

ANNA ŚLIZ
Uniwersytet Opolski

MAREK S. SZCZEPAŃSKI
Uniwersytet Śląski

ŚWIĘTOWANIE: KOMENSALIZM PONOWNIE ODCZYTYWANY

Święta i świętowanie łączą się z radosnym czasem przeżywania ważnych wydarzeń w życiu prywatnym, a także społecznym. Różnorodność charakteru świąt i świętowania jest nieograniczona, chociaż poszczególne społeczeństwa preferują określone święta i sposoby ich obchodzenia. W Polsce wyraźnie przeważają święta o charakterze religijnym, choć często są one połączone ze świętowaniem o charakterze państwowym. Jeden z wielu przykładów to święto państwowe i kościelne zarazem związane z rocznicą cudu nad Wisłą — Święto Wojska Polskiego oraz Święto Wniebowzięcia Maryi Panny i Matki Boskiej Zielnej, które obchodzą Polacy 15 sierpnia każdego roku.

Ważność świąt doceniali już starożytni Egipcjanie. „Widocznie stary Egipcjanin pragnął ponad wszystko odnowy i odmłodzenia życia kosmosu, społeczności i jednostki. W przekonaniu Egipcjanina ta odnowa może być dokonana poprzez rytuały kultu, które mają siłę spowodowania odmłodzenia i odrodzenia boskiego życia, ponieważ aktualizują mityczne idee. Święta stanowiły szczytowe punkty tego kultowego ceremoniału. Stąd funkcja starożytnych egipskich świąt była realizacją religijnej odnowy” — pisze Kazimierz Żygulski (1981, s. 107). W Polsce historia świętowania ma długą, ale i zawiłą historię. Wystarczy przypomnieć okres realnego socjalizmu, kiedy władze PRL nakazywały Polakom świętowanie jednych wydarzeń, a zakazywały innych. Zakazane Święto 3 Maja, a narzucane uroczyste obchody kolejnych rocznic Manifestu PKWN 22 lipca to dobre przykłady z lat minionych. Wydaje się jednak, że

zawiłe dzieje Polski ukształtowały spektakularny stosunek Polaków do świąt religijnych, które mają wyraźny związek z czasem mitycznym, niezwykłym i starają się wyjaśniać fundamenty życia wspólnot (przede wszystkim religijnych).

Święta i świętowanie, zarówno setki lat temu, jak i współcześnie, są tradycyjną opozycją dnia powszedniego, pełnego pracy i obowiązków, często przykrości i nudy, podczas gdy dzień świąteczny jest zazwyczaj niezwykły, radosny, wypełniony zabawą (Żygulski 1981, s. 246). Rozróżnienie to można odnieść do wybranych fragmentów analizy Émile'a Durkheima (1990, s. 32–33), zawartej w *Elementarnych formach życia religijnego*, gdzie czytamy między innymi: „Skąła, drzewo, źródło, kamień, kawałek drewna, dom, słowem — jakakolwiek rzecz może być święta. Tę cechę może mieć obrzęd, co więcej, bez niej obrzęd nie istnieje [...] *sacrum* i *profanum* umysł człowieka zawsze i wszędzie pojmuje jako odrębne gatunki, jako dwa światy [...]”. Jeden świat — *profanum* — to codzienność każdego człowieka, drugi — *sacrum* — to świat ducha i wiary, a także tradycji religijnego świętowania. Obserwując dzisiejsze społeczeństwa zauważamy jednak, że tradycyjne świętowanie powoli odchodzi do kulturowego archiwum, w zamian zaś pojawia się świętowanie naznaczone przede wszystkim komercją. Interpretacja dnia świątecznego jako dnia patetycznej moralności oraz uroczystych obowiązków coraz wyraźniej nie odpowiada współczesnemu człowiekowi. Wprowadza on nowe uroczystości, które rodzą się w sposób podobny do mechanizmu nazwanego przez Erica Hobsbawma „tradycją wynalezioną”. Chodzi o czynności o charakterze rytualnym lub symbolicznym, za sprawą których wartości i normy zachowania wpaja się ludziom przez ciągłe repetycje — co w pewien sposób sugeruje kontynuowanie przeszłości. Jeśli jest to możliwe, to owe działania dążą do ustanowienia więzi z odpowiadającym im czasem minionym, ale najczęściej jest to związek sztucznie wytwarzany (Hobsbawm 2008, s. 10). Takie formy są odpowiedzią na nowe sytuacje, które nawiązują do dawnych bądź ustanawiają własną przeszłość. Ważne jest, aby stały się powtarzalne, ponieważ wówczas dopiero pojawia się szansa wprowadzenia ich w kanon kultury określonej grupy społecznej.

Nie należy również zapominać o przywracaniu pewnych tradycji świętowania, które z różnych przyczyn stały się mniej lub bardziej zapomniane. Jako przykład możemy wskazać powrót do tradycyjnej kuchni staropolskiej, która była nieodłącznym elementem wszelkiego świętowania. Ucztowanie, mniej lub bardziej wystawne biesiady, to ważniejszy fragment każdego świętowania w polskiej tradycji, a dzisiaj, w czasach konsumpcjonizmu, to prawie fundament każdego rodzinnego, przyjacielskiego lub służbowego spotkania. Wystarczy przejrzeć prasę publikowaną w okresie Wielkanocy czy Świąt Bożego Narodzenia, aby przekonać się, że duchowy wymiar świętowania wyraźnie został zdominowany przez komercjalizm, który przejawia się między innymi w kulturze kulinarnej.

KOMENSALIZM: ROZUMIENIE SOCJOLOGICZNE*

Jako ważną w kontekście rozważań o komensalizmie postrzegamy ideę postępu, która zajmowała poczesne miejsce w rozważaniach między innymi przedstawicieli szkockiego Oświecenia. Koncepcja oświeceniowego postępu bowiem przemianom sposobu zdobywania środków utrzymania wyznaczała główną rolę, zgodnie z którą: „[...] w każdym badaniu dotyczącym działań ludzi połączonych ze sobą w społeczeństwie pierwszym przedmiotem uwagi powinien być ich sposób zdobywania środków do życia. Wraz ze zmianami w tej dziedzinie zmieniają się także prawa oraz instytucje polityczne” (Szacki 2002, s. 115). Adam Smith, prawdopodobny twórca tej koncepcji, wyróżnił cztery fazy społecznego rozwoju: polowanie, pasterstwo, rolnictwo i handel. Wyróżnionym okresom towarzyszyły właściwe formy zdobywania, przyrzadzania i spożywania posiłku. Ważne jest, iż przemianom sposobu zdobywania środków utrzymania towarzyszyły przeobrażenia stosunków społecznych, form własności, organizacji politycznej, a także świadomości (Szacki 2002, s. 115). Zróżnicowany współcześnie świat, w którym z krajami o wysokim poziomie cywilizacyjnego rozwoju współlistnieją kraje rozwijające się i nierozwinięte, ukazuje również różnorodność kultur kulinarnych, których rola i znaczenie w życiu określonej społeczności są różne. Przykładów dostarczają, chociażby potłacz zinterpretowany przez Ruth Benedict (1999) czy Marvina Harrisa (2007, s. 683–695) lub tradycja posiłków w plemieniu Hadza — zwyczaj, które skonfrontowaliśmy z wzorami współczesnego komensalizmu.

Na początku XX wieku antropologowie odkryli, że pewne żyjące współcześnie pierwotne plemiona uprawiają ostentacyjną konsumpcję i ostentacyjne marnotrawstwo, większe niż marnotrawstwo w nowoczesnych gospodarkach konsumpcyjnych. Spektakularny konsumpcjonizm tych plemion był podyktowany konkurencją o wysoki status społeczny jednostek. Wielkie uczyty (obżarstwo) były rywalizacją gospodarzy biesiad o społeczny prestiż. Rywalizowano poprzez liczbę podawanych potraw, „[...] a ucztę uznawano za udaną, gdy goście najadłszy się do otepienia, odchodzili chwiejnym krokiem do buszu, wsadzali palce do gardła, wymiotowali i wracali, by jeść dalej” (Harris 2007, s. 683). Jest to specyficzny przykład rywalizacji o status, zwany potłaczem, którego celem było rozdać lub zniszczyć więcej dóbr niż rywal. W skrajnych przypadkach

* Tekst ten zawiera fragmenty raportu socjologicznego, kończącego projekt badawczy „Współczesne formy komensalizmu, czyli przygotowania oraz spożywania posiłków i ich wpływ na kształtowanie stosunków społecznych w perspektywie codzienności” — BST/WNHiS/06/09, zrealizowany w Szkole Wyższej Psychologii Społecznej w Warszawie. Kierownikiem projektu był prof. dr hab. Marek S. Szczepański, a wykonawcami: dr hab. Anna Śliz, mgr Izabela Handzlik, mgr Weronika Ślęzak-Tazbir i mgr Joanna Wojtkun. W tekście wykorzystano również nieliczne fragmenty raportu badawczego: M. S. Szczepański, A. Śliz, I. Handzlik, W. Ślęzak-Tazbir, J. Wojtkun, „Wolni czy zniewoleni przez komensalizm?”, który został częściowo opublikowany w tomie pod redakcją Krystyny Romaniszyn *Nowa droga do zniewolenia? O życiu w społeczeństwie konsumpcyjnym* (2011).

pogoni za prestiżem dochodziło do palenia własnego domu. Zjawisku potlachu wśród Kwakiutłów rozgłos nadała Ruth Benedict, w książce *Wzory kultury* (1999) przedstawiając je jako część megalomańskiego stylu życia, uwarunkowanego jednak praktycznymi i doczesnymi czynnikami. Wystawność potlachu była bowiem uzależniona od sytuacji ekonomicznej i ekologicznej. Gdy ta była zła, ostentacyjny potlach zastępowała cicha konsumpcja, a marnotrawstwo było zabronione. Najczęściej potlach był organizowany na cześć gościa, który obiecywał zrewanżować się jeszcze bardziej wystawną i ostentacyjną konsumpcją. Przygotowania do tego szczególnego rytuału konsumpcyjnego wymagały: „[...] zgromadzenia świeżych i suszonych ryb, oleju rybiego, jagód, skór zwierzęcych, derek i innych dóbr. W oznaczonym dniu goście przybywali czólnami do wioski gospodarza i udawali się do domu naczelnika. Tam objadali się łososiem i dzikimi jagodami, zabawiani przez tancerzy w maskach bogów bobrowych i ptaków sprowadzających burzę” (Harris 2007, s. 684–685). Potlach był z jednej strony formą rywalizacji o status, ale z drugiej zapewniał przepływ żywności i innych dóbr z obszarów bogatszych do wiosek ubogich. Ci, którzy w jednym roku mieli urodzaj ryb czy dzikich jagód, dawali innym, aby w roku następnym pomoc otrzymać. Była to specyficzna rywalizacja w ucztowaniu, zapewniająca jednocześnie redystrybucję produktów żywnościowych.

Przykładu tradycyjnego komensalizmu dostarcza plemię Hadza, które zamieszkuje północne tereny Tanzanii. Jego członkowie nie uprawiają roślin, nie hodują zwierząt, nie znają praw i kalendarza. Żyją z tego, co upolują i zbiorą w tanzańskim buszu. Wiodą życie podobne to tego, jakie wiedli ich przodkowie 10 tysięcy lat temu. Nie posiadają żadnych dóbr oprócz czterech przedmiotów: łuku, strzały, noża i fajki. Podstawą diety jest mięso pawianów upolowanych w zbiorowych łowach, wspólnie też spożywane przez członków plemienia (Finkel 2010, s. 38–58).

Powyższe przykłady pokazują dwa tradycyjne, ale i odmienne rodzaje komensalizmu. Jeden, potlach, nacechowany był obfitością, a nawet marnotrawstwem jedzenia, a jego fundament stanowiła rywalizacja o status społeczny. Drugi, prosty i bardzo skromny przykład komensalizmu w plemieniu Hadza, będącego wynikiem tradycyjnego stylu życia i zaprzeczenia istnieniu własności prywatnej. Kontrapunktem dla powyższych obrazów jest współczesny komensalizm, którego przeobrażenia możemy zaobserwować obecnie w Polsce i dokonać ich socjologicznej interpretacji.

Komensalizm, inaczej współbiesiadnictwo¹, to termin zapożyczony z ekologii i przeniesiony na grunt socjologii². Ekologia to nauka o strukturze i funk-

¹ Łacińskie słowo *commensalis* oznacza współbiesiadnika, uczestnika spotkania przy stole.

² W ekologii „komensalizm” to forma symbiozy, współżycie dwóch organizmów różnych gatunków, korzystne dla jednego — komensala, nieszkodliwe dla drugiego — gospodarza; na przykład odżywianie się owadów żyjących w ptasich gniazdach resztkami pokarmu tych ptaków lub zgubionymi piórami.

cjonowaniu przyrody, zajmująca się badaniem oddziaływań pomiędzy organizmami a ich środowiskiem oraz wzajemnie między tymi organizmami. W przypadku ekologii ludzkiej lub społecznej, ufundowanej przez Roberta Ezrę Parka, Rodericka D. McKenzie i Ernesta W. Burgessa, chodziło przede wszystkim o zawłaszczanie przestrzeni, w której człowiek realizować może własne potrzeby. Warto może podkreślić, że ekologia społeczna, traktując literalnie źródłosłów, to nauka o miejscu i przestrzeni, w której człowiek żyje i pracuje. Tymczasem zapożyczenie terminu „komensalizm” przez socjologię zredefiniowało jego pierwotne znaczenie. Socjologowie odnoszą komensalizm przede wszystkim do społecznych aspektów przygotowywania i spożywania posiłków oraz do związanych z tym form budowania i podtrzymywania relacji konstytuujących przestrzeń międzyludzką (kontaktów społecznych, interakcji społecznych, stosunków społecznych, więzi społecznych, tożsamości społecznych oraz relacji wirtualnych) (Sztompka 2009, s. 36–37).

W przyjętym rozumieniu komensalizm to dynamiczna sfera wzorów przygotowywania i spożywania posiłków zarówno w świecie prywatnym, jak i publicznym. Wspólnota stołu, wspólne biesiadowanie zajmowało i zajmuje umysły nie tylko socjologów czy antropologów. Liczne ślady tych zainteresowań odnajdujemy w polskiej literaturze. Adam Mickiewicz w narodowej epopei *Pan Tadeusz* tak opisuje biesiadowanie polskiej szlachty:

Tu Wojski skończył opis i laską znak daje,
 I wnet zaczęli wchodzić parami lokaje
 Roznoszący potrawy: barszcz królewskim zwany
 I rosół staropolski sztucznie gotowany [...]
 Owe ryby! łososie suche, dunajeckie,
 Wyzyny, kawijary weneckie, tureckie,
 Szczuki główne i szczuki podgłówne, łokietne,
 Flądry i karpie ćwiki, i karpie szlachetne!
 W końcu sekret kucharski: ryba nie krojona,
 U głowy przysmażona, we środku pieczona,
 A mająca potrawkę z sosem u ogona [...] ³.

To jeden z wielu opisów ucztowania w czasach Polski szlacheckiej, które zamieścił w swoim dziele narodowy wieszcz. W owych czasach obfitości potraw towarzyszyła przypisywana im symbolika. Przecież nie kto inny jak Jacek Soplica został poczęstowany czarną polewką, co oznaczało odmowę ubiegania się o rękę panny na wydaniu. Ale to bogactwo stołów przypisane było wyłącznie stanowi szlacheckiemu. Obrazy posiłków chłopów z omawianego okresu były o wiele skromniejsze: „[...] najbiedniejsze rodziny chłopskie ograniczały się na przednówku do «pożywnej» zupy, złożonej z osolonej wody i pietruszki. W czasach zarazy, gdy śmierć głodowa nie należała do rzadkości, uciekano się

³ Adam Mickiewicz, *Pan Tadeusz czyli ostatni zajazd na Litwie. Historia szlachecka z r. 1811 i 1812 we dwunastu księgach wierszem*, Warszawa 1974, s. 333–334.

do namiastek, takich jak manna, żołądzie, szyszki, lebioda” (Łeńska-Bąk 2010, s. 119).

Pozostawiwszy polską klasykę literatury, opisy komensalizmu odnajdujemy także w literaturze współczesnej. Są to zarówno barwnie przedstawione pejzaże suto zastawionych stołów domowych — biznesowe bankiety, przyjęcia weselne, imieninowe czy urodzinowe znanych celebrytów, jak i charakterystyka spożywania posiłków w różnego rodzaju światach gastronomicznych. Ale są i bardzo smutne opisy ukazujące, że pomimo globalnego dostatku dóbr wciąż są sytuacje, w których ludzie tęsknią za gorącą zupą czy kromką chleba. I nie pochodzą one, jak mogłoby się wydawać, z krajów Trzeciego Świata, ale z państw o wysokim poziomie rozwoju cywilizacyjnego. Losy głodującego imigranta w Paryżu opisuje chociażby George Orwell w książce *Na dzień w Paryżu i w Londynie*. Smak głodu w odczuciach przybysza do stolicy świata mody pisarz przedstawia następująco:

„Poznajesz smak głodu. Mając w żołądku chleb i margarynę, idziesz ulicą i oglądasz wystawy. Wszędzie dostrzegasz jedzenie, które ci urąga, ogromne, przeogromne stosy jedzenia: pieczone w całości prosięta, kosze z gorącymi bochenkami chleba, wielkie żółte bloki masła, wieńce kiełbas, góry kartofli, olbrzymie, przypominające młyńskie kamienie, sery gruyère. Na widok takich ilości jedzenia płaczkliwie litujesz się nad sobą. Zamierzasz porwać bochenek chleba i uciec, porzucasz jednak swój zamiar z czystego tchórzostwa”⁴.

Dla współczesnego człowieka, dla którego konsumpcja na odpowiednim poziomie jest wartością istotną, to zapewne szokująca wizytówka Paryża początków XX wieku i niektórych jego mieszkańców. Współczesny konsumpcjonizm nie ma więc jednoznacznej wymowy, gdyż obfitości dóbr z jednej strony towarzyszy ich zastraszający brak z drugiej. Ta dychotomia to rezultat stosunków panujących w dzisiejszym społeczeństwie: „[...] w którym każdy musi sam zabiegać o swoje sprawy, a troska o innych nie stanowi w nim hamulca działań ani hamulca mobilności. [...] to przede wszystkim społeczeństwo rynkowe, którego zasadą organizującą stała się konkurencja, zmuszająca jednostki i grupy do ciągłej rywalizacji o swoje partykularne interesy” (Romaniszyn 2007, s. 114–115). Nie każdy człowiek dysponuje kapitałem kulturowym, który pozwala mu na skuteczną konkurencję. Wielu więc żyje na marginesie konsumpcyjnego społeczeństwa i nie uczestniczy w kreowaniu wizerunku współczesnego komensalizmu.

TRADYCYJNE I WSPÓŁCZESNE WZORY KOMENSALIZMU

Zdobywanie pożywienia i jego konsumpcja od zawsze stanowiły ważny przedmiot zainteresowań naukowych, ponieważ gromadzenie, przygotowywanie i spożywanie jedzenia podlega normom społecznym, zmieniającym się wraz

⁴ George Orwell, *Na dzień w Paryżu i w Londynie*, tłum. Bartłomiej Zborski, Warszawa 2010, s. 26.

ze społecznymi przeobrażeniami i społecznym rozwojem. W wybranych przypadkach to, co związane z pożywieniem, stanowi kluczowy element obyczaju czy zwyczaju. Wspomnieć wypada chociażby kolację wigilijną czy śniadanie wielkanocne. Trudno przy tym nie zauważyć zmian w tym segmencie życia społecznego, kiedy zestawimy ze sobą imperatywne stadia społecznego rozwoju, czyli społeczeństwa przedindustrialne, industrialne i postindustrialne. Każdemu z nich można przypisać szczególną charakterystykę zjawiska komensalizmu.

W pierwszym okresie dziejów większość ludzi wiodła żywot w niewielkich, nomadycznych grupach. Zbieractwo, rybołówstwo, myślistwo lub pasterstwo było sposobem na zdobywanie pożywienia. Ich siła skierowana była w stronę świata przyrody, który ich przerastał. Wiedli więc życie wspólnotowe, ponieważ tylko w grupach mogli przeżyć. To przekładało się na wspólne zdobywanie pożywienia i wspólne konsumowanie. Grupowo przygotowywane posiłki były wyjątkowo proste, a do ich konsumpcji nie używano żadnych utensyliów. Posługiwano się rękoma, do gotowania wykorzystując wyłącznie ogień, kiedy już umiano go krzesać.

Około 10 tysięcy lat temu rozpoczęła się rewolucja agrarna, która przejawiała się w powstawaniu wsi, osad, zakładaniu pól uprawnych, a więc sprzyjała tworzeniu się nowego stylu życia także w sferze komensalizmu. Podstawą egzystencji większości rodzin było rolnictwo, a familia przywiązana była do ziemi i miejsca. Żywność, towary i usługi wytwarzane przez ludzi były konsumowane przez nich samych, ich rodziny oraz wąską elitę, która umiała przejąć ewentualne nadwyżki produkcyjne. Brak umiejętności przechowywania żywności powodował, że większość spożywano na bieżąco, a jedynie niewielką część suszono. Na uwagę zasługuje ważny fakt, iż spożywanie posiłków w okresie agrarnym gromadziło przy stole całą rodzinę i był to czas świętowania, chociaż czasami posiłek był bardzo skromny. Każda żywność była chroniona, pielęgnowana, a nawet czczona. Świat produkcji i spożywania jedzenia nie był rozdzielony. Ulokowany był w wielopokoleniowej rodzinie.

Sytuacja zmieniła się radykalnie wraz z początkiem procesu industrializacji. To co wydaje się najważniejsze z naszej perspektywy, to rozdzielenie świata produkcji i świata konsumpcji. Gospodarstwa domowe nie były już światem wytwórstwa na własny użytek. Żywność, towary i usługi w większości były przeznaczane na sprzedaż bądź wymianę, a nie do bezpośredniej konsumpcji. Industrializm oddzielił producenta od konsumenta: zanikła w zasadzie produkcja dóbr przeznaczonych do konsumpcji własnej przez wytwórcę i rodzinę, a większość ludzi stała się uzależniona od żywności produkowanej przez innych.

Przeniesienie pracy z pola i domu do fabryki zmieniło porządek życia ludzi. Czas i zasady spożywania posiłków musiały zostać dopasowane do rytmu dnia pracy, a także do możliwości czasowych kobiet, które coraz częściej podejmowały pracę zawodową. W tym czasie pojawiały się bary szybkiej obsługi — *fast food* — które szybko, przewidywalnie, ale równocześnie wysokokalo-

rycznie i niezdrowo serwowały jedzenie. Spiesząc do pracy lub szkoły coraz liczniejsza rzesza mieszkańców miast odwiedzała restauracje typu dzisiejszego McDonald's czy inne podobne bary i restauracje, aby wziąć w rękę kanapkę, kubek kawy, w maksymalnie krótkim czasie zjeść i wrócić do swoich codziennych obowiązków. Te zmiany, które zreformowały świat spożywania posiłków zarówno w domu, jak i poza nim, w głównej mierze charakteryzują beneficjentów industrializacji i urbanizacji. W stopniu zdecydowanie mniejszym odnoszą się do społeczności wiejskiej, która w większości pozostawała przy tradycyjnych schematach kulinarnych.

Trudno we współczesnym świecie wielu kultur wskazać na dominujące czy powszechne wzorce przygotowywania i spożywania posiłków. Dostępności niemal wszystkich produktów w każdym miejscu globu nie towarzyszy jednolity charakter ich konsumpcji. Wiele z produktów ogólnoswiatowych jest przygotowywanych i spożywanych zgodnie z miejscową tradycją. Posłużmy się przykładem wspomnianego już McDonald's. Ten sam symbol, ta sama marka, a produkty częściowo dopasowane do konkretnej rzeczywistości społecznej. W Izraelu kosztowny Big Mac, a w Polsce WieśMac. Niby to samo, a jednak różne. Ważnym wyznacznikiem współczesnego komensalizmu jest rozdział między spożywaniem posiłków w domu i poza domem. Przyjemność jedzenia poza domem ma przynajmniej dwa wymiary (Warde, Martens 2008, s. 372). To przyjemność cielesna, gdyż najczęściej wybieramy na posiłek miejsca, gdzie czujemy się komfortowo i możemy się odprężyć. Ale to także przyjemność zmysłowa, wynikająca z miłego uczucia, jakie daje spożycie smacznego posiłku, któremu towarzyszy lekkie upojenie alkoholem w czasie konsumpcji. To również przyjemność pozostawania w gronie rodziny czy przyjaciół. Ale najważniejsze wydaje się uwolnienie od konieczności przygotowywania posiłku i szerokie spektrum możliwości wyboru zarówno miejsca, jak i rodzaju spożywanych dań. Jest to wzór komensalizmu najczęściej zarezerwowany dla wybranej grupy społecznej, czyli klasy średniej czy elity metropolitalnej. Tutaj najważniejsze stają się miejsca spożywania posiłków. Musi ono cieszyć się wysokim prestiżem, a przede wszystkim stanowić symboliczną zaporę materialną dla tych, którzy chcieliby z takich miejsc skorzystać, a do elity nie należą.

Druga kategoria to ludzie usytuowani na środkowych pozycjach w strukturze społecznej, gdzie różnorodność wzorów konsumpcyjnych jest największa. Tutaj obok posiłków przygotowywanych od początku do końca we własnej kuchni posiłki spożywane są w barach szybkiej obsługi czy coraz bardziej popularnych restauracjach z jedzeniem orientalnym czy rosyjskimi i polskimi pierogami. Zresztą „kuchnie świata”, coraz wyraźniej obecne chociażby w przestrzeni polskich miast, stają się dla Polaków ulubionymi miejscami spożywania posiłków i spędzania czasu. Na te zróżnicowane wzory nakładają się kolejne, wynikające z tradycji. W związku z procesem globalizacji i metropolizacji zróżnicowanie wzorów komensalizmu jest bardzo duże. Wspomnieć wypada, że obok współcześnie preferowanych wzorów konsumpcji wciąż powszechne są

te związane z tradycją. Dowodzi tego fakt, że możliwość spożywania mięsa w czasie kolacji wigilijnej nie spotkała się z entuzjazmem Polaków. W podjętej próbie pokazania przeobrażeń wzorów komensalizmu musimy zaznaczyć, iż wciąż dużo wolniej zmieniają się wzory przygotowywania i spożywania posiłków na wsiach niż w miastach. W społecznościach wiejskich nadal preferowane są posiłki w domowym zaciszu, z rodziną. W miastach coraz częściej wychodzimy do restauracji czy innych miejsc gastronomicznych. Zauważalną zmianą w społecznościach wiejskich jest na przykład organizowanie przyjęć weselnych czy komunijnych, które coraz częściej odbywają się w różnych lokalach, a nie w domu, jak było jeszcze kilka lat temu. Zmiany są więc wszechobecne, chociaż ich tempo jest zróżnicowane. Podkreślmy także fakt, że wszystkim tym zmianom towarzyszy wzrastający zasób wszelkich utensyliów dla upiększenia chwili, kiedy siadamy do stołu, aby spożyć posiłek.

KOMENSALIZM W BADANIACH SOCJOLOGICZNYCH

Potrzebę naukowej analizy sztuki kulinarnej wiele lat temu zgłaszał Roman Jacobson: „Kulturowa historia gastronomii powinna podjąć rozważania nad miejscem sztuki kulinarnej w kulturach różnych krajów w różnych okresach. Należy zwrócić uwagę na problem czasowej i przestrzennej zmiany smaków w zestawieniu z gustami i tendencjami artystycznymi. Oprócz bowiem funkcji zaspokajania jednej z podstawowych potrzeb, jedzenie miało od zawsze także znaczenie symboliczne” (zob. Łeńska-Bąk 2010, s. 25). A jaka sztuka kulinarna charakteryzuje współczesność? Jakiej kulturze kulinarnej ulegamy, a jaką odrzucamy?

Współczesny świat gwarantuje nam wybór wzorów konsumpcji. Postanowiliśmy zanalizować je w społecznościach mieszkańców dwóch polskich regionów: Śląska i Warszawy. Badania obejmowały 40 wywiadów kwestionariuszowych z wybranymi mieszkańcami regionów (były to gospodynie domowe, które przygotowują posiłki w domu) oraz wywiady pogłębione z grupą 20 ekspertów kulinarnych na Śląsku i w Warszawie (restauratorzy, prowadzący rubryki/programy kulinarne). Dobór wszystkich respondentów miał charakter celowy, uwzględniliśmy z jednej strony własnoręczne przygotowywanie posiłków w domu w przypadku gospodyń, a także czas pozostawiania na rynku, charakter miejsca — tradycyjna restauracja czy bar szybkiej obsługi — oraz popularność miejsc gastronomicznych w odniesieniu do uwzględnionych w badaniach ekspertów. Badania zostały zrealizowane w drugiej połowie 2010 roku. Z uwagi na konieczność selekcji dużej ilości uzyskanego w badaniach materiału empirycznego chcemy zaprezentować zjawisko współczesnego komensalizmu w ujęciu regionalnym, odwołując się do historycznego i kulturowego obszaru Śląska⁵.

⁵ Pod pojęciem Śląska rozumiemy województwo dolnośląskie, opolskie i śląskie.

TRADYCJA I WSPÓŁCZESNOŚĆ KOMENSALIZMU NA ŚLĄSKU

W dzisiejszym świecie jedną z ważniejszych kwestii ze sfery komensalizmu jest miejsce spożywania posiłków. Zgodnie z deklaracjami respondentów częściej jadają oni w domu niż poza nim. W ciągu tygodnia posiłkiem najczęściej wspólnie spożywanym jest obiad (obiadokolacja). Także wspólnie, chociaż już rzadziej, spożywają badani śniadania i kolacje. Badani restauratorzy ze względu na pracę częściej spożywają posiłki w pracy (restauracji) — także z rodziną — ale deklarują również wspólne posiłki w domu: *Zawsze śniadania [jem] w domu, interes prowadzę wspólnie z małżonką, my jadamy w pracy, dzieci już mamy duże więc również przychodzą do nas do restauracji na posiłek. Kolację jemy razem z żoną w domu* (restaurator, 32, Chorzów)⁶. Dla przeciwwagi wypowiedź restauratora z Wrocławia (34): *Obecnie nie jadam posiłków z rodziną w ciągu tygodnia, ponieważ jestem od dwóch lat „na zesłaniu” [śmiejch], pracuję w całej Polsce i widuję się z rodziną w weekendy. Ale wcześniej jadaliliśmy razem codziennie śniadania i kolacje. Zwykle w domu. W tej wypowiedzi wyraźnie zarysowuje się odmiennność w spożywaniu posiłków wynikająca z uwarunkowań wykonywanej pracy.*

Częściej jadamy wspólnie z rodziną w dni weekendowe. Wówczas wszystkie posiłki spożywamy wspólnie, chociaż najczęściej jest to obiad i kolacja, rzadziej śniadanie. W weekendy rodziny także częściej wychodzą wspólnie do restauracji. Rysuje się tutaj popularny model łączonego spożywania śniadania i obiadu (lunchu), jaki jest popularny w Stanach Zjednoczonych Ameryki i Kanadzie.

Pomimo zauważalnych zmian Polacy wciąż preferują wspólny posiłek z rodziną, przyrządzony w domu. W kontekście wspólnego spożywania posiłków w domu ważny jest sposób ich podawania: *Dania są na półmiskach, talerzach i każdy bierze to co chce, co mu pasuje. Ale żona zawsze dba, by było to, co obaj z synem szczególnie lubimy, to znaczy co każdy z nas lubi i każdy ma swoje ulubione potrawy* (restaurator, 34, Wrocław). Zapewne wiele potraw i wzorów ich serwowania zawiera tradycyjne elementy wyniesione z rodzinnego domu, gdyż trudno nie tęsknić za zapachem kuchni, wyglądem stołu, które nosimy w pamięci i które przypominają czasy beztroskiego dzieciństwa: *Z domu rodzinnego małżonka nie ma żadnych zwyczajów kulinarnych. Natomiast jeśli chodzi o mnie to większość potraw jest przeniesiona właśnie z mojego domu rodzinnego* (kobieta, 35, Katowice). Zauważamy także odniesienia do regionalnej specyfiki kulinarnej: *Mieszane. Są i kulinarne z mojego domu, bo moi rodzice wywodzą się z centralnej Polski i z Bieszczad i gotuję barszczyk, uszka, pierogi, gołąbki, bigosy no i z domu mojego męża, które się nauczyłam gotować tutaj, bo po zamieszkaniu razem z nim w Przyworach, to znaczy co szczególnie takie okazjonalne, takie jak zrazy zawijane, kluski śląskie, tutaj się nauczyłam od teściowej tego robić no... zupa rybna, która jest świetna i też ona mnie tego nauczyła... jeszcze z takich potraw tu typowo śląskich to kapusta czerwona ale to ona jest przyprawiana na sposób mojej mamy...y nie nie robiona nie zalewana*

⁶ W nawiasie podajemy kategorię, do której należał badany, jego wiek i miejsce zamieszkania.

gorącym smalcem czy tam wędzonką jak to się robi tutaj na Śląsku (kobieta, 47, Przywory). Łączenia elementów tradycyjnych kuchni z różnych regionów Polski są powszechne i prowadzą do kulinarnej hybrydy, gdyby odwołać się do terminologii Wolfganga Welscha. Równocześnie wyraźnie zachowała się prosta kontynuacja jednej tradycyjnej kuchni: *Oczywiście, tradycyjną potrawą jest rosół z makaronem robionym (nie kupowanym) oraz rolada z ciemnymi kluskami i czerwoną kapustą* (restauratorka, 33, Katowice). To opis tradycyjnego obiadu śląskiego.

Współczesny świat zmienia się z zawrotną szybkością, a my coraz częściej żyjemy pod presją umykającego czasu. Mamy go coraz mniej, co przekłada się w dużym stopniu także na czas poświęcony na przygotowanie posiłku i wspólną konsumpcję. Często w pośpiechu zjadamy coś w mieście, ale także jesteśmy w stanie wygospodarować czas, aby udać się z rodziną lub przyjaciółmi na wspólną kolację. Różnorodność restauracji kusi etnicznymi i egzotycznymi potrawami, jak również wystrojem oraz dodatkowymi atrakcjami — koncerty muzyków. Wszystko to jednak nie spowodowało lawinowego wychodzenia mieszkańców Śląska z domu i spożywania posiłków w różnych gastronomicznych miejscach. Respondenci zdecydowanie częściej wybierają domową konsumpcję. Jeśli chodzi o ekspertów instytucjonalnych (restauratorów), to ze względu na charakter pracy częściej jadają posiłki poza domem: *Ze względu na prowadzenie restauracji część posiłków spożywana jest w miejscu pracy, czyli mojej restauracji, ale staramy się oczywiście również spożywać posiłki w gronie rodzinnym w domu* (restauratorka, 33, Katowice).

Wspólnota stołu to nie tylko wspólne posiłki z domownikami, ale także z bliższą i dalszą rodziną, przyjaciółmi, znajomymi, organizowane po to, aby spotkać się, przy okazji porozmawiać. Polacy znani są bowiem z gościnności. Niektórzy podkreślają nawet, że wizyty na szczeblu państwowym nabierają u nas cech polskiej gościnności. Czy zatem rzeczywiście jesteśmy skłonni zapraszać do wspólnego spożywania posiłków rodzinę (poza domownikami), przyjaciół i znajomych? Biorący udział w badaniach respondenci zadeklarowali, że niechętnie zapraszają gości na wspólny posiłek. Jeśli już to robią, to rzadko: *W sumie w domu to tak raz w miesiącu na pewno, wszyscy się zbierają, z ciotkami coś tam i jest taki wspólny obiad* (restaurator, 47, Brzeg), a także: *Tylko podczas uroczystości, na przykład urodziny czy specjalne okazje* (restaurator, 47, Chorzów).

Nie możemy zapominać, że przyczyną rzadkich spotkań przy wspólnym stole jest nie tylko brak wolnego czasu, różne sytuacje rodzinne, ale także kwestie finansowe: *Nie stać mnie na to i w zasadzie nie ma czasu na jakieś towarzyskie takie pogaduszki, bo każdy ma swoje prace* (kobieta, 22, Rysiowie).

Długo i częste biesiady przy suto zastawionym stole w dużym stopniu należą do przeszłości, ale wśród mieszkańców Śląska wciąż bardzo ważne pozostają spotkania rodzinne związane z urodzinami. Spotyka się wówczas rodzina. Zdecydowana większość śląskich respondentów jako miejsce takich rodzinnych uroczystości wybiera dom, ale zdarza się już dzisiaj, że spotkanie odbywa się w restauracji, a osoby, które decydują się na uroczystość poza domem, kierują

się w swoim wyborze przede wszystkim wygodą, dobrym jedzeniem i atmosferą: *Urodziny organizujemy w restauracji, a to wynika przede wszystkim z wygody. Mogę wtedy swobodnie zająć się gośćmi, ponieważ cała ta oprawa (sprząatanie, gotowanie, zakupy) zajmuje zbyt dużo czasu i energii. Koszty są niewspółmierne do czasu jaki trzeba na to poświęcić* (kobieta, 35, Katowice).

Zmieniają się nie tylko wzorce, ale i sposób myślenia, interpretacji konkretnej sytuacji. O wyborze restauracji decyduje najczęściej menu oraz klimat/atmosfera lokalu, a ponadto mieszkańcy Śląska preferują restauracje oferujące dania z tradycyjnej kuchni śląskiej. Tradycja więc pozostaje, chociaż zmienia się miejsce jej kultywowania. Dostrzegamy połączenie tradycji (rodzinne świętowanie urodzin) ze współczesnością (rodzina świętuje nie w domu, ale w restauracji z silnymi akcentami śląskości). Musimy także być świadomi, że na Śląsku wspólnota stołu jest kultywowana przede wszystkim w czasie uroczystym — jak święta czy urodziny. Dzień powszedni i weekendy są raczej czasem przeznaczanym dla domu i domowników. Ważne uroczystości gromadzą rodzinę i przyjaciół wokół jednego stołu, chociaż w przypadku Śląska chodzi nade wszystko o rodzinę. Jeśli nie ma szczególnej okazji, to wspólne spotkania są rzadkością: *bez okazji raczej nie... no zapraszałam wprawdzie, ale jakoś tak ludzie zawsze próbowali — znajdowali przyczynę dla której nie mogli być, nie przyjeżdżali czy nie przychodzili... dałam sobie spokój* (kobieta, 47, Przywory).

Zmianę tradycji wspólnego spożywania posiłków widzimy, gdy odwołamy się do czasów PRL-u, gdy rodzina i znajomi częściej niż obecnie spotykali się przy wspólnym stole. Przyczyna zmiany tkwi we współczesności, która pozbawiła ludzi wolnego czasu. Nienormowane godziny pracy, pogoń za awansem i karierą sprawiają, że większość dnia, a czasami i nocy, spędzamy w pracy. Wówczas jemy w samotności, w pośpiechu. Najczęściej zamawiając zaadaptowane „pyszności” z innych kuchni, jak pizza czy potrawy kuchni chińskiej, dostarczane do domu bądź pracy o każdej porze dnia i nocy: *dlatego, że ludzie po prostu biegają. Są zagonieni każdy ma swoje sprawy i...i trudno jest znaleźć tę chwilę kiedy można przyjść do kogoś, usiąść i poświęcić się własnym przyjemnościom. Jeszcze latem może łatwiej, kiedy tego grilla się robi, ale w zimie to specjalnie ludzie nie chcą wyłazić z ciepłego domu* (kobieta, 47, Przywory). Dzisiaj nie tylko rzadziej spotykamy się przy wspólnym stole, ale spotkania te mają charakter inny niż w przeszłości. Odbywają się latem, ponieważ mamy zapożyczony z innych kultur, Stanów Zjednoczonych, grill. I rzeczywiście, wystarczy w ciepły dzień wyjść do własnego ogródka czy nawet na balkon mieszkania, aby ogarnęła nas wszechobecna woń grillowanych potraw. A kiedy Polacy umawiają się na spotkania, to często słyszymy „Spotkamy się na grillu”. To ważna zmiana w tradycji polskiego komensalizmu.

Wraz z modą na grillowanie upowszechniła się w Polsce moda na przyjęcia urodzinowe lub imieninowe dla dzieci. Miejszem takich spotkań jest mieszkanie ewentualnie przydomowy ogród, ale równie często jest to specjalna sala w restauracji McDonald's. Dotykamy tutaj kwestii fast-foodów, czyli miejsc,

w których połowa naszych badanych jada wyłącznie od czasu do czasu, kiedy są w podróży albo innych przypadkowych sytuacjach. Druga połowa respondentów nie korzysta z jedzenia fastfoodowego, chociaż przyznają, że pozwalają sobie od czasu do czasu kupić u McDonalda coś swoim dzieciom: *nie to tak właśnie wtedy kiedy mają długo zajęcia albo kiedy mają ochotę bo nagle przyszła taka chęć, że się chce tego hamburgera takiego. A przemysłowego zjeść no to oni (dzieci) wtedy tam idą i fundują* (kobieta, 47, Przywory). Jednocześnie wciąż można zaobserwować obraz, w którym wycieczka szkolna zatrzymuje się w McDonald's, a wiele dzieci właśnie to wydarzenie postrzega jako najważniejszy punkt wyjazdu. Istotne jest, że korzystamy z barów szybkiej obsługi w sposób świadomy. Wiemy, że sprzedawane tam jedzenie jest niezdrowe i wysokokaloryczne. To najczęściej odstrasza Polaków, chociaż zapewne także ceny — mimo wszystko dość wysokie, jak na polskie warunki.

Powyżej pokazaliśmy, że mieszkańcy Śląska spożywają posiłki przede wszystkim w domu, chociaż wyjście do restauracji nie jest już czymś niezwykłym. Ale czy pamiętają oni, jak wyglądała ich kultura kulinarna w okresie Polski Ludowej? Był to okres specyficzny i trudny w historii Polski, także dla polskich kobiet prowadzących gospodarstwo domowe, z uwagi na deficyty towarowe zmuszonych do podejmowania niekiedy wręcz heroicznej walki o zdobycie artykułów spożywczych. Wśród naszych respondentów przeważała deklaracja, iż w okresie PRL częściej niż dzisiaj jadano posiłki wspólne z rodziną, choć sytuacja społeczno-polityczna Polski Ludowej w sposób zasadniczy ograniczała wszelkie wybory, w tym także kulinarne. Mała liczba restauracji, a także ograniczone wzory ich spożywania — wszystko to powodowało, że ludzie pozostawali w domu, chociaż i w świecie prywatnym istniały przeszkody dla wspólnoty stołu: *no to my też tak różnie jedli... ojca nie było bo był na delegacji, mama chodziła do pracy a my jak do szkoły to później jak się przychodziło to każdy jadł obiad, był przygotowany... i o każdej porze kto przychodził to sobie nakładał i jadł, odgrzewał* (kobieta, 54, Przywory).

Atmosfera społeczna czasów realnego socjalizmu w Polsce sprzyjała spożyciu posiłków w zaciszu domowym. Słaba oferta gastronomiczna i społeczne przekonanie, że restauracje, oprócz barów mlecznych, są dla „osób ważnych”, skupiała ludzi wokół domowej kuchni. Dzisiaj mamy szeroki wybór miejsc gastronomicznych, chociaż różne bariery uniemożliwiają Polakom pełne uczestnictwo w świecie polskiej gastronomii. Są to najczęściej bariery finansowe, ale i ograniczona dostępność (ograniczeniem jest zamieszkiwanie na terytorium odległym od przestrzeni miejskiej). Restauracje wśród badanych mieszkańców Śląska są postrzegane jako miejsca, do których idziemy raczej ze znajomymi niż z rodziną. Z najbliższymi pozostajemy w domu, gdzie ciężar przygotowywania posiłków spoczywa najczęściej na kobietach, chociaż często pomagają im w tych pracach członkowie rodziny: *Jeśli jemy posiłek w domu, to głównie żona zajmuje się przygotowaniem posiłków, ja natomiast staram się jej pomóc jeśli czas mi na to pozwala* (restaurator, 47, Chorzów).

Analizując zebrany materiał badawczy można odnieść wrażenie, że kobiety świetnie się czują w roli gospodyń domowych, choć doceniają każdą okazaną im pomoc: *to znaczy, moi synowie pracują, to znaczy, jeden studiuje, drugi pracuje zawodowo, mąż też pracuje zawodowo i mąż właściwie no nie bierze udziału w tym wszystkim, ale chłopcy bardzo chętnie pomagają, szczególnie student, który ma takie... zdarza mu się mieć zajęcia na przykład po południu i wtedy się włączy do tej pracy, kiedy ma ochotę, kiedy mu podchodzi dane danie albo sam czasami coś wymyśla, coś nowego wprowadza do kuchni na przykład z kuchni włoskiej wprowadza jakieś tam danie ma na to chęć, ochotę lubi... więc uważam, że bardzo fajnie jest* (kobieta, 47, Przywory). Ponieważ większość respondentów otrzymuje pomoc w przygotowywaniu posiłków ze strony członków rodziny, poproszono o ustosunkowanie się do twierdzenia, że takie wspólne gotowanie jest dobrym sposobem na wspólne spędzanie czasu. Większość respondentów zaprzeczyła temu twierdzeniu, uznając, że wspólnota gotowania nie sprzyja dobremu spędzaniu czasu z rodziną. Wywołuje szereg nieporozumień, a nawet kłótni.

Przygotowaniu posiłków przyświeca idea ich konsumpcji. Ważnym pozostaje więc zarówno przyrządzanie potraw, jak i estetyka ich podania. W wywiadach znalazła się więc kategoria, którą nazwaliśmy estetyką stołu. W każdym miejscu przeznaczonym do spożywania posiłków znajduje się stół. Często, traktując ten mebel wyłącznie instrumentalnie, nie dostrzegamy, jaką rolę pełni on w czasie konsumpcji. Ładnie przystrojony, stanowi o świątecznej atmosferze, sprawia, że potrawy stają się bardziej wykwintne, dodaje im smaku, poprawia apetyt biesiadnikom. W rodzinach badanych mieszkańców Śląska specjalnie udekorowany stół towarzyszy spotkaniom świątecznym: *W tygodniu i weekendy stół nie jest specjalnie przygotowywany. Natomiast w święta i uroczystości jest biały obrus i są dekoracje* (kobieta, 66, Katowice). Różnorodność ozdób przeznaczonych do przystrajania stołów jest obecnie tak duża, że często czujemy się zagubieni. Jednak atmosfera świąt, zwłaszcza Bożego Narodzenia czy Wielkanocy, ukierunkowuje nas, niekiedy wymusza zwrócenie uwagi także na tę kwestię. Kupujemy więc stroiki, kurczaki, aniołki, serwetki i obrusy o wyraźnych świątecznych motywach. W dni powszednie natomiast chodzi o to, aby stół był czysty: *To znaczy, kiedy to jest jakiś posiłek świąteczny to tak. Staram się ten stół ładnie przybrać i przyozdobić, a wtedy kiedy to jest codzienne to stół jest zawsze czysty, przygotowany do tego żeby można było usiąść, nic tam nie stoi na nim dodatkowo. Można spokojnie zjeść* (kobieta, 47, Przywory).

Z zainteresowaniem śledziliśmy kwestie przygotowania stołu domowego przez instytucjonalnych ekspertów, gdyż wystrój restauracji, których są właścicielami, jest równie ważny, jak serwowane potrawy. Czy te nawyki przenoszą także do życia domowego? Wydaje się, że tak, chociaż istnieje wyraźne rozróżnienie dnia powszedniego i świątecznego: *Jest. Jest i to duża [różnica w przygotowaniu stołu w dzień powszedni i święta]. No w tygodniu zazwyczaj to jest stół, na którym stoją kwiaty, ewentualnie można przy nim poczytać gazetę, a jeśli są święta czy weekend, zawsze ten stół inaczej wygląda. Zawsze jest tam jakoś przystro-*

jony inaczej. Troszkę to wszystko jakoś tak bardziej świątecznie (restauratorka, 61, Łądek Zdrój). Zapewne w zakresie przystrojenia i wyglądu stołu bardzo wiele się zmieniło od czasów realnego socjalizmu. Dzisiejsza dostępność nie tylko różnorodnych utensyliów związanych z estetyką stołu, ale także czasopism ukazujących, w jaki sposób stół powinien być przystrojony, powodują, że Polacy przenoszą te wzorce w swój świat kulinarnej estetyki. Chociaż wyglądem stołu podkreślają wciąż wyjątkowość czasu świątecznego: *W niedzielę i w tygodniu nie ma różnicy. Nie jest specjalnie przygotowywany. W święta, takie doroczne typu Wielkanoc i Boże Narodzenie to owszem, tak. Standardowo w zależności od święta, czyli na Boże Narodzenie zgodnie z tą tradycją, i na Wielkanoc zgodnie z tradycją. Jeżeli jesteście oczywiście w domu, jeżeli nie jedziemy do rodziny* (restauratorka, 21, Opole). Respondenci są więc tradycyjni w estetyce stołu. W dni powszednie i weekendy chodzi głównie, aby stół był schludny, uporządkowany. Ale święta to świąteczny stół przystrojony i upiękuszony, zgodnie z tradycją. Zmieniły się tylko jakość i dostępność świątecznych ozdób: serwetki, obrusy, kwiaty, świeczki...

*

Śląsk to region, w którym kultywuje się tradycję, także w zakresie komensalizmu, więc zmiany nie zaznaczają się tutaj mocno. Respondenci mieszkający na Śląsku wciąż preferują posiłki przygotowywane i spożywane w domu. Wprawdzie wychodzą do restauracji, ale raczej z okazji ważnych uroczystości rodzinnych. Najczęściej kobiety przygotowują posiłki przy niewielkiej pomocy członków rodziny, a stół w dni powszednie nie jest jakoś specjalnie na czas posiłku przystrajany. Mieszkańcy Śląska wciąż wybierają domowe jedzenie, najczęściej przyrządzane według przepisów wyniesionych z rodzinnego środowiska. Posiłki wolą raczej jeść z domownikami, rzadko zapraszają na takie wspólne chwile znajomych czy przyjaciół. Jedynie grupa badanych restauratorów regularnie spożywa posiłki w restauracji, ale to wynika z charakteru ich pracy. Rzucającą się w oczy zmianą jest wszechobecne grillowanie w miesiącach letnich czy, wprawdzie rzadkie, odwiedzanie fast-foodów (choć najczęściej dzieje się to ze względu na dzieci). Zauważyć można także współwystępowanie tradycyjnych potraw z różnych regionów, wzajemne przenikanie się tradycji, ale również włączanie w codzienne menu jedzenia z innych kręgów kulturowych. Mieszkańcy Śląska zmieniają swoje kulinarne przyzwyczajenia, ale zmiany te są bardzo powolne. Dostrzegamy łączenie kulinarnej tradycji z kuchnią bardziej nowoczesną, która dociera nie tylko z różnych regionów Polski, ale także świata.

Na szczególne podkreślenie zasługuje fakt, że wciąż ważnym pozostaje rozróżnienie między komensalizmem codziennym a świątecznym. Okres świąteczny to czas szczególny, w którym wspólnotę stołu otacza pewna magia i specyficzna atmosfera. Tak było dziesiątki lat temu i tak jest dzisiaj. I będzie zapewne w przyszłości.

BIBLIOGRAFIA

- Benedict Ruth, 1999, *Wzory kultury*, tłum. Jerzy Prokopiuk, Muza, Warszawa.
- Durkheim Émile, 1990, *Elementarne formy życia religijnego. System totemiczny w Australii*, tłum. Anna Zadrożyńska, Państwowe Wydawnictwo Naukowe, Warszawa.
- Finkel Michael, 2010, *Hadza*, „National Geographic, Polska”, sierpień.
- Harris Marvin, 2007, *Potłącz*, w: Ewa Nowicka, Małgorzata Głowacka-Grajper (red.), *Świat czło-wieka — świat kultury. Antologia tekstów klasycznej antropologii*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
- Hobsbawm Eric, 2008, *Wprowadzenie. Wynajdywanie tradycji*, w: Eric Hobsbawm, Terence Ranger (red.), *Tradycja wynaleziona*, tłum. Mieczysław Godyń, Filip Godyń, Wydawnictwo UJ, Kraków.
- Łeńska-Bąk Katarzyna, 2010, *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultury sub speciae culinaria*, Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego, Opole.
- Romaniszyn Krystyna, 2007, *Rzecz o pracy i konsumpcji. Analiza antropologiczna*, Nomos, Kraków.
- Romaniszyn Krystyna (red.), 2011, *Nowa droga do zniewolenia? O życiu w społeczeństwie konsumpcyjnym*, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków.
- Szacki Jerzy, 2002, *Historia myśli socjologicznej. Wydanie nowe*, Wydawnictwo Naukowe PWN, War-szawa.
- Sztompka Piotr, 2009, *Przestrzeń życia codziennego*, w: Małgorzata Bogunia-Borowska (red.), *Barwy codzienności. Analiza socjologiczna*, Scholar, Warszawa.
- Warde Alan, Martens Lidia, 2008, *Miłe spotkania przy stole*, w: Piotr Sztompka, Małgorzata Bogunia-Borowska (red.), *Socjologia codzienności*, Znak, Kraków.
- Żygulski Kazimierz, 1981, *Święto i kultura. Święta dawne i nowe. Rozważania socjologa*, Instytut Wy-dawniczy Związków Zawodowych, Warszawa.

CELEBRATING: COMMENSALISM RE-READ

Summary

Holiday and celebratory traditions have a long but complicated history in Poland. The liberty to express joy at a holiday time has often been stifled by prohibitions on observing certain anniversaries or holidays and the necessity of ceremoniously celebrating others. A common element of private, as well as public, celebrations is the feast — commensalism. Like other phenomena, holiday-making is governed by a set of social norms and patterns, which in this case concern the preparation and consumption of meals. In human history, the forms of commensalism have undergone significant transformation. We can find many examples in literature, and anthropologists and sociologists are also engaged in analysing the phenomena. In this text, we have taken Silesia as the empirical point of reference. Silesia is a region where traditional culinary culture is intertwined with contemporary cuisine, but where tradition comes out decidedly on top. There too, daily commensalism is clearly distinguished from holiday commensalism, which has its own atmosphere and magic.

Key words/słowa kluczowe

celebrating / świętowanie; commensalism / komensalizm; culinary culture / kultura kulinarna; table esthetics / estetyka stołu