



„RZUCIŁA PRACĘ W KORPO I ZAJĘŁA SIĘ... GOTOWANIEM”. PRACA Z JEDZENIEM, NIEOCZYWISTE TRANSFORMACJE ZAWODOWE I POSZUKIWANIE ALTERNATYWNEJ RELACJI ZE ŚWIATEM

Artykuł dotyczy wizji dobrego życia, która realizowana jest w niszowym modelu mobilności zawodowej, polegającym na rezygnacji z pracy w zawodach klasy średniej, opartych na pracy umysłowej, na rzecz pracy przy produkcji jedzenia i w gastronomii. Model ten popularyzowany jest przez media lifestylowe i kulinarne, które zachęcająco opowiadają podobne historie biograficzne. Tekst artykułu bazuje na indywidualnych wywiadach pogłębianych z osobami, które faktycznie zdecydowały się na taką zmianę ścieżki zawodowej. Głównym problemem artykułu jest wpisana w analizowane narracje sprzeczność między przynależnością do hegemonicznej wizji kariery, w tym normalizacją kreatywności w stosunku do własnej biografii, a postrzeganiem decyzji zmiany zawodowej jako pewnej alternatywy lub kontestacji. Kontekstami prowadzonej analizy są: szersza redefinicja znaczeń związanych z jedzeniem w kulturze oraz ideał zacierania granic między czasem wolnym a pracą zawodową. W artykule wskazuje się również na sensotwórczy – dzięki namacalności rezultatów – charakter pracy z jedzeniem, a także jej potencjał do budowania nowej (rezonansowej) relacji z otoczeniem.

Słowa kluczowe: socjologia pracy; produkcja żywności; gastronomia; kariera zawodowa; czas wolny

“She Quit Her Corporate Job and Took Up... Cooking.” Professional Food Work, Unobvious Career Shifts and the Search for an Alternative Relationship with the World

The article refers to a vision of the good life realized in a niche model of professional mobility: resigning from a middle-class profession and changing to the work in craft food production or gastronomy. This model is popularized by culinary media that encourage this type of biographical scenario. The article is based on the in-depth interviews with people in Poland who decided to change their professional career according to the above model. The main problem that the article focuses on is a contradiction between the hegemonic normalization of creativity in relation to one's own biography, on the one hand, and the perceived alternativeness of this career change with regard to hegemonic ideology, on the other. The analysis is set in the contexts of both the broader shift in the

Instytut Socjologii UG, agata.bachorz@ug.edu.pl, ORCID 0000-0002-3201-8737.

Źródło finansowania. Artykuł powstał przy wsparciu finansowym Instytutu Socjologii Uniwersytetu Gdańskiego oraz Narodowego Centrum Nauki w ramach grantu DEC-2017/27/B/HS2/01338 realizowanego w Instytucie Filozofii i Socjologii PAN.

socio-cultural meanings of food and an ideal of blurring the boundaries between leisure and work. The article also refers the sense-making nature of professional food work that is due to the tangibility of its effects as well as to its potential to build a new (resonance-like) relationship with the world.

Key words: sociology of work; food production; gastronomy; professional career; leisure

Tematem artykułu jest wizja dobrego życia realizowana w mobilności zawodowej, polegająca na rezygnacji z pracy umysłowej w zawodach klasy średniej na rzecz pracy przy produkcji żywności i pracy w kuchni (które łącznie określam jako pracę z jedzeniem). Model ten jest zakorzeniony w wyobrażeniach i marzeniach na temat zarówno „wyzwalającej siły pasji”, jak i „wyzwalającej siły pracy w gastronomii”, które od pewnego czasu są częścią kultury popularnej. Widać to chyba najbardziej w programach telewizyjnych, gdzie przejście od amatorskiego gotowania do pracy w gastronomii zamienia się w atrakcyjne dla widzów show. Motyw ten jest obecny również w artykułach w magazynach lifestylowych, prezentowany w formie zachęcających historii biograficznych (zob. np. Mołęda 2013; Frąk 2015; Wójtowicz 2017; Minta 2018a, 2018b; Olejarczyk 2021)¹. Rzeczywiście, punktem wyjścia i inspiracją dla badania relacjonowanego w artykule, było zwrócenie uwagi na pojawiające się w przekazach medialnych pozytywne wartościowanie „rzucania pracy w korporacji” na rzecz podejmowania różnych odmian pracy z jedzeniem.

Przyglądam się jednak nie dyskursom, ale faktycznie zrealizowanym lub będącym w trakcie realizacji zmianom dotychczasowej kariery na rzecz nowej. Przedstawiam wybrane wnioski z badań (ich opis znajduje się w kolejnej części artykułu) na temat projektów biograficznych, które były lub są próbą uzawodowienia pracy z jedzeniem jako wcześniejszego zajęcia praktykowanego w przestrzeni prywatnej, w tym przede wszystkim – w ramach czasu wolnego lub w powiązaniu z pasją osobistą. Jednocześnie, różnica między typowością wcześniejszej i nietypowością nowszej kariery, opartej w znaczącej części na pracy fizycznej, może być potocznie ujmowana jako deklasacja, choć – o czym będzie mowa niżej – używam tego określenia tylko z pewnymi zastrzeżeniami. Nieoczywistość i niszowość tego modelu, przy jednoczesnym wejściu w obieg medialny i zyskaniu kulturowej widzialności, sprawiają, że stanowi on przyczynek do dyskusji nad alternatywnymi (czyli w tym przypadku: kontestującymi ustalony porządek) wyobrażeniami dobrego życia (takiego, które jest rozumiane jako udane albo dobrze urządzone).

Proponowana analiza dotyczy budowania wyobrażeń na temat pracy jako znaczącego wymiaru dobrego lub po prostu udanego życia. Interesują mnie

¹ Także cytat zawarty w tytule tego tekstu pochodzi z nagłówka artykułu, opublikowanego w internetowym magazynie o pracy i branży HR (Miśków 2018).

