



KWESTIA SMAKU. O KLASOWYM WYMIARZE UPODOBAŃ KULINARNYCH, ALTERNATYWNYCH SYSTEMACH WARTOŚCI I LEGITYMIZACJI NIERÓWNOŚCI SPOŁECZNYCH

Socjologiczne rozumienie smaku naznaczone jest silnie teorią Pierre’a Bourdieu, który uczynił go jednym z podstawowych obszarów kulturowej analizy zróżnicowania klasowego. Hierarchiczna opozycja smaku z konieczności i smaku z luksusu jest stałym punktem odniesienia w badaniach gustów kulinarnych. Artykuł jest próbą rehabilitacji znaczeń związanych ze smakiem z konieczności postrzeganym w relacji do smaku z luksusu jako brak tego, co charakteryzuje klasy uprzywilejowane, a więc tego, co prawomocne. Analizując wypowiedzi przedstawicieli klas zdominowanych na temat ich upodobań i praktyk kulinarnych staram się pokazać, że smak z konieczności rządzi się własną logiką i systemem wartości, które przez swoją nieprawomocność pozostają niedowartościowane. Hierarchię znaczeń związaną ze smakiem umacniają często badacze, traktując habitusowe dyspozycje jako stałe właściwości podmiotów i epifenomeny klasowych hierarchii. Odwołując się do teorii praktyk, próbuję również pokazać, że w zależności od ekspozycji na określone doświadczenia i charakter praktyk, których smak jest częścią, można kształtować upodobania niezależnie od habitusowych dyspozycji.

Słowa kluczowe: dystynkcja; socjologia jedzenia; smak kulinarny

A Matter of Taste. On the Class Dimension of Culinary Preferences, Alternative Value Systems and the Legitimization of Social Inequalities

The sociological understanding of taste is strongly marked by the theory of Pierre Bourdieu, who made it one of the key areas in the cultural analysis of class differentiation. This article is an attempt to rehabilitate the meanings attached to the taste of necessity perceived in relation to the taste of luxury as a lack. Giving voice to the representatives of dominated classes speaking about their culinary tastes and practices, I try to show that taste of necessity is governed by its own logic and system of norms, which remains undervalued due to its illegitimacy. The hierarchy of meanings associated with taste is often reinforced by the researchers themselves, treating dispositions of habitus as permanent properties of subjects. I also attempt to demonstrate that, depending on the exposure to certain experiences and the character of practices of which taste is a part, preferences can be shaped independently of habitus.

Key words: distinction; sociology of food; culinary taste

Smak jako zmysł społeczny

Socjologiczne rozumienie smaku naznaczone jest silnie teorią Pierre'a Bourdieu, który uczynił go jednym z głównych obszarów kulturowej analizy zróżnicowania klasowego (Bourdieu 2005). Uznając, że podziały klasowe to nie tylko kwestia ekonomiczna, ale przede wszystkim zarządzanie przestrzenią symboliczną, autor *Dystynkcji* pokazywał, w jaki sposób kategoria smaku służy aktorom społecznym do klasyfikowania ludzi, praktyk i rzeczy przez przypisywanie im nierównej wartości. Smak – twierdzi Bourdieu – to istotny element strategicznych walk o pozycję, odtwarzający i legitymizujący określony ład społeczny. Jego strukturyzująca moc polega na tym, że będąc wytworem z gruntu społecznym postrzegany jest jako cecha wrodzona, „naturalna” właściwość jednostki. Pozwala to naturalizować różnice wynikające z odmiennego położenia klasowego czyniąc społeczne i kulturowe hierarchie oczywistym porządkiem świata.

Smak jest społecznie kształtowany w toku socjalizacji w warunkach egzystencji właściwych różnym klasom i utrwalany za sprawą habitusu, będącego indywidualną i grupową historią osadzoną w ciele (Waquant 2016). Habitus ukierunkowuje działania i praktyki jednostek poza poziomem introspekcji i świadomej kontroli stając się matrycą wszelkich percepcji i preferencji. Jest więc zarówno strukturyzowany (przez społeczne środowisko), jak i strukturyzujący (postrzeganie, emocje, wiedzę, intencje, działania). Dystans od materialnych ograniczeń charakteryzujący habitus klas dominujących wytwarza „smak z luksusu”, który uprzywilejowuje formę i sposób ponad funkcję i substancję. Doświadczenie ekonomicznych barier, które cechuje grupy zdominowane, wytwarza „smak z konieczności”, ceniący przede wszystkim funkcjonalność i treść. Te dwie podstawowe zasady klasyfikacyjne organizujące smak klas dominujących oraz smak klas zdominowanych wyznaczają hierarchię upodobań, owocującą praktycznym poczuciem klasowości, czyli relacyjnym poczuciem różnicy i podobieństwa, dystansu i bliskości w przestrzeni społecznej, opartym na odczytywaniu znaczników „dobrego” i „złego” smaku. Smak klas dominujących, traktowany jako prawomocny, wyznacza standardy właściwego smaku. Smak klas zdominowanych jest natomiast opatrzony negatywną symboliką i przedstawiany jako bezkrytyczny i pospolity. Zdominowani są więc podwójnie uwięzieni, po pierwsze przez obiektywne struktury świata, które trzymają ich w zdominowanej pozycji, po drugie – przez symboliczną przemoc wywieraną za sprawą „teodycei uprzywilejowanych”, którzy tworzą uprawomocniony świat akceptowany również przez zdominowanych (Bourdieu 1987).

W koncepcji Bourdieu smak jest więc przede wszystkim symbolicznym znacznikiem społecznych hierarchii, postrzegany jako pasywna, nieświadoma siebie społeczna gra, której zasady opierają się na ukrytych społecznych

determinantach. Francuski socjolog, Antoine Hennion (2007a, 2007b) argumentuje, że takie rozumienie smaku przywołuje wizję bezwolnego aktora, działającego bez świadomości podstawowych zasad swoich działań, które mogą być rekonstruowane jedynie w socjologicznych analizach. Smak – powiada Hennion – nie może być traktowany jedynie jako element symbolicznego systemu w oderwaniu od doświadczającego fizycznego ciała. Ludzie nie są całkowicie bezwolni w swoich preferencjach i upodobaniach. Mogą być aktywni i produktywni w kształtowaniu swojej wrażliwości, a nie tylko nieświadomie reprodukować społeczny porządek. Obok dyspozycyjnego i pozycyjnego aspektu smaku istnieje również jego interaktywny i performatywny wymiar. Smak nie jest jedynie atrybutem i właściwością, ale działaniem, aktywnością. „Smak jest wytwarzany, a nie dany, próbowany, tworzony przez to, co się wydarza, nie jest statycznym zapisem rzeczywistości zewnętrznej” (Hennion 2007b: 8). Rozumienie smaku jako doświadczenia, praktyki, aktywnego procesu nie przeczy jego społecznemu charakterowi. Smak, według Henniona, to przede wszystkim sytuacja społeczna pozostająca w dialektycznej relacji do habitusu. Choć nacisk kładziony jest na doświadczanie, próbowanie, doskonalenie i refleksję, to nie bez znaczenia jest kwestia tego, jak kulturowe praktyki smakowania funkcjonują w realnym świecie możliwości i ograniczeń – materialnych, społecznych, kulturowych, instytucjonalnych. „Nie ma smaku tak długo, jak długo jest się samotnym wobec przedmiotu smakowania. Żaden amator nie wie od początku, jak doceniać dobre rzeczy, ani co po prostu lubi. Smak zaczyna się od porównania ze smakiem innych. Zbiorowość nie jest ukrytą prawdą o smaku: jest obowiązkowym punktem wyjścia” (Hennion 2007b: 5). Smak wytwarza się zawsze w społecznej interakcji, we wspólnym działaniu z innymi w ramach społecznie przyjętych konwencji i zasad. Istniejące ograniczenia, związane z systemem klasowym, płciowym, wiekowym i innymi sprawiają jednak, że ekspozycja poszczególnych grup na określone konteksty praktyk nie jest taka sama, że zdolność do działania jest nierówno dystrybuowana, ograniczając dostęp do nowych doświadczeń i możliwości rozwijania różnego typu kapitałów.

Stanowisko Henniona nie jest więc radykalnie różne od stanowiska Bourdieu. Ten pierwszy kładzie jednak większy nacisk na smak jako ucieleśniony zmysł, który podlega aktywnemu kształtowaniu, jeśli tylko znajdą ku temu odpowiednie warunki. Nie neguje przy tym dyspozycyjnej natury działań wynikającej ze zróżnicowania społecznego doświadczenia, ale nie jest ona w takim stopniu wiążąca jak u Bourdieu. Ważna jest ekspozycja na określone doświadczenie oraz towarzyszące jej okoliczności. Smak według Henniona to utrzymywanie równowagi między wewnętrznymi i zewnętrznymi siłami, między społecznymi dyspozycjami i obiektywną charakterystyką sytuacji, w której logikę wpisują się działania jednostek. Takie myślenie o smaku pozwala w sposób mniej deterministyczny spojrzeć na możliwość kształtowania upodobań i potencjał zmiany

– zarówno w sferze ucieleśnionych odczuć, jak i symbolicznych znaczeń wiązanych z preferencjami, które niekoniecznie i niewyłącznie muszą wpisywać się w społeczne hierarchie.

Smak kulinarny w analizie klasowych różnicowań

Smak kulinarny jako zmysłowa postać kultury był dla Bourdieu ważnym aspektem analizy klasowej, wyrazem najgłębszych dyspozycji habitusu, które wytwarzały fizyczne ciała klas określając „rozkład właściwości cielesnych” między nimi. „Gust, który jest kulturą przekształconą w naturę, czyli kulturą ucieleśnioną, klasą, która stała się ciałem, przyczynia się do stworzenia ciała klasy” (Bourdieu 2005: 237). Upodobanie klas wyższych do jedzenia wykwintnego, lekkiego, dobrego dla zdrowia kształtować miało ciała smukłe i elastyczne. Upodobanie do jedzenia nieograniczonego regułami, taniego i kalorycznego skutkowało ciałami obfitymi, silnymi i sztywnymi.

Model stworzony przez Bourdieu był obowiązującym punktem odniesienia wielu kolejnych badań na temat klasowego wymiaru upodobań kulinarnych prowadzonych w różnych kontekstach społeczno-kulturowych, podlegając potwierdzeniom, modyfikacjom i zaprzeczeniom. Bazując na opozycji między smakiem z luksusu i smakiem z konieczności potwierdzano istotność tej zasady klasyfikacyjnej w wyborach jedzeniowych (Charles, Kerr 1988; de Vault 1994) lub wskazując na zmienne społeczne znaczenia przypisywane stylom jedzenia, które nie zawsze odzwierciedlają układ hierarchiczny (Bennett i in. 2008; Tomilson 1994). Punktem zwrotnym było zwrócenie uwagi na zjawisko wszystkożerności, tendencji do szerokiego zestawu doświadczeń kulinarnych właściwego klasie średniej, która podążając za demokratyzującymi tendencjami w praktykach kulturowych łączy w swoich wyborach wysokie i niskie style jedzenia (Peterson, Kern 1996). Taki szeroki wybór różnych stylów jedzenia dostępny jest jednak jedynie tym, którzy mogą sobie na to pozwolić, nosi więc również znamiona klasowej dystynkcji, nie zaś rzeczywistej demokratyzacji stylów jedzenia. (Warde, Wright, Gayo-Cal 2007). Alan Warde i Lydia Martens (2000) badali różnicowanie stylów jedzenia restauracyjnego wychodząc z założenia, że jedynie w obrębie jedzenia poza domem można mówić o jego dystynktywnych funkcjach. Postrzegający jedzenie nie jako praktyki same w sobie, ale element szerszych społecznych praktyk Warde stwierdza, że symboliczna dystynkcja nie jest widoczna w domowym jedzeniu, w którym przeważa codzienność, rutyna, bezrefleksyjne nawykowe zachowanie. Jeśli można mówić o różnicy klasowej, to jedynie w sferze zakupów: klasy uprzywilejowane wykazują tendencję do kupowania zdrowszej żywności (Warde 2015). Will Atkinson i Christopher Deeming (2015) stwierdzają z kolei, że coraz większą wartość dystynktywną

i różnicującą zyskuje jedzenie etyczne: łączenie stylów jedzenia z różnymi ideami: dobrostanu zwierząt, sprawiedliwego handlu, zrównoważonego rozwoju, wskazującymi na wartość moralną takich wyborów jedzeniowych.

W literaturze polskiej zjawisko wszytkożerności wykazującej znamiona klasowych hierarchizacji było opisywane przez Henryka Domańskiego (2017) oraz Michała Cebulę, który włączył do ilościowych analiz poza pozycją społeczno-zawodową kwestię posiadanego kapitału kulturowego i sieci społecznych (Cebula 2018). W dziedzinie badań jakościowych, w Bourdiańskim duchu analizowano praktyki jedzeniowe klas ludowych (Gdula, Lewicki, Sadura 2014), rozumianych jako kategoria zbiorcza obejmująca rolników, robotników i pracowników usług prostych (Gdula, Sadura 2012). Autorzy tej pracy wyróżnili trzy podstawowe dyspozycje kierujące praktykami kulturowymi tej klasy: familiaryzm, wartościujący wspólnotowość ponad indywidualizm i autonomię właściwą klasie średniej, praktycyzm, nastawiony na zaspokajanie bezpośrednich potrzeb i maksymalne wykorzystanie materialnych zasobów oraz egalitaryzm przejawiający się niechęcią do hierarchii. Mimo jasno eksplikowanej intencji do kwestionowania oczywistości kryteriów uznania praktyk klas ludowych jako nieprawomocnych i zbadania potencjału sprzeciwu wobec hegemonicznych dyskursów autorom nie udaje się ustrzec w kilku miejscach przed traktowaniem tych dyspozycji jako stałych i absolutnych właściwości przedstawicieli badanych środowisk. Stwierdzają np. dość kategorycznie i wartościująco: „A zatem – kwestie (samo)kontroli związane z odżywianiem są zupełną abstrakcją dla tej klasy. Nie znajdują nie tylko uzasadnienia, ale są zupełnie niezrozumiałe” (tamże, s. 56).

W latach 2012–2015 brałam udział w projekcie badawczym kierowanym przez Henryka Domańskiego na temat powiązania wzorów jedzenia ze strukturą społeczną (Domański i in. 2015). W ramach projektu przeprowadziliśmy badania surveyowe na reprezentatywnej próbie 2000 mieszkańców Polski. Skonstruowany przez nas kwestionariusz, wzorowany na badaniach w krajach nordyckich, zawierał pytania zarówno o konkretne praktyki: co, gdzie, jak, kiedy i z kim jadano posiłki w dniu poprzedzającym badania oraz o postawy respondentów względem tych praktyk. Z analiz statystycznych wynikało, że zróżnicowanie w obrębie poszczególnych grup społeczno-zawodowych dotyczyło liczby i pór posiłków (co wynikało przede wszystkim z rytmu dyktowanego pracą zawodową, wiązało się więc bezpośrednio z zasadą podziału na klasy), picia droższych napojów i chodzenia do restauracji (warunkowane kapitałem ekonomicznym, co również odnosi się do ekonomicznego kryterium klas definiowanych jako grupy zawodowe). Ważnym argumentem przemawiającym za hierarchicznym zróżnicowaniem upodobań żywieniowych był zakres doświadczeń kulinarnych określony przez listę znanych i nieznanych potraw i produktów, których próbowali respondenci. Świadczyć ona miała o wszytkożerności,

znacząco szerszym doświadczeniu smakowym klas uprzywilejowanych wynikających z większej dostępności do zróżnicowanych produktów. Różnice odnotowane zostały również w postawach i deklaracjach na temat własnych upodobań jedzeniowych. Wynikało z nich, że grupy lokujące się niżej w społecznej hierarchii w mniejszym zakresie unikają produktów uznawanych przez ekspertów za niezdrowe (mimo deklarowanej chęci zdrowego odżywiania się), są również mniej pozytywnie nastawieni do kulinarnych nowości i odstępstwa od utartych wzorów jedzenia.

Nieco późniejsza analiza towarzyszących badaniom ilościowym wywiadów jakościowych pozwoliła w inny sposób spojrzeć na stratyfikację stylów jedzenia i ich związek z klasowymi podziałami. W opisowych narracjach – inaczej niż w prostych deklaracjach przekładanych na zapis liczbowy – dało się wyłonić bardziej „emiczny” obraz preferencji smakowych grup nieuprzywilejowanych niż ten postrzegany ze średnioklasowej perspektywy badaczy. Konstrukcja narzędzi badawczych nastawionych na relacyjne ustanawianie różnic względem własnego wzorca zachowań (indywidualność gustu, otwartość na nieznanne smaki, różnorodność produktów i prozdrowotne wybory) sprawia, że smak grup podporządkowanych staje się ich negatywem nabierającym niekorzystnych znaczeń. „To, co odczytujemy jako obiektywne podziały klasowe, jest wytwarzane i podtrzymywane przez klasę średnią (...). Tak właśnie powinno się postrzegać reprezentacje klasy ludowej: nie mają absolutnie nic wspólnego z samą klasą ludową, ale mówią o klasie średniej, która tworzy dla siebie wartość na niezliczone sposoby, poprzez dystansowanie, piętnowanie i zniechęcanie, a także zawłaszczanie i atrybucję. Zaprzeczanie istnieniu klasy lub zaprzeczanie, że jest się klasą średnią, oznacza zrzucenie odpowiedzialności za układ, w którym wciąż reprodukuje się władzę” (Skeggs 2004: 118).

Smak klas ludowych w bezpośrednim zestawieniu ze smakiem klas średnich staje się brakiem tego, co w hegemonicznych dyskursach postrzegane jest jako pożądane. W kontekście polskim wartości te wpisują się w potransformacyjne dyskursy wolnorynkowe (otwartość na zmianę, elastyczność, indywidualizm) każące postrzegać „przeegranych transformacji jako nienadążających za modernizacją” (Buchowski 2018). Poniższa analiza wywiadów jakościowych z opisywanego wyżej projektu badawczego będzie więc próbą rehabilitacji smaku z konieczności i pokazania, w jaki sposób wybory klas nieuprzywilejowanych rządzą się własną logiką, którą niekoniecznie da się wpisać w hegemoniczny porządek dyktowany ideologią neoliberalną. Jest to zarazem rewizja własnej roli w stygmatyzowaniu grup zdominowanych przez przypisanie im smaku z konieczności jako stałej właściwości, nie pozostawiającej – jak chcą zwolennicy pragmatyki smaku – wiele miejsca na refleksję i zmianę. W obiektywizacji obiektywizującego badacza, o której pisał niegdyś Bourdieu (2003), ważne jest bowiem, by zdawać sobie sprawę z własnego politycznego uwikłania w świat, który się bada.

Empiryczną podstawą analizy jest 67 wywiadów jakościowych przeprowadzonych w roku 2014 z osobami o różnej charakterystyce społeczno-demograficznej zbliżonej do próby ogólnopolskiej z badań surveyowych¹. Rozmowy trwające 1–3 godziny przeprowadzono według scenariusza wywiadu zawierającego bloki tematyczne dotyczące między innymi jedzeniowych preferencji i awersji, zakupów, jedzenia codziennego i odświętnego, jedzenia w domu i poza nim, stosunku do zdrowego odżywiania się, do kuchni tradycyjnej, do etycznego jedzenia, wspomnieniom jedzeniowym itp. Rozmowy prowadzone były w sposób swobodny, rozmówcy sami strukturyzowali narrację i skupiali się na tematach dla nich istotnych. Transkrypcje wywiadów zostały zakodowane i zanalizowane za pomocą programu Maxqda. Dokładniejszy opis badań jakościowych wraz z transkrypcją wywiadów dostępnych dla zarejestrowanych użytkowników znajduje się w Archiwum Danych Jakościowych IFiS PAN².

Smak z konieczności, czyli racjonalny praktycyzm

Praktycyzm klas ludowych opisywany w badaniach oznacza przykładanie największej wagi do użyteczności produktu, nie zaś jego wyglądu czy jakości. Najczęstszą konstatacją, jaka z tego wynika, jest założenie, że nieuprzywilejowani skupiają się przede wszystkim na cenie jedzenia: chodzi o to, aby najeseć się jak najwięcej za jak najmniej. To w sposób oczywisty kontrastuje ze swobodą klasy średniej, która w swoich wyborach skłonna jest kierować się wieloma innymi względami mającymi wskazywać na większą rozmyślność i racjonalność zakupów. O tej swobodzie wyboru mówi nauczycielka akademicka:

W ogóle już nie patrzę na ceny. Ja na przykład nie wiem, ile coś kosztuje za bardzo. Czasami, jeżeli kupuję rzecz, która wiem, że może być droga, to wtedy patrzę. Na przykład przyszłoby mi do głowy kupić kozi ser, to wtedy patrzę na ceny. Albo jakieś wypasione wino. Ale tak, to nie. [32_pracownik naukowy_MM-K-45-FD]

¹ Cytowane fragmenty wypowiedzi rozmówców opatrzone są sygnaturą, w której znajdują się podstawowe informacje ich na temat:

Miejsce zamieszkania: **ME**Tropolia (pow. 500 000 mieszk.), **Duże M**iaasto (40 000 – 500 000), **Małe M**iaasto (do 40 000), **W**ieś

Płeć: **K**obieta, **M**ężczyzna

Wiek (w chwili wywiadu): **45** – (26 – 45 lat); **65** – (46 do 65 lat), **99** – powyżej 65 lat

Wykształcenie: **P**odstawowe, **Z**awodowe, **S**rednie, **W**yższe

Sytuacja finansowa (relatywnie, wg oceny badaczki): **F**Bardzo**D**obra, **F**Dobra, **F**Srednia, **F**Zła

² Straczuk, Justyna: Postawy i praktyki jedzeniowe we współczesnej Polsce. Instytut Filozofii i Socjologii PAN Warszawa, 2014. Archiwum Danych Jakościowych, Repozytorium Danych Społecznych (<https://rds.icm.edu.pl>), 2021. <https://doi.org/10.18150/BQ8>

Cytowana wyżej osoba wspomina jednak czasy studenckie, kiedy cena była dla niej nadrzędnym czynnikiem wyboru. Inne, ważne kwestie związane z właściwościami produktów czy etyką ich produkcji i sprzedaży nie mogły być wówczas brane pod uwagę. Jej słowa dobrze pokazują ograniczone pole manewru, jakie mają osoby dokonujące wyboru z konieczności:

- Tutaj nie było wybrzydzenia, że nie będę kupować w supermarkecie.
- *Czyli nie zwracałaś wtedy już za bardzo uwagi na to, co jest napisane na opakowaniu?*
- Ja zawsze zwracałam i nadal zwracam, ale mimo tego, że wiedziałam, że fajniej było na przykład pójść do małego osiedlowego sklepiku i dać zarobić lokalnym właścicielom tego sklepiku, niż pójść do dużego supermarketu. Ale wtedy bym przez pół miesiąca jadła, przez drugie bym nie jadła. Bo to było na tej zasadzie. To nie było tak, że ja mogę sobie tutaj wybierać, mogę sobie wybrać, jakie jedzenie kupię. Tylko kupuję albo nie kupuję. [32_pracownik naukowy_MM-K-45-FD]

Wybór najtańszych i najbardziej kalorycznych produktów, które mają przede wszystkim zaspokoić głód, był w tym przypadku dyktowany finansowymi ograniczeniami, nie dyspozycjami habitusu. Osoba ta byłaby bowiem skłonna dokonywać innych wyborów, bardziej zgodnych z jej wiedzą i przekonaniem, gdyby tylko pozwoliła jej na to sytuacja finansowa. W przypadku osób, dla których tego typu ograniczenia są stałą charakterystyką praktyk związanych z zakupami, uważne kalkulowanie cen staje się podstawowym nawykiem. Zakupy polegają na maksymalnej racjonalizacji wyborów. Trzeba więc wykazać się pomysłowością, sprytem i przedsiębiorczością, strategiczną wiedzą o tym, co i gdzie najlepiej kupować.

- Tu się kupuje chleb, bo jest taniej; tu się kupuje jarzynę, bo jest taniej; tu się kupuje ziemniaki, bo są tańsze.
- *Czyli różne produkty w różnych miejscach?*
- Tak, żeby wyszło najtaniej.
- Tak, żeby najmniej wydać, a najlepsze rzeczy – nie? [5_pracownik Banku Żywności_ME-M-65-P-FZ]

Następnego dnia kończy się ważność, to wtedy kupujemy, bo one są wtedy bardzo tanie. (...) Najpierw nie mam, że idę kupować na stronę, gdzie są dobre produkty, tylko najpierw patrzę, czy są jakieś przecenione, z niewzruszonym denkiem, że nadają się... Jeżeli jest do następnego dnia, to kupuję to. [8_sprzątaczką była księgową_ME-K-65-S-FZ]

W zakupach dyktowanych ograniczeniami finansowymi, które wytwarzają smak z konieczności (lubi się to, co się ma), liczy się przede wszystkim wydajność i efektywność: kupuje się w małych ilościach po trochu, żeby wszystko wykorzystać. Trzeba też kupować tak, aby wszyscy mogli się najeść. Oprócz produktów najbardziej energetycznych (w relacji do ceny), kupuje się rzeczy „pewne”, a więc takie, co do których nie ma wątpliwości, że zostaną zjedzone,

że się nie zmarnują. Nie zaryzykuje się kupienia czegoś nowego i nieznanego z obawy, że mogłoby komuś nie smakować.

– Tak staram się kupować, żeby to było najtaniej, a w miarę jedzenie zdrowe i dobre. Dobre, czyli żeby smakowało. Nie dobre, że w sensie ilościowym i jakościowym, tylko po prostu...

– *Żeby zjedli wszyscy...*

– Żeby zjedli. [8_sprzątaczką była księgowa_ME-K-65-S-FZ]

„Najtańszy możliwy” to najważniejsze kryterium wyboru z konieczności, co nie jest równoznaczne z dyskredytacją innych cech produktu. Jeśli nie stać kogoś na kupno dobrych rzeczy, stara się wybierać rzeczy „w miarę dobre”, spełniające inne kryteria, ale nie nadwyrężające finansowych zasobów, których musi starczyć na kolejne zakupy.

Bezpieczny konserwatyzm i ryzykowny kosmopolityzm

Pozytywny stosunek do tego, co nowe, otwartość na to, co nieznanne, świadczą o ciekawości świata, umiejętności przekraczania granic własnych przyzwyczajzeń i gotowości do zmiany. Ten dynamiczny aspekt preferencji wiąże się z ideologią nieustannej mobilności, umiejętności przystosowywania się do każdych warunków, ciągłego rozwoju. Pozytywny stosunek do nowości jest tak naprawdę pozytywnym stosunkiem do zmiany. Ta ideologia przekłada się wprost na praktyki jedzeniowe, w których elastyczne ciała dostosowują się do wciąż nowych i oczekiwanych stylów życia (Dunn 2008). Jeden z rozmówców aspirujący do klasy średniej opowiada, z jakim wysiłkiem uczy się doceniać nowe smaki uważając, że jest to konieczne i pożądane:

– Ja bardzo chciałbym wprowadzić te rzeczy, których nie lubię, chciałbym się do nich przekonać, ale na razie nie daję rady.

– *Jakieś próby wprowadzania tych nielubianych smaków jakoś się pojawiają i jak one się odbywają?*

– Znaczą, czasem się udają, bo jak chodziliśmy z J. [żoną] na sushi to ja nie mogłem na to spojrzeć a z czasem J. mnie namówiła i to zjadłem. Też ostatnio tak było z gnocchi, patrzyłem na gnocchi i mówiłem: no nie, kulki takie mączne, do tego jakiś bekon czy szynka i też mnie to nie przekonywało, ale w końcu się przekonałem i sam się przekonałem do tego. Czasem się udaje, nie za często. [54_trener piłkarski_DM-M-45-W-FBD]

Jedzenie aspiracyjne, o którym pisze S. Margot Finn (2017) w swojej książce o wyróżniającym smaku, jest sposobem na złagodzenie lęków statusowych rodzących się w nie do końca jeszcze ukonstytuowanej w Polsce tożsamości średnioklasowej (Gdula, Sadura 2012). Konserwatyzm smakowy, przyzwyczajanie

do tradycyjnych, wciąż tych samych potraw, monotonia jadłospisu, powtarzalność mogą być postrzegane jako wyraz stagnacji, ograniczonych chęci, niewielkich wymagań mających znamionować klasy ludowe. Przedstawiciele młodej klasy średniej często wypowiadają się o „tradycyjnej” kuchni czasów socjalizmu, a więc o powszechnych i dobrze znanych stylach jedzenia, negatywnie i lekceważąco jako niesmacznej, mało pomysłowej, wręcz szkodliwej dla zdrowia („*Wszystkie te dolegliwości, których się pozbywamy, jedząc tak, jak jemy, kiedy ja i moja żona gotujemy, to jak jedziemy do mojej teściowej (...) to to się kończy właśnie powrotem tych dolegliwości*” [59_historyk i instruktor fitness_DM-M45-W-FBD]). W takim odrzuceniu dobrze znanych smaków przejawia się chęć odcięcia od niedystynktywnego stylu życia. Jednak upodobanie do tradycyjnych potraw nie musi oznaczać braku otwartości i ciekawości. Jedzeniowe nowości są przyjemną odskocznią od codzienności dostępną jednak jedynie tym, którzy mogą sobie pozwolić na ryzyko zostawienia czegoś na talerzu. Ograniczenia finansowe zawężają dostęp do sytuacji próbowania nowego jedzenia mimo deklarowanych chęci:

Bo człowiek na przykład też coś by tam zjadł na próbę no, ale co będzie wydawał 50zł za coś tam, o czym się człowiek zastanowi: no, głupi jesteś – za te 50zł to można by żyć więcej, nie? To znaczy, coś innego kupić. [9_działalność gospodarcza_W-M-45-S-FS]

Tak. Lubię takie eksperymenty. Mówię Pani, że ja czasem sama lubię robić. Tylko żeby nie wychodziło, że ja muszę same takie składniki drogie kupić. Dlatego że są nieraz takie przepisy. Wszystko z górnej półki. No, nie czarujmy się. Właśnie Pascal, ten drugi... No, z górnej półki! Kogo stać na takie rzeczy!? Ja mogę tam zrobić. Tylko muszę najpierw spróbować, a potem robić. [6_pracowniczka małego zakładu_ME-K-45-Z-FZ]

Siłę ograniczeń materialnych, która niekoniecznie musi korelować z ustalonymi smakowymi preferencjami, widać najlepiej na przykładzie osób, które posttransformacyjne zawirowania rzucały w różne miejsca świata, gdzie miały okazję próbowania nieznanego sobie potraw. Nie odtwarzają ich jednak w Polsce, ponieważ nie pozwala im na to sytuacja finansowa.

– O na przykład sushi to lubię, świetnie, tak mi to pasuje, w Danii przez miesiąc zjadłem 3 razy, oni [tamtejsza rodzina] tam za często tego nie robili, ale dla mnie chcieli zrobić przyjemność. Ale mi...były dwa razy przywiezione ze sklepu i raz w domu zrobione, super, tak mi to pasuje z tą pastą wasabi, o Jezus!

– A tutaj pan też robi?

– Nie, tylko spojrzałem na ceny jakie w Tesco są do kupienia. No, to nie dla mnie. [21_rencista i złota rączka_MM-M-65-Z-FS]

Jeśli jedzenie nowości nie ma aspektu aspiracyjnego, nie staje się wówczas jakimś znaczącym elementem stylu życia. Podróżujący niegdyś po świecie muzyk, obecnie beneficjent Banku Żywności, wspomina smak gołąbków

w winogronach czy młodych prosiaków jadanych przez niego w Portugalii, ale mówi o tym niejako na marginesie, bo nie uważa tego kulinarnego doświadczenia za specjalnie istotne dla jego tożsamości. O swoich upodobaniach opowiada, że są „zwyčajne”. Używanie jedzenia do autokreacji to zajęcie przede wszystkim klasy średniej; dla klasy ludowej nie ma dystynktywnego znaczenia. Zresztą, próbowanie nowych potraw niesie ze sobą ryzyko, którego nie chce się podejmować mimo potencjalnej otwartości na nowe doświadczenia. Oprócz barier finansowych, niepewność co do wyników kulinarnych eksperymentów, obawa przed zmarnowaniem drogich produktów i niepewność co do własnych kompetencji w wyborze, powstrzymują ich przed ewentualnymi próbami.

A w telewizji co widzicie? Programy czy...?

PAN 1: No, tego Okrasę, tego drugiego – Pascala. Makłowicza...

I co myślicie o tych programach?]

PAN 2: To jest po prostu nie dla nas, no.

Dlaczego?

PAN 2: Butelka wina, ile kosztuje? To nie jakieś wino jabcok, że się podleje, bo by wszystko skisło. Takie na przykład te, te... muszle czy te, te... morskie sprawy. Przecież to kosztuje, nie. A gdzie ja takiego dostanę, jak ja się na tym nie znam. Sprzeda mi jakieś dziadostwo (...). Pieniądze tylko stracę. To nie jest tak. To jest dla takiego w restauracji, co wie, co powiedzieć, co zamówić. [5 _pracownik Banku Żywności_ME-M-65-P-FZ]

Zbyt drogie, ornamentacyjne, nieużyteczne style jedzenia budzą poczucie własnej nieprzystawalności wynikającej nie tylko z ograniczeń finansowych, ale też z braku odpowiedniego „kapitału kulinarnego” (Naccarato, Lebesco 2013). Nowe jedzenie wymaga obycia, znajomości produktów, wielokrotnego próbowania i przyzwyczajania się do nieznanych smaków, umiejętności mówienia o swoich doświadczeniach i możliwości dzielenia się nimi, a więc wszystkiego tego, o czym wspomina Hennion pisząc o pragmatyce smaku. Przekonanie, że eksperymentowanie „to nie dla nas” jest przejawem przemocy symbolicznej, samowykluczeniem i potwierdzeniem własnych ograniczeń, które z góry określają zakres możliwości działania w świecie.

Familiaryzm i wspólnotowa niewybredność

Retoryka wyrafinowania i pospolitości, która towarzyszy rozróżnieniu na smak z luksusu i smak z konieczności, każe postrzegać przedstawicieli klas zdominowanych jako osoby niespecjalnie wymagające, zadowolające się czymkolwiek, myślące przede wszystkim o tym, aby się najeść, praktykujące swoisty „minimalizm konsumpcyjny” („*Mnie zupa wystarcza. Ja mogę trzy razy dziennie jeść zupę, mnie to nie przeszkadza*” [6]). Często powtarzane frazy „Je się to,

co jest”, „To co jest, trzeba jeść” wydają się mówić, że smak jest tu kwestią obojętną, niespecjalnie istotną. Jedzenie wydaje się czynnością nawykową i bezrefleksyjną, życiową koniecznością, nie zaś przyjemnością czy wyszukaniem smakowaniem.

Ja nie mam jakichś specjalnych upodobań. Dlatego, tak jak mówię, ja jem wszystko, dla mnie nie ma czegoś, czego ja bym nie zjadł. [1_emerytowany nauczyciel_DM-M-99-S-FS]

A: Ja lubię wszystko, dla mnie nie ma takich rzeczy, które... No, może coś tam mniej, coś bardziej.

B.: Ja pani powiem: tego, co się nie gotuje, to się nie lubi. A to, co się gotuje, to się je. [46_emerytka była urzędniczka_W-K-99-S-FS]

Niechęć do wyrafinowanego smaku można jednak wpisać w inną logikę, w której jest ona postrzegana jako cnota, nie zaś ułomność. Niewybredność jest istotnym elementem uspołecznionego jedzenia, jego funkcji wspólnotowych. To nie brak upodobań, ale brak akceptacji przedkładania własnych preferencji nad potrzeby innych jest główną przyczyną tego, że „lubi się to, co jest”. Indywidualne upodobania poświęca się na rzecz ogółu. Jak twierdzi jedna z rozmówczyń:

Tylko nie chodzi o to, że to ja mam ochotę. Zawsze to myślę o tym, kto by to zjadł. (...) Są tacy ludzie, którzy mają takie preferencje, żeby coś dla siebie. Ja nie muszę. [8_sprzączka była księgową_ME-K-65-S-FZ]

Za niewybrzydaniem stoi przede wszystkim etyczna zasada dostosowywania się do innych, jako postawa zgodnego życia we wspólnocie. Ważne jest zatem, aby wszyscy jedli to samo i tak samo. Schlebianie własnym chęciom, marudzenie, jest moralnie naganne: świadczy o braku szacunku dla współbiesiadników oraz osoby, która zajmuje się gotowaniem.

– A Państwo to lubią takie rzeczy jak mama czasem zrobi?

– Noo..., nie trzeba wybrzydzać to, co ktoś robi. Tylko trzeba uszanować to i jeść to, co się... Tym bardziej że dla mnie jest to duży plus, że nie muszę gotować w tygodniu. [10_pomoc przedszkolna_W-K-45-Z-FS]

Mnie też to denerwuje, że aha: to – nie!, to – nie.! Nawet jak mi coś nie smakuje, zawsze zjem, podziękuję, wszystko, bo ktoś włożył w to serce, czy coś, mi może to nie smakować, ale wszystkim innym może, ja nie muszę tego pokazywać wszem publicznie, że np. wiesz, eee... to może tak. Mnie to tak denerwuje! [23_urzędniczka_W-K-65-W-FD]

W tym świetle indywidualność smaku, specjalne wymagania, powoływanie się na specyficzne potrzeby, szczególnie preferencje oraz awersje nabierają negatywnych znaczeń. Szczególne upodobania, które w średnioklasowym systemie wartości świadczyć mają o wyjątkowości i niepowtarzalności danej osoby, do

kórych pielęgnacji ma niezbywalne prawo, wynoszenie interesów jednostki ponad ogół prowadzić mogą do erozji więziotwórczych funkcji posiłku czy wręcz – społecznej izolacji. Przejawia się to nie tylko w niemożności dopasowywania smaków, ale też np. rytmu posiłków. Przedstawiciele klasy średniej opowiadają:

Jej syn (...) w szkole miał jakby oddzielne pory jedzenia niż wszystkie inne dzieci, bo M. tam załatwiła z wychowawcą i z dyrektorem, że on po prostu musi zjeść o tej godzinie, bo jak nie zje, to się źle czuje, gorzej funkcjonuje, to jest mu potrzebne dla zdrowia. I nawet w przedszkolu tak było, że wszystkie dzieci jadły o jednej godzinie a on wtedy się bawił, a jak przychodziła jego pora, tak 12-13, to wtedy on jadł o swojej godzinie. [17_kierowniczka ośrodka gminnego_ME-K-45-W-FD]

Mamy różne pory posiłków, generalnie jest tak, że Adam je śniadanie dużo wcześniej niż ja, ja jem dużo później. W momencie, kiedy ja właśnie skończyłam śniadanie, to Adam już zjadłby obiad. Tak właśnie to upływa. Jak ja przystępuję do gotowania, to Adam się nawet czasem na mnie złości, że zrobiłam coś dobrego i on bardzo chciałby zjeść, ale już nie jest głodny, bo on już swój obiad zjadł. [27_architekt foodie_DM-K-45-W-FBD]

Jedzenie mające wzmacniać indywidualną tożsamość i odzwierciedlać niepowtarzalność i oryginalność osobowości przestaje być materią łączącą biesiadników. Staje się czynnością samotniczą, unieważniającą wspólnotowe funkcje jedzenia. To właśnie tutaj ujawnia się podstawowa aksjonormatywna sprzeczność między dominującą ideologią indywidualizmu i wyboru oraz podporządkowanymi wartościami wspólnotowości i uspołecznienia.

Jedzenie poza domem – performanse smaku

Warde i Martens (2000) twierdzą, że dystynktywne funkcje jedzenia ujawniają się przede wszystkim w sferze jedzenia publicznego. Ich badania dotyczyły jednak kontekstu brytyjskiego, w którym tylko 4% obywateli nigdy nie chodzi do restauracji. Tymczasem, według wyników badań ilościowych, ponad 90% obiadów w Polsce przygotowywanych i jedzonych jest w domu, głównie z powodów finansowych (Domański i in. 2015). W opinii większości rozmówców, jedzenie w domu jest bardziej ekonomiczne, ale też zdrowsze i smaczniejsze. Jak już wcześniej była mowa, jedzenie domowe rządzi się przede wszystkim siłą przyzwyczajień i nawyków. Rzadko jest więc obszarem jedzenia aspiracyjnego i eksponowania pożądanych stylów życia. W istocie, w badaniach ilościowych, w których prosiliśmy respondentów o zrelacjonowanie posiłków z poprzedniego dnia, tzw. tradycyjne polskie potrawy (pomidorowa/rosół, kotlet schabowy/mielony, ziemniaki, surówka) stanowiły znakomitą większość spożywanych dań. W domowym jedzeniu działa siła okoliczności i przyzwyczajajeń: gotuje się to, co szybsze i łatwiejsze, niewymagające zastanowienia i żmudnych przygotowań.

Jedzenie jest tu elementem praktyk codzienności, nawyku i przyzwyczajenia, jak twierdzi Warde (2015), nie głębszego namysłu. Źródłem poznawania nowych smaków jest najczęściej jedzenie poza domem: w podróży, w mieście, w gościach. Jednak eskpozycja na tego typu doświadczenie jest nierówno dystrybuowana. Tu bodaj najlepiej ujawnia się rola dostępności do określonego typu praktyk, w których smak może być świadomie kształtowany.

Dobrym źródłem zdobywania wiedzy i umiejętności kulinarnych, bezpośredniego uczenia się nowych smaków w sytuacji społecznej, może być goszczenie się, które jest w Polsce dobrze ukulturowioną formą jedzenia poza domem (Rancew-Sikora 2020). W miarę, jak style odżywiania stają się elementem tożsamości, jedzenie w gościach przestaje być jedynie okolicznością towarzyszącą jakiejś okazji świątecznej, a często bywa celem samym w sobie. Takie nowe wzorce towarzyskiej aktywności inspirowane są najczęściej programami kulinarnymi, w których gościna traktowana jest jako performans umiejętności kulinarnych, popis i zabawa. Coraz popularniejsze stają się również imprezy, na które goście przychodzą po to, żeby coś wspólnie ugotować i zjeść. Niejednokrotnie są to imprezy składkowe, na które przynosi się własne produkty. Celem takiego gotowania jest poznawanie i rozwijanie znajomości nowych smaków, wzajemne uczenie się od siebie. Takie spotkania mają zarówno cele towarzysko-zabawowe, jak i edukacyjne. Jest to modelowa praktyka smakowania, wspólna aktywność doskonalenia smaku. Opowiadają przedstawiciele klasy średniej:

I czasami się umawiamy ze znajomymi, że dziś wieczór włoski, dziś wieczór meksykański, dziś wieczór polski i wtedy są wymyślane jakieś tam różne dania tradycyjne dla tematu przewodniego. A czasem się nie umawiamy i nie ma żadnego tematu przewodniego i się tam podaje co komu, co mi przyjdzie do głowy. [17_kierowniczka ośrodka gminnego_MEK-45-W-FD]

Jakieś zakupy rozkładamy na, albo my kupujemy wszystko albo na pół. Kto ma tam czas, to wszystko ogarnia. No i jeżeli jest tutaj, to spotykamy się najczęściej, tak że właśnie H. z żoną, D. sam przychodzi, są nasze dzieci i razem wspólnymi siłami coś tam pichcimy. Albo kuchnia meksykańska albo chińska, wietnamska czy włoska coś takiego, czego nie jemy na co dzień, coś innego, czego nie próbowaliśmy jeszcze, a produkty są dostępne, aby zrobić to. Przygotowujemy i siadamy sobie oczywiście tam jakieś wino do tego pijemy. [54_trener piłkarski_DM-M-45-W-FBD]

Nowość i różnorodność to ważny element takiego wspólnego gotowania. Jednak również w przypadku „tradycyjnego” przyjęcia, które przygotowują sami gospodarze, nie chodzi tylko o zwykłe nakarmienie gości, ale właśnie zapoznanie z nowymi, wyjątkowymi smakami i rozszerzanie zakresu kulinarnych doświadczeń. Przygotowuje się potrawy niezwykle, wymyślne, zaskakujące, mające wzbudzić podziw. Jak opowiadają respondenci:

Znaczy, też mi się wydaje, że jak przychodzą goście, to się staram, żeby nie dostawali tego samego, tylko, żeby było różnie, tak staram się dobierać, żeby to nie były te same rzeczy... [14_kierownicza w wydawnictwie_ME-K-45-W-FBD]

Na przykład takie ciasta... takie rurki to się robi takie jakby, i to wygląda jak marchewka, to się barwi i wsadza do środka farsz i to jest z kruchego ciasta i to jest dość proste do zrobienia, tylko wygląda tak dość spektakularnie: „Łał, co to jest?! [55_scenografka_DM-K-45-W-FBD]

Nieco prześmiewczo opowiada o tym przymusie oryginalności serwowanych potraw para młodych małżonków:

R1 – To jest zbyt powszechne, także już, już na przykład nie zapraszam znajomych na gotowanie dań przez siebie, bo to po prostu jest takie dla mnie zbyt popularne [śmiech] Już wszyscy to robią, to się stało... Więc też jest trudno coś zaproponować oryginalnego, ponieważ większość osób korzysta z tych samych przepisów.

R2 – Syndrom granatów...

R1 – Zrobienie... no właśnie, pojawiają się ciasta marchewkowe i już słyszę, że są, może i przepis fajny, ciekawy, ale wszyscy to robią, jakby znowu robić kolejne, no to.. A ludzie tak to oceniają jak my zrobimy, dlatego ostatnio stwierdziliśmy, że kupimy po prostu w sklepie i nie będziemy robić... [18_nauczyciel w liceum_ME-M-65-W-FD]

Inaczej wygląda kwestia goszczenia się w środowiskach nieuprzywilejowanych. Tam jedzenie ma być podstawą wspólnotowości, dlatego podaje się przede wszystkim potrawy sprawdzone, takie, o których wiadomo, że wszystkim smakują. Nie ma tu miejsca na kulinarne eksperymenty i ekscesy. Gościna rzadko jest więc źródłem nowych kulinarnych inspiracji.

A zdarza się, że Pani u kogoś gdzieś zje albo wypije, a później próbuje to zrobić?

Nie, bo wszyscy robią to, co ja. Właśnie, jak chodzę, to do jednego brata, to do drugiego. Przeważnie, nie mam tak koleżanek, żeby tak u nich jadać, chodzić. Jak wpadam, to wpadam na kawę konkretnie, tak że to właśnie nie. [6_pracowniczka małego zakładu_ME-K-45-Z-FZ]

W sumie to się nie chodzi na takie imprezy. Do siostry jedynie. To ona w sumie robi to samo, co i my. [10_pomoc przedszkolna_W-K-45-Z-FS]

W najmniej zamożnych środowiskach dochodzi jeszcze problem finansowy. O ile bowiem w klasach średnich objadanie się w gościnie jest dobrze widziane („Prawie zawsze jak chodzimy w gości, to się praktycznie opychamy po kokardę [śmiech]” [16_tłumaczka_MM-K-65-W-FBD]), o tyle w klasach ludowych może stanowić element skrupowania.

Nie lubię u kogoś jeść. (...) Ja unikam. Raczej w domu. W domu, to w domu. Czuję się jakiś skrupowany. Ja bym głodny chodził, jak byłbym gdzieś u kogoś. Ja mam taki

charakter. *Także wołę u siebie w domu. (...) Na pewno każdy z nas się czuje nieskrepowany w domu, nie. (...). Wziąłbym sobie kawałek kielbasy, wziąłbym sobie piętę chleba i bym jadł. (...), bo jestem u siebie w domu, nie?* [3_bezrobotny muzyk_ME-M-65-S-FZ]

Najgorzej sytuowani rozmówcy zaznaczają, że w ogóle nie mają w zwyczaju chodzić w gości na obiad, ewentualnie przychodzą uprzednio najedzeni: „*My jak z żoną idziemy, to raczej po obiedzie. My chodzimy raczej do rodziny*” [3]. Jest to niepisany zwyczaj mający na celu minimalizowanie kosztów goszczenia, ograniczenie przyjęcia do produktów podstawowych – kawa, herbata, ciasto. Dlatego bieda ogranicza nie tylko możliwości rozszerzania i doskonalenia smaku, ale też życie towarzyskie, które nieodłącznie wiąże się z jedzeniem.

– Do nas nikt nie przychodzi. Przedtem jeszcze tak.

