

prof. dr hab. Halina Rusek

Uniwersytet Śląski w Katowicach

Wydział Etnologii i Nauk o Edukacji

Recenzja

Rozprawy doktorskiej mgr Małgorzaty Staszczak-Ciałowicz pt. *Od protestanckiej „ascezy” kulinarnej do biesiadnego „hedonizmu. Przemiany w obyczajach jedzeniowych jako przejaw transformacji kulturowej mieszkańców Finlandii*, napisanej pod kierunkiem prof. dr hab. Tadeusza Palecznego

Praca doktorska mgr Małgorzaty Staszczak-Ciałowicz lokuje się wśród rozpraw o charakterze interdyscyplinarnym, choć w głównym wymiarze jest pracą z obszaru kulturoznawstwa. Jej problematyka nawiązuje także do zagadnień podejmowanych i badanych na gruncie socjologii kultury i antropologii społeczno-kulturowej. Dyscypliny te łączy z jednej strony podejmowane przez Autorkę zagadnienie przemian pewnego segmentu kultury – kulturowych wzorów jedzenia, sposobów żywienia się, jak również – z drugiej strony – jakościowa strategia badań będących podstawą dysertacji. Autorka określa swoją pracę jako teoretyczno-badawczą i za taką należy ją uznać. Recenzowana rozprawa spełnia wymogi zarówno w wymiarze pracy teoretycznej jak i badawczej, choć ten drugi wymiar prezentuje się znacznie skromniej niż pierwszy.

Konstrukcja pracy jest poprawna, przejrzysta (choć Autorka nie ustrzegła się tu drobnych uchybień), poszczególne części zostały logicznie ze sobą zestawione. Jest obszerna, liczy 259 stron, co usprawiedliwia rozległość podejmowanej problematyki i jej wielowątkowość. Z tymi kwestiami Autorka poradziła sobie bardzo dobrze, przygotowując rozprawę interesującą i spełniającą wymogi stawiane dysertacjom doktorskim.

We *Wstępie* Doktorantka jasno i przekonująco objaśnia motywy wyboru przedmiotu badań własnych, zawartego w tytule rozprawy, jak również istotę swojego podejścia badawczego. Zapowiada poszukiwanie związku pomiędzy wzorami życia codziennego – tu wzorami jedzenia – a ideałami życia nakazywanymi przez religię. Płaszczyzną rozważań teoretycznych i badawczych jest społeczeństwo Finlandii ukształtowane w znacznym stopniu, jak uzasadnia M. Staszczak-Ciałowicz, przez religię luterzańską. Przyjmuje tezę, iż tradycyjne wzory kultury mają swoje źródło w religii i historii, są ponadto uwarunkowane geograficznie.

Jedzenie – produkty i spożywanie ich - osadzone są w kulturowej rzeczywistości, wyrosłej w określonych warunkach przyrodniczych. Ta słuszna, socjologiczno-antropologiczna teza, wynika z oglądu dziejów ludzkości, które Autorka pokrótce przedstawia. Wzory jedzenia są elementami wzorów kultury, które w pracy definiowane są za klasykami antropologii. Wzory te różnią się w zależności od kręgu kulturowego o podobnym rdzeniu aksjologicznym, wyrosłym w dużej mierze na wartościach religijnych. Konstatacja ta prowadzi Autorkę ku stwierdzeniu, że religie dyktują nakazy i zakazy religijne, co dotyczy przede wszystkim chrześcijaństwa (od pełnej dowolności do ascezy). W rozbudowanym *Wstępie* znajdujemy satysfakcjonujące czytelnika uzasadnienie tej tezy.

Ze wstępnych rozważań wynika jasno sformułowany cel badań: uzupełnienie wiedzy na temat kultury jedzenia wśród wyznawców protestantyzmu w Finlandii (jednak w próbie badawczej znaleźli w przewadze niewierzący). Autorka stawia kilka pytań problemowych logicznie uporządkowanych (czym jest wspólny stół dla człowieka, w tym dla Nordyka, Fina ukształtowanego przez purytańską religię, ale odnajdującego „nowe sensy w laickim społeczeństwie globalnego świata – s. 9; jakie znaczenie Finowie przywiązują do jedzenia jako zjawiska kulturowego?).