próby wyłonienia pewnej alternatywy wobec hegemonicznych wzorów kariery zawodowej. Próby te odczytuję z kolei jako ekspresję nadziei na zbliżenie się do pewnego ideału, rozumianego jako życie całościowe, spójne wewnętrznie, rezonujące ze światem, ale też życie, które nie musi być prowadzone według sprawdzonych wzorców i ma w sobie wbudowaną możliwość przeprojektowania. Jednocześnie budowanie tych alternatyw nie jest pozbawione paradoksów, które zarysowuję po nakreśleniu charakterystyki przeprowadzonego badania. Następnie przyglądam się kolejno dwóm ważnym kontekstom, które moim zdaniem umożliwiają przeprowadzenie, ale też popularyzację, podobnych zmian zawodowych: po pierwsze, przeinterpretowaniu jedzenia jako działalności związanej z czasem wolnym, a nawet quasi-artystycznej, oraz, po drugie, idei uzawodowienia zajęć czasu wolnego. W dalszych częściach analizę materiału empirycznego zdecydowałam się poprowadzić dwutorowo. Najpierw wskazuję na to, że przejście od pracy charakterystycznej dla klas średnich do pracy ze znaczącym udziałem pracy fizycznej nie jest aż tak radykalną zmianą wyobrażeń o karierze, jak mogłoby się na pierwszy rzut oka wydawać – głównie na skutek hybrydowego charakteru pracy z jedzeniem, szczególnego waloryzowania zmiany jako takiej oraz akceptacji ideałów połączenia pracy zarobkowej z „ja” jednostki. Potem jednak pokazuję, wykorzystując przy tym między innymi koncepcję rezonansu Hartmuta Rosy (2020), że mimo relatywnie ograniczonego potencjału transformacji systemu, działania jednostek nie powinny być w tym przypadku odczytywane wyłącznie jako niewiele znaczący sztafaż retoryczny, wyrafinowane narzędzie dystynkcji albo ukryty rodzaj opresji. Pozwalają one na wprowadzenie do dyskusji i dowartościowanie zmarginalizowanych wymiarów dobrego życia.

Opis badania

Badanie, które stanowi podstawę analiz w tym artykule, wykonane zostało w latach 2018–2020. W tym czasie zgromadziłam 28 obszernych indywidualnych wywiadów pogłębionych z osobami, które dobrowolnie przemodelowały (lub były wówczas w trakcie dokonywania zmiany) swoje dotychczasowe ścieżki zawodowe na rzecz pracy w gastronomii lub rzemieślniczej produkcji żywności². Przeważnie polegało to na tym, że rezygnowano z karier typowych dla przedstawicieli klas średnich na rzecz pracy fizycznej (manualnej) lub

² Projekt objął właściwie większą liczbę wywiadów (32), jednak w trakcie realizacji niektórych z nich okazywało się, że nie wszyscy wstępnie zidentyfikowani jako uczestnicy badania odpowiadają założonym charakterystykom. Z analizy wyłączyłam więc te wywiady, które budziły moje największe wątpliwości co do charakteru dokonanego przesunięcia zawodowego (np. takie, w którym dowiadywałam się, że rozmówca został po prostu menedżerem restauracji lub posiada wykształcenie gastronomiczne).

takiej, która zawierała w sobie jej elementy (ewentualnie – prowadzono w pojedynczych przypadkach dwie ścieżki zawodowe równocześnie). Ważnym założeniem badania było to, żeby zwrot zawodowy rozmówców wynikał nie tyle z przymusu ekonomicznego, ile z chęci podjęcia zajęcia uważanego za pasjonujące i/lub wyrastające z wcześniejszych zainteresowań i praktyk czasu wolnego. Chodziło mi w pewnym sensie o konfrontację figur obecnych w przedstawieniach medialnych z indywidualnymi historiami opowiedzianymi w sytuacji wywiadu. Nie poszukiwałam zatem osób, których nowy pomysł na życie bazował na wymuszonych przez położenie ekonomiczne przededefiniowaniu i komercjalizacji pracy reprodukcyjnej.

Moi rozmówcy mieszkali w momencie prowadzenia wywiadów w kilku dużych miastach Polski (Trójmiasto, Warszawa, Katowice, Kraków, Poznań, Wrocław), jedna osoba wyemigrowała w związku z nową pracą za granicę. Przed zwrotem zawodowym przez jakiś czas osoby badane pracowały na różnych stanowiskach, ale moim założeniem było, żeby wykonywali w tym czasie pracę umysłową. W próbie badawczej znaleźli się więc, między innymi, (byli) nauczyciele, pracownicy branży IT, handlowcy, dziennikarze, pracownicy sektora kultury, przedsiębiorcy, finansisci, w tym osoby na kierowniczych stanowiskach. Osoby, które wzięły w badaniu, po zmianie podjęły różne rodzaje zajęć związanych z wytwarzaniem żywności, stając się: kucharzami różnego szczebla (w tym: szefami kuchni i właścicielami restauracji), producentami cateringu, prowadzącymi warsztaty i inne projekty kulinarne, wytwórcami żywności rzemieślniczej (chleb, wypieki i torty, cydr, kombucha, kiszonki, dania gotowe). Oczywiście w niektórych przypadkach aktywności te nakładały się na siebie. Moim założeniem było, żeby wszyscy, przynajmniej częściowo, od czasu do czasu lub w początkach swojej ścieżki własnymi rękami wytwarzali jedzenie i próbowali na tej aktywności zarabiać albo utrzymywać się w całości z niej.

Docierałam do uczestników badania różnymi sposobami – część z nich to osoby publiczne, z którymi kontaktowałam się po zapoznaniu się z przekazami medialnymi na ich temat (ten rodzaj opowieści biograficznej jest o tyle ważny, że potencjalnie może zwrotnie wpływać na decyzje kolejnych osób). Inni uczestnicy badania zgłaszali się do mnie po tym, jak zamieściłam ogłoszenia w mediach społecznościowych, w branżowych grupach służących komunikacji osób zatrudnionych w gastronomii. Do części osób badanych dotarłam metodą kuli śnieżnej lub posługując się prywatnymi kontaktami.

W większości przypadków rozmawiałam z osobami, które w czasie prowadzenia badania pozytywnie oceniały dokonaną przez siebie zmianę zawodową, a przynajmniej podtrzymywały decyzję kontynuacji wówczas rozpoczętej ścieżki. Tylko podczas jednego wywiadu dowiedziałam się o pewnym rozczarowaniu, rezygnacji i planie powrotu do starego zajęcia, a także jedna osoba opowiedziała mi o porażce w prowadzeniu własnej restauracji, co jednak nie powstrzymało

jej przed zamiarem kontynuowania pracy z jedzeniem w innej formule. Należy jednak podkreślić, że zgromadzone wywiady pochodzą z okresu sprzed pandemii, ostatnie z nich realizowane były na początku 2020 roku. Dalszych pandemicznych i popandemicznych losów uczestników badania nie udało mi się prześledzić w sposób systematyczny, wiem jednak z różnych źródeł, że nie wszyscy zdecydowali się pozostać w branży gastronomicznej. Celem tego artykułu nie jest zatem analiza przebiegu poszczególnych biografii, skuteczności dokonanej redefinicji siebie ani tym bardziej diagnoza kondycji branży gastronomicznej. Ważne jest natomiast to, w jaki sposób badani w rozmowach ze mną mówili o swoim zwrocie zawodowym, jak go motywowali i jak interpretowali, zwłaszcza w odniesieniu do pożądanego wizji życia. Mimo dość dużych zmian, jakie sektor gastronomiczny przeszedł w czasie pandemii, a także aktualnego kryzysu gospodarczego, który w sposób szczególny dotknął właśnie tę branżę, wciąż wydaje się, że koncept „rzucenia wszystkiego i założenia własnej restauracji” nie traci swojej uwodzicielskiej siły, nawet jeśli przesuwają się – na powrót – bardziej w stronę wyobrażeń niż praktyk, które faktycznie mogą być w ostatnich dwóch latach hamowane.

