

FILIP SCHMIDT
Poznań

SOCJOLOGIA NA TALERZU, CZYLI TEORIA DZIAŁANIA KUCHENNEGO

Kiedy wymyślono stół i jak jego kształt wpływa na codzienne rodzinne posiłki? Co łączy lodówkę z przemianami form życia rodzinnego? Skąd bierze się nagła ochota do organizowania dużych przyjęć i dlaczego tak wiele gospodyń nigdy podczas nich nie siada? Kiedy telewizor sprzyja wspólnym rodzinnym posiłkom, a kiedy nie? Te i wiele innych, podobnych im, pytań wydaje się na pierwszy rzut oka albo pozbawionymi sensu albo, w najlepszym razie, pozbawionymi właściwej socjologicznym dociekaniom powagi, podobnie jak problemy, które stawia w swoich pracach Jean-Claude Kaufmann.

Adres do korespondencji: fschmidt@amu.edu.pl

Wcześniej zajmował się on między innymi rolą pralki i zarządzania brudnymi ubraniami w życiu domowym (*La trame conjugale*), interakcjami na plaży i opalaniem się topless (*Corps de femmes, regards d'hommes*) czy tym, jak przebiega poranek następnego dnia po pierwszym wieczorze spędzonym przez parę w łóżku (*Premier matin*). Te, na pozór nieistotne, szczegóły życia codziennego francuskiemu socjologowi służą jednak jako narzędzia lub wskaźniki umożliwiające dotarcie do ogólniejszych mechanizmów myślenia i działania oraz pozwalające udzielić odpowiedzi na bardziej już dla socjologii konwencjonalne pytania. *La trame conjugale* i *Premiere matin* to właściwie nie tyle książki o praniu czy budzeniu się razem w łóżku, co o charakterze współ-

czesnych związków, procesie ich powstawania i subtelnych punktach zwrotnych i krytycznych, jakie jednostki w jego trakcie napotykają, a także o — leżących poza refleksyjnym myśleniem — przyzwyczajeniach, nawykach, emocjach i ich dynamice, a *Corps de femmes...* to nie praca o nagich piersiach, lecz o konstruowaniu normalności i dystansie wobec ról.

Nie inaczej jest z gotowaniem i jedzeniem, które francuski socjolog wziął na warsztat w swojej najnowszej książce, a które także wydać się mogą tematem należącym do tej mało interesującej części życia codziennego¹. Nic bardziej błędnego — przekonuje Kaufmann, dla którego czasy i formy posiłków, znaczenie, jakie im jednostki nadają, rodzaje prowadzonych przy stole rozmów czy rozmaite uczucia towarzyszące różnym typom posiłków i gotowanych potraw stanowią idealny materiał służący do ukazania fundamentalnych mechanizmów tworzenia jednostkowej tożsamości, orientowania się w świecie oraz sposobów codziennego konstruowania wspólnoty — w tym wypadku zwłaszcza rodziny — a nawet dla egzemplifikacji wielu, niezwykle dla socjologii znaczących, procesów historycznych, towarzyszących narodzinom epoki późnej czy, jak ją nazywa Kaufmann, „drugiej” nowoczesności.

Francuski socjolog ma bowiem wyjątkowy dar przechodzenia od uzyskiwanych od respondentów opowieści o przygotowywaniu obiadu czy zmywaniu do wniosków na poziomie tak ogólnym, że bliskim socjologicznym teoriom działania. Pomaga mu w tym, po pierwsze, umiejętność nakreślenia tła historycznego, które — podobnie jak w innych jego pracach — pozwala dostrzec, jak arbitralne, zmienne w czasie i wcale nieoczywiste są elementy traktowane na co dzień jako najzwyczajniejszy element życia ludzkiego. Po drugie, wyrafinowana analiza przeprowadzonych przez siebie (a także pochodzących z innych francuskich badań jakościowych) wywiadów, podczas której koncentruje się nie tylko na poziomie „informacyjnym”, lecz przede

wszystkim na wychwytywaniu pewnych powtarzających się konstrukcji myślenia oraz centralnych motywów sterujących myśleniem i działaniem wypowiadających się na kuchenne tematy Francuzów; nie umykają wreszcie jego uwadze — w wielu socjologicznych dociekaniach pomijane — uczucia i emocje łączone przez respondentów z różnymi wątkami ich wypowiedzi.

