

Joanna Mroczkowska

Instytut Archeologii i Etnologii Polskiej Akademii Nauk

PODLASKI „SŁOIK” – MOBILNA GRUPA SPOŁECZNA I MOBILNE MEDIUM TOŻSAMOŚCI LOKALNEJ

Artykuł dotyczy migrantów z podlaskich wsi wyjeżdżających do dużych miast polskich w poszukiwaniu wykształcenia i pracy zwanych potocznie mianem „Słoiki”. Ta mobilność wywołuje również przemieszczanie się przedmiotów-jedzenia, które stają się mobilnym medium tożsamości lokalnej, reprodukując więzi z ludźmi pozostałymi w domu. Podtrzymują one również w sposób symboliczny więź i poczucie wspólnoty z rodziną i społecznością lokalną.

Celem artykułu jest pokazanie roli jedzenia w określaniu tożsamości: jej idiomem jest jedzenie „swoje”: ze wsi, lokalne, rodzinne. Pytania badawcze dotyczą ich ambiwalentnej tożsamości jednostkowej, ale również regionalnej (lokalnej) badanej grupy, i tego jak jest ona konstruowana: z jednej strony budowana jest na różnicy w stosunku do ludzi z miasta, z drugiej zaś bazuje ona na silnym związku z wsią. Analiza opiera się na badaniach etnograficznych (obserwacji uczestniczącej, ok. 300 wywiadach pogłębionych) prowadzonych w społeczności Dąbrowy Białostockiej i jej okolicach w latach 2008–2013.

Słowa kluczowe: mobilność, Podlasie, *foodways*, tożsamość, wałówki, „Słoiki”

„Jars” from Podlasie Region – A Mobile Social Group and a Mobile Medium of Local Identity

Abstract

This article is devoted to migrants from Podlasie Region villages who move to large Polish towns in search of education and employment. In recent years, this group has been labelled „Słoiki” (Jars) in the popular and media discourse. Their mobility involves the transfer of material goods – foodstuffs, which become mobile media of local identity, reproducing the ties with people who stayed back home. Additionally, these food-transfers symbolically uphold the bonds and commensality with family as well as with local community.

The aim of this article is to demonstrate the role of food in determining identity, and to show how food labelled “our own” („swoje”) – hence local food, produced in the home village, by family members – becomes an idiom of this identity. My research questions are centered around the ambiguous identity of „Słoiki”, both individual and regional (local), and the issue of how identity is constructed on the perceived difference between the village folk and the city folk and on the strong ties with the countryside. The analysis is based on ethnographic research (participant observation and c. 300 in-depth interviews) conducted among the local community of the town Dąbrowa Białostocka and surrounding villages.

Keywords: mobility, foodways, food packages, identity

Wprowadzenie

Artykuł podejmuje kwestię związków stylu jedzenia i sposobu konstruowania tożsamości w kontekście migracji¹. Dotyczy on grupy młodych ludzi z Podlasia, migrujących do dużych miast polskich, takich jak Białystok czy Warszawa. Grupa ta bywa w ostatnich latach w dyskursie publicznym określana jako „Słoiki”². Pole znaczeniowe tej nazwy obejmuje osoby migrujące ze wsi lub małych miasteczek do miast, utrzymujące żywe kontakty rodzinne z miejscem pochodzenia³. Podstawą tego wyodrębnienia jest praktyka konsumpcyjna, polegająca na regularnym przywożeniu żywności ze wsi, wyprodukowanej i ofiarowanej przez rodzinę i bliskich. Pojęcie to jest jednak dwuznaczne. Po pierwsze stanowi dyskryminującą kategoryzację w stosunku do osób, które pozostają w silnych związkach ze wsią i nie adaptują się do społeczności miejskiej. Grupa ta została opisana w jednej z lokalnych gazet w następujący sposób: „Minęły już czasy, kiedy zwykle słowo „słoi” oznaczało szklane naczynie z zakrętką. Teraz słoiki nie mają nakrętek, mają za to dresowe gacie, klapki, noszą sandały do białych skarpetek, tańczą w nocnych klubach i rozbijają się po mieście autami”⁴.

Po drugie, nazwa „Słoi” staje się kategorią uwewnętrzną przez samych migrantów. Używana jest więc w kontekście dumy z wiejskich korzeni i chlubenienia się dostępem do zdrowego, domowego jedzenia – które przeciwstawiane jest niezdrowym fast foodom właściwym zabieganemu i konsumpcyjnemu życiu mieszkańców wielkich miast. Mimo że celem tego artykułu nie jest analiza dyskursu medialnego, warto przytoczyć przykłady pojawiających się w mediach wypowiedzi. Jednym z nich jest myśl przewodnia zamieszczona na stronie sloiki.waw.pl: „Od lat obserwujemy, że większość osób, które spotykamy na ulicach Warszawy to przyjezdni – na studia czy w poszukiwaniu pracy. Z mniejszymi, bądź większymi trudnościami próbują się odnaleźć w Stolicy. Mogą czuć się obrażani, gdy ktoś rzuci w ich kierunku: Wy, Słoiki! Niektórym się [...] chyba wydaje, że nazwanie kogoś Słojem to jakaś obelga? Wręcz przeciwnie! Słój powinien być dumny z tego skąd pochodzi, mieć świadomość swoich korzeni [...]”⁵. „Słoiki” mają więc w debacie medialnej wielu zagorzałych

¹ Badania stanowiące podstawę empiryczną zostały przeprowadzone w ramach grantu NCN Preludium UMO-2011/03/N/HS3/03799: 172028 „Kulturowe i społeczne aspekty konsumpcji i produkcji żywności w społecznościach lokalnych w świetle najnowszych zmian geopolitycznych. Monografia etnograficzna okolic Dąbrowy Białostockiej”.

² Wyraz ten piszę dużą literą, używany jest on bowiem jako nazwa własna przez ww. grupę.

³ W 2015 roku powstał nawet paradokumentalny serial pt. *Słoiki*, przybliżający widzom perypetie tej grupy.

⁴ „Słoi w dresowych gaciach”, b. a. <http://fakty.bialystok.pl/sloik-w-dresowych-gaciach/>. Dostęp 24.04.2016.

⁵ Tomasz Sadowski, *Parafia Słoiki*, <http://sloiki.waw.pl/sloiki/parafia-sloiki/>. Dostęp 27.04.2016.

zwolenników, uważających ich za wnoszących cenny wkład w rozwój ośrodków miejskich, i przeciwników, twierdzących, że zawłaszczają oni niejako przestrzeń miasta.

Celem artykułu jest pokazanie, w jaki sposób tożsamość „Słoika” rozdarta jest pomiędzy miastem i wsią. Zadaję pytanie o to, jak wewnątrzni migranci, przenoszący się z podlaskich wsi do dużych polskich miast, konstruują swoją tożsamość „wiejsko-miejską”, jak łączy się ona z pojęciami lokalności, regionu, z więziami rodzinnymi oraz jak bazuje ona na krytyce miejskiego stylu życia. Czynię to poddając analizie ich praktyki konsumpcyjne i wypowiedzi o nich. Jedzenie staje się więc soczewką, poprzez którą problematyzują tożsamość.

Tekst ten wpisuje się w szerszy nurt badań dotyczących mobilności i jedzenia, których ożywiony rozwój możemy zaobserwować w ostatnich latach. W odniesieniu do kontekstu transnarodowego, Xavier Medina i José Vázquez (2018) dokonali analizy strategii, jakie podejmują migranci z Meksyku, by pozyskać wybrane produkty spożywcze z kraju pochodzenia. Produkty te nabywają bowiem istotnych znaczeń w społeczności migranckiej w Stanach Zjednoczonych. Wśród ważnych artykułów dotyczących tej tematyki należałoby także wymienić publikację Karoliny Bielenin-Lenczowskiej (2018). Autorka pokazuje, w jaki sposób migranci używają jedzenia i praktyk jedzeniowych, by podtrzymać kontakt z krajem pochodzenia. Podjęty również przez antropologów został temat dotyczący procesu podtrzymywania więzi (i co równie istotne, gospodarki) z krajem pochodzenia poprzez regularne przesyłanie paczek, zawierających również produkty spożywcze – por. badania Heleny Patzer nt. *balikbayan box* – wysyłanych przez migrantów w Stanach Zjednoczonych swoim rodzinom na Filipinach (Patzer, w tym tomie). Są to prace dotyczące kontekstu migracji ponadnarodowych i przepływu produktów spożywczych.

W odniesieniu zaś do kontekstu (post)socjalistycznego, wątki związane z procesami przepływu jedzenia pomiędzy miastem i wsią odnaleźć można między innymi w pracach Nancy Ries (2009) i Melissy Caldwell (2007), które pokazują, że w Rosji jedzenie własnoręcznie wyhodowane bądź zebrane nabywa szczególnego znaczenia w podtrzymywaniu więzi pomiędzy osobami z miasta i wsi. Bywa ono przekazywane jako dar, niosący za sobą znaczenia związku z naturą, zdrowia, a nawet oporu wobec państwa. Zbliżone tematy pojawiają się także w publikacjach polskich lub dotyczących Polski, na przykład Błażeja Brzostka (2010), Jerzego Kochanowskiego (2015) czy Janine R. Wedel (2007), którzy opisywali rolę przepływu jedzenia z wsi do miasta, jako podstawową dla funkcjonowania PRL-owskiej gospodarki niedoboru. Publikacje te stanowią dla mnie punkt odniesienia. Moim celem jest bowiem połączenie dwóch powyższych wątków, problematyzując je pod innym kątem: piszę o migracjach, lecz nie tych transnarodowych, a lokalnych i o przepływie żywności pomiędzy wsią a miastem, lecz nie dla anonimowego mieszkańca miasta, a dla swojego

bliskiego krewnego, który pomimo migracji cały czas włączany jest w społeczność lokalną, którą fizycznie opuścił.

Perspektywa teoretyczno-metodologiczna

Podstawą do interpretacji materiału jest podejście semiotyczne i poststrukturalne, zgodnie z którym dane zjawiska i czynności – w tym przypadku związane z jedzeniem – należy widzieć jako „system komunikacji, zbiór wyobrażeń/przedstawięń” (Barthes 2008: 29). Zdaniem Rolanda Barthesa, jedzenie przede wszystkim „podsumowuje i transmituje pewną sytuację, tworzy komunikat, niesie znaczenie” (tamże). Istotne jest dla mnie również założenie strukturalisty Claude’a Lévi-Straussa, który twierdził: „Kultura [...] posiada budowę podobną do budowy języka”. Dlatego, „jeśli chcemy zrozumieć, czym jest sztuka, religia, prawo, a może nawet i kuchnia lub zasady uprzejmości, należy je rozumieć jako kody utworzone przez artykulację znaków, według modelu lingwistycznego porozumiewania się” (1972 [1936]: 71–80). Jedzenie, tak jak i system językowy, posiada pewne podstawowe częściki znaczące oraz powszechne zasady „gramatyki” (tamże). Podstawowym pojęciem używanym przeze mnie w tej analizie jest termin *foodways*, który za Charlesem Campem rozumiem w sensie sieciowym, jako odnoszący się

do relacji pomiędzy zachowaniami/czynnościami związanymi z jedzeniem a wzorami uczestnictwa we wspólnocie kulturowej, grupie czy społeczeństwie. [...] W najbardziej ogólnym znaczeniu *foodways* odwołuje się do systemu wiedzy i ekspresji sprzężonego z jedzeniem, specyficznego dla danej kultury. [...] W znaczeniu wąskim pojęcie to dotyczy takich zachowań związanych z jedzeniem, które w przekonaniu ludzi wskazują na pierwotne atrybuty kulturowe jednostek i grup” (Camp 2003: 29–31).

Definicja tego pojęcia odwołuje się również do „drogi jedzenia”, czyli tego, w jaki sposób jedzenie „podróżuje w danej kulturze”, jaką pokonuje drogę fizyczną, społeczną i symboliczną (tamże).

Oprócz odwołań do antropologii jedzenia, w pracy należy wyróżnić trzy podstawowe obszary tematyczne: po pierwsze, jest to kwestia tożsamości jednostkowej i grupowej, po drugie, problem mobilności i po trzecie, relacji pomiędzy wsią a miastem. Tożsamość jednostkowa oraz grupowa: regionalna (lokalna) jest w opisywanym przypadku mocno związana z praktykami konsumpcyjnymi i *foodways*.

Zarówno tożsamość indywidualna (por. Giddens 2004: 736, 2001: 74), jak i grupowa (którą mają *de facto* również jednostki jako członkowie grup) ujawnia się między innymi poprzez jedzenie. Justyna Straczuk nazwała to „różnicującymi i integrującymi własnościami pożywienia”, twierdząc, że „różnicujący może

stać się nawet sposób przyrządzania jedzenia” (Straczuk 2006: 158). W innym artykule pisze ona, że jedzenie należy do jednego z najbardziej inkluzywnych elementów kultury etnicznej. W szczególności w społecznościach wieloetnicznych to kulinaria stają się często pierwszą płaszczyzną spotkań międzyetnicznych (Straczuk 2004: 3). Owa „włączająca” właściwość jedzenia opiera się na podstawowej kategorii jadalności (*edibility*). Luis Cantarero w artykule pt. *Consuming the Inedible. Neglected Dimensions of Food Choice*, twierdził, że to, co definiowane jest w danej społeczności jako jadalne, włączane jest w podmiotowość jednostki, a zatem i w jej tożsamość. Dzieje się to poprzez zasadę, zgodnie z którą podmioty przejmują właściwości symboliczne tego, co konsumują (2007: 205–214). Z kolei „wykluczająca” tożsamość jedzeniową można zdefiniować poprzez rzeczy, których się nie je i unika, przy czym należy podkreślić, że owo odrzucenie jest motywowane nie tylko obrzydzeniem czy zakazami jedzeniowymi, ale wynika również z tego, że pewnych rzeczy się nie je, ponieważ są one nienazwane.

Jak pisali Wojciech Józef Burszta i Waldemar Kuligowski, w obecnych czasach rola jedzenia jako integralnego elementu tożsamości jest szczególna: w odniesieniu do współczesności „jedzenie stało się niezbywalną [...] częścią kultury, bardzo istotnym elementem gier tożsamościowych” (Burszta i Kuligowski 2005: 90). Dla antropologa jedzenie oczywiście jest, że również w czasach dawniejszych jedzenie było częścią kultury i wyznacznikiem tożsamości. Faktem jest jednak, że wraz z „glokalizacją” zmienia się jego rola w konstruowaniu zarówno tożsamości jednostkowych, jak i grupowych. Zdaniem autorów szczególność ta wynika z faktu osobliwości naszych czasów (artykuł powstał w roku 2005), której ilustracją jest przełomowe według autorów wydarzenie z 2002 roku – wówczas po raz pierwszy w historii tej sieci, restauracje McDonald’s zanotowały straty finansowe (tamże, s. 88), a w odpowiedzi na to kierownictwo podjęło decyzję dania „wolnej ręki” regionalnym szefom barów. Autorzy interpretują to jako znak kondycji glokalizacji, w której jedzenie staje się lokum nowej tożsamości, obecnego dążenia do zadomowienia: „niech zabrmi to jak najbardziej poważnie – [...] obietnicą obecności prawdziwie związanej z konkretnym miejscem i jego specyficzną mitologią może być dzisiaj to, co jemy” (tamże, s. 96).

Ponadto dla wielu ludzi konkretne pokarmy oznaczają nie tylko zaspokojenie głodu, ale ich konsumpcja może być również doświadczeniem wyzwalającym, pewną deklaracją, jak twierdził antropolog Sydney Mintz: „W takim przypadku konsumpcja jest jednocześnie formą samoidentyfikacji i komunikatem” (1996: 13). Jedzenie może służyć nawet jako deklaracja niezależności, wolności i oporu.

W społecznościach rolniczych czy o rolniczych tradycjach związek jedzenia i tożsamości jest bardzo silny, a zmiany związane z gospodarką sprawiają, że wokół jedzenia (jego zdobywania, uprawy, sprzedaży, wymiany, konsumpcji)

koncentruje się wiele ludzkich aktywności. Można powiedzieć, że z tego względu problem bezrobocia bywa na terenach rolniczych nieco mniej widoczny (co nie znaczy, że mniejszy) niż na terenach miejskich. Wynika to z relatywnie łatwiejszego, ze względu na mniejsze koszty utrzymania, radzenia sobie z biedą czy utratą pracy oraz możliwości zajmowania się inną działalnością, np. pracą w ogrodzie czy (często nielegalnym/półlegalnym) zbieractwem. Czynności te w pewnym sensie „maskują” bezrobocie, pozwalają ludziom nim dotkniętym ukryć je i wypełnić czas praktykami wpisującymi się w pragmatykę życia codziennego. Jednocześnie to właśnie one sprawiają, że w społecznościach tych tak wiele praktyk i rozmów koncentruje się wokół jedzenia, a tym samym środowiska przyrodniczego, swojego otoczenia (por. podobne badania w Rosji: Caldwell 2007). Większość osób miała ogrody lub działki, uprawiała ziemię, zbierała w lesie grzyby, jagody, zioła, żurawinę, robiła przetwory, posiadała spiżarnie, a duża część zajmowała się drobnym, często nielegalnym, handlem produktami spożywczymi (importem z Białorusi), łowiła ryby czy pędziła bimber.

W artykule stosuję również narzędzia analityczne dotyczące mobilności, ponieważ to właśnie ona jest podstawową cechą członków badanej przeze mnie grupy, których opisuję w takich kategoriach, jakimi określa się migrantów, zarówno wewnętrznych jak i międzynarodowych (por. Levitt 2001; Glick Schiller i Salazar 2013). Peggy Levitt w książce *The Transnational Villagers* (2001) zwraca uwagę na zjawisko przemieszczania się stylów życia wraz z migracjami ludzi. Synergia obu tych rodzajów mobilności występuje również w odniesieniu do społeczności, którą badam. Twierdzę, że ludzie podróżują wraz z elementami swoich stylów życia i, co istotniejsze, wraz ze swoimi tożsamościami. Proces ten wywołuje również przemieszczanie się pożywienia (w tym przypadku w formie osobiście przekazywanych „wałówek” lub wysyłanych pocztą paczek).

Ważną właściwością opisywanych przeze mnie migracji jest jej wewnętrzność, czyli to, że odbywają się one na przestrzeni jednego państwa, w tym przypadku na osi wieś–miasto, miasteczko–miasto. To z kolei łączy się z ostatnim problemem, którym zajmuję się w tym artykule, czyli relacją miasto–wieś. Należy zauważyć, że migracje ze wsi do miast są w Polsce ugruntowanym zjawiskiem, którego nasilenie przypadło na okres PRL-u. Można zastanowić się, jak dalece „Słoik” podobny jest do poprzednich pokoleń migrantów, czy można mówić o podobieństwie z jednym konkretnym typem migranta, a mianowicie z chłoporobotnikiem, który w założeniu miał żyć w pewnym „rozdwojeniu” między miastem a wsią. Izabella Bukraba-Rylska (2014), porównując „Słoika” do dawnego chłoporobotnika, wskazała na podobny proces wiążący obie te grupy z wsią. Chłoporobotnik, który z założenia miał być człowiekiem miasta, nie okazał się nim, za co również krytykowany był w debacie publicznej. Nie przejmował mentalności miejskiej, a zarobki lokował w gospodarstwo poza miastem. Zdaniem Bukraby-Rylskiej, industrializacja kraju nie przekładała się na

urbanizację, a miasta nie były w stanie zapewnić wszystkich potrzeb napływającym do nich migrantom. Socjolożka powołuje się na zdanie Marii Dziewickiej, która uważała, że tym samym „wynalazek”, jakim był chłoporobotnik, był idealnym „rozwiązaniem”, bowiem pracując w mieście, zaspokajał swoje potrzeby konsumpcyjne na wsi – tam się regenerował i żywił (tamże).

Metoda etnograficzna i badana grupa

Materiały stanowiące podstawę do niniejszej analizy zostały zgromadzone w trakcie badań terenowych w latach 2008–2013, trwających łącznie sześć miesięcy. Metodą prowadzenia badań była etnografia rozumiana za Jeffem Millerem i Jonathanem Deutschem jako badanie ludzi, kultur, przedsięwzięć i zjawisk w ich naturalnym otoczeniu/środowisku (2009: 125, por. także: Hammerley i Atkinson 2000: 11–12). W moim przypadku oznaczało to, że mieszkałam w Dąbrowie Białostockiej i pobliskich wsiach, zatrzymując się w domach tamtejszych rodzin. W założeniu podstawową metodą badań etnograficznych jest obserwacja uczestnicząca, w przypadku moich badań ewoluowała ona w „wielozmysłowe uczestniczenie” (*sensory participation*), nazwane tak przez Sarah Pink (2015), która postulowała uświadomienie sobie podczas badań uprzywilejowanego zmysłu wzroku i włączenia w metodę badań pozyskania danych również pozostałych zmysłów. Za istotny element moich badań należy bowiem uznać sferę doświadczeń, uczestniczenia, a w szczególności doświadczeń smakowych. Poczestunek, który jawi się zazwyczaj jako przyjemne zwieńczenie etnograficznych eksploracji, stanowił dla mnie niezbywalną i nieodłączną część badań. Moje badania wzbogacone były o trudno werbalizowaną, ucieleśnioną sferę smaków i zapachów, która choć w bezpośrednim doświadczeniu jednostkowa, może zostać uznana za równoległy sposób poznawania i bycia w społeczności.

Podczas badań przeprowadziłam około 30 wywiadów pogłębionych, niestrukturyzowanych. Ponadto, w ramach kierowanego przeze mnie laboratorium etnograficznego w Instytucie Etnologii i Antropologii Kulturowej pt. „Kulturowe aspekty produkcji i konsumpcji jedzenia. Etnografia okolic Dąbrowy Białostockiej”, prowadzone były w latach 2011–2012 badania studenckie w tym samym terenie. Studentki i studenci zebrali i opracowali około 270 wywiadów, które składają się na niezwykle cenny materiał dotyczący rozmaitych aspektów produkcji i konsumpcji jedzenia⁶. Pozyskiwanie rozmówców odbywało się

⁶ W artykule wykorzystuję bezpośrednio kilkanaście z wyżej wspomnianych wywiadów, tym przeprowadzone przez Aliakseia Buranoka, Ięgę Grądzką, Katarzynę Król, Paulinę Pacholak, Krzysztofa Siejковского, Renatę Sobieraj, Agnieszkę Suszko, Marię Szpunar, Agnieszkę Zdanczewicz.

poprzez metodę kuli śnieżnej (Hammersley i Atkinson 2000: 142). Wywiady prowadzone były według opracowanego przeze mnie kwestionariusza, który ewoluował w trakcie badań. Wszystkie imiona w cytowanych w artykule wywiadach zostały zmienione, aby ochronić anonimowość rozmówców. Ważnym źródłem był również prowadzony przeze mnie dziennik, w którym opisywałam moje obserwacje, wrażenia z wydarzeń, w których uczestniczyłam oraz krótsze, nienagrane rozmowy, o charakterze nieformalnym.

Rozmówcami (moimi i wspomnianej grupy badawczej) byli mężczyźni i kobiety (około 70%): 15% to osoby w wieku do 30 lat, około 25% to osoby w przedziale od 30 do 50 lat, a blisko 60% rozmówców miało powyżej 50 lat. W szczególności w grupie powyżej 55 roku życia wyraźnie dominują kobiety, co odzwierciedla ogólnokrajowe trendy demograficzne (Stańczak i Znajewska 2012). Społeczność, w której prowadziłam badania, definiuje się sama na podstawie wspólnych „rolniczych” czy szerzej, wiejskich korzeni. Obejmuje ludzi ze wsi w pobliżu Dąbrowy Białostockiej, położonej około 30 kilometrów od granicy z Białorusią, często rolników, jak również ludzi pośrednio związanych z rolnictwem: mieszkańców miasteczka, którzy najczęściej posiadają własne działki oraz są spokrewnieni z ludźmi z wsi. Do tej pierwszej grupy należeli najczęściej drobni rolnicy o gospodarstwach w granicach 5–10 hektarów, czasami zaś pracujący na roli wyłącznie jako dzierżawcy i nieposiadający ziemi na własność. Do społeczności tej zaliczam również migrantów, którzy podtrzymują stałe relacje z mieszkańcami okolic. Kategoria miejsca, rozumianego jako wspólna przestrzeń, jest kategorią dopełniającą charakterystykę, ale w żadnym razie niedefiniującą rozmówców – w tym ujęciu do pewnego stopnia podążam tu za etnografią wielostanowiskową Marcusa (1995; por. Kempny i Nowicka 2004). Niniejszym przedstawiam dane oparte na badaniach monograficznych, których założeniem była analiza zjawisk dotyczących produkcji i konsumpcji jedzenia w społeczności miasteczka Dąbrowy Białostockiej i okolicznych wsi. Z tego względu opisywana grupa rozmówców nie pokrywa się dokładnie z opisywaną społecznością.

Kolejną istotną cechą tej społeczności jest jej starzenie się. Bardzo duża część młodzieży z tych terenów wyjeżdża na studia i do pracy do Białegostoku zasilając grupę „Słoików”, na wsiach pozostają ich rodzice i dziadkowie. Życie wyjeżdżających toczy się pomiędzy wsią a miastem, a oni sami tworzą grupę „weekendowych” (cotygodniowych) migrantów, tzw. Słoików, powracających do domu rodziców na dzień lub dwa. Podstawową cechą tej grupy jest mobilność, z tego względu opisuję ich w takich kategoriach, w jakich opisuje się migrantów, zarówno wewnętrznych, jak i międzynarodowych (por. Levitt 2001; Glick Schiller i Salazar 2013).

„Słoiki”

Jak wynika z przeprowadzonych rozmów, gdy młodzi wyjeżdżają na studia, wynajmują mieszkania w miastach (na przykład w Białymstoku), często współdzieląc je z innymi studentami. W tej sytuacji można by się spodziewać nawiązania kontaktów z innymi kręgami towarzyskimi i z innymi środowiskami. Zakres tych kontaktów wydaje się jednak w dużym stopniu ograniczony. Na podstawie opowieści rozmówców przypuszczać można, że tam, gdzie istniałaby możliwość nawiązania najbliższych, a przez to i najmocniejszych więzi, a więc poprzez wspólne zamieszkanie, wynajęcie mieszkania, ma miejsce ciekawa tendencja. Mieszkania, jak twierdzą młodzi, najczęściej wynajmuje się wspólnie z osobami pochodzącymi z tej samej miejscowości, często nawet z krewnymi. W ten sposób dokonuje się pewne zawężenie grona znajomych do osób z tych samych okolic, zjawisko to w kontekście Warszawy opisuje Magdalena Łukasiuk (2007: 329–342). Jest to tendencja charakterystyczna również dla migracji międzynarodowych takich jak analizowane przez Levitt (2001) oraz Bieleń-Lenczowską (2015). Ma to oczywiście plusy: po pierwsze daje gwarancję znalezienia w mieście mieszkania. Moi rozmówcy mówią o systemie (obiegu) przekazywania sobie mieszkań i ich podnajmowania. Ułatwione są również podróże do domu (składania się na koszty benzyny), przekazywanie rzeczy krewnym i od krewnych. Umacniane są w ten sposób, poprzez swoistą „towaryską endogamię” kontakty lokalne i rodzinne. W oczywisty sposób wymagają one również mniejszych wysiłków, które niezbędne są przy nawiązywaniu zupełnie nowych znajomości. Drugą stroną tego zjawiska jest jednak to, że osiã kontaktów są ludzie, których kapitał symboliczny, ekonomiczny i kulturowy w mieście jest słabszy niż rówieśników pochodzących z Białegostoku czy Warszawy. Tym samym aktorzy społeczni funkcjonują w obrębie sieci społecznych, których uczestnicy są do nich podobni (por. Scott 1991). Brak nawiązanych relacji z aktorami o innych cechach, pochodzących z innych środowisk, o różnym kapitale społecznym przekłada się później na większe trudności w znalezieniu pracy w mieście (co często dokonuje się właśnie poprzez lokalne znajomości). Wiąże się to również z wykluczeniem towarzyskim, które potęgowane jest nieobecnością podczas dużej części weekendów. „Słoiki” stają się tym samym grupą wyróżniającą się spośród studentów lokalnych, a ich izolacja utrudnia adaptację społeczną i zawodową w mieście. Mechanizm ich izolacji jest pozornie podobny do tego, który wytworzył się w PRL wobec chłoporobotników – jak twierdziła Bukraba-Rylska (2014):

Podobna jest aura wokół przyjezdnych. Wtedy też niechętnie patrzono na przyjeżdżających ze wsi do miast, teraz twierdzi się, że „Słoiki” zabierają miejsca pracy w aglomeracjach. A przecież oni przyjeżdżają wykształceni, wykarmieni na koszt społeczności

wiejskich czy mniejszych miast, aby pracować w mieście, w dodatku czasem przywożą ze sobą ową aprowizację.

Moim zdaniem obserwacja ta jest trafna. Podstawową różnicą pomiędzy chłoporobotnikiem a „Słoikiem” jest to, że ta druga kategoria służy najczęściej do opisu tych migrantów z wiosek, których charakteryzują aspiracje do klasy średniej. Są oni studentami lub absolwentami wyższych uczelni, poszukującymi pracy w usługach, przede wszystkim pracy umysłowej. Podstawową cechą tej grupy jest odrzucenie pracy fizycznej w szczególności mającej konotacje pracy robotniczej. W rzeczywistości ich status często nie odzwierciedla aspiracji – podejmują bowiem nisko płatną pracę w usługach (*call-centres*, firmach kosmetycznych, gastronomii; por. Zielińska 2015), odzegnując się jednak ostro od etykiety robotnika i pracy fizycznej.

Jak pokazują moje badania, „Słoiki” choć z jednej strony dystansują się wobec codziennej pracy fizycznej „na roli” i w pewnym stopniu również wobec stylu życia właściwego mieszkańcom wsi, z których pochodzą, w jakimś sensie pozostają jednak częścią społeczności dąbrowskiej. Jedna z mieszkańek okolic Dąbrowy Białostockiej w ten sposób opisuje odwiedziny swoich dorosłych już dzieci:

K: O tak, już teraz przyjeżdżają kiedy, to zawsze słoiki, wszystko, załadują. Świniaka zabije się, to daje się i przetwory, owoce, warzywa, bo pracują na zmiany, jest że i w sobotę, i w niedzielę, to przyjeżdżają pomóc, i popielić, zebrać, jak na dłużej przyjadą i czas mają to robimy tutaj wspólnie, także no, a potem już biorą. U nas bardziej przechowuje się, bo tam w bloku to co, ciepło w piwnicy, to od nas wezmą sobie, a później tak całą zimę dobierają, ale robimy wspólnie. Mamy gospodarstwo i ogród i wszystko, to dla nich jest i dla nas jeszcze. (15.11.2011, K, 60, Harasimowicze)

Po pierwsze, „Słoiki”/migranci wkładają własną pracę w gospodarstwo rolne. Po drugie, często są nominalnie „gospodarzami”⁷ – gdyż ich rodzice czy dziadkowie przepisali na nich ziemię. Po trzecie, w sposób stały korzystają z plonów wytwarzanych przez gospodarstwo. Wiąże się to z faktem, że odwiedziny młodych są często silnie skorelowane z pracami na wsi: kolejnymi zbiorami sezonowych owoców i warzyw (truskawek itp.), żniwami, kopaniem kartofli, świniobiciem.

Oto opowieść młodej kobiety, mieszkającej z narzeczonym w Białymstoku, o tym jak wygląda jej życie w ciągłych rozjazdach pomiędzy miastem a wsiami, gdzie mieszkają ich rodzice. Podczas weekendów odwiedzają na przemian jednych i drugich rodziców, poświęcając wiele czasu na dojazd do nich.

⁷ „Gospodarz” to kategoria emiczna, oznaczająca osobę – mężczyznę najbardziej decyzyjnego w odniesieniu do prowadzenia gospodarstwa rolnego, nie jest ona synonimiczna z rolnikiem z wykształcenia, teoretycznie możliwa jest sytuacja, kiedy mianem gospodarza określa się osobę bez lub z minimalnym wykształceniem rolniczym, niemającą statusu rolnika.

I to było taka no, to jest przez cały czas jedna taka wielka gonitwa. I ostatnio do Wojtka powiedziałam, że słuchaj, my nie staramy się zadowolić, tylko my się staramy, żeby wszystkim w koło było dobrze, a nie nam. I to nie jest dobre, bo my z tego nie mamy nic. Fakt, fajnie, że nam dadzą, że nam pomogą, bo wiadomo, jak to rodzice, starają się też. I ja rozumiem ich, że oni chcą, żebyśmy do nich przyjeżdżali, bo dla nich to jest radość, ale my nie mamy dla siebie nic [nie mamy czasu, możliwości wykorzystania go dla siebie – JM]. Bo my z Wojtkiem czujemy się w Białymstoku, jak w więzieniu. To teraz – od roku, jak zaczęliśmy jeździć, to też właśnie popadliśmy w taki, ja wiem, taką pułapkę. (26.07.2012, K, 25)

Pomimo takich trudności w te wahadłowe wyjazdy wpisana jest obopólna korzyść: w zamian za pracę młodzi otrzymują w darze pożywienie (np. część zbiorów). To sprzężenie życia towarzyskiego, rodzinnego z ekonomicznym aspektem poddawane jest również pewnej ocenie moralnej. Osoby, które odwiedzają rodziców kilka dni po świniobiciu, gdy mięso jest już przetworzone, po ukończonych zbiorach truskawek, gdy owoce są już przerobione na dżemy i galaretki – są postrzegane negatywnie, a nawet osądzone – stają się oni czarnymi charakterami rodzinnych opowieści o dzieciach, które przyjechały „na gotowe”.

Ekonomia mobilnych „Słoików”

Wałówka zabierana do miast przez młodsze pokolenie i krewnych spoza wsi pełni dwojaką funkcję. Z jednej strony stanowi ona istotny wkład w sensie ekonomicznym poprawiający młodemu pokoleniu warunki życia w mieście, z drugiej stanowi fizyczny i kulturowy łącznik z lokalną społecznością. Strona finansowa ma szczególne znaczenie zwłaszcza dla studentów czy osób poszukujących pracy. W wielu przypadkach młodym przygotowywano porcjowane obiady na pięć dni – w weekendy przyjeżdżali oni z powrotem do domu, z pustymi słoikami na wymianę. Młodszy – ci, którzy jeszcze studiują – dostają jedzenie w mniejszych porcjach: czasem są one podzielone na odrębne posiłki, na poszczególne dni. Czasem te mniejsze porcje wynikają z tego, że w tym wieku – bez własnego mieszkania lub mieszkając w akademiku, młodzi nie mają gdzie przechowywać większych ilości jedzenia, w szczególności takiego, które szybko się psuje, np. mięsa. Starsi – z reguły przyjeżdżają samochodem, ale też mają już oddzielne zamrażarki, więc mogą otrzymywać od rodziców większe ilości mięsa, na przykład po świniobiciu.

Jeden z poznanych gospodarzy na uwagę swojego syna, że gdy kupi z żoną wreszcie zamrażalnik, będą mogli zabierać większe ilości mięsa, odpowiedział im, że może lepiej, że go nie mają, bo przyjeżdżają częściej po mniejsze porcje. Widać więc, że sytuacja ekonomiczna i materialna strona przechowywania pożywienia przekładają się bezpośrednio na więzi i relacje w rodzinie. Widoczny

jest duży stopień uzależnienia dzieci od rodziców, brak samodzielności żywieniowej, co sprawia, że więzi rodzinne są stale odtwarzane. Z kolei to właśnie te więzi są podstawą do tworzenia się tożsamości „Słoików” bazującej na relacji z lokalnością miejsca pochodzenia.

Dzieciom przekazywane są ogromne ilości jedzenia: byłam pewnego razu świadkiem sytuacji, kiedy córka, wyjeżdżając od rodziców do Białegostoku pod koniec weekendu, zabrała: pojemnik ogórków kiszonych, pojemnik kapusty kiszonej, parówki, kiełbasę, mięso, pyzy, wędlinę (rodzice zaprotestowali przy miodzie). Wychodząc, otworzyła mamie torebkę i wyjęła pieniądze. Można zastanawiać się, czy w tym przypadku zachowanie to wynikało z tak dużej niesamodzielności (problemów bytowych) młodej osoby, czy też być może przekazywane jedzenie stawało się wręcz pewną „daniną” składaną przez rodziców swoim dzieciom, by zapewnić sobie ich odwiedziny. Najczęściej duże wałówki z jedzeniem przekazywane są chętnie przez rodziców, bywa jednak, że młodzież, mniej czy bardziej świadomie, kierowana swoimi upodobaniami smakowymi, wywozi z domu najbardziej wartościowe (także cenowo) produkty (np. mięso, a nie słoninę). Innym razem obserwowałam sytuację, w której syn z żoną, który przyjechał w odwiedziny do rodziców, obdarowany został przez nich workiem kartofli, kilkoma kilogramami jaj, cukiniami, kilogramami pomidorów, cebulą, połciem słoniny i mrożonym schabem. W przypadku małżeństw, jak widać, przekazuje się jedzenie mniej przetworzone, ponieważ mają już oni możliwości (kuchnia, sprzęt) i siły (żona), aby mogli jedzenie to przygotować i przetworzyć własnoręcznie⁸.

Jedzeniowe materializacje więzi

Miejscowi na wiele sposobów dostarczają swoim krewnym w mieście jedzenie. Rodzice pozostający na wsi są z reguły mniej mobilni niż ich dzieci. Często bywa, że jedzenie wysyłane jest pocztą, zarówno w kraju, jak za granicę:

K: Jak tak po południu przed trzecią wysłę [córce jedzenie], to na następny dzień rano mają. Poczta. Zapakuję dobrze w folię, pookręcę taśmą, żeby nigdzie nie przeciekło, bo jednak przecieka, i dojdzie. [...] Nawet bigos z grzybami wysyłałam. (7.09.2013, K, 50, Ostrowie)

Zdarza się jednak, że rodzice jadą do miasta czy za granicę, by odwiedzić swoich krewnych. Wtedy zabierają ze sobą produkty i przetwory. Jak wyjaśniała to rolniczka:

⁸ Umiejętność gotowania przez kobiety można uznać za pewne ogólne założenie – w trakcie badań nie spotkałam się z przypadkiem, by kobieta w małżeństwie nie podjęła się tej czynności.

Wiecie, jak to wioska. Wy z miasta? Warszawianki jesteście? A to dużo rzeczy nie rozumiecie. Dużo jest na wioskach, się robi przetwory. Od nas dużo młodych jest w Białymstoku, to matki robią i przyjeżdżają i zabierają. Wy nie macie czasu, to daleko dojeżdżać do pracy, to tam. O, to też Warszawa. Ale co zrobisz... (22.07.2011, K, ok. 50, Dąbrowa B.)

Wieś kontrastowana jest z miastem, którego mieszkańcom brakuje czasu, by przygotowywać domowe jedzenie z wyprodukowanych przez siebie produktów. W tych paczkach przygotowywanych przez matki, zawożonych przez rodziców, zamknięta jest więc również natura, a wraz z nią rozmaite wartości (fizyczne – zdrowie, a może także moralne), których, zdaniem rozmówców, brakuje mieszkańcom miast:

M: *Też, zawiozę, ostatnio u siebie, tam do Białegostoku wozilem dżem tam [...], częstuję [dzieci], jedzcie, mówię, to 70 kilometrów od miasta, od kominów, daleko od szosy, daleko od szosy. Tak że tutaj można do oporu jeść, i jest gwarancja. (17.11.2011, M, ok. 60, Harasimowicze)*

Najczęściej jednak to same dzieci przyjeżdżają w odwiedzinach. Ich rodzice czy dziadkowie w rozmaity sposób dobierają repertuar dań gościnnych, ale również dużo uwagi poświęcają zaplanowaniu wałówek dla swoich dorosłych dzieci. W opowieściach dużo miejsca poświęca się temu, jak dobrać jedzenie, na które pokuszą się młodzi:

K2: *No na przykład moja córka, jak przyjadą [z Warszawy], to oni lubią tradycyjnie. A tam starają się gotować, ale tak troszeczkę już inaczej. Tak bardziej może coś szybkiego. Mój mąż też specjalista – robi ozorki w sosie chrzanowym. No to oni jak przyjadą to: „proszę dokładkę, tylko później”. Do tego buraczki, też swojskiego wyrobu. (22.07.2011, K, 50, Dąbrowa B.)*

Zresztą, jak mój Michał był w akademiku, to ja jemu też zawsze robiłam, ja mu wekowałam, smażyłam schabowe, a on sobie ryż tam gotował, coś jeszcze do tego, na wolnym ogniu odgrzewał wtedy mielone czy schabowe, ja mu coś tam wekowałam do jedzenia, bo on co tydzień przyjeżdżał, to mógł sobie odgrzać, do obiadu. Wcześniej wykupywał obiady, potem mówił, że strasznie były niedobre i drogo było. I on nie chciał. To ja już jemu robiłam i on tam z sobą do akademika do odgrzania [zabierał]. (6.08.2013, K, 55, Dąbrowa B.)

Sposób obdarowania zmienia się w zależności od płci i wieku dziecka. Jedzenie jest o wiele bardziej przetworzone, gdy przekazuje się je młodszym dzieciom, synom, oraz dzieciom mieszkającym w wynajętych mieszkaniach czy akademikach. Istotny jest tu charakter gotowania związany z płcią – sposób tworzenia innych paczek jedzeniowych dla córek i synów świadczy o tym, w jaki sposób kobiety socjalizowane są do przypisanej im kulturowo roli gospodyni. Zajmowanie się kuchnią jest w społeczności, którą badałam, bardzo silnym idiomem kobiecości wynikającym, jak przekonująco pokazuje to Carole

Walker Bynum z zakorzenionej esencjalizacji kobiety jako matki-karmicielki (1997: 133). Jedna z poznanych kobiet w ten sposób opisywała wałówkę, którą przygotowuje dla studiującego w Białymstoku syna:

K: *Smażę kotlety, to znaczy mięsne rzeczy zazwyczaj, bigos gotuje i w słoiczki zamynam, żeby na tydzień było. Staram się, żeby w każdy dzień miał co innego, żeby mu się nie przejadło, sam sobie robi ziemniaki, spaghetti nauczył się robić, tak sobie radzi jakoś.*

– A przyjeżdża co sobotę, to często całkiem?

K: *Przyjeżdża po wałówkę i po pieniądze, żeby przeżyć tydzień.* (16.07.2012, K, 45, Ostrowie)

Zaobserwowałam również tendencję, by synom (oraz innym krewnym czy gościom płci męskiej) przekazywać więcej produktów mięsnych. Kobietom zaś przekazuje się mniej mięsa, uzupełniając wałówkę warzywami i owocami oraz przetworami z tychże. Zebrane materiały pokazują, że symbolika mięsności łączona jest w badanej przeze mnie społeczności z męskością i jest istotna w budowaniu statusu mężczyzny – przede wszystkim poprzez akt zabicia zwierzęcia i sposób jego konsumpcji. To utożsamienie męskości i mięsności widoczne jest zarówno na poziomie praktyk, jak i deklaracji. Nie oznacza to jednak, że wnioski o istnieniu takiego trendu można rozszerzyć na całe społeczeństwo polskie – jak pokazują badania opublikowane w książce *Wzory jedzenia a struktura społeczna*: „W społeczeństwie polskim [...] widoczne są niewielkie różnice między kobietami i mężczyznami w spożywaniu mięsa” (Domański i in. 2015: 222).

Spoleczny wymiar mobilności „swojego” jedzenia

Czynnik ekonomiczny nie jest jedynym przyciągającym młodych do odwiedzin rodziny – można by przecież polemizować, że pieniądze zaoszczędzone dzięki darom jedzeniowym wydawane są często na przejazdy w dwie strony. Istotniejszy, moim zdaniem, jest wymiar emocjonalny, związany z relacjami w rodzinie i grupie/wspólnocie lokalnej, który niesie ze sobą przekazywane jedzenie.

Ponieważ w mieście nie ma możliwości wytworzenia pewnych potraw czy przetworów, zabiera się je od rodziców. Istnieją typy jedzenia, które, jak wynika z rozmów, uważane są za niemożliwe do zastąpienia przez jedzenie miejskie. Należą do nich wędliny wędzone domowym sposobem, kapusta kiszona, kiszone lub małosolne ogórki, a także świeże warzywa i owoce, pochodzące z własnego pola. Mięso zajmuje najważniejsze miejsce w wałówce przekazanej „Słoikowi”: jest to jedzenie nostalgiczne, jedzenie statusowe i domowe, w które wpisana jest praca matki i ojca (Moisio i in. 2004). Mięso, które przekazywane

jest ze wsi do miasta, jest więc, poprzez pracę rodziców włożoną w jego wytworzenie, produktem z osobistą aurą, parafrazując słowa Waltera Benjamina (1975: 96), towarem дарowanym człowiekowi „swojemu”, pozostającemu tym samym „swoim” pomimo odejścia w jakimś stopniu od „rolniczości” i rolniczego stylu życia. Po raz kolejny uwidoczni się to, że rodzina, a poprzez nią poczucie tożsamości i związku ze społecznością, tworzona jest poprzez wspólnotę stołu.

Kategoria „swojego” jedzenia ma wiele funkcji i znaczeń. Po pierwsze stanowić ma gwarancję dobrego życia człowieka. Oznacza stosunek posiadania wobec produktu, który przeciwstawiony jest żywności kupowanej, denotuje również produkt znany, „swojski” – taki jak dawniej, i wreszcie wytworzony dzięki pracy rąk własnych, a przede wszystkim rąk matki, ojca, rodziny czy sąsiadów (por. Mroczkowska 2014a: 38–41).

Jedna z moich rozmówczyń, pracownica sklepu spożywczego w Dąbrowie Białostockiej, poczęstowała mnie pewnego razu „swoimi” wafłami. Po moim pytaniu o ich przygotowanie, otrzymałam przepis na masę, którą przekłada się wafle: były to żółtka, piana z białek, margaryna oraz duża torebka śmietanki w proszku. Na pozór, składniki te były z innych porządków *emic*: domowego (swojego) i „kupnego”: śmietanka z „Biedronki” była w moim odczuciu „skażeniem” piany ubitej z wiejskich jajek. Okazało się jednak, że pomimo dodania takiego składnika wafle te uważane są za „swoje”. Taką kategoryzację można wyjaśnić racjonalizacją – śmietankę w proszku trzeba kupić, nie można wytworzyć jej domowym sposobem, nie zaburza więc ona logiki „swojego” jedzenia. Ale pod takim pragmatycznym wyjaśnieniem kryje się, jak mięmam, również inne: to miłość i praca własna włożona w przygotowanie jedzenia sprawia, że jest ono „swoje”. „Swoje” jest więc kategorią, która potrafi godzić sprzeczności z różnych porządków. Na przykład ciasto z galaretką niebieską, zakupioną w supermarkecie jest ciągle swoje, jeśli zrobione jest przez kobietę-matkę-gospodynię (o estetyce podlaskich wypieków zob. Król 2013). Jak zauważyli Risto Moisio, Eric J. Arnould i Linda L. Price, w momencie, gdy danie zrobione jest przez bliską osobę, jest ono „odtowarowione” (*decommodified*), nadawane jest mu osobiste znaczenie (2004: 371). Własnoręcznie przygotowane jedzenie można więc również postrzegać jako sposób oporu wobec nieustającej walki rynku i przedsiębiorców o utowarowienie posiłków domowych (tamże, s. 363).

Tym samym można mówić tu o tym, co zaobserwowała Elizabeth Dunn podczas badań z pracownicami rzeszowskiej Alimy – o tożsamościowej interpretacji praktyk konsumpcyjnych: „swój” oznacza bowiem również więź zapośredniczoną przez produkt, między gospodynią i gospodarzem – a więc osobami zajmującymi się ogrodem, polem czy kuchnią, a tymi, którzy konsumować będą to pożywienie. Jedzenie, zdaniem autorki, przekazywane jest rodzinie jako swoisty dar: „ona i jej dzieci mogą być kimś wyjątkowym, nie będąc jednostką

– przynajmniej w znaczeniu wyodrębnionego, odizolowanego i pojedynczego bytu” (Dunn 2008: 164). „Swoje jedzenie” oznacza osobistą, wręcz intymną relację, której brakuje w gospodarce rynkowej. W przypadku jedzenia swojego proces wytwarzania jest znany, widziany, a jego podstawą jest zaufanie do wytwórcy.

Między miastem a wsią: definiująca dychotomia

Tożsamość „Słoika” opiera się w dużej mierze na relacji wsi z miastem, a dokładniej na tym, jak konstruowana i wyobrażona jest między nimi różnica. Pomędzy wsią a miastem istnieją więzi, które ucieleśnione są właśnie w „swoim” jedzeniu, relacje z nich wynikające są naturalizowane i uromantyczniane poprzez takie (swoje) jedzenie (por. również Caldwell 2007: 50).

Kluczowa w tym procesie jest relacja wieś–miasto, a dokładniej rolnik–odbiorca. To miasto, historycznie rzecz ujmując, otrzymywało często najlepsze części plonów (por. np. Chętnik 1924), to wieś – czyli rolnik – zatrzymywał i konsumował to, czego nie mógł sprzedać. Na tej zasadzie opierało się dzielenie produktów na te dające przychód i te na własną konsumpcję. Produkty najtańsze lub te, których nie można było spieniężyć, przeznaczane były dla siebie. Ten rozdział, choć zmienił się w okresie PRL, kiedy proces ten ulegał niekiedy odwróceniu (np. dla siebie starano zachować się lepsze mięso i plony), tym bardziej podtrzymywał smakową dystynkcję miasta, i tym bardziej tłumaczy smakową specyfikę wsi.

Obecnie ludzie wciąż niezwykle silnie przywiązani są do idei samowystarczalności, którą przeciwstawia się szkodliwemu „uzależnieniu od cywilizacji”. Jak ujął to jeden z rozmówców:

K2: Mówię, niech człowiek nie uzależnia się od cywilizacji, to będzie na czas kryzysu łatwiej. Bo obojętnie, co by nie wzięło się, to zawsze się coś zrobi. (18.11.2011, K1 25, K2 55, Harasimowicze)

Wśród rozmówców panuje rozpowszechnione przekonanie o wyższości modelu opartego na dużej samowystarczalności, która postrzegana jest jako tarcza chroniąca przed biedą, bezrobociem i innymi „plagami cywilizacyjnymi” (np. chorobami) nękającymi wielkie miasta:

Wyjeżdżają przeważnie ludzie młodzi, którzy jeszcze nie mają rodzin, no to tutaj nie ma szansy się gdzieś tutaj, bo wiadomo, że tego, ale jak ktoś już ma rodzinę, ma dzieci, no to jakoś musi, no bo jednak też w mieście wyżywić rodzinę. Jest ciężko. Jak to się mówi, na wsi to chociaż swoje warzywa urosną, swoje ziemniaki, zawsze to jakoś tam się koniec z końcem zwiąże, nie? No a w mieście, to ciężko. (29.07.2011, K 45, Harasimowicze)

Na wsi, dzięki pracy rąk własnych, jedzenie zawsze jest – życie w mieście natomiast wiąże się z zupełnie odmiennym typem konsumpcji. Jedna z poznanych kobiet (wspominając studenckie życie w Białymstoku) przeciwstawiała jedzenie domowe fast foodom, które spożywa się w mieście, gdzie większość ludzi, jej zdaniem, nastawiona była na rozrywkę, a co połączone jest z szerszą wizją miasta jako pozbawionego zasad moralnych (por. Kędziorek 1996). Moja rozmówczyni łączyła spożywanie domowych obiadów ze stylem życia, w którym istotne są rodzina, narzeczony i nauka:

Ja to nigdy jakichś fast foodów nie lubiłam. Nawet jak byłam na studiach, jak widziałam, jak się studenci odżywiają, to ja bym tak nie mogła, jakieś zapiekanki tłuste, frytki. Wolalam sobie zawsze coś od rodziców przywieźć. Zresztą do „Białego” to niedaleko, na każdy weekend przyjeżdżałam. Rodzice to tęsknili. Tam to nie miałam jak gotować, bo w akademiku mieszkalam i z kuchnią był problem. To tyle co ryż albo makaron ugotować. I miałam przecier z pomidorów z domu i obiad był. Ja to nie byłam taka imprezowa jak inni. Uczylałam się w tygodniu, na weekendy do narzeczonego, to i czasu nie było na bzdety. Może i dlatego do takiego jedzenia jestem przyzwyczajona. (17.11.2011, K Osmołowska-czyzna)

Jedzenie domowe, wiejskie, ma uzupełnić to, czego zdaniem rozmówców brakuje w mieście, a co powinno stanowić nieodłączny skład posiłku – jedzenia przygotowanego własnoręcznie, domowym sposobem, czyli jedzenia „swojego”.

Reasumując, podstawową różnicą w stylach konsumpcji jest to, że jedzenie na wsi jest bardziej społeczne i służy w wielu wymiarach jako narzędzie nawiązywania i podtrzymywania więzi sąsiedzkich i rodzinnych.

Różnica pomiędzy miastem i wsią wynika również z odmiennych postaw wobec pracy – jak pisał Piotr Kędziorek (1996: 115): „Życie na wsi wiąże się z ciężką pracą, podczas gdy miasto pozwala na dostatek i próżniactwo”. Logiczną konsekwencją staje się to, że ludziom z miasta przypisuje się takie cechy jak delikatność, a także pewien specyficzny stosunek do człowieka ze wsi, który charakteryzuje się postawą obrzydzenia i nadmierną wrażliwością. W powyższej wypowiedzi odnaleźć można wyrażenia (podkreślenia) świadczące o odwołaniu się do antymiejskiego dyskursu opisanego przez socjologów, np. Ferdinanda Tönniesa (1988), według którego życie wiejskie było przejawem realnego i historycznego życia w ogóle. Taki dyskurs obecny jest również w narracjach badanej grupy. Sferą, w której ujawnia się różnica miasto–wieś, jest jedzenie – zarazem produkcja, przygotowanie, jak i konsumpcja. Jak ujęła to gospodyni z Jaczna:

M: *Jak wy warszawianki, to nie pokażem wam, jak [doi się krowę], bo tu do nas kiedyś warszawiankę przywiózł, w Warszawie inżynierem był, przywiózł żonkę swoją, jak zobaczyła, jak teściowa krowę doi: „nigdy ja już mleka jeść nie będę!” (27.07.2011, K 75, Jaczno)*

Podobne cechy przypisywane są ludziom „z zagranicy”, „obcokrajowcom”:

Kiedyś jak do nas przyjechali kuzyni ze Stanów, jak ona nigdy nawet nie wiedziała, jak to kartofle, gdzie rośnie, bo w sklepu kupowała, nigdy nie wiedziała o tym, no i przyjechali, i na obiad już ja musiałam obiad zrobić, mówię, że ja pójdę ziemniaków na polu nakopię, koszyk wzięłam, a ona mówi, że ona pójdzie ze mną, że chce zobaczyć ze mną, to tak się dziwiła, że w ziemi te ziemniaki rosną, tam ogród był pomidory, to ja pomidorów narwałam po drodze do koszyka, potem tego kogutka mąż zabił, to kogutka tego opatroszyłam i ona tak się śmiała, o jego jak to, że tyle dużo roboty jest, że oni to tylko pójdą, wszystko kupią i gotowe mają. (30.03.2012, K 70, Jaczno)

Kim w takim razie staje się człowiek z lokalnej społeczności w momencie, gdy spożywa jedzenie „miastowe”, pochodzące z miasta i z nim utożsamiane: czyli „zawierające chemię”, niedomowe, fast food czy jedzenie egzotyczne? Osoba ta nabiera wtedy cech „miejskości”, stając się „tym, co się je”: szybkim, zabieganym, oderwanym od korzeni i rodziny. W tle praktyk konsumpcyjnych kryją się również kwestie tożsamościowe związane z wyznawanymi wartościami. Można zatem przypuszczać, że spożycie „swojego” gwarantuje metaforyczną i cielesną łączność z oddaloną fizycznie wsią. Jedzenie otrzymane od rodzin, najczęściej wytwarzane i przetwarzane „tradycyjnie” w małych gospodarstwach wiejskich niesie ze sobą znaczeniowe treści. Można powiedzieć, że ludzie migrujący ze wsi do miast, potocznie zwani „Słoikami” zachowując w mieście „tradycyjną”, „lokalną” i „naturalną” żywność dążą do podtrzymania również swojej dawnej tożsamości w efekcie kształtując ją na nowo.

Jednocześnie mieszkańcy Podlasia świadomi są postępujących zmian w swoim „stylu konsumpcji”:

K: Kiedyś piekli pieróg taki, ciasto drożdżowe na całą blachę, a teraz to my już nie pieczemy, a teraz już nie chce nikt, dzieci tylko bułeczki jedzą. Nasze dzieci to już w ogóle nie chcą. Chcą coś małego, nadziewanego. Człowiek upodabnia się do jedzenia z miasta. (15.11.2011, K 50, Grabowo)

Kulinarna dystynkcja pomiędzy wsią a miastem może być bardzo subtelna: smażenie jest akceptowane – smażenie bez tłuszczu już nie. Sałatki i surówki z korzenia selera są znane i lubiane – z selera naciowego – nie.

[o szwagierce z Białegostoku] *Tam jakiś seler naciowy, to ja w życiu tego nie kupuję, bo u nas by tego nikt nie jadł. Mnie ten, w ogóle... ona kiedyś była u nas i zrobiła sobie takie danie. Na patelni przysmażyła migdałów, tak na patelni, tak bez oleju, tak o tego. I wzięła ten seler naciowy, na kawaleczki pokroiła, tymi płatkami oblała i coś tam jeszcze polala czymś. Ona tym się zachwycała, jadła, mnie to w ogóle nie smakowało. To w ogóle jest takie bezplciowe, takie... do niczego. Nie, nie jest dobre. (21.07.2011, K 40, Stock)*

Zdziwienie rozmówczyni wzbudziła surówka podana jako główny posiłek, co więcej surówka z selera nieprzetworzonego, surowego i prawdopodobnie

niskokalorycznego. Nie oznacza to, że mieszkańcy okolic Dąbrowy nie spożywają warzyw, są one jednak często „oswojone” smakowymi dodatkami jak majonez czy metodami przetworzenia, jak na przykład kiszenie.

Dystynkcja smaku jest w tym przypadku dodatkowo wzmocniona powołaniem się na intuicyjną wręcz umiejętność przewidzenia gustów miejscowych ludzi: „tego nikt by nie zjadł”. Najmocniejszym jednak epitetem jest ocena pożywienia osoby z miasta jako „bezpłciowego”. Nie jest jasna płęć, której miałyby być ono pozbawione (to, czy zarzutem jest „niemęskość” dania, czy też jego „niekobiecość”), ale z potępiającego tonu wyczytać można, że jest to coś, co powinno być nieodłącznym elementem jedzenia wiejskiego. Rozwijając dalej ową analogię, przypuszczać można, że potrawa ta pozbawiona jest zarówno cech płci kobiecej, jak i męskiej. Brak w niej słodkości, tłuszczu, zawiesistości, pulchności i ogólnie smaku właściwego potrawom przypisywanym gustom „kobiecy” – ciastom, racuchom, (kwaśnym) marynatom. Pozbawione są również pozytywnych atrybutów potraw dla mężczyzn: kaloryczności, mięsności, tłustości, obfitości (por. Straczuk 2006: 175). W każdej z tych opcji sałatka z prażonymi płatkami migdałów jest daniem niezrozumiałym.

Kolejnym poziomem odróżnienia wsi i miasta jest płaszczyzna zdrowia. Pomimo że dane statystyczne świadczą przeciwko temu, by ludzie na wsi cieszyli się lepszym zdrowiem od mieszkańców miast (Rutkowska 2005: 23), wśród badanych rozpowszechnione jest przekonanie o tym, że na wsi ludzie odżywiają się zdrowiej aniżeli w mieście. Dzieje się to, zdaniem rozmówców, także za sprawą zdrowej „swojej”, żywności:

K: Swoje to wszystko jak to mówią zdrowsze, bez konserwantów, nie to, że kupowane, no trzeba dokupić, no bo kto tam zawsze już swoje, wszystko swoje? Jak poczytasz, co tam, jak mówię dodatki konserwanty różne wzmacniacze i smaki, i dodatki, to aż w głowie nie mieści się, jednak na wiosce ludzie trochę chyba zdrowiej odżywiają się niż w mieście, mniej tej chemii chociaż spożywają. No, w mieście wszystko w sklepach, to wiem: kto sprzedaje, to nie liczy, aby była jakoś tylko ilość, a ilość to co? Nawozy i różne dodatki.

– Ale to czuć różnicę?

K: Tak, na pewno. (15.11.2011, K 60, Harasimowicze)

Opisana powyżej kategoria „swojego” jedzenia wpisane miała również wyobrażenie o zdrowotności wiejskiego jedzenia. „Swoje” jedzenie gwarantowało dawniej zdrowie i do pewnego stopnia (por. Mroczkowska 2014b: 81), pomimo utrudnień związanych z technologią i zanieczyszczeniami środowiska, gwarantuje je również obecnie.

Po raz kolejny widać wielowymiarowość różnicy pomiędzy jedzeniem wiejskim a tym pochodzącym z miasta. Poza kwestiami zdrowia kryją się również kwestie tożsamościowe związane z wyznawanymi wartościami. Ludzie z okolic Dąbrowy przypisują mieszkańcom nakierowanie na „ilość”, w domyśle nie na

jakość pod względem różnych wyborów konsumpcyjnych. Jest to często połączone z silną oceną moralną.

Ten rodzaj dystynkcji wiąże się również ze statusem i majątnością, jak również w bardziej ogólnym planie z niechęcią wobec Innego, obcego. Różne typy pokarmów uważane są za snobistyczne i w sposób mniej lub bardziej subtelny wyśmiewane:

K: *Niektóre i nie muszą, i nie gotują!* [śmiech] *Niektóre to jest, takie młode, to jest, no co... Ty też młody* [do prowadzącego wywiad].

M: *No nie chce po prostu, może potrafi, ale nie chce, to by łatwiej jej kupić.*

K: *Teraz jeszcze jakieś, jakieś troszeczkę, średnia rodzina taka biedniejsza, no to i córka tam przygląda się, czy babci, czy matce, no przygląda się i uczy, i tego, a inna, jak trochę z bogaciejszych, to po co jej. Ona pójdzie do restauracji, zamówi, to, co jej tam... Italiano, ispano, i wsio. Spageczci, to może spageczci ugotuję.* (28.07.2011, K, M 45, Harasimowicze)

„Spageczci”, jedzenie „italiano, ispano” kontrastowane jest z jedzeniem domowym, którego kobieta uczy się od swojej matki i babki w ramach socjalizacji do roli gospodyni. Krytykę i wyśmianie obcego jedzenia można interpretować nie tylko jako odnotowanie innego statusu majątkowego, ale również jako pewne odniesienie się do zmian w modelu rodziny i przekazie wiedzy. Spotkałam się z kobietami, które potrafią i przyrządzają takie potrawy, jak spaghetti. Jednak, co ciekawe, mówiono o nich często ze śmiechem, a często z pewnym dystansem w tonie, dodając do nazwy potrawy słowo „niby”, na przykład „dziś będzie takie... [pauza] niby »spaghetti«” (not. własne). Wyrazny był przekaz dotyczący pewnej nieprawidłowości potraw zaadaptowanych z innej kultury, z innego porządku, dań które być może odrzucane są również dlatego, że stanowią pewien brikolaż, hybrydę⁹.

Odmierna wrażliwość jedzeniowa jest tym, co skutecznie oddziela od siebie mieszkańców wsi i miasta. Przed „Słoikami” – nowymi mieszkańcami miast – stoi pokusa, by otworzyć się na smaki dzieciństwa, od których odeszli i potraktować ponowne degustowanie ich jako próbę eksperymentowania właściwą miejskiej klasie średniej, do której aspirują (por. Bourdieu 2006: 227–228). Robią oni to po pierwsze podczas wizyt w domu (w okolicach Dąbrowy) u rodziców czy dziadków w celach swoistej „turystyki kulinarnej” (Long 1998; Molz 2004), która w założeniu ma polegać na „konsumpcji obcego”, a w tym przypadku staje się konsumpcją „oddalonego krewnego”. Jest to rodzaj kulinarnej rewizyty, której motywacją nie jest chęć wrócenia do smaków z dzieciństwa, lecz odkrycie na nowo smaków tradycyjnych, autentycznych, których poszukują przedstawiciele klasy średniej. Stąd, jak przypuszczam, moda wśród miastowych gości na słoninę, czerninę czy kiszkę ziemniaczaną.

⁹ Za tę uwagę dziękuję recenzentowi tego tekstu.

Podsumowanie: więzi ponadlokalne

Wyjazd i wahadłowe migracje dzieci czynią znaczący wyłom w *foodways* rodzin podlaskich. Wśród rodziców funkcjonują nostalgiczne opowieści o *foodways* ich dzieci, kiedy jeszcze mieszkały razem z nimi. Ilość jedzenia – zwłaszcza w odniesieniu do synów – jest szczególnym wyznacznikiem więzi i punktem centralnym tych opowieści. „Jeśli Paweł je ciasto, to miało się nadzieję, żeby choć do kawy zostało”. Jako puenta powtarzane jest zdanie „kogo żywić nie ma”, które można potraktować dosłownie. Proponuję jednak, by rozumieć je szerzej, jako podsumowanie sytuacji rodzinnej i społecznej w tych okolicach, gdzie starzenie się społeczności i migracje są charakterystyczną cechą krajobrazu społecznego. Można by przypuszczać, że w sytuacji migracji więzi rodzinne mogą ulegać atrofii. Tak się jednak nie dzieje, poprzez jedzenie więzi te są podtrzymywane.

Gdy przemieszczają się ludzie („Słoiki”), przemieszcza się również pożywienie (w owych słoikach). Więzi tworzone poprzez dar złożony z jedzenia, które podróżuje poza granice grupy w sensie przestrzeni, z której ona się wywodzi, tworzą społeczność w sensie ponadlokalnym. „Słoik” staje się więc metaforą tożsamości: niesie za sobą konotacje „swojskości”, zdrowia, „niechemiczności”. Jako taki chroni przed zagrożeniami płynącymi z miast i buduje poczucie ciągłości z pozostawioną rodziną, a także społecznością.

Dokonywane jest to poprzez idiom, jakim jest jedzenie swoje – w sensie *emic* (kategorii lokalnej), stojące w opozycji do jedzenia kupnego. Łączy ono w sobie wyobrażenia na temat regionu, tradycji, poczucia ciągłości, historii, religii, jak również idee swojskości, domowości i rodzinności. Swoje jedzenie jest pewnym kodem kulturowym i komunikatem moralnym. Amerykańska antropolożka Melissa Caldwell zauważyła, że „jedzenie dostarcza fascynującego środka, by chronić dawniejsze i bardziej znane praktyki kulturowe społecznej i duchowej zażyłości (*intimacy*), oraz by przedefiniować te czynności i wierzenia dostosowując je do nowej gospodarki rosyjskiej” (Caldwell 2007: 45). Parafrazując jej słowa, można stwierdzić, że jedzenie „swoje” to niezwykle silny symbol, poprzez który artykułowana i doświadczana jest tutejszość.

Tożsamość „Słoika”, zakładając jej procesualny i interakcyjny charakter (por. Giddens 2001), formowana jest w opozycji do praktyk konsumpcyjnych i miejskiego stylu życia, w afirmacji i idealizacji wsi. Budowana jest więc na opozycji my/oni, a napędzającą siłą twórczą jest z jednej strony nostalgia (za wsią, rodziną, dzieciństwem) z drugiej zaś – poczucie wyobcowania w mieście. Etykieta „Słoik”, stając się kategorią uwewnętrzną, służy migrantom do mediowania swojej tożsamości w nowym miejskim środowisku i podtrzymaniu więzi z miejscem pochodzenia. Ponadto – odwołując się do tytułu artykułu – „słoik”, rozumiany dosłownie jako naczynie i sposób przechowywania oraz

transportowania żywności, pełni również funkcję mediowania (pomiędzy wsią a miastem, pomiędzy pokoleniami) tożsamości lokalnej. Te oba sposoby mediacji opierają się na podstawowym idiomie, jakim jest jedzenie „swoje” (jest to kategoria *emic*), przeciwstawiane przez rozmówców pochodzącemu ze sklepów jedzeniu „kupnemu”. Praktyki konsumpcyjne stają się dla badanej grupy sposobem budowania tożsamości, co odbywa się poprzez dwojaką mediację: z jednej strony jedzenie fizycznie przemieszcza się pomiędzy wsią a miastem (tu medium jest słoik), będąc przekazywaczem więzi rodzinnych i sąsiedzkich. Z drugiej strony sama grupa migrantów „mediuje” swą zmieniającą się tożsamość pomiędzy wsią, z której pochodzą, a miastem, które staje się ich nowym miejscem zamieszkania.

Takie ujęcie tematu wynika z rozpoznania szczególnego typu więzi danej społeczności z jedzeniem. Są to bowiem rolnicy lub osoby pośrednio związane z rolnictwem, a więc ludzie w dużej mierze konsumujący to, co sami wyprodukują. Jednocześnie to właśnie relacja z jedzeniem jest dla nich niezwykle problematyczna, co ma związek z obecnym ich funkcjonowaniem w sferze polityki rolnej: państwowej i unijnej. Ponadto jedzenie i praktyki związane z jego produkcją i konsumpcją stają się strategią przeżycia i oporu wobec polityki państwa czy nieakceptowanych wzorców życia (więcej na ten temat: Mroczkowska 2016). Jedzenie jest niezwykle silnym nośnikiem tożsamości lokalnej, płciowej czy zawodowej. Przedmioty (wałówki/słoiki) zabierane przez migrujących do miast (przekazywane lub przesyłane im przez rodziny) stają się mobilnym medium tożsamości lokalnej, reprodukując więzi z ludźmi, którzy zostali w domu. Podtrzymują one również w sposób symboliczny relacje i poczucie wspólnoty ze społecznością lokalną, z której pochodzą migranci, i której nawet po wyprowadzce do innego miasta pozostają częścią. Wałówki i paczki mają również symboliczną (i materialną) „moc” włączania w społeczność dąbrowską, a jednocześnie przyczyniają się one do izolacji migrujących ludzi w ich nowym, miejskim otoczeniu. Zebrane przeze mnie materiały dowodzą również, że podtrzymywanie dawnego sposobu jedzenia: *foodways*, wraz z przekonaniem o jego wyższości, sprawia, że migranci mniej chętnie włączają się w życie społeczności miejskiej. Cennym byłoby pogłębienie tej kwestii w dalszych badaniach.

Podsumowując, należy stwierdzić, że cyrkulacja jedzenia ma istotne znaczenie dla podtrzymania tożsamości migrantów w przypadku różnych form mobilności (migracji lokalnych, wewnętrznych, międzynarodowych) oraz w różnych kontekstach: w Europie, Stanach Zjednoczonych, Ameryce Południowej i Łacińskiej itd. (por. Patzer 2017; Bielenin-Lenczowska 2018). Jednak tym co zwraca uwagę i co należałoby poddać dalszej analizie w odniesieniu do polskiego kontekstu, jest specyfika tych przepływów jedzeniowych wynikająca z kontekstu postsocjalistycznego w którym relacje wieś–miasto wynikały nie tylko z (dość

uniwersalnych) tendencji urbanizacyjnych i industrializacyjnych, ale również były warunkowane przez II wojnę światową i dawniejsze relacje miasto–wieś.

Bibliografia

- Adams, Carol J. 2010 [1990]. *The Sexual Politics of Meat: A Feminist-vegetarian Critical Theory*. New York, London: Continuum.
- Barthes, Roland. 2008. *Towards a Psychosociology of Contemporary Food Consumption*. W: C. Counihan i P. Van Esterik (red.). *Food and Culture*. New York: Routledge, s. 28–35.
- Belasco, Warren. 2008. *Food. Key Concepts*. Oxford, New York: Berg.
- Benjamin, Walter. 1975. *Twórca jako wytwórca*. Tłum. H. Orłowski i inni. Poznań: Wydawnictwo Poznańskie.
- Bielenin-Lenczowska, Karolina. 2018. *Spaghetti with ajvar: An ethnography of migration, gender, learning and change: on the changing foodways of Macedonian-speaking Muslims in a transnational context*. W: D. Mata-Codesal i M. Abranches (red.). *Food Parcels in International Migration: Intimate Connections*. Palgrave, s. 117–139.
- Bielenin-Lenczowska, Karolina. 2015. *Spaghetti z ajwarem. Translokalna codzienność muzułmanów w Macedonii i we Włoszech*. Warszawa: Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego.
- Bourdieu, Pierre. 2006. *Dystynkcja: Społeczna krytyka władzy sądenia*. Tłum. P. Białos. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe Scholar.
- Brzostek, Błażej. 2010. *PRL na widelcu*. Warszawa: Wydawnictwo Baobab.
- Bukraba-Rylska, Izabella. 2014. *Inteligent patrzy na chłopa*, wywiad przeprowadzony przez Aleksandrę Bilewicz „Nowe Peryferia”, <http://nowe-peryferie.pl/index.php/2014/09/inteligent-patrzy-chlopa/>. Dostęp 25.09.2014.
- Burszta, Wojciech Józef i Waldemar Kuligowski. 2005. *Fast food, slow food, smalec babuni*. W tychże: *Sequel. Dalsze przygody kultury w globalnym świecie*. Warszawa: Wydawnictwo Muza S.A.
- Byron, Reginald. 2002. *Identity*. W: A. Barnard i J. Spencer (red.). *Encyclopedia of Social and Cultural Anthropology*. London, New York: Routledge.
- Caldwell, Melissa. 2007. *Feeding the Body and Nourishing the Soul, Natural Foods in Postsocialist Russia*. „Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research” 10(1): 43–71.
- Camp, Charles. 2003. *Foodways*. W: S. H. Katz (red.). *Encyclopedia of Food and Culture*, t. 2: *Food Production to Nuts*. New York: Thomson and Gale, s. 29–31.
- Cantarero, Luis. 2007. *From Edible to Inedible: Social Construction, Family, Socialisation and Upbringing*. W: J. MacClancy, J. Henry i H. Macbeth (red.). *Consuming the Inedible. Neglected Dimensions of Food Choice*. NY Oxford: Berghahn Books, s. 205–214.
- Chętnik, Adam. 1924. *Kurpie*. Kraków: Księgarnia Geograficzna Orbis.
- Domański, Henryk, Zbigniew Karpiński, Dariusz Przybysz i Justyna Straczuk. 2015. *Wzory jedzenia a struktura społeczna*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe Scholar.

- Dunn, Elizabeth C. 2008. *Prywatyzując Polskę. O bobofrutach, wielkim biznesie i restrukturyzacji pracy*. Tłum. P. Sadura. Warszawa: Wydawnictwo Krytyki Politycznej.
- Gawryszewski, Andrzej. 1989. *Przestrzenna ruchliwość ludności Polski 1952–1985*. Wrocław: Wydawnictwo PAN.
- Giddens, Anthony. 2001. *Nowoczesność i tożsamość. Ja i społeczeństwo w epoce późnej nowoczesności*. Tłum. A. Szulżycka. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Giddens, Anthony. 2004. *Socjologia*. Tłum. A. Szulżycka. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Glick Schiller, Nina i Noel B. Salazar. 2013. *Regimes of Mobility Across the Globe*. „Journal of Ethnic and Migration Studies” 39(2): 183–200.
- Gmina Dąbrowa... 2011. *Gmina Dąbrowa Białostocka. Powiat Sokólski*. Białystok: GUS. https://www.google.com/url?q=http://www.stat.gov.pl/vademecum/vademecum_podlaskie/portrety_gmin/powiat_sokolski/gmina_dabrowa_bialostocka.pdf. Dostęp 1.10.2014.
- Hammersley, Martyn i Atkinson Paul. 2000. *Metody badań terenowych*. Tłum. S. Dymczyk. Warszawa: Zysk i S-ka.
- Holtzman, D. Jon. 2006. *Food and Memory, Food and Place: A Way of Producing, a Way of Knowing*. „Sociologia Ruralis” 48(3): 362–381.
- Kempny, Marian i Ewa Nowicka. 2003. *Badanie kultury. Elementy teorii antropologicznej*. Wydawca: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Kędziorek, Piotr. 1996. *Chłopskie zrządzenie*. „Konteksty. Polska Sztuka Ludowa” 50(1–2): 114–123.
- Kłóskowska, Antonina. 2005. *Kultury narodowe u korzeni*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Kochanowski, Jerzy. 2015. *Tylnymi drzwiami. Czarny rynek w Polsce 1944–1989*. Warszawa: Wydawnictwo W.A.B.
- Korthals, Michiel. 2004. *Before Dinner. Philosophy and Ethics of Food*. Dordrecht: Springer.
- Król, Katarzyna. 2013. *Czy kobieta jest jak ciasto? Konstruowanie kobiecości w kontekście domowych wypieków pod Dąbrową Białostocką*. Praca licencjacka w archiwum IEiAK UW.
- Kvale, Steinar. 2010. *Prowadzenie wywiadów. Niezbędnik badacza*. Tłum. A. Dziuban. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Laudan, Rachel. 2001. *A Plea for Culinary Modernism. Why we Should Love New, Fast, Processed Food*. „Gastronomica: The Journal of Food and Culture” 1(1): 36–44.
- Lévi-Strauss, Claude. 2001. *Wprowadzenie do twórczości Marcela Maussa*. W: M. Mauss. *Antropologia i socjologia*. Warszawa: KR, s. 7–39.
- Levitt, Peggy. 2001. *The Transnational Villagers*. Berkeley: University of California Press.
- Long, Lucy. 1998. *Culinary Tourism: A Folkloristic Perspective on Eating and Otherness*. „Southern Folklore” 55(3): 181–204.
- Łukasiuk, Magdalena. 2007. *Obcy w mieście. Migracja do współczesnej Warszawy*. Warszawa: Wydawnictwo Akademickie Żak.

- Marcus, George E. 1995. *Ethnography in/of the World System: The Emergence of Multi-Sited Ethnography*. „Annual Review of Anthropology” 24: 95–117.
- Medina, Xavier i José Vázquez. 2018. *From ingredient to dish*. W: D. Mata-Codesal i M. Abranches (red.). *Food Parcels in International Migration: Intimate Connections*. Palgrave.
- Miller, Jeff i Jonathan Deutsch. 2009. *Food Studies. An Introduction to Research Methods*. Oxford, New York: Berg.
- Mintz, Sydney. 1996. *Tasting Food, Tasting Freedom. Excursions into Eating, Culture, and the Past*. Boston: Beacon Press.
- Moisio, Risto, Eric J. Arnould i Linda L. Price. 2004. *Between Mothers and Markets: Constructing Family Identity Through Homemade Food*. „Journal of Consumer Culture” 4(3): 361–384.
- Molz, Jennie. 2004. *Tasting an Imagined Thailand: Authenticity and Culinary Tourism in Thai Restaurants*. W: L.M. Long (red.). *Culinary Tourism*. The University Press of Kentucky, s. 53–75.
- Mroczkowska, Joanna. 2014a. *Gospodyni, matka, uzdrowicielka. Rola kuchni w kształtowaniu tożsamości współczesnych kobiet wiejskich*. W: U. Jarecka i A. Wieczorkiewicz (red.). *Terytoria smaku. Studia z antropologii i socjologii jedzenia*. Warszawa: Wydawnictwo IFiS PAN, s. 73–88.
- Mroczkowska, Joanna. 2014b. „Our Food”. *Foodways and Identity of Polish Temporary Migrants Returning From the United States*. „The Americanist” 29: 139–158.
- Pink, Sarah. 2015. *Doing sensory ethnography*. London: Sage.
- Ries, Nancy. 2009. *Potato Ontology: Surviving Postsocialism in Russia*. „Cultural Anthropology” 24(2): 181–212.
- Rutkowska, Longina. 2015. *GUS. Trwanie życia w 2015 roku*. Warszawa: Zakład Wydawnictw Statystycznych.
- Scott, John. 1991. *Social Network Analysis: a handbook*. Los Angeles, London, New Delhi: Sage.
- Simmel, George. 2006. *Socjologia*. Tłum. M. Łukasiewicz. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Spiro, Melford. 1955. *The acculturation of American ethnic groups*. „American Anthropologist” 57(6): 1240–1252.
- Stańczak, Joanna i Agnieszka Znajewska. 2012. *GUS. Ludność. Stan i struktura w przekroju terytorialnym. Stan w dniu 30.05.2012*. Warszawa: Zakład Wydawnictw Statystycznych, http://stat.gov.pl/cps/rde/xbr/gus/l_ludnosc_stan_struktura_30062012.pdf. Dostęp 11.11.2014.
- Sulima, Roch. 2000. *Antropologia codzienności*. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.
- Sutton, David. 2001. *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. London: Berg.
- Srinivas, Tulasi. 2006. „As Mother Made It”: *The Cosmopolitan Indian Family, Authentic Food and the Construction of Cultural Utopia*. „International Journal of Sociology of the Family” 32(2): 191–221.

- Straczuk, Justyna. 2004. *Wspólnotowe funkcje pożywienia, czyli pogranicze wyznaniowe od kuchni*. „Kultura Współczesna” 4(42): 187–209.
- Straczuk, Justyna. 2006. *Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno-katolickie w Polsce i na Białorusi*. Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego.
- Tönnies, Ferdinand. 1988 [1887]. *Wspólnota i stowarzyszenie. Rozprawa o komunizmie i socjalizmie jako empirycznych formach kultury*. Tłum. M. Łukasiewicz. Warszawa: PWN.
- Walker Bynum, Carole. 1997. *Fast, Feast, and Flesh: The religious significance of food to Medieval women* W: C. Counihan i P. van Esterik (red.). *Food and culture. A reader*. London, New York: Routledge.
- Wedel, Janine R. 2007. *Prywatna Polska*. Warszawa: Trio.
- Wilk, Richard. 2002. *Food and Nationalism: The Origins of „Belizean Food”*. W: W. Belasco i P. Scranton (red.). *Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies*. New York: Routledge, s. 67–89.
- Zielińska, Justyna. 2015. *Dwuznaczny urok elastyczności, czyli o pracy w branży gastronomicznej*. „Polityka Społeczna” 3: 20–25.