Jak wynika z powyższego opisu, uczestnicy badania, które stało się podstawą tego artykułu, to osoby o różnym statusie społeczno-ekonomicznym, ale generalnie należące do szeroko pojętej klasy średniej, zwłaszcza nowej klasy średniej (Horolets 2013: 83–89). Mimo rezygnacji ze spodziewanych i docenianych ścieżek karier, jest to zatem głos uprzywilejowanych, którzy – dokonując zmiany zawodowej i projektując na nią wizję dobrego życia – korzystali z szeregu dostępnych im kapitałów. Nie oznacza to również, że ich poprzednie życie było „złe” – przeprowadzaną transformację należy postrzegać raczej jako krok w kierunku życia lepszego w znaczeniu bardziej satysfakcjonującego czy bardziej udanego.

Przeprowadzone wywiady wyraźnie pokazały, że – choć często opowiadana jako radykalny zwrot zawodowy – zmiana ma w sobie więcej ciągłości w stosunku do poprzedniej kariery, niż chcieliby to czasami widzieć badani, a już na pewno – niż możemy wyczytać w przekazach medialnych. Zgromadzony przeze mnie materiał empiryczny pokazuje, że do „wygenerowania” alternatywnej wizji, a przede wszystkim do podjęcia próby jej realizacji, trzeba posiadać określone zasoby. Osoby, które zmieniają zawód, korzystają nie tylko ze zgromadzonych oszczędności, żeby zainwestować w swój biznes lub pozwolić sobie na rezygnację ze stabilizacji zawodowej, ale – co może nawet bardziej wyrażne – wspomagają się też kapitałem społecznym (na przykład budując grupę pierwszych konsumentów) oraz kapitałem kulinarnym jako wariantem kapitału kulturowego (LeBesco, Naccarato 2008). Z perspektywy obserwatora, stosującego utrwalone, o inteligentniejszej genezie, kryteria oceny prestiżu zawodów (por. Domański, Sawiński, Słomczyński 2010), można w odniesieniu do nich

zastosować kategorię deklasacji, głównie ze względu na fizyczny charakter nowej pracy oraz brak jej bezpośredniego powiązania z edukacją na szczeblu wyższym. Niektórzy z uczestników badania przywołują takie interpretacje, przypisując je na przykład swoim bliskim ze starszego pokolenia (wątek ten powróci w dalszej analizie). Sami badani jednak nie postrzegają swojej decyzji w ten sposób albo są w stanie pozorną deklasacją „grać”, wykorzystując opowieść o niej jako rodzaj szczególnego zasobu (np. interesująca historia osobista, która uatrakcyjnia przedsięwzięcie biznesowe).

Między niszą a mainstreamem

Temat, który podejmuję w artykule, nie dotyczy zjawiska masowego, ale wydaje się na tyle wyrazisty i kulturowo znaczący, że doczekał się już analiz, przede wszystkim w odniesieniu do Stanów Zjednoczonych. Richard Ocejo w swojej książce *Masters of craft: Old Jobs in the New Urban Economy* (2017) stawia między innymi pytanie o to, jak to się dzieje, że młodzież z amerykańskiej klasy średniej chętnie podejmuje prace typowe dotychczas dla klasy ludowej (*how middle-class kids want working-class jobs?* [tamże, s. 129]). Wprawdzie jego propozycja badawcza nie odnosi się tylko do zmian w toku kariery oraz dotyczy nie wyłącznie zawodów związanych z produkcją jedzenia (autor przygląda się pracy barmana w koktajlbarze, wytwórcy wysokoprocentowych alkoholi, rzeźnika i barbera), ale kieruje naszą uwagę w stronę nieoczekiwanych przesunięć klasowych oraz redefinicji zawodów związanych z pracą manualną, za którymi stoją szersze wyobrażenia na temat dobrego życia i dobrej ścieżki kariery. Zdaniem Ocejo decyzje zawodowe niezgodne z oczekiwaną trajektorią międzypokoleniową oraz możliwościami, jakie daje wykształconym młodym ludziom późnokapitalistyczna gospodarka, związane są z kilkoma procesami. Robotnicze niegdyś zawody zaczynają odgrywać ważną rolę w kształtowaniu się miejskich gustów, a ich podjęcie oznaczać może dołączenie do grona tzw. *tastemakers* (kreatorów gustów). Osoby je wybierające wbrew oczekiwaniom, tym bardziej wykonują rodzaj kulturowej pracy – czy wręcz performansu – związanej z niezbędnym „uszlachetnieniem” swoich zajęć. Dzięki nowym repertuariom kulturowym te stare-nowe zawody zaczynają być kojarzone z pewną aurą (tamże, s. 133), ale też wysumblimowanymi umiejętnościami, kompetencjami komunikacyjnymi i wiedzą, szacunkiem do natury czy kreatywnością, a praca w nich nie jest doświadczana jako deklasacja. Co więcej, zdaniem Ocejo, pracownicy z klas średnich kreują również swoisty nowy rodzaj elitaryzmu wewnątrz tych pierwotnie nieelitarnych społeczności zawodowych. Ten ostatni aspekt koresponduje z analizą autorstwa Alexandry Hendley (2017), która – prowadząc badania w środowisku prywatnych szefów kuchni – przyglądała się też

karierom tych, którzy dołączyli do świata gastronomii z innych zawodów. Jej zdaniem, te specyficzne kariery nie tylko bazują na posiadanych uprzednio zasobach, ale mają tendencję do reprodukcji, nie zaś transformacji, wcześniejszych nierówności społecznych (np. związanych z płcią czy rasą).

W Polsce podobną tematykę możemy znaleźć w badaniach „nowych rolników” autorstwa Aleksandry Bilewicz i Ruty Śpiewak (tekst w przygotowaniu). Osoby, które niezgodnie ze swoim wykształceniem i dotychczasową ścieżką kariery decydują się osiedlić na wsi i zająć małoskalową uprawą roli i czasami też produkcją żywności, podobnie jak w amerykańskich badaniach odnoszących się do rzemiosła i pracy z jedzeniem, nie tyle dopasowują się do istniejącego wcześniej etosu zawodowego, ile częściowo go przedefiniowują. Autorki koncentrują się w swojej pracy na relacjach między przybyszami a wiejskimi społecznościami lokalnymi. Różnice kapitałów (kulturowego i społecznego, w tym – bazującego na związkach z podobnymi sobie producentami rolnymi oraz odbiorcami z miast) między „starymi” i „nowymi” rolnikami przekładają się często na różnice prowadzące do reprodukcji nierówności i pewnej nieprzenikalności obu środowisk, a nawet swoistej gentryfikacji środowisk wiejskich. Przy świadomości istnienia daleko idących różnic kontekstu, można tu zauważyć podobieństwa między tezami Ocejo na temat elitaryzmu nowych rzemieślników, napływających do zawodów opartych na pracy fizycznej z klas średnich. Jednocześnie Bilewicz i Śpiewak zastanawiają się nad tym, w jaki stopniu „nowi rolnicy” mogą wpłynąć na zmiany sposobów uprawy roli wśród małych rolników „starego typu”, a zatem stawiają też pytania o potencjał budowania przez nich alternatywy dla status quo.