Rozpoczynając zatem od nakreślenia kontekstu historycznego i stopniowo przechodząc do tego, o czym mówią zebrane współcześnie relacje z kuchennych wydarzeń, kreśli Kaufmann dwie wielkie, nieraz przeplatające się ze sobą historie. Pierwsza to historia tego, co spożywano, narodzin i losów smaku oraz innych reguł kierujących ustalaniem menu. Druga — to historia form wspólnych posiłków, towarzyszących im zachowań oraz roli wspólnego posiłku w konstruowaniu wspólnoty, zwłaszcza rodzinnej.

Pierwsza historia rozpoczyna się wraz z powstaniem wielkich i bardzo precyzyjnych „doktryn żywieniowych”, wyznaczających, co wolno, a czego nie wolno spożywać, podporządkowanych ogólnej kosmologii i zasadom klasyfikacyjnym określonej kultury i długo silnie splecionych z religią. Znany przykładem jest tu, analizowana przez Mary Douglas, surowa i dla współczesnego człowieka Zachodu niezrozumiała doktryna Żydów. Kaufmann przypomina, że podobne, choć może mniej trwałe i spójne konstrukcje powstawały też w Europie. Spotykany dziś we Francji zwyczaj spożywania melonów z porto lub łączenie ich we Włoszech z pikantną parmeńską szynką to na przykład dalekie echo, dawniej często stosowanych, nauk Hipokratesa, nakazujących łączenie w pożywieniu konstytuujących świat pierwiastków, a więc między innymi zimnego (melon) z ciepłym (wino, szynka, przyprawy) i wilgotnego z suchym. Systemów takich można znaleźć w historii ludzkości wiele, istotna jest sama zasada — spożywane pożywienie nie jest czymś przypadkowym (ani wynikającym po prostu z całkiem przypadkowego upodobania), to, co dobre do jedzenia, musi być wpieryw dobre do pomyślenia.

Choć to ostatnie stwierdzenie można odnieść także do jednostek w epoce „drugiej nowoczesności”, to jednak przeciętny zjadacz chleba i melonów wypytywany przez Kaufmanna

¹ Jean-Claude Kaufmann, *Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire*, Armand Colin, Paris 2005; wyd. niem.: *Kochende Leidenschaft. Soziologie vom Kochen und Essen*, UVK, Konstanz 2006.

o różne detale swojej kuchni nie zna dziś oczywiście Hipokratesowskich nauk, a tym bardziej nie kieruje się nimi, stojąc przed półką w supermarkecie lub przed swoimi rondlami. W najogólniejszym sensie jest przede wszystkim dzieckiem Oświecenia, które ustanowiło w historii pożywienia wyraźną cezurę, proponując wizję człowieka jako maszyny napędzanej pożywieniem-paliwem, dającym się zliczyć w kaloriach i składającym się nie z ciepłego i zimnego, lecz z precyzyjnych elementów, z białkami, cukrami i tłuszczami na czele. Współczesny człowiek jest także dzieckiem procesów, które nabrały na sile w XX wieku, polegających na indywidualizacji oraz zastąpieniu jednolitych i silnych instytucji społecznych, nadających wspólne znaczenia i dość skutecznie wpajających wspólne normy i wartości, wielością bodźców i ośrodków kontroli społecznej, nowymi formami życia wspólnotowego, rosnącą długością i rosnącym znaczeniem fazy pełnej życiowości „eksperymentów” młodości oraz ogólną wielością i polisemicznością dyskursów. W związku z tym, choć także współczesne jednostki i współczesne rodziny poruszają się w obszarze wyznaczonym przez Oświecenie i posługują się modelem człowieka-maszyny, to jednak wkroczenie nauki na miejsce religii w dłuższej perspektywie doprowadziło nie do zastąpienia jednej doktryny przez drugą, lecz do wymiany doktryny w miarę spójnej i powiązanej z innymi kontekstami codziennego życia jednostki na wiele minidoktryn.