– *Czemu nikt nie przychodzi?*

– Bo bida. Dawniej było tak, a teraz ludzie już tak nie chcą. [5_pracownik Banku Żywności_ME-M-65-P-FZ]

Restauracje – samowykluczenie

Jeszcze bardziej wykluczające jest bywanie w restauracjach. Przejawia się już w samym stosunku do jedzenia „w mieście”. Można je traktować albo jako specjalne wydarzenie, oderwanie od codzienności, albo jako przykrą konieczność (gdy np. nie można zjeść obiadu w domu). Różne są też oczekiwania co do restauracyjnego doświadczenia. Dla jednych to konieczność zjedzenia czegoś niezwykłego. Jak mówi jedna z respondentek: „*jak idę do restauracji, to jednak oczekuję czegoś takiego, co mnie powali. Wkurza mnie, jak zjem w restauracji coś, co jest takie po prostu zwykłe*” [15_psycholożka_ME-K-45-FBD]. Jednak wiele osób nie postrzega chodzenia do restauracji w kategoriach wydarzenia społecznego, przyjemności, rozrywki. Być może, tkwi w tym stare przyzwyczajenie z czasów PRL-u, kiedy jadać poza domem było traktowane jako ostateczność ze względu na powszechną wówczas kiepską jakość takich posiłków i obsługi. Funkcje restauracji lub baru postrzega się wówczas użytkowo – jako miejsce, w którym można zjeść, aby zaspokoić głód i nic więcej. Jeśli takie miejsce służy wyłącznie do najedzenia się, to istotnie, wydawanie tam pieniędzy, o ile nie zajdą specjalne okoliczności, wydaje się nieuzasadnione:

– *A dlaczego nie chodzicie tutaj [do restauracji] do...*

– Bo nie ma po co. Samemu sobie gotujemy. [43_emeryt były właściciel firmy_W-M-99-S-FD]

– *A zdarza się, że jecie poza domem? Na przykład, w tym barze albo w jakimś innym miejscu?*

- Nie, nie.
- Nie, bo obiad [w domu] jest praktycznie codziennie.
- To po co? [5_pracownik Banku Żywnosci_ME-M-65-P-FZ]

Jednak nawet, gdy zaistnieje chęć, nie zawsze są możliwości finansowe, aby je realizować. Jeżeli, to rzadko i zgodnie z logiką smaku z konieczności – w najtańszych miejscach.

A, to idziemy raz na dwa miesiące do chińskiej. Ale to już mnie muszą nudzić, bo... (...)
Dobre, dobre. No, jest takie inne niż to, co ja robię. Nie dodaję wszystkich przypraw, które tam są, bo bym musiała wydać majątek na te przyprawy (...). Ja robię tak inaczej. Ja robię po swojemu. Ale tak raz na dwa miesiące... Kiedyś byliśmy raz w miesiącu. Ale teraz to już dwa miesiące nie byliśmy na tym... Córka nawet nie chce, żeby kupić na wynos, bo ona sobie lubi posiedzieć w knajpie. [6_pracowniczka małego zakładu_ME-K-45-Z-FZ]

Chodzenie do restauracji to jednak nie tylko kwestia finansów, ale też poczucia kompetencji i obycia, czyli stosowanego kapitału kulinarnego, która budzi obawy przed ośmieszeniem się: trzeba wiedzieć, co zamówić, w jaki sposób jeść, co powiedzieć. Osoby rzadko lub nigdy nie wystawiane na tego typu doświadczenia same wykluczają się z kręgu osób, które powinny w restauracji bywać („to nie w zwyczaju naszym polskim jest, żeby tak na wsi chłop jeździł do restauracji – prawda?” [42_rolnik kolejarz_W-M-65-Z-FD]) Tutaj również z całą mocą działa przemoc symboliczna, nakazująca znać „swoje miejsce” i potwierdzająca dominację tych, którzy mają możliwość ćwiczenia restauracyjnego savoir vivre’u i stopniowego ucieleśniania nabywanej wiedzy i umiejętności.

– Czyli jakby Pani miała możliwość w jakiejś restauracji czy gdzieś tam takich rzeczy fajniejszych spróbować, nie wiem czy fajniejszych, ale innych...

– To zależy co by było na talerzu. Czy bym się umiała do tego zabrać. Nie wiem co by mi dali, nie. Bo to nie raz to tak wygląda fantazyjnie i dziwnie i nie wiadomo co. O deserach no to wiadomo, że nie. Ale jak by dali takiego raka, czy nie wiem co. To bym nie wiedziała i chyba bym wołała nie zjeść i nie ruszyć tego, bo bym nie wiedziała jak się do tego zabrać. [10_pomoc przedszkolna_W-K-45-Z-FS]

PAN 1: Pewnie, że by się zjadło, [w restauracji] nie?

PAN 2: Zjadłoby się. Jak by było więcej pieniędzy, to by się zjadło.

PAN 1: Pewnie. Czemu nie.

B: I gdzie byście poszli wtedy?

PAN 1: Gdzie byśmy poszli?

PAN 2: Gdzie najtaniej – nie?

Ale gdyby było więcej pieniędzy i można byłoby coś tam...

PAN 1: Nie powiem Pani, bo ja nie mam więcej pieniędzy.

B: Nie ma co wymyślać, tak?

PAN 1: Nie ma co wymyślać.

B: *Ale to nie dlatego, że to jest niedobre, tylko dlatego, że to kosztuje więcej?*

PAN 2: Po prostu kosztuje więcej i, po prostu, nie wiem, jak to smakuje nawet. Musiałbym parę razy przyjść i popróbować. Raz jedną potrawę wziąć, raz drugą, raz trzecią, żeby wiedzieć, nie.

PAN 1: Co mi z tego, że tam jest napisane po francusku czy jakoś, jak ja nie wiem, jak to smakuje, co to jest, jak to się je... Musiałbym na drugiego patrzeć. [5_pracownik Banku Żywności z bratem_ME-M-65-P-FZ]

W cytowanej wyżej wypowiedzi widać kolejne stopnie ograniczania smaku z konieczności: brak finansów na próbowanie (jakby było więcej pieniędzy, to by się zjadło), praktycyzm w ewentualnym wyborze restauracji (gdzie najtaniej), pogodzenie się ze swoją pozycją (nie ma co wymyślać), brak praktyki (nie wiem, jak to smakuje), poczucie braku kompetencji (musiałbym na drugiego patrzeć). Chęć i zainteresowanie rozszerzaniem doświadczeń kulinarnych są więc skutecznie tłumione również przez przekonanie o własnej nieadekwatności, ograniczając możliwość próbowania nowych potraw i jeszcze silniej osadzając w dyspozycji do lubienia tego, co się ma, czyli jedzenia tego, co się przecież lubi.

Jedzenie etyczne: cnota nieudkursowiona

Atkinson i Deeming (2015) analizując współczesne brytyjskie dystynkcje jedzeniowe twierdzą, że znakiem średnioklasowości nie jest już szczególnie wyrafinowanie smaku (przejawia się to np. w tendencji do demokratyzowania stylów jedzenia i docenianie tego, co „autentyczne”), ale myślenie etyczne o jedzeniu i nadawane mu znaczenie moralne. Wplatanie jedzenia w system etyczny jest ewidentnym przejawem walk symbolicznych: dystynkcji przez cnotę przypisywaną klasie dominującej. Sprawiedliwy handel, zrównoważony rozwój, jedzenie lokalne, dobrostan zwierząt są wyróżnikami średnioklasowego jedzenia etycznego łączącego abstrakcyjne idee z bardzo konkretną treścią materialną, której pochłanianie uszlachetnia konsumentów. Przeciwwstawia się tym wartościom jedzenie nieurefleksyjnione, niebiorące pod uwagę ważnych aspektów funkcjonowania gospodarki, handlu i ich związku ze zmianami klimatu, globalnym ubóstwem itp. O tym, że gloryfikowane przez klasę średnią cnoty nie są uniwersalne, świadczy to, że zmieniają się wraz z reprezentującym je podmiotem: tylko praktyki właściwe klasie średniej postrzegane są jako słuszne. „Kiedy moralna wartość znaku kulturowego zmienia się wraz ze statusem klasowym danej osoby – pisze S.M. Finn w „Discriminating taste” – to prawdopodobnie jest to dobry wskaźnik tego, że normatywny osąd związany z tym znakiem ma więcej wspólnego z hierarchiami społecznymi niż z jakkolwiek rzeczywistą logiką moralną” (Finn 2018: 212). Moralny osąd jest poręcznym narzędziem zmiany hierarchii znaczeń w odniesieniu do praktyk, które stają się zbyt popularne. Jeśli jakiś produkt „dystynktywny” (np. awokado czy komosa ryżowa)

upowszechnia się w szerszych kręgach, szybko nabiera wartości negatywnych: zostaje okrzyknięty narzędziem społecznej niesprawiedliwości, niszczenia środowiska, dręczenia zwierząt itp. W jedzeniu etycznym również mamy do czynienia ze sprzecznymi systemami wartości, w które wpisują się style jedzenia klasy ludowej i klasy średniej. Smak z luksusu opiera się głównie na postulatach łączących to, co materialne i lokalne z globalnymi procesami ekonomicznymi. Smak z konieczności to wartości związane z sakralnym/kosmologicznym stosunkiem do jedzenia, postrzeganego najczęściej jako dar boży.

Dobrym przykładem jest tu kwestia jedzenia i niejedzenia mięsa. Wegetarianie to zaledwie ok. 3% konsumentów (Domański 2015), jednak większość przyznaje, że jedzenie mięsa należy ograniczyć, podobnie jak przemysłową hodowlę zwierząt. Dla klas ludowych mięso jest kwestią bytu (hodowla) i niezbędnego elementu diety (energii do pracy fizycznej). Głównymi argumentami za jedzeniem mięsa staje się kosmiczny porządek i odwieczne podporządkowanie zwierząt człowiekowi:

On [byk] jest po to chowany, żeby był ubity i mięso zjedzone. I tak musi być, i przy tym zostać (...) Zresztą człowieka, jak istnieje świat zwierzyna była ubijana, polowana, chowana po to, aby ludzi karmiła, i to nie powinno być zdziwienie wcale. To jest tak normalne, że, no, mnie to w ogóle dziwi, bo tak się zachowują którzy nigdy tego nie widzieli. [42_rolnik kolejarz_W-M-65-Z-FD]

Przywołuje się też argument o niezbędności zwierzęcego białka do prawidłowego funkcjonowania organizmu: „*Same warzywka i jakaś zieleninka. To nie dla mnie. To jest dla ludzi, którzy se siedzą i pracują. A jednak jak fizycznie się robi, to jednak musi być ten kawał mięsa*” [4_bezdomny_ME-M-65-S-FZ]. Z drugiej strony, poza podstawowym uzasadnieniem wysuwany przez klasę średnią, do przejścia na dietę bezmięsną, czyli dążeniem do ograniczenia cierpienia zwierząt, wegetarianizm to również modny styl jedzenia promowany w mediach jako prozdrowotny³. Ta zmieniająca się konotacja jedzenia wegetariańskiego jako jedzenia elitarnego dokonała się w szybkim tempie, bo w czasach socjalizmu mięso było podstawowym produktem pożądania i jego znaczenie wiązało się bezpośrednio z konsumpcją prestiżową i wyobrażeniem o dobrej diecie. Znamienne, że wśród przedstawicieli klas ludowych wegetarianizm postrzegany jest przede wszystkim jako kuchnia elitarna, przywilej społeczny wymagający większych nakładów finansowych i szczególnych kompetencji.

– Czyli woli Pani jednak kupić sobie mięso?

– Nie. Znaczy, to, że wegetariańskie, to chyba nie chodzi tylko o to, że nie ma mięsa, prawda? Tylko jakieś tam przyprawy, prawda? Bo na przykład jak ja jem ten makaron

³ Celowo nie poruszam tutaj kwestii tzw. zdrowego odżywiania się. Pisałam o tym szerzej gdzie indziej (Straczk 2021).

z przyprawami, to też wygląda jak wegetariańskie. Ale w tym wegetariańskim jakieś tam przyprawy były. Nie pamiętam dokładnie jakie, ale były tam jakieś przyprawy. (...) A jak ja dodaję na przykład sól, pieprz, trochę czosnku (...). Nie musi być mięso.” [7_bezrobotna matka_ME-K-65-Z-FZ]

Mimo że niejedzenie mięsa jest dla tej rozmówczyni codziennością, nie traktuje swoich potraw jako wegetariańskich. Co innego nie jeść mięsa z oszczędności, co innego – z pobudek ideologicznych. Tylko temu drugiemu przypisywana jest moralna wyższość. Faktyczna praktyka niewiele znaczy, jeśli nie jest udyskursowiona i obudowana stosowną retoryką.

Innym przykładem może być różnica między jedzeniem ekologicznym i swojskim. Obie kategorie odwołują się zasadniczo do podobnych wartości: chodzi o takie jedzenie, które dzięki zrównoważonemu, nieprzemysłowemu sposobowi produkcji nie tylko nie szkodzi środowisku, ale też konsumującym je organizmom. Joe Smith i Petr Jehlicka (Jehlicka, Smith 2007, 2013) opisują w serii artykułów zjawisko „quiet sustainability” odnoszące się do popularnych w krajach postsocjalistycznych praktyk własnej produkcji jedzenia wywodzącej się z czasów niedoboru w socjalizmie, kiedy były one niezbędne do zaspokojenia podstawowych potrzeb. Importowane z Zachodu idee zrównoważonej produkcji są więc w sposób ciągły i nieudyskursowany od dawna realizowane wśród tych, którym zarzuca się brak myślenia o globalnych problemach świata. Argumentacja Jehlicki i Smitha w jakiś sposób odzwierciedla również klasowe nieporozumienia na tym tle. Klasa średnia posługując się dyskursami, wytworzonymi w kontekstach zachodnioeuropejskich, zdaje się nie dostrzegać codziennych praktyk ludzi bazujących na „swoim”, wiejskim jedzeniu własnej produkcji pochodzącym bezpośrednio od wytwórców produkujących jedzenie „tradycyjnymi” metodami z ograniczonym użyciem środków chemicznych. Jest to lokalna alternatywa wobec drogiego „ekologicznego” jedzenia dostępnego w ekskluzywnych sklepach. Ekologiczne jedzenie jest dystynktywne przez samą swoją wartość rynkową. Ogólnodostępne i tanie (przynajmniej dla klas ludowych wywodzących się ze wsi) „swoje” jedzenie jest niedystynktywne, jednak może nabrać wyróżniających właściwości, jeśli zmieni się kanał jego dystrybucji z rodzinnego na sieć pośredników, zrzeszonych np. w jedzeniowych spółdzielniach i dostarczających żywność „od rolnika”.

Niezależnie od retorycznej obudowy, moralny smak jedzenia ekologicznego jest dla wielu rozmówców żywiących się „swoim” jedzeniem i odwołujących się do ucieleśnionego zmysłu, które stanowi ostateczne kryterium słuszności – smakiem płytkim i bezkrytycznym.

Jak ono będzie ekologiczne jak ten pomidor niesmaczny nawet. Kupi jego w sklepie toż jego nóż nie bierze nawet, jak kamień ten pomidor. I ten w środku – ja nazywam kaczan – toż jego połowę trzeba wyrzucić, a kiedyś swój pomidor – i kiedyś i dzisiaj, – ja

i tu wsadziłam parę, to weźmiesz ten pomidor – on ma smak. On ma zapach, on ma smak. A to? To wszystko jedno, ono niby ekologiczne, ale sztucznie wygonione. [24_rolniczka_W-K-99-P-FS]

Jednym z podstawowych problemów w etycznym myśleniu na temat żywności jest kwestia jego marnowania, które, jak wynika z badań, znacząco wzrosło w ciągu ostatnich lat (Modrzyk 2018). Niewątpliwie, kapitalizm przyczynia się nie tylko do nadmiernej konsumpcji, ale też dewaluacji jedzenia, kupowania w zbyt dużej ilości i wyrzucania tego, co nie zostanie skonsumowane. Zadziwiające jest jednak, że zarówno w badaniach ilościowych, jak i jakościowych, niewiele osób przyznaje się do marnowania żywności: to nadal zbyt silne kulturowe tabu („*Jak wyrzucałem pierwsze jedzenie w restauracji, to nie wiedziałem, czy mam iść do spowiedzi po tym*”[58]). Informacje pojawiają się niejako na marginesie i rzadko dotyczą bezpośrednio samych rozmówców. Jeśli się o tym mówi, to w sposób zawoalowany, używając formy bezosobowej:

Wydaje się, że to się zje, a to leży, i jeżeli nawet w zamrażarce, to trzeba to w końcu odmrozić i zjeść, jak długo to się to psuje. Ale serków, masła do zamrażarki się nie wpakuje, wędlinę już pokrojoną też się nie pakuje. W związku z tym straty są” [43_emeryt były właściciel firmy_W-M-99-S-FD]

Bez względu na to, jak deklaracje rozmówców mają się do rzeczywistości, jest dość oczywiste, że osób niezamożnych, dokonujących zakupów żywnościowych w sposób oszczędny i rozmyślny, nie stać po prostu na ich wyrzucanie. Idea niemarnowania jedzenia, niekupowania na zapas, zjadania wszystkiego, poza wymiarem moralnym, ma tu wymiar czysto praktyczny. Dlatego powszechne są praktyki dojadania resztek z obiadu na kolację, gotowania z tego, co jest, bądź dzielenia się ze zwierzętami.

– A coś jeszcze się wyrzuca? Coś jeszcze się marnuje?

Nie, nie. Bo jak ziemniaki na przykład zostaną, to jak na przykład wczoraj robiłam ziemniaki w piekarniku, z taką przyprawą do ziemniaków, z tym wszystkim – to zostały i córka zjadła na kolację.

– Nie ma czegoś takiego, że coś tam się zepsuje albo właśnie...?

Nie, raczej nie, bo tak... Jak wędlina (?) mi na przykład zostaje, to dam kotu. [6_pracowniczka małego zakładu_ME-K-45-Z-FZ]

Zakaz marnowania żywności jest codzienną praktyką grup nieuprzywilejowanych wynikającą z konieczności oszczędzania na jedzeniu, nie zaś głośnej ideologii, która nie zawsze znajduje odzwierciedlenie w praktyce. Czym innym są bowiem praktyki dyktowane przekonaniem o tym, jak należy się zachowywać, czym innym zaś praktyki dyktowane koniecznością i nie pozostawiające miejsca na świadomy wybór (marnować – nie marnować). Problem leży bowiem nie tyle w praktykach, ile ich retoryce – słyszalności i zauważalności. To

klasa średnia wytwarza prawomocne dyskursy i jest sprawniejsza w ich ekspresji. Ciche, niedyskursowane praktyki nie mają mocy symbolicznej, pozwalającej na etykietowanie określonych zachowań jako właściwych i niewłaściwych. Te same praktyki mogą być postrzegane jako szlachetne, jeśli zostaną opatrzone prawomocnym dyskursem lub jako neutralne, jeśli uważane są za oczywistość i zwykłą codzienność.

Wnioski

Smak z konieczności rządzi się własną racjonalnością i moralnością, kierując się systemami wiedzy i przekonań, które pozostają niedyskursowane i niedowartościowane. Ich logika niekoniecznie musi być oceniana w kategoriach gorszych wyborów, ale raczej alternatywnych systemów wartości. Należą do nich między innymi racjonalny wybór produktów w sytuacji ograniczonych możliwości finansowych, oszczędność i niemarnowanie jedzenia, podkreślanie więziotwórczych funkcji posiłku i konieczności dostosowania się jednostki do ogółu. Wbrew dominującym dyskursom na temat właściwego odżywiania się oraz tego, czym jest dobre jedzenie, wybory klas zdominowanych są nie mniej racjonalne, kreatywne, przemyślane i moralne niż osób zasobnych w kapitał ekonomiczny i kulturowy. Średnioklasowa retoryka wiążąca smak z abstrakcyjnymi właściwościami ukierunkowanymi na refleksyjność, otwartość, wyrafinowanie unieważnia te systemy wartości, stawiając je w opozycji do smaku uprawomocnionego i czyniąc smak z konieczności, ukierunkowany przede wszystkim na funkcje i treść, mniej wartościowym. Smak jest zatem silnym operatorem klasowości, nie tylko w sferze realnych praktyk, ale przede wszystkim jego symbolicznego znaczenia utwierdzającego klasę średnią w przekonaniu o prawomocności swojej uprzywilejowanej pozycji, choć nie zawsze bezpośrednio eksplikowanej i uświadamianej.

Dyspozycyjne właściwości smaku, ich zależność od pozycji klasowej nie powinny być jednak traktowane jako stała cecha na stałe przypisana podmiotom. Smak jako zmysł podlega kształtowaniu, choć zawsze w ramach istniejącego kontekstu społecznego i dyktowanych przezeń możliwości lub ograniczeń. Poszukiwanie nowych smaków zależne jest nie tylko od ciekawości, ale też okoliczności: możliwości finansowych, czasowych i ekspozycji na różnego typu doświadczenia (jedzenie w restauracjach albo w gościach, które mogą dostarczyć różnego typu doświadczeń, możliwe okoliczności uczenia się nowych smaków i ich częstotliwość, a także społeczne otoczenie, ich preferencje i umiejętność opowiadania o nich). Liczą się również warunki zewnętrzne, dostępność produktów i stylów gotowania, możliwości próbowania. Rozszerzanie kulinarnych doświadczeń jest wpisane zarówno w kapitał – społeczny, ekonomiczny,

czy kulturowy, jak i w logikę praktyk, w których jedzenie ma miejsce. Niektóre osoby mogą mieć doświadczenie próbowania niecodziennych smaków w różnych sytuacjach (przykład sushi czy portugalskich dań jadanych podczas migracji i wyjazdów, a więc wtedy, kiedy zaistniały zewnętrzne warunki, które to umożliwiły), nie powtarzają ich jednak w kontekście domowym, z powodu niedostępności produktów, ograniczeń finansowych, braku czasu na gotowanie, braku okazji czy dostosowywania się do gustów otoczenia, którego repertuar jedzeniowy jest z gruntu tradycyjny. Brak praktyki wpływa jednak wtórnie na możliwości próbowania rodząc poczucie braku kompetencji i własnej nieprzystawalności do określonych kontekstów jedzenia, bycia nie na swoim miejscu oraz przekonania, że pewne praktyki nie są dla niektórych odpowiednie („to nie dla nas”). W ten sposób dochodzi do internalizowania strukturalnych ograniczeń, przejawiających się we wstydzie i skrępowaniu wynikających z braku doświadczenia, wiedzy i retorycznej sprawności. Ta swoista forma symbolicznej przemocy i samowykluczenia utrwała i wzmacnia istniejące nierówności.

Smak traktowany jako trwała dyspozycja, epifenomen położenia klasowego uprawomocnia hierarchie, jakie wiążą się z jego symbolicznymi znaczeniami i przyczynia się do naturalizowania społecznych nierówności. Robią to niekiedy również badacze, kodyfikując i nadając znaczenie wyższości i niższości poszczególnym wyborom jedzeniowym – zarówno przez pytania ankietowe nakierowane na preferencje klasy średniej i logikę wyborów z luksusu, jak i późniejszą interpretację danych wpisującą upodobania w stałą strukturę klasowego zróżnicowania. Uwzględnienie perspektywy oddolnej i ujawnienie alternatywnych znaczeń i wartości stojących za wyborami „z konieczności” pozwala zrehabilitować degradowany w oficjalnych dyskursach nieprawomocny system wartości. Zwrócenie uwagi na sytuacyjny i performatywny wymiar smaku, zależny nie tylko od dyspozycji, ale też logiki praktyk, których jest on częścią, ukazuje mniej deterministyczną perspektywę klasowego zróżnicowania upodobań, które mogą być kształtowane niekoniecznie w ścisłej zależności od społecznych stratyfikacji.

Bibliografia

- Atkinson, Will, Christopher Deeming. 2015. Class and cuisine in contemporary Britain: the social space, the space of food and their homology. *The Sociological Review*, 63: 876–896. DOI:10.1111/1467-954X.12335.
- Bennett, Tony, Mike Savage, Elisabeth Silva, Alan Warde i in. 2008. *Culture, Class, Distinction*. Routledge.
- Bourdieu, Pierre. 1987. What makes a social class? On The Theoretical and Practical Existence Of Groups. *Berkeley Journal of Sociology*, 32: 1–17.

- Bourdieu, Pierre. 2005. *Dystynkcja*. Przekład Piotr Biłos. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe Scholar.
- Bourdieu, Pierre. 2003. Participant Objectivation, *The Journal of the Royal Anthropological Institute*, 9, 2: 281–294.
- Buchowski, Michał. 2018. *Czyścić. Antropologia neoliberalnego postsocjalizmu*. Poznań: Wydawnictwo Naukowe UAM.
- Cebula, Michał. 2013. Społeczne uwarunkowania gustów i praktyk konsumpcyjnych. Zbieżność pozycji społecznych i stylów życia czy autonomizacja kultury? *Studia Socjologiczne*, 209, 2: 97–125.
- Cebula, Michał. 2018. Wszechstronność upodobań kulinarnych. O dystynktywnych i komunikacyjnych właściwościach jedzenia. *Forum Socjologiczne*, 9: 131–150. DOI: 10.19195/2083-7763.9.11.
- Charles, Niki, Marion Kerr. 1988. *Women, Food and Families*. Manchester: Manchester University Press.
- DeVault, Marjorie. 1994. *Feeding the Family*. Chicago: University of Chicago Press.
- Domański, Henryk, Zbigniew Karpiński, Dariusz Przybysz, Justyna Straczuk. 2015. *Wzory jedzenia a struktura społeczna*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe Scholar.
- Domański, Henryk. 2017. Omnivorism of Eating and ‘Highbrow–Lowbrow’ Distinction: Cultural Stratification in Poland. *Polish Sociological Review*, 3: 199–213.
- Dunn, Elisabeth. 2008. *Prywatyzując Polskę. O bobofrutach, wielkim biznesie i restrukturyzacji pracy*. Przekład Przemysław Sadura. Warszawa: Wydawnictwo Krytyki Politycznej.
- Finn, Margot S. 2017. *Discriminating Taste. How Class Anxiety Created the American Food Revolution*. London: Rutgers.
- Gdula, Maciej, Przemysław Sadura. 2012. *Style życia i porządek klasowy w Polsce*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe Scholar.
- Gdula, Maciej, Mikołaj Lewicki, Przemysław Sadura. 2014. *Praktyki kulturowe klasy ludowej*. Warszawa: Instytut Studiów Zaawansowanych.
- Hennion, Antoine. 2007a. Those things that hold us together: Taste and sociology. *Cultural Sociology*, 1: 97–114. DOI: 10.1177/1749975507073923.
- Hennion, Antoine. 2007b. *Pragmatics of Taste*. W: *The Blackwell Companion to the Sociology of Culture*. Blackwell Publishing, 131–144.
- Jehlička, Petr, Joe Smith. 2007. Stories around Food. Politics and Change in Poland and the Czech Republic. *Transactions of the Institute of British Geographers. New Series*, 32, 3: 395–410. DOI: 10.1111/j.1475-5661.2007.00258.x.
- Jehlička, Petr, Joe Smith. 2013. Quiet sustainability: Fertile lessons from Europe’s productive gardeners. *Journal of Rural Studies*, 32: 148–157. DOI: 10.1016/j.jrurstud.2013.05.002.
- Modrzyk, Ariel. 2018. *Społeczeństwo marnotrawców? Funkcje i status normy niemarowania żywności*. Kraków: Nomos.
- Naccarato, Peter, Kathleen Lebesco. 2013. *Culinary Capital*. Bloomsbury Publishing.
- Peterson Richard A., Kern Roger M., 1996. Changing highbrow taste: from snob to omnivore. *American Sociological Review*, 61, 5: 900–907.

- Rancew-Sikora, Dorota 2020. Polska gościnność w świetle zapisów autobiograficznych. *Kultura i Społeczeństwo*, 64, 1: 61–82. DOI:10.35757/KiS.2020.64.1.3.
- Skeggs, Beverly. 2004. *Class, Self, Culture*. London: Rutledge.
- Straczk, Justyna. 2021. Different Meanings of Proper Nutrition: The Sociopolitical Dynamics of the Relationship between Body and State in the 1970s and 2010s Poland. *East European Politics and Societies and Cultures*, online first. DOI: 10.1177/0888325420983421.
- Tomlinson, Mark. 1994. Do distinct class preferences for foods exist? *British Food Journal*, 96, 7: 11–17. DOI: 10.1108/00070709410076315.
- Wacquant, Loïc. 2016. Związła genealogia i anatomia habitusu. *Praktyka Teoretyczna*, 21, 3: 163–173. DOI: 10.14746/prt.2016.3.7.
- Warde Alan. 2015. *The Practice of Eating*. Cambridge: Polity Press.
- Warde, Alan, Lydia Martens. 2000. *Eating Out: Social Differentiation, Consumption and Pleasure*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Warde Alan, David Wright, Modesto Gayo-Cal. 2007. Understanding cultural omnivorousness: Or the myth of the cultural omnivore, *Cultural Sociology*, 1, 2: 143–164. DOI:10.1177/1749975507078185.