Mimo tego że prawie wszystkie próby zmierzenia się z podobną tematyką korzystają z kategorii klasy społecznej i również w tym artykule wątek ten jest obecny, to nie on gra pierwsze skrzypce w prowadzonej analizie. Zamiast tego stawiam pytanie o to, jaki jest potencjał transformacyjny podjętych redefinicji biograficznych w odniesieniu do wizji dobrego życia, relacji społecznych i roli pracy w życiu człowieka. Jedna z osób badanych podzieliła się ze mną swoim doświadczeniem dotyczącym reakcji rodziny wobec podjętej decyzji, „pomagając mi” również sformułować główne pytanie tego artykułu: *Moja mama wychodzi z założenia, że to [wykonywany wcześniej zawód] taki bardzo dobry, stateczny zawód. Masz pozycję – czego chcesz więcej?* (W8_M40_księgowy → kucharz i prowadzący warsztaty³).

Interesuje mnie zatem, na czym polega owo „więcej” jako cel starań, podejmowanych przez uczestników przeprowadzonego badania. Badani raczej nie rezygnują w całości ze społecznego uznania (sukcesu finansowego, a nawet

³ Cytowane wywiady oznaczam następująco: numer wywiadu, płeć i orientacyjny wiek, krótki opis rodzaju przejścia zawodowego.

częściowo prestiżu) – po zmianie wciąż do niego dążą, zwłaszcza w przypadku tych badanych, którzy rozwijają swoje zaangażowanie w kierunku własnej działalności gospodarczej czy dbają o medialną widzialność. Może tak się dziać między innymi dlatego, że praca w gastronomii uległa przedefiniowaniu, o czym będzie mowa w kolejnej części artykułu. Jednocześnie, nie uważają swojego dotychczasowego życia za „złe” czy „nieudane”, a przynajmniej o tym nie mówią. Jednak niewątpliwie próbują nadbudować coś jeszcze na konwencjonalnych oznakach sukcesu. Co takiego odnajdują w pracy z jedzeniem osoby, które – będąc już na jakimś szczeblu kariery – podjęły spory wysiłek i ryzyko, żeby móc ją wykonywać? Jakie wartości są przez analizowane przesunięcia zawodowe kwestionowane (jeśli są kwestionowane), a jakie – promowane?

Głównym problemem, który stawiam w tekście, jest wbudowana w poszukiwanie dobrego życia niejasność relacji między kontestacją porządku społecznego a jego potwierdzaniem poprzez decyzje badanych. Artykułowanie alternatyw w kontekście późnego kapitalizmu wiąże się z wątpliwościami co do ich skuteczności i zasadności, zwłaszcza jeśli podejmowane jest przez ludzi uprzywilejowanych, względnie dobrze radzących sobie w życiu. Niemal każdą próbę takiej artykulacji można zawłaszczyć, urynkować albo uznać za kosmetyczną zmianę odnoszącą się do stylu życia, nieznaczającą ze względu na to, że nie podważa podstaw systemu. Z tych powodów wpisana w analizowane biografie sprzeczność między niekonwencjonalnością wyborów zawodowych (przekonaniem o łamaniu schematów i poszukiwaniem owego „czegoś więcej”) a konwencjonalnością (przynależnością do hegemonicznej, typowej dla klasy średniej wizji świata) jest główną osią tekstu.

Z jednej strony zmiana, na którą się zdecydowali badani, może być postrzegana jako niezgodna z hegemonicznymi w ich środowisku wzorami karier zawodowych, co najmniej alternatywna wobec nich. Te wzory dotyczą rodzaju wykonywanej pracy (praca nie powinna raczej nosić znamion pracy fizycznej), ale też samego kształtu trajektorii zawodowej, która powinna być raczej stabilna lub wznosząca się po określonych szczeblach (por. Gruhlich 2023). Odniesienie do tak rozumianej hegemonii można rzeczywiście odnaleźć w niektórych wypowiedziach rozmówców. Analizowane wybory zawodowe w takich przypadkach nie tłumaczą się same przez się, nie są widziane jako zwykły wariant przebranzowienia – jest w nich za to element znaczącego wyłomu z poprzedniej ścieżki. Utrata części wyznaczników statusu (głównie chodzi o prestiż przypisywany niektórym zawodom) dodatkowo uwiarygodnia kontestacyjny wymiar zmiany. Przez część badanych jest też ona pozycjonowana wobec wyborów dokonanych przez nich na wcześniejszych etapach życia. Te osoby mówią wówczas, że kształtowały swoją ścieżkę edukacyjną i zawodową pod presją lub zgodnie z wymogami czasów, w których dorastali, niekiedy uosabianych przez rodziców pomagających im w wyborze kolejnych szkół i mających w domyśle wizje

oczywistych przejsć edukacyjnych (np. liceum ogólnokształcące, a nie szkoła zawodowa). W swoim odczuciu tacy rozmówcy ówczasnie decydowali się na „zaspokojenie” narzuconych im wymogów otoczenia, wpisując się w nie do końca własne – z dzisiejszego oczywiście punktu widzenia – ideały i aspiracje.