Tu właśnie wkraczamy już na teren, który odkrywa przed nami zgromadzony przez Kaufmanna materiał empiryczny. Choć kilka problemów wydaje się mniej lub bardziej przedmiotem zgody współczesnych „zjadaczy” (np. szkodliwe są tłuszcz i cukier), większość tematów żywieniowych objęta jest jednak chaosem sprzecznych danych, poglądów i powracających co jakiś czas mód, co zmusza jednostkę do tworzenia teorii i konstrukcji — z logicznego punktu widzenia często karkołomnych — w celu uzasadnienia własnych wyborów kulinarnych. Te właśnie konstrukcje opracowuje Kaufmann w bardzo przekonujący sposób, pokazując — na podstawie zgromadzonych wypraw i narracji współczesnych „zjadaczy” —

jak ponowoczesny konsument i dziś wytwarza sobie własne magiczne formuły, rytuały i talizmany, bez których orientacja w gąszczu kulinarnych wyborów byłaby niemożliwa. Konsument ów lawiruje zatem między modnymi kategoriami, a więc na przykład — jeden z najczęstszych motywów — stara się odżywiać „naturalnie”, chociażby nie jedząc mrożonek (ale kupuje zamrożone ryby, bo „to nie to samo”: ryby przychodzą takie „prosto ze statku”); kupuje u „drobnego rolnika”, bo to zdrowe (ale i ów „drobny rolnik” — okazuje się po chwili zastanowienia — swoje kurczaki mrozi, a w domu sam zjadacz wrzuca je do zamrażarki); nie kupuje nic sztucznego (ale kupuje na przykład konserwowane zaprawy w słoikach, bo takie robiła mama i to skojarzenie wystarczy do przekonania o tym, że są zdrowe). Miniteorie żywieniowe, jakie posiada jednostka, okazują się kruche i pełne sprzeczności, zauważanych (i często tuszowanych) przez respondenta dopiero w sytuacji tak odzierającej codzienność z banalności i oczywistości jak wywiad socjologiczny. Obraz jednostki wyłaniający się z pracy Kaufmanna to nie człowiek-analityk ani człowiek-racjonalny aktor o jasnym systemie wartości i przekonaniach, niczym naukowiec tworzący perfekcyjne kategorie. Przeciwnie, człowiek ten usiłuje, o ile to możliwe, jak najmniej myśleć o tym, co leży u podstaw codziennych kulinarnych wyborów i redukować mentalny nacisk, jaki powstaje przy tak dużym natłoku rozmaitych i często sprzecznych ze sobą informacji i nakazów, tak szerokiej ofercie produktów, znacznie słabszym niż dawniej przekazie międzygeneracyjnym i znacznie bardziej zindywidualizowanych „smakach”, także wewnątrz rodziny.

Symbolem tego jest lodówka — początkowo stanowiąca tylko pewne ułatwienie — która z czasem zdetronizowała kuchenkę (piec), awansując do miana najważniejszego związanego z odżywianiem się sprzętu w kuchni i tworząc to, co Kaufmann nazywa „kulturą lodówkową”. Rewolucyjna rola lodówki w porządku gotowania i odżywiania polega na tym, że daje ona wiele możliwości i pozwala mieszać rejestr indywidualnych i kolektywnych schematów poznawczych i behawioralnych, burząc cały stary porządek. To już ani nie jedna ścisła doktryna żywieniowa ani

nawet nie szef(owa) kuchni, lecz indywidualny zjadacz staje się dzięki niej królem, który zawsze może zapragnąć czegoś innego niż jedzą pozostali lub sam się obsłużyć i to, na co ma ochotę, skonsumować na ułożonej na kolanach tacy, przed telewizorem.

W ten sposób dochodzimy do drugiego rozległego wątku wyłaniającego się z pracy francuskiego socjologa — historii form wspólnych posiłków. Lodówka to tylko jeden, ale niezwykle istotny element przyspieszający ogólny proces dewaluacji sztuki gotowania w imię coraz powszechniejszych zasad „prostoty” i „szybkości”, standaryzacji oferty żywieniowej na bazie podstawowych produktów (różnie jednak komponowanych przez poszczególne jednostki). U źródeł tego procesu znajdziemy i inne, „prostsze” wynalazki, takie jak chociażby zwykły otwieracz do konserw. Co zrobić, kiedy dziecko chce zjeść posiłek przed telewizorem? W jaki sposób podtrzymać życie rodzinne i zjeść razem, gdy każdy wraca do domu o innej godzinie? Gotować szybko czy włożyć w gotowanie serce? By dostrzec źródło i istotę tych dręczących wiele współczesnych rodzin problemów, warto cofnąć się w czasie i zagłębić w, dużo starszą niż lodówka i pełną zawirowań, historię posiłków, którą Kaufmann szkicuje aż od społeczeństw totemicznych (usiłujących pogodzić ze sobą zasadę zakazu kazirodztwa z zakazem spożywania tego samego przez osoby pozostające ze sobą w stosunkach seksualnych), przechodząc następnie do wielkich świątecznych, oznaczających zerwanie z codziennością krwawych ofiar, składanych z pożywienia bogom (a budujących także wspólnotę uczestniczących w ceremonii ludzi), by stopniowo dotrzeć do procesu sekularyzacji posiłków w chrześcijańskiej Europie.

Jest to interesująca interpretacja i uzupełnienie obrazu — w zakresie roli posiłków i zachowania się przy stole — opisywanego przez Norberta Eliasa „procesu cywilizacji”, w toku którego doszło nie tylko do powstania pojęcia „dobrego smaku”, wykształcenia się pola smaków o charakterze dystynkcyjnym, charakterystycznych dla różnych społecznych środowisk, ale i przede wszystkim — do wypracowania modelu wspólnego spożywania posiłków przy stole, wyznaczanego przez dokładnie określo-

ne stołowe maniery i szybko zaadaptowanego przez inną, od końca XVIII wieku przeżywającą rozkwit instytucję: surową mieszczańską rodzinę. Wspólny posiłek stał się bowiem przed dwoma stuleciami symbolem rodziny i świętym elementem konstytuującym ją porządku. Kapłanka-gospodyni zastąpiła kapłana, wspólnota rodzinna — jednocześnie się z bogami, a jedzenie awansowało do roli najważniejszego rodzinnego rytuału (pory jedzenia ustalone co do minuty, wyprostowana, sztywna postawa biesiadników, dystans zarówno do pożywienia, jak i do innych, siedzenie naprzeciw siebie dookoła — dawniej nie używanego na co dzień — stołu, na — dawniej przystojącym tylko godności książęcej — krzesłach, zamiast obok siebie, na ławie lub przypadkowych kłodach i stołkach, wyraźna hierarchia domowników itd.).

Ostatnie kilka dziesięcioleci stanowi jednak pewne zerwanie także tej historii. Tak jak — by powrócić na chwilę do pierwszego z wątków: historii pożywienia i smaku — precyzyjne doktryny żywieniowe, a później „dobry smak” i następnie projekty żywieniowe oświeceniowej nauki zastąpiła ostatecznie wielość dyskursów, „kultura lodówkowa” i rosnące zindywidualizowanie smaku, tak podobnie tracić na sile zaczęła dyscyplina manier stołowych, kruche stały się również ustalone wcześniej formy posiłków. Choć wyłaniający się z przeprowadzonych przez Kaufmanna wywiadów obraz rodzin francuskich pokazuje, jak bardzo silne jest nadal powiązanie posiłku z rodzinną wspólnotą i jego rola jako zwornika i kontekstu budowania wspólnego świata oraz życia rodzinnego, to jednocześnie jest to także obraz silnych konfliktów i sprzeczności, jakie targają tak „błahą” czynnością jak wspólne jedzenie, w sytuacji gdy rodzina w coraz mniejszym stopniu oparta jest na hierarchii i dystansie, a w coraz większym staje się wspólnotą wspierającą się na wspólnocie uczuć i emocji, złożoną z żyjących nieraz w bardzo odległych od siebie światach, poszukujących odmiennych przeżyć i odczuć jednostek, o bardziej niż dawniej indywidualnych nawykach i upodobaniach smakowych.

Druga część pracy Kaufmanna poświęcona jest właśnie tej sferze konstruowania rodziny i rozwiązywania pojawiających się na tym tle

konfliktów. Rozlegające się po domu „Chodźcie, obiad!” nadal skutecznie przerywa regularnie indywidualne rytmy działania i gromadzi wszystkich zawsze w tym samym układzie i przy tym samym — stanowiącym centrum życia rodzinnego — stole. Wiele „detali” uległo jednak zmianie. Nowe przestrzenie służące posilaniu się (np. mały stoliczek do szybkich posiłków w okolicach telewizora, blat kuchenny i miejsce przed lodówką jako miejsca indywidualnego „dojadania”); zupełna zmiana roli dziecka, dawniej zmuszonego do jedzenia w milczeniu, dziś znajdującego się w centrum zainteresowania, grającego rolę głównego stołowego aktora, którego ewentualne milczenie postrzegane jest jako zły znak i prawdziwe rodzinne nieszczęście; stosowane przez domowników strategie unikania stołowych konfliktów i prowadzenia rozmowy w kierunku bezpiecznej pogawędki o niczym lub rozmowy na spajające rodzinę tematy; nowe rytuały, mające powstrzymać tendencje odśrodkowe, zwłaszcza ze strony dojrzewających dzieci, i uatrakcyjnić posiłek, takie jak zwyczaj zamawiania jedzenia z McDonalda na wspólny kuchenny stół, pozwalający spełnić za jednym zamachem potrzebę skoncentrowania się na dziecku, potrzebę tworzenia nowych spajających rodzinę kontekstów wspólnego spędzania czasu oraz rozmów rodzinnych (wskaźnik tego, w jakim stopniu rodzina stanowi coś więcej niż instytucję) — wszystko to jedynie kilka przykładów, grających dla jednostek kluczowe role, detali współczesnego kuchennego życia, które w pracy Kaufmanna zostają poddane tyleż drobiazgowej, co pomysłowej analizie.

W błyskotliwy sposób pokazuje też autor *Casseroles...*, jak zmienia się sposób przygotowania posiłku zależnie od etapu biograficznego, od etapu „singlowania” (gdy posiłek ważną rolę gra zwykle jedynie w kontekście wspólnoty w gronie znajomych) przez narodziny nowej pary (i towarzyszące temu rytuały, poszerzanie umiejętności kulinarnych, eksperymentowanie, ustalenie przyszłego podziału ról czy wreszcie — mający dziś już nieco inny charakter — pierwszy posiłek u przyszłych teściów) po zaangażowanie na rzecz rodziny (oraz szczególną rolę posiłków spożywanych z dalszą rodziną) i wreszcie fazę „pustego gniazda”.

W ostatniej części pracy francuski socjolog analizuje sam proces gotowania, a więc zwłaszcza wcale nie tak banalny i wyjątkowo przez szefów (szefowe) kuchni nie lubiany akt podejmowania decyzji „Co wam ugotować?”, różne modele gotowania, zależne od przyjętego modelu sposoby organizacji czasu, stres, zmęczenie i inne towarzyszące kucharzowi odczucia i emocje, rodzinne sposoby podziału kuchennych ról czy wreszcie napięcia towarzyszące czynności gotowania oraz robienia zakupów i stosowane sposoby ich redukcji.

Praca Kaufmanna zainteresuje z jednej strony każdego, kto ciekaw jest, jak układają „zjadaczki” swoje menu, na jakie tematy rozmawia się przy kuchennym stole, z jakich etapów (oraz towarzyszących im znaczeń i emocji) składa się przygotowanie wielkiego przyjęcia dla znajomych lub jakie subtelności towarzyszą gotowaniu przez młodą parę, a jak rytyna i odświętność wyglądają u świeżo upieczonych emerytów. Z spostrzegawczością równą tej, jaką przejawiał zawsze Erving Goffman, rozbiera francuski socjolog życie codzienne na drobne cegiełki, odkrywając całą paletę znaczeń, jakie nadaje się jedzeniu i gotowaniu oraz związanych z nimi zarówno problemów, dylematów, jak i radości oraz namiętności.

Książka ta jest jednak, w zamierzeniu autora, czymś dużo więcej niż monografią ściśle wydzielonej sfery codziennych interakcji i stanowi kolejną cegiełkę w całościowym, budowanym przez Kaufmanna od lat programie badawczym, w formie teoretycznej przedstawionym w pracy *Ego. Socjologia jednostki* — jedynej tłumaczonej na język polski. Jego sedno stanowi bardzo ambitnie zakrojona próba wykroczenia poza dotychczasowe horyzonty socjologiczne, polegająca na przesunięciu uwagi ze świadomego, racjonalnego i uwarunkowanego przez określony, typowy dla określonej wspólnoty kulturowej zestaw przekonań i wartości podmiotu na inne, wcześniej dość rzadko w socjologii konceptualizowane czynniki wpływające na działania i interakcje, takie jak emocje, przedmioty, ciało, i zapisane w nich przyzwyczajenia i rytmy działania.