W omawianym fragmencie pracy M. Staszczak-Ciałowicz odwołuje się do antropologicznego obszaru *food – studies*, przywołując stanowiska klasyków antropologii. W tym kontekście umieszcza swoje badania w obszarze badań kulturoznawczych – w obszarze *food-studies*. Píše także, że jej praca nawiązuje do dwóch wzorców – tradycji i nowoczesności. Lepiej nazwać owe wzorce wymiarami, wśród których jeden obejmuje tradycję (wymogi religii), a drugi nowoczesność (zmiany kulturowe akumulowane przez globalizację). To zdaniem Autorki implikuje konieczność uwzględnienia szerokiego kontekstu wpływów normatywnych kultury (język, mity, religia, historia, geopolityka) oraz wpływów natury (położenie geograficzne, klimat). To dobre podejście stało się kanwą kolejnych części omawianej dysertacji.

Rozdział I. Rozdziały pracy mgr Staszczak-Ciałowicz nie zawierają tytułów. Jest to jeden z akceptowanych sposobów prezentacji poszczególnych części rozpraw naukowych, jednak odczuwa się brak zapowiedzi, w jakich szerszych ramach mieszczą się podrozdziały takiej części (tu nieco niepoprawnie numerowane poprzez wymieszanie cyfr rzymskich i arabskich).

Podrozdział *Kultura jedzenia* obejmuje rozważania o protestanckiej ascezie kulinarnej (łączącej się z umiarkowaniem, oszczędnością, skromnością, wstrzemięźliwością) oraz w opozycji do niej biesiadnemu hedonizmowi. Problematykę tę Autorka ujmuje historycznie

poczynając od antyku, co stwarza dobre ramy do analizy współczesnych zjawisk i procesów, choć można było ujęcie to potraktować bardziej skrótowo. Ten fragment pracy zawiera także definicje podstawowych dla całości pojęć, w tym transformacji kulturowej, jedzenia, kuchni, biesiady. Brakuje w tym zestawie kultury jedzenia – szkoda, że Autorka nie definiuje wprost tego pojęcia, choć można wnioskować, jak rozumie ten termin z zawartych w *Rozdziale I* treści. Odwołuje się przy tym do bogatej literatury przedmiotu, umiejętnie dobiera źródła wiedzy z zakresu różnych nauk (nauk o kulturze, socjologii i innych).

Ważny fragment tego rozdziału dotyczy współczesności – procesów globalizacyjnych (tu także z bogatego zestawu źródeł wybiera właściwe) i ich znaczenia dla przemian fińskiej kultury. Odnosząc się do przedmiotu swoich badań Autorka stawia pytania: jakie kanony wspólnoty stołu, smaku, czerpania przyjemności z jedzenia lub „wstrzemięźliwości pokarmowej” wiążą się z epoką globalizacji, jaki jest wymiar kulturowy współczesnego jedzenia (jego znaków i kodów) i jakiego rodzaju zmiany zachodzą (słusznie zakłada, że zmiany mają miejsce) w kulturze Finów, w tym w ich kulturze jedzenia.

Powyższe ustalenia poczynione przez Doktorantkę, prowadzą do ustalenia przez nią pytań problemowych – dobrze sformułowanych i logicznie zestawionych. Celem badań jest przeprowadzenie badań kulturowych dotyczących pewnych wymiarów kultury jedzenia w Finlandii, którą Autorka zna i uważa za odpowiedni do badanego problemu teren badań. Hipotetycznie zakłada, że obyczaje jedzeniowe i biesiadne Finów ulegają przemianom, co związane jest z transformacją kulturową o podłożu globalizacyjnym i glokalnym. W tym miejscu warto byłoby poświęcić nieco uwagi obyczajowi i zwyczajowi – łatwiej byłoby Autorce skonkretyzować zakres badań. Wyjaśnienie, dlaczego terenem badań jest Finlandia, nie budzi zastrzeżeń – Autorka pisze o niedostatku badań dotyczących jej kulturowej odrębności powiązanej z religią protestancką, szczególnie w zakresie odrębności jedzenia i biesiadowania.

Rozdział I kończy przegląd najnowszych badań i koncepcji teoretycznych z obszaru *food-studies* od przełomu XIX i XX wieku, kiedy na gruncie socjologii i antropologii społeczno-kulturowej zaczęto badać jedzenia jako zjawisko społeczne i kulturowe, do współczesności. Ważnym i interesującym fragmentem jest przegląd literatury fińskiej, i szerzej nordyckiej, na ten temat. Jest to dobre tło dla badań Autorki, która zapowiada w podrozdziale zatytułowanym *Metodologia*, że jej praca ma charakter teoretyczno-badawczy. Zapowiada badanie obyczajów jedzeniowych Finów oglądanych na tle życia społecznego i kultury podlegającej nieustannym przemianom. Techniki badawcze, z jakich korzysta Autorka to wywiad swobodny (przeprowadziła 23 wywiady indywidualne i 2 rozmowy), obserwacja uczestnicząca

(także grup internetowych) i analiza dokumentów (źródła zastane uzyskane poprzez kwerendę biblioteczną, dokumenty statystyczne itp.). Wśród rozmówców znaleźli się także eksperci: restaurator założyciel grupy internetowej, autorka książek o jedzeniu oraz socjolożka. Badania prowadzone były w Helsinkach i Turku w 2017 roku, przy współpracy naukowego środowiska tamtejszych uniwersytetów.

Taki dobór technik oznacza przyjęcie jakościowej strategii badań, co w odniesieniu do celu badań (pogłębiona analiza zjawiska) i ich terenu (obce dla Autorki państwo) jest dobrym wyborem.

Charakterystyka dobranych do badań respondentów pokazuje, że określenie zależności pomiędzy wyznawaniem religii protestanckiej a kulturą jedzenia i jej wzorami okazało się niemożliwe – tylko jedna osoba z grupy badanych jest luteraninem, pozostałe określają siebie jako niewierzące (75%), a pięcioro są konwertytami katolickimi. Doktorantka uznała wobec tego za słuszną (to odpowiednia strategia) poszukanie istoty interesującej ją zależności poprzez pytania dotyczące ogólnie społeczeństwa fińskiego.

Rozdział II recenzowanej pracy doktorskiej ma charakter teoretyczny i składa się z dwóch części. Pierwsza nosi tytuł *Perspektywa teoretyczna dwóch spolaryzowanych względem siebie wartości: nowoczesności i tradycji*. Autorka pisze w tym fragmencie o nowoczesności i tendencjach alterglobalistycznych. Jest to właściwie ujęcie problematyki, oparte na bogatym zestawie dobrze dobranej literatury naukowej. Wyjaśnia genezę procesów globalizacyjnych, ich etapy, a także omawia najważniejsze koncepcje i podejścia do tego procesu, operując uznanymi definicjami omawianych zjawisk. Ważny fragment dotyczy glokalizacji, procesu, który znalazł się w programie badawczym Autorki. Omawia go w odniesieniu do konkretnego środowiska społeczno-kulturowego, jakie tworzą społeczeństwa Północy. Przekonująco objaśnia istotę programu „od amerykańizacji do skandynawizacji” wzorowanego na społeczeństwach nordyckich, które według badaczy (m.in. M. Banasia) są najszczęśliwsze na świecie, ich członkowie są minimalistami redukującymi luksus na co dzień, są także specjalistami w zakresie nowatorskich technologii. Mają skromne potrzeby i trzymają w ryzach wygórowane oczekiwania, są zadowoleni z samodecydowania o własnym losie, są także doskonale wykształceni. Reprezentują wzorzec spełnionego, szczęśliwego, zrównoważonego, zdrowego i oświeconego życia. Przytoczenie przez Autorkę powyższej charakterystyki społeczeństw nordyckich pozwala czytelnikowi dogłębnie poznać motywację leżącą u podstaw wyboru programu badawczego Doktorantki, a także zweryfikować szczegóły tego programu. Jasna staje się istota minimalizmu kulturowego ukształtowanego w dużym wymiarze pod wpływem protestantyzmu i ujawnionego w liczących się badaniach empirycznych (M. Banaś,

J. Jackoby, M. Booth, L. Granberg). M. Staszczak-Ciałowicz kończy omawiany fragment *Rozdziału II* prognozą przemian opartych na wpływie kultury jawiącej się jako *soft - power* – miękka siła tych przemian (za J. Nye), a przede wszystkim oręż w walce z konsumpcjonizmem. Autorka pisze o odchodzeniu od konsumpcjonizmu ku konsumeryzmowi, o pochwaleniu prostoty i minimalizmu, drodze ku konsumpcji zielonej, etycznej, *fair trade*, ruchu *slow*. Te rozważania prowadzą ją do omówienia nowych trendów w kulturze jedzenia opartych na wartościach *soft - power*: cisza, czas spędzany z rodziną, anonimowość, lokalne jedzenie, organiczne produkty, poszukiwanie skojarzeń z czymś znajomym, lokalnym.

Tradycja to wartość usytuowana na drugim biegunie w odniesieniu do nowoczesności, a w jej ramach Autorka umieszcza religię, tożsamość grup religijnych i obrzędowość jedzenia. Pisze o zwyczajach żywieniowych odwołując się do tezy, iż stają się one instrumentem autoprezentacji i wymiany kulturowej. Ponadto oparte o kulturową konstrukcję bazującą na poglądach religijnych, zyskują wymiar symboliczny. Teza ta prowadzi Autorkę do definicji i koncepcji tożsamości religijnej, ze znanym stwierdzeniem Eliadego, że nawet człowiek świecki wbrew swojej woli, zdradza ślady zachowania człowieka religijnego, choć są one pozbawione znaczenia religijnego.

Ostatni fragment omawianej części pierwszego rozdziału zawiera interesującą analizę obrzędowości jedzenia według mitologii fińskiej. Fragment ten przystaje co prawda do całości tej części, jednak właściwszym dla niego miejscem byłaby pierwsza część *Rozdziału IV Jedzenie. Kulinarna historia Finlandii od czasów pogańskich do współczesności*

Powyższa uwaga nie zmienia ogólnej pozytywnej oceny pierwszej części omawianego rozdziału. Doktorantka w sposób wyczerpujący, a jednocześnie interesujący ujęła trudno poddające się syntezie zagadnienia. Wydobyła z bogactwa literatury naukowej te treści, które są istotne dla jej poszukiwań badawczych i tworzą dla nich dobrze skonstruowany kontekst teoretyczny. Prowadzą także konsekwentnie do drugiej części *Rozdziału II* zatytułowanej *Tradycyjna obrzędowość religijna – transformacja obyczajów jedzeniowych*.

Ten obszerny fragment rozpoczyna refleksja o spuściźnie kultury greckiej, rzymskiej, judaistycznej i chrześcijańskiej, której podstawą jest teza, iż w definicji wiary każdej religii mocno osadzony jest kod jedzeniowego tabu oraz świadoma postawa wobec rytuałów związanych z jedzeniem, a także formami ofiary. Religie wytworzyły różne kody diety, stosując rozgraniczenie pomiędzy świeckim i świętym, jadalnym i obrzydliwym, czystym i nieczystym itp. Tezy te Autorka rozwija w dalszej części podrozdziału i robi to właściwie – syntetycznie, w oparciu o bogatą literaturę naukową. Zaczyna od starożytności, żeby dojść do reformacji i protestantyzmu, co dla całości pracy jest najistotniejsze. Doktorantka przedstawia istotę tego

wyznania (protest przeciwko zbytkowemu życiu duchowieństwa, pysze, niemoralności możnowładców świeckich i duchownych, korupcji w Kościele, handlu odpustami), charakteryzuje główne idee i tezy protestantyzmu, a także transformację rozumienia postu i codziennego jedzenia. Historyczną analizę kończy stwierdzeniem, iż protestantyzm wykształcił szczególny stosunek do jedzenia, postu i rytuałów pokarmowych w oparciu o etykę skromności, ascezy, oszczędności i pobożności i klarownie, dosyć szczegółowo, uzasadnia słuszność tego stwierdzenia. Tym razem także w oparciu o właściwie dobrane źródła, także z zakresu protestanckiej teologii. Nie brakuje w zestawie źródeł odniesień do Maksa Webera i jego koncepcji związku protestantyzmu z duchem kapitalizmu.

Rozdział kończy wprowadzenie do kolejnej części pracy – refleksja o protestanckiej Europie Północnej, krajach nordyckich, w których umocniło się pod wpływem luteranizmu pragmatyczne podejście do jedzenia, docenianie jego wartości odżywczych, a nie przyjemności ze spożywania, akcentowanie higieny i bezpieczeństwa żywności, uznanie jedzenia za osobistą sprawę każdego człowieka.

Rozdział III dotyczy Finlandii w kontekście wpływów dyktowanych przez naturę i kulturę. Niejasny sposób numeracji poszczególnych części pracy rodzi wątpliwość, czy jest to tytuł całego rozdziału, czy pierwszego podrozdziału. Jest to część obszerna, licząca ponad trzydzieści stron, a jego poszczególne części dotyczą: geografii, klimatu i rolnictwa kraju, pochodzenia Finów i języka fińskiego, rysu historycznego Finlandii i jego kontekstu geopolitycznego i wreszcie charakterystyki religijnej i społeczno-religijnej. Jest to rozdział ważny jako szeroki kontekst dla programu badań Autorki, a szczególnym jego walorem jest zaakcentowanie współczesności. Doktorantka odwołuje się do miejscowych badań, szczególnie tych dotyczących sektora spożywczego i standardów żywieniowych. Wyniki badań wskazują, że pomimo wejścia Finlandii na ogólnoeuropejski rynek i kulturę (przystąpienie do UE), mieszkańcy kraju nie zmieniają radykalnie swoich przyzwyczajęń żywieniowych. Autorka w ślad za fińskimi badaczami (głównie skupionymi w Wydziale Historii Kulturowej Uniwersytetu w Turku) wskazuje na dwie tendencje w konsumpcji żywności: jedna opiera się na normalizacji smaków, ujednoczenia jakości jedzenia spowodowanego oddzieleniem żywności od kraju i regionu pochodzenia oraz druga, obecna od lat 90. ubiegłego wieku, oparta na chęci przywrócenia związku żywności z środowiskiem naturalnym i kulturą Finlandii, wzorów jedzenia odwołujących się do tradycji i lokalności. Ten aspekt nawiązuje do podrozdziału poświęconego religii, który rozpoczyna się od pokazania (syntetycznie i interesująco) społecznego i geopolitycznego podłoża rozwoju religii luteranckiej w Finlandii, jego przebiegu i uwarunkowań, jej niekwestionowanego znaczenia w budowaniu tożsamości

narodowej Finów (protestantyzm zwrócony „ku dołowi” społeczeństwa), w rozpowszechnieniu znajomości języka fińskiego, rozwoju edukacji. Luteriańskie ideały religijne, zdaniem znawców, przekładały się na życie społeczne i rodzinne – ceniono harmonię w rodzinie, porządek, powściągliwość w okazywaniu uczuć, pracowitość uznawane za „źródło szczęścia”, skromność, wystrzeganie się radości, jaką może dać posiłek.

Ostatni, *Rozdział IV* rozprawy doktorskiej mgr M. Staszczak-Ciałowicz obejmuje *Badania teoretyczno-empiryczne fińskiej kultury jedzenia*. Rozdział zawiera omówienie wyników badań własnych Autorki z licznymi odwołaniami do badań fińskich naukowców. Po podrozdziale poświęconym kulinarnej historii Finlandii od czasów pogańskich do współczesności, następuje część poświęcona najnowszym przemianom w kulturze jedzenia w państwie fińskim. I tym razem Autorka nie definiuje wprost terminu „kultura jedzenia”, ale jej rozważania na ten temat dojrzały do etapu, kiedy, nie posługując się konkretną definicją, prawidłowo określa zjawisko jako to, co ludzie myślą o jedzeniu, co jedzą i jak organizują gospodarkę żywieniową (s. 151). Zdaniem Autorki na kulturę jedzenia Finów ma wpływ podłoże społeczno-kulturowe i natura, położenie geograficzne Finlandii (surowy klimat, długa, ostra zima). W tym kontekście Doktorantka opisuje szczegółowo (nieco zbyt szczegółowo) ważne dla gospodarki Finlandii rybołówstwo i ogólnie znaczące miejsce ryb w pożywieniu mieszkańców kraju. Szeroko prezentuje także zwyczaje żywieniowe Finów (tradycyjne i współczesne), ujęte regionalnie i w odniesieniu do różnych warstw społecznych (szlachta, dwory, lud), nazywając je klasami społecznymi. Píše także o tym, jak za pośrednictwem szlachty, kupców, służby, żołnierzy i żeglarzy wzory tej kultury rozprzestrzeniały się w całym społeczeństwie. Interesującym fragmentem jest refleksja na temat zależności pomiędzy porami roku a zwyczajami jedzeniowymi (syntetyczna, dobrze wkomponowana w całość podrozdziału).

Współczesność Doktorantka postanowiła ująć chronologicznie – od lat powojennych poprzez kolejne dziesięciolecia. To podejście zasługuje na pozytywną ocenę – dzięki niemu analiza omawianego zagadnienia jest czytelna, spójna i na wskroś syntetyczna. Pozwala także prześledzić trendy w zwyczajach żywieniowych mieszkańców Finlandii i przemiany, których poznanie obejmuje program badawczy Autorki. Przemiany z całego okresu powojennego, do początków XXI wieku, prowadzą do wytworzenia się wśród Finów całkowicie nowych wzorów żywieniowych – przywiązywanie uwagi do zdrowia i bezpieczeństwa, popularność fińskich produktów, ale z akceptacją „obcych” nowości kulinarnych. To także powszechność mało nigdy praktykowanego jedzenia poza domem i wykształcenie się „nordyckiej kultury jedzenia” (dań narodowych). Zmiany, jak píše Autorka, dotyczą także obyczajów

biesiadowania, czyli wspólnego spożywania i celebrowania posiłków przez mieszkańców Finlandii. Autorka stawia pytanie o to, czy zwyczaje żywieniowe badanego społeczeństwa uległy i ulegają modernizacji i czy formaty posiłków zostały zmienione?. Jak mają się one w porównaniu do tradycyjnych wzorów jedzenia „skonstruowanych na bazie etycznych założeń religii luterkańskiej” (s.193)?. Jak zmiany te zostały zdeterminowane przez czynniki historyczne, polityczne, społeczne i kulturowe?. Jako tło Doktorantka szkicuje obraz przemian przyzwyczajęń żywieniowych w skali ogólnoświatowej, odwołując się do licznych przykładów badań empirycznych, także badaczy z krajów nordyckich, w tym z Finlandii.

Ostatni fragment *Rozdziału IV* obejmuje analizę badań własnych, przeprowadzonych we wrześniu 2017 roku w Turku. Do analizy wyników badań Autorka wykorzystwała kategorie z zakresu kultury jedzenia ustalone przez fińską badaczkę Johannę Mäkelä: wzór jedzenia (rytm i liczba posiłków, wybór ciepłych lub zimnych dań), format posiłków (skład dań i ich kolejność) i społeczna organizacja jedzenia (miejsce posiłku, biesiadni partnerzy, kucharz). Ten wybór także należy ocenić pozytywnie jako dobry zabieg w porządkowaniu materiału badawczego i interesującej, nieschematycznej jego prezentacji.

W ramach wyróżnionych kategorii Autorka wskazuje na kierunek przemian odwołując się do swoich badań, cytując przy tym wypowiedzi respondentów, co zawsze zwiększa atrakcyjność takich analiz. Przedstawia także zestawienia liczbowe – procentowe – co wobec niewielkiej próby badawczej nie zawsze jest uzasadnione. Spośród kilku fragmentów składających się na analizę wyników badań na szczególną uwagę zasługuje kategoria: kontekst społeczny jedzenia. Autorka pisze o planowaniu posiłków w ciągu dnia w kontekście zmian społecznych (zamożność i duża aktywność zawodowa Finów). Z badań wyłania się obraz fińskiego systemu żywienia opartego ciągle na domowym, rodzinnym wieczornym obiedzie. Autorka uznaje to zjawisko za silne spoiwo rodziny, co znajduje potwierdzenie w przytoczonych wypowiedziach badanych osób. Wydobywa szczególnie interesujące wątki badań, jak coraz wyraźniejsze równouprawnienie kobiet i mężczyzn w pracach domowych związanych z jedzeniem (kupowanie, przygotowywanie, sprzątanie). Wypowiedzi te potwierdzają także ważność świątecznego biesiadowania, opartego często na tradycyjnych fińskich potrawach, ale także kuchni z różnych stron świata. Autorka zauważa zjawisko informalizacji w fińskiej kulturze jedzenia polegającej na łamaniu zasad dotyczących struktury jedzenia, reguł, czasu, kolejności posiłków itp., a zauważone kilkanaście lat wcześniej przez fińskich badaczy.

Pisząc o jedzeniu zróżnicowanym w zależności od klasy społecznej, Doktorantka opiera się na koncepcji klasy P. Bourdieu (klasa jako społeczność o wspólnym habitusie). Wyznacza respondentom określone zadanie: scharakteryzowanie zróżnicowania kultury jedzenia w

odniesieniu do klas społecznych, o ile respondenci takie różnice zauważają. Zmiennymi są tu wykształcenie, możliwości finansowe, rodzaj wykonywanej pracy, wiek, miejsce zamieszkania (lepiej byłoby użyć pojęcia warstwa społeczna).

To, co najważniejsze w analizie badań Doktorantki, to oczywiście odniesienia do religii. Podrozdział dotyczący tego zagadnienia nosi tytuł: *Interaktywność religii*. Rozpoczyna się od tezy zakładającej, że luteranizm odcisnął piętno na fińskiej (szerzej: nordyckiej) mentalności i nadal ją warunkuje. Autorka poszukuje odpowiedzi na pytanie: czy wpływy religii luterskiej widoczne są w dzisiejszej Finlandii? Odpowiedź jest negatywna – żaden z respondentów nie widzi takiej zależności, jednak Autorka twierdzi, że sposób życia, bycia i kultury jedzenia Finów prześlągnięte zdają się być luterską etyką, nawet jeżeli Finowie tego sobie nie uświadamiają. Respondenci wskazują natomiast na to, że stosunek Finów do jedzenia oparty na szacunku do niego i skromności, nie wynika z religii, ale z przeszłości, kiedy z wielkim trudem zdobywano pożywienie. Taki pogląd nie dziwi zważywszy, że w próbie badawczej znalazła się tylko jedna osoba deklarująca się jako wierząca. Zatem Autorka wysuwa wniosek, iż nowoczesne, niezaangażowane religijnie społeczeństwo fińskie nie utożsamia się z dawnymi wzorami kultury jedzenia dyktowanymi przez religię. Jednak w większości, dodaje Autorka, Finowie żyją i biesiadują w zgodzie z pozornie nieaktywnymi wzorami. Oczywiście skromne badania Doktorantki nie upoważniałyby to formułowania podobnych generalizacji, jednak jej umiejętne wykorzystanie wyników badań fińskich badaczy i zestawienie ich z własnymi badaniami dały możliwość szerokiego wnioskowania.

Fragment pracy zatytułowany *Wnioski* jest dobrym podsumowaniem szerokiej i szczegółowej analizy różnorodnych materiałów źródłowych (źródeł zastanych i wywołanych) w postaci wypunktowanych, najważniejszych konstatacji. W odniesieniu do tej części pracy krótkie *Zakończenie*, w którym Autorka jeszcze raz szkicuje kontekst swojego projektu badawczego, należy uznać za wystarczające.

Na szczególne uznanie zasługuje szeroka bibliografia wykorzystana przez M. Staszczak-Ciałowicz. Jej zestaw zaprezentowany w dysertacji jest niezwykle bogaty, zawiera pozycje obcojęzyczne (obok polskich angielskie i fińskie z różnych dziedzin nauki. Imponujących rozmiarów jest także netnografia wykorzystana przez Autorkę.

Wniosek końcowy

Przedstawiona do recenzji praca doktorska mgr Małgorzaty Staszczak-Ciałowicz zasługuje na pozytywne przyjęcie jako interesujący, ważny wkład w naukową dyskusję nad przemianami różnych segmentów kultury pod wpływem ogólnoswiatowych prądów i tradycyjnych wzorów.

Przykład kultury jedzenia został przez Autorkę zaprezentowany zgodnie z wymogami – zarówno w odniesieniu do teorii jak i metodologii - stawianymi rozprawom doktorskim.

Praca doktorska mgr Małgorzaty Staszczak-Ciałowicz pt. *Od protestanckiej „ascezy” kulinarnej do biesiadnego „hedonizmu. Przemiany w obyczajach jedzeniowych jako przejaw transformacji kulturowej mieszkańców Finlandii* spełnia wymagania „Ustawy o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki”, w związku z czym wnoszę o dopuszczenie Doktorantki do dalszych etapów przewodu doktorskiego.



GOSKOLNIEC, 26.02.2019