



Warszawa, 15 stycznia 2020 r.

Dr hab. Anna Horolets

Email: a.horolets@uw.edu.pl

Recenzja

rozprawy doktorskiej mgr Marzeny Keating pt. *Bain Sult as do Bhéile: In Search of Irish Culinary Culture. The Meaning of Food and Foodways in Ireland in 1922-1973*

W recenzowanej rozprawie Autorka postawiła sobie cel zbadania, opisanie i interpretacji irlandzkiej kultury kulinarnej, praktyk jedzeniowych Irlandczyków a także roli materialno-instytucjonalnych aspektów gastronomii (*foodways*) w tworzeniu tożsamości irlandzkiej. Korzystając z wywiadów i tematycznych materiałów źródłowych mgr Marzena Keating rekonstruuje praktyki jedzeniowe i ich zmienność a także powiązania między kulturą kulinarną a tożsamością narodową.

Napisana pięknym angielskim, praca doktorska składa się z sześciu rozdziałów, wprowadzenia, zakończenia. Oprócz bibliografii i streszczeń w języku polskim i angielskim Autorka dołącza do pracy także listę tabel i ilustracji oraz trzy aneksy, zawierające scenariusz wywiadu, listę respondentów oraz listę publikacji stanowiących źródłowy materiał empiryczny, i podziękowania. Poniżej przedstawię pokrótce moje odczytanie zawartości i uwagi na temat poszczególnych rozdziałów, po czym zaprezentuję ogólną ocenę pracy.

We wprowadzeniu głównym celem jest sformułowanie hipotez i pytań badawczych oraz uzasadnienie wyboru problematyki pracy. Używanie kategorii „hipoteza badawcza” jest nieco zaskakujące w pracy stosującej podejście interpretacyjne (rozumiejące). Większość hipotez sformułowana jest zbyt ogólnie („Irlandia ma własną kulturę kulinarną”, s. 17) i nie jest „mierzalna”, więc nie jest możliwe zweryfikowanie ich tak, jak nakazywałby to paradygmat pozytywistyczny, tj. za pomocą wskaźników i kwantyfikatorów czy porównań. Część hipotez jest też zbyt oczywista („Rodzina i dom najsilniej określają przyzwyczajenia i kulinarne tradycje...”, s. 17). O wiele bardziej spójnie w stosunku do obranego podejścia jakościowego prezentują się pytania badawcze, choć niektóre z nich są także nieco zbyt oczywiste, np. „Czy reprezentacje jedzenia odzwierciedlają rzeczywistość społeczną, gospodarczą, religijną i

kulturową?": za zwyczaj to robią, nie wiadomo jest raczej, jak, w jakich warunkach i z jakim skutkiem (Autorka zresztą sama raczej odpowiada na te bardziej szczegółowe pytania, por. s. 268, więc tutaj jest to moja uwaga do sformułowania pytań badawczych a nie do tego, jak je potraktowano w badaniu).

Oprócz pytań badawczych wprowadzenie zawiera także prezentację kluczowych pojęć rozprawy: kultura, jedzenie i ścieżki żywności (*foodways*), kuchnia (*cuisine*), gastronomia. Autorka odwołuje się do dorobku studiów nad jedzeniem (*food studies*), prężnie rozwijającego się transdyscyplinarnego pola badawczego odwołującego się między innymi do kulturoznawstwa, antropologii społeczno-kulturowej, literaturoznawstwa i nauk o komunikowaniu. Wprowadzenie kończy prezentacja struktury książki i zapowiedź zawartości rozdziałów.

Pierwszy rozdział ogniskuje się wokół kwestii teoretycznych i dostarcza czytelnikowi informacji kontekstowych dotyczących badanego okresu ponad pięćdziesięciu lat między rokiem 1922 a 1973, czyli półwiecza między pozyskaniem przez Irlandię niepodległości a wstąpieniem kraju do Unii Europejskiej. Uważam taki wybór okresu badań za trafny i dobrze uzasadniony merytorycznie. Jest to okres na tyle długi, że pozwala na śledzenie zmian, jednak taki, który nadal jest w pamięci rozmówców. W moim odbiorze trafne jest także użycie przez Autorkę ramy postkolonialnej do opisu i wyjaśnienia gospodarczego, politycznego i społeczno-kulturowego kontekstu przemian praktyk jedzeniowych. Nie tylko wpisuje się to dobrze w najlepsze tradycje *food studies* (przykładem może klasyczna praca Sidneya Mintza „Sweetness and Power...”), ale i otwiera możliwości krytycznych interpretacji irlandzkiej kultury jedzeniowej. W podrozdziale 1.3 poświęconym roli kobiet i prawom kobiet w społeczeństwie irlandzkim, niedosyt pozostawia prezentacja zmian legislacyjnych dotyczących ograniczania czy utrudniania kobietom udziału w życiu publicznym i w odpłatnej pracę poza domem. Na s. 33 wymienionych jest przynajmniej sześć ustaw, jednak nie wyjaśniono jak, konkretnie, każda z nich wpływała na powyższe zmiany, przydałoby się nie tylko odesłanie do literatury (s. 33, przypis 14) ale i krótkie wyjaśnienie, co te ustawy miały „robić” i jakie były ich przewidywane i niezamierzone konsekwencje. W części 1.4 Autorka robi przegląd literatury przedmiotu z zakresu badań nad jedzeniem i tożsamością, pamięcią, religią, płcią kulturową i przybliży specyfikę źródeł i metod dotychczas używanych przez badaczy *food studies*.

W rozdziale drugim mgr Keating przedstawia swoje podejście metodologiczne, architekturę badań a także zebrane i wykorzystane w pracy materiały. Pomysłem na badania było zestawienie publikacji na temat jedzenia i kuchni z materiałami z wywiadów biograficznych.

Celem jest triangulacja metod i źródeł badawczych, co często jest zalecane przy jakościowych badaniach społecznych. Do analiz wybrano książki kucharskie i spokrewnione z tym gatunkiem wydawnictwa (np. poradniki prowadzenia domu). Autorka dokonuje wyboru książek do bardziej szczegółowej analizy (po dwie na dekadę) w sposób bardzo przemyślany: poszukuje wskazówek w już istniejącej literaturze naukowej, prowadzi samodzielną kwerendę bibliograficzną podczas wizyt studyjnych a także wykorzystuje informacje uzyskane w wywiadach od uczestników badań. Drugą kategorią badanych tekstów są czasopisma skierowane do kobiet (*women's magazines*) – szczególnie ich partie wprost traktujące o przygotowaniu i serwowaniu jedzenia i prowadzeniu domu. Trzeci rodzaj materiału badawczego to treści 20 wywiadów, przeprowadzonych samodzielnie przez Autorkę z 22 rozmówcami w dwóch różniących się między sobą regionach, 4 miejscowościach. Przy wyborze rozmówców Autorka kieruje się chęcią porównania narracji pisanych, skierowanych przeważnie do mieszkańców dużych miast, z narracjami ludzi z mniejszych miejscowości i wsi z różnych regionów Irlandii. Ważny dla Badaczki jest także wiek rozmówców: są to osoby starsze (najmłodsza ma 68 lat, najstarsza – 96). Celem takiego doboru respondentów jest nie tylko dążenie do uchwycenia w narracji całego badanego okresu, ale i możliwość uchwycenia i zbadania relacji między pamięcią i jedzeniem. Powiązany z tym jest także wybór metody badawczej: wywiadów pogłębionych częściowo ustrukturyzowanych. Badania przeprowadzone są systematycznie i sumiennie oraz transparentnie przedstawione w tekście rozprawy. Wybory metodologiczne Autorki są świadome i trafne. Zgromadzony w trakcie badań materiał empiryczny jest bogaty, dobrze w pracy opisany i bardzo obszerny, a pracowitość mgr Keating i jej umiejętności gromadzenia danych zasługują na wysoką ocenę. Kolejne cztery rozdziały pracy poświęcone są prezentacji i analizie materiałów empirycznych. Dotyczą tradycji i innowacji w irlandzkiej kulturze jedzeniowej w półwieczu 1922-1973 (rozdz. 3), wzajemnym wpływowi między religią i jedzeniem i kulturą kulinarną (rozdz. 4), ekonomicznemu wymiarowi zdobywania i gospodarowania jedzeniem (rozdz. 5) a także roli innowacji technicznych w przekształceniach kultury kulinarnej Irlandii (rozdz. 6). Wszystkie cztery rozdziały charakteryzuje pewna cecha stylistyczna, która negatywnie wpływała na czytanie tej skądinąd interesującej pracy. Autorka obok cytatów z wywiadów, książek kucharskich i prasy umieszcza nie tyle ich interpretacje, ile parafrazy, np. tu fragment cytatu z wywiadu (kursywą) i tekstu Autorki (zwykłą czcionką) ze s. 84:

„Well Irish food would be most probably potatoes mainly, that was the main thing... [...].

The first produce that Liam identifies as typically Irish is potato...”

Nie jest to odosobniony przypadek, po większości cytatów w tekście znajduje się ich podsumowanie parafrazujące dość dosłownie zawartość cytatu. Ta cecha stylistyczna bardzo przeszkadzała mi w odbiorze tekstu: niejako potykałam się na parafrazach mając poczucie, że przecież przed chwilą to samo przeczytałam. Jeśli Autorka będzie przygotowywała rozprawę do opublikowania w formie książkowej – a sądzę, że warto się o to postarać – to parafrazy powtarzające zawartość cytatów należy zminimalizować, jeśli nie całkowicie zlikwidować. Poza tym, jest dość istotna różnica między *interpretacją* fragmentów wypowiedzi i tekstów źródłowych a *parafrazą*: w interpretacji istotniejsze jest połączenie cytowanych treści z tym, co zostaje „poza kadrem”: zachowaniami rozmówców, faktami z ich biografii, innymi tekstami, kategoriami teoretycznymi; interpretacja często konfrontuje, „przylapuje” na niespójności itd. Moim zdaniem takich interpretacji materiału „z prawdziwego zdarzenia” było w recenzowanej pracy stosunkowo mało. Autorka zbyt ostrożnie podchodzi do podjęcia dialogu z uzyskanymi danymi.

I tak, przykładowo, na s. 112 przy opisie smakowania hinduskiego jedzenia w restauracji podczas podróży do Anglii rozmówca opisuje, jak ostre jedzenie tak go parzyło w przełyk, że wyrzucił kwiaty wazonu stojącego na stoliku i wypił wodę po nich. Opowiadając o swoim doświadczeniu, stale się podśmiewa (w transkrypcji kilkakrotnie zaznaczone jest: [laughs]). Przytoczywszy obszerny cytat, Autorka wnioskuje, że „obce” jedzenie „było dla niego bardzo nieprzyjemne” (*was very unpleasant for him*) i że jest on przywiązany do rodzinnej tradycji. Otóż wydaje się, że i semantyka, i dramaturgia tej narracji zawiera materiał do trochę obszerniejszej interpretacji: obce jedzenie jest przedstawione nie tylko jako niebezpieczne (i tu przydałoby się odwołanie do Mary Douglas) ale i jako śmieszne, wszystko jest na wspak, nie na miejscu: zamiast dużych talerzy – małe miseczki („jak kieliszki do jajek”), woda do popicia jest tylko w wazonie po kwiatkach, sam sposób jedzenia jest nie do odszyfrowania (rozmówca opisuje, że nie wiedzieli wraz z kolegą, jak korzystać z miseczek, zaczęli od zrozumiałych dla nich frytek (*chips*)). Świat na wspak sygnalizuje granicę, obcość. Poprzez „niezrozumiałość” jedzenia rozmówca nie tylko mówi o tym, jakie jedzenie lubi a jakie nie, ale także o tym, kim jest. Tu interesujące byłoby także skontrastowanie niejako „absorpcji” czy zadowolenia włoskiego początkowo *fish and chips* z wytaczaniem granicy wobec jedzenia hinduskiego czy chińskiego. Czy np. kwestie różnic rasowych, czy oddziedziczonej po imperialnej Anglii optyki kolonialnej odgrywały rolę w „nieakceptowaniu” tych smaków, czy to smaki były sprawcze itd.? Nawet jeśli nie da się znaleźć w materiale odpowiedzi na tak postawione pytania, można je przynajmniej sformułować.

W rozdziale trzecim pt. „Omnivore’s Paradox...” tytułowy paradoks polega na jednoczesnym pożądaniu nowego i nieznanego jedzenia i obawami przed nim. Autorka przedstawia kluczowe dla irlandzkiej tradycji kulinarnej produkty (ziemniaki; niektóre inne warzywa; mięso, w tym podroby; ryby i inne „owoce morza”; nabiał; mąka) i pokazuje, jak pod wpływem zmian technologicznych i piśmiennictwa (napędzanego w pewnej mierze przez mechanizmy rynkowe) te podstawowe produkty stopniowo były wprowadzane do rozmaitych, mniej lub bardziej wyrafinowanych, form kulinarnych. Pokazuje także wpływy innych kuchni (poprzez migracje i oddziaływanie powiązań oddziedziczonych po systemie kolonialnym Wielkiej Brytanii). Podkreśla także rolę sfery domowej, szczególnie kobiet, w kształtowaniu tradycji kulinarnej i „tradycyjnego smaku”. Czytając ten rozdział miałam czasami wrażenie, że o ile w rozdziale teoretycznym kategorie takie jak „tradycja” czy „rozwój ekonomiczny” używane są refleksyjnie i pojmowane są jako konstrukty, to w analizach ich znaczenie nieco się spłaszcza i przyjmują one postać kategorii „przezroczystych” – opisujących rzeczywistość. Na przykład, na s. 129 można przeczytać, że rozwój ekonomiczny sprawił, że ludzie chętniej eksperymentują z jedzeniem. Nie ma przy tej konstatacji znaku zapytania odnośnie tego, co znaczy rozwój, kto jest jego głównym beneficjentem, co on oznacza dla takiego państwa, jak Irlandia itd. Sproblematyzowanie tych kwestii pozwoliłoby też widzieć samo eksperymentowanie z jedzeniem jako kwestię bardziej złożoną.

W materiałach z wywiadów pojawiają się fragmenty, kiedy rozmówcy, którzy pochodzą z niezamożnych wiejskich warstw społeczeństwa, odnoszą się do wykwintnego jedzenia: czy autorka widziałaaby w tych fragmentach mechanizmy przemocy symbolicznej? Dzieje się tak, kiedy niedostępny ideał staje się pewnego rodzaju marzeniem i formą dystynkcji, jak opisuje to np. Roland Barthes w eseju „Ornamental Cookery” (ze zbioru „Mythologies”), gdzie przedstawia czytelniczki francuskiego *Elle* jako kobiety z klasy robotniczej, natomiast przepisy, drukowane w tym czasopiśmie, jako ewidentnie nietrafne dla tej grupy pod względem kosztów produktów, ich dostępności i czasochłonności przygotowania posiłków (dodaje, że czasopisma skierowane do wyższych warstw społecznych zawierały prostsze przepisy). Jego wniosek jest taki, że *Elle* serwuje swoim czytelniczkom przede wszystkim marzenie o lepszym życiu, i że nie gotują one według tych przepisów. Aczkolwiek interpretacja Barthes’a nie stanowi niepodważalnego aksjomatu, to sam pomysł zastanowienia się nad różnicą między rolą postulowaną a rolą faktyczną *fancy food* jest znakomity. Z drugiej strony rozmówcy – i to w moim odbiorze do pewnego stopnia wynika z przytaczanych cytatów – mogą stawiać opór tym wpływom i próbom urabiania ich, tworzyć oddolne

alternatywne wizje dobrego pożywienia i dobrego gospodarowania. Czy Autorka takie próby odnotowała?

W rozdziale czwartym w centrum uwagi są powiązania między religią a zwyczajami żywieniowymi. Marzena Keating pokazuje, jak zakaz spożywania mięsa w określone dni powodował wypracowanie dość pomysłowych sposobów zastępowania mięsa innymi produktami (szczególnie ważną rolę odgrywa tu prasa i książki kucharskie). Pewne jest także to, że część osób nie mogła spożywać mięsa na co dzień z powodów ekonomicznych (nawet mięsa królików czy podrobów). Ciekawe, na ile powszechność, trwałość i istotność zakazu religijnego mogą być powiązane z wpływem dostępności mięsa. Jest to pytanie o kierunek wpływu, zasadniczo. Kolejną interesującą rzeczą jest to, że prasa i książki kucharskie podają bardzo wymyślne przepisy na piątkowe potrawy, są one wręcz wykwintne. Zastanawiam się, czy nie powstawało tu pewne napięcie między sensem postu, którego jednym ze znaczeń jest „umartwianie się” – ucieleśniona pamięć o męce, a hedonistyczną przyjemnością, która mogła płynąć ze spożywania interesujących potraw. Innymi słowy, powstaje pytanie, czy i jak te innowacyjne potrawy mogły wpływać na ucieleśnione przeżywanie religii.

Zdziwiło mnie, że w tym rozdziale Autorka całkowicie pominęła słynny esej Mary Douglas pt. „Irlandczycy z zaścianka” (*The Bog Irish*) (rozdział 3 z książki „Symbole naturalne”). Dla zilustrowania istotności formy rytualnej w religii antropolożka odwołuje się w nim do figury irlandzkiego migranta w Anglii. Pokazuje, że ucieleśniona afektywna forma rytualna jest sensowna kulturowo, głęboko powiązana z tożsamością i emocjami jednostki, buduje ład społecznym. Oczywiście, jest to tylko jedna z możliwych interpretacji znaczenia postu, ale na tyle klasyczna a zarazem trafnie odnosząca się do analizowanych zagadnień, że aż prosi się o przywołanie, choćby polemiczne.

Interesującą część rozdziału stanowią także opisy potraw odświętnych i pokreślenia odmiennego udziału w odświętności mężczyzn i kobiet. Kobiety miały zapewnić obfite i ładnie podane jedzenie w dni świąteczne. Ciekawym ubocznym wątkiem byłby tu wpływ takiego zaangażowania na religijność kobiet i mężczyzn: kto jest bardziej religijny, i czy – i do jakiegoś stopnia – ciężka odpowiedzialna praca przy przygotowaniu posiłków odstrasza kobiety od religii, czy – wręcz odwrotnie – sprawia, że katolicka obrzędowość staje się ich doświadczeniem ucieleśnionym, opartym na rutynie i przyzwyczajeniu.

W rozdziale piątym praktyki jedzeniowe rozpatrywane są w zestawieniu z warunkami ekonomicznymi irlandzkich gospodarstw domowych i kondycją ekonomiczną całego społeczeństwa w badanym okresie. Bardzo interesujące są analizy kultywowania oszczędności i roztropności jako cech dobrej gospodyni pod wpływem okresu tzw.

Emergency (1939-1946) – wojny i powiązanych z nią braków zaopatrzeniowych i wzrostem cen produktów. Stanowi to interesujący kontrast względem bardziej obecnie rozpowszechnionej – podsycanej przez rynek – propagandy marnotrawstwa i zbytku, szczególnie w prasie „branżowej”. Inny ciekawy wątek poruszony w tym rozdziale to stopniowe uwalnianie się od sezonowości pewnych produktów w praktykach żywieniowych. Także tutaj, ponownie odniosłam wrażenie, że kategorie analizy używane przez Autorkę stają się bardziej przezroczyste, niż były w rozdziale teoretycznym. Przykładowo, na s. 179 pisze ona: „Szybka modernizacja, poprawienie się standardów życia, zmiany technologiczne, i dostępność puszkowanego jedzenia i mrożonek osłabiły zależność od sezonowości w konsumpcji jedzenia”. Z jednej strony zrozumiałe jest, że mowa tu o procesie dostępności produktów i łatwości gotowania. Jednocześnie zabrakło mi komentarza, że obecnie, szczególnie w praktykach jedzeniowych klasy średniej, to sezonowość produktów uważana jest za dobry klucz przy doborze dań do ugotowania. Byłby to komentarz podkreślający sinusoidę „drogi rozwoju społecznego”, gdzie to, co postępowe, raz jest technologicznie zaawansowane, a raz – tradycyjne i autentyczne, a sam rozwój jest konstruktem kulturowym i politycznym a nie procesem dziejącym się poza walkami o zasoby czy godność społeczną. (Por. także w kolejnym rozdziale, s. 246, przywołanie używania plastikowych obrusów (ceraty?) i zachęt do kupowania nieprzepalających garnków: jest to ewidentne oddziaływanie mechanizmów rynkowych, m.in. promujących konsumpcję i jednorazowe rzeczy czy plastyku, tj. praktyk które obecnie są krytykowane jako „wasteful” i szkodliwe dla środowiska).

Podobnie jest w ostatnim rozdziale poświęconym analizie materiału empirycznego zatytułowanym „Striving for Modernization”. Krytyczny dystans wobec pojęć takich jak modernizacja czy edukacja jest słabo zaakcentowany, chociaż nie mam wątpliwości, że Autorka nie traktuje tych pojęć bezrefleksyjnie jako prostych opisów procesów społeczno-kulturowych. W tym rozdziale pokazane jest interesujące napięcie między promowaniem wśród kobiet dwóch względem siebie przeciwstawnych cech: efektywności w gotowaniu (co pozwala zaoszczędzić czas, kiedy kobieta wchodzi na rynek pracy) i troski o rodzinę. Ten rozdział nie tylko jest bardzo dobrą empiryczną ilustracją działania „double shift” czy „The Second Shift” (to ostatnie określenie jest jednocześnie tytułem książki autorstwa Arlie Hochschild i Anne Machung) – „drugi etat prac domowych”, wykonywany nieodpłatnie przez kobiety w społeczeństwach zmodernizowanych. Pokazuje on także, jak irlandzkie kobiety – wcześniej poddawane patriarchalnej socjalizacji katolickiej, przede wszystkim ograniczającej ich rolę w społeczeństwie do sfery domowej, – były socjalizowane do nowej roli oraz do tego,

by traktować ją jako normę. Interesujące jest między innymi pokazanie ograniczeń strategii „edukowania” kobiet: wiele rozmówców nie pamięta korzystania z książek kucharskich w przeszłości, czasami ich matki czy one/oni same/sami robiły/li wycinki z prasy, ale gotowanie podstawowych dań czy pieczenie chleba i ciast odbywało się najczęściej „z pamięci”. Tutaj także warto byłoby się zastanowić, czy „double shift” jest dla kobiet w mniejszych miejscowościach mniej istotny. Czy większość irlandzkich kobiet z poza dużych miast część lub większość swojego życia wykonywało głównie nieodpłatną pracę we własnym gospodarstwie domowym? Ważnym wątkiem tego rozdziału jest także to, że promowanie unowocześnienia jest wymierzone przede wszystkim w kobiety, one stają się „menadżerkami” higienicznego i zdrowego odżywiania. Choć nadal wymaga się od nich troski i czyni się je odpowiedzialnymi za innych, sama troska się modyfikuje, przyjmując bardziej technokratyczny i sfragmentaryzowany charakter.

W szóstym rozdziale na pierwszy plan wysuwa się rynek, jest niewątpliwie pokazany jako źródło promowania nowych urządzeń do domu, szczególnie do kuchni. Pod hasłami modernizacji i innowacji przemycą się także wiele urządzeń i przedmiotów, które niekoniecznie oszczędzają czas, a mogą np. skłaniać do większego zaangażowania w niektóre czynności lub robienie ich częściej. Analizę tego, jak technologie zamiast oszczędzać czas, sprawiają, że mamy go coraz mniej, proponuje m.in. Hartmut Rosa, niemiecki badacz „przyspieszenie społecznego”. Píše on, przykładowo, że z wejściem pralki do indywidualnych gospodarstw domowych kobiety zyskały łatwość prania, ale zarazem częściej zaczęły robić pranie. Ubrania zaczęły być szybciej odkładane do prania przez domowników, np. po jednym włożeniu, podczas gdy dawniej mogły służyć kilka dni – w zależności od realnego zabrudzenia. Ważnym wątkiem tego rozdziału jest także powiązanie modernizacji z wzrostem troski o higienę i zdrowie. Jedzenie zmienia w związku z tym swoje znaczenie i staje się przedmiotem zarządzania czy biopolityki, poprzez który można kształtować np. odporność „populacji” na choroby i jej wytrzymałość.

W konkluzjach Autorka odnosi wyniki analiz przedstawionych w poszczególnych rozdziałach do sformułowanych we wprowadzeniu hipotez badawczych. Pozytywną cechą konkluzji jest to, że mgr Keating wraca do bardziej refleksyjnego i krytycznego traktowania kluczowych pojęć pracy (np. „kultura kulinarna”). Zgadzam się z Autorką, że na dalsze zbadanie zasługuje wpływ połączeń irlandzkiego społeczeństwa z diasporą, głównie w Ameryce Północnej, na kulturę kulinarną i praktyki jedzeniowe Irlandii. Takie badania stanowiłoby bardzo ciekawą pracę z zakresu studiów migracyjnych (por. książkę Karoliny Bielenin-Lenczowskiej „Spaghetti z ajwarem” o migrantach macedońskich migrujących do Włoch i ich

transnarodowych powiązań z krajem pochodzenia). Nie mniej ciekawe byłoby zbadanie postrzegania kuchni irlandzkiej przez imigrantów współczesnych w Irlandii. Dobrze, że Marzena Keating wymienia na końcu pracy pytania mogące zapoczątkować nowe badania. Jednak poza tymi ciekawymi wskazówkami przydałoby się w konkluzjach pójście nieco dalej poza streszczenie głównych wniosków z rozdziałów. Tak jak wspominałam na początku recenzji, postawione w pracy hipotezy przypominają „straight jacket” w swoim oddziaływaniu na zawartą w rozprawie argumentację: część z nich jest zbyt ogólna lub zbyt oczywista, by bardzo ciekawy i różnorodny materiał empiryczny zgromadzony przez Autorkę dał się w nie łatwo wtłoczyć. Myślę, że przygotowując pracę do publikacji, warto pomyśleć nad takimi zmianami konkluzji, które dałyby więcej swobody i „oddechu” w formułowaniu interpretacji i wniosków teoretycznych płynących z analiz empirycznych.

Podsumowując, praca mgr Marzeny Keating jest rzetelnym szczegółowym studium kultury kulinarnej Irlandii w okresie 1922-1973. Pracę można odczytywać na kilku poziomach: jako historyczno-kulturoznawczy i etnograficzny opis praktyk jedzeniowych Irlandczyków, jako studium feministyczne na temat roli kobiet w irlandzkim społeczeństwie, jako badanie procesów modernizacyjnych w kraju peryferyjnym czy postkolonialnym. W stylistyce i wydźwięku jest pod wieloma względami pracą etnograficzną, tj. taką, w której ważna jest wierność szczegółom, dokładne przekazanie atmosfery badanych praktyk oraz oddanie głosu rozmówcom. W połączeniu z wysoką świadomością metodologiczną Autorki i jej solidnym warsztatem badawczym, jest to niewątpliwa zaleta pracy. Bardzo pozytywnie oceniam także sprawność Autorki w poruszaniu się po różnych polach badawczych takich jak studia feministyczne, studia postkolonialne, nauki o komunikacji, historia i *food studies*. Szczególnie w rozdziale teoretycznym demonstruje ona dużą świadomość krytyczną i skłania się w stronę konstrukcjonistycznego podejścia do „kultury kulinarnej”. Zastanawiające jest dla mnie, dlaczego ta optyka w rozdziałach empirycznych odchodzi nieco na drugi plan. Możliwe, że jest to wynik dążenia Autorki do tego, by dać możliwość wypowiedzenia się swoim źródłom, wiernie oddać ich „głos”. Część empiryczna pracy ma dużą wartość naukową, polegającą na zrekonstruowaniu w sposób systematyczny i dobrze analitycznie uporządkowany, specyfiki i przemian irlandzkich praktyk jedzeniowych z uwzględnieniem kontekstów politycznych, ekonomicznych, społeczno-kulturowych tych przemian. Jej mankamentem jest jednak powściągliwość interpretacyjna, która nakazuje Autorce raczej parafrazować przytaczane cytaty niż śmielej angażować się w ich porównywanie między sobą oraz zestawianie z danymi kontekstowymi i teorią, czyli w interpretowanie z prawdziwego zdarzenia.

Zasygnalizowane przeze mnie uwagi i wątpliwości nie zmieniają faktu, że przedstawiona do oceny rozprawa spełnia określone ustawowo warunki nadawania stopnia naukowego doktora. Praca świadczy o umiejętności samodzielnego projektowania i realizacji złożonych badań jakościowych oraz o erudycji Autorki. Rozprawa poszerza wiedzę naukową o irlandzkiej kulturze kulinarnej, a także wnosi wkład w zrozumienie procesów modernizacyjnych i roli kobiet w kulturze i społeczeństwie. Wnioskuje o dopuszczenie mgr Marzeny Keating do dalszych etapów przewodu doktorskiego.

Anna Horokets

A stylized, handwritten signature in blue ink, consisting of a large, flowing loop that ends in a small, sharp hook.