Od autora *Behavior in Public Places* różni zatem Kaufmanna nie tylko to, że ta jego praca, jak i większość wcześniejszych, dotyczy miejsc

i zdarzeń nie publicznych, lecz jak najbardziej intymnych, zamkniętych w czterech ścianach, ale i sam sposób analizy: Kaufmann, w przeciwieństwie do Goffmana, nieustannie operuje relacjami ze świata przeżywanego, dostarczany mi przez same jednostki, przytacza niezliczoną ilość cytatów z ich narracji, zaopatruje swoją pracę w krótki portret każdego z jej bohaterów-respondentów. Równocześnie jednak ta „socjologia jednostki” prowadzi do całkowitej dekonstrukcji takiego modelu, który przedstawia jednostkę przede wszystkim jako racjonalną, refleksyjną i — siłą tej refleksyjności — zmieniającą i kontrolującą bieg swojego życia. Można by wprawdzie rzec, że to znów zbliża francuskiego socjologa do Goffmana, a właściwie tych jego prac, w których kładł nacisk na to, że chodzi mu o *situations and their people* nie o *people and their situations*. Wyobrażenie siebie jako racjonalnego i kontrolującego swoje życie podmiotu oraz spójnej tożsamościowej narracji — wyjątkowo potrzebne człowiekowi późnej nowoczesności i za wszelką cenę przez niego podtrzymywane — z socjologicznego punktu widzenia nie sprawdza się jednak, zdaniem Kaufmanna, przede wszystkim nie dlatego, że jednostkę więzi Goffmanowski *interaction order* czy pewne „dramaturgiczne” naciski, nie jest też ona więzieniem jakiejś nadrzędnej „struktury społecznej”. Człowiek Kaufmanna nie jest podmiotem znanym z teorii racjonalnego wyboru, dlatego że refleksyjne myślenie okazuje się jedynie pewnym wąskim aspektem jego działalności i to w dodatku tym, którego wpływ — rodzący nie tylko innowacje, lecz przede wszystkim dylematy, pęknięcia i wyrwanie z znanych schematów — jednostka stara się na ogół minimalizować.

Człowiek-„zjadacz” wyłaniający się z pracy Kaufmanna to — po pierwsze — człowiek, który zmuszony jest często przede wszystkim „nie myśleć”, który musi dążyć do redukcji kompleksowości docierających do niego bodźców i informacji, stworzyć spójną narrację na temat własnej osoby i własnych działań, jakkolwiek karkołomnych wysiłków to lepienie różnych aspektów. Ja współcześnie by wymagało; po drugie natomiast — jest to człowiek składający się nie tylko z refleksyjnej świadomości, ale i dających mu energię do działania emocji, nawyków i nabytych przez ciało gestów i umiejętności, pamięci zapisanej w relacji do otaczających go, znanych mu przedmiotów oraz w historii jego związków z innymi ludźmi. Jest to wreszcie człowiek pełen wyuczonych rytmów działania, zwykle o wiele trwalszych niż kontekst, w jakim powstały i z czasem, w miarę podejmowania kolejnych wyborów, coraz silniej pchających sposób myślenia i działania jednostki w wyznaczonym wcześniej kierunku.

Za niezwykle interesującym morzem materiału empirycznego ze świata codziennego życia jednostek kryje się więc pewna ogólniejsza, ofiarowana przez francuskiego socjologa, perspektywa teoretyczno-badawcza, która stanowi bardzo ciekawy sposób rozwiązania wiecznie trapiących socjologię dylematów (mikro *versus* makro, struktura *versus* działanie), zarówno na poziomie socjologicznej abstrakcji, jak i praktyki badawczej. Sposób, dzięki któremu „redukcja kompleksowości” nie musi kojarzyć się wyłącznie z bezduszną Luhmannowską teorią systemów, a wywiad socjologiczny — ze sztucznymi sondażowymi pytaniami lub trywialnością i banalnością uzyskiwanych na nie odpowiedzi.