Z drugiej strony, oglądane z innej perspektywy nieoczywiste decyzje zawodowe uczestników badania potwierdzają raczej, niż podważają, dominujące wyobrażenia o pożądanej pracy zawodowej w takim sensie, w jakim sięgają po obraz odpowiednich relacji między pracą, indywidualną pasją i poczuciem spełnienia – konkretnie chodzi o ich konwergencję, o której piszę dalej. Zgodny z hegemoniczną wizją stają się też motyw samosterowności, elastyczności i poczucia wpływu na własne życie, a także pozytywne waloryzowanie indywidualnej sprawczości oraz kreatywnego kształtowania biografii. Jak zauważa Andreas Reckwitz (2017: 53), to właśnie brak szampowości i „odchylenia od standardu” stają się dziś społeczną normą, a nawet wiążą się z dyscyplinującą presją: „Rozproszone praktyki i dyskursy dyspozytywu kreatywności w pierwszej kolejności *nie* dążą do wywołania schematycznego, ustandaryzowanego zachowania, lecz właśnie do produkcji i recepcji tego, co nowe” (tamże). Jest to zdaniem autora rodzaj przewidywalności „drugiego stopnia”, polegający na „przewidywalnym odstępstwie od normy” (tamże). Można też powiedzieć, że osoby uczestniczące w badaniu proponują „nowocześniejsze”, ale nie zupełnie przeciw wyrotowe, spojrzenie na ideę kariery, która dzisiaj w niektórych kontekstach organizacyjnych zaczyna przybierać coraz bardziej subiektywne i zindywidualizowane formy – np. patchworku, węża, spirali „nieuporządkowanej” ścieżki, „wielokierunkowego systemu kariery”, kariery „chaotycznej” lub „nomadycznej” albo „kariery chronicznie elastycznej” (Gruhlich 2023). Fakt zmiany zawodu w ciągu życia jest zresztą – zdaniem Rosy (2020: 36) – późnonowoczesny i wpisany w logikę przyspieszenia.

Przekształcająca moc jedzenia

Nie ulega wątpliwości, że przygotowywanie i produkcja żywności stały się ostatnio – w Polsce około dziesięciu czy kilkunastu lat temu, w Europie Zachodniej i Stanach Zjednoczonych już pewnie kilka dekad temu (Furrow 2016) – przestrzenią dyskusji na temat możliwości transformacji istniejących stosunków społecznych i gospodarczych. Jedzenie, dla niektórych przesadnie wszechobecne (Poole 2012), jest dzisiaj często sposobem mówienia o innych ważnych kwestiach (Kopczyńska 2021), w tym – kwestionowania systemu, poszukiwania alternatyw, a nawet budowania utopii społecznych (Vivero-Pol et al. 2018). Dzieje się tak nie tylko wówczas, gdy podejmuje się refleksję nad systemami produkcji i dystrybucji żywności alternatywnymi wobec przemysłowych

(Goodman, DuPuis, Goodman 2012), rekonfiguracją kwestii etycznych związanych z produkcją żywności (np. Carrier, Luetchford 2012; Modrzyk 2014), zaangażowaniem obywatelskim (np. DuPuis, Gillon 2009; Bilewicz, Śpiewak 2019; Grasseni 2018), bezpieczeństwem żywnościowym, sprawiedliwością (Herman, Goodman, Sage 2018) i suwerennością żywnościową (np. Bilewicz 2020) czy zrównoważonym rozwojem (np. Smith, Jehlička 2013). Transformacyjna moc jedzenia jest widoczna także wtedy, gdy postrzega się kulinaria jako posiadające moc przekształcania tożsamości zbiorowych (np. Hryciuk 2018; Bachórz, Parasecoli 2023) lub – tak jak w tym artykule – redefinicji poszczególnych biografii i tożsamości indywidualnych (por. Parasecoli 2013; Nettles-Barcelon 2017).

Dlatego też pierwszy – węższy – kontekst prowadzonej przeze mnie analizy stanowią globalne przeobrażenia przekonań o jedzeniu. Zjawisko to opisuje w kontekście amerykańskim Dwight Furrow (2016), określając je jako rodzaj kulturowej rewolucji, która stawia żywność i jej przygotowywanie w centralnym miejscu kultury. Furrow uważa, że rewolucja ta jest próbą wygenerowania przez ludzi nowych znaczeń w obliczu biurokratyzacji, standaryzacji, koncentracji na efektywności i wzroście gospodarczym. Swoisty *boom* na jedzenie miałby stanowić odpowiedź na alienację oraz sposób odzyskiwania autentyczności i sprawczości w relacjach społecznych, a zatem – być przestrzenią kontestacji i poszukiwania alternatyw. Z drugiej strony nie brakuje głosów krytyki zauważających w tej „rewolucji” przede wszystkim klasowe strategie wyróżnienia się. Stawianie jedzenia w centrum i przypisywanie mu szczególnej roli kulturowej miałyby być narzędziem dystynkcji, używanym przez niepewną i zagrożoną utratą swojej pozycji klasę średnią (Finn 2017). Częścią tego krytycznie analizowanego procesu byłoby też zaprzeczanie temu, że dobre jedzenie (i jego definiowanie) to kwestia pozycji społecznej (Johnston, Baumann 2015). Konstruowanie nowego kulturowego statusu jedzenia jako czegoś „interesującego”, ale też uwalniającego od niektórych presji nowoczesności, w połączeniu z ideologiami i napięciami klasowymi wydaje się uzasadniać też ukierunkowanie przeprowadzonego przeze mnie badania, w tym jego założenia i dobór próby.

W tym artykule szczególnie interesuje mnie – jako punkt wyjścia przedefiniowania znaczeń pracy z jedzeniem – przesuwanie przygotowywania żywności ze sfery codziennego obowiązku, gotowania nawykowego, nieodpłatnej pracy i troski w stronę czasu wolnego, zabawy, towarzyskości albo sztuki i kreatywności. Nie oznacza to oczywiście, że jedzenie staje się wyłącznie rozrywką, jak by sugerowało na przykład pojęcie *foodtainment* (por. Finkelstein 1999), ale że może nią być, stając się pożądaną częścią miejskiego życia (Parham 2012; Newman, Burnett 2013; Derek 2017), wkraczając do instytucji kultury (Krukowska 2017) czy mediów (de Solier 2008; Rousseau 2012; Bradley 2016). Zarówno praktyki jedzeniowe (jedzenie na mieście, turystyka kulinarna, warsztaty

kulinarne), jak i tym bardziej narracje i obrazy na temat jedzenia, w wielu przypadkach odrywają się od pragmatyki życia codziennego, stając się podstawą uczestnictwa w kulturze, i to wcale nie w najszerszym, antropologicznym tego pojęcia znaczeniu (por. Bachórz et al. 2014: 61–62). Praca z jedzeniem staje się więc pracą kreatywną, w tym zakresie, w jakim obejmuje ona „produkcję nowatorskich treści (...) przed publicznością spragnioną oryginalności i zaskoczeń” (Reckwitz 2017: 19), albo nawet jest wprost traktowana jako część sektora kreatywnego (Donald, Blay-Palmer 2006).

Gary Alan Fine (1996), który jako jeden z niewielu prowadził badania etnograficzne restauracji jako organizacji, zauważył, że biznes ten wydaje się atrakcyjny właśnie ze względu na możliwość osobistej ekspresji estetycznej. Dotyczy to zarówno właścicieli przedsiębiorstw gastronomicznych, jak i kucharzy – ci ostatni lubią porównywać się do artystów, a swoje doświadczenie pracy niekiedy opisują w kategoriach przepływu (*flow*) (tamże, s. 177–182, por. Csikszentmihalyi 2022). Między innymi ta stosunkowo nowa kulturowa otoczka (czy nowy repertuar kulturowy, gdybyśmy chcieli zastosować określenie cytowanego wyżej Ocejó [2017]), która towarzyszy produkcji żywności i uatrakcyjnia ją, pozwala ludziom o różnym statusie społeczno-ekonomicznym uczynić z pracy kulinarnej ramę dla opowieści o samopoznaniu, samorealizacji i spełnieniu osobistym.

Swoiste zrośnięcie się tego rodzaju przekonań z sektorem gastronomicznym zauważyli jakiś czas temu badacze mediów kulinarnych, zwłaszcza tak zwanych *makeover shows* w rodzaju globalnego formatu *MasterChef*, wskazując na obecność w nich „wielką narrację” przejścia od amatorstwa do profesjonalizmu (Seale 2012). Programy te na różne sposoby wykorzystują fabularny motyw podjęcia zawodu gastronomicznego jako rodzaju wyzwolenia czy „odkrycia siebie” (Lewis 2011). Zmiana zawodowa wraz z „podejmowaniem pracy zgodnej z pasją” jest w tych na swój sposób dydaktycznych programach waloryzowana wyłącznie pozytywnie, nawet jeśli prowadzi to do sprzeczności jednoczesnego „bycia sobą” i imperatywu „zmieniania siebie” (Seale 2012), nie mówiąc już o strukturalnych ograniczeniach takiej zmiany. Niektórzy uczestnicy przeprowadzanego przeze mnie badania brali udział (na różnych etapach) w tego typu programach, różnie oceniając obecnie ich wpływ na własną ścieżkę kariery. Jednocześnie badani niechętnie przyznają się wprost do oglądania podobnych show. Mimo wszystko wydaje się, że zwroty zawodowe w kierunku produkcji jedzenia są w jakimś sensie zależne (nie chcę powiedzieć, że znajdują się pod bezpośrednim wpływem) od podobnych przedstawień medialnych, a na pewno wpisują się w szerszy kontekst „kulinarniej rewolucji kulturalnej”, o której była mowa w tym podrozdziale.

Pasja i praca – odróżnicowanie porządków

Projekt samorealizacyjny, który wykorzystuje ten motyw przejścia od gotowania dla siebie i bliskich do gotowania w celach zarobkowych, jest – jak wskazywałam we wstępie – dwuczęściowy i oparty na dwóch symetrycznych wobec siebie procesach. Obejmuje zarówno zainteresowanie żywnością jako częścią czasu wolnego, która urasta do rangi „poważnej pasji”, jak i próbę uzawodowienia tej pasji. Mówiąc jeszcze inaczej: analizowany zwrot zawodowy ma za zadanie upodobnić pracę do pasji, ale też zajęcia czasu wolnego są w nim traktowane na tyle poważnie jako przestrzeń produktywności i akumulacji kapitałów, żeby móc stanowić bazę dla takiego uzawodowienia. W praktyce granica między tymi częściami (etapami) procesu nie jest wcale ostra, ale raczej płynnie przechodzą one jeden w drugi (por. Bachórz et al. 2014: 49–51). Co więcej – nieostrość tej granicy wbudowana jest w istotę przeprowadzonego projektu biograficznego, w którym ideałem staje się końcowy wynik dwukierunkowego odróżnicowania porządków pracy i czasu wolnego. Warto przy tym zauważyć, że motyw zintegrowania w jedną całość pasji i pracy zarobkowej, choć bardzo często odnoszony do zawodów związanych z produkcją jedzenia (Nettles-Barcelon 2017), nie dotyczy wyłącznie jego.

Czas wolny już od dawna podlega pewnym formom wartościowania ze względu na jego „pożyteczność”, efektywność i produktywność (Gelber 1999; Rojek 2010). Nie nowa kategoria „poważnego czasu wolnego” (*serious leisure*) (Stebbins 1982, 1992) kieruje naszą uwagę w stronę wzrastającej roli czasu wolnego jako życiowego centrum i przestrzeni samorealizacji. Czas wolny nie wiąże się jedynie z przyjemnością lub nie jest jedynie odskocznią, ale również łączy się z wysiłkiem oraz określonym etosem, a także można stosować wobec rozwoju w jego ramach określenie „kariery” (Stebbins 1982: 256–258). Pojęcie kariery pasuje też do opisu (potencjalnego) przejścia od amatorstwa bazującego na *leisure* do roli zawodowej (Stebbins 1992: 68–92).

W odniesieniu do jedzenia jako praktyki czasu wolnego interesujące wydają się dwie propozycje analityczne. Warto w tym kontekście zwrócić uwagę na Colina Campbella kategorię rzemieślniczej konsumpcji (*craft consumption*), do której, podobnie jak w przypadku ręcznej produkcji, konsument wnosi swoje umiejętności, wiedzę, osąd i pasję, będąc motywowany chęcią wyrażania siebie (Campbell 2005: 27). Wskazując na częste pomijanie upodmiotowiającego potencjału konsumpcji w ogóle, autor lokuje ten jej rodzaj między wiedzą praktyczną a sztuką. Kładzie nacisk na to, co ludzie robią z nabytymi dobrami, akcentując nie tyle „personalizację” nabytych przedmiotów, ale rezultat w postaci twórczego ich połączenia w całość. Przykładami aktywności tego typu stają się przede wszystkim ogrodnictwo, dekorowanie wnętrza, ale również – właśnie gotowanie (tamże, s. 33). W tym sensie praca z żywnością w gospodarstwie

domowym przestaje też być pragmatyczną pracą reprodukcyjną, stając się „uszlachetnionym” rodzajem konsumpcji w czasie wolnym, który wykorzystuje własne zasoby (w tym kapitał kulturowy) (tamże, s. 37–38), ale może też sprzyjać gromadzeniu nowych.

Wyraźnie koresponduje ta koncepcja z tym, co na temat jedzenia jako „poważnego hobby” ma do powiedzenia Isabelle de Solier (2013), która zresztą odwołuje się do wymienionych wyżej autorów (Stebbinsa, Gelbera, Campbella). W swojej analizie osób określających się jako *foodies* (amatorów, szczególnie zainteresowanych tematyką jedzenia) wskazuje ona, że ich zaangażowanie w przyrządzanie potraw nosi charakter *productive leisure*, w którym ludzie odnajdują możliwość samorealizacji w wytwarzaniu rzeczy materialnych. Co jednak ważne, ten rodzaj produkcji w czasie wolnym oparty jest też na wiedzy (*knowledge-based leisure*) oraz ideałach kreatywności (*creative production*) (tamże, s. 20–33). Według de Solier chodzi tutaj o moralizację późnonowoczesnych procesów budowania „ja”. Dzieje się to w ten sposób, że swoista „produktywizacja” czasu wolnego i konsumpcji, połączona z wartościowaniem wiedzy i procesu jej zdobywania, pozwala przesunąć akcent ze sfery osiągania uznania przez gromadzenie dóbr na rzecz bardziej „szlachetnych” formuł, uwzględniających również szczególnie antykonsumeryzm nowej klasy średniej (tamże, s. 54–75, 137–144).

W tych powiązanych ze sobą koncepcjach różnych autorów interesuje mnie sposób rozumienia zajęć czasu wolnego, w którym podkreśla się materialną wytwórczość. Mamy tu do czynienia z zacieraniem się granicy między konsumpcją i produkcją. Zajęcia te są postrzegane jako kreatywne, służące autoekspresji, samorozwojowi czy wręcz w szczególnych przypadkach pozwalające zbudować alternatywny rodzaj kariery. Ciekawe z perspektywy prowadzonych przeze mnie badań jest również przypisywanie tego modelu klasie średniej, która zatracić miała możliwość samorealizacji w coraz bardziej alienujących się rolach zawodowych, poniekąd przenosząc to zadanie do czasu wolnego, który jednak wtórnie trochę upodobnia się do pracy. I wreszcie, rodzaj kreatywnego połączenia konsumpcji z rzemieślniczą produkcją miałby być reakcją na utowarowienie w tym sensie, że czyniłby konsumpcję bardziej moralną.

Drugą, symetryczną częścią odróżnicowania czasu wolnego i pracy są – jak wspomniałam wyżej – przemiany pracy zarobkowej, które mają zbliżyć ją do czasu wolnego. Na najbardziej podstawowym poziomie może chodzić o symultaniczne łączenie jednego z drugim w związku z możliwościami technologicznymi (np. słuchanie muzyki w pracy) czy sposobem organizacji miejsca pracy jako „przyjaznego” (Bachórz et al. 2014: 49). Poprzestanie na tej konstatacji byłoby jednak uproszczeniem. O pracy pisze się z użyciem kategorii kulturalizacji i estetyzacji (albo pseudoestetyzacji), a kompetencje kulturowe (wcześniej wiązane z czasem wolnym) okazują się pożądanymi na rynku pracy (Franczak 2015).

Towarzyszą temu przekonania, że praca powinna wyrastać z pasji osobistej czy wręcz stanowić odbicie naszego wnętrza. Powinna być nie tylko interesująca, ale zbieżna/rezonująca z nami. Ważna więc staje się kategoria autentyczności (Taylor 1996), która podobnie jak inne właściwości czasu wolnego niejako „rozlewa się” również na sferę pracy. Poglądy te zogniskowane są szczególnie w modelu „sektora kreatywnego” (Florida 2010), ale nie tylko. Model ten został znaturalizowany przez hegemoniczny światopogląd, przy jednoczesnym zmarginalizowaniu stanowisk krytycznych wobec niego, które wskazują na zagrożenia płynące z połączenia w doświadczeniu zaangażowania zawodowego i osobistego. Odróżnicowanie systemów społecznych stwarza iluzję niezależności i samospelnienia, ale jednocześnie skrywa normalizację niepewności zawodowej i przepracowania oraz generuje nowe nierówności bazujące na umiejętności adaptacji do dyskursu kreatywności (Kasza 2014; Franczak 2015).

Praca z jedzeniem jako zgodna z hegemonicznymi ideałami

Poczucie, że profesjonalizacja pasji jest ideałem, a czas wolny powinien być wzorotwórczy dla pracy zawodowej, okazało się dla uczestników badania właściwie rozumiejącą się samą przez się oczywistością. Idąc śladem obecnej w literaturze socjologicznej krytyki odnoszonej do sektora kreatywnego, zadawałam między innymi pytania dotyczące potencjalnej słabości takiego modelu. Interesowało mnie, czy – zamiast być uwolnieniem od niechcianych presji zawodowych – nie staje się on uwikłaniem w pracę dwadzieścia cztery godziny na dobę. Okazało się, że moi rozmówcy w sposób ograniczony odzwierciedlają tę krytykę, nawet jeśli niektórzy z nich dostrzegają różne trudności z prowadzeniem kariery opartej o pracę z jedzeniem. Mimo zgłaszanych obciążeń i napięć (głównie związanych z czasem pracy i trudnością jej pogodzenia z życiem rodzinnym) przechodzenie prywatnej pasji w pracę zawodową traktowane jest jako niekwestionowana podstawa dobrze urządzonego życia. Badani nie wyrażają zaniepokojenia, że ostatecznie przekucie zajęcia czasu wolnego na pracę zarobkową może ich pozbawić życiowej pasji. Raczej nie zdarza się też, żeby rozdzielali te dwie sfery jako niepowiązane ze sobą.

Przeciwnie, w zgromadzonym materiale powtarzającym się wątkiem jest nie tylko zintegrowanie pasji osobistej z pracą zarobkową, ale również wypowiedzi na temat głębokiego, tożsamościowego znaczenia nowego zajęcia. Uproszczeniem byłoby stwierdzenie, że doświadczają podobnego stanu wszyscy badani, jednak niekiedy owa pasja i „lubienie” pracy z jedzeniem jest przedstawiana jako najgłębsza, a jednocześnie niemal „naturalna” emanacja indywidualnego „ja”. Poniższy cytat jest tutaj szczególną ilustracją poczucia, że przedefiniowanie kariery było postrzegane przez tę akurat rozmówczynię nie tyle jako

„przedefiniowanie siebie”, a przeciwnie – jako dopuszczenie do głosu autentycznego wnętrza, co nosiło cechy wręcz przymusu:

Chodzi o taki moment, kiedy masz zupełnie inny zawód i dostajesz kasę za coś, co wypływa z ciebie samo, bez żadnego wysiłku, to mówisz: „kurde, po co się męczyć gdzieś, gdzie nie lubię, skoro można robić tak”.

(...)

Ale myślałam, że tak trzeba, że praca jest, to się trzeba zmęczyć. No ale okazało się, że ja to mam tak pod skórą i dobrze, że dopuściłam to do głosu kiedyś, no bo kto wie, co bym robiła teraz. Dalej bym gotowała wystawne obiady dla przyjaciół (...). No to się kłębi, no musisz dać temu ujście, bo zwariujesz. (W6_K45_menedżerka sklepów w korporacji → szefowa kuchni + cateringi)

Afektywne podglebie pracy zawodowej, wyrażanie stosunku do niej językiem emocji i uczuć bezdyskusyjnie stanowi o zadowoleniu z dokonanego zwrotu biograficznego i wiąże się u części osób z poczuciem uwolnienia. Staje się równocześnie jednak źródłem paradoksów (Illouz 2010). Przyjrzyjmy się poniższej wypowiedzi:

Dzisiaj opowiadam na warsztatach (...), że jakbym kochała papier toaletowy i chciała go sprzedawać, to myślę, że bym fortunę na tym zrobiła. Jak cokolwiek się robi, to trzeba mieć pasję, trzeba się angażować i po prostu, moim zdaniem, to idzie. Proszę mi wierzyć – tutaj naprawdę jest włożona tylko ta pasja i miłość do gotowania, trochę szczęścia w znalezieniu lokalu i to, że mąż wyremontował i jeszcze trochę szczęścia z różnych stron, które mi spływały i tak naprawdę ta miłość i pasja. (W3_K45_przedstawicielka handlowa w korporacji → warsztaty kulinarne)

Rozmówczyni wyraźnie marginalizuje różne, poza osobistym zainteresowaniem, rodzaje zasobów, które pomogły jej w transformacji biografii, takie jak choćby wsparcie społeczne czy po prostu środki finansowe (wspominam wyżej o wyraźnej i mało eksponowanej ciągłości biograficznej, która towarzyszy narracji o pozornie radykalnym zwrocie zawodowym). Szczególnie ważne wydaje mi się, że uczestniczka badania dodatkowo interpretuje sukces zawodowy (ten finansowy i zgodny z konwencjonalnie mierzonym uznaniem) jako będący wprost rezultatem emocjonalnego zaangażowania i powiązania pracy z pasją. Interpretuję tę wypowiedź w ten sposób, że to właśnie splot pasji, emocji, własnego „ja” i pracy zawodowej jest rozumiany jako główny zasób, na którym można budować dalsze życie zawodowe. Jeśli tak, okazałoby się, że mówimy tutaj nie tyle, a przynajmniej nie tylko, o wyrzeczeniu się dominujących wartości związanych z pracą i zastąpieniu ich alternatywą, ile o czymś w rodzaju konwersji kapitałów. W takiej interpretacji, ten element afektywny byłby kluczowy i – inaczej niż w modelu dobrowolnej ascezy czy *downshiftingu* – jego uwzględnienie byłoby instrumentalne.

W sposób oczekiwany i dość konwencjonalny, jeśli przyłożyć tutaj miarę hegemonicznych ideałów klasy średniej, rozmówcy interpretują również fakt zmiany zawodowej. Dla części z nich to właśnie podjęcie nieoczywistej, nieco buntowniczej, decyzji biograficznej jest tutaj bardziej istotne z perspektywy zadowolenia z życia niż treść tej decyzji. Nie tylko elastyczność i przedsiębiorczość są tu ważne – skrytykowane już po wielokroć jako część dyskursów o sprawnych i łatwo adaptujących się do wymogów systemu (ryнку pracy) pracowników – ale przede wszystkim kreatywność wobec własnej biografii, rozumiana jako oryginalność, ale też przedkładanie tego, co nowe, ponad to, co stare (Reckwitz 2017: 15–26). Dla wielu ważna jest więc zmiana sama w sobie. Uczestnicy badania opisują swoje doświadczenia w taki sposób, że pasuje do nich kategoria „uczenia się przez całe życie”, zestawiają je z odchodzącymi ich zdaniem w przeszłość modelami pracy w jednym miejscu przez całą biografię zawodową lub mówią z zadowoleniem o własnej zaradności w niepewnym środowisku zawodowym. Koresponduje to z przywoływanymi przeze mnie wyżej wizjami karier subiektywnych, zindywidualizowanych, nie zawsze uporządkowanych (Gruhlich 2023). Gotowość do rezygnacji z wybranej we wczesnym etapie życia kariery na rzecz nowej, diametralnie odmiennej (już właściwie bez znaczenia jakiej) jest, powtórzę, z gruntu więc wpisana w późnonowoczesne oczekiwania (Rosa 2020: 36) – zwrócona w przyszłość i wcale nie stanowiąca wówczas alternatywy wobec tego, co dominujące.

Ciekawa w tym kontekście jest też rola pracy fizycznej. Uczestnicy badania właściwie nie określają siebie jako rzemieślników i pewnie nie wszyscy nimi są w ścisłym tego słowa znaczeniu (por. Paxson 2013), nie zmienia to jednak tego, że w jakimś sensie doświadczyli oni przesunięcia od pracy intelektualnej do pracy opartej na ręcznej wytwórczości. Manualny i cielesny wymiar pracy z jedzeniem wydaje się najważniejszą różnicą między „biografią przed” i „biografią po”. O ile jednak materialna forma produktów wychodzących spod rąk szefów kuchni czy rzemieślników (por. Kopczyńska 2021: 39) może być widziana jako remedium na wiele bolączek późnej nowoczesności (o czym niżej), o tyle droga do nich – sposób pracy, dzięki którym powstają – wydaje się co najmniej ambiwalentna.

Chociaż gastronomia i produkcja jedzenia angażuje ciało jako narzędzie i wymaga pracy nad nim, ten aspekt wydaje się jednocześnie dość słabo obecny w ich medialnych przedstawieniach. Mimo materialności jedzenia, zbliżanie gastronomii do sztuki i spektaklu wizualnego eksponuje raczej kreatywny (konceptyjny, intelektualny) niż związany z ciałem pracującym wymiar tych hybrydowych ze swej natury zawodów. Podobnie wygląda to w odniesieniu do zgromadzonego w toku badania materiału empirycznego. Własna fizyczność jest do pewnego stopnia obecna w wypowiedziach badanych, ale jednak raczej nieopisywana jako źródło satysfakcji czy podstawa narracji o transformacji relacji

zawodowych. Nie dziwi to o tyle, że przestawienie własnego ciała na tryb pracy manualnej/fizycznej wydaje się trudniejsze niż przyswojenie i współtworzenie nowego dyskursu. Niektórzy uczestnicy badania, choć tu warto zaznaczyć, że zdecydowanie nie wszyscy, mówili o skonfrontowaniu się z cielesnym aspektem pracy fizycznej jako o niełatwym doświadczeniu z początków swojej nowej drogi. Na przykład, niegdysiejszy dyrektor finansowy, który przeszedł wszystkie szczeble kuchennej hierarchii, łącznie z pracą w charakterze pomocy kuchennej, zapytany o to, jak czuł się z tą daleko idącą zmianą, wskazał nie tyle na poczucie własnej degradacji, ile na trud przyzwyczajania się do wysiłku fizycznego:

Ja nie miałem z tym [*niskim statusem nowo podjętej pracy*] problemu, bo ja to lubiłem, mi to sprawia frajdę. Bardziej mi doskwierał ten aspekt fizyczny. 16-17 godzin na nogach, to jednak twoje kolana i kręgosłup bardzo to odczuwają. W tym pierwszym okresie to naprawdę czułem to, że nawet stopy i paznokcie mnie bolały. (W8_M40_księgowy → kucharz i prowadzący warsztaty)

Jