi procesami wzmacniania/odgrywania lokalności oraz personalizacji produkcji. Pierwsze z tych pojęć wykorzystuje elementy, symbole, przedmioty lub miejsca kojarzone z wiejskością do wzrostu wartości produktu i jego identyfikacji jako oryginalnego, lokalnego, wiejskiego. W trakcie badań miałem okazję obserwować wiele działań mających zakorzenie ofertę producentów. W trakcie wywiadów i obserwacji odwiedziłem m.in. gospodarstwo wypiekające chleb, na terenie którego powstała symulacja neolitycznej wioski; dziesięcioletnie gospodarstwo agroturystyczne z architekturą naśladowującą XIX-wieczny mazowiecki dworek; odtworzoną kujawsko-pomorską chatę zbudowaną przez górali, w której produkowane są krakowskie krówki, oraz szereg odwołujących się do rolnictwa i produkcji rolnej stoisk na targach, rynkach i festynach czy iteracje chat, zagród i gospód starających się odtwarzać regionalne, lokalne i wiejskie smaki (zob. fot. 19).

Fot. 19. Lokalne zakorzenia w procesie komodyfikacji wiejskości. Fot. Wojciech Goszczyński



Wiejskość jest tu splatana przez podobne do siebie przedmioty i przedstawienia. Jej komodyfikacja w sieciach żywieniowych bazuje na różnych odmianach wiejskiej idylli. Charakterystyczne jest wykorzystanie brązów, ewentualnie przeplatanych kolorystyką kojarzoną z regionem. Aranżacja przestrzeni, przedmioty, wykorzystane symbole, nazwy skupiają się na organizacji relacji sprzedającego i kupującego. Osadzenie w ten sposób jedzenia i procesu konsumowania ma zwiększyć wartość dodaną produktu, zbudować rejestr jego rynkowej wartości. Służą temu także rekonstrukcje tradycji kulinarnych, odkrywanie i wymyślanie na nowo potraw odwołujących się do wiejskich regionów.

Dwa lata temu z kołem gospodyń wiejskich w Janowicach mieli taki produkt, który widziałem gdzieś przy okazji dożynek, i w sumie smakował mi, i było to coś takiego innego, nie jakaś tam kiełbasa oklepana, nie jakieś tam pierogi, tylko przypominał gołąbka naszego polskiego, aczkolwiek farsz był z kaszy jaglanej i kapusty kiszonej, danie oczywiście jarskie. I później zacząłem ten temat zgłębiać i obiecałem, że im pomogę to zgłosić jako produkt tradycyjny. I po około ośmiu miesiącach ten produkt został wpisany na listę produktów tradycyjnych Ministra Rolnictwa i nazywa się „zawijok janowicki” – jest gdzieś tam w publikacjach będzie, czyli liść kapusty i w tym liściu z kapusty znajduje się kasza jaglana z kapustą kiszoną i jest to wysmażane na oleju rzepakowym (producent, Stowarzyszenie Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły).

Ciekawy przykład janowickich zawijoków pokazuje, jak trudnym procesem jest lokalne zakorzenienie żywności. Brak ciągłości i historycznych źródeł doprowadziły do nieznajomości unikalnych wiejskich produktów regionalnych. Nakładają się na to próby odnalezienia jedzeniowego „koła zamachowego”, produktu, który mógłby region wyróżnić i sprzedać. W przypadku Janowic udało się taką tradycję zrekonstruować, a efekt wykorzystują lokalne restauracje. Nie zawsze jest to jednak proste. Na tej samej liście produktów tradycyjnych, o których wspomina rozmówca, znajdują się przykładowo paprykarz szczeciński i kiszony ogórek kołobrzeskie. Paradoksem prób lokalnego zakorzenienia potraw i jedzenia w mniej lub bardziej alternatywnych sieciach żywieniowych jest to, że imaginaria mieszają się z poszukiwaniem unikalności oraz realiami praktyk produkcji. Wymyślone, a rzadziej

odtworzone produkty mają jednocześnie idiosynkratyczny i uniwersalny charakter. Mają się wyróżniać, nadać wyjątkowość, ale jednocześnie osadzać wśród dobrze znanych konsumentowi smaków i kształtów. Dochodzi przy tej okazji do wielu paradoksów. Jeden z najciekawszych producentów octów owocowych i oryginalnych, rekonstruujących średniowieczne smaki musztard, których receptury bazują na pracy historyków i starannym doborze składników, konstruując swoją markę, odwołuje się do stosunkowo prostych skojarzeń z wiejskością.

„Ekologia spod strzechy” to taka nazwa strzelona była, coś fajnego wymyślimy, zdrowe, ekologiczne, więc wymyśliliśmy nazwę „Ekologia spod strzechy” i okazało się, że pudło. Dlaczego? Nazwa fajna, ale my nie mamy certyfikatu ekologicznego, nie możemy używać nazwy „ekologia”. Stąd zmieniliśmy tę nazwę na „Specjały spod strzechy”, chociaż na Facebooku widniejemy jako „Ekologia spod strzechy” (producent, Slow Food Convivium Gruczno).

W innym przypadku lokalny producent podpiwku opierającego się na oryginalnych XIX-wiecznych recepturach i składnikach opowiada badaczce o tym, jak konstruując swoją markę, wzorował się na jednej z najbardziej kontrowersyjnych firm związanych z produktami turystycznymi.

Kolorystyka, chyba, teraz się zastanowiłam w jakim kierunku podążam i najbliżej, to w jednym i drugim produkcie to jest brąz, beż i kolor bordowy. **A czemu akurat takie kolory, zastanawiała się Pani nad tym, czy to bardziej taki wybór ad hoc, w ogóle bez przemyślenia?**

Nie, te beże i brązy mi się kojarzą właśnie bardziej z produktami klasycznymi, starszymi. Krakowski Kredens, tam też jest beż i brąz. Bordowy dlaczego się pojawił? Bo jest jakaś tradycja, takie pieczątki stare, jakby lakowane, przyznawane produktom, więc to podkreślenie taką czerwieńią też nawiązuje do pieczątki takiej lakowanej. Brąz do takiego szarego papieru, że niby takiego brązowego, starego. Coś w tym jest, kolorami mnie pani zaskoczyła (producent, Slow Food Convivium Gruczno).

Jedzenie w AFN miesza więc złożone receptury, wiedzę i umiejętności z zadziwiająco uproszczonymi sposobami splatania wiejskości. W tych

dwóch wypadkach unikalna wiedza i umiejętności producentów obleczone zostają w zaskakująco prostą materialność i symbolikę. Moja interpretacja tego zjawiska wskazuje na problematyczny charakter konkretnych wiejskich przestrzeni, w których działają ci producenci. Pracują oni w regionach silnie zmodernizowanych, przekształconych przez procesy historyczne i demograficzne. W tym sensie istnieje kulturowa i społeczna pusta przestrzeń pomiędzy aktywnością indywidualnego producenta a uniwersalnym modelem wiejskości. Paradoksalnie, producentom łatwiej sięgnąć do ogólnego wzorca niż zagłębić się w swoje społeczności, z ich historią, napięciami. Prowadzi to do sytuacji, w której w alternatywnych sieciach przepisy, smaki, przedmioty, zwyczaje i praktyki różnych regionów i czasów mieszają się ze sobą w zunifikowany, rynkowy spłot, bazujący na ludowych bądź klasowych idylach. Wzmacniają to publiczne polityki rozwoju regionalnego, opierające się na prosto definiowanych produktach turystycznych.

Wydawałoby się, że to jest taka podstawa. To też wiąże się z tym, że historycznie dla Urzędu Marszałkowskiego, trochę miasta też, ten oscypek, to wszystko, to są produkty promocyjne. Czyli właściwie tak naprawdę nie potrzebujemy producentów, bo wystarczy, że jest ta idea.... Był ten bus, który jeździł po Europie, ale ta promocja, już nie pamiętam nasza koleżanka. Taka nasza koleżanka od promocji była w mieście. Wielka zwolenniczka właśnie tych produktów lokalnych, ale ona mi kiedyś powiedziała, że jej nie interesują rolnicy, to jest właśnie, żeby mieć broszurkę, żeby mieć 20 produktów, oni nie będą nic kupować. To chodzi o jakby stworzenie tego wrażenia. Jest inaczej niż w innych województwach. Teraz ten temat powraca w programie górskim. Jest taki program górski, który ministerstwo teraz promuje (producentka, Lokalna Grupa Działania 4 żywioły).

Fragment wywiadu przeprowadzonego z producentką zaangażowaną w lokalny inkubator kuchenny oddaje urzędowy model pracy z jedzeniem i żywnością. Jest ono traktowane nie tyle jako poważne narzędzie rozwoju, ale raczej jako jeden z mechanizmów turystycznej promocji. W trakcie badań analizowałem wojewódzkie spiżarnie, wiejskie skrzynki, ministerialne e-bazarki i zestawy podobnych do siebie ulotek reklamowych, magazynów turystycznych prezentujących lokalnych wytwórców. Także one mają bardzo

zunifikowany charakter, pokazują podobne produkty w zbliżonych do siebie aranżacjach, niezależnie od regionu, jego zasobów czy historii. Używając języka Cristiny Grasseni, można powiedzieć, że powstaje w ten sposób **wiejskie patrymonium** (Grasseni 2017), silnie kontrolowana przestrzeń komodyfikacji wiejskości, o której decydują najważniejsi aktorzy związani z lokalnym lub wojewódzkim samorządem, polityką państwa, produktami turystycznymi. Tak kształtowane zakorzenienia wiejskości spychają ją w przestrzeń praktyk okazjonalnych, świątecznych, wakacyjnych lub unikalnych. Jawi się ona jako miejsce spędzania wolnego czasu, przestrzeń turystyczna, wyjątkowa, a produkty odwołujące się do lokalności tylko wzmacniają to zjawisko.

Moja koleżanka nadzoruje program Odpoczywaj na wsi. Nikt o tym nie wie oprócz ministerstwa, ale jest taka fajna strona i można sobie wpisać, są targi Odpoczywaj na wsi, gdzie gospodarstwa agroturystyczne i producenci się promują. Byłam na takich targach i to jest fantastyczne. Dopiero wtedy odkrywamy bogactwo kulinarne i przetwórstwa jakie mamy w Polsce. My to promujemy zagranicą, wyjeżdżamy z tym do Londynu itd., ale powinniśmy promować to lokalnie. Ludzie w ogóle nie wiedzą, wystarczyłoby bilbordy wstawić na wjeździe do każdego dużego miasta. Odpoczywaj na wsi, program, znajdziesz coś dla siebie. Tam naprawdę jest wyszukiwarka, która wyszukuje agroturystykę z jedzeniem, z jedzeniem wegetariańskim, dzieci, konie (konsumentka, Frymark).

Fragment wywiadu z jedną z konsumentek pokazuje na procesy wzmacniania idyllicznych imaginariów i okazjonalnych praktyk spędzania wolnego czasu na wsi. Ważna jest przy tym rola publicznych aktorów i wykorzystywanych przez nich narzędzi, takich jak bazy danych, foldery, targi kulinarne. Prowadzi to do charakterystycznego zjawiska jakim jest brak tzw. *staple foods* / podstawowych produktów rolnych w ofercie produktów turystycznych czy w alternatywnych sieciach silnie bazujących na próbie komodyfikacji lokalności. Dopiero w sieciach konsumenckich, organizowanych oddolnie, takich jak grupa zakupowa Zdrowy Bytów czy Kooperatywa Dobrze, urynkwowanie wiejskości w mniejszym stopniu bazuje na budowaniu oferty okazjonalnej, a w większym ma umożliwić codzienne zaopatrzenie w podstawowe

produkty. Są to jednocześnie inicjatywy o stosunkowo gęstej sieci relacji pomiędzy konsumentami oraz kupującymi i producentami.

Lokalne zakorzenienie nie jest jedynym narzędziem wykorzystywanym do komodyfikacji wiejskości. Drugi z wykorzystanych sposobów bazuje na personalizacji procesu produkcji. Praktyki producentów często wykorzystują odwołania do rodziny, konkretnej osoby, domowego charakteru produkcji, budując wrażenie wyjątkowości, unikalności takiej produkcji (zob. fot. 20).

Przedstawione na zdjęciu stoisko zaopatrzone jest w dość charakterystyczne symbole: lakową pieczęć, w którą wpisana jest grafika starszej kobiety w stroju odwołującym się do wiejskości, nazwę nawiązującą do rodziny, nieco ryzykowną z prawnego punktu widzenia zbitkę sugerującą regionalny i tradycyjny charakter jedzenia i samo określenie wyrobów odwołujące się do ręcznego rzemiosła. Podczas badania taki indywidualny rys był często podkreślany przez producentów. Służył do zaakcentowania oryginalnego, rzemieślniczego charakteru produktów i związanej z nimi wiejskości. Charakterystyczną cechą stron i sklepów internetowych działających

Fot. 20. Babcia Regina – stoisko na festynie. Fot. Wojciech Goszczyński



w modelu alternatywnym są przedstawienia producentów, często na tle gospodarstwa rolnego lub lokalnej przetwórci. Zdecydowanie rzadziej można na nich natomiast znaleźć odwołania do wsi albo całej społeczności lokalnej. Rejestry jakości i wartość produktu są w tym wypadku budowane przez gwarancję indywidualnej pracy i umiejętności działającego na wsi rolnika czy przetwórcy.

W odwołaniach do osobistego charakteru produktów niekiedy pojawiają się także bardziej kreatywne symbole czy praktyki. Przykładem takiego zjawiska mogą być działania marketingowe jednego z ciekawszych i ważniejszych producentów wina w badanym stowarzyszeniu winiarzy, który wykorzystuje tanie robocze kalosze z gumofilcu, kojarzone z rolnictwem (zob. grafika 9).

Trochę dyskusyjny, ale rozpoznawalny, ale prawdziwe. On im powiedział, te kalosze to trochę reminiscencja jego życia, że on pracuje od ósmej do piętnastej za biurkiem, po czym wraca do domu, ściąga wyjściowe pantofle, wkłada właśnie gumki i idzie na winnicę. I te wszystkie kalosze, które są na etykietach, to są ich kalosze. To nie są jakieś tam kalosze reklamowe, poza różowymi kaloszami na różowym winie, które zostały pożyczone od jakiejś córki innego sąsiada, ale też były prawdziwe, nie żadne tam kupione na potrzeby akcji reklamowej. I ludzie to kupili... (producent, Stowarzyszenie Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły).

W wywiadach (i ulotkach) właścicieli winnicy podkreślany jest indywidualny i rodzinny charakter działalności. Uprawa winorośli oprawiona jest w nawiązujące do produkcji rolnej atrybuty, takie jak: stroje, narzędzia rolnicze czy drzwi od stodoły. Zaprezentowane zdjęcie, oraz – co ważniejsze – sam produkt splatają wiejskość, ale wyraźnie inaczej niż w odwołujących się do rodzinnych smaków stoiskach na festynach. Wiejskość, mimo że nawiązująca do rolnictwa, jest tutaj jednak przestrzenią praktyk klasy średniej. Wskazuje na to sam produkt, charakter jego opakowania, nieco przewrotna gra z symboliką, jak i aranżacja ciał i sceny. Podkreśla to także narracja o winnicy, w której jest ona dodatkowym zajęciem, odskocznią od codziennej pracy. Tak rozumiana wieś przeciwstawiana jest miejskiej codzienności.



Grafika 9. Gumiaki, ulotka reklamowa winnicy Mickiewicz

Źródło: materiały reklamowe winnicy Mickiewicz.

Podsumowując wątek znaczenia indywidualności, chciałbym zwrócić uwagę, że jest ona jednym z ważniejszych rejestrów jakości (Mol 2008) decydujących o ocenie jedzenia w alternatywnych sieciach żywieniowych. Jej znaczenie nie ogranicza się tylko i wyłącznie do działań marketingowych czy prób zakorzenienia produkcji. Jedzenie w AFN jest także wynikiem autentycznej pasji i aktywności wiejskich producentów, którzy dzięki niemu dokonują rewaloryzacji swojej wiedzy i umiejętności.

Zróbmy promocję, serce Kaszub gdzie możesz przyjechać, oddychać i czerpać z tego tu. Że możesz przyjechać i mieć taki relaks – wypoczynek ze zdrową żywnością i się czegoś nauczyć i przenieść do siebie do domu. Ja wiem, że ta moja wiedza jest unikatowa, ja czasem siedzę do trzeciej i czwartej, jak coś mnie wciągnie (producentka, Grupa Zakupowa Zdrowy Bytów).

To jest bardzo ciekawy urywek rozmowy. Z jednej strony, wciąż silnie pobrzmiewa w nim idylliczna i postproduktywistyczna wizja wiejskości, jednocześnie jednak rozmówczyni wie, jaka jest wartość jej pracy i jakie są

możliwości jej przełożenia na produkt, jego jakość i cenę. Rola jednostki w procesie produkcji jest także rozpoznawana przez samych konsumentów.

Zdarzyło mi się być dwa razy w Mszanie, w gospodarstwie ekologicznym XXXX [nazwa gospodarstwa – W.G.]. Tam są robione kozie sery. Byłem w górach i przypadkiem tam trafiłem. Poznałem tam fajne osoby, rozmawiałem z założycielem, który tłumaczył jak pracują. Później przyjechałem i mówiłem jakie tam są super sery i wiem z czego wynika cena, o co tam chodzi. Mam poczucie, że to jest ekstra produkt (konsument, Kooperatywa Dobrze).

O ile alternatywne sieci żywieniowe tylko w ograniczonym stopniu budują sieć relacji pomiędzy miejskimi konsumentami a społecznościami lokalnymi, o tyle często pojawiają się w nich wątki osobistych kontaktów, znajomości pomiędzy kupującymi a pojedynczymi producentami. Takie sieci jak Zdrowy Bytów lub Kooperatywa Dobrze pozwalają na bezpośredni kontakt pomiędzy społecznie odległymi aktorami, tworząc przestrzeń społecznych styczności, wzajemnego zaufania zaangażowanych aktorów. Doświadczenie wiejskości, kontakt z gospodarstwem rolnym, osobą za nie odpowiedzialną, jest jednym z ważniejszych, powtarzających się w badaniu wątków. Na postrzeganie jedzenia wpływ w tym modelu mają miejsce, osobowość producenta, jego umiejętność mediacji, budowania kontaktów. Alternatywne sieci żywieniowe pozycjonują się w ten sposób w kontrze do sieci przemysłowych, zamykających osoby związane z produkcją w społecznej czarnej skrzynce.

Ostatnim istotnym elementem związanym z komodyfikacją wiejskości w alternatywnych sieciach żywieniowych jest problem fałszowania i nieetycznego podszywania się pod lokalność. Stoiska, przydrożne restauracje, sklepy w centrach turystycznych miast nasycone są przemysłowymi produktami podszywającymi się pod te o zakorzenionym charakterze. Jednym z najgłośniejszych przykładów jest tutaj kontrowersyjny Krakowski Kredens, marka drogich, skierowanych do turystów produktów sprzedawanych w przeszłości w centrach miast. Marka ta wracała często w opowieściach badanych producentów.

Nie, ale Krakowski Kredens, ja też taką świadomość miałem, że to miał być produkt regionalny, a to okazało się, że był przemysłowy, to było perfidne kłamstwo, ale jak się słucha w telewizji czy tam się z kimś rozmawia z kimś

kto się zajmuje produktem lokalnym czy regionalnym, to funkcjonuje w świadomości, że ten Krakowski Kredens to jest dobra praktyka właśnie czegoś regionalnego (producent, Stowarzyszenie Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły).

Abstrahując od historii samej marki, przeżywającej problemy ekonomiczne i aktualnie dzierżawionej przez zewnętrzne firmy, przykład ten pokazuje charakterystyczne narzędzia wykorzystywane w procesach symulowania lokalnej produkcji. Ważnym elementem jest odwołanie się do konkretnego, najlepiej rozpoznawanego przez konsumentów miejsca, oraz konstrukcja stoisk, okien wystawowych i opakowań, i przekazu reklamowego pozwalającego konsumentowi przenieść wyobrażone cechy przestrzeni na sprzedawane produkty.

Koło Biedronki się otworzył taki sklep, nazywa się Bacówka. To jest sieć niby produktów tradycyjnych. To jest tak jak Kredens Krakowski. Są jacyś producenci, którzy produkują pod ich marką różne produkty (producent, Lokalna Grupa Działania 4 Żywioty).

Luźne skojarzenie z pasterstwem, Małopolską i Podhalem, powszechnie rozpoznawany związek górali i produkcji sera wraz z dokładnie zaaranżowaną sceną sprzedaży w stylizowanym na bacówkę sklepie służą przedsiębiorcom do zwiększania zysku i wykorzystania ruchu turystycznego. W zderzeniu ze sprawnie działającymi przedsiębiorstwami pozycja lokalnych producentów nie jest najsilniejsza. Jeden z moich rozmówców wskazał na procesy przejmowania produktów.

To jest fikcja – nie wiem kto to robi, skąd oni to mają, opatrują swoją marką... to nie jest Spichlerz Kazimierski, tylko coś kazimierskiego jakoś się to nazywa. I oni też rozmawiali, ja tak mówię – z naszymi producentami, którzy mają różne przetwory, ale pod jednym warunkiem, że oni skupią, tylko, że ci producenci nie będą mogli swojej marki tam używać (producent, Stowarzyszenie Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły).

W tym modelu lokalni producenci dostarczają, podobnie jak w systemach przemysłowych, surowe produkty lub przetwory, które później są

przepakowywane, zmieniane są oznaczenia, a sama żywność sprzedawana jest w centralnym punkcie turystycznie obleganego Kazimierza pod marką nawiązującą do lokalnej architektury. Co więcej, niektóre inicjatywy w ogóle wykluczają miejscowych producentów.

Ci pielgrzymi ja mówią, że jak to jest możliwe, że my nie możemy sprzedać pierogów jak tutaj tysiące ludzie przychodzi, pątników, zjedli by coś, nie możemy, bo tam nie ma na to pozwolenia, bo zakon nie pozwoli. Klasztor nie pozwoli, klasztor sam wszystko obsługuje. Tam jest kilka domków, kilka budki, gdzie ludzie są właścicielami i sprzedają tam jakieś cukierki. Jak są tam te wszystkie odpustowe rzeczy to tam są odpustowe budki na parkingu się rozstawiają. To jest wszystko. Całe jedzenie jest w środku i naprawdę mówię wam. Jak ja tam weszłam do środka to oni tam mają kuchnię, jadalnię, tam jest wielki plac na środku, tam wszystko jest w środku. Wszyscy, którzy przyjeżdżają w ogóle nie schodzą na dół (producentka, Lokalna Grupa Działania 4 Żywioty).

O takim doświadczeniu opowiedziała w wywiadzie jedna z lokalnych producentek. Wskazuje ona na zamknięty, hermetyczny charakter lokalnych sieci turystycznych budowanych wokół jedzenia. Na przykładzie polityki jednego z ważniejszych centrów pielgrzymkowych w Polsce opisuje proces wypychania lokalnych producentów, ścisłej kontroli osób zarządzających marką i dominacji logiki rynkowej skupionej na maksymalizacji zysków czerpanych z pielgrzymów. Nie był to zresztą jedyny przykład klasztoru, który pojawiał się w moich badaniach.

Kiedyś przejeżdżałem koło. Tam jest sklep i przeróżne rzeczy z Tyńca. Wszystko udekorowane obrazkami braci zakonnych w Tyńcu. Kiedyś zagadałem w sprawie tego oleju, czy chcieliby olej, oczywiście ze strachem, bo nie wiedziałem, czy mają tam taki duży przerób, ale tam jest po prostu dużo ludzi, przechodzi. Mówią, że nie, bo zlecają to firmie, która to pakuje, oni nic z tym nie robią. Tak to jest, ludzie kupują ciesząc się, że to jest od braci, a to jest tylko sprzedawane przez braci. Oczywiście może nie we wszystkich zakonach tak jest, ale tu akurat tak było (producent, Lokalna Grupa Działania 4 Żywioty).

W tym wypadku jakość produktu budowana była przez odniesienia do reguły klasztornej, a wzmacniana przez materialność miejsca sprzedaży. Stare zdjęcia, obrazy, kontakt z mnichami jest tylko fasadą, za którą stoją przemysłowe systemy produkcji, rozciągniętych łańcuchów dostawców, negocjacji i regulacji. Materialność i przestrzeń związana z jedzeniem spina się tu z sielankowym imaginariem, stanowiąc razem potężne narzędzie marketingowe pozwalające urynkować mody, nasze pragnienia i wyobrażenia dotyczące ludzi i miejsc. Tak definiowany lokalny sklepik jest tylko interfejsem, lokalną wypustką złożonej sieci żywieniowej

Symulowanie lokalności nie musi się opierać tylko i wyłącznie na odwołaniu do przestrzeni i praktyk z nią związanych, ale może też dotyczyć symboli i konkretnych produktów. W badaniu podniesiony został przez rozmówcę problem wykorzystania mody na kremówki.

Wie Pani co, kremówka jak kremówka. W jednym miejscu przed wojną w latach trzydziestych była cukiernia i tam rzeczywiście. Traktujmy kremówki jako anegdotę. To jest pamięć sprzed wielu, wielu lat. Ten produkt się zdecydowanie zmienił, jeżeli chodzi o receptury. Kremówki, które są tam sprzedawane nie są produkowane w dużym stopniu w Wadowicach, tylko w przeróżnych cukierniach. Przemysłowo, i nie tylko przemysłowo. W bardzo dużym zakresie absolutnie z produkcją wadowicką nie mają nic wspólnego (producent, Lokalna Grupa Działania 4 Żywioly).

Lokalne zakorzenienie następuje w tym wypadku poprzez odwołanie do historii i wygenerowanej mody. Odwołanie do wspomnień znaczącej osoby pozwoliło przemysłowym sieciom zbudować wrażenie lokalności, co poprzez nałożenie na ruch turystyczny doprowadziło do powstania zyskowej niszy eksploatującej mit przeszłości małego małopolskiego miasteczka. Symulacje lokalności i próby jej przejścia przez sieci przemysłowe nie ograniczają się tylko i wyłącznie do inicjatyw związanych z obsługą ruchu turystycznego. Półki dyskontów spożywczych, supermarketów, restauracji nasycone są produktami wykorzystującymi miejsca pochodzenia. Przedsiębiorcy starają się wytworzyć to wrażenie za pomocą opakowania i nazwy. Masło „wiejskie” z Piątnicy lub nawiązujący do oscypka Ser Sakwał „prosto z gór” Mlekovity to tylko dwa przykłady tego typu praktyk. Dotyczy to zarówno

żywności masowej, o niższej cenie, jak i tej nieco bardziej ekskluzywnej, sprzedawanej pod zaprojektowanymi markami sieci handlowych lub restauracji. Zjawisko to pokazuje, jak silne jest spięcie naszych wyobrażeń o wiejskości z materialnością i przestrzenią produkcji żywności. Komodyfikując wiejskość, przedsiębiorstwa bazują nie na społecznościach czy konkretnych miejscach z ich zasobami, ale na oczyszczonych, marketingowo przetworzonych symbolach i przedmiotach, takich jak opakowania czy faktura jedzenia, które jako konsumenci kojarzymy z wysoką jakością, przekładając przy tym przypisywane wiejskości idylliczne atrybuty na jakość produktu. Rodzi to pytanie, czym ta symulacja różni się od badanych alternatywnych sieci i ich performansów lokalności. Nieco kontrowersyjnie uważam, że wykorzystywane narzędzia są w gruncie rzeczy podobne. Odwołania do lokalności, kolorystyka, sielankowa symbolika, nazwy, a wreszcie sam asortyment są zunifikowane. Dodatkowo część sieci, szczególnie tych skupionych na turystach, działa w szarej strefie pomiędzy alternatywą a przemysłem. To, co według mnie wyróżnia takie badane inicjatywy jak Inkubator Kuchenny w Lanckoronie albo winiarzy z Małopolski, to silny, idiosynkratyczny charakter. Ważnym elementem jest w tym wypadku osoba producenta/producentki, jego/jej osobista historia, wiedza, umiejętności, smak czy innowacyjność. Autentyczność procesów komodyfikacji wiejskości zapewniają nie performanse, odgrywania lokalności i nawiązywanie do niej przy konstrukcji produktu, ale specyficzne cechy pojedynczych zaangażowanych w produkcję osób. Jest to więc wiejskość rozumiana nie jako przestrzeń, miejsca unikalne dzięki historii czy wspólnocie, ale jako miejsce aktywności pojedynczych, uzdolnionych rzemieślników, skupionych na swoich własnych produktach. Nakładają się na to indywidualne praktyki konsumentów chcących pozyskać jedzenie od konkretnych osób. Wskazuje to na ograniczony społeczny potencjał takiego splotu, łączącego przez alternatywne sieci żywieniowe pojedynczych kupujących z indywidualnymi rolnikami i przetwórcami. Nie oznacza to, że procesy komodyfikacji przebiegają w każdej sieci tak samo. Widać tu wyraźną różnicę pomiędzy inicjatywami mocniej skupionymi na turystach a tymi o miejskim, elitarnym rodowodzie. Dla tych pierwszych kluczowe są kotwice kulturowe. Jest to pojęcie zaczerpnięte ze studiów nad lokalnymi praktykami kulturowymi. Opisuje ono zjawisko wykorzystywania lub tworzenia prostych symboli, procesów, zjawisk

do budowania lokalnej marki, rozpoznawalności i po części tożsamości (Szlendak 2011). Projektujący sieci starają się zakorzenić produkty i aktywność w mniej lub bardziej wymyślonych cechach danego obszaru. Skrajnym przykładem z badań jest małopolskie *terroir* i praca zaangażowanych w inicjatywę aktorów nad tym, żeby cechy geograficzne i historię regionu przenieść na ocenę jakości i smak produktu. Kotwice kulturowe wykorzystywane są w konstrukcji całych sieci, ale także przez pojedynczych producentów, odwołujących się do wiejskiej architektury, dworków, nadwiślańskich chat, strzechy czy historycznych receptur. Inaczej komodyfikują wiejskość inicjatywy elitarne, nastawione na konsumenta miejskiego. Częściej odwołują się one do znaczenia indywidualnej pracy, wiedzy, odpowiedzialności producenta. W mniejszym stopniu wykorzystują symboliki nawiązujące do przeszłości lub tradycji, a częściej traktują wiejskość jako postproduktywistyczną przestrzeń pracy i spędzania wolnego czasu. Niezależnie jednak od typu sieci procesy komodyfikacji wzmacniają postprzemysłową dynamikę i funkcje wsi, definiowanej nie tyle jako przestrzeń codziennej złożoności, ale jako miejsce oderwane, heterotopia poza czasem i relacjami społecznymi. W tym sensie komodyfikacja, jakkolwiek może być silnym i ważnym mechanizmem rozwoju i promocji wiejskości, to jednak raczej w jej spreparowanych, oczyszczonych formach, kształtowanych przez praktyki bazujące na imaginariach, materialności produktów, i w zaaranżowanych przestrzeniach festynów, restauracji i sklepów.

5.2.5. Poszukiwanie wiejskiej równowagi: wiejskość i zrównoważony rozwój

Jedną z czołowych definicyjnych cech wyróżniających alternatywne sieci żywieniowe jest ich odwołanie do idei zrównoważonego rozwoju. Sini Forssell i Leena Lankoski w fundamentalnym dla tego obszaru tekście przywołują charakterystykę, którą nazywają obietnicą zrównoważoności zaszytą w AFN (Forssell, Lankoski 2015). Model alternatywny ma być odpowiedzią na środowiskowe, społeczne i po części ekonomiczne problemy wbudowane w system przemysłowy (Buttel 2006). Alternatywne sieci żywieniowe nie mają być tylko sposobem dostępu do żywności wysokiej jakości. W założeniu powinny przyczyniać się do ochrony środowiska naturalnego, wzmacniać

społeczności lokalne, w sposób sprawiedliwy dystrybuować dochód w skróconych łańcuchach żywieniowych, ożywiać lokalną kulturę i wzmacniać relacje wsi i miasta. We współczesnej literaturze przedmiotu pojawia się też wątek AFN i szerzej żywności jako *commons*, wspólnego dobra, wartości, której nie da się sprowadzić tylko do ekonomii (Vivero-Pol i wsp. 2020). Studia w mniejszym stopniu zorientowane normatywnie wskazują przy tym, że związek pomiędzy AFN a rozwojem zrównoważonym jest złożony (Tregear 2011), a same sieci, przy całym swoim potencjale, mają też wbudowane ograniczenia i bariery zawężające ich środowiskowy, społeczny i ekonomiczny wpływ. Rodzi to pytanie, w jaki sposób wyobrażenia, działania i materialność AFN w Polsce splatają ze sobą ideę zrównoważonego rozwoju oraz wiejskości. Podrozdział ten został podzielony na trzy części: w pierwszej analizuję wątki środowiskowe, w drugim społeczne, trzeci poświęcony jest ekonomii.

Analizując odwołania do treści, które można przyporządkować do idei zrównoważonego rozwoju, najczęściej pojawiającym się w wywiadach elementem było łączenie fatalistycznych wizji rozwoju, lęku związanego z kryzysem klimatycznym i stanem środowiska naturalnego oraz wpływu modelu konsumpcji.

Świeżych pomidorów wtedy nie powinniśmy jeść i kropka. Wiem, że to jest dramat, tragedia, ale możemy, bo świat nie umiera, tylko my zabijamy świat. Nasze zakupy, nasza konsumpcja, płonie Amazonia, bo jest zmiana klimatyczna, tylko dlatego, że tam będą uprawiać soję, by hodować zwierzęta hodowlane. Afryka to samo. Ona też się pali, dużo bardziej niż kiedyś, bo tam będzie bydło. Trzeba zwrócić uwagę na to, jak takie małe rzeczy, które tu robimy, jak one ingerują na miejsce tysiąc kilometrów od twojego domu (producent, Frymark).

Przemysłowy charakter produkcji jest przez większość rozmówców kojarzony z zagrożeniem, ryzykiem, które można zażegnać przez praktyki modyfikacji lub zaniechania konsumpcji. Wiejskość jako przestrzeń produkcji jest dla części moich rozmówców przestrzenią walki, napięć pomiędzy globalnymi systemami przemysłowymi a lokalnymi, indywidualnymi próbami odpowiedzi. W ten sposób budowana jest bazująca na lęku przed

nowoczesnością opozycja tradycyjnych, zanurzonych w przeszłości alternatywnych sieci oraz budzącego odrazę rozmówców nowoczesnego systemu produkcji.

To jest słabe, tak... no bo marchewka, która wyrasta... rośliny kiedyś rosły dziko i to było naturalne, że jeżeli się owoców nie zbierze, to one zgniją i nic z tego nie będzie. A tutaj jest... nie wiem bardziej do mnie to przemawia jak było kiedyś, że babcia miała jedną, dwie krowy. Ta krowa sobie żyła spokojnie, chodziła sobie na łąkę, pasła się, żyła w takiej... Myślę, że te, które są tam hodowane w tych... ubojniach, to może też nie mają świadomości, że za chwilę zginą. Ale to co mnie najbardziej przeraża, że kura ma taką klatkę, że nawet się nie może obrócić, tylko w prawo, w lewo i ona tak tam pół roku codziennie znosi jajka i jest stymulowana (konsumentka, Kooperatywa Dobrze).

Wiejskość ma w opowieściach konsumentów dwojaki wymiar. Jest zarówno miejscem ucieczki, konserwacji wartości związanych z ochroną przyrody, jak i przestrzenią ucisku i przemysłowych praktyk, które grożą naturze. W tym dualnym modelu kluczowe są związane z AFN praktyki produkcji i przetwarzania jedzenia, umożliwiające ekologiczny styl życia, ograniczający ślad pozostawiony przez konsumentów. Specyficzną cechą splotów natury i wiejskości w opowieściach, praktykach i materialności związanych z alternatywnymi sieciami jest ich jednocześnie indywidualny oraz uniwersalny charakter. Badani konsumenci, opowiadając o wiejskości, jedzeniu i przyrodzie, odwołują się do ogólnego wzorca wiążącego jedzenie, wieś i naturę. Z kolei praktyki i materialność produkcji, przetwarzania jedzenia mają bardzo jednostkowy charakter. Opozycja w stosunku do systemów przemysłowych, poza przypadkiem Kooperatywy Dobrze, nie oznacza zaangażowania się w aktywność ruchów społecznych czy głębsze zanurzenie się w społeczność lokalną. Ważniejsze w tym splotcie wiejskości i natury są ciała konsumentów.

Tak, byłam bardzo blisko [natury – W.G]. Teraz bym się bała, ale wtedy się nie bałam iść do lasu z książką. Z takich inicjatyw to chciałam być zielarką i robiłam, próbowałam robić z poziomek dzemy. Dziwiłam się, że zebrałam dwa litry i wszystko znika. Wino robiłam i bez cukru, i bez drożdży.

Czekałam aż winogrona się mocno pomarszczą od mrozu i brudne je zbierałam, z kupami ptaków, pajęczynami, to wszystko wyciskałam i robiłam super wino bez drożdży i z małą ilością cukru. Takie małe inicjatywy (konsumentka, Frymark).

Zwrócę uwagę na fragment wypowiedzi. Konsumentka opowiada w nim o swoim doświadczaniu natury, jedzenia i wiejskości. Skupia się na własnych aktywnościach, potrzebach, perspektywach. Ciało i to, co rozmówczni robi, jej kontakt z przyrodą, hodowlą są głównymi elementami narracji. Indywidualny charakter ma też doświadczanie materialności pokarmu, którego naturalność przekłada się zdaniem badanej na jakość produktu. Jedzenie, lokalna produkcja rolna spinają się z wiejskością i są dla członków AFN jednym z narzędzi dbania o środowisko naturalne.

Nie wszyscy. Niektórzy mają ziemię, są dwie projektantki ogrodów, jest dwóch czy trzech rolników po rolnictwie, ale są też osoby, które chcą zmienić swoje życie, rzucić korpo, kupić ziemię, albo już ktoś coś kupił, zaczyna się organizować, albo będzie budować dom, bo kupił działkę. Chcą żyć inaczej, chcą permakulturowo projektować całe swoje nowe miejsce do życia. Zgodnie z dwunastoma zasadami permakultury, tego dzielenia się, korzystania z dobrodziejstw natury, tego co przyroda daje, wpuszczania zwierząt na swój teren. Tego wtopienia się w przyrodę (konsumentka, Lokalna Grupa Działania 4 Żywioty).

To nie polityczna aktywność, społeczne zaangażowanie albo budowanie relacji ze społecznością, ale indywidualne czynności, takie jak organizacja własnego ogrodu i zastosowanie permakultury, są reakcją części rozmówców na ryzyka związane z globalizacją, kapitalizmem, systemami przemysłowymi. Przeprowadzka na wieś, indywidualne praktyki wytwarzania/przetwarzania żywności, określony ekologiczny reżim produkcji są zdaniem respondentów sposobem pozwalającym godzić aktywność ekonomiczną i ochronę przyrody. Jednocześnie dość charakterystyczny jest sposób mówienia konsumentów o wiejskiej naturze. Wyraźnie widoczne są idylliczne rejestry, łączące lokalne ekologiczne rolnictwo, przetwórstwo, wieś, naturę i miejskich konsumentów.

Jednak na wsi łatwiej jest prowadzić gospodarkę w obiegu zamkniętym. Mój facet mówi, że chciałby tak żyć. Jakbym miała mieszkać na wsi, to bym mieszkała ekstremalnie na wsi. Prowadziłabym gospodarkę tylko w obiegu zamkniętym, żeby żywić się tylko swoimi produktami. Chciałabym mieć dom, który jest totalnie ekologiczny, żeby już mieszkać na wsi, to żeby poświęcić się temu, żeby nie zostawić żadnego swojego śladu na świecie (konsumentka, Frymark).

Dla niektórych rozmówców wieś jawi się jako przestrzeń równowagi, indywidualnego bezpieczeństwa. Odwołują się oni do rozwoju zrównoważonego, ale w jego specyficznych rejestrach. Zapewniać go mają otaczające ich rzeczy, takie jak: pasywny dom, ograniczanie śladu węglowego konsumpcji, zamknięcie obiegu gospodarczego skupionego na ogrodzie czy wsi. Jest to zrównoważoność pozbawiona politycznego kontekstu, nasycona indywidualnym duchem wpływu jednostkowych działań. Respondenci pozytywnie wartościują wyobrażenia oraz doświadczenia wybranych elementów życia na wsi. Ważny jest intymny, osobisty charakter relacji z naturą. Przyrody doświadcza się poprzez skupienie na sobie, swoich praktykach. Wiejskość jest tutaj postrzegana w sposób nieco fragmentaryczny, ważne są: krajobraz, ścieżki spacerowe, ogrody, kuchnie, w których dochodzi do styku wyobrażeń i praktyk konsumentów oraz elementów wiejskości kojarzonych z nieskażoną przyrodą.

W konsumenckich opowieściach o jedzeniu przewijają się nie tylko system wartości czy motywacje związane z ekologią, ale też przeświadczenie o fizycznym związku jedzenia na półce sklepowej/w kooperatywie z charakterem gleby, minerałami, organizmami żywymi, a ogólniej – naturą.

No przede wszystkim jakby dla mnie podstawą jest no kwestia tych wszystkich pestycydów, że to jest jednak żywność czysta. Wydaje mi się, że jakby sposób uprawy jednak przekłada się po prostu na smak. Ja naprawdę wiele lat temu przestałam gdziekolwiek kupować czerwoną paprykę – ona ciągnęła czymś, naprawdę przedziwnym smakiem. I właśnie się okazuje, że po prostu ekologiczna żywność ona ma w sobie te minerały, ziemię, jakieś tam inne pożyteczne organizmy, co sprawia, że ona po prostu smakuje inaczej. Te rzeczy są dobre w kontekście na przykład jajek, właśnie ta etyczność, że wiadomo co tam z tą kurą się dzieje (konsumentka, Kooperatywa Dobrze).

Produkt jest w tym wypadku łącznikiem pomiędzy wsią a ciałem konsumenta. Zapętlanie natury, wsi i jedzenia nie ogranicza się tylko do samego konsumowania. Decydujące jest także to, co badani robią. W trakcie wywiadów, w różnych alternatywnych sieciach żywieniowych pojawiały się odniesienia do popularnej współcześnie permakultury, polegającej na wzorowaniu architektury przestrzeni i systemów rolnych na naturze.

Mnie ucieszyło to, bo ja byłam dwa dni na tym kursie permakulturowym. Tam są ludzie młodzi, którzy chcą uprawiać dla siebie, chcą kupować, chcą wejść w sieci kooperatyw, czyli żeby z jednej strony sprzedawać te rzeczy, chcą żyć na wsi, to jest przede wszystkim. Ja żyłam na wsi i jestem ze wsi, ale ta permakultura jak wczoraj byłam to też jest odkrycie, bo to jest inne podejście do rolnictwa. Nie plewimy tak jak jest w tej chwili. Ja to już wiem od dawna. Jak jest taka susza jak teraz, czy w ogóle jest sucho, to się nie plewi. Każda roślina, która żyje, jak jest obok niej marchewka, to one zatrzymują wodę. Wytwarzają to, że tam jest chłodno (producentka, Lokalna Grupa Działania 4 Żywioty).

Część badanych stara się swoje ogrody, warzywniaki, rzadziej gospodarstwa rolne projektować i prowadzić tak, aby odwoływały się one do tego modelu. Sam wzór systemów naturalnych ma dość uniwersalny charakter i rzadko odwołuje się bezpośrednio do tradycji lub specyfiki danego obszaru. Jedna z rozmówczyń, opowiadając o permakulturze, zwróciła uwagę na aktywność miejskich konsumentów i nowych mieszkańców wsi. Dla nich praktyki zgodne z ideą naturalności, przyrody są podstawowym elementem zaplatania wiejskości wokół siebie. Inaczej do fenomenu podchodzą wywodzący się ze wsi rolnicy i przetwórcy.

Ja na swoim gospodarstwie to nie wiedziałam, że to się nazywa permakultura. Ja to robiłam od zawsze. Gromadzenie wody, używanie kompostownika (producentka, Lokalna Grupa Działania 4 Żywioty).

Lokalna producentka, opowiadając o systemowym, ekologicznym podejściu do gospodarstwa rolnego, wskazuje na trwałość, tradycyjny charakter praktyk określanych współcześnie pojęciem permakultury.

Idylliczne narracje i działania dominują w przypadku konsumentów. Rolnicy i przetwórcy odnoszą się do zrównoważoności w bardziej techniczny sposób.

Bez certyfikatu, tam jest nawóz właśnie od zwierząt. W tym roku wzięłem od kolegi krowi nawóz, najlepiej byłoby kurzy, ale z kurzym trzeba uważać – dużo zielska i wtedy dużo plewienia. Z ekologicznymi warzywami jest trochę roboty, bo plewienie, nieplewienie, i wtedy nie wiadomo co zrobić (producent, Lokalna Grupa Zakupowa Zdrowy Bytów).

Współpracuję z takimi ludźmi, bo nie wszystkie owoce mam, prawda? Więc z takim współpracuję, których znam i wiem jakie owoce produkują, bo ja nie chcę takich owoców, które są naszprycowane tą chemią. Ja nie miałam, tak jak duże zakłady mają możliwość sprawdzenia tego czy są jakieś pozostałości w tych owocach, pozostałości pestycydów. Ja nie mam takiej możliwości, bo nie mam laboratorium własnego (producentka, Stowarzyszenie Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły).

Wypowiedzi producentów w mniejszym stopniu skupione są na imaginariu, wyobrażeniach dotyczących roli i funkcji natury oraz jej związków z wiejskością. Więcej w nich natomiast nawiązań do konkretnych praktyk produkcji żywności. Respondenci z tej kategorii ogniskują się na problemach związanych z doborem dostawców, kontrolą jakości, charakterem stosowanych technik. W wywiadach pojawiają się też opisy relacji społecznych wymuszonych przez ekologiczną produkcję. Praca z dostawcami, wspólne zaopatrywanie się w nawóz, są czynnościami bazującymi na sieciach kontaktów. Zmienia się też sam styl opowieści: nie jest ona tak manicheistyczna, w mniejszym stopniu skupia się na zabezpieczaniu ciał, a w większym na pracy związanej z produkcją i przetwarzaniem. Inny jest też charakter materialności w splocie. To już nie las, widnokrąg czy ogród, ale profesjonalne laboratorium certyfikujące produkcję czy systemy dystrybucji półproduktów. To, widoczne także we wcześniejszych podrozdziałach, rozejście się splotów wiejskości i inne definiowanie cech zrównoważonego jedzenia prowadzi do napięć wewnątrz sieci. Konflikty budowane są nie przez imaginaria czy działania, np. w gospodarstwie rolnym. Luźne i ograniczone

relacje społeczne wewnątrz sieci nie pozwalają bowiem na ich weryfikację. W tej sytuacji centralnym punktem zapalnym sieci jest materialność jedzenia.

Chodzi o taki kawałek folii. Dyskusja niemiłosierna o ten kawałek folii. Mówię do klienta, że jeżeli znajdzie pan pomysł na to jak przedstawić klientowi, bo wyobraża sobie pan, że to jest opakowanie tekturowe? Tam się za bardzo kurzy, żebym miała wszystkie chleby otwarte. Ja muszę mieć to w opakowaniu, tak mi się wydaje. Poza tym jest to higieniczne, jak ja to w domu zapakuję. Ja muszę ten chleb każdy wyciągać i pokazywać każdemu z osobna, przedstawiając w ten sposób chleb, klient widzi co kupuje, nie ma problemu. Jeżeli znajdzie pani jakiś sposób. Szukam kogoś kto produkuje tak, żeby to było biodegradowalne. Myślę, że będzie coś takiego. O taki kawałek plastiku była już dyskusja wiele razy (producentka, Frymark).

Jasne, czytam to. Ważne jest też żeby nie używać plastiku za dużo. Wkurzam się, łączę z siatkami, wkurzam się jak mi dają plastiki, pouczam sprzedawców. Na Frymarku jest dużo plastiku. Pilnuję, żeby nie było plastiku. Staram się minimalizować chemię i zanieczyszczenie środowiska (konsumentka, Frymark).

Te dwa urywki pochodzą z wywiadów realizowanych z konsumentką i producentką działającą na rynku Frymark. Pierwsza, rolniczka uprawiająca ekologiczne zioła, opowiada w nim o konfliktach generowanych przez wykorzystywane w zielarstwie opakowania zawierające plastikowe elementy. To, co dla niej jest wygodnym przedmiotem ułatwiającym ekologiczne praktyki produkcji, przetwórstwa i sprzedaży, dla konsumenta jest nieakceptowalne. W tym krótkim momencie zakupu i wymiany stykają się ze sobą dwa różne sposoby splatania wiejskości wraz z innymi wyobrażeniami, działaniami, przedmiotami i miejscami. Pozornie prosta, ekologiczna herbata ziołowa poprzez wykorzystujące plastik opakowanie zostaje zanurzana w procesy pozycjonowania i przepływy władzy. Ten sam przedmiot pełni diametralnie odmienne role w zależności od sytuacji. Producentka w swoich działaniach skupia się na produkcji, wykorzystaniu ekologicznych technik, organizacji procesów przetwarzania. W jej wypadku wiejskość związana jest z miejscem oraz konkretnymi działaniami, takimi jak przygotowanie domowej suszarni i zapewnienie, że susz przetrwa przechowywanie. Dla konsumentki

kluczowe są natomiast rejestry naturalności związane z produkcją. Plastik pełni w nich istotną rolę i postrzegany jest jako globalne i fizyczne zagrożenie planety oraz ciał. Przykład ten pokazuje, jak złożonym splotem są pozornie proste sieci, łączące krajobraz nadwiślańskiej uprawy mięty, domowej przetwórci, certyfikatów ekologicznych, rynku, wyobrażeń i praktyk konsumentów.

Kolejnym obszarem doniosłym dla odpowiedzi na pytanie o związek pomiędzy procesami splatania wsi w alternatywnych sieciach żywieniowych a zrównoważonym rozwojem jest idea obywatelstwa, sprawiedliwości społecznej czy szerszej społecznych wymiarów funkcjonowania inicjatyw. Analizując ten obszar, chciałbym przede wszystkim podkreślić, że w większości badanych sieci takie odwołania były bardzo rzadkie. Nie oznacza to, że sieci te nie miały społecznego potencjału. Społeczne zasoby były w nich jednak w mniejszym stopniu uruchamiane przez wyobrażenia, obywatelskie imaginaria, a w większym stopniu przez to, co się z i wokół jedzenia robi. Samo zaangażowanie w AFN wymusza kontakty z innymi osobami, nawet jeśli ogranicza się ono do bieżących problemów funkcjonowania inicjatyw.

W tym wypadku ważny jest interfejs AFN, przez który rozumiem sposób organizacji instytucji, algorytm nawiązywania kontaktów. Inaczej sieci społeczne budowane są w bazującej na aktywności podobnych do siebie pod względem demograficznym czy społecznym kobiet liderujących grupie zakupowej Zdrowy Bytów, a inaczej w inkubatorze kuchennym, którego podstawą jest proces organizacji aktywności producentów zgromadzonych wokół Lokalnej Grupy Działania 4 Żywioty. Sposób tworzenia relacji jest przy tym istotny dla splotów wiejskości, określa bowiem, jacy aktorzy i na jakich zasadach stają się częścią sieci, kto kontroluje zachodzące w inicjatywach procesy, czy szerzej, jacy aktorzy mają potencjał władzy, umożliwiając definiowanie sytuacji danej organizacji. Analizując różnice w prowadzeniu relacji, udało mi się wyodrębnić trzy typy alternatywnych sieci żywieniowych.

W pierwszym modelu kluczową rolę pełni **instytucjonalna organizacja** alternatywnej sieci. W przypadku LGD, stowarzyszenia winiarzy czy Frymarku kluczowy jest sposób, w jaki instytucja realizuje kontakty i relacje zaangażowanych aktorów. Obok nieformalnej aktywności pojedynczych producentów ważną rolę pełnią liderzy oraz formalne struktury. Relacje, przede wszystkim pomiędzy producentami, nawiązywane są poprzez

animowanie w ramach działań inkubatora kuchennego, aktywność organizatorów Frymarku czy stowarzyszenia winiarzy. Problemem jest ograniczony do działania sieci charakter tego typu relacji. Skupiają się one na codziennym funkcjonowaniu danego AFN, ewentualnie realizacji jego jawnych celów, w niewielkim stopniu wychodząc poza daną inicjatywę. Specyficzny jest także rodzaj wzajemnych relacji samych producentów. Z jednej strony wskazują oni na pewną formę kontaktów współpracy pomiędzy sobą, z drugiej jednak ich motywacje mają przede wszystkim rynkowy, ekonomiczny charakter. W praktyce eksportują oni indywidualistyczny, liberalny model działalności opartej przede wszystkim na jednostkowej aktywności i konkurencji o dostęp do konsumenta. Prowadzi to w sieciach do napięć.

Są osoby, które są fajne i życzliwe, jak wszędzie, ale ostatnio mieliśmy jakieś newsy i córka mówiła, że wiesz, że nie ma w tych Strzelcach prądu. On sobie załatwił i ani słowem się nie odezwał, nic nie powiedział. Pojechali i załatwili, bo powiedzieliśmy im, że jest problem, a oni ani słowem się nie odezwali. To niefajnie. Mamy nauczkę (producentka, Frymark).

Z moich obserwacji wynika, że poza interfejsem alternatywnej sieci, poza spotkaniami na rynkach lub w czasie dostawy, współpraca producentów w tych inicjatywach nie ma ani intensywnego, ani systemowego charakteru. Co więcej, silne są napięcia i konflikty w sytuacji dublowania asortymentu czy rynkowej walki o zbyt. Wracając do analizy procesów splatania wiejskości, to trzeba powiedzieć, że aktywność w takich sieciach nie zmusza do nawiązywania bardziej złożonych relacji, które moderowałyby między miejskimi a wiejskimi aktorami. Przykładowo, w ramach Frymarku sprzedawcy kontaktują się przede wszystkim z dwójką liderów oraz niekiedy między sobą, wspólnie negocjując asortyment. Ta pionowa struktura relacji istnieje też w inkubatorze kuchennym i stowarzyszeniu winiarzy. Aktywność rolników i przetwórców zapośredniczona jest w nich przez interfejs instytucji, system zgłoszeń i wspólną przetwórnę w LGD 4 Żywioły lub stowarzyszenie w przypadku winiarzy. Oddzielnie budowane są relacje z konsumentami, które ograniczają się do procesu zakupu–sprzedaży. W tego typu sieciach mamy do czynienia z dwoma typami wiejskości. Pierwszy z nich, widzialny, związany jest z ofertą produktów i ma stanowić zachętę

dla konsumenta. Społeczny komponent tego splotu jest ograniczony, a jego główną funkcją jest obudowanie procesu sprzedaży. Drugi ze splotów wiejskości jest dla konsumenta niewidzialny i odpowiada za funkcjonowanie i organizację sieci. W tym wypadku kluczowe są relacje pojedynczych producentów z centrum sieci, z instytucją taką jak inkubator, liderzy rynku czy stowarzyszenie, które zarządzają siecią. Jest to wiejskość praktyk: codziennych kontaktów, polityk publicznych, standardów higienicznych, pozbawiona idyllicznego zaplecza.

Kolejny typ sieci wyróżnia **oddolny charakter społecznej aktywności**. Wyraźniej bazują one na homogenicznej wspólnotcie zaangażowanych osób. Dwie badane inicjatywy tego rodzaju, różniące się pod innymi względami, to grupa zakupowa Zdrowy Bytów oraz ogrody działkowe w Białymstoku. Pierwsza z nich opiera się na silnych relacjach zaangażowanych liderów. Nie odwołując się do idei zrównoważonego rozwoju czy społecznego potencjału sieci, budują one jednak społeczne relacje, wymianę zasobów, wsparcie.

Wiesz, te wszystkie społeczne rzeczy są fajne, ale prawda jest taka, że my tu działamy same i ludzie są konsumentami, nikt się nie chce angażować. Nawet tu przez moment nad dużym projektem pracowałyśmy, chciałyśmy pozyskać przestrzeń, żeby mamy się mogły spotkać, które nie mają gdzie zostawić dzieci, że te dzieciaki tam się będą bawić, matka coś wypije, zje ciasto domowej roboty, trochę rękodzieła. YYYYY [imię – W.G.] też mieszka od niedawna i pochodzi z W-wy, ale zrobiła taki duży krąg jeszcze zataczając o Anglię i teraz mieszka w Modrzechowie od paru miesięcy. Przyjaciółka ZZZZ [imię – W.G.] jest z Rumi. Ja z Gdańska, XXXX [imię – W.G.] rodzina pochodzi z gór, KKKK [imię – W.G.] niby stąd, ale zupełnie niekaszubska, no i VVVV [imię – W.G.], która jest psychoterapeutką dziecięcą, mama małego DDDD [imię – W.G.], też przy piersi, mówi „wow, fantastycznie, że macie tu takie coś, doskonale rozumiem cię co to znaczy mieszkać na wsi, mieć dziecko przy piersi i czuć się jak w więzieniu” (grupa zakupowa Zdrowy Bytów).

Dla aktywistek Zdrowego Bytowa społeczny potencjał sieci realizuje się przez silne mechanizmy wzajemnego wsparcia kobiet, nowych mieszkank kaszubskiego miasta. Oddolna aktywność w ramach AFN pozwala im

stworzyć alternatywną do społeczności lokalnej wspólnotę. W trakcie badania osoby angażujące się w tę sieć często wskazywały na poczucie wyobcowania, a nawet na niechęć lokalnej społeczności. Paradoksalnie, mechanizmy społecznej organizacji Zdrowego Bytowa nie tyle budują sieci relacji z wiejskością, co raczej pozwalają badanym wygospodarować w jej ramach bezpieczną przestrzeń, oddzielając je od tego, co postrzegają jako trudne wiejskie życie w społeczności, w której czują się nieswojo. Społeczny potencjał takiej sieci uaktywnia się nie w jej imaginariu, ale poprzez praktyki współdzielenia i współpracy, wspólne przestrzenie, spotkania organizowane w domach liderów inicjatywy i w materialności wymienianego jedzenia.

Innym, w moim przekonaniu interesującym, przykładem zaskakujących wspólnot budowanych wokół alternatywnych sieci są ogrody działkowe. Choć jest to inicjatywa silnie zinstytucjonalizowana, której ramy określone są przez regulacje i zasady obowiązujące działkowców, a sama forma ogrodów bazujących na indywidualnych, ogrodzonych mikrogospodarstwach pozornie nie sprzyja uruchamianiu społecznych zasobów ukrytych w inicjatywie, to właśnie one okazały się jednym z niewielu przypadków alternatywnych sieci, w których odnalazłem realnie istniejącą, działającą wspólnotę. Podobny charakter i profil działkowców: mieszkających na jednym osiedlu bloków, wywodzących się z podlaskich wsi, mających podobne trajektorie zawodowe związane z socjalistyczną industrializacją, nałożył się na poczucie wspólnoty celów i interesów charakterystycznych dla działek. Ogrody traktowane są jako dobro wspólne, a współpraca pozwala na zabezpieczenie interesów działkowców oraz usprawnia codzienne funkcjonowanie.

Bo tutaj podmurówka wszystko jest i na tej podmurówce chcę postawić nowe. Ten co do pana koleżanki mówiłem, co ja wysłałem tam do niego, on trochę jest stolarzem, właśnie zadeklarował się, że pomoże postawić, przynajmniej szkieletowo. A już później do wykończenia, to już będę sobie sam radził (działkowiec, Działki Białystok).

Wspólna praca, sąsiedzka pomoc jest dla działkowców naturalna, jest tłem codziennego funkcjonowania. Polega ona na realnych, żywych, intensywnych relacjach społecznych, które generują współpracę, ale też i społeczne konflikty wokół działek. Wspólnota w ramach takich sieci tworzy się

poprzez społeczne praktyki, wspólne czynności, a czasem działania przeciw sobie, oraz przez materialność ogrodu działkowego. Działkowcy wymieniają się narzędziami, wiedzą, umiejętnościami, częstują się przetworami, owocami i warzywami, zapraszają się na kawę, wchodzą w konflikty, znajdują ich rozwiązanie. W trakcie badania uczestniczyłem w spotkaniu z okazji Dnia Działkowca. Uroczysta kolacja, koncert zespołu, wspólne tańce, sałatka majonezowa na stole i oranżada marki Helena były głównymi elementami spajającymi grupę (zob. fot. 21).

Poza wspólnymi śniadaniem w domach liderek Zdrowego Bytowa był to jedyny moment podczas badania alternatywnych sieci, kiedy zetknąłem się z namacalną, autoteliczną wspólnotą. Stawia to te dwie inicjatywy w opozycji do licznych, rynkowo zorientowanych, wiejskich i miejskich festiwali, jarmarków, targów, którym przyglądałem się w trakcie projektu.

Fot. 21. Dzień Działkowca. Fot. Dominika Zwęglińska-Gałęcka



Nie oznacza to oczywiście, że tego typu działania są wolne od ograniczeń i zagrożeń. Podstawowym problemem jest ich homogeniczny charakter. Nie jest przypadkiem, że jedzenie łączy w nich osoby o bardzo podobnych profilach społeczno-demograficznych. Cichy, niewidzialny, nieodwołujący się do politycznie definiowanej równoważoności model budowania wspólnot ogranicza też transformacyjny potencjał takich sieci. Skupione są one nie tyle na przemodelowaniu systemu żywieniowego czy inicjacji zmiany społecznej, ale na uczuciach, działaniach samych członków sieci. Działkowicze zdają sobie sprawę ze swojego hermetycznego i nieco oderwanego od społeczności charakteru. Odpowiedzią stała się próba otwarcia przestrzeni działek dla mieszkańców okolicznych bloków.

Staramy się, żeby ta furtka nie była na klucz zamknięta. Początek był ciężki – nawet sami przed sobą – widzi, że idzie, to bach mu ten kluczyk przed nosem, a potem te wkładki trzeba wymieniać. No po co? Ale teraz to już pootwierane jest. Na noc to proszę bardzo, ale na dzień nie zamykać, żeby każdy... jest miło, jeżeli mama z wózkem z osiedla spaceruje sobie tymi alejkami. To może trudne, bo to trwa, ale wiem, że przychodzą młode mamy, spacerują, bo tu jest cisza i spokój. Teraz jest ten plac te dzieciaczki często biegają (działkowiec, Działki Białystok).

W trakcie badania zaobserwowałem, że mieszkańcy okolicznych blokowisk rzeczywiście odwiedzają działki. Co prawda, silnie zindywidualizowana i ogrodzona przestrzeń ogrodów nie sprzyja uspołecznianiu tego miejsca, jednak infrastruktura – siłownia na świeżym powietrzu oraz tereny zielone – spowodowała, że teren ten był wykorzystywany jako miejsce spacerowe.

Sieci oddolnie zorganizowane w inny sposób splatają też wiejskość. Analizowane procesy są w nich bardziej organiczne, w większym stopniu bazują na codziennych doświadczeniach i kompetencjach zaangażowanych aktorów. W Zdrowym Bytowie, przy wszystkich wyzwaniach związanych z ekskluzją, ich podstawą są codzienne, zrutynizowane kontakty pomiędzy konsumentami a producentami oraz mieszkającymi na wsi członkami inicjatywy a społecznością lokalną. Są one słabiej zakotwiczone w procesach sprzedaży żywności, a bardziej w codziennych, zwyczajowych praktykach

i materialności rozmówców. Pokazują to działki, w których wiejskość była obecna w architekturze, wspomnieniach i rodzinnych kontaktach badanych, była naturalną częścią, uzupełnieniem miejskich alternatywnych sieci żywieniowych.

Trzeci, **progresywny model** łączenia społecznych relacji, wiejskości i alternatywnych sieci, reprezentuje Kooperatywa Dobrze. Jest to AFN o iteracyjnym (Goszczyński i wsp. 2019) charakterze, oparta na zapożyczonych wzorach, zmodyfikowanych lokalną specyfiką. Jest to też sieć działająca w największym z objętych badaniem miast. Wyróżnia ją charakter wyobrażeń, wartości, motywacji i praktyk jej członków. Jest to twór silnie odwołujący się do lewicowych wartości, a jego członkowie w wywiadach bezpośrednio wskazywali na rozwój zrównoważony jako jedną z głównych osi budujących szkielet działania.

Dla mnie to jest mega polityczne. Dla mnie to się zaczęło w 2009 roku. Na początku roku. Ja nie wiedziałem o Kooperatywach, ale zacząłem myśleć, że potrzebuję prostszego życia, potrzebuję dotrzeć do źródła i istoty życia. Nie, żeby żyć po to, by opłacić rachunki i bieganie w kółku. Pracuję, by zarobić na warunki, które umożliwią mi pracę. Koło się zamyka. Zacząłem się zastanawiać jak to uprościć i jak dojść do sedna rzeczy. Pierwsza rzecz to jedzenie mnie zaczęło uwierać. Pomyślałem jak to zrobić, żeby nie trzeba było chodzić do supermarketów, i kolega, którego poznałem, powiedział mi, że skrzyknęła się grupka, która chce coś takiego robić. To była właśnie jedna z pierwszych kooperatyw warszawskich (konsument, Kooperatywa Dobrze).

Kooperatywa jest jedynym AFN, w którym konsumenci na taką skalę bezpośrednio opowiadają się za sprawiedliwością społeczną produkcji rolnej, odpowiedzialną konsumpcją, suwerennością żywieniową. Dotyczyło to zarówno wyobrażeń, jak i powiązanych z nimi symboli, przedmiotów i praktyk (zob. fot. 22).

Półki dwóch sklepów kooperatywy zapełnione były lokalnymi oraz globalnymi produktami, odwołującymi się do rolnictwa ekologicznego, sprawiedliwego handlu, walki ze zmianą klimatyczną, troski o rolników czy demokracji bezpośredniej. Na miejscu można było odnaleźć zarówno plakaty ruchu walki o środowisko naturalne „Extinction Rebellion”, jak i ulotki



Fot. 22. Odwołania do troski o społeczność w sklepie Kooperatywy Dobrze. Fot. Wojciech Goszczyński

opisujące, dlaczego nie należy kupować w supermarketach. Kooperatywa bazuje na silnym politycznym, wywodzącym się z oporu w stosunku do kapitalizmu, imaginarium. Na poziomie narracji dominuje dualistyczna wizja wielkiego, globalnego kapitalizmu, stojącego naprzeciwko lokalnej produkcji. Wieś, w tej perspektywie, może bronić się poprzez aktywność w AFN lub poddać, zatracając swój charakter (zob. grafika 10).

Jednocześnie, na poziomie praktyk oraz materialności, relacja pomiędzy miejskimi progresywnymi konsumentami a pochodzącymi ze wsi producentami nie jest już tak czarno-biała. Badani wskazują na zróżnicowane motywacje, niekompatybilność postaw oraz celów rolników i przetwórców, podkreślając, że działalność AFN opiera się na procesie poznawania, wzajemnego uczenia się. O tym, że nie jest to proces prosty, świadczy wypowiedź jednego z liderów kooperatywy o kontaktach z rolnikami i przetwórcami.

BANKRUCTWO RODZINNEGO ROLNICTWA

Sieci spożywcze minimalizują swoje koszty kupując żywność z wielkoskalowego rolnictwa przemysłowego. Kiedy ten model staje się dominujący, drobni rolnicy tracą dostęp do rynku i szansę na sprzedaż wytworów swojej pracy. Pozostaje im sprzedaż żywności do skupów, które oferują śmiesznie niskie ceny. Bycie rolnikiem – a nie przemysłowym „producentem” roślin czy zwierząt – przestaje mieć ekonomiczny sens. Brak możliwości utrzymania się z własnej pracy powoduje exodus ludzi ze wsi. W ciągu ostatnich 25 lat odsetek rolników w Polsce spadł mniej więcej dwukrotnie, do poziomu 12%. Na rynku utrzymują się tylko najwięksi producenci, bezwzględnie konkurujący ceną, żeby sprostać wymaganiom sieci handlowych. Korzystają tylko te ostatnie, kupując coraz tańszą żywność i monopolizując jej sprzedaż.



Grafika 10. O rolnictwie rodzinnym na stronie Kooperatywy Dobrze

Źródło: <https://dobrze.waw.pl/> (dostęp: 25.11.2022).

Oni walczą o to, by lepiej się gospodarować na swoim. Walczą o warunki. To nie jest rewolucyjny ruch. On nie postuluje zmiany relacji ekologicznych. Oni chcą mieć swoje warunki zbytu. Część tych postulatów jest słuszna i my to wspieramy (konsument, Kooperatywa Dobrze).

Zwracają na to uwagę także producenci zaangażowani w inicjatywę.

Aczkolwiek nie ukrywam, że w ogóle ciężko jest zmotywować rolników do jakiejś działalności, aktywności ponad to, co się dzieje wokół własnego ogrodu, wokół własnego ogródka, nie? Jest ciężko, no bo po prostu... My też jesteśmy zapracowani, to trzeba mieć jeszcze... Tak jak w mieście albo ktoś ma ten duch prospołeczny, albo nie. Niektórzy po prostu chcą mieć swoją pracę, a potem życie rodzinne i nie mają przestrzeni (producent, Kooperatywa Dobrze).

Część badanych potrafi zdefiniować, określić i uzasadnić różnice, wychodząc poza prosty dualizm miasta i wsi. Ekonomiczne, rynkowe motywacje wiejskich producentów, choć nie do końca podzielane przez wywodzących się z miasta konsumentów, są jednak przez nich akceptowane. Co więcej, aktywność kooperatywy nie ogranicza się tylko do zagospodarowania przestrzeni symbolicznej.

To jest dla mnie cenne, relacji w kooperatywie, takich bezpośrednich relacji, nie? Nie, że jest ktoś tam i co robi, tylko się jedzie do tego rolnika, to jest wycieczka, przyjeżdżają ci rolnicy, przywożą te towary, można z nimi pogadać (konsument, Kooperatywa Dobrze).

Częścią cyklicznych działań kooperatywy są wyjazdy studyjne do zaprzyjaźnionych gospodarstw rolnych. Obowiązkiem członków kooperatywy jest także pomoc przy rozładunku oraz odbiór jedzenia od producentów. Wszystkie te elementy powodują, że w ramach tej niewielkiej sieci powstaje przestrzeń współpracy, komunikacji, wymiany. Buduje to relacje pomiędzy konsumentami a producentami, mediując pomiędzy miejskimi wyobrażeniami a wiejskimi praktykami i materialnością.

I to też jest trochę jak kupowanie od przyjaciół, że z jednej strony wiesz, że dobrze im robisz, bo oni z tego żyją, ale z drugiej strony wiesz, że to co ci oni dają jest najlepszej jakości. I też mi jest trudno na tym etapie oddzielić jakość produktów od tej takiej społecznej otoczki (konsumentka, Kooperatywa Dobrze).

Zwraca na to uwagę jedna z rozmówczyń. Wskazuje ona na emocjonalny charakter konsumpcji oraz znaczenie społecznego tła funkcjonowania tej konkretnej alternatywnej sieci. Co ciekawe, jest to też inicjatywa, w której jedzenie znajduje się na specyficznej pozycji.

Oczywiście chodzi o kapitalizm itd. Jedzenie jest taką przestrzenią, która idzie na pierwszy ogień. Ona jest najbardziej wyrazista. Różne ruchy związane np. z ciuchami. Tylko to jest od czasu do czasu. Pójdiesz na wymiankę do lumpeksu czy coś poszyjesz. Jesz codziennie. To jest coś takiego, co non stop się tym musisz zajmować. Jesteś tym zaabsorbowany codziennie i tak. Nawet mieszkaniowe kwestie, żeby wokół tego były kooperatywy to jest trudny, gruby temat, wyspecjalizowany, trzeba do tego więcej zasobów. Robią to ludzie, ale idzie opornie i niszowo (konsument, Kooperatywa Dobrze).

Tak pozycjonowane jedzenie jest ważne, jako pozornie proste, doświadczane codziennie narzędzie, którym teoretycznie łatwo zainicjować

zmianę systemu. W wywiadach stosunkowo mało uwagi poświęcano samej żywności, potrawom, smakom. Kooperatywa różni się tym od innych obserwowanych sieci, w których większą uwagę kładzie się na fakturę, przepisy, zmysły, a zdecydowanie mniejszą na polityczne wymiary żywności. Innym paradoksem Kooperatywy Dobrze jest to, że przy całej jej postulowanej otwartości ma ona bardzo hermetyczny i ograniczony charakter. Konsumenti/działacze pochodzą z podobnego społecznego subświata – łączy ich kapitał społeczny oraz kulturowy. Specyficzny jest także profil zaangażowanych producentów i rolników, którzy wskazują na swoją odrębność i przy najmniej częściowe polityczne motywacje. W pewnym sensie jest to więc sieć, która jednoczy postulowaną otwartość, praktyki łączenia miasta i wsi oraz monolityczny klasowy charakter.

Wiesz co, nie było to takie całkiem płynne, bo ja wcześniej nie mieszkałam w Warszawie, przeprowadziłam się do Warszawy, ale część ludzi, którzy byli w kooperatywie już znałam, dlatego, że ja pracowałam w NGO-sach zajmujących się odpowiedzialną konsumpcją, tak że gdzieś to była także moja towarzyska siatka osób... klika osób, które znałam z innych kontekstów, które jakby prywatnie byli moimi znajomymi, były w tej kooperatywie, więc to było jakby dosyć naturalne, że byłam w tym środowisku (konsumentka, Kooperatywa Dobrze).

Liderzy sieci zdają sobie sprawę z jej hermetycznego charakteru. W działaniach AFN pojawiają się pewne próby otwarcia się na inne środowiska. Poza bezpośrednim kontaktem z producentami są to nisko oceniane cykle warsztatów oraz tzw. karta seniora, która umożliwia starszym mieszkańcom Warszawy zakupy w sklepach kooperatywy po obniżonych cenach.

Na koniec tej części rozważań chciałbym zwrócić uwagę na pęknięcie pomiędzy imaginariami a praktykami wsi i miasta. W inicjatywach miejskich takich jak Dobrze, Zdrowy Bytów czy wśród bydgoskich konsumentów Frymarku wyraźnie częściej pojawiają się odwołania do wartości progresywnych, wskazywany jest polityczny charakter jedzenia. Konsumowanie częściej jest elementem szerszych wiązek praktyk. Składa się na alternatywne aktywności badanych skupionych bądź to na ciele (np. joga, warsztaty bębniarskie), bądź na otoczeniu (nowe ruchy społeczne). W pewnym sensie

są to jednak czynności, które nie sięgają wsi, zatrzymują się w większości wypadków w granicach wyznaczanych przez ośrodki miejskie. Poza pojedynczymi przypadkami, rolnicy i przetwórcy nie odwołują się w wywiadach do społecznych wymiarów zrównoważoności. Na wsi, w AFN widoczne są raczej działania nieformalne, skupione na rozwoju i organizacji sieci. Istotne są też przykłady sąsiedzkiej i/lub mniej sformalizowanej pomocy producentów. Także w tym wypadku społeczna granica relacji rozpościera się na przecięciu miejskości i konsumpcji oraz wiejskości i produkcji. Alternatywne sieci mogą być przestrzenią, w której spotykają się dwa obszary społecznej aktywności: konsumencki i producencki. Problemem jest jednak to, że same sieci w ograniczony sposób budują powiązania pomiędzy nimi wykraczające poza zakup żywności. Przy całej swojej innowacyjności alternatywne sieci żywieniowe są mocno osadzone w funkcjonalnym podziale wsi i miasta, raczej wzmacniając niż zasypując różnice.

Różnica w podejściu do funkcji żywności w AFN jest wyraźnie widoczna w przypadku oceny funkcji ekonomicznej i jej wpływu na wiejskość. W badaniu wątek ekonomii nie był praktycznie poruszany przez konsumentów. Wyjątkiem jest Kooperatywa Dobrze, w której antykapitalistyczne i powiązane z nowymi ruchami społecznymi imaginaria kupujących powodowały, że przy wszystkich ograniczeniach związanych z siłą nabywczą miejskich członków inicjatywy wskazywali oni na potrzebę korekty struktury zysków w łańcuchu rolno-spożywczym. Innymi słowy, na poziomie deklaracji, ale także i praktyk, uznawali oni potrzebę bezpośredniego wsparcia producentów rolnych i przetwórców, chociażby poprzez wyższą cenę towarów lub stały charakter dostaw. Wśród konsumentów w pozostałych badanych sieciach wątki ekonomicznej sprawiedliwości pojawiały się zdecydowanie rzadziej. W większości inicjatyw problem dochodu czy funkcjonowania gospodarstw rolnych jest właściwie niewidoczny, nie generuje zainteresowania konsumentów, skupionych na odtworzeniach przeszłości lub lokalnych performansach. Co oczywiste, inaczej prezentowała się sytuacja w przypadku rolników i przetwórców. Dla większości z nich motywacje ekonomiczne były podstawowe. Mogę przy tym wyróżnić dwa powody zaangażowania się w sieci. Pierwszy z nich związany jest z bagażem transformacji ustrojowej oraz próbą odnalezienia się niewielkich gospodarstw rolnych na rynku.

Bardzo proszę. Skąd pomysł? Pomysł powstał prozaicznie, bo my mieliśmy dużą plantację malin, i był taki moment, że te maliny nie miały ceny, tak jak teraz jest zresztą bardzo podobnie. Więc jak kilogram maliny kosztował złoty dwadzieścia, to nie wiadomo było czy jest cena za zbieranie, czy za owoc (producentka, Stowarzyszenie Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły).

Powyższy wątek pojawiał się w opowieściach znacznej części badanych producentów. Rozchwianie rynku rolnego i transformacja ekonomiczna wsi spowodowały, że klasyczne, przemysłowe uprawy na niewielką skalę nie umożliwiały uzyskania odpowiedniego dochodu przez rolników i przetwórców.

Generalnie te pierwsze firmy, które powstały i one funkcjonują do dzisiaj, to są takie najlepiej prosperujące w tej chwili i takie, które powstały w pewnym sensie w takiej desperacji tych gospodarstw rolnych, bo te gospodarstwa miały surowiec, surowiec, który chciały sprzedać na rynku... po prostu za bardzo małe pieniądze im się nie opłacało (producent, Stowarzyszenie Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły).

Rozmówca obserwujący rozwój lokalnych systemów żywności określa ten proces **gospodarką nieszczęścia**. Rodzinne gospodarstwa, nie mając odpowiedniej bazy pozwalającej na przemysłowe przetwórstwo, bez poduszki finansowej pozwalającej na amortyzację ryzyka, w sytuacji kryzysu decydowały się na skrócenie łańcuchów i sprzedaż przez alternatywne sieci żywieniowe. Dla licznej, wywodzącej się ze wsi grupy badanych alternatywne sieci i produkcja jedzenia są nie tyle politycznym wyborem, co raczej warunkiem koniecznym przetrwania gospodarstwa.

Drugą grupę rozmówców wyróżnia chęć wykorzystania mody i trendów związanych z jedzeniem lokalnym, ekologicznym, tradycyjnym czy funkcyjnym. Zaangażowanie się w produkcję i przetwórstwo w mniejszym stopniu związane jest z próbą ratowania rodzinnego gospodarstwa, a w większym to zaplanowana, biznesowa działalność, forma ekonomicznej innowacji.

No ja warzyw właśnie nie jadam, bo ja przeważnie w Niemczech mieszkam, więc jeśli w tym roku wszystko by się udało, to zjeżdżam na stałe do Polski.

W Niemczech jestem już siedem lat u tego rolnika, gdzie się wszystkiego nauczyłem. Na początku chciałem otworzyć tam warsztat samochodowy, bo jestem z zawodu mechanikiem, ale jak zobaczyłem jakie są zyski z tej kapusty, bo co roku miałem dostęp do tych wszystkich faktur, to widziałem ile on zarabia. Mogę pani powiedzieć między nami, że z samej kapusty on ma trzysta tysięcy euro rocznie (producent, grupa zakupowa Zdrowy Bytów).

W tym wywiadzie producent ekologicznych warzyw z województwa pomorskiego opowiada o motywacjach i działaniach związanych z rozwojem organicznego gospodarstwa. Tak definiowana działalność w AFN jest ekonomicznie skalkulowanym biznesem, mającym przynieść odpowiednią stopę zwrotu. W sieciach widać pęknięcie w zależności od tego, czy mamy do czynienia z mniejszym rolnikiem, przetwórcą nastawionym na własne gospodarstwo, czy właścicielem o biznesowej perspektywie.

Nasz słoik kosztuje trzydzieści złotych, i ktoś podchodzi i mówi, że to jest drogo. XXXX [imię – W.G.] wtedy mówi, że tyle kosztuje moja praca (producentka, Frymark).

Zwraca na to uwagę producentka zakwasów i fermentowanych napojów działająca na terenie całej Polski. Problemem jest według niej niewielka ekonomiczna wiedza tradycyjnych, wywodzących się ze wsi producentów. Prowadzi to do sytuacji niedoszacowania wartości produkcji, zostawiając przestrzeń dla produktów marketingowo pozycjonowanych na półce premium. To jest ciekawy paradoks: fizycznie znaczna część jedzenia produkowana w sieciach nie wyróżnia się. Standardowe opakowania, proste etykiety, odwołania do ujednocionej symboliki: kolejne iteracje chat, strzech, wiejskich specjałów powodują, że realna wartość produktów ginie w natłoku identycznych opakowań i przepisów grających na tych samych idyllicznych rejestrach wiejskości. Nawet w obrębie alternatywnych sieci prowadzi to do sytuacji, w której wiejskie lokalne produkty przegrywają walkę o konsumenta z żywnością zaprojektowaną przez miejskich specjalistów od marketingu i designu. Podam jako przykład winiarzy i pojawiające się już w tej pracy kalosze. Elementem sukcesu jednej z najbardziej charakterystycznych i najpopularniejszych winnic w Małopolsce jest wykorzystanie odwołujących

się do wsi symboli zaprojektowanych przez działających w Lublinie profesjonalistów. W tej samej sieci funkcjonują zdecydowanie gorzej oceniani i mniej efektywni ekonomicznie lokalni rolnicy, starający się założyć własne winnice. Paradoksalnie wiejskość jest w ich wypadku obciążeniem, oznacza bowiem brak wiedzy, funduszy, kapitału społecznego i kulturowego, pozwalającego reagować na trendy wśród konsumentów. Produkt, który odnosi sukces, zgrabnie łączy ze sobą aktywność miejskich profesjonalistów oraz zakorzenienie produkcji wzmacniane przez odwołującą się do wsi symbolikę. To napięcie pomiędzy tym, co profesjonalne i nowoczesne, a tym, co lokalne, widać także w innych sieciach. Można to zaobserwować w ofertach sklepów, na festynach, rynkach, jarmarkach.

Analizując związki między wiejskością a ekonomią alternatywnych sieci żywieniowych, chciałbym zwrócić uwagę na kluczową rolę alternatywnych sieci, definiowanych jako instytucje organizujące działania producentów i konsumentów. Uderza tu niszowy, ograniczony charakter większości z nich. Skupiają się one najczęściej na jednej kategorii produktów, nie łączą się w sieć z innymi przetwórcami, szczególnie w przypadku wiejskich producentów zawężając się do prostego łańcucha dystrybucji i wąskiego katalogu proponowanego jedzenia. Alternatywne sieci takie jak na przykład Frymark czy inkubator kuchenny i koszyk zakupowy działający w ramach Lokalnej Grupy Działania 4 Żywioty tworzą ograniczoną społeczną infrastrukturę, przestrzeń relacji, praktyk i przedmiotów łączących rozproszonych rolników, przetwórców i pojedynczych konsumentów. Poza pojedynczymi praktykami – jak opisywany system wsparcia seniorów w kooperatywie lub wspólne biesiadowanie zainicjowane przez jednego z producentów na Frymarku – brakuje prób wyjścia poza sieci i np. włączenia w jej działania wiejskiej społeczności lokalnej czy innych konsumentów. W tym sensie badane sieci, budując przestrzeń rynkowego potencjału dla niewielkich, rodzinnych gospodarstw rolnych czy wiejskich przetwórci, mogą być elementem zrównoważonego rozwoju wsi. Tyle że będzie to rozwój wąsko definiowany i o niewielkim zakresie.

Kończąc wątek związków między wiejskością, zrównoważonym rozwojem a alternatywnymi sieciami żywieniowymi, chciałbym wskazać na separację poszczególnych obszarów. Właściwie tylko w przypadku Kooperatywy Dobrze oraz pojedynczych, najczęściej wywodzących się z miasta

producentów i konsumentów, w badaniu mogłem odnaleźć odwołania do powiązań pomiędzy ochroną przyrody, społeczną równowagą a ekonomiczną wydajnością sieci. Nie oznacza to, że badane sieci nie mają potencjału. Odwołam się tu jeszcze raz do koncepcji cichej zrównoważoności, która zakłada, że brak politycznych, bezpośrednich, progresywnych imaginariów w alternatywnych inicjatywach żywieniowych działających na obszarze Europy Środkowej i Wschodniej nie oznacza, że nie mogą one służyć do zrównoważonego rozwoju systemów rolno-spożywczych. Innymi słowy to, że respondenci nie mówią o społecznej, ekologicznej i ekonomicznej równowadze, nie oznacza, że w działaniach sieci ona nie występuje. Dobrze ilustruje to wywiad z lokalną producentką, która po szkoleniu z modnej permakultury wskazała, że znaczna część praktyk oraz materialność jej gospodarstwa związana z próbą zamykania obiegów i oszczędności, np. poprzez retencję wody lub produkcję własnego nawozu, była już dawniej stosowana w codziennej produkcji i przetwarzaniu żywności na wsi. Permakultura dodała do tego nowe imaginarium, osadziła stare, niewidzialne działania i przedmioty wykorzystywane w gospodarstwie w systemie nowych wyobrażeń. Podsumowując, jeśli alternatywne sieci spletają większą zrównoważoność, to raczej na poziomie działań na mniejszą skalę, często niewidzialnych i takich, w których związki poza obszarami opierają się raczej na praktykach, a nie na zdefiniowanych, politycznych wartościach.

5.3. Społeczne konsekwencje splewania wiejskości: mediacje i separacje w alternatywnych sieciach żywieniowych

Jedno z podstawowych założeń tej pracy mówi, że procesy splewania wiejskości i związane z nimi wyobrażenia, praktyki i rzeczy wyrażające się w odtworzeniach przeszłości, lokalności, lękach przed nowoczesnością, zrównoważoności czy komodyfikacji mają swoje społeczne konsekwencje, wpływają na procesy zbliżania lub oddalania miejskich i wiejskich populacji. Uważam, że w tych procesach alternatywne sieci mogą odgrywać kluczową rolę. Są one, obok turystyki, jednym z ważniejszych narzędzi,

mechanizmów bezpośredniego, aktywnego kontaktu pomiędzy mieszkańcami miasta i wsi. Stawia je to w kontrze do sieci przemysłowych, w których relacje te są rozciągnięte, oddalone, konstruowane przez opakowania i marketing produktów. Alternatywne sieci są ważne także dlatego, że stanowią swoiste laboratorium zmiany. Poprzez charakter oraz związek z praktykami klasy średniej tworzone w ich ramach mechanizmy mają potencjał przenikania do innych warstw społecznych. W tym sensie AFN są podobne do rolnictwa ekologicznego, które przeszło długą drogę od kontrkulturowej, niszowej inicjatywy do stabilnego segmentu w ramach systemów przemysłowych. Modele alternatywne niosą zarówno obietnice inkluzji, zawarte w idei zrównoważonego rozwoju czy relokalizacji produkcji, jak i ekskluzji, związanych z ich hermetycznym klasowym charakterem. Nie są one także monolitem. Różne typy, formy inicjatyw różnią się swoim potencjałem. Pomimo wspólnego rdzenia praktyk skupionych na jedzeniu, lęków związanych z nowoczesnością czy odtworzeń przeszłości procesy zachodzące w poszczególnych typach sieci mogą mieć inne natężenie i charakter. Inaczej funkcjonują sieci skupione na komodyfikacji i wspierane przez polityki publiczne, inaczej oddolne ruchy konsumenckie czy zakorzenione formy takie jak ogrody działkowe. W różnym stopniu łączą one lub dzielą mieszkańców wsi, miasta, producentów i kupujących.

Te odmienności widać podczas analizy częstotliwości pojawiania się kodów związanych z separacją i mediacją w poszczególnych przypadkach (zob. wykres 14).



Wykres 14. Miasto i wieś – separacja i mediacja w alternatywnych sieciach żywniowych

Objaśnienia: macryca kodów, wielkość kształtu związana jest z liczebnością danego kodu; procedura wykonana w programie MAXQDA 2020.

Źródło: badania własne.

Zestawiając fragmenty analizy imaginariów, praktyk i materialności przypisane przeze mnie do jednej z dwóch kategorii: mediacji bądź separacji między miastem a wsią, mogą zaobserwować dysproporcje pomiędzy badanymi podmiotami. Wskazania na procesy mediacji pojawiały się najczęściej wśród członków grupy zakupowej Zdrowy Bytów i do pewnego stopnia Frymarku. W pierwszym przypadku są one związane z codziennymi kontaktami konsumentek z producentami i przetwórcami oraz z procesami przenoszenia się członków sieci na wieś. W drugim kontakty i relacje związane są z procesami zakupu i sprzedaży u konkretnych producentów. W tym sensie są to mediacje zakorzenione w dynamice rynku. Jeśli chodzi o separację, to wyraźnie dominuje silnie ekskluzywne stowarzyszenie winiarzy, które nie dość że wyklucza lokalnych rolników, to całą swoją aktywność buduje na hermetycznej ofercie skierowanej do najbogatszych konsumentów. Podobnie funkcjonuje Lokalna Grupa Działania 4 Żywioty, nastawiona na zamożnych mieszkańców Krakowa oraz nowych wiejskich osadników, mających problem z integracją ze społecznością lokalną. Ciekawym przykładem jest Kooperatywa Dobrze. Łączy ona odwołujące się do rozwoju zrównoważonego imaginariów oraz działania sieci i wielkomiejskie, hermetyczne praktyki samych konsumentów. Skutkuje to balansem mechanizmów mediacji i separacji widocznych w tej inicjatywie.

Przechodząc do dokładniejszej analizy poszczególnych wątków i analizując mechanizmy mediacji pomiędzy wsią a miastem w badanych inicjatywach: budowanie relacji, odwołanie się do społeczności lokalnej zawarte w postulatach refleksyjnego lokalizmu są jednymi z głównych elementów konstytuujących alternatywne sieci żywieniowe. Ważnym elementem budowania relacji jest sama organizacja sieci, wymuszająca kontakt pomiędzy zaangażowanymi osobami. Styczności te mają kilka wymiarów. Pierwszy z nich związany jest ze specyfiką modelu alternatywnego, w którym rejestry jakości nie opierają się na certyfikatach czy przemysłowych standardach. Konsumentki muszą stosować inne metody zapewniania jakości, budując przy okazji mechanizmy mediacji z rolnikami i przetwórcami. Schemat ten był wyraźnie widoczny w przypadku dwóch sieci bazujących na modelu kooperatywnym. Zarówno w grupie zakupowej Zdrowy Bytów, jak i w Kooperatywie Dobrze współpraca pomiędzy kupującymi a sprzedającymi zakłada stosunkowo rozwinięte kontakty.

Jak jeździmy po odbiór, to widzimy, tak jak byliśmy w Gapowie, to tam po prostu wszystko jest czarno na białym. Danka przeszła sobie po całej tej hodowli i widziała. W Juchowie wydaje mi się, że dziewczyny znają to gospodarstwo, ale miałyśmy w swoich planach jedzenie. U tej pani z Kaszubskich Ziół już byliśmy nie raz. Jak się pojawiają jacyś nowi, to siłą rzeczy i tak do nich jeździmy, np. na warsztaty chlebowe pojechaliśmy do tych ludzi od chleba i miałyśmy okazję się zapoznać (konsumentka, grupa zakupowa Zdrowy Bytów).

W relacji rozmówczynie pojawiają się dwa mechanizmy. Pierwszy z nich związany jest z kontrolą jakości oraz ewentualnym dołączeniem producenta do sieci. Alternatywne sieci opierają się na przednowoczesnym, bezpośrednim modelu weryfikacji, w którym jakość budowana jest przez opowieść i zaufanie albo poprzez bezpośredni kontakt i weryfikację w miejscu produkcji. Jest to o tyle ciekawe, że w większości wypadków konsumenci nie posiadają specjalistycznej wiedzy, doświadczenia i umiejętności związanych z charakterem produkcji rolnej. Innymi słowy, kryteria jakości, na których bazują organizatorzy takich sieci, muszą odwoływać się do innego typu doświadczeń i wiedzy. Ważne stają się relacje interpersonalne, zgodność gospodarstwa z wizją, charakter producenta. Wywiady konsumentów z tych dwóch alternatywnych sieci mają osobisty charakter, mówią w nich o konkretnych producentach, ich sposobie bycia, otwartości, możliwości kontaktu.

...ale to, że jest taki XXXX [nazwisko producenta – W.G.], nie? I że ci ludzie robią dla nas jedzenie. I to jest po prostu bezcenne i widzę to po moim synu i po innych dzieciach i to ma ogromną wartość. On na przykład nie je papryki, ale jak wie, że to jest papryka od XXXX [nazwisko producenta – W.G.] to ją zje, bo jest taka słodziutka. I tam ten czynnik ludzki w jedzeniu, że robi się to ręcznie, że ktoś dba (konsumentka, Kooperatywa Dobrze).

Oczekiwane przez konsumentów rejestry wiejskości skupiają się w fizycznych osobach i ich gospodarstwach oraz produktach. Pojawia się tu interesujący wątek przenoszenia atrybutów lokalności, osoby z nią związanej, praktyk produkcji na fizyczne właściwości produktu. Jedzenie pełni w tym procesie kluczową rolę, stanowiąc fizyczny pomost, będąc mediatorem

powodującym domykanie się sieci. Dla cytowanej respondentki wyjątkowość papryki, jej smak i jakość związane były z konkretnym producentem. Mechanizm ten nie musi jednak mieć personalnego charakteru. Odwołam się tu znowu do przykładu winiarstwa i próby zbudowania związków pomiędzy krajobrazem, fizycznym charakterem obszaru a jakością produktu. W tym wypadku wino mediuje już nie tylko pomiędzy konsumentem a producentem, ale pomiędzy geograficznym regionem, charakterem gleby, nasłonecznieniem, klimatem.

Drugi z mechanizmów zbliżania się producentów i konsumentów bazuje na praktykach, na tym, co i jak się robi. Istotne fragmenty wywiadów w grupie zakupowej, kooperatywie oraz częściowo na Frymarku poświęcone były opisowi działań w gospodarstwach. Najbardziej oczywiste związane są z procesami sprzedaży. Producenci, wytwarzając swoje marki, przygotowując stoiska, strony internetowe czy wystawy sklepowe, budują interfejsy służące do tworzenia relacji z konsumentami. Działania te nie są jednak ograniczone do modelu alternatywnego, tym natomiast, co go wyróżnia, są praktyki bezpośrednio związane z uprawą i przygotowaniem żywności. Ważnym elementem budowania relacji są dla badanych wycieczki, warsztaty, praktyki, możliwość pracy miejskiego konsumenta bezpośrednio w wiejskim gospodarstwie rolnym. Nie służą one tylko i wyłącznie nawiązywaniu kontaktów.

Bardzo, jakby dla nas również edukacyjny w kontekście członków, którzy spożywają te produkty, dla pracowników, którzy sprzedają oprócz tego, że jakby na sucho mogę przeczytać czym jest uprawa permakulturowa, ekologiczna czy oparta na pożytecznych organizmach. Natomiast jednak mimo wszystko inaczej się to sprzedaje w momencie: słuchajcie ja u niego byłam, widziałam, przekopałam mu te grządki i naprawdę jakby całą sobą ręczę za to w jaki sposób ten człowiek uprawia, czy czegoś tam dosypuje czy nie dosypuje (konsumentka, Kooperatywa Dobrze).

W powyższym cytacie mechanizm ten przedstawia mieszkająca w Warszawie jedna z liderek Kooperatywy Dobrze. Dla niej możliwość przyjazdu do gospodarstwa, rozmowy, warsztaty prowadzone przez producenta są głównym narzędziem konstruującym jakość. Alternatywne sieci

w przeciwieństwie do przemysłowych cenią bezpośredni kontakt, możliwość wyjazdu konsumenta do gospodarstwa, gdzie doświadcza on mniej lub bardziej zainscenizowanych performansów producentów.

Oni chcą przyjeżdżać i odwiedzać gospodarstwo. Bardzo często się pytają gdzie. Wie Pan co jest fajne? Że chcą widzieć te gospodarstwa. Już tutaj kilku było. Ci, którzy tu kupują z regionu jeśli chodzi o chleb i warzywa to przyjeżdżają prosto do gospodarstwa. Prosto na pole wręcz, bo zabierają sobie to z pola. Jak widzą, że jest zarośnięte to znaczy, że chemii nie ma (producentka, Frymark).

Ważnym elementem procesu splatania wiejskości są zmysły i doświadczenia konsumentów. Konstruują oni jakość poprzez fizyczny kontakt, oglądanie, słuchanie, odczuwanie. Nieodłączną częścią tego procesu są też cielesne praktyki zbierania, chodzenia, odwiedzania. W modelu alternatywnym wiejskość staje się poprzez nakładanie się na siebie wyobrażeń dotyczących żywności i rolnictwa w fizycznych przestrzeniach sieci i gospodarstw, poprzez to, co zaangażowane osoby czują i robią. Jedzenie jest lubrykantem tego procesu, powoduje, że takie heterogeniczne sieci są w ogóle możliwe. Bez praktyk i materialności AFN takie sploty wiejskości ograniczone byłyby do imaginariów, półek sklepowych oraz symboli wykorzystywanych w marketingu żywności. Jednocześnie mediacja między miejskim konsumentem a wiejskim producentem ma też bardziej utylitarny charakter i pozwala efektywniej działać zarządzającym alternatywną siecią żywieniową.

Tak, ale to trzeba mieć ilość, a ja w tej chwili zesłam z takich ilości. Można się było bawić. Jak ja miałam duże ilości to nie było Koszyka. To jest ta paczka Prosto od rolnika, też chcieli. Mówię, że ja schodzę z takich ilości, bo nie jestem w stanie im zapewnić. Mi brakuje dla tych klientów. Musiałam w tym roku to okroić bardzo. Mieliśmy sadzić, ale dobrze, że nie posadziliśmy, bo tam dziki weszły. Klienci z Krakowa, którzy są z Targu Pietruszkowego oni się nauczyli, że można tu przyjechać i przyjedzie sobie raz w tygodniu, popołudniu, weźmie sobie dziesięć kilogramów truskawki i jest w stanie przerobić. W sobotę następne dziesięć. Po cholere brać na raz i mieć 50 garnków (producentka, Lokalna Grupa Działania 4 Żywioty).

Ten praktyczny potencjał mediacji ma dwa oblicza. Pierwsze, codzienne, związane jest z możliwością zapewnienia zbytu oraz odciążenia producenta. Część zadań związanych z dystrybucją przejmują na siebie konsumenci. Przykładem tego mogą być zwyczaje kooperatywy czy grupy zakupowej. Polegają one na częściowo sformalizowanym systemie dyżurów, wspólnych wyjazdów do producentów, zorganizowanych odbiorów. Są to codzienne sploty praktyk i materialności w konkretnych miejscach: w sklepach, siedzibach alternatywnych sieci czy w gospodarstwach rolnych. Drugie oblicze wiąże się z mechanizmami przywiązywania konsumenta. Jednym z celów terenowych wyjazdów, wycieczek, dożynek w gospodarstwie, warsztatów jest budowanie rozpoznawalności i pozycji rolnika czy przetwórcy. Dostarcza to producentom i liderom sieci narzędzi bazujących na mediacyjnym potencjale materialności i praktyk w trakcie takich wydarzeń. Okazjonalna praca w gospodarstwie nie oznacza tylko możliwości zbudowania pomostu pomiędzy wiejskim producentem a konsumentem. Jest także mechanizmem, przez który lokalne produkty i praktyki przeciwstawiane są przemysłowi.

Alternatywne sieci różnią się od siebie procesami mediacji w zależności od charakteru, organizacji, idei przewodniej. Analiza pozwoliła na wyodrębnienie dwóch podstawowych typów:

- **Przelotne:** procesy mediacji ograniczają się do krótkiego spotkania i praktyki sprzedaży–zakupu na targowym stoisku, w sklepie kooperatywy czy na platformie internetowej. Istotną rolę odgrywają w nich symbolika oraz materialność odwołujące się do wiejskości. Wystrój straganu, identyfikacja i konstrukcja wizualna strony internetowej czy też samego produktu musi w tym wypadku dostarczyć podstawy do tworzenia mechanizmów mediacji. I tak jednym z podstawowych elementów konstrukcji wirtualnych platform sprzedażowych zakorzenionych w modelu alternatywnym jest zaprezentowanie rolnika i przetwórcy. Często opis uzupełniają zdjęcia gospodarstwa lub przetwórci, samego producenta oraz mapy lokalizujące miejsca w przestrzeni. Żywność jako taka także pojawia się w lokalnym otoczeniu oraz wiejskiej stylizacji. W ten sposób wykorzystuje się pośrednie mechanizmy mediowania, budowy chwilowej relacji pomiędzy wsią a miastem. Tego typu mediacje są typowe dla sieci motywowanych ekonomicznie.

W przypadku Frymarku, Inkubatora Kuchennego czy oferty winiarzy głównym celem jest znalezienie rynków zbytu dla lokalnych produktów. W tym wypadku przelotne mechanizmy mediacji w zupełności wystarczają do jego realizacji.

- **Zinstytucjonalizowane:** charakterystyczne dla sieci zdominowanych przez konsumentów oraz tych, w których równie istotne są pozaekonomiczne motywy związane z zapewnieniem zdrowej żywności lub ze sprawiedliwością społeczną. W tym modelu mechanizmy mediacji, poza przelotnym zakupem, rozbudowane są o system zorganizowanych kontaktów między wsią a miastem. Wspólne dyżury, odbiory w gospodarstwach, nieformalne audyty jakości, imprezy okolicznościowe i warsztaty organizowane z rolnikami i przetwórcami budują stabilną platformę kontaktu. Mniejszą rolę odgrywają natomiast same symbole z wiejskością. Jest ona bowiem spleciona przez wspólne praktyki, materialność codzienności, a nie tylko poprzez marketingowe narzędzia. Tak kształtowane procesy mediacji wiejskości i miejskości wydają się stabilniejsze i mniej okazjonalne.

Zaangażowanie w alternatywne sieci żywieniowe, w tym przede wszystkim takie, które umożliwiają cykliczny, bardziej zinstytucjonalizowany kontakt pomiędzy wiejskimi producentami a miejskimi konsumentami, nie ogranicza się tylko do tworzenia relacji. Co prawda rzadko wspomnianym, ale ważnym wątkiem pojawiającym się w badaniu był wpływ praktyk na definiowanie różnic pomiędzy wsią a miastem. Charakterystycznym elementem sieci ulokowanych w miastach, opartych na codziennym zaangażowaniu konsumentów, jest bardziej przyziemny charakter splotów wiejskości. Sieci takie jak kooperatywy czy grupy zakupowe rozbudowują mechanizmy mediacji wokół jedzenia. To już nie tylko sprzedaż–zakup przy stoisku, ale spotkania z producentami i przetwórcami, próby ustalenia standardów, organizacja codziennej infrastruktury dowozu i dystrybucji żywności. W tak splecionych sieciach wiejskość ma charakter problemowy, wiąże się z konkretnymi zasobami i wyzwaniem. Organizuje ją już nie tylko utopijna wizja, ale też konkretne problemy, takie jak dystans do producenta, sezonowość, materialność transportu płodów rolnych, sposoby rozliczenia finansowego. Ważnym elementem tego splotu jest materialność.

Ponieważ mamy te kontakty z dostawcami, to wielokrotnie zdarzyło nam się to zgłosić XXXX [dane osobowe – W.G.] i XXXX [dane osobowe – W.G.] to wyjaśnia... Czasem jest tak, że nam się wydaje, że coś tam jest popsute albo ktoś nam robi zwrot. O na przykład marchewka, która się pokrywa takim białym nalotem i ludzie myślą, że to pleśń. No to XXXX [dane osobowe – W.G.] wtedy dzwoni: „Słuchajcie co z tą waszą marchewką?” i wtedy dostajemy na przykład informację od rolnika, że to jest jakiś naturalny proces, że to nie jest pleśń tylko jakiś kwas mlekowy, który wytwarza się w jakimś tam procesie (konsumentka, Kooperatywa Dobrze).

W przypadku takich sieci podstawą społecznych procesów splatania nie są wystylizowane na lokalne produkty, ale fizyczna charakterystyka i biologiczne zjawiska związane z produkcją, przetwarzaniem żywności. Ilustruje to powyższy cytat, który zwraca uwagę na procesy przenikania się różnych systemów wiedzy, modyfikujących praktyki konsumentów i producentów. W tak kształtowanym cyklu mediacji dochodzi do ponownego spozycjonowania aktorów. Ulokowani w mieście konsumenci dokonują korekty standardów jakości, redefiniując to, co traktują jako naturalne, wiejskie. Producenci z kolei zmuszeni są do zaangażowania się w sieć, transferu wiedzy, komunikacji pozornie oczywistych elementów czy współdziałania w praktykach.

Domykając analizę mediacji, uważam, że można procesy te podzielić na dwa typy. W pierwszym z nich, opisanym w poprzednich rozdziałach, kluczową rolę odgrywają imaginaria. Jedzenie jest elementem performansów lokalności, zakorzenienia w przeszłości, smaków dzieciństwa czy gastrowspólnot, łącząc konsumenta z utopijnym, idyllicznym konstruktem wiejskości. Alternatywne sieci żywieniowe, w których te procesy dominują, łączą nie tyle ze wsią, wiejskimi producentami czy społecznością lokalną, a raczej z ideą, symulakrum wsi. Jedzenie jest w tym wypadku istotnym narzędziem zmiany, rozwoju regionów turystycznych czy lokalnych, lub pozujących na lokalnych producentów. Jednak jego potencjał w tworzeniu żywych, złożonych relacji pomiędzy miejskimi a wiejskimi aktorami jest ograniczony. Z drugiej strony w badanych sieciach widoczne są też procesy mediacji oparte na codziennych praktykach kształtowanych przez rzeczy i miejsca. Bazą mechanizmów budowania relacji są w tym

wypadku działania konsumentów i producentów, dla których imaginaria są tłem. Równie istotne elementy zakotwiczące społeczne relacje to np. możliwość dowozu, wpływ transportu na produkt, naturalne procesy przekształcające żywność, wspólna dystrybucja. Jestem przekonany, że jest to jeden z ważniejszych wniosków płynących z badań. Postulowany w teorii alternatywnych sieci refleksyjny lokalizm (Fonte 2013) nie może się ograniczać tylko do próby rekonceptualizacji wiejskości. Poza intelektualnym komponentem musi on też uwzględniać materialność oraz działania budujące codzienne, hybrydowe platformy wymiany wiedzy, komunikacji, styczności.

Mechanizmy mediacji nie wyczerpują społecznych funkcji pełnionych przez alternatywne sieci żywieniowe. Równie istotnym elementem wszelkich procesów związanych z jedzeniem są procesy dystynkcji oraz separacji. Niektóre z nich zostały już przeze mnie opisane w poprzednich podrozdziałach tej pracy. W tej części skupię się na efektach organizacji i działania sieci. Badania wskazują, że pomimo odwoływania się do idei zrównoważonego rozwoju alternatywne sieci żywieniowe często budują przestrzeń praktyk klasowych, zdominowanych przez bogatsze, miejskie warstwy (Alkon 2012). Rodzi się pytanie, jakie mechanizmy organizacji, sposobów budowania relacji, materialności w badanych przeze mnie polskich inicjatywach separują od siebie miasto i wieś. Najbardziej jaskrawych przykładów dostarczyły dwa AFN z południa kraju: Stowarzyszenie Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły oraz inkubator kuchenny i koszyk zakupowy działający w ramach Lokalnej Grupy Działania 4 Żywioły. Powrócę tu na chwilę do przewijającego się w części empirycznej tej książki przykładu święta wina i dwóch zainscenizowanych przestrzeni: ludycznej fosy zamkowej z jej festynem oraz zamkniętego, elitarnego dziedzińca i degustacji win. W tym wypadku mechanizmy separacji były bardzo wyraźne i dotyczyły przestrzeni, klasowych praktyk konsumpcji wina z całą elitarną otoczką z jednej strony, oraz stylizowanych na wiejskie, generycznych potraw w drugiej części, symboliki, muzyki, materialności stoisk.

Tak, bo tu już od wielu lat jest taka praktyka, że wstęp dla mieszkańców Janowca, Janowiec gmina jest współorganizatorem tego święta, jest darmowy. W związku z tym oni są już przyzwyczajeni i wiedzą, że to święto jest

i przychodzą jakkolwiek no część z nich tylko wchodzi na ten dziedziniec, degustuje to wino. Myślę, że przychodzą, bo wiedzą, że lampkę wina czy tę porcję tak zwaną degustacyjną dostać za półdarmo można. W związku z tym na pewno przychodzą, za bilet nie muszą płacić, pewnie ich gustom bardziej odpowiada to co się dzieje w parku, a w parku jest zabawa ludowa, są kiełbaski, jest piwo, jest grill także im to na pewno bardziej pasuje (producent, Stowarzyszenie Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły).

W tym rozdziale ważne jest dla mnie jednak nieco inne zjawisko. Nazwę je **wiejską gastrogentryfikacją**, nawiązując w oczywisty sposób do popularnego pojęcia gentryfikacji (Zwęglińska-Gałęcka 2019). Zakłada ono przenikanie miejskich praktyk konsumowania, oczekiwań związanych z żywnością, konstrukcji jedzenia i potraw do wiejskich przestrzeni inscenizowanych przez alternatywne sieci żywieniowe. W tym sensie, odwiedzając kolejny festiwal smaku, kupując żywność „bezpośrednio z pola”, stosując lokalny przepis urozmaicony jagodami goi czy wgrzywając do roboty kuchennej recepturę na „wiejską” potrawę nie tyle łączymy się, mediujemy pomiędzy nami a wiejskim dziedzictwem, co raczej uczestniczymy w hermetycznej, klasowej praktyce mediującej pomiędzy podobnymi do nas. Część z badanych przeze mnie sieci ma bardzo wyraźnie zarysowane, instytucjonalne i społeczne granice, separujące producentów i konsumentów od problemów, wyzwań i specyfiki wsi. Sploty wiejskości mają w nich ustawić bezpieczną przestrzeń, mają otoczyć nas przedmiotami i jedzeniem. Lokalna społeczność, mieszkańcy wsi nie są traktowani jako potencjalni konsumenci, nie wchodzi nawet w orbitę działania alternatywnych sieci żywieniowych.

No i wtedy przychodzą ci wszyscy pracownicy, ci stali, ale też ci najemni, ci co są trzeźwi akurat i można ich do roboty wziąć, to oni przychodzą tam jakiegoś dnia sobota, niedziela – w niedzielę, to nie, bo msza jest, oni siedzą i odpoczywają, to inny dzień na przykład sobota albo piątek, albo czwartek. Na wsi niestety, jak panie wiecie, bo jesteście bliżej, na wsi się nie obejdzie żadna uroczystość bez ciasta i tortu i kremu, to znaczy to jest... to co mają naprawdę dobrego, tego nie ma (producent, Stowarzyszenie Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły).

Cytat pochodzący z rozmowy przeprowadzonej z właścicielem winnicy jest dość obrazowy, dobrze jednak oddaje charakter separacji widocznych także w innych sieciach. Wiejskość została w nich skomodyfikowana, jest produktem zwiększającym rynkową wartość sprzedawanego w sieci jedzenia i gwarantującym jakość, estetykę, zdrowie konsumentowi.

Ale jeżeli mówimy o konsumpcji wina, to są głównie klasa średnia i wyższa miejska, tak? I głównie ci ludzie stanowią też gros turystów, którzy przyjeżdżają i może przy okazji zechcą odwiedzić winnicę i kupić wino (producent, Stowarzyszenie Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły).

To zjawisko skolonizowania konsumpcji przez inteligencję, klasę średnią, osoby bardziej majątne i lepiej wykształcone występuje praktycznie we wszystkich, poza ogrodami działkowymi, badanych AFN. Jednocześnie mechanizmy separacji nie ograniczają się do praktyk konsumowania, do oddzielenia dochodzi już na fizycznym poziomie smaków przypisywanych poszczególnym grupom. Widać tu echa analizy dystynkcji opisanych przez Bourdieu (Bourdieu 2005). Szeregowi, zwykli mieszkańcy wsi traktowani są jako nieposiadający gustu, smaku, motywacji i umiejętności pozwalających na wartościową konsumpcję. I tak jednym z większych wyrażanych przez moich rozmówców zaskoczeń było odkrycie, że praktyki kupowania i przetwarzania żywności na wsi bazują na dyskontach, sieciach handlowych, tańszym jedzeniu.

Oni przez to tak się klasyfikują. Skoro jestem biedniejszy, to idę do biedniejszych sklepów. Oni to uważają, że dzięki temu daje im to sukces, bo mogą dużo nakupić. Kosze mogą być pełne i oni są dumni, że jadą z tą stertą niepotrzebnej żywności, oni jej w ogóle nie wykorzystają. Kochają to (konsumentka, Lokalna Grupa Działania 4 Żywioty).

Powyższy cytat obrazuje charakterystyczne i pojawiające się w różnych sieciach zdziwienie wywołane praktykami wiejskiego konsumowania. Nowa mieszkanka wsi, aktywistka i działaczka lokalnego inkubatora kuchennego artykułuje w nim krytykę działań i zwyczajów mieszkańców miejscowości, do której się przeprowadziła. Muszę uczynić jedno zastrzeżenie: nie jest

moim celem obrona jednej klasy przed drugą, niezależnie od prawdziwości czy nieprawdziwości tych twierdzeń. Ważne jest jednak, że mechanizm separacji jest silnie zakorzeniony w alternatywnych sieciach żywieniowych i pojawia się w różnych badanych przeze mnie inicjatywach. Poza ogrodami działkowymi, w większości z nich dominuje model organizacji polegający na aktywności wybranych, pojedynczych, odseparowanych od społeczności lokalnej producentów czy rolników, kontaktujących się z grupą aktywnych, zaangażowanych konsumentów, silnie zakorzenionych w miejscowości. Praktyki konsumowania, materialność produktów sprzedawanych w wiejskich dyskontach czy nawet wiejskie potrawy bazujące na zunifikowanej kuchni oddalają od siebie zaangażowanych w alternatywne sieci producentów i konsumentów od otaczających społeczności lokalnych.

I właśnie wracając do tych babci – te panie nagle zamiast pić to wino z porzeczki, które maskuje ten cudowny smak kurczaczka, które one tam udyndoliły i zrobiły tam w sosiku, to piją, bo ono nie jest kwachem, ono ma swoją strukturę kwasową, ale jest fajne i one teraz przychodzą, kupują – to jest dla nich duży wysiłek, więc ja im tam robię upust, albo w prezencie daję co drugą flaszkę (producent, Stowarzyszenie Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły).

Zjawisko to oddaje fragment przytoczonego wywiadu. Wiejskość i miejskość separują nie tylko wyobrażenia czy praktyki, ale nawet sam smak, sposób przyrządzania jedzenia. Kulinarne zwyczaje mieszkańców kazimierskich wsi nie są do zaakceptowania przez właściciela winnicy. Najbardziej powszechne i najtańsze mięso z kurczaka z sosem i domowym winem porzeczkowym są wyznacznikiem braku gustu, zacofania, kulturowej przepaści dzielącej winiarza i jego sąsiadów. Alternatywne sieci tworzą swego rodzaju bańkę, spreparowany, bezpieczny odcinek wiejskości, odgradzając producentów i konsumentów od miejsc, przedmiotów, praktyk i ludzi związanych z innymi splotami wiejskości. Powstaje w ten sposób wiejskość hermetyczna, silnie kontrolowana, o ograniczonym społecznym zasięgu.

Tak jak mówiłam. Najbardziej przyjaźnię się z ludźmi, którzy stąd nie pochodzą. Którzy są z zewnątrz. Tam gdzie mieszkam to bardzo słabo znam ludzi,

bo ja cały czas pracuję, siedzę w Inkubatorze. Więcej ludzi znam tych, którzy przyjeżdżają do Inkubatora niż ode mnie ze wsi (konsumentka, Lokalna Grupa Działania 4 Żywioty).

opowiada jedna z konsumentek z Lanckorony. Aktywność w ramach AFN daje jej możliwość stworzenia równoległej sieci relacji, budowanej wokół żywności i odseparowanej jednocześnie od społeczności lokalnej. Podobną sytuację zaobserwowałem w Zdrowym Bytowie, który powstał jako nieformalna grupa wsparcia dla nowych mieszkanek wypychanych przez społeczność lokalną.

Oni mają swoje super rzeczy, które do mnie akurat nie przemawiają, oni mają dużo swoich spotkań na bazie dożynkowo-religijnych, wtedy się rzeczywiście łączą i robią coś wspólnie i tego jest sporo, nas to jeszcze nie wciąga i chyba nie będzie (konsumentka, grupa zakupowa Zdrowy Bytów).

W ten sposób równolegle funkcjonują dwie wiejskości i separujące je wyobrażenia, praktyki i materialność jedzenia. Ta związana z alternatywnymi sieciami opiera się na miejskich bądź napływowych mieszkańcach, jest mniej tradycyjna, rytualna. W większym stopniu odwołuje się do indywidualności, jej praktyki skupiają się nie na wspólnocie, ale na ciele. Alternatywne sieci, wbrew założeniom, tylko ten podział pogłębiają. Równoległy charakter tych dwóch różnych splotów wiejskości nie oznacza, że nie ścierają się one ze sobą. Szczególnie producenci wskazywali na ostracyzm związany z ich działalnością.

Najpierw jak na dziwaka [stosunek społeczności lokalnej – W.G.]. I jeszcze do dziś niektórzy „on musi w nocy sypać, bo by mu nie urosło” (producent, grupa zakupowa Zdrowy Bytów).

Nie, u nas nie. Patrzą troszeczkę dziwnie na nas. Te pola nie wyglądają jak ich, czyli czyściutkie, bez zielska. Jest zielsko. Jak przyjeżdża tutaj kontrola to dla nich to jest norma, oni się nie dziwią, bo tak wyglądają gospodarstwa ekologiczne. Sąsiedzi mówią jak tam te wasze herbatki? (producentka, Frymark).

Charakterystyczne dla AFN praktyki: rolnictwo ekologiczne, permakultura, nietypowe sposoby hodowli, uprawiane gatunki czy wreszcie materialność procesów produkcji wyrażająca się na przykład w innym wyglądzie pola powodują, że tacy producenci znajdują się na społeczno-kulturowych obrzeżach społeczności lokalnych.

Mocniej to tarcie artykułują najbardziej radykalni członkowie alternatywnych sieci, którzy tradycyjne sploty wiejskości oceniają wyraźnie negatywnie, wskazując na miasto jako źródło innowacji i postępu.

W mieście ludzie są bardziej wrażliwi, może nie wrażliwi, ale pieski były w mieście w domu, spały w łóżeczkach. Na wsi na łańcuchach. O coś takiego mi chodzi. Można by było brać przykład jak traktuje się zwierzęta. Myślę, że to jakoś pozytywnie przenika. Miałam sąsiada, który dobrze traktował zwierzęta, ale wiem, że to bardzo różnie bywa. Na wsiach się najczęściej słyszy o przypadkach, że zwierzęta tam cierpią. To od miasta mogliby się uczyć, żeby wpuszczać zwierzęta na łóżeczka i do domu (konsumentka, Frymark).

Jeśli chodzi o permakulturę to ludzie ze wsi jej nie używają. To wyszło od ludzi, którzy uciekali z miasta. Nauczyli się, że można używać bazylii do uprawy pomidora. Tego typu rzeczy. To są rzeczy wynalezione przez ludzi, którzy byli inżynierami. Znam ludzi, którzy skończyli doktorat, fizyka czy matematyka, którzy uciekali na wieś i uprawiali według tego, co usłyszeli tu i tam. Permakultura ma kilkadziesiąt lat, część z niej ma kilka wieków. Potrzeba na bardziej ekologiczny świat pochodzi z miasta (producent, Frymark).

W opowieściach wywodzących się z miasta badanych pojawiają się dwa ciekawe wątki. Pierwszy z nich dotyczy jakościowej oceny różnic wrażliwości, np. w podejściu do zwierząt pomiędzy wsią a miastem. Wiejskość kojarzy się rozmówczyni z okrucieństwem, cierpieniem, wyzyskiem, czym przeciwstawiana jest bardziej postępowemu miastu. W drugim fragmencie nowy mieszkaniec wsi, producent ekologicznych warzyw, zwraca uwagę na często przewijającą się w badaniu permakulturę jako wywodzącą się z miasta innowację, zestaw praktyk wychodzący poza wiejskie horyzonty. Jest to o tyle ciekawe, że w wywiadach przeprowadzonych przez zespół na południu Polski okazało się, że lokalni rolnicy dobrze znali ten sposób.

Permakultura wykorzystuje wiele znanych i zakorzenionych praktyk, obudowując je nowoczesnym słownictwem, umieszczając w miejskim dyskursie o rozwoju zrównoważonym i naturalności. Powyższe cytaty pokazują charakterystyczny sposób traktowania wiejskości jako przestrzeni ucieczki. Dla części miejskich rozmówców jest to miejsce bez właściwości, które dopiero przenoszący się z miasta liderzy, wraz ze swoimi wyobrażeniami, praktykami i przedmiotami, mogą przekształcić w coś wartościowego.

Mechanizmy separacji nie ograniczają się tylko do zderzenia AFN z wiejskim czy miejskim światem. Dotyczą one także procesów społecznych zachodzących w obrębie samych sieci. I tak jednym z podstawowych problemów progresywnej kooperatywy Dobrze jest taka selekcja lub zarządzanie kontaktami z wiejskimi producentami, żeby zminimalizować tarcia związane z innymi postawami rolników.

Oczywiście, aż cała wieś kipi od prawicowych poglądów. I rolnicy to dla nas bardzo często jest duże wyzwanie, bo rolnik, do którego pojedzie osoba na dźżurze w kooperatywie odebrać produkt, potrafi zachować się w sposób bardzo... wiesz przekraczający granice (producent, Kooperatywa Dobrze).

Bardzo różnie – zależy czy jest nowym osadnikiem czy rolnikiem z dziada pradziada. Jak jest nowym osadnikiem, to reaguje dobrze, bo stąd pochodzi i rozumie jakie to są potrzeby. A jak jest z dziada pradziada i jeszcze przez większość czasu, dopiero co przeszedł konwersję, dopiero co zaczął sprzedawać bezpośrednio zamiast do skupu albo do jednego konkretnego odbiorcy, przetwórci, to zaczynamy od zera (konsument, Kooperatywa Dobrze).

Pierwszy cytat, pochodzący z wywiadu z jednym z liderów inicjatywy, wskazuje na separacje związane z poglądami, stylami życia, zachowaniami. Działający w alternatywnych sieciach mają tendencję do wybierania producentów, którzy lepiej współgrają z wartościami i poglądami politycznymi wyznawanymi przez jej członków. Wzmacnia to druga część wywiadu, w której respondent mówi o preferowaniu nowych, wywodzących się z miasta rolników. Wydaje się, że ich zachowania, metody uprawy i hodowli oraz system wartości bardziej odpowiadają kooperatywie. Splota ona więc wiejskość w określony, homogeniczny sposób, wybierając spośród wyobrażeń, praktyk

czy materialności te, które najlepiej korespondują z tymi, które dominują w sieci. Na to pęknięcie zwracają uwagę producenci związani z kooperatywą.

Tak, zgadzam się z tobą, ale widzisz to jest to, że miasto oderwało się od wsi, a wieś oderwała się od miasta – nie ma właśnie tego połączenia, w sensie, że się znamy, tak? Tutaj znowuż... jedni, którzy przyjeżdżają inne mają wyobrażenie, przyjeżdżają co innego zastają. Niektórzy są ok – rozumieją to, a niektórzy inaczej to wyobrażenie (producent, Kooperatywa Dobrze).

W sensie ta wiedza, która właśnie gdzieś dociera do ludzi w miastach też, mówię też o konsumentach takich miejskich, którzy są wykształceni, którzy są osobami takimi jednak łączącymi fakty i tak dalej, tak więc naprawdę takimi, którym nie trzeba jakoś dużo tłumaczyć, żeby coś zrozumieli. Tak widzę, że ostatnio jest taki trend przekazywania pewnych elementów tej wiedzy i forsowania niektórych treści no oderwanych od całego kontekstu. Czyli jakby no propaganda teraz z którą się zupełnie nie zgadzam weganizmu takiego, że hodowla jakakolwiek ekologiczna, ja nie mówię oczywiście o przemysłowej. Natomiast, że hodowla zwierząt w ogóle jest po prostu zła, te aspekty wiadomo tego dobrostanu w takim kontekście, że w ogóle udomowienie zwierząt jest złe i nie róbmy tego i w ogóle stop (producentka, Kooperatywa Dobrze).

W obu przypadkach producenci zwracają uwagę na separację i problemy w komunikacji z alternatywną siecią. Interesujący jest zachowawczy sposób mówienia o konfliktach i tarciach. To, co przez konsumentów wyrażane było wprost, co dotyczyło reakcyjnego, konserwatywnego charakteru wiejskich praktyk i wyobrażeń, przez producentów przekazywane jest między słowami. Świadczy to o braku balansu w relacji władzy w obrębie sieci, w której od zamówień grup konsumentów zależy perspektywa funkcjonowania gospodarstwa rolnego.

Podsumowując ten fragment, mogę wskazać trzy podstawowe mechanizmy funkcjonowania separacji w badanych alternatywnych sieciach. Pierwszy z nich polega na różnicy imaginariów. Wyobrażenia wiejskości członków AFN mają idylliczny charakter, często stawiając naturalne arkadie w kontrze do dystopii codziennego funkcjonowania wsi. Odseparowuje to symboliczne przestrzenie modeli alternatywnych od doświadczeń wiejskości.

Drugi z mechanizmów opiera się na zróżnicowaniu praktyk konsumpcji i produkcji. Te związane z AFN często wywodzą się z miasta, mają klasowy i dystynktywny charakter. Permakultura i rolnictwo ekologiczne przeplata się w nich z dietami, termomiksem i dziką kuchnią. Są to praktyki innowacyjne, wyróżniające się na tle konwencjonalnych zachowań w ramach codziennych splotów wiejskości. Trzeci z mechanizmów stawia na materialność. W alternatywnych sieciach rzeczy stanowią mechanizm dystynkcji. Sposoby pakowania, faktura jedzenia, wykorzystywane w produkcji i konsumpcji przedmioty są wyznacznikami oddzielającymi wiejskość alternatywną od konwencjonalnej. Jednym z największych paradoksów alternatywnych sieci jest to, że łączą one sieci konsumentów z wybranymi producentami, jednocześnie budując bezpieczną otoczkę separującą konsumenta od innych wiejskości. Splatana wiejskość ma defensywny charakter, z tym że nie jest to jak w literaturze obrona lokalnych wspólnot, ale miejskich ciał, wyobrażeń, praktyk. Wiejskość w sieciach traktowana jest jako miejsce, które należy odseparować, przekształcić, poprawić.

Specyfiką alternatywnych sieci jest ich niszowy, laboratoryjny charakter. Wbudowane w nie mechanizmy mogą służyć zarówno mediacjom, jak i separacjom. Mogą petryfikować wybrane sploty wiejskości, mogą się też przyczyniać do zmiany. Te same mechanizmy mogą być równocześnie narzędziem innowacji w produkcji i mechanizmem dystynkcji, oddzielającym członków inicjatyw od wiejskich społeczności. Wiejskość w alternatywnych sieciach jest jednocześnie podmiotem zmiany, sceną performansów, miejscem napięć i uwspólnień. Tak rozumiana jest dynamiczną przestrzenią balansów władzy. Alternatywne sieci pozwalają na ten proces spojrzeć w przybliżeniu, dekonstruując pozycje, wpływy ludzkich i nieludzkich aktorów zaangażowanych w splatanie sieci.

6. WIEJSKOŚĆ NA TALERZU: ZAKOŃCZENIE

Jakie właściwie są społeczne funkcje splotów wiejskości? Jak jest ona stanowiona, za pomocą jakich narzędzi, jaką rolę odgrywa w tym przenikanie się wsi i miasta? Próbowo odpowiedzi na te pytania poświęcona była duża część teorii oraz analiza badań terenowych, z których zbudowana jest ta książka. Jednym z głównych założeń pracy było przeświadczenie, że alternatywne sieci tworzą innowacyjną niszę, laboratorium, z którego wyłaniają się nowe hybrydy wiejskości i stanowiące je relacje ludzi, wyobrażeń, symboli, praktyk produkcji oraz konsumpcji, rzeczy i miejsc. Ostatni rozdział książki jest próbą uporządkowania odpowiedzi uzyskanych na podstawie badań. Dzieli się on na dwie części. W pierwszej skupiłem się na próbie syntezy materiału oraz analizie podobieństw, różnic i typologii sposobów splatania wiejskości w AFN i społecznych konsekwencji tego procesu. Ostatnia część książki to podsumowanie badań i zarysowanie otwartych, interesujących wątków wymagających dalszego zgłębienia.

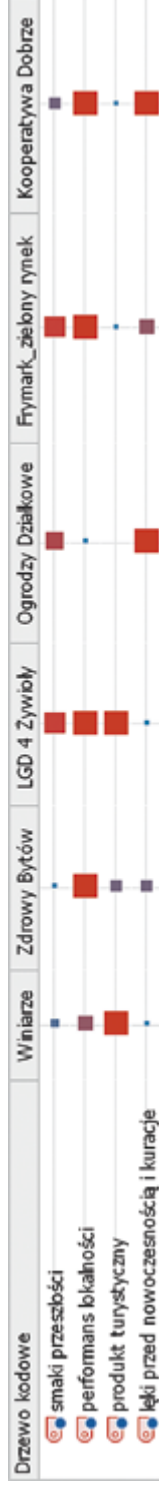
6.1. Synteza

Zamykając analizę procesów splatania wiejskości w alternatywnych sieciach żywieniowych, chciałbym zwrócić uwagę na charakter kształtów i efektów stanowiących wyłaniających się z badanych inicjatyw. Sploty wiejskości bazują na pewnym powtarzalnym rdzeniu procesów, zjawisk składających się na ich kształty (zob. tab. 21).

Sploty wiejskości opierają się na uproszczonych, często idyllicznych wyobrażeniach wiejskości. Jawi się ona jako miejsce produkcji, blisko natury, zanurzone w przeszłości. Wspólne jest wysokie wartościowanie zanurzenia w przeszłości, działań, produktów i zwyczajów postrzeganych jako tradycyjne, dawne. Zunifikowane są również stosunkowo powszechne, sielskie rejestry odnoszenia się do wiejskości traktowanej jako zaprzeczenie miasta,

przestrzeń odspołeczniiona, miejsce kontaktu z naturą. Nakłada się na to indywidualny oraz rozłączny charakter większości praktyk produkcji, przetwarzania i konsumpcji. Role w sieciach są precyzyjnie definiowane, rzadko pojawiają się mechanizmy przenikania. Większość praktyk orientuje się na ciała konsumentów, wiejskość i jedzenie, mając zabezpieczyć przed ryzykiem płynącym z nowoczesności. Skutkiem jest zachowawczy, ograniczony charakter działań i aktywności. Stosunkowo mało w nich wspólnotowości oraz eksperymentowania. W alternatywnych sieciach dominują oczyszczone, puryfikujące praktyki, realizowane przez rodziny, grupy najbliższych przyjaciół lub ewentualnie indywidualne styczności pomiędzy producentem a konsumentem. Materialność jedzenia, przepisy, przyrządy blendują podczas tych praktyk przeszłość z nowoczesnością. W kuchniach konsumentów stare książki kucharskie przeplatają się z blogami kulinarnymi, mieszają się także składniki potraw, smaki, tradycje kulinarne. W przetwórnictwach i gospodarstwach odwołania do historii i zapożyczone z niej praktyki przełamywane są nowoczesnymi sprzętami i z informatyzowanymi systemami kontroli produkcji, niezbędnymi podczas produkcji. Ważnym elementem splotów wiejskości jest materialność samego jedzenia. Napięcia pomiędzy nowym a tradycyjnym skrywają się pod wiejską symboliką, opakowaniami, wykorzystywanymi przestrzeniami. Interesującą rolę pełnią w splotach wiejskości miejsca. Z jednej strony są one sceną wystylizowanych performansów sprzedaży i zakupu, łącząc aktorów chociażby w ramach targów lub rynków. Z drugiej zaś ważną rolę odgrywają zamknięte, homogeniczne przestrzenie domów, ogrodów, kuchni i hoteli. Uprawiamy w nich, przetwarzamy, kupujemy i konsumujemy. Są one jednocześnie poddane silnej presji wzorów klasowych i medialnych. Znaczenie miejsc wykracza poza geografie czy fizyczność. Równie istotne są symboliczne krajobrazy wiejskości przekraczające podział na miasto i wieś. Istotnym procesem jest także różnorodność naszych relacji z tak szeroko rozumianymi przestrzeniami wiejskości. Pozwala to uwspólniać pewien idylliczny rdzeń, ale też tworzy napięcia pomiędzy wyobrażeniami a konstrukcją wiejskich miejsc w AFN oraz poza nimi.

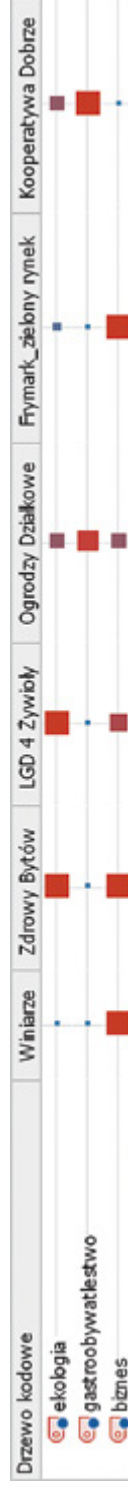
Wspólne składowe splotów wiejskości w alternatywnych sieciach żywieniowych nie oznaczają, że badane sieci nie różnią się od siebie. W zależności od inicjatywy oraz lokalizacji proporcje poszczególnych elementów są inne (zob. wykresy 15 i 16).



Wykres 15. Składowe splotów wiejskości

Objaśnienia: matryca kodów, wielkość kształtu związana jest z liczebnością danego kodu; procedura wykonana w programie MAXQDA 2020.

Źródło: badania własne.



Wykres 16. Wiejska równowaga, składowe splotów wiejskości

Objaśnienia: matryca kodów, wielkość kształtu związana jest z liczebnością danego kodu; procedura wykonana w programie MAXQDA 2020.

Źródło: badania własne.

Tabela 21. Hybrydy wiejskości w alternatywnych sieciach żywieniowych

| | Wyobrażenia | Praktyki produkcji i konsumpcji | Rzeczy | Miejsca |
|---|--|--|---|--|
| a | Silny wpływ postrzeżeń przeszłości i wiejskich idylli | Dominują działania o indywidualnym charakterze | Jedzenie i przedmioty pełnią kluczową rolę w procesach mediacji i separacji | Istotna rola przestrzeni indywidualnej/rodzinnej aktywności (kuchnie, domy, mieszkania, ogrody) |
| b | Miasto jako miejsce konsumpcji | Działania skupione są na ciałach jednostki lub rodziny | Zaplatają sieci, wokół jedzenia i rzeczy zbudowane są poszczególne AFN | Wyraźne procesy wiejskich aranżacji miejsc związanych ze sprzedażą żywności |
| c | Wieś jako przestrzeń produkcji | Istotną rolę pełnią praktyki eskapistyczne | Blendują nowoczesność z tradycją | Przestrzenie fizyczne i symboliczne związane z wiejskością nie muszą się na siebie nakładać |
| d | Imaginaria dotyczące natury | Zachowawczy charakter praktyk, ograniczony zasięg i charakter nowych działań | Często pełnią rolę rekwizytów w zaaranżowanych performansach | Procesy splatania wiejskości wykraczają poza fizyczny podział wsi i miasta (np. zaaranżowane miejskie kuchnie) |
| e | Uniwersalny charakter symboli związanych z wiejskością | Rozłączny charakter praktyk produkcji i konsumpcji | Pełnią istotną rolę w budowaniu poczucia bezpieczeństwa badanych | Heterotopie wiejskości: te same miejsca pełnią inne funkcje i inaczej są definiowane w sieciach i poza nimi |

Źródło: opracowanie własne.

Analiza częstości występowania głównych kategorii opisujących dynamikę i charakter tego procesu pokazuje jakościowe różnice pomiędzy badanymi inicjatywami. W zależności od AFN odwołania do przeszłości (kod – smaki przeszłości) przeplatają się ze skupieniem na lokalności (kod – performanse lokalności), działalnością ekonomiczną (kod – produkty turystyczne) oraz obawami żywieniowymi (kod – lęk przed nowoczesnością i kuracje). Także efekty splatania wiejskości, które mogą odnieść do składowych idei rozwoju zrównoważonego, różnią badane alternatywne sieci żywieniowe. Dostępne procedury analityczne pozwoliły mi na kwantyfikację i systematyzację danych pozyskanych w trakcie wywiadów i wyjście poza jakościową analizę cytatów. Z szeregu zmiennych opisujących badanych, takich jak: typ rozmówcy, płeć, klasa społeczna, największe różnice związane

były z lokalizacją (czy badani aktualnie mieszkają na wsi, czy w mieście; zob. tab. 22 i 23).

Tabela 22. Składowe splotów wiejskości a lokalizacja respondenta

| KODY | Lokalizacja respondenta | |
|-------------------------------------|-------------------------|-------|
| | miasto | wieś |
| Smaki przeszłości | 26,6% | 21,2% |
| Performans lokalności | 26,6% | 27,5% |
| Produkt turystyczny | 18,1% | 30,0% |
| Lęki przed nowoczesnością i kuracje | 28,7% | 21,3% |

Objaśnienia: tabela krzyżowa kodów, zbudowana na bazie liczebności występowania poszczególnych kodów; procedura wykonana w programie MAXQDA 2020.

Źródło: badania własne.

Tabela 23. Wiejska równowaga, składowe splotów wiejskości a lokalizacja respondenta

| KODY | Lokalizacja respondenta | |
|--------------------|-------------------------|-------|
| | miasto | wieś |
| Ekologia | 34,3% | 26,8% |
| Gastroobywatelstwo | 37,3% | 14,7% |
| Biznes | 28,4% | 58,5% |

Objaśnienia: tabela krzyżowa kodów, zbudowana na bazie liczebności występowania poszczególnych kodów; procedura wykonana w programie MAXQDA 2020.

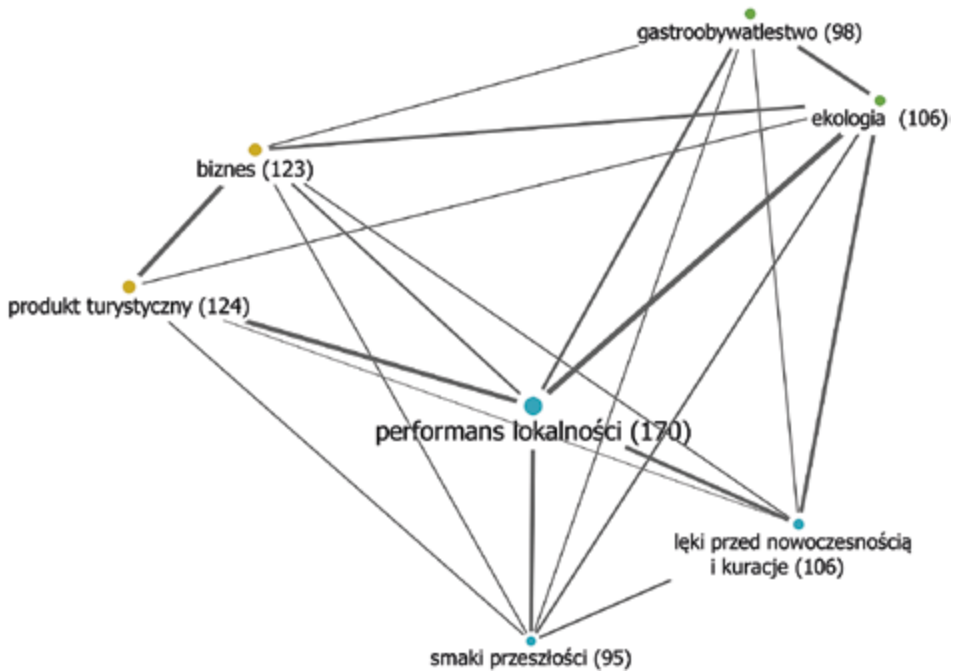
Źródło: badania własne.

Alternatywne sieci żywieniowe nie tyle mediują pomiędzy miastem a wsią, ile raczej uwypuklają różnice. Dotyczy to napięć pomiędzy inicjatywami a wiejską codziennością i wewnętrznego zróżnicowania AFN. Obrazują to tabele 22 i 23. Przede wszystkim alternatywny model wyraźnie konserwuje podział na wieś jako przestrzeń produkcji i miasto jako źródło wzorów konsumpcji. Dla badanych mieszkańców wsi, głównie producentów, sieci żywieniowe są sposobem ekonomicznej aktywności, źródłem utrzymania, elementem działań biznesowych. Wyraźnie rzadziej przedstawiciele tej

grupy odwołują się do rejestrów idylli lub gastroobywatelstwa. W ich wypadku wiejskość zakorzeniona jest w innych historiach, symbolach i wartościach. Częściej jest przestrzenią codziennej aktywności, wiąże się z rodzinnymi historiami transformacji rynkowej i próbami odnalezienia miejsca na wolnym rynku. To wywodzący się z miasta konsumenci częściej skupiają się na lękach, smakach przeszłości i ochronie środowiska. Wyobrażenia, praktyki i wykorzystywane przedmioty tej grupy częściej odpowiadają sielskim rejestrom. Muszę w tym miejscu podkreślić bardzo istotną różnicę w dwóch kategoriach. Zaangażowani w AFN mieszkańcy miast zdecydowanie wyraźniej akcentowali wątki odwołujące się do związków między jedzeniem a obywatelnością. Częściej też wybierali motywy związane z lękiem przed nowoczesnością i wiejskich kuracji.

Ten podział na miasto i wieś w sposobie splatania wiejskości jest sygnałem, że alternatywne sieci tylko pozornie są spójną, pozbawioną napięć całością. W rzeczywistości ich charakterystycznym elementem jest balansowanie relacji władzy, tarcia, konflikty pomiędzy zaangażowanymi aktorami. W zależności od organizacji AFN mogą mieć one funkcjonalny charakter, prowadzić do rozwoju inicjatywy, mediacji, wyłaniania wspólnych splotów. W sytuacjach kryzysowych może natomiast dochodzić do eskalacji, zawłaszczania i przejmowania sieci wraz z ich społecznymi konsekwencjami. Najczęściej obserwowanym procesem jest jednak wymijanie się ludzi, praktyk i rzeczy. Producenci i konsumenci są dla siebie niezbędni, ale ich relacje często mają chwilowy, pobieżny lub pozorny charakter. Bazują na oskryptowanych performansach działań na zainscenizowanych wiejskich scenach rynków, sklepów, portali internetowych czy rzadziej gospodarstw rolnych. AFN budują strukturę wystarczającą do nawiązania styczności, jednak w większości wypadków jest to za mało, by wyjść poza relacje zakupu i sprzedaży. Materialność sieci tylko wzmacnia ten proces, pozwala skupić się na dostępnych na portalach przepisach, ujednoliconych symbolach graficznych czy obrazach wiejskiego krajobrazu, czyniąc widocznymi jedynie wybrane sploty wiejskości.

Synteza danych pozwala zgrupować sposoby splatania wiejskości. Niezależnie od sieci czy lokalizacji, wyobrażenia, działania i rzeczy w opowieściach badanych łączą się w większe całości. Synteza pojawiających się kodów umożliwiła wyodrębnienie trzech typów wątków charakterystycznych dla splatania wiejskości przez uczestników badania (zob. wykres 17).



Wykres 17. Główne wątki związane z procesami splątania wiejskości

Objaśnienia: mapa kodów, segmenty oznaczone są kolorami, grupowanie zbudowane na bazie przecinania się kodów, grubość linii oznacza częstotliwość przecięcia, wartość liczbową oznacza częstotliwość występowania kodów; procedura wykonana w programie MAXQDA 2020.

Źródło: badanie własne.

Pierwsza grupa wątków ma charakter **rynkowy** i dotyczy jedzenia traktowanego jako produkt turystyczny. Respondenci łączą ze sobą działania na rzecz rozwoju wiejskich regionów, tworzenia wokół jedzenia kotwic kulturowych budujących rozpoznawalność i przyciągających konsumentów oraz działalności producentów rolnych i przetwórców żywności zaangażowanych w AFN. Wzmacnia to przedstawianą w tej pracy interpretację, że przynajmniej przez producentów i część liderów alternatywne sieci pozycjonowane są jako uzupełnienie systemów przemysłowych, a nie równoległy do nich model. W znacznej części związane są one z praktykami spędzania wolnego czasu, kulturą festiwalu, konsumpcji okazjonalnej, wyjątkowej. Kodowana przez nich wiejskość ma charakter wakacyjnej bez troski, tworzy możliwość wykupienia doznań lokalności, bazuje na zmysłach. Społeczne

funkcje takiego spłotu zamykają się w przelotnych, okazjonalnych mediacjach, bazując jednocześnie na oczyszczonej, przygotowanej na potrzeby produktu turystycznego wiejskości. W tym wypadku jest ona stosunkowo bezproblemowa, dostępna dla każdego, kto posiada zasoby finansowe i gotów jest za nią zapłacić. Wykorzystuje praktyki eventów, festiwali smaku i prostej konsumpcji lub hermetyczne subświaty ze zunifikowaną estetyką, zestawem działań i smaków.

Drugi z segmentów związany jest ściśle z **lękiem**. Łączy on negatywne postrzeganie nowoczesności, lokalne praktyki i wyobrażenia o wiejskości z jedzeniem i przedmiotami mającymi zapewnić ciałom konsumentów bezpieczeństwo. Punktem odniesienia są tu przednowoczesne wyobrażenia i praktyki rekonstruuujące przeszłość. Jest to spłot postaw i działań nakierowanych antymodernistycznie. Wiejskość jest dla rozmówców przestrzenią ucieczki, a zakorzenione w niej aktywności związane z jedzeniem chronią ich ciała przed zagrożeniami, które niesie szeroko rozumiana nowoczesność. Może to być ucieczka rodzinna lub indywidualna. Spokój zapewniają praktyki skupione na jednostce, a nie na społeczności czy wspólnocie. Analiza wywiadów wskazała praktyki eskapistyczne, dążące do odgródzenia się badanych. Definiowanie wiejskości przez dystans geograficzny, kontakt z naturą, brakiem styczności i społeczną separacją stanowi nieodłączne elementy takiej ucieczki. Za ujednoliczonymi wyobrażeniami idą różnorodne, uzależnione do zasobów, praktyki. Mieszczą się w nich zarówno aktywności zakorzenione takie jak prowadzenie własnego zielnika czy zakupy na zielonym rynku, jak i typowe dla wyższych klas społecznych działania, polegające na przeprowadzce na wieś i organizacji odgródzonej domowej przestrzeni.

Trzecia z kategorii związana jest ideą i działaniami na rzecz **obywatelskości oraz natury i ochrony środowiska**. Jest to spłot najbliższy modelowym założeniom alternatywnych sieci żywieniowych. Tu pojawiają się wizje wiejskości jako odpowiedzi na zagrożenia kapitalizmu, przestrzeni walki pomiędzy tym, co globalne, a tym, co glokalne. Postawy i praktyki tego segmentu mają mocniej zaakcentowany polityczny potencjał, nie są tak skupione na cielesności, jak te związane z lękiem i odtworzeniami przeszłości. Jednocześnie jednak chciałbym zwrócić uwagę, że poza tą kategorią znajdują się lokalne performanse. W praktyce oznacza to, że spłot

ten wiejskość traktuje jako kategorię uniwersalną. Paradoksem jest przy tym delokalizacja wyobrażeń, praktyk i przedmiotów. Rzeczy, działania i wyobrażenia w mniejszym stopniu odwołują się w nim do konkretnych miejsc, a bardziej do idei globalnej wsi. Jest to wiejskość produktów pochodzących ze sprawiedliwego handlu, pomarańczy pochodzących z Sycylii, zagranicznych wyjazdów wakacyjnych, nowych ruchów społecznych. Dla członków kooperatywy producent, praktyka wytwarzania, miejsce produkcji są ważne tak długo, jak odwołują się do ogólnej wizji globalnej wioski, opozycji w stosunku do systemów przemysłowych. W splocie tym nie ma miejsca dla wielu osób, potraw, produktów, smaków czy rzeczy, np. z kooperatyw bywają usuwani rolnicy, którzy głośno wyrażają poglądy polityczne niewspółgrające z progresywnym charakterem inicjatyw. Konflikty wywołują elementy charakterystyczne dla prowadzenia gospodarstw rolnych, ich estetyka, praktyki, wykorzystywane technologie, np. opakowania zawierające plastik albo drożdże dodawane do chleba. Istotnymi elementami sporu są też nawożenie, ochrona roślin oraz traktowanie i dobrostan zwierząt hodowlanych.

Procesy splatania wiejskości i relacje miasto–wieś w alternatywnych sieciach mają złożony charakter. Nie da się ich sprowadzić do oddziaływania pojedynczych czynników, takich jak: przestrzeń geograficzna, wzory kultury czy relacje społeczne. Istotnym elementem mojej pracy jest przeświadczenie o hybrydowym charakterze badanego zjawiska. Społeczne konsekwencje stanowią wiejskości nie są prostym wynikiem zakorzenionych w kulturze wiejskich idylli czy obowiązujących modeli rynkowych. Tworzą się one dzięki połączeniu ze sobą współkształtujących je elementów: kulturowych algorytmów, dyskursów, działań ludzi, roli i funkcji rzeczy, wpływu miejsc. W zależności od narzędzi wykorzystywanych do splatania wiejskości, ich balansu, oddziaływania na inicjatywę, zbudowałem typologię alternatywnych sieci żywieniowych, wyodrębniając AFN:

Zakorzenione: reprezentowane w badaniu przez ogrody działkowe, ale można do tego typu włączyć inne „niewidzialne” inicjatywy, bazujące na codziennych, dobrze znanych praktykach produkcji i konsumpcji żywności. W Polsce, oprócz działek, są to zakupy na zielonych rynkach, samozaopatrzenie, samodzielne przetwarzanie żywności, zbieractwo czy wędkarstwo. Różnią się one poziomem sformalizowania. Działki i rynki są uregulowanymi instytucjami, a na przykład samodzielne wytwarzanie żywności już

nie. Łączy je natomiast orientacja na rodzinę, inkluzywny charakter, wysoka aktywność zaangażowanych aktorów. W pewnym sensie opierają się one na dobrze zakorzenionych, akceptowalnych instytucjach i rozpoznawalnych codziennych praktykach. Ich ważnym elementem są odwołania do przeszłości rozmówcy i jego rodziny oraz lęki związane z nowoczesnością. Wiejskość może być fizyczną sceną takich praktyk dla wędkarstwa lub zbieractwa. Może także wiązać się z przestrzenią symboliczną, jak w przypadku ogrodów działkowych czy przetwarzania własnej żywności. Jest ona także ważnym punktem odniesienia, budując rejestry jakości żywności, stanowiąc przeciwwagę dla nowoczesności. Przykładowo, na powszechnych w Polsce zielonych rynkach konsumenci poszukują bezpośredniego kontaktu z rolnikami i przetwórcami. Istotną rolę odgrywa na nich materialność produktów, mająca zapewniać o lokalnym pochodzeniu. Wiejskość spleciona w sieciach zakorzenionych ma przy tym uproszczony charakter. Konsumenci nie rozpoznają złożoności procesów produkcji i dystrybucji żywności, bazują na zanurzonych w przeszłości wyobrażeniach dotyczących wsi oraz praktyk rolników. Jest to także wiejskość inkluzywna, w której praktyki mediują pomiędzy konsumentami a przestrzenią wsi (np. zbieranie) lub między kupującymi a sprzedającymi (rynkami).

Komercyjne: reprezentowane przez LGD 4 Żywioly, stowarzyszenie winiarzy oraz Frymark. Tutaj procesy splecia wiejskości polegają na próbie urynkowania lokalnej żywności. Kluczową rolę odgrywają w nich praktyki przetwarzania, sprzedaży, dotarcia do klientów. Wiejskość ma w nich dualny charakter. Z jednej strony jest sceną rynkowej gry, elementem performansu mającego na celu zwiększenie rentowności niewielkiej produkcji oraz budowę przeświadczenia o wysokiej jakości. W tym wypadku wiejskość spleciona jest na stoiskach, półkach sklepowych, w opowieściach sprzedawców, konstrukcji produktów, ich pakowaniu i wykorzystywanej symbolice marketingowej. Konsument jest biernym odbiorcą efektów tego splotu. W sieciach tych istnieją jednak sploty wiejskości ukryte przed kupującym, związane ze specyfiką produkcji i przetwarzania żywności oraz codziennego funkcjonowania ulokowanych na wsi producentów. Wpływ na nie mają: technologia przetwórstwa i uprawy, klimat, odległości, polityki higieniczne czy fiskalne państwa. Te dwie wiejskości są niespójne, nie współgrają ze sobą, prowadzą niekiedy do konfliktów pomiędzy napędzanymi idyllami

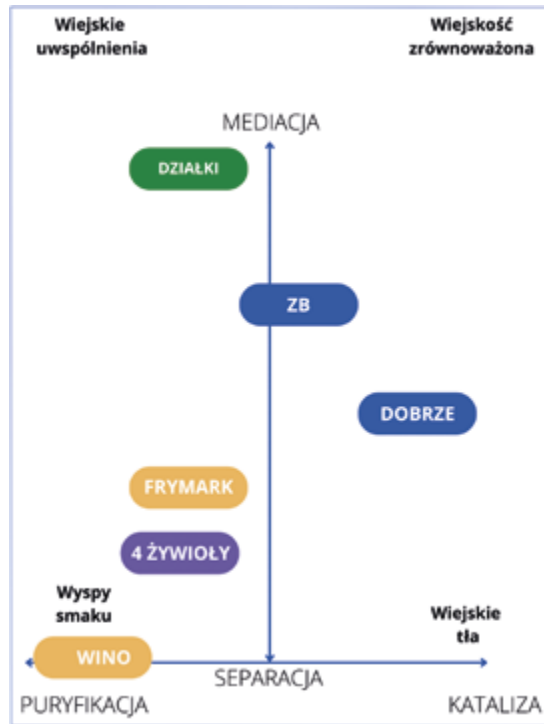
konsumentami a zmagającymi się z codziennymi wyzwaniami produkcji rolnikami czy przetwórcami. Takie sieci mają dwa rodowody. Pierwszy, efektowny, związany jest z działalnością podmiotów gospodarczych. Wszelkiego rodzaju ekobazary, elitarne targi, platformy do sprzedaży online bazują na działalności zorganizowanych, często niezwiązanych ze wsią przedsiębiorców. Wiejskość splatana w tych sieciach jest często ekskluzywna, polega na swobodnym przetworzeniu przedmiotów i żywności kojarzonej ze wsią. Jej podstawą są praktyki zamożniejszych konsumentów i klasy średniej, co przekłada się na zachowania producentów i sprzedawców, modyfikujących produkty i wykorzystujących przedmioty dostosowane do oczekiwań kupujących. Stosując nieco kontrowersyjne porównanie, jest to wiejskość w terminie, w którym odwołujące się do wsi przepisy wykupione i pobrane z pełnej symboliki strony internetowej zostają zmiksowane z modnymi składnikami i klasową estetyką.

Drugi rodzaj komercyjnych splotów wiejskości związany jest z jednostkami samorządowymi i publicznymi. Wraz z przystąpieniem Polski do Unii Europejskiej i programami rozwoju rolnictwa i obszarów wiejskich III i IV osi Wspólnej Polityki Rolnej w Polsce eksplodowała liczba lokalnych inicjatyw odwołujących się do żywności. Łączy je próba wykorzystania prawdziwego lub symulowanego dziedzictwa lokalnego poprzez budowę/wzmacnianie regionalnych marek. Opierają się one przede wszystkim na mechanizmach publicznego wsparcia. Typ ten reprezentują m.in. kuchenne inkubatory, lokalne marki, ekomuzea, festyny związane z jedzeniem. Są to sieci, których kształt definiowany jest przez aktorów związanych z sektorem samorządowym, są one silnie zbiurokratyzowane, bardzo sformalizowane, a ich działania podporządkowane są regulacjom związanym m.in. z systemami grantowymi. Sploty wiejskości mają w nich bezpieczny charakter. Jest to wiejskość prosta, dostępna dla jak najszerszego grona klientów, mająca zadowolić konsumentów, producentów i aktorów z sektorów publicznego i samorządowego.

Konsumentenckie: reprezentowane w badaniu przez Kooperatywę Dobrze i grupę zakupową Zdrowy Bytów. Opierają się one na oddolnej aktywności konsumentów mieszkających w mieście lub, rzadziej, na nowych mieszkańcach wsi. Ich podstawą są alternatywne sieci o iteracyjnym charakterze, których formy organizacyjne zostały zapożyczone. Splatana w nich

wiejskość odpowiada wyobrażeniom i praktykom miejskich konsumentów. Wiąże się ona z indywidualnym i rodzinnym performowaniem lokalności poprzez praktyki zakupowe lub z próbą zabezpieczenia ciał przed postrzeganym ryzykiem związanym z nowoczesnością. Wiejskość jest elementem szerszej wiązki praktyk związanych z zamieszkiwaniem, urządzaniem, spędzaniem wolnego czasu, treningiem. Fizyczna przestrzeń wsi jest w tym splocie pustą ramą, kształtowaną przez działania, przedmioty i wyobrażenia związane z konsumentami. Jest to wiejskość krajobrazów, werand, jednorodzinnych domów, zielników i stylizowanych ogrodów oraz diet. Jej sploty nie są ograniczone do geograficznej przestrzeni obszarów wiejskich. Stanowiona jest w ramach praktyk kulturowych, tego, co badani czytają i oglądają, jak urządzają swoje mieszkania w mieście. Po raz kolejny muszę stwierdzić, posiłkując się nieco kontrowersyjnym przykładem pochodzącym z kultury popularnej, że w większości wypadków jest to wiejskość Listonosza Pata, Jadłonomii i wakacji w gospodarstwie agroturystycznym. Chciałbym jednak zauważyć, że wśród tych splotów pojawiają się też najbardziej innowacyjne, radykalne propozycje, odwołujące się do idei sprawiedliwości społecznej, rozwoju zrównoważonego, ekologii. Są one co prawda stosunkowo rzadkie, wyróżniają jednak sploty konsumenckie szczególnie od tych o komercyjnym charakterze, w których odniesienia i praktyki tego typu w rzeczywistości nie występowały.

Empiryczna część pracy poświęcona była próbie odpowiedzi na pytania szczegółowe tej monografii. Dotyczyła ona mechanizmów splatania wiejskości, ich konsekwencji, roli poszczególnych elementów tego procesu, a wreszcie pozycji miasta w tym procesie. Porządkując odpowiedzi, chciałbym w tym miejscu dokonać podsumowania i próby odpowiedzi na główne pytanie dotyczące społecznych konsekwencji tych procesów, zjawisk, sieci. Powracając do analitycznego schematu pracy: interesowały mnie **mediacje**, rozumiane jako budowanie społecznych relacji pomiędzy wiejskimi a miejskimi aktorami; **separacje** definiowane jako procesy oddalania się ich od siebie; **puryfikacje**, których bazą były społeczno-kulturowe procesy oczyszczania wiejskości, ekstrahowania jej wyidealizowanego wzorca, oraz wreszcie procesy **katalizy**, czyli przyspieszania zmiany, rozwoju inicjowanego przez alternatywne sieci. Badane AFN nałożyłem na matrycę analityczną wykorzystywaną w pracy (zob. schemat 11).



Schemat 11. Społeczne konsekwencje splatania wiejskości w badanych alternatywnych sieciach żywieniowych

Objaśnienia: kolorem żółtym oznaczone są sieci komercyjne zarządzane przez podmioty ekonomiczne, fioletowym sieci komercyjne zarządzane przez podmioty publiczne/samorządowe/pozarządowe, kolorem niebieskim sieci konsumenckie, kolorem zielonym sieci zakazane.

Źródło: opracowanie własne.

W zależności od dynamiki zawartych w alternatywnych sieciach procesów mediacji, separacji, puryfikacji i katalizy stworzyłem cztery idealne typy społecznych konsekwencji splatania wiejskości.

- a) **Wiejskość zrównoważona:** modelowy dla literatury przedmiotu przykład oceny wpływu AFN. Zakłada on budowanie pomostu pomiędzy miastem a wsią oraz możliwość zastąpienia alternatywą modelu przemysłowego.

- b) **Wiejskie tła:** w tym typie nastawienie na zmianę nie idzie w parze z procesami mediacji. Jest to przykład, w którym praktyki, wyobrażenia, rzeczy stanowią bazę elitarnych działań. Modelowym przykładem są organizowane wokół wiejskiego jedzenia elitarne happeningi artystyczne czy aktywności rynkowe. Wiejskość stanowi w nich tylko ramę działań alternatywnych, często o innowacyjnym, nowatorskim charakterze.
- c) **Wyspy smaku:** ważnym elementem jest w nich elitarna konsumpcja produktów stylizowanych na lokalne. Wiejskość ulega tu oczyszczeniu, redukcji do kluczowych symboli wykorzystywanych w budowaniu marki sieci. Dostęp do sieci limitowany jest przez kapitał ekonomiczny i kulturowy konsumentów.
- d) **Wiejskie uwspólnienia:** masowe wyobrażenia, praktyki i związane z nimi przestrzenie oraz rzeczy. Jest to wiejskość rynków, działek, dożynek i festiwali smaku. Jest ona dostępna dla każdego, bazuje na dobrze znanych elementach.

Jeden z ważniejszych wniosków płynących z badań dotyczy związku między typem sieci a społecznymi konsekwencjami procesów splatania wiejskości. Na jednym biegunie znajdują się inicjatywy o typowo komercyjnym charakterze: zarządzane przez prywatne czy publiczne podmioty AFN silnie puryfikujące wiejskość. Ich podstawą są wiejskie idylle o rynkowym charakterze. Wiejskość jest w nich stosunkowo nieproblematycznym tworem, elementem budowania wartości produktów. Jednocześnie ma ona ekskluzywny charakter, separuje konsumentów od wiejskich społeczności lokalnych i mieszkańców miasta niemogących sobie pozwolić na konsumpcję w sieci. Umożliwia to pewną generalizację. Jestem przekonany, że większość sieci definiowanych jako AFN skupia się na komercyjnym komponencie oraz procesach puryfikacji wiejskości. Zjawisko to nie ogranicza się tylko do Polski. Jest nasilone w krajach globalnej północy, w których zakorzenione praktyki zanikły, a model alternatywny budowany jest od podstaw (Alkon 2012). W praktyce oznacza to, że większość alternatywnych sieci żywieniowych, wbrew zawartej w koncepcji obietnicy, ciąży ku oczyszczonym, uproszczonym splotom wiejskości i separacji aktorów, ograniczając społeczną efektywność inicjatyw. Wiejskość objawia się w nich w performansach, celowych konstrukcjach, grze, stylizacji, mających wpływać na potencjalnych konsumentów.

Analiza przedstawionej matrycy pokazuje dwa typy sieci, które wyłamują się z tego schematu, inaczej splatając wiejskość czy szerzej swoje działania. Pierwszy z nich reprezentowany jest w moim badaniu przez ogródki działkowe. Literatura przedmiotu na nowo rozpoznaje (Jehlička i wsp. 2020) znaczenie ukrytych, niewidzialnych, cichych, codziennych, a używając języka tej książki – zakorzenionych praktyk związanych z jedzeniem. Ze względu na swój charakter nie mieszczą się one często w ramach dyskusji naukowych, jednocześnie poprzez związek z codziennością mają istotne znaczenie dla praktyk żywieniowych danego społeczeństwa. Sieci tego typu mogą mediować pomiędzy miastem a wsią, ale ich podstawą wciąż są zredukowane, oczyszczone wyobrażenia, działania, rzeczy i miejsca powiązane z wiejskością. W moim przekonaniu sieci takie poprzez swoją egalitarność oraz zasięg odgrywają kluczową rolę w stanowieniu powszechnie akceptowanych, idyllicznych wiejskości. Do trzeciej kategorii przynależą w badaniu sieci typowo konsumenckie, oddolne. Przyznam się, że początkowo sceptycznie podchodziłem do społecznego potencjału inicjatyw reprezentowanych przez grupę zakupową Zdrowy Bytów czy Kooperatywę Dobrze. W trakcie badań okazało się, że przy wszystkich ograniczeniach są to podmioty, które wychodzą poza rynkowe ramy związane z jedzeniem. Wprowadzają one do sieci praktyki zrównoważonego rozwoju, społeczną odpowiedzialność produkcji rolnej. W najmniejszym stopniu bazują na puryfikacjach wiejskości, w największym zaś traktują ją jako dynamiczny, zmieniający się twór. Wieś nie jest w nich gotowym, zanurzonym w przeszłości konstruktem, ale jednym z obiektów zmiany. Zdecydowanym ograniczeniem tych sieci jest ich ekskluzywny charakter. Nie do końca jest to zaprojektowana cecha tych form, a raczej skutek uboczny klasowych praktyk i wyobrażeń w nich obecnych. Przykładowo, członkowie kooperatywy zdają sobie sprawę z hermetycznego charakteru inicjatywy, próbują też swoimi działaniami wyjść poza swój subświat. Jest to jednak proces trudny, którego efekty są ograniczone.

Według mnie cechą splotów wiejskości w badanych alternatywnych sieciach żywieniowych jest także ich stosunkowo zachowawczy charakter. Mało inicjatyw stara się eksperymentować, sięgać po innowacyjne praktyki, sposoby organizacji. Jedzenie, jego konstrukcja, praktyki z nim związane są stabilne i skupiają się na indywidualnej lub rodzinnej: uprawie, hodowli, przetwarzaniu, przygotowaniu i konsumowaniu. Incydentalnie pojawiały się

artystyczne happeningi czy społecznościowe gotowanie, wychodzące poza krąg najbliższych. W alternatywnych sieciach dobrze wydaje się odbijać opisany przez Fischlera i omówiony już w tej książce paradoks wszystkożercy (Fischler 1988). Przy wszystkich poszukiwaniach nowości, rdzeń praktyk związanych z jedzeniem ma zachowawczy, tradycyjny charakter. Innowacje dotyczą przede wszystkim przedstawięń, faktury, ale esencja jedzenia i społecznych działań z nim związanych pozostaje zaskakująco trwała, co widać także w relacjach wsi i miasta oraz w splataniu wiejskości w pozornie innowacyjnym modelu alternatywnych sieci żywieniowych.

6.2. Podsumowanie

Kończąc wątek społecznych funkcji procesów splatania wiejskości w alternatywnych sieciach żywieniowych, chciałbym jeszcze zwrócić uwagę na najważniejsze cechy tego zjawiska.

- a) Alternatywne sieci żywieniowe i jedzenie w nich obecne odpowiadają w dużej części miejskim wzorom konsumpcji: wiejskość splatana w AFN jest silnie związana z pochodzącymi z miasta wyobrażeniami o kształcie i funkcji wsi. Sieci, orientując się na zamożnych konsumentów, odwołują się do definiowanych poza obszarami wiejskimi wizji wsi. Miejskie praktyki i smaki, materialność kuchni, jadalni, lodówek czy list z zakupami decyduje o kształcie modelu alternatywnego. Paradoksalnie, wzór, algorytm splatania wiejskości predefiniowany jest w miejskich przestrzeniach jako antyteza miasta.
- b) Alternatywne sieci żywieniowe odtwarzają historycznie zakorzeniony podział na wieś jako przestrzeń produkcji i miasto jako miejsce konsumpcji: jedzenie, przedmioty, miejsca, działania i wyobrażenia widoczne w AFN w praktyce nie są skierowane do społeczności lokalnych. Poza praktykami zakorzenionymi i częścią imprez masowych grupa „starych” mieszkańców wsi jest praktycznie wyłączona z aktywności w sieciach. Istnieją niespójności i napięcia pomiędzy wiejskością AFN oraz mieszkańców wsi.
- c) Relokalizacja alternatywnych sieci w istotnym stopniu ogranicza się do aranżacji sceny. Wiejskie przestrzenie są albo ukryte jako miejsce pro-

dukcji, albo wystylizowane, gdy pełnią funkcję przestrzeni konsumpcji i sprzedaży. W większości przypadków procesy te oderwane są od specyfiki konkretnych fizycznych terytoriów i bazują jednocześnie na indywidualnych i uniwersalnych splotach wiejskości.

- d) Kluczową rolę w splotach wiejskości przez alternatywne sieci żywieniowe odgrywa trójkąt ustanowiony przez wyobrażenia, praktyki i przedmioty związane z pozytywnymi konstrukcjami przeszłości, lękami przed nowoczesnością oraz klasowymi idyllami. Tylko na marginesie działań sieci pojawiają się wątki aktywistyczne, dążące do zmiany modelu żywieniowego.
- e) Puryfikacje i separacje są szczególnie widoczne w splataniu wiejskości przez alternatywne sieci. Badane sieci są istotnym narzędziem oczyszczania wiejskości. Wybrane praktyki, wyobrażenia, potrawy, przedmioty i miejsca służą do wyodrębnienia wzorów wiejskości.
- f) Z perspektywy indywidualnych rolników i przetwórców alternatywne sieci mogą być ważnym źródłem przychodu, umożliwiają przetrwanie i rozwój w postaci niewielkich gospodarstw rolnych czy mikroprzedsiębiorstw.
- g) W alternatywnych sieciach wyraźnie widoczne są procesy profesjonalizacji produkcji i przetwórstwa. Rolnicy i przedsiębiorcy potrafiący wykorzystać narzędzia marketingowe do dotarcia do konsumentów dominują nad lokalnymi producentami. Idylliczne splatanie wiejskości tylko przyspiesza ten proces, odrywa bowiem jedzenie od wiejskości, traktowanej jako złożony społeczny konstrukt/proces, pozostawiając proste symbole, łatwe do rynkowego przetworzenia.
- h) Na tle innych sieci wyróżniają się zakorzenione oraz te o charakterze obywatelskim. Szczególnie interesujące są te pierwsze. Ich podstawą wciąż są idylliczne wyobrażenia i praktyki, jednak mają one bardziej inkluzywny charakter, obejmują swoim zasięgiem zarówno miasto, jak i wieś.

Alternatywne sieci żywieniowe odgrywają kluczową rolę w procesie splatania wiejskości. Pełnią funkcję laboratoriów, przestrzeni, w których pojawiają się bądź umacniają procesy mogące zmieniać lub utrwalać kształty i społeczne funkcje wiejskości. Robią to jednak, będąc zanurzonymi w relacje władzy, wzmacniając podziały na miasto i wieś. Paradoksalnie,

utrwalają historyczne czy klasowe uwarunkowania, a nie prowadzą do ich zaniku. Są przy tym jednym z niewielu ważniejszych narzędzi budowania społecznych relacji pomiędzy miejskimi konsumentami a producentami czy wiejskością. Realne styczności miejskich konsumentów z mieszkańcami wsi, w tym producentami, mają przelotny charakter, ograniczony do kontrolowanych praktyk turystyki lub konsumpcji. W tym sensie alternatywne sieci żywieniowe mogą pełnić istotną funkcję mediującą. Problemem jest wybiórczy charakter tego procesu oraz ignorowanie lub separacja ludzi, wzorów kultury, praktyk, rzeczy i miejsc, które do splotu nie pasują. W badanych sieciach obok połączeń istotne są puryfikacje i separacje, budujące wiejskość odizolowaną od codzienności, definiowaną jako przestrzeń działań okazjonalnych i eskapistycznych.

Pozostaje jeszcze jeden element wymagający rekapitulacji. Alternatywne sieci stanowiły jedną z osi tej książki. W teorii oraz empirii porusza ona jednak jeszcze problem charakteru, roli i znaczenia samej wiejskości. Zamierzam na ostatnich stronach odpowiedzieć na pytanie, na ile sprawdziła się przyjęta perspektywa teoretyczna oraz jaka wizja wiejskości wyłania się z badań. Zależało mi na tym, żeby wiejskość oderwać od ram fizycznych czy społeczności lokalnej. Chciałem wskazać na historyczne uwarunkowania, znaczenie oraz zasięg tego pojęcia. Miała temu służyć zmodyfikowana, relacyjna definicja wiejskości (Heley i Jones 2012), w której autorzy twierdzą, że powstaje ona na przecięciu kulturowo uwarunkowanych wyobrażeń, związanych z dynamiką kapitalizmu praktyk oraz materialności rzeczy i miejsc. Interesowały mnie teoria i funkcje wiejskości, traktowanej jako zjawisko, byt szerszy niż wieś czy obszary wiejskie. Przy wszystkich swoich ograniczeniach badania wskazały na najważniejsze cechy tak definiowanego pojęcia:

- a) **hybrydalność**: wiejskości, jej znaczenia i roli nie da się sprowadzić do pojedynczego elementu. W jej splataniu nie dominuje fizyczna przestrzeń, wzory kultury, relacje społeczne czy charakter działalności ekonomicznej. Jest ona jednocześnie pojęciem do głębi społecznym, splatanym z relacji różnych aktorów, procesów, rzeczy, miejsc. Wiejskość staje się dzięki współwystępowaniu przedmiotów, imaginariów, polityk, praktyk, przestrzeni. Spoglądając przez okno gospodarstwa agroturystycznego, uczestniczymy w złożonym procesie splatania wiejskości poprzez heterogeniczne, często niespójne podmioty.

- b) **Wielopoziomowość:** wiejskość spleciona jest w wielu różnych warstwach. Wpływ na nią mają nasze indywidualne praktyki, to, jak urządzamy mieszkanie, projektujemy ogród, zarządzamy gospodarstwem rolnym. Ważne są relacje społeczności lokalnej, model budowania wspólnoty w konkretnych fizycznych przestrzeniach, ale też symboliczne, zakorzenione w kulturze konstrukcje i wyobrażenia czy lokalne, regionalne oraz globalne polityki wraz z ich formalnymi instytucjami. Wiejskość spleciona jest równocześnie na poziomie mikropraktyk, organizacji i makroprocesów.
- c) **Performatywność:** wiejskość ma dynamiczny, procesualny charakter. Staje się dzięki intencjonalnym bądź mimowolnym działaniom aktorów. Nie jest nieruchomą, stabilną ramą, określoną przez geograficzne czy społeczne ograniczniki, ale aktywnym splotem praktyk generowanych przez ludzi, wzory kultury, praktyki produkcji i konsumpcji, polityki, rzeczy, miejsca. Dopiero ruch powoduje, że wiejskość staje się możliwa.
- d) **Pluralizm:** jednym z ważniejszych wniosków mojej pracy jest to, że nie ma jednej wiejskości. Określone ramy geograficzne mogą mieścić różne sploty. Czymś innym jest wiejskość nowych mieszkańców wsi, producentów rolnych, wiejskiej i miejskiej populacji. Inne są konstrukcje i społeczne konsekwencje wiejskości festynu, podmiejskiego osiedla, peryferyjnej wioski, letnich wakacji, a jeszcze inne związane są z codziennością życia na obszarach wiejskich.
- e) **Wielosensoryczność:** proces splecia wiejskości ma wielozmysłowy charakter. Równie istotne co intelekt są w nim wzrok, smak czy słuch. Powracając do koncepcji Johna Urry'ego (Urry 2006), twierdzą, że kluczowe jest to, jak patrzymy na wieś, ale też jak jej doświadczamy, za pomocą jakich doznań ją produkujemy i konsumujemy. Wiejskość spleciona jest także w naszych kuchniach, książkach kucharskich, na stronach internetowych z ofertą turystyczną czy z designem. Ważną rolę odgrywa w tym procesie kultura popularna z jej przedstawieniami wiejskości w książkach, muzyce czy filmie.
- f) **Temporalność:** performatywność czy pluralizm nie oznaczają przy tym, że wiejskość jest pojęciem płynnym, ponowoczesnym, oderwanym od czasu. Wręcz przeciwnie, jest ona silnie zanurzona w historii

społecznej i kulturowej. Wiejskość jako pojęcie, proces, zjawisko nie ma charakteru ahistorycznego. Jej ramy kształtowały się wraz z rozwojem cywilizacji. Przykładowo, produktywistyczna i postproduktywistyczna dynamika wiejskości pokazują, jak silnie związana jest ona z rozwojem kapitalizmu i powiązanych z nim modeli produkcji i konsumpcji.

- g) **Powiązanie z miastem:** największym z paradoksów splatania wiejskości jest silny związek tego procesu z miejskością. Wieś i miasto, miejskość i wiejskość są ze sobą silnie konceptualnie powiązane, ich definicje oraz funkcje wyznaczane są przez granice wyrażane opozycyjnymi pojęciami. Co ciekawe, podział ten nie traci na znaczeniu pomimo opisanych w literaturze przedmiotu problemów z zacieraniem się ram tych koncepcji (Kajdanek 2012; Bucholc 2018). Samo pojęcie wiejskości przenika przez bariery geograficzne. Wiejskość splatana jest w miejskim designie, zagospodarowaniu przestrzennym, sztuce czy usługach. Ważną funkcję pełni przy tym zjawisko wiejskiej idylli, czyli wzoru wiejskości konstruowanego w mieście, jako jego przeciwieństwo, odskocznia. Relacje między miejskością a wiejskością nie bazują na równowadze. Już historycznie to miasto, czy szerzej miejskość, definiowała ramy wiejskości, wyznaczając jej początkowo produkcyjne, a później także związane z konsumpcją funkcje.
- h) **Zanurzenie we władzy:** splatanie wiejskości nie jest procesem neutralnym, ma swoje społeczne konsekwencje związane z mediacją i separacją poszczególnych aktorów. Jest to więc zjawisko nasyczone władzą, służące określonym, działającym aktorom. Związane jest z polityką, i to rozumianą tradycyjnie, jako instytucjonalne działania zorganizowanych podmiotów, jak i tą codzienną, stającą się w niesformalizowanych indywidualnych bądź zbiorowych praktykach. Patrząc, smakując, doznając, produkując, konsumując czy wreszcie organizując sobie życie, bierzemy udział w balansie władzy. Sploty wiejskości pozostają czułe na te procesy, co przejawia się chociażby w ich klasowym charakterze.

Ważnym zjawiskiem są także wzajemne relacje różnych splotów wiejskości. Jednym z ważniejszych, z mojej perspektywy, wątków pojawiających się w badaniu była dynamika, która występowała na ich przecięciu

się. Skorzystam tu z opracowanej na potrzeby badania lokalności typologii (Goszczyński i wsp. 2015), wskazując na to, że procesy stanowień wiejskości mogą bazować na **unifikacji**, w której różne sploty uporządkowane są przez dominujące elementy. Mogą to być na przykład charakterystyczne dla kapitalizmu modele produkcji czy konsumpcji lub zakorzenione w kulturze wyobrażenia o wiejskości. Prowadzą one do uwspólnień wiejskości, zmniejszają jej różnorodność, zwiększają natomiast spójność poszczególnych stanowień. Przykładem takich unifikacji mogą być imaginaria związane z kulturą popularną, które przekładają się później na aktywność ruchów społecznych zaangażowanych w relokalizację produkcji, ale też praktyki nowych mieszkańców wsi. Unifikacje można odnaleźć również w organizacji przemysłowego modelu agrobiznesu i w powiązanych z nim politykach regulacyjnych. W moim przekonaniu kluczową rolę w procesie unifikacji odgrywają mechanizmy **dominacji**, ustanawiające wzór uporządkowania wiejskości. Cristina Grasseni opisała to zjawisko, analizując, jak budowane są jednolite modele wiejskich regionów turystycznych, z których eliminowane są nieprzystające osoby, wzory, procesy, praktyki czy miejsca (Grasseni 2017). Procesy unifikacji i związanej z nią dominacji przebiegają na różnych poziomach. Od globalnych polityk, wzmacniających przemysłowe relacje w ramach agrobiznesu i powiązane z nimi modele konsumpcji, przez idylliczne wzory wiejskości obecne w kulturze popularnej, aż po indywidualne praktyki turystyki, spędzania wolnego czasu, urządzania, przetwarzania. Procesy splatania wiejskości mogą także generować szereg **napięć** związanych z **niespójnościami** poszczególnych stanowień. Przykład „nowych” i „starych” mieszkańców wsi pokazuje diametralnie różne, nieprzystające do siebie imaginaria, praktyki, ale też materialność poszczególnych splotów wiejskości. W przypadku alternatywnych sieci ich bazą są tarcia pomiędzy idyllami a codziennością. Równie istotne są jednak także te związane z modelem przemysłowym oraz tymi, którzy nie mieszczą się w ramach jego działań. Bunt, opór oraz przełamania są stałym elementem globalnych procesów. Mogą one przejawiać się niskim wartościowaniem wiejskości lub np. związanych z nią ruchów politycznych. Mogą przyjmować także globalny wymiar procesów modernizacji oraz wypychania wiejskich aktorów na peryferie systemu (Davis 2009). Wiejskość i procesy jej splatania są istotnym narzędziem władzy, mogą służyć uzyskiwaniu hegemonii, mogą być także związane z próbą buntu

i oporu. Powracając do głównego wątku tej pracy: dobrze obrazuje tę dwoistość obietnica związana z alternatywnymi sieciami żywieniowymi. Model, który początkowo miał być odpowiedzią na nierówności systemów przemysłowych oraz oderwanie produkcji i konsumpcji od wiejskiej bazy, w gruncie rzeczy okazał się bardzo podatny na zagrożenia związane z procesami dominacji wizji, praktyk, rzeczy i miejsca konkretnych, często uprzywilejowanych, aktorów. Zagrożenie związane z AFN jest szersze niż tylko procesy komodyfikacji czy przejmowania alternatywy przez systemy przemysłowe. Ma ono głębszy charakter, związany z procesami hegemonii występującymi w kulturze i relacjach społecznych. Alternatywne sieci żywieniowe są, i będą, ważnym mechanizmem wsparcia rodzinnych gospodarstw rolnych, wzmacniania regionalnej ekonomii czy dostępu do lokalnej żywności. Jednocześnie są one także narzędziem władzy, unifikacji wykluczających ludzi, praktyki, przedmioty i miejsca, które do idyllicznej, patrymonialnej wizji nie pasują. Otwarte i wymagające dalszego namysłu pozostają ważne dla mojej książki pytania o pożądany kształt alternatywy dla przemysłowych systemów produkcji i globalnych wzorów konsumpcji oraz o możliwość bardziej zrównoważonego, inkluzywnego sposobu splatania wiejskości.

Na koniec zostawię ramy teoretyczne, prawidła pisania pracy i pozwolę sobie na indywidualne *credo*. Wiejskość jest pojęciem, które od lat mnie fascynuje. Jest w nim zawarta pewna tęsknota, obietnica innego charakteru relacji. W moim przekonaniu wiejskość skrzy się od znaczeń, procesów, zjawisk mających wpływ na to, jak żyjemy. Jej znaczenie wykracza poza ramy wsi, miasta, obszarów wiejskich czy miejskich. Dotyka nas ona na jednostkowym i społecznym poziomie. Wpływa na przedmioty, które nas otaczają, charakter miejsc, sposoby spędzania wolnego czasu, praktyki kultury, w której uczestniczymy lub którą tworzymy. Ma wymiar polityczny, związana jest z władzą, dominacją wybranych spojrzeń i wykluczeniami. Może nas też łączyć, buduje wspólny rdzeń doznań, symboli i praktyk. Jednocześnie odnośzę wrażenie, że wiejskość bywa niewidoczna lub niedoceniana w dyskursie naukowym, politykach i w codziennym życiu. W tym sensie podobna jest do jedzenia: tak jak ono zajmuje miejsce poza centrum rozważań naukowych. Oba fenomeny zbyt często traktowane są jako nieistotne, niewarte namysłu. Ta praca jest próbą docenienia obu zjawisk. Wskazania na ich złożony, ale też fundamentalny dla naszego życia charakter. Jedzenie i wiejskość

rozpływają się w codzienności, ale są dla nas niezbędne. Są one nierozdzielnie związane z rozwojem systemów społecznych, kulturą, modelami rozwoju, sytuacją polityczną. Jednocześnie praca ta powstała jako wyraz intelektualnego zawodu tym, jak wiejskość jest stanowiona i jakie funkcje jej się przypisuje. Zbyt często, w moim przekonaniu, traktujemy ją jako prostą symulację, festyn czy narzędzie odcinające nas od innych. W ten sposób tracimy coś z tego, czym wiejskość tak naprawdę jest i co nam może zaofiarować. Alternatywne sieci, czy szerzej praktyki żywieniowe, niosą obietnicę rozpoznania i docenienia jej roli. Mają one pozwolić nam wiejskość przeżywać, na nowo doświadczyć i wykorzystać do budowania relacji pomiędzy odległymi od siebie światami społecznymi. Sądzę, że w tym kształcie obietnica ta pozostała bez pokrycia. Nie oznacza to, że nie należy próbować wiejskości zrozumieć i włączyć do działań. Jedzenie i praktyki z nim związane wydają się ciekawym poligonem doświadczalnym, laboratorium, z którego wyłonią się nowe społeczne sposoby rozumienia oraz zagospodarowania pojęcia wiejskości. Może w kolejnych iteracjach alternatywnych sieci będzie miało ono prawdziwie refleksyjny oraz złożony charakter. Pozwoliłoby to odejść od uporczywego podziału na centra i peryferie, sztucznie dzielącego to, co wiejskie, i to, co miejskie.

BIBLIOGRAFIA

- Abram, Simone (2003): The rural gaze, w: Country Visions, red. Paul Cloke. Harlowe: Pearson Education Limited, s. 31–47.
- Abriszewski, Krzysztof (2018): Czy Teoria Aktora-Sieci daje narzędzia do ekokrytyki? *Teksty Drugie* 2, s. 369–391.
- Aistara, Guntra A. (2015): Good, Clean, Fair ... and Illegal: Paradoxes of Food Ethics in Post-Socialist Latvia. *Journal of Baltic Studies* 46 (3), s. 283–298.
- Alkon, Alison Hope (2012): Black, white, and green. Farmers markets, race, and the green economy. Athens: University of Georgia Press (Geographies of justice and social transformation, t. 13).
- Amouretti, Marie-Claire (1999): Urban and Rural Diets in Greece, w: Food. A culinary history from Antiquity to the present, red. Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari i Albert Sonnenfeld. New York: Columbia University Press (European perspectives).
- Anderson, Benedict R. O’G. (2016): Imagined communities. Reflections on the origin and spread of nationalism. London – New York: Verso.
- Anderson, Kay; Domosh, Mona; Pile, Steve; Thrift, Nigel (2003): A Rough Guide, w: Handbook of Cultural Geography, red. Kay Anderson, Mona Domosh, Steve Pile i Nigel Thrift. London – Thousand Oaks – New Delhi: SAGE, s. 1–37.
- Angrosino, Michael V. (2020): Badania etnograficzne i obserwacyjne. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Appadurai, Arjun (1981): Gastro-Politics in Hindu South Asia. *American Ethnologist* 8, s. 493–511.
- Appadurai, Arjun (1988): How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. *Comp Stud Soc Hist* 30 (1), s. 3–24.
- Ashley, Bob; Hollows, Joanne; Jones, Steve; Taylor, Ben (2010): Food and cultural studies. London: Routledge (Studies in consumption and markets).
- Atkins, Peter (2011): Food security, safety and Crises: 1920–2000, w: A cultural history of food in the Modern Age, red. Amy Bentley. Oxford: Bloomsbury.
- Bachórz, Agata (2018): “It’s just a constant exchange of containers”: Distribution of home-made food as an element of Polish family lifestyles. *Etnografia Polska* 62 (1–2), s. 131–145.
- Bachórz, Agata; Parasecoli, Fabio (2023): Savoring Polishness: History and Tradition in Contemporary Polish Food Media. *East European Politics and Societies* (10), 1–22.

- Baker, Christopher (2010): *Frogs and farmers: The Green Revolution in India and its Murky Past*, w: *Understanding Green Revolutions. Agrarian change and development planning in South Asia: essays in honour of B.H. Farmer*, red. Tim Bayliss-Smith i Sudhir Wanmali. Cambridge: Cambridge University Press.
- Bański, Jerzy (2012): Problematyka definicji i zasięgu przestrzennego obszarów wiejskich i stref podmiejskich. *Acta Scientiarum Polonorum. Administratio Locorum* 11 (3), s. 5–15.
- Barnet, Margaret (1997): Fletcherism: the chew-chew fad of the Edwardian Era, w: *Nutrition in Britain: Science, Scientists and Politics in the Twentieth Century*, red. F. David Smith. New York: Routledge, s. 6–29.
- Barthes, Roland (2013): *Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption*, w: *Food and culture. A reader*, red. Carole Counihan i Penny van Esterik. New York: Routledge.
- Bartnik, Czesław S. (2018): *Mistyka wsi*. Sandomierz: Wydawnictwo Diecezjalne i Drukarnia w Sandomierzu.
- Beardsworth, Alan; Keil, Teresa (2003): *Sociology on the menu. An invitation to the study of food and society*. London: Routledge.
- Belasco, Warren James (2006): *Meals to come. A history of the future of food*. Berkeley: University of California Press (California studies in food and culture, t. 16).
- Belasco, Warren James (2007): *Appetite for change. How the counterculture took on the food industry*. Ithaca: Cornell University Press.
- Belasco, Warren James (2008): *Food. The key concepts*. Oxford: Berg (The key concepts).
- Belasco, Warren James (2011): *Body and Soul*, w: *A cultural history of food in the Modern Age*, red. Amy Bentley. Oxford: Bloomsbury.
- Bell, David (2006): *Variations on the Rural Idyll*, w: *The Handbook of Rural Studies*, red. Paul Cloke, Terry Marsden i Patrick Mooney. London: SAGE, s. 149–160.
- Benito, Pere (2011): *Food System*, w: *A cultural history of food in the Medieval Age*, red. Massimo Montanari. London: Berg.
- Benke, Kurt; Tomkins, Bruce (2017): *Future food-production systems: vertical farming and controlled-environment agriculture*. *Sustainability: Science, Practice and Policy* 13 (1), s. 13–26.
- Berger, John (2011): *Zrozumieć fotografię*, w: *Badania wizualne w działaniu*, red. Maciej Frąckowiak i Krzysztof Olechnicki. Warszawa: Bęc Zmiana.
- Bhambra, Gurminder K.; Shilliam, Robbie; Orrells, Daniel (2014): *Contesting Imperial Epistemologies: Introduction*. *Journal of Historical Sociology* 27 (3), s. 293–301.

- Bielska-Marks, Renata (2005): Byli pracownicy PGR jako „przegranii” transformacji ustrojowej. *Polityka Społeczna* 7, s. 9–12.
- Bilewicz, Aleksandra (2020): Beyond the Modernisation Paradigm: Elements of a Food Sovereignty Discourse in Farmer Protest Movements and Alternative Food Networks in Poland. *Sociologia Ruralis* 60 (4), s. 754–772.
- Bilewicz, Aleksandra; Spiewak, Ruta (2016): Enclaves of activism and taste. Consumer cooperatives in Poland as Alternative Food Network. *socio.hu* 2016.
- Blay-Palmer, Alison (red.) (2016): Food fears. From industrial to sustainable food systems. London–New York: Routledge.
- Blay-Palmer, Alison; Betsy, Donald (2016): Food Fear: Making Connections, w: Food fears. From industrial to sustainable food systems, red. Alison Blay-Palmer. London–New York: Routledge, s. 1–16.
- Boerboom, Samuel (2017): Political language of food. Blue Ridge Summit: LEXINGTON Books.
- Boni, Zofia (2019): The sociology of food is not about eating, it is about doing a lot of very hard thinking: An interview with Professor Anne Murcott. *Current Sociology*, 001139211985010.
- Boni, Zofia (2021): What’s good to eat? Moral economy of children’s food in Poland’s capital. *Food and Foodways* 29 (2), s. 135–156.
- Boni, Zofia (2023): Feeding Anxieties. New York: Berghahn Books.
- Bosak, Jeanine; Periman, Baron (1982): A review the definition of Rural. *Journal of Rural Community Psychology* 1 (3), s. 3–34.
- Bottero, Jean (2014): Extract from the Oldest Cousine in the World: Cooking in Mesopotamia, w: Food history. Critical and primary sources, red. Jeffrey M. Pilcher. London: Bloomsbury Academic.
- Bourdieu, Pierre (2005): Dystynkcja. Społeczna krytyka władzy sądenia. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe Scholar.
- Braun, Joachim von; Díaz-Bonilla, Eugenio (2008): Globalization of Agriculture and Food: Causes, Consequences and Policy Implications, w: Globalization of food and agriculture and the poor, red. Joachim von Braun i Per Pinstrup-Andersen. New Delhi: Oxford University Press.
- Bresciani, Edda (1999): Food culture in ancient Egypt, w: Food. A culinary history from Antiquity to the present, red. Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari i Albert Sonnenfeld. New York: Columbia University Press (European perspectives).
- Broekaert, Wim; Zuiderhoek, Arjan (2016): Food and Politics in Classical Antiquity, w: A cultural history of food in Antiquity, red. Paul Erdkamp. London: Bloomsbury.

- Brosz, Maciej; Bryda, Grzegorz; Siuda, Piotr (2017): Od redaktorów: „Big Data” i CAQDAS a procedury badawcze w polu socjologii jakościowej. *Przegląd Socjologii Jakościowej* 13 (2), s. 6–23.
- Brown, David L.; Shucksmith, Mark (2017): Reconsidering Territorial Governance to Account for Enhanced Rural-Urban Interdependence in America. *The ANNALS of the American Academy of Political and Social Science* 672 (1), s. 282–301.
- Bruegel, Martin (2012): Locating Foodways in the Nineteen Century, w: A cultural history of food in the age of Empire, red. Martin Bruegel. London: Berg.
- Bruin, Sophie de; Dengerink, Just; van Vliet, Jasper (2021): Urbanisation as driver of food system transformation and opportunities for rural livelihoods. *Food Security* 13 (4), s. 1–18.
- Brunori, Gianluca (2007): Local food and alternative food networks: a communication perspective. *Anthropology of food* (S2).
- Brunori, Gianluca; Galli, Francesca; Barjolle, Dominique; van Broekhuizen, Rudolf; Colombo, Luca; Giampietro, Mario i wsp. (2016): Are Local Food Chains More Sustainable than Global Food Chains? Considerations for Assessment. *Sustainability* 8 (12), s. 449.
- Bryda, Grzegorz (2014): CAQDAS a badania jakościowe w praktyce. *Przegląd Socjologii Jakościowej* 10, s. 12–38.
- Bucheli, Marcelo (2005): Bananas and business. The United Fruit Company in Colombia, 1899–2000. New York: New York University Press.
- Bucholc, Marta (2018): Miejsce poza pojemnikiem. Wstęp do polskiego wydania Socjologii przestrzeni Martiny Löw, w: Martina Löw, Socjologia przestrzeni. Wydanie 1. red. Marta Bucholc. Warszawa: Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego.
- Bukraba-Rylska, Izabella (2008): Socjologia Wsi Polskiej. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Bukraba-Rylska, Izabella (2018): O potrzebie i korzyściach z badania wsi i rolnictwa w Polsce. *Wieś i Rolnictwo* 2 (179), s. 13–30.
- Bukraba-Rylska, Izabella (2019): Kultura wsi, kontekst lokalny, narodowy, globalny, w: Maria Halamska, Monika Stanny and Jerzy Wilkin (red.). *Ciągłość i zmiana*. Warszawa: Instytut Rozwoju Wsi i Rolnictwa PAN i Wydawnictwo Naukowe Scholar.
- Buller, Henry; Morris, Carol (2003): Farm Animal Welfare: A New Repertoire of Nature-Society Relations or Modernism Re-embedded? *Sociologia Ruralis* 43 (3), s. 216–237.
- Bunce, Michael (2003): Reproducing rural idylls, w: Country Visions, red. Paul Cloke. Harlowe: Pearson Education Limited.

- Burch, David; Lawrence, Geoffrey (2005): Supermarket Own Brands, Supply Chains and the Transformation of the Agri-food System. *The International Journal of Sociology of Agriculture and Food* 13, s. 1–18.
- Burch, David; Lawrence, Geoffrey (2009): Towards a third food regime: behind the transformation. *Agriculture and Humane Values* 26 (4), s. 267–279.
- Burnett, Kathryn A.; Danson, Mike (2004): Adding or subtracting value? *International Journal of Entrepreneurial Behavior & Research* 10 (6), s. 384–403.
- Burszta, Józef (1974): Kultura ludowa – kultura narodowa. Szkice i rozprawy. Warszawa: Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza.
- Busch, Lawrence; Bain, Carmen (2004): New! Improved? The Transformation of the Global Agrifood System. *Rural Sociology* 69 (3), s. 321–346.
- Buttel, Frederick H. (2006): Sustaining the Unsustainable. Agro-Food Systems and Environment in the Modern World, w: *The Handbook of Rural Studies*, red. Paul Cloke, Terry Marsden i Patrick Mooney. London: SAGE.
- Buttel, Frederick H.; Larson, Olaf F.; Gillespie, Gilbert W. (1990): The sociology of agriculture. New York: Greenwood Press (Contributions in sociology, t. 88).
- Buttel, Frederick H.; Newby, Howard (red.) (1980): The rural sociology of the advanced societies. Critical perspectives. Montclair, N.J., London: Allanheld, Osmun; Croom Helm.
- Callon, Michel (2014): Wprowadzenie do socjologii translacji. Udomowienie przegrzebków i rybacy znad zatoki Saint-Brieuc, w: *Studia nad nauką i technologią. Wybór tekstów*, red. Ewa Bińczyk i Aleksandra Derra. Toruń: Wydawnictwo Uniwersytetu Mikołaja Kopernika.
- Campanhola, Clayton; Pandey, Shivaji (red.) (2019): Sustainable food and agriculture. An integrated approach. FAO. Amsterdam: Academic Press.
- Caparrós, Martín (2020): Głód. Kraków: Wydawnictwo Literackie.
- Capper, J. L.; Cady, R. A.; Bauman, D. E. (2009): The environmental impact of dairy production: 1944 compared with 2007. *Journal of animal science* 87 (6), s. 2160–2167.
- Carolan, Michael (2008): More-than-Representational Knowledge/s of the Country-side: How We Think as Bodies. *Sociologia Ruralis* 48 (4), s. 408–422.
- Carolan, Michael (2011): Embodied food politics. Farnham, Surrey, Burlington: Ashgate (Critical food studies).
- Carolan, Michael (2013): The Wild Side of Agro-food Studies: On Co-experimentation, Politics, Change, and Hope. *Sociologia Ruralis* 43 (4), s. 414–431.
- Carolan, Michael (2016a): Embodied food politics. New York: Routledge (Critical food studies).

- Carolan, Michael (2016b): *The sociology of food and agriculture*. London, New York: Routledge.
- Carolan, Michael (2017): More-than-Active Food Citizens: A Longitudinal and Comparative Study of Alternative and Conventional Eaters. *Rural Sociology* 82 (2), s. 197–225.
- Carstairs, Catherine (2014): ‘Look Younger, Live Longer’: Ageing Beautifully with Gayelord Hauser in America, 1920–1975. *Gender & History* 26 (2), s. 332–350.
- Carter, Bob; Sealey, Alison (2013): Reflexivity, Realism and the Process of Casing, w: *The SAGE handbook of case-based methods*, red. D. S. Byrne i Charles C. Ragin. London: SAGE.
- Chałasiński, Józef (1984): *Młode pokolenie chłopów: procesy i zagadnienia kształtowania się warstwy chłopskiej w Polsce*, t. 1. Warszawa: Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza [reprint: Józef Chałasiński, *Dzieła wybrane I–IV*. Warszawa 1938: Państwowy Instytut Kultury Wsi].
- Chaplin, Joyce (2014): Food and the Material Origins of Early America, w: *Food in Time and Place. The American Historical Association Companion to Food History*, red. Jeffrey M. Pilcher, Joyce Chaplin i Ken Albala. Oakland: University of California Press.
- Chen, Wei-ting (2016): From “Junk Food ” to “Treats”. *Food, Culture & Society* 19 (1), s. 151–170.
- Chevalier, Pascal; Lacquement, Guillaume (2018): Francuska przestrzeń wiejska. Kategorie i wyobrażenia heterogenicznej wiejskości. *Wieś i Rolnictwo* 1 (178), s. 79–96.
- Chmielewska, Katarzyna (2021): Awans chłopów – obrazy w kulturze, w: *Ciągłość i zmiana*, red. Maria Halamska, Monika Stanny i Jerzy Wilkin. Warszawa: SCHOLAR.
- Clark-Ibáñez, Marisol (2011): Kadrowanie świata społecznego przy użyciu wywiadu fotograficznego, w: *Badania wizualne w działaniu*, red. Maciej Frąckowiak i Krzysztof Olechnicki. Warszawa: Bęc Zmiana.
- Cloke, Paul (red.) (2003a): *Country Visions*. Harlowe: Pearson Education Limited.
- Cloke, Paul (2003b): Knowing ruralities?, w: *Country Visions*, red. Paul Cloke. Harlowe: Pearson Education Limited.
- Cloke, Paul (2006): Conceptualizing rurality, w: *The Handbook of Rural Studies*, red. Paul Cloke, Terry Marsden i Patrick Mooney. London: SAGE, s. 18–28.
- Cloke, Paul; Marsden, Terry; Mooney, Patrick (red.) (2006): *The Handbook of Rural Studies*. London: SAGE.

- Coles, Benjamin (2013): *Ingesting Places: Embodied Geographies of Coffee*, w: *Why we eat, how we eat. Contemporary encounters between foods and bodies*, red. Emma-Jayne Abbotts i Anna Lavis. Farnham: Ashgate (Critical food studies).
- Conkin, Paul (2009): *A revolution down on the farm. The transformation of American agriculture since 1929*. Lexington, KY: University Press of Kentucky.
- Corbier, Mireille (1999): *The Broad Bean and the Moray: Social Hierarchies and Food in Rome*, w: *Food. A culinary history from Antiquity to the present*, red. Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari i Albert Sonnenfeld. New York: Columbia University Press (European perspectives).
- Cortonesi, Alfio (2011a): *Food production*, w: *A cultural history of food in the Medieval Age*, red. Massimo Montanari. London: Berg.
- Cortonesi, Alfio (2011b): *Self-Sufficiency and the market. Rural and Urban diet in the Middle Ages*, w: *A cultural history of food in the Medieval Age*, red. Massimo Montanari. London: Berg.
- Counihan, Carole (1999): *The anthropology of food and body. Gender, meaning, and power*. New York: Routledge.
- Counihan, Carole; van Esterik, Penny (red.) (2013): *Food and culture. A reader*. New York: Routledge.
- Coveney, John (1999): *Food, morals and meaning. The Pleasure and Anxiety of Eating*. London: Routledge.
- Crosby, Alfred W. (2003): *The Columbian exchange. Biological and cultural consequences of 1492*. we współpracy z J. R. McNeillem i Otto von Meringiem. Westport, Conn.: Praeger (Contributions in American studies, t. 2).
- Crosby, Alfred W. (2009): *Ecological imperialism. The biological expansion of Europe, 900–1900*. Cambridge: Cambridge Univ. Press (Studies in environment and history).
- Csergo, Julia (1999): *The EMERGENCE of REGIONAL CUISINES*, w: *Food. A culinary history from Antiquity to the present*, red. Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari i Albert Sonnenfeld. New York: Columbia University Press (European perspectives).
- Curtis, Robert (2016): *Eating and drinking out*, w: *A cultural history of food in Antiquity*, red. Paul Erdkamp. London: Bloomsbury.
- Daniel, François-Joseph (2011): *Action Research and Performativity: How Sociology Shaped a Farmers' Movement in The Netherlands*. *Sociologia Ruralis* 51 (1), s. 17–34.
- Darnhofer, Ika; Gibbon, David; Dedieu, Benoît (red.) (2012): *Farming Systems Research into the 21st Century: The New Dynamic*. Dordrecht: Springer Netherlands.

- Davis, Mike (2009): *Planeta slumsów*. Warszawa: Instytut Wydawniczy Książka i Prasa (Biblioteka Le Monde Diplomatique).
- Davison, Debra (2017): Is Urban Agriculture a Game Changer or Window Dressing? A Critical Analysis of Its Potential to Disrupt Conventional Agri-food Systems. *International Journal of Sociology of Agriculture and Food* 2, s. 63–76.
- Delormier, Treena; Frohlich, Katherine L.; Potvin, Louise (2009): Food and eating as social practice – understanding eating patterns as social phenomena and implications for public health. *Sociology of health & illness* 31 (2), s. 215–228.
- Dembinska, Maria (1999): *Food and drink in medieval Poland. Rediscovering a cuisine of the past*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.
- Demick, Barbara (2017): *Światu nie mamy czego zazdrościć. Zwyczajne losy mieszkańców Korei Północnej*. Wołowiec: Czarne.
- DeSoucey, Michaela (2018): *Contested tastes. Foie gras and the politics of food*. Princeton: Princeton University Press.
- Diamond, Jared M. (1997): *Guns, germs, and steel. The fates of human societies*. New York: Norton.
- Dikotter, Frank (2013): *Wielki głód. Tragiczne skutki polityki Mao 1958–1962*. Wołowiec: Czarne.
- Dohnal, Wojciech (red.) (2014): *Od etnografii wsi do antropologii współczesności: [tom dedykowany pamięci profesora Józefa Burszty w setną rocznicę urodzin]*. Poznań: Komitet Nauk Etnologicznych Polskiej Akademii Nauk; Instytut im. Oskara Kolberga.
- Domański, Henryk; Karpiński, Zbigniew; Przybysz, Dariusz; Stracuk, Justyna (2015): *Wzory jedzenia a struktura społeczna*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe Scholar.
- Douglas, Mary (1972): Deciphering a Meal. *Daedalus* 101 (1), s. 61–81.
- Dubois, Alexandre (2018): Nurturing proximities in an emerging food landscape. *Journal of Rural Studies* 57, s. 1–12.
- Dubuisson-Quellier, Sophie; Lamine, Claire; Le Velly, Ronan (2011): Citizenship and Consumption: Mobilisation in Alternative Food System in France. *Sociologia Ruralis* 51.
- Dumanowski, Jarosław; Kasprzyk-Chevriaux, Magdalena (2019): *Kapłony i szczeżuje. Opowieść o zapomnianej kuchni polskiej*. Wołowiec: Wydawnictwo Czarne.
- Duncan, Jessica; Pascucci, Stefano (2017): Mapping the Organisational Forms of Networks of Alternative Food Networks. Implications for Transition. *Sociologia Ruralis* 57 (3), s. 316–339.
- Dupont, Florence (1999): The grammar of Roman Dining, w: *Food. A culinary history from Antiquity to the present*, red. Jean Louis Flandrin, Massimo

- Montanari i Albert Sonnenfeld. New York: Columbia University Press (European perspectives).
- DuPuis, E. Melanie (2000): Not in my body: rBGH and the rise of organic milk. *Agriculture and Human Values* 17 (3), s. 285–295.
- DuPuis, E. Melanie (2006): Landscapes of Desires?, w: *The Handbook of Rural Studies*, red. Paul Cloke, Terry Marsden i Patrick Mooney. London: SAGE, s. 124–132.
- DuPuis, E. Melanie; Goodman, David (2005): Should we go “home” to eat?: toward a reflexive politics of localism. *Journal of Rural Studies* 21 (3), s. 359–371.
- Dyer, Christopher (2015): Did the Peasants Really Starve in Medieval England, w: *Food history. Critical and primary sources*, red. Jeffrey M. Pilcher. London, New Delhi, New York, Sydney: Bloomsbury Academic.
- Dymitrow, Mirek (2018): Rural/urban: Laying bare the controversy. *Geographia Polonica* 91 (4), s. 375–397.
- Dymitrow, Mirek; Brauer, Rene (2017): Performing rurality. But who? *Bulletin of Geography. Socio-economic Series* 38 (38), s. 27–46.
- Elias, Norbert (2011): *O procesie cywilizacji. Analizy socjo- i psychogenetyczne*. Warszawa: Wydawnictwo W.A.B.
- Ellis, Steven (2016): Eating and Drinking Out, w: *A cultural history of food in Antiquity*, red. Paul Erdkamp. London: Bloomsbury.
- Enderson, Tim (2006): Performing rurality, w: *The Handbook of Rural Studies*, red. Paul Cloke, Terry Marsden i Patrick Mooney. London: SAGE.
- Erdkamp, Paul (red.) (2016a): *A cultural history of food in Antiquity*. London: Bloomsbury.
- Erdkamp, Paul (2016b): Food and commensality in the ancient Near East, w: *A cultural history of food in Antiquity*, red. Paul Erdkamp. London: Bloomsbury.
- Evans, Sterling (2012): *Agricultural Production and Environmental History*, w: *The Oxford handbook of food history*, red. Jeffrey M. Pilcher. Oxford: Oxford University Press (Oxford handbooks).
- Faracik, Robert (2020): Aspekty wiejskości w krajobrazie kulturowym dużego miasta na przykładzie Krakowa. *KWOM* 33 (5), s. 81–99.
- Fendrychová, Lenka; Jehlička, Petr (2018): Revealing the hidden geography of alternative food networks: The travelling concept of farmers markets. *Geoforum* 95, s. 1–10.
- Field, Sean (2016): The financialization of food and the 2008–2011 food price spikes. *Environ Plan A* 48 (11), s. 2272–2290.
- Fischler, Claude (1988): Food, self and identity. *Social Science Information* 27 (2), s. 275–292.

- Fischler, Claude (1999): The “MCDONALDIZATION” of CULTURE, w: Food. A culinary history from Antiquity to the present, red. Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari i Albert Sonnenfeld. New York: Columbia University Press (European perspectives).
- Fisker, Jens Kaae; Johansen, Pia Heike; Jensen, Maja Theresia; Thuesen, Annette Aagaard (2022): Performing Rurality in Online Community Groups. *Rural Sociology* 87, s. 993–1016.
- Flamina, Ventura; Brunori, Gianluca; Milone, Pierluigi; Berti, Giaime (2009): The rural web: a synthesis, w: Unfolding webs. The dynamics of regional rural development, red. Jan Douwe van der Ploeg i Terry Marsden. Assen: van Gorcum (European perspectives on rural development, t. 6).
- Flandrin, Jean Louis (1999a): Dietary choices and cooking techniques 1500–1800, w: Food. A culinary history from Antiquity to the present, red. Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari i Albert Sonnenfeld. New York: Columbia University Press (European perspectives).
- Flandrin, Jean Louis (1999b): From dietetics to gastronomy, w: Food. A culinary history from Antiquity to the present, red. Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari i Albert Sonnenfeld. New York: Columbia University Press (European perspectives).
- Flandrin, Jean Louis (1999c): Seasoning, cooking and dietetics in the late Middle Ages, w: Food. A culinary history from Antiquity to the present, red. Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari i Albert Sonnenfeld. New York: Columbia University Press (European perspectives).
- Flandrin, Jean Louis (1999d): The early modern period, w: Food. A culinary history from Antiquity to the present, red. Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari i Albert Sonnenfeld. New York: Columbia University Press (European perspectives).
- Flandrin, Jean Louis (1999e): The humanization of Eating Behaviours, w: Food. A culinary history from Antiquity to the present, red. Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari i Albert Sonnenfeld. New York: Columbia University Press (European perspectives).
- Flandrin, Jean Louis; Montanari, Massimo; Sonnenfeld, Albert (red.) (1999): Food. A culinary history from Antiquity to the present. New York: Columbia University Press (European perspectives).
- Flemmen, Magne; Hjellbrekke, Johs; Jarness, Vegard (2017): Class, Culture and Culinary Tastes. Cultural Distinctions and Social Class Divisions in Contemporary Norway. *Sociology* 52 (1), s. 128–149.

- Florida, Richard (2010): *Narodziny klasy kreatywnej. Oraz jej wpływ na przeobrażenia w charakterze pracy, wypoczynku, społeczeństwa i życia codziennego.* Warszawa: Narodowe Centrum Kultury (Kultura się Liczy!).
- Fonte, Maria (2008): Knowledge, Food and Place. A Way of Producing, a Way of Knowing. *Sociologia Ruralis* 48 (3), s. 200–222.
- Fonte, Maria (2013): Reflexive Localism: Toward a Theoretical Foundation of an Integrative Food Politics. *The International Journal of Sociology of Agriculture and Food* (20), s. 397–402.
- Forssell, Sini; Lankoski, Leena (2015): The sustainability promise of alternative food networks. An examination through “alternative” characteristics. *Agriculture and Human Values* 32 (1), s. 63–75.
- Foucault, Michel (2010): *Of Other Spaces: Utopias and Heterotopias*, w: *Rethinking architecture. A reader in cultural theory*, red. Neil Leach. London: Routledge.
- Freedman, Paul (2016): *Eating out*, w: *A cultural history of food in the Renaissance*, red. Ken Albala. London: Bloomsbury Academic.
- Frei, Barbara; Queiroz, Cibele; Chaplin-Kramer, Becky; Andersson, Erik; Renard, Delphine; Rhemtulla, Jeanine M.; Bennett, Elena M. (2020): A brighter future: Complementary goals of diversity and multifunctionality to build resilient agricultural landscapes. *Global Food Security* 26.
- Friese, Susanne (2019): *Qualitative data analysis with ATLAS.ti*. Los Angeles: SAGE.
- Gałęski, Bogusław (1966): *Socjologia wsi. Pojęcia podstawowe*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Garrety, Karin (1997): Social worlds, actor-networks and controversy: the case of cholesterol, dietary fat and heart disease. *Social studies of science* 27 (5), s. 727–773.
- Gentilcore, David (2016): *Food and health in early modern Europe. Diet, medicine and society, 1450–1800*. London, New York: Bloomsbury Academic.
- Gille, Zsuzsa (2009): The tale of toxic Paprika, w: *Food & Everyday life in the post-socialist world*, red. Melissa Caldwell. Bloomington: Indiana University Press, s. 57–78.
- Giordano, Christian (1992): *Wiejskość jako zjawisko kulturowe*, w: *Socjologia wsi w Republice Federalnej Niemiec*, red. Andrzej Kaleta. Toruń: Wydawnictwo Uniwersytetu Mikołaja Kopernika, s. 69–93.
- Gluszczenko, Irina Viktorovna (2012): *Sowiety od kuchni. Mikojan i radziecka gastronomia*. Warszawa: Wydawnictwo Krytyki Politycznej (Seria Historyczna, t. 8).
- Godula-Węclawowicz, Róża. 2020. *Tutejsi i przybysze. Przyczynek do autoetnografii Lanckorony*. *Zeszyty Wiejskie* 26, s. 203–220.

- Goodman, David (2004): Rural Europe Redux? Reflections on Alternative Agro-Food Networks and Paradigm Change. *Sociologia Ruralis* 44 (1), s. 3–16.
- Goodman, David (2016): Agro-Food Studies in the ‘Age of Ecology’: Nature, Corporeality, Bio-Politics Chapter Agro-Food Studies in the ‘Age of Ecology’: Nature, Corporeality, Bio-Politics, w: The rural. Critical essays in human geography, red. Richard Munton. London: Routledge (Contemporary foundations of space and place).
- Goodman, David; DuPuis, E. Melanie (2002): Knowing food and growing food: Beyond the production-consumption debate in the sociology of agriculture. *Sociologia Ruralis* 42 (1), s. 5–22.
- Goodman, David; Goodman, Michael K.; DuPuis, E. Melanie (2014): Alternative food networks. Knowledge, practice and politics. London, New York: Routledge (Routledge Studies of Gastronomy, Food and Drink).
- Goodman, David; Watts, Michael (red.) (1997): Globalising food. Agrarian questions and global restructuring. London, New York: Routledge.
- Goody, Jack (2015): The High and the Low: Culinary Culture in Asia and Europe, w: Food history. Critical and primary sources, red. Jeffrey M. Pilcher. London, New Delhi, New York, Sydney: Bloomsbury Academic.
- Gorlach, Krzysztof (1995): Obronić ducha Ameryki: kwestia rolna i socjologia wsi we współczesnych Stanach Zjednoczonych. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.
- Gorlach, Krzysztof (2004): Socjologia obszarów wiejskich. Problemy i perspektywy. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe Scholar.
- Gorlach, Krzysztof (2011): Kierunki badań wsi w społeczeństwie globalnej ponowoczesności, czyli od nowej socjologii wsi do studiów nad wsią ponowoczesną, w: Wieś jako przedmiot badań naukowych na początku XXI wieku, red. Maria Halamska. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe Scholar.
- Gorlach, Krzysztof; Dąg, Zbigniew (red.) (2021): Think Locally, act globally. Polish farmers in the global era of sustainability and resilience. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.
- Gorlach, Krzysztof; Klekotko, Marta; Nowak, Piotr (2012): W obliczu globalnego dyskursu. Współczesna polska socjologia wsi w relacjach do anglosaskich studiów nad obszarami wiejskimi, w: Cztery dekady socjologii na Uniwersytecie Mikołaja Kopernika. Socjologia i socjologowie wsi krajów Europy Środkowej, red. Andrzej Kaleta. Toruń: Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Mikołaja Kopernika.
- Gorlach, Krzysztof; Nowak, Piotr; Klekotko, Marta (2013): Myśl lokalnie, działaj globalnie: czyli o pewnym rozumieniu rozwoju społecznego w dobie

- globalizacji, w: Nie tylko o wsi... Szkice humanistyczne dedykowane Profesor Marii Wieruszewskiej-Adamczyk, red. Damian Kasprzyk. Łódź: Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, s. 89–115.
- Gospodarczyk, Marta (2019): Rolnicy, kowboje i drwale. Koncepcja wiejskich męskości w obszarze badań nad wsią. *Studia Socjologiczne* 235 (4).
- Goszczyński, Wojciech; Knieć, Wojciech; Czachowski, Hubert (2015): Lokalne horyzonty zdarzeń. Lokalność i kapitał społeczny w kulturze (nie)ufności na przykładzie wsi kujawsko-pomorskiej. Toruń: Muzeum Etnograficzne im. M. Znamierowskiej-Prüfferowej.
- Goszczyński, Wojciech; Śpiewak, Ruta (2022): The dark side of the bun: endo and exogenous class exclusions in Polish alternative food network. *Food, Culture & Society*, s. 1–27.
- Goszczyński, Wojciech; Śpiewak, Ruta; Bilewicz, Aleksandra; Wróblewski, Michał (2019): Between Imitation and Embeddedness: Three Types of Polish Alternative Food Networks. *Sustainability* 11 (24), s. 7059.
- Goszczyński, Wojciech; Wróblewski, Michał; Wójtewicz, Anna (2018): Jakość w polskich alternatywnych sieciach żywnościowych. Analiza praktyk społecznych. *Studia Socjologiczne* 228 (1), s. 143–170.
- Grasseni, Cristina (2009): Developing skill, developing vision. Practices of locality at the foot of the Alps. New York: Berghahn Books (European anthropology in translation, t. 3).
- Grasseni, Cristina (2017): The heritage arena. Reinventing cheese in the Italian Alps. New York, Oxford: Berghahn Books (Food, nutrition, and culture, Volume 5).
- Gresser, Charis; Tickell, Sophia (2002): Mugged: Poverty in our coffee cup. OXFAM.
- Grieco, Allen (2016): Food production, w: A cultural history of food in the Renaissance, red. Ken Albala. London: Bloomsbury Academic.
- Grivins, Mikelis; Keech, Daniel; Kunda, Ilona; Tisenkopfs, Talis (2017): Bricolage for Self-Sufficiency: An Analysis of Alternative Food Networks. *Sociologia Ruralis* 57 (3), s. 340–356.
- Gronow, Jukka (2001): The sociology of taste. London: Routledge.
- Guede, Iranzu; Ortega, Luis Angel; Zuluaga, Maria Cruz; Alonso-Olazabal, Ainhoa; Murelaga, Xabier; Solaun, José Luis i wsp. (2018): Isotopic evidence for the reconstruction of diet and mobility during village formation in the Early Middle Ages: Las Gobas (Burgos, northern Spain). *Archaeological and Anthropological Sciences* 10 (8), s. 2047–2058.
- Guthman, Julie (2007): Commentary on teaching food. Why I am fed up with Michael Pollan et al. *Agric Hum Values* 24 (2), s. 261–264.

- Guthman, Julie (2014): *Agrarian Dreams. The Paradox of Organic Farming in California*. Berkeley: University of California Press (California Studies in Critical Human Geography, t. 11).
- Guthman, Julie; Brown, Sandy (2016): I will never eat another strawberry again. The biopolitics of consumer-citizenship in the fight against methyl iodide in California. *Agriculture and Human Values* 33 (3), s. 575–585.
- Halamska, Maria (2011a): Wiejskość jako kategoria socjologiczna. *Więś i Rolnictwo* 1 (150), s. 37–54.
- Halamska, Maria (red.) (2011b): *Więś jako przedmiot badań naukowych na początku XXI wieku*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe Scholar.
- Halamska, Maria (2020): *Więś polska 1918–2018. W poszukiwaniu źródeł teraźniejszości*: Instytut Rozwoju Wsi i Rolnictwa PAN.
- Halawa, Mateusz; Parasecoli, Fabio (2019): Eating and drinking in Global Brooklyn. *Food, Culture & Society* 22 (4), s. 387–406.
- Halfacree, Keith (1993): Locality and social representation: Space, discourse and alternative definitions of the rural. *Journal of Rural Studies* 9 (1), s. 23–37.
- Halfacree, Keith (1995): Talking about rurality: Social representations of the rural as expressed by residents of six English parishes. *Journal of Rural Studies* 11 (1), s. 1–20.
- Halfacree, Keith (2006): Rural Space: Constructing a Three-Fold Architecture, w: *The Handbook of Rural Studies*, red. Paul Cloke, Terry Marsden i Patrick Mooney. London: SAGE.
- Halfacree, Keith (2007): Trial by space for a ‘radical rural’: Introducing alternative localities, representations and lives. *Journal of Rural Studies* 23 (2), s. 125–141.
- Harris, Marvin (2013): *The Abominable Pig*, w: *Food and culture. A reader*, red. Carole Counihan i Penny van Esterik. New York: Routledge.
- Harvey, David (2006): *Spaces of hope*. Edinburgh: Edinburgh University Press.
- Harvey, David (2011): *The condition of postmodernity. An enquiry into the origins of cultural change*. Malden, Mass.: Blackwell.
- Heldke, Lisa (2013): *Let’s Cook Thai: Recipes for Colonialism*, w: *Food and culture. A reader*, red. Carole Counihan i Penny van Esterik. New York: Routledge.
- Helepciuc, Florența-Elena; Todor, Arpad (2021): Evaluating the effectiveness of the EU’s approach to the sustainable use of pesticides. *PLoS one* 16 (9), e0256719.
- Heley, Jesse; Jones, Laura (2012): Relational rurals: Some thoughts on relating things and theory in rural studies. *Journal of Rural Studies* 28 (3), s. 208–217.
- Helstosky, Carol (2015): *The cooking of consent*, w: *Food history. Critical and primary sources*, red. Jeffrey M. Pilcher. London, New Delhi, New York, Sydney: Bloomsbury Academic.

- Hendrickson, Mary K.; Heffernan, William D. (2002): Opening Spaces through Re-localization: Locating Potential Resistance in the Weaknesses of the Global Food System. *Sociologia Ruralis* 42 (4), s. 347–369.
- Heuts, Frank; Mol, Annemarie (2013): What Is a Good Tomato? A Case of Valuing in Practice. *Valuation Studies* 1 (2), s. 125–146.
- Hierholzer, Vera (2015): Searching for the Best Standard: Different Strategies of Food Regulation during German Industrialization, w: Food history. Critical and primary sources, red. Jeffrey M. Pilcher. London, New Delhi, New York, Sydney: Bloomsbury Academic.
- Higman, Barry William (2012): Historia żywności. Jak żywność zmieniała świat. Warszawa: Wydawnictwo Aletheia.
- Hinrichs, C. (2000): Embeddedness and local food systems: notes on two types of direct agricultural market. *Journal of Rural Studies* 16 (3), s. 295–303.
- Holtzman, Jon D. (2006): Food and Memory. *Annual Review of Anthropology* 35 (1), s. 361–378.
- Hoop, Evelien de; Jehlička, Petr (2017): Reluctant pioneers in the European periphery? Environmental activism, food consumption and “growing your own”. *Local Environment* 22 (7), s. 809–824.
- Hormel, Leontina M. (2017): Food or Flowers? Dacha Gardening and Gendered Class Relations in Post-Soviet Ukraine. *Rural Sociology* 82 (1), s. 75–100.
- Horowitz, Roger; Pilcher, Jeffrey M.; Watts Evelyn Sydney (2015): Meat for the Multitudes: Market culture in Paris, New York City and Mexico City over the ‘Long’ Nineteenth Century, w: Food history. Critical and primary sources, red. Jeffrey M. Pilcher. London, New Delhi, New York, Sydney: Bloomsbury Academic.
- Horton, John (2008): Producing Postman Pat: The popular cultural construction of idyllic rurality. *Journal of Rural Studies* 24 (4), s. 389–398.
- Hrabák, Jiří; Konečný, Ondřej (2018): Multifunctional agriculture as an integral part of rural development: Spatial concentration and distribution in Czechia. *Norsk Geografisk Tidsskrift – Norwegian Journal of Geography* 72 (5), s. 257–272.
- Hryciuk, Renata (2018): Tortilla tour. Turystyka kulinarna w zglobalizowanej Oaxace, południowy Meksyk. *Studia Socjologiczne* 4 (231), s. 149–173.
- Hryciuk, Renata (2019): La Alquimista de los Sabores: Gastronomic Heritage, Gender, and the Tourist Imaginary in Mexico. *Revista del CESLA: International Latin American Studies Review* 24, s. 75–100.
- Huetz de Lempis, Alain (1999): Colonial beverages and the consumption of sugar, w: Food. A culinary history from Antiquity to the present, red. Jean Louis

- Flandrin, Massimo Montanari i Albert Sonnenfeld. New York: Columbia University Press (European perspectives).
- Hussain, Shafqat (2015): Remoteness and modernity. Transformation and continuity in northern Pakistan. New Haven: Yale University Press (Yale agrarian studies series).
- Ilbery, Brian; Morris, Carol; Buller, Henry; Maye, Damian; Kneafsey, Moya (2005): Product, Process and Place. *European Urban and Regional Studies* 12 (2), s. 116–132.
- Jabkowski, Piotr (2015): Reprezentatywność badań reprezentatywnych. Analiza wybranych problemów metodologicznych oraz praktycznych w paradygmacie całkowitego błędu pomiaru. Poznań: Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Adama Mickiewicza (Seria Socjologia/Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu, nr 77).
- Jackson, Peter (2010): Food stories: consumption in an age of anxiety. *Cultural geographies* 17 (2), s. 147–165.
- Jałowiecki, Bohdan (1987): Proces urbanizacji a relacje miasto–wieś. Warszawa: IRWIR PAN.
- Jałowiecki, Bohdan (2010): Społeczne wytwarzanie przestrzeni. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe Scholar.
- Jałowiecki, Bohdan; Szczepański, Marek (2008): Miasto i przestrzeń w perspektywie socjologicznej. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe Scholar.
- Jarosz, Dariusz (2007): „Pastuchy”, „okrągłaki”, „wieśniacy”. Miasto peerelowskie i jego chłopscy mieszkańcy. *Więź* 583, s. 106–115.
- Jarosz, Lucy (2008): The city in the country. Growing alternative food networks in Metropolitan areas. *Journal of Rural Studies* 24 (3), s. 231–244.
- Jayne, Mark (2006): Cities and consumption. London, New York: Routledge (Routledge critical introductions to urbanism and the city).
- Jedlicki, Jerzy (1991): Proces przeciwko miastu. *Teksty Drugie* 5, s. 5–24.
- Jehlička, Petr (2021): Eastern Europe and the geography of knowledge production: The case of the invisible gardener. *Progress in Human Geography* 45 (5).
- Jehlička, Petr; Daněk, Petr (2017): Rendering the Actually Existing Sharing Economy Visible: Home-Grown Food and the Pleasure of Sharing. *Sociologia Ruralis* 57 (3), s. 274–296.
- Jehlička, Petr; Grīviņš, Miķelis; Visser, Oane; Balázs, Bálint (2020): Thinking food like an East European: A critical reflection on the framing of food systems. *Journal of Rural Studies* 76, s. 286–295.
- Jehlička, Petr; Smith, Joe (2012): Sustainability and the “urban peasant”: Rethinking the cultural politics of food self-provisioning in Czechia, w: New Perspective

- on Consumer Culture. Theory and Research, red. Pavel Zahradka, Renata Sedlakova: Cambridge Scholars Publishing.
- Kajdanek, Katarzyna (2011a): Między miastem a wsią. Suburbanizacja na przykładzie osiedli podmiejskich Wrocławia. Kraków: NOMOS.
- Kajdanek, Katarzyna (2011b): Suburbanizacja w Polsce – pejzaż społeczno-prze-strzenny. *Przegląd Socjologiczny* 2–3, s. 303–321.
- Kajdanek, Katarzyna (2012): O potrzebie końca socjologii miasta. *Przestrzeń Spo-łeczna* 2 (4), s. 29–94.
- Kajdanek, Katarzyna (2014): Współpraca miejsko-wiejska w kontekście procesów suburbanizacji w Polsce, w: *Współpraca miejsko-wiejska w Polsce. Uwarun-kowania i potencjał*, red. Magdalena Dej, Karol Janas i Oskar Wolski. Kraków: Instytut Rozwoju Miast w Krakowie, s. 73–85.
- Kaleta, Andrzej (2018): Wieś jako przedmiot zainteresowania socjologii. *Wieś i Rol-nictwo* 1 (178), s. 33–47.
- Kaleta, Andrzej (2021): *Szkice Polskiej Socjologii Wsi*. Toruń: Wydawnictwo Uni-wersytetu Mikołaja Kopernika.
- Karaosmanoglu, Defne (2015): Surviving the Global market: Turkish Cuisine Under Construction, w: *Food history. Critical and primary sources: Contemporary Transitions*, red. Jeffrey M. Pilcher. London, New Delhi, New York, Sydney: Bloomsbury Academic.
- Katz, Cindi (1996): Towards Minor Theory. *Environment and Planning D: Society and Space* 14 (4), s. 487–499.
- Kindstedt, Paul S. (2017): The History of Cheese, w: *Global Cheesemaking Techno-logy*, red. Photis Papademas i Thomas Bintsis. Chichester: John Wiley & Sons, Ltd, s. 1–19.
- Kissane, Christopher (2020): Food, religion and communities in early modern Eu-rope. London, New York, Oxford, New Delhi, Sydney: Bloomsbury Academic (Cultures of early modern Europe).
- Klekotko, Marta; Gorlach, Krzysztof (2011): Miejsce, lokalność, globalizacja. Przy-czynek do problematyki socjologii wsi (i nie tylko) w społeczeństwie ponowo-czesnym, w: *Obszary wiejskie w Polsce. Różnorodność i procesy różnicowa-nia*, red. Hanna Podedworna i Andrzej Pilichowski.
- Klumbyté, Neringa (2009): The geopolitics of Taste. The Euro and Soviet Sausage Industries in Lithuania, w: *Food & Everyday life in the post-socialist world*, red. Melissa Caldwell. Bloomington: Indiana University Press, s. 131–153.
- Knieć, Wojciech (2012): *Wspólna Polityka Rolna a zrównoważony rozwój obszarów wiejskich Polski. Analiza socjologiczna*. Toruń: Wydawnictwo Uniwersytetu Mikołaja Kopernika.

- Kniec, Wojciech; Goszczyński, Wojciech; Obracht-Prondzyński, Cezary (2013.) *Kapitał Społeczny wsi pomorskiej*. Wieżyca: Kaszubski Uniwersytet Ludowy.
- Kollen, Guy M. (2012): *Food Representations*, w: *A cultural history of food in the age of Empire*, red. Martin Bruegel. London: Berg.
- Konefal, Jason; Mascarenhas, Michael; Hatanaka, Maki (2015): *overnance in the Global Agro-Food System: Backlighting the Role of transnational supermarkets chains*, w: *Food history. Critical and primary sources: Contemporary Transitions*, red. Jeffrey M. Pilcher. London, New Delhi, New York, Sydney: Bloomsbury Academic.
- Kopczyńska, Ewa (2017): *Economies of Acquaintances: Social Relations during Shopping at Food Markets and in Consumers' Food Cooperatives*. *East European Politics & Societies* 31 (3).
- Kopczyńska, Ewa (2020): *Are There Local Versions of Sustainability? Food Networks in the Semi-Periphery*. *Sustainability* 12 (7), s. 2845.
- Kopczyńska, Ewa (2021): *Jedzenie i inne rzeczy. Antropologia zmiany w systemach żywnościowych*. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.
- Kopczynska, Ewa; Zielinska, Katarzyna (2016): *Feeding the Body, Feeding the Gender: Dietary Choices of Men and Women in Poland*. *East European Politics & Societies* 30 (1), s. 147–168.
- Krzywoszynska, Anna (2015): *Wine is not Coca-Cola. Marketization and taste in alternative food networks*. *Agriculture and Human Values* 32 (3), s. 491–503.
- Kuciel-Frydryszak, Joanna (2023): *Chłopki: Opowieść o naszych babkach*. Warszawa: Marginesy.
- Kümin, Beat (red.) (2012): *A cultural history of food in the Early Modernity*. London: Berg.
- Kvale, Steinar (2004): *Interviews. Wprowadzenie do jakościowego wywiadu badawczego*. Białystok: Trans Humana.
- Lacour, Claude; Puissant, Sylvette (2007): *Re-Urbanity: Urbanising the Rural and Ruralising the Urban*. *Environment and Planning A: Economy and Space* 39 (3), s. 728–747.
- Lamine, Claire; Renting, Henk; Rossi, Adanella; Wiskerke, J. S. C.; Brunori, Gianluca (2012): *Agri-Food systems and territorial development. Innovations, new dynamics and changing governance mechanisms*, w: *Farming Systems Research into the 21st Century: The New Dynamic*, red. Ika Darnhofer, David Gibbon i Benoît Dedieu. Dordrecht: Springer Netherlands, s. 229–256.
- Lang, Tim (2013): *Food Industrialisation and Food Power: Implications for Food Governance*, w: *Taking Food Public. Redefining Foodways in a Changing World*, red. Psyche Williams Forson i Carole Counihan. Hoboken: Taylor and Francis.

- Larsen, Jonas (2011): Z rodziną najlepiej wychodzi się na zdjęciach: performatywność fotografii turystycznej, w: *Badania wizualne w działaniu*, red. Maciej Frąckowiak i Krzysztof Olechnicki. Warszawa: Bęc Zmiana.
- Larsen, Jonas (2012): Performance, space and tourism, w: *The Routledge Handbook of Tourism Geographies*, red. Julie Wilson. Abingdon, Oxon, New York: Routledge (Routledge handbooks), s. 67–74.
- Larsen, Jonas; Urry, John (2011): Gazing and Performing. *Environment and Planning D: Society and Space* 29 (6), s. 1110–1125.
- Latour, Bruno (2014): Dajcie mi laboratorium a poruszę świat, w: *Studia nad nauką i technologią. Wybór tekstów*, red. Ewa Bińczyk i Aleksandra Derra. Toruń: Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Mikołaja Kopernika.
- Law, John (2014): Uwagi na temat teorii aktora-sieci: wytwarzanie ładu, strategia i heterogeniczność, w: *Studia nad nauką i technologią. Wybór tekstów*, red. Ewa Bińczyk i Aleksandra Derra. Toruń: Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Mikołaja Kopernika.
- Leder, Andrzej (2014): Przeźniona rewolucja. Ćwiczenie z logiki historycznej. Warszawa: Wydawnictwo Krytyki Politycznej (Seria Historyczna, t. 16).
- Lee, Yinjin; Bateman, Alexis (2021): The competitiveness of fair trade and organic versus conventional coffee based on consumer panel data. *Ecological Economics* 184: 106986.
- Leszczyński, Adam (2020): Ludowa historia Polski. Historia wyzysku i oporu: mitologia panowania. Warszawa: Wydawnictwo W.A.B.
- Levenstein, Harvey (1999): The PERILS of ABUNDANCE Food, Health, and Morality in American History, w: *Food. A culinary history from Antiquity to the present*, red. Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari i Albert Sonnenfeld. New York: Columbia University Press (European perspectives).
- Levenstein, Harvey A. (2012): Fear of food. A history of why we worry about what we eat. Chicago: The University of Chicago Press.
- Lévi-Strauss, Claude (1972): Trójkąt kulinarny. *Twórczość* (2), s. 71–80.
- Lewin, Kurt (1943): Forces behind food habits and methods of change. *Bulletin of the National Research Council* 108, s. 35–65.
- Lichter, Daniel T.; Ziliak, James P. (2017): The Rural-Urban Interface: New Patterns of Spatial Interdependence and Inequality in America. *The ANNALS of the American Academy of Political and Social Science* 672 (1), s. 6–25.
- Lindsay, Hugh (2016): Food Representations, w: *A cultural history of food in Antiquity*, red. Paul Erdkamp. London: Bloomsbury.
- Lobao, Linda (1996): A Sociology of the Periphery Versus a Peripheral Sociology: Rural Sociology and the Dimension of Space. *Rural Sociology* 61 (1), s. 77–102.

- Lockie, Stewart (2002): 'The Invisible Mouth': Mobilizing 'the Consumer' in Food Production-Consumption Networks. *Sociol Ruralis* 42 (4), s. 278–294.
- Longo, Oddone (1999): The food for others, w: Food. A culinary history from Antiquity to the present, red. Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari i Albert Sonnenfeld. New York: Columbia University Press (European perspectives).
- Lourens-Hattingh, Analie; Viljoen, Bennie C. (2001): Yogurt as probiotic carrier food. *International Dairy Journal* 11 (1–2), s. 1–17.
- Lowe, Philip; Murdoch, Jonathan; Marsden, Terry (2004): Constructing the countryside. London: Routledge (Restructuring rural areas, t. 1).
- Löw, Martina (2018): Socjologia przestrzeni. Wydanie 1. red. Marta Bucholc. Warszawa: Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego.
- Lynch, Kenny (2004): Rural-Urban Interaction in the Developing World: Routledge.
- Lyson, Thomas A. (2004): Civic agriculture. Reconnecting farm, food, and community. Medford, Mass, Lebanon, N.H: University Press of New England (Civil society).
- Magdoff, Fred; Foster, John Bellamy; Buttel, Frederick H. (2000): Hungry for profit. The agribusiness threat to farmers, food, and the environment. New York, [Breinigsville, PA]: Monthly Review Press; ICG Testing.
- Mahoney, Carolyn (2015): Health, food and social inequality. Critical perspective an the Supply and Marketing Food. London, New York: Routledge.
- Maj, Agnieszka (2020): Zarys socjologii żywności. Warszawa: SGGW.
- Malanima, Paolo (2012): The Path Towards the Modern Economy The Role of Energy, w: From Malthus Stagnation to Sustained Growth, red. Bruno Chiari ni i Paolo Malanima. London: Springer Nature, s. 71–99.
- Mamonova, Natalia (2018a): Patriotism and Food Sovereignty: Changes in the Social Imaginary of Small-Scale Farming in Post-Euromaidan Ukraine. *Sociologia Ruralis* 58 (1), s. 190–212.
- Mamonova, Natalia (2018b): Patriotism and Food Sovereignty: Changes in the Social Imaginary of Small-Scale Farming in Post-Euromaidan Ukraine. *Sociologia Ruralis* 58 (1), s. 190–212.
- Mamonova, Natalia; Franquesa, Jaume (2020): Populism, Neoliberalism and Agrarian Movements in Europe. Understanding Rural Support for Right Wing Politics and Looking for Progressive Solutions. *Sociologia Ruralis* 60 (4), s. 710–731.
- Markiewka, Tomasz S. (2022): Nic się nie działo: historia życia mojej babki. Wołówiec: Wydawnictwo Czarne.
- Marsden, Terry (2003): The condition of rural sustainability. Assen: Royal Van Gorcum (European perspectives on rural development).

- Marsden, Terry (red.) (2006a): *Between the Local and the Global. Confronting complexity in the contemporary agri-food sector*. Amsterdam, Oxford: Emerald Group Publishing Limited (Research in rural sociology and development, t. 12).
- Marsden, Terry (2006b): Pathways in the sociology of rural knowledge, w: *The Handbook of Rural Studies*, red. Paul Cloke, Terry Marsden i Patrick Mooney. London: SAGE.
- Marsden, Terry; Morley, Adrian (red.) (2014): *Sustainable food systems. Building a new paradigm*. London, New York: Routledge Taylor & Francis Group; Earthscan from Routledge (Earthscan food and agriculture series).
- Marx, Karl (1981): *Dzieła wybrane*. Warszawa: Książka i Wiedza.
- Massey, Doreen (1997): The Political Place of Locality Studies, w: *Undoing Place?*, red. Linda McDowell. Milton Park, Routledge, s. 317–331.
- Massey, Doreen (2012): *For space*. Los Angeles: SAGE.
- Matacena, Raffaele; Corvo, Paolo (2020): Practices of Food Sovereignty in Italy and England: Short Food Supply Chains and the Promise of DeCommodification. *Sociologia Ruralis* 60 (2), s. 414–437.
- Mazoyer, Marcel; Roudart, Laurence (2006): *A history of world agriculture. From the neolithic age to the current crisis*. New York: Monthly Review Press.
- McKitterick, Lynsey; Quinn, Barry; McAdam, Rodney; Dunn, Adele (2016): Innovation networks and the institutional actor-producer relationship in rural areas. The context of artisan food production. *Journal of Rural Studies* 48, s. 41–52.
- Mead, Margaret (1943): The Factor of Food Habits. *The ANNALS of the American Academy of Political and Social Science* 225 (1), s. 136–141.
- Michel-Villarreal, Rosario; Hingley, Martin; Canavari, Maurizio; Bregoli, Ilenia (2019): Sustainability in Alternative Food Networks: A Systematic Literature Review. *Sustainability* 11 (3), s. 859.
- Miele, Mara (2006): Consumption culture: the case of food, w: *The Handbook of Rural Studies*, red. Paul Cloke, Terry Marsden i Patrick Mooney. London: SAGE.
- Miles, Matthew; Huberman, Michael (1994): *Qualitative data analysis*. Thousand Oaks, London, New Delhi: Sage Publications.
- Miller, Ian (2019): Food, medicine and institutional life in the British Isles c. 1790–1900, w: *The Routledge history of food*, red. Carol Helstosky. London, New York: Routledge (The Routledge Histories).
- Mincyte, Diana (2012): How milk does the world good: vernacular sustainability and alternative food systems in post-socialist Europe. *Agriculture and Human Values* 29 (1), s. 41–52.
- Mintz, Sidney W. (1986): *Sweetness and power. The place of sugar in modern history*. New York: Penguin Books (A Penguin Book History/Anthropology).

- Mintz, Sidney W.; Du Bois, Christine M. (2002): The Anthropology of Food and Eating. *Annual Review of Anthropology* 31 (1), s. 99–119.
- Mol, Annemarie (2008): I Eat an Apple. On Theorizing Subjectivities. *Subjectivity* 22 (1), s. 28–37.
- Mol, Annemarie (2013): Mind your plate! The ontonorms of Dutch dieting. *Social studies of science* 43 (3), s. 379–396.
- Mol, Annemarie (2021): *Eating in Theory*: Duke University Press.
- Mol, Annemarie; Mesman, Jessica (1996): Neonatal Food and the Politics of Theory: Some Questions of Method. *Social studies of science* 26 (2), s. 419–444.
- Montanari, Massimo (1999a): Food models and cultural identity, w: Food. A culinary history from Antiquity to the present, red. Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari i Albert Sonnenfeld. New York: Columbia University Press (European perspectives).
- Montanari, Massimo (1999b): Food systems and models of civilization, w: Food. A culinary history from Antiquity to the present, red. Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari i Albert Sonnenfeld. New York: Columbia University Press (European perspectives).
- Montanari, Massimo (1999c): Peasants, Warriors, Priests. Images of Society and Styles of Diet, w: Food. A culinary history from Antiquity to the present, red. Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari i Albert Sonnenfeld. New York: Columbia University Press (European perspectives).
- Montanari, Massimo (1999d): Production structures and food systems in the early middle ages, w: Food. A culinary history from Antiquity to the present, red. Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari i Albert Sonnenfeld. New York: Columbia University Press (European perspectives).
- Montanari, Massimo (1999e): Toward a new dietary balance, w: Food. A culinary history from Antiquity to the present, red. Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari i Albert Sonnenfeld. New York: Columbia University Press (European perspectives).
- Montanari, Massimo (red.) (2011): *A cultural history of food in the Medieval Age*. London: Berg.
- Mooney, Patrick H. (2004): Democratizing Rural Economy: Institutional Friction, Sustainable Struggle and the Cooperative Movement. *Rural Sociology* 69 (1), s. 76–98.
- Moragues-Faus, Ana M.; Sonnino, Roberta (2012): Embedding Quality in the Agro-food System. The Dynamics and Implications of Place-Making Strategies in the Olive Oil Sector of Alto Palancia, Spain. *Sociologia Ruralis* 52 (2), s. 215–234.

- Morgan, Kevin; Marsden, Terry; Murdoch, Jonathan (2009): *Worlds of food. Place, power, and provenance in the food chain*. Oxford: Oxford Univ. Press (Oxford geographical and environmental studies).
- Mormont, Marc (1987): Rural nature and urban natures. *Sociologia Ruralis* 27, s. 3–20.
- Mroczkowska, Joanna (2019): Pork politics: The scales of home-made food in Eastern Poland. *Appetite* 140, s. 223–230.
- Murcott, Anne (red.) (1983): *The sociology of food and eating*. London: Bloomsbury Academic.
- Murcott, Anne; Mintz, Sidney Wilfred (red.) (2016): *The handbook of food research*. London, Oxford, New York, New Delhi, Sydney: Bloomsbury.
- Murdoch, Jonathan (1997): Inhuman/Nonhuman/Human: Actor-Network Theory and the Prospects for a Nondualistic and Symmetrical Perspective on Nature and Society. *Environment and Planning D: Society and Space* 15 (6), s. 731–756.
- Murdoch, Jonathan (2003): Co-constructing the countryside: hybrid networks and the expensive self, w: *Country Visions*, red. Paul Cloke. Harlowe: Pearson Education Limited, s. 278–297.
- Murdoch, Jonathan (2006): Networking rurality: emergent complexity in the countryside, w: *The Handbook of Rural Studies*, red. Paul Cloke, Terry Marsden i Patrick Mooney. London: SAGE, s. 170–185.
- Murdoch, Jonathan; Marsden, Terry (2006): Between the local and the global. Confronting complexity in the contemporary agri-food sector. Amsterdam, Oxford: Elsevier (Research in rural sociology and development, v. 12).
- Murdoch, Jonathan; Marsden, Terry; Banks, Jo (2000): Quality, Nature, and Embeddedness: Some Theoretical Considerations in the Context of the Food Sector*. *Economic Geography* 76 (2), s. 107–125.
- Murdoch, Jonathan; Pratt, Andy C. (1993): Rural studies: Modernism, postmodernism and the ‘post-rural’. *Journal of Rural Studies* 9 (4), s. 411–427.
- Mylan, Josephine (2015): Understanding the diffusion of Sustainable Product-Service Systems: Insights from the sociology of consumption and practice theory. *Journal of Cleaner Production* 97, s. 13–20.
- Nelson, Katherine S.; Nguyen, Tuan D.; Brownstein, Nathan A.; Garcia, Devon; Walker, Hayden C.; Watson, Jordan T.; Xin, Aote (2021): Definitions, measures, and uses of rurality: A systematic review of the empirical and quantitative literature. *Journal of Rural Studies* 82, s. 351–365.
- Nesterowicz, Piotr (2016): *Każdy został człowiekiem*. Wołowiec: Wydawnictwo Czarne.
- Nestle, Marion (2019): *Food Politics*: University of California Press.

- Newby, Howard (1983a): Living from farm to mouth. Farmworker, Food and Agribusiness, w: The sociology of food and eating, red. Anne Murcott. London: Bloomsbury Academic.
- Newby, Howard (1983b): The sociology of agriculture. *Annual Reviews of Sociology* 9.
- Nunn, Nathan; Qian, Nancy (2010): The Columbian Exchange: A History of Disease, Food, and Ideas. *Journal of Economic Perspectives* 24 (2), s. 163–188.
- Olechnicki, Krzysztof (red.) (2003): Obrazy w działaniu. Studia z socjologii i antropologii obrazu. Toruń: Wydawnictwo Uniwersytetu Mikołaja Kopernika.
- Otter, Chris (2019): Industrializing diet, industrializing ourselves. Technology, food and the body since 1750, w: The Routledge history of food, red. Carol Helstosky. London, New York: Routledge (The Routledge Histories).
- Ó Riain, Seán (2013): Extending the Ethnographic Case Study, w: The SAGE handbook of case-based methods, red. D. S. Byrne i Charles C. Ragin. London: SAGE.
- Paddock, Jessica (2015): Invoking Simplicity. ‘Alternative’ Food and the Reinvention of Distinction. *Sociologia Ruralis* 55 (1), s. 22–40.
- Parasecoli, Fabio (2008): Bite me. Food in popular culture. Oxford, New York: Berg.
- Parasecoli, Fabio (2011): World development, w: A cultural history of food in the Medieval Age, red. Massimo Montanari. London: Berg.
- Parasecoli, Fabio (2014): Al dente. A history of food in Italy. London: Reaktion Books (Foods and nations).
- Parasecoli, Fabio (2016): World Development, w: A cultural history of food in Antiquity, red. Paul Erdkamp. London: Bloomsbury.
- Parasecoli, Fabio (2017): Knowing Where It Comes From. Labeling Traditional Foods to Compete in a Global Market. Chicago: University of Iowa Press.
- Parasecoli, Fabio; Halawa, Mateusz (red.) (2021): Global Brooklyn. Designing food experiences in world cities. London: Bloomsbury Academic; Bloomsbury Publishing.
- Parga-Dans, Eva; Alonso González, Pablo (2017): ‘Marketing quality’ in the food sector: Towards a critical engagement with the ‘quality turn’ in wine. *Geoforum* 85, s. 5–8.
- Parkhurst-Ferguson, Prescilla (2014): The French Invention of Modern Cuisine, w: Food in Time and Place. The American Historical Association Companion to Food History, red. Jeffrey M. Pilcher, Joyce Chaplin i Ken Albala. Oakland: University of California Press.
- Patel, Raj (2009): Food sovereignty. *The Journal of Peasant Studies* 36 (3), s. 663–706.
- Pearson, Kathy L. (1997): Nutrition and the Early-Medieval Diet. *Speculum* 72 (1), s. 1–32.

- Pedrocco, Giorgio (1999): The food industry and new preservations techniques, w: Food. A culinary history from Antiquity to the present, red. Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari i Albert Sonnenfeld. New York: Columbia University Press (European perspectives).
- Péhat, Yves (1999): The invasion of foregin fruits, w: Food. A culinary history from Antiquity to the present, red. Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari i Albert Sonnenfeld. New York: Columbia University Press (European perspectives).
- Pennell, Sara (2012): Family and Domescity: cooking, eating and making homes, w: A cultural history of food in the Early Modernity, red. Beat Kümin. London: Berg.
- Pere, Benito (2011): Food Systems, w: A cultural history of food in the Medieval Age, red. Massimo Montanari. London: Berg.
- Perlēs, Catharine (1999). Feeding strategies in prehistoric times, w: Food. A culinary history from Antiquity to the present, red. Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari i Albert Sonnenfeld. New York: Columbia University Press (European perspectives).
- Pilcher, Jeffrey M. (2006): Food in world history. New York: Routledge (Themes in world history).
- Pilcher, Jeffrey M. (2011): Food production, w: A cultural history of food in the Modern Age, red. Amy Bentley. Oxford: Bloomsbury.
- Pilcher, Jeffrey M. (2012a): Planet taco. A global history of Mexican food. Oxford, New York: Oxford University Press.
- Pilcher, Jeffrey M. (red.) (2012b): The Oxford handbook of food history. Oxford: Oxford University Press (Oxford handbooks).
- Pilcher, Jeffrey M. (red.) (2015a): Food history. Critical and primary sources. London, New Delhi, New York, Sydney: Bloomsbury Academic.
- Pilcher, Jeffrey M. (red.) (2015b): Food history. Critical and primary sources: Contemporary Transitions. London, New Delhi, New York, Sydney: Bloomsbury Academic.
- Pinto, Guliano (2011): Food security, w: A cultural history of food in the Medieval Age, red. Massimo Montanari. London: Berg.
- Piponnier, Françoise (1999): From heart to table. Late Medieval Cooking Equipment, w: Food. A culinary history from Antiquity to the present, red. Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari i Albert Sonnenfeld. New York: Columbia University Press (European perspectives).
- Pitte, Jean-Robert (2002): French Gastronomy: The history of geography and passion. New York: Columbia University Pres.
- Ploeg, Jan Douwe van der (1997): On rurality, rural development and rural sociology, w: Images and realities of rural life, red. Henk dee Han i Norman Long. Assen: van Gorcum.

- Ploeg, Jan Douwe van der; Marsden, Terry (red.) (2009): *Unfolding webs. The dynamics of regional rural development*. Assen: van Gorcum (European perspectives on rural development, t. 6).
- Pobłocki, Kacper (2014): *Wódka jako forpoczta kapitalizmu: propinacja a proces klasotwórczy*, w: W. Dohnal (red.), *Od etnografii wsi do antropologii współczesności [tom dedykowany pamięci profesora Józefa Burszty w setną rocznicę urodzin]*. Poznań: Komitet Nauk Etnologicznych Polskiej Akademii Nauk; Instytut im. Oskara Kolberga.
- Pobłocki, Kacper (2022): *Chamstwo*. Wołowiec: Wydawnictwo Czarne.
- Poczta, Walenty (2020): *Przemiany w rolnictwie polskim w okresie transformacji ustrojowej i akcesji Polski do UE*. *Więś i Rolnictwo* 187 (2), s. 57–72.
- Podedworna, Hanna (2001): *Polscy farmerzy i ich świat społeczny*. Warszawa: Oficyna Wydawnicza Szkoły Głównej Handlowej (Monografie i opracowania (Szkoła Główna Handlowa w Warszawie: 1991). *Uwarunkowania demograficzne rozwoju społeczno-gospodarczego Polski*, nr 492).
- Podedworna, Hanna (2010): *Wiejskość wyzwolona. Nowa konceptualizacja przestrzeni wiejskiej*. *Roczniki Socjologii Wsi* 29, s. 7–23.
- Podedworna, Hanna (2013): *Wiejskość jako obcość*, w: *Nie tylko o wsi... Szkice humanistyczne dedykowane Profesor Marii Wieruszewskiej-Adamczyk*, red. Damian Kasprzyk. Łódź: Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, s. 137–147.
- Pollan, Michael (2016): *The omnivore's dilemma. A natural history of four meals*. New York: Penguin Books.
- Pospěch, Pavel; Fuglestad, Eirik Magnus; Figueiredo, Elisabete (red.) (2022): *Politics and policies of rural authenticity*. New York: Routledge (Perspectives on Rural Policy and Planning).
- Poulain, Jean-Pierre (2017): *The sociology of food. Eating and the place of food in society*. London: Bloomsbury Academic.
- Probyn, Elspeth (2000): *Carnal appetites. FoodSexIdentities*. London: Routledge.
- Proctor, Felicity; Berdegue, Julio A. (2016): *Food systems at the rural-urban interface. Territorial Cohesion for Development Working Group*.
- Przybylska, Renata; Ochmann, Donata (red.) (2021): *Polskie kulinaria: Aspekty historycznojęzykowe, regionalne i kulturowe*. Kraków: Wydawnictwo Libron.
- Psarikidou, Katerina; Szerszynski, Bronislaw (2012): *The Moral Economy of Civic Food Networks in Manchester*. *The International Journal of Sociology of Agriculture and Food* 19, s. 309–327.
- Pungas, Lilian (2019): *Food self-provisioning as an answer to the metabolic rift: The case of 'Dacha Resilience' in Estonia*. *Journal of Rural Studies* 68, s. 75–86.

- Radeff, Anne (2012): Food Systems: Central-Decentral Networks, w: A cultural history of food in the Early Modernity, red. Beat Kümin. London: Berg.
- Rajakumar, K. (2000): Pellagra in the United States: a historical perspective. *Southern Medical Journal* 93 (3), s. 272–277.
- Rakowski, Tomasz (2012): Wieś zabita stereotypami. *Kontakt* 21.
- Rauszer, Michał (2020): Bękarty pańszczyzny: historia buntów chłopskich. Warszawa: Wydawnictwo RM.
- Reckwitz, Andreas (2002): Toward a Theory of Social Practices. *European Journal of Social Theory* 5 (2), s. 243–263.
- Renting, Henk; Schermer, Markus; Rossi, Adanella (2012): Building Food Democracy: Exploring Civic Food Networks and Newly Emerging Forms of Food Citizenship. 289–307 Pages/*The International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, Vol. 19, No. 3: Special Issue: Civic Food Networks.
- Riera-Melis, Antoni (1999): Society, Food and Feudalism, w: Food. A culinary history from Antiquity to the present, red. Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari i Albert Sonnenfeld. New York: Columbia University Press (European perspectives).
- Rofe, Matthew Winsor (2013): Considering the Limits of Rural Place Making Opportunities: Rural Dystopias and Dark Tourism. *Landscape Research* 38 (2), s. 262–272.
- Romagnoli, Daniela (1999): Mind Your Manners: Etiquette at the Table, w: Food. A culinary history from Antiquity to the present, red. Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari i Albert Sonnenfeld. New York: Columbia University Press (European perspectives).
- Rosol, Marit (2020): On the Significance of Alternative Economic Practices: Reconceptualizing Alterity in Alternative Food Networks. *Economic Geography* 96 (1), s. 52–76.
- Ruggiano, Nicole; Perry, Tam E. (2019): Conducting secondary analysis of qualitative data: Should we, can we, and how? *Qualitative social work: research and practice* 18 (1), s. 81–97.
- Rydlewski, Michał (2022): Chamofobia na ekranie. Mieszkańcy wsi jako ofiary swojego stylu życia. *Nowy Obywatel* 38(89).
- Salamon, M.; Coppa, A.; McCormick, Michael; Rubini, Mauro; Vargiu, R.; Tuross, N. (2008): The consilience of historical and isotopic approaches in reconstructing the medieval Mediterranean diet. *Journal of Archaeological Science* 35 (6), s. 1667–1672.
- Saldaña, Johnny (2016): The Coding Manual for Qualitative Researcher. Los Angeles: SAGE.

- Sarmiento, Eric R. (2017): Synergies in alternative food network research. Embodiment, diverse economies, and more-than-human food geographies. *Agriculture and Human Values* 34 (2), s. 485–497.
- Sastre, Alexandra (2014): Towards a Radical Body Positive. *Feminist Media Studies* 14 (6), s. 929–943.
- Saunier, Pierre (2012): Food Production: Industrial Processing Begins to Gain Ground, w: A cultural history of food in the age of Empire, red. Martin Bruegel. London: Berg.
- Schatzki, Theodore R. (2003): The Site of the Social. Pennsylvania: Pennsylvania State University Press.
- Schermer, Markus (2015): From “Food from Nowhere” to “Food from Here” changing producer–consumer relations in Austria. *Agriculture and Human Values* 32 (1), s. 121–132.
- Schmidt, Kjeld (2018): “Practice theory”: A critique, w: SOCIO-INFORMATICS. A practice-based perspective on the design and use of IT artifacts, red. Volker Wulf, Volkmar Pipek, David Randall, Markus Rohde, Kjeld Schmidt i Gunnar Stevens we współpracy z: Volkmar Pipek, David Randall, Markus Rohde, Kjeld Schmidt i Gunnar Stevens. Oxford, United Kingdom: Oxford University Press.
- Schot, Johan; Geels, Frank W. (2008): Strategic niche management and sustainable innovation journeys: theory, findings, research agenda, and policy. *Technology Analysis & Strategic Management* 20 (5), s. 537–554.
- Schupp, Justin L. (2017): Cultivating Better Food Access? The Role of Farmers’ Markets in the U.S. Local Food Movement. *Rural Sociology* 82 (2), s. 318–348.
- Scott, James C. (2017): Against the grain. A deep history of the earliest states. New Haven: Yale University Press (Yale agrarian studies).
- Scrinis, Gyorgy (2008): On the Ideology of Nutritionism. *Gastronomica* 8 (1), s. 39–48.
- Segres, Yves (2012): Food Systems in the Nineteenth Century, w: A cultural history of food in the age of Empire, red. Martin Bruegel. London: Berg.
- Seyfang, Gill; Smith, Adrian (2007): Grassroots innovations for sustainable development: Towards a new research and policy agenda. *Environmental Politics* 16 (4), s. 584–603.
- Short, Brian (2006): Idyllic Ruralities, w: The Handbook of Rural Studies, red. Paul Cloke, Terry Marsden i Patrick Mooney. London: SAGE, s. 133–148.
- Shove, Elizabeth; Pantzar, Mika; Watson, Matt (2012): The dynamics of social practice. Everyday life and how it changes. Thousand Oaks, CA: Sage Publications.
- Sikora, Kazimierz (2021). Chłopskie jadło – na pobjowisku stereotypów i kulturowych nieporozumień, w: R. Przybylska and D. Ochmann (red.): Polskie

- kulinarria: Aspekty historycznojęzykowe, regionalne i kulturowe. Kraków: Wydawnictwo Libron.
- Sikorska, Małgorzata (2018): Teorie praktyk jako alternatywa dla badań nad rodziną prowadzonych w Polsce. *Studia Socjologiczne* 2 (29).
- Silver, Christina; Lewins, Ann (2014): Using software in qualitative research. A step-by-step guide. Thousand Oaks: SAGE.
- Slavin, Philip (2016): Food Security, Safety and Crises, w: A cultural history of food in the Renaissance, red. Ken Albala. London: Bloomsbury Academic.
- Smith, Joe; Jehlička, Petr (2013): Quiet sustainability: Fertile lessons from Europe's productive gardeners. *Journal of Rural Studies* 32, s. 148–157.
- Smith, Joe; Kostelecký, Tomáš; Jehlička, Petr (2015): Quietly does it: Questioning assumptions about class, sustainability and consumption. *Geoforum* 67, s. 223–232.
- Smith, Woodruff D. (2015): Complications of the commonplace: tea, sugar and imperialism, w: Food history. Critical and primary sources, red. Jeffrey M. Pilcher. London, New Delhi, New York, Sydney: Bloomsbury Academic.
- Smith, Alison A. (2016): Family and Domesticity, w: A cultural history of food in the Renaissance, red. Ken Albala. London: Bloomsbury Academic.
- Smith Maguire, Jennifer (2016): Introduction. Looking at Food Practices and Taste across the Class Divide. *Food, Culture & Society* 19 (1), s. 11–18.
- Sojak, Radosław; Afeltowicz, Łukasz; Pietrowicz, Krzysztof (2019): Let it Fly High! On the Need for ANT with a Positivist Inclination. *Polish Sociological Review* 207 (3), s. 255–270.
- Solarek, Krystyna (2011): Współczesne koncepcja rozwoju miasta. *Kwartalnik Architektury i Urbanistyki*, s. 51–71.
- Soluri, John (2015): Accounting for taste: Export Bananas, Mass Markets and Panama Disease, w: Food history. Critical and primary sources, red. Jeffrey M. Pilcher. London, New Delhi, New York, Sydney: Bloomsbury Academic.
- Som Castellano, Rebecca L. (2015): Alternative food networks and food provisioning as a gendered act. *Agriculture and Human Values* 32 (3), s. 461–474.
- Sonnino, Roberta; Marsden, Terry (2006): Beyond the divide: rethinking relationships between alternative and conventional food networks in Europe. *Journal of Economic Geography* 6 (2), s. 181–199.
- Sorokin, Pitirim Aleksandrovich; Galpin, Charles Josiah; Zimmerman, Carle C. (2009): A Systematic source book in rural sociology. Milton Keynes: Lighting Source.
- Sorokin, Pitirim; Zimmerman, Carle; Galpin, Charles (1930): A systematic source book in rural sociology. Minneapolis: The University of Minnesota Press.

- Sovová, Lucie; Krylová, Radoslava (2019): The countryside in the city? Rural-urban dynamics in allotment gardens in Brno, Czech Republic. *Moravian Geographical Reports* 27 (2), s. 108–121.
- Spanos, Alexander (2014): The Eighth Amendment and Nutraloaf: A Recipe for Disaster. *Journal of Contemporary Health Law and Policy* (30).
- Sreenivasan, Govind (2012): Food Production, w: A cultural history of food in the Early Modernity, red. Beat Kümin. London: Berg.
- Srinivas, Toulasi (2006): “As Mother Made It”: The Cosmopolitan Indian Family, “Authentic” Food, and the Construction of Cultural Utopia. *International Journal of Sociology of the Family* 32(2), s. 192–221.
- Stachowicz, Marcin (2018): Burak, Mulat, kameleon. Andrzej Lepper jako wizualna figura klasowa. *Widok. Teorie i Praktyki Kultury Wizualnej* 21.
- Stake, Robert (2009): Jakościowe studium przypadków, w: Metody badań jakościowych, red. Norman Denzin i Yvonna Lincoln. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Stanny, Monika; Rosner, Andrzej; Komorowski, Łukasz (2018): Monitoring rozwoju obszarów wiejskich. Warszawa: Fundacja Europejski Fundusz Rozwoju Wsi Polskiej; Instytut Rozwoju Wsi i Rolnictwa PAN.
- Starosta, Paweł (1995): Poza metropolią. Wiejskie i małomiasteczkowe zbiorowości lokalne a wzory porządku makrospołecznego. Łódź: Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego.
- Steel, Carolyn (2013): Hungry city. How food shapes our lives. London: Vintage.
- Stehlik, Thomas. (2019): Waldorf Schools and the History of Steiner Education. An International View of 100 Years. Cham: Springer International Publishing; Imprint; Palgrave Macmillan (Palgrave Studies in Alternative Education).
- Straczuk, Justyna (2013): Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno-katolickie w Polsce i na Białorusi. Toruń: Wydawnictwo Uniwersytetu Mikołaja Kopernika (Res Humanae).
- Straczuk, Justyna (2016): Smak trwania, smak zmiany. Preferencje i praktyki jedzeniowe Polaków w kontekście zmiany społecznej. *Studia Socjologiczne* 222 (3), s. 31–50.
- Straczuk, Justyna (2022): Kwestia smaku. O klasowym wymiarze upodobań kulinarnych, alternatywnych systemach wartości i legitymizacji nierówności społecznych. *Studia Socjologiczne* 245, s. 33–57.
- Strumińska-Kutra, Marta; Koładkiewicz, Izabela (2012): Studium przypadku, w: Badania jakościowe. Metody i narzędzia, t. 2, red. Dariusz Jemielniak. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Stuiver, Marian (2006): Highlighting the retro side of innovation and its potential for regime change in agriculture, w: Between the Local and the Global.

- Confronting complexity in the contemporary agri-food sector, red. Terry Marsden. Amsterdam, Oxford: Emerald Group Publishing Limited (Research in rural sociology and development, t. 12).
- Sulima, Roch (2001): Głosy tradycji. Warszawa: DIG.
- Sulima, Roch (2014): Społeczne wyobrażenia wsi na przełomie XX i XXI wieku. *Wieś i Rolnictwo* 163 (2), s. 57–63.
- Sullivan-Fowler, Micaela (1995): Doubtful theories, drastic therapies: autointoxication and faddism in the late nineteenth and early twentieth centuries. *Journal of the history of medicine and allied sciences* 50 (3), s. 364–390.
- Szlendak, Tomasz (2011): Nic? Aktywność kulturalna na wsi i w małych miastach, w: Stan i różnicowanie kultury wsi i małych miast w Polsce. Kanon i rozproszenie, red. Izabella Bukraba-Rylska i Wojciech J. Burszta. Warszawa: Narodowe Centrum Kultury.
- Szlendak, Tomasz; Olechnicki, Krzysztof (2017): Nowe praktyki kulturowe Polaków. Megaceremoniały i subświaty. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Śpiewak, Ruta (2012): Definiowanie kategorii „wieś” na początku XXI wieku, czyli o kłopotach badacza obszarów wiejskich. *Wieś i Rolnictwo* 3, s. 30–45.
- Tannahill, Reay (2014): Historia kuchni. Warszawa: Wydawnictwo Aletheia.
- Taylor, Charles (2007): Modern social imaginaries. Durham: Duke University Press (Public planet books).
- Thrift, Nigel (2008): Non-Representational Theory: Routledge.
- Tönnies, Ferdinand (2008): Wspólnota i stowarzyszenie. Rozprawa o komunizmie i socjalizmie jako empirycznych formach kultury. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN (Biblioteka Socjologiczna).
- Toussaint-Samat, Maguelonne (2009): A history of food. West Sussex: Wiley-Blackwell.
- Tovey, Hilary (2003): Theorising Nature and Society in Sociology: The Invisibility of Animals. *Sociologia Ruralis* 43 (3), s. 196–215.
- Tregear, Angela (2011): Progressing knowledge in alternative and local food networks. Critical reflections and a research agenda. *Journal of Rural Studies* 27 (4), s. 419–430.
- Treitel, Cortina (2015): Food Science/Food Politics: Max Rubner and Rational Nutrition in Fin-de-Siecle Berlin, w: Food history. Critical and primary sources, red. Jeffrey M. Pilcher. London, New Delhi, New York, Sydney: Bloomsbury Academic.
- Turner, Stephen P. (2013): The Social Theory of Practices. Tradition, Tacit Knowledge and Presuppositions. Chicago: Chicago University Press.
- Turowski, Jan (1992): Socjologia wsi i rolnictwa. Lublin: Norbertinum.
- Tymochowicz, Mariola (2019): Tradycyjne pożywienie chłopskie na Lubelszczyźnie. Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej.

- Ur, Jason; Colantoni, Carlo (2014): *The Cycle of production, Preparation and Consumption in a Northern Mesopotamian City*, w: *Food history. Critical and primary sources*, red. Jeffrey M. Pilcher. London: Bloomsbury Academic.
- Urry, John (1997): *The tourist gaze. Leisure and travel in contemporary societies*. London: Sage Publications (Theory, culture & society).
- Urry, John (2006): *Consuming places*. London: Routledge (International library of sociology).
- Urry, John; Larsen, Jonas (2012): *The tourist gaze 3.0*. Los Angeles: SAGE.
- Vanclay, Jerome K.; Shortiss, John; Aulsebrook, Scott; Gillespie, Angus M.; Howell, Ben C.; Johanni, Rhoda i wsp. (2011): *Customer Response to Carbon Labeling of Groceries*. *Journal of Consumer Policy* 34 (1), s. 153–160.
- Vanderplanken, Kirsten; Rogge, Elke; Loots, Ilse; Messely, Lies; Vandermoere, Frédéric (2017): *Building a Narrative: The Role of Dualisms When Interpreting Food Systems*. *The International Journal of Sociology of Agriculture and Food* (23), s. 1–20.
- Varano, Sara; Angelis, Flavio de; Battistini, Andrea; Brancazi, Luca; Pantano, Walter; Ricci, Paola i wsp. (2020): *The edge of the Empire: diet characterization of medieval Rome through stable isotope analysis*. *Archaeological and Anthropological Sciences* 12 (8).
- Vardi, Liana (2001): *Imaging the Harvest in Early Modern Europe*, w: *Agrarian studies. Synthetic work at the cutting edge*, red. James C. Scott i Nina Bhatt. New Haven: Yale University Press (Yale agrarian studies series).
- Viazzo, Pier Paolo (2012): *Food Security, Safety and Crisis*, w: *A cultural history of food in the Early Modernity*, red. Beat Kümin. London: Berg.
- Vivero-Pol, Luiz, Jose Ferrando, Tomaso; Schutter, Olivier de; Mattei, Ugo (red.) (2020): *Routledge handbook of food as a commons*. Abingdon: Routledge.
- Warde, Alan (1997): *Consumption, Food and Taste*. Los Angeles: SAGE.
- Warde, Alan (2016): *The practice of eating*. Cambridge: Polity Press.
- Warin, Megan (2011): *Foucault's progeny: Jamie Oliver and the art of governing obesity*. *Social Theory & Health* 9 (1), s. 24–40.
- Warin, Megan; Turner, Karen; Moore, Vivienne; Davies, Michael (2008): *Bodies, mothers and identities: rethinking obesity and the BMI*. *Sociology of Health & Illness* 30 (1), s. 97–111.
- Warin, Megan; Zivkovic, Tanya; Moore, Vivienne; Ward, Paul R.; Jones, Michelle (2015): *Short horizons and obesity futures: disjunctures between public health interventions and everyday temporalities*. *Social Science & Medicine* (1982) 128, s. 309–315.

- Watts, D. C. H.; Ilbery, B.; Maye, Damian (2005): Making reconnections in agro-food geography: alternative systems of food provision. *Progress in Human Geography* 29 (1), s. 22–40.
- Weber, Max (2000): *Starożytny Judaizm: Etyka gospodarcza religii światowych*. Kraków: NOMOS.
- Wieruszewska, Maria (1991): *Wieś. W poszukiwaniu całości społeczno-kulturowej*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Wiley, Andrea S. (2015): *Re-imagining Milk. Cultural and Biological Perspectives*. New York: Routledge (Routledge Series for Creative Teaching and Learning in Anthropology).
- Wilk, Richard R. (1999): „Real Belizean food”: building local identity in the transnational Caribbean. *American Anthropologist* 101 (2), s. 244–255.
- Wilk, Richard (2015): Global ingredients and Local Product, w: *Food history. Critical and primary sources*, red. Jeffrey M. Pilcher. London, New Delhi, New York, Sydney: Bloomsbury Academic.
- Wilkin, Jerzy (2010): Wielofunkcyjność rolnictwa. Kierunki badań, podstawy metodologiczne i implikacje praktyczne, we współpracy z Jerzym Wilkinem. Warszawa: Instytut Rozwoju Wsi i Rolnictwa Polskiej Akademii Nauk (Problemy Rozwoju Wsi i Rolnictwa).
- Willer, Helga; Trávníček, Jan; Meier, Claudia; Schlatter, Bernhard (red.) (2021): *The World of Organic Agriculture 2021 – Statistics and Emerging Trends*, we współpracy z Helgą Willer, Janem Trávníčkem, Claudią Meier i Bernhardem Schlatterem. CH-Frick and D-Bonn: Research Institute of Organic Agriculture FiBL and IFOAM – Organics International, Frick and Bonn.
- Williams Forson, Psyche; Counihan, Carole (red.) (2013): *Taking Food Public. Redefining Foodways in a Changing World*. Hoboken: Taylor and Francis.
- Willson, Perry R. (1997): Cooking the Patriotic Omelette: Women and the Italian Fascist Ruralization Campaign. *European History Quarterly* 27 (4), s. 531–547.
- Wilson, Bee (2013): *Consider the fork. A history of how we cook and eat*. New York: Basic Books.
- Winter, Michael (2003): Embeddedness, the new food economy and defensive localism. *Journal of Rural Studies* 19 (1), s. 23–32.
- Wirth, Louis (1981): *Louis Wirth on cities and social life. Selected papers*. Chicago: The University of Chicago Press (The heritage of sociology).
- Wiśniak, Kazimierz (2008): *Powietrzniacy w Lanckoronie: historia letniska*. Kraków: Małopolski Instytut Kultury.
- Woods, Michael (2007): Engaging the global countryside: globalization, hybridity and the reconstitution of rural place. *Progress in Human Geography* 31 (4), s. 485–507.

- Woods, Michael (2010): Performing rurality and practising rural geography. *Progress in Human Geography* 34 (6), s. 835–846.
- Woods, Michael (2011a): Rural. New York: Routledge.
- Woods, Michael (2011b): Rural Geography: Processes, Responses and Experiences in Rural Restructuring. London: SAGE Publications Ltd.
- Wright, Lori (2015): Extract from Diet, Health and Status among Pasion Maya. A Reappraisal of the Collapse, w: Food history. Critical and primary sources, red. Jeffrey M. Pilcher. London, New Delhi, New York, Sydney: Bloomsbury Academic.
- Zagata, Lukas; Sutherland, Lee-Ann; Hrabák, Jiří; Lostak, Michal (2020): Mobilising the Past: Towards a Conceptualisation of Retro-Innovation. *Sociologia Ruralis* 60 (3), s. 639–660.
- Zinn, Howard (2016): Ludowa historia Stanów Zjednoczonych. Od roku 1492 do dziś. Warszawa: Wydawnictwo Krytyki Politycznej (Seria Historyczna, t. 23).
- Zwęglińska-Gałecka, Dominika (2019): Gentryfikacja wsi i jej zasięg. *Więś i Rolnictwo* 2 (183), s. 57–87.

Linki

Narzędzie wywiadu kwestionariuszowego:

<https://box.pionier.net.pl/f/6a346927db541f5b4a5/?dl=1>.

Charakterystyka rozmówców IDI:

<https://box.pionier.net.pl/f/307280f5ab3a41f981bf/?dl=1>.

Narzędzie wywiadu pogłębianego, producenci:

<https://box.pionier.net.pl/f/d88775d6cc314c0bad5c/?dl=1>.

Narzędzie wywiadu pogłębianego, konsumenci:

<https://box.pionier.net.pl/f/95517d63e7a74aa18e11/?dl=1>.

Narzędzie wywiadu pogłębianego, otoczenie:

<https://box.pionier.net.pl/f/464460c963e14a43bcb0/?dl=1>.

Dyspozycja obserwacji i dokumentacji fotograficznej

<https://box.pionier.net.pl/f/325c64a2210f49729a43/?dl=1>.

Drzewo kodowe

<https://box.pionier.net.pl/f/6728d3537b7d457cbfc5/?dl=1>.

FOTORELACJA







Fot. 23. Krajobraz z foodtruckiem. Fot. Wojciech Goszczyński

Fot. 24. Lokalnie, u producenta. Fot. Wojciech Goszczyński





Fot. 25. Prywatny skansen w gospodarstwie agroturystycznym. Fot. Wojciech Goszczyński

Fot. 26. Wiejskie idylle. Gospodarstwo agroturystyczne. Źródło: fot. Wojciech Goszczyński





Fot. 27. Działki, nowi właściciele. Fot. Dominika Zwęglińska-Gałecka

Fot. 28. Tradycyjna architektura. Fot. Wojciech Goszczyński





Fot. 29. Kaszubskie zioła. Fot. Wojciech Goszczyński

Fot. 30. Wino, Rzeczyca. Fot. Wojciech Goszczyński





Fot. 31. Ekologiczne gospodarstwo. Fot. Wojciech Goszczyński

Fot. 32. Ekologiczne sady. Fot. Wojciech Goszczyński





Fot. 33. Blendując, Frymark. Fot. Joanna Suchomska

Fot. 34. Blendując, Frymark, wnętrza. Fot. Joanna Suchomska





Fot. 35. Makowe lato. Fot. Ruta Śpiewak

Fot. 36. Poczęstunek w Maćkowej Chacie. Fot. Wojciech Goszczyński





Fot. 37. Za bramą, w lokalnej winnicy. Fot. Wojciech Goszczyński

Fot. 38. Patrymonium, krajobraz z winoroślą. Fot. Wojciech Goszczyński





Fot. 39. Polska smakuje, festyn Kół Gospodyń Wiejskich. Fot. Wojciech Goszczyński

Fot. 40. Kooperatywa Dobrze, sklep. Fot. Wojciech Goszczyński





Fot. 41. Serowar przy pracy. Fot. Wojciech Goszczyński

Fot. 42. Przeplatanie, lokalność i nowoczesność na zapleczu winnicy. Fot. Wojciech Goszczyński





Fot. 43. Zakorzenia, właścicielka lokalnej restauracji. Fot. Wojciech Goszczyński

Fot. 44. Zakorzenia, w małopolskiej pasiece. Fot. Wojciech Goszczyński





Fot. 45. Wnętrza, w domu u konsumentki. Fot. Joanna Suchomska

Fot. 46. Wnętrza, w domu u producentki. Fot. Wojciech Goszczyński





Fot. 47. W ogrodzie u producentki. Fot. Wojciech Goszczyński

Fot. 48. Na jarmarku. Fot. Wojciech Goszczyński





Fot. 49. Na działce. Fot. Wojciech Goszczyński

Fot. 50. Wiejskość w centrum miasta. Fot. Wojciech Goszczyński





Fot. 51. W duchu DiY. Fot. Dominika Zwęglińska-Galecka

Fot. 52. Duchy przeszłości. Fot. Wojciech Goszczyński





Fot. 53. Zmieszanie. Fot. Wojciech Goszczyński

Fot. 54. Wiejskość w centrum miasta. Fot. Wojciech Goszczyński





Fot. 55. Święto wina, część otwarta. Fot. Ruta Śpiewak

Fot. 56. Święto wina, część zamknięta. Fot. Ruta Śpiewak



Z recenzji wydawniczej

Stwierdzenie, że tematyka „jedzeniowa” przeżywa swoją „kolejną młodość” w naukach społecznych i humanistyce jest banałem. Liczba publikacji (monografii, książek zbiorowych i artykułów w czasopismach), projektów badawczych, konferencji, debat i dyskusji rośnie z roku na rok. W związku z tym każde nowe przedsięwzięcie badawcze i edytorskie musi zmierzyć się z podstawowym pytaniem: co nowego wnosi do nauki? Co nowego pokaże, opowie czytelnikom? Jaki fragment społecznej rzeczywistości podda analizie, dostarczając nam nowej porcji wiedzy? Przystępując do lektury książki dr. W. Goszczyńskiego także byłem ciekaw – czego się dowiem i czy mnie coś w niej pozytywnie zaskoczy? I od razu mogę stwierdzić, że lektura była to pasjonująca, choć maszynopis do „skromnych” nie należy (ponad 400 stron). To jedna z najciekawszych książek, jakie przyszło mi przeczytać (w tym zrecenzować) w ostatnim czasie. I nie mam wątpliwości, że warto i trzeba ją jak najszybciej opublikować! [...]

O stronie metodologicznej mogę napisać wyłącznie pozytywnie. Zgromadzony materiał empiryczny jest przebogaty, co zapewniła różnorodność wykorzystanych metod (badanie kwestionariuszowe, wywiady, obserwacje, fotografie, analiza danych zastanych). [...]

Z uznaniem czytałem fragmenty o tym, jak Autor podszedł do analizy, wykorzystania tego ogromnego materiału. [...] doceniam, że Autor „nie utonął” w tym przebogatym zbiorze. Jest więc nie tylko sprawnym, ale też w pełni dojrzałym badaczem!

Świadczy o tym również sposób prowadzenia analizy i interpretacji materiału. Udało się Autorowi uniknąć problemu skupienia się tylko na „rekonstrukcji” opowieści badanych, na ich opisie (choć i to bywa niekiedy wartością). Tutaj mamy do czynienia niekiedy z wysublimowaną i pogłębioną interpretacją, umiejętnym łączeniem wcześniejszych ustaleń teoretycznych z warstwą empiryczną (a to nie jest wcale takie częste). Nie brakuje też typologii czy też refleksji uogólniających, teoretyzujących. Gdybym miał zatem jednym zdaniem scharakteryzować tę książkę, to napisałbym, że jest ona rzetelnym studium empirycznym, opartym na solidnym fundamencie teoretycznym, wykorzystującym umiejętnie tam, gdzie jest to konieczne, kontekst historyczny.

Jest to praca zarazem socjologiczna (z zakresu socjologii wsi, jedzenia, rolnictwa, kultury, stosunków społecznych itd.), ale też antropologiczna, historyczna, nieunikająca wątków politycznych, ekonomicznych... Do tego dochodzi łączenie inspiracji teoretycznych z odwoływaniem się do różnorodnych praktyk społecznych. Będzie to z pewnością nie lada wyzwanie dla każdego z czytelników.

Cezary Obracht-Prondzyński

ISBN 978-83-89900-72-2



ISBN 978-83-89900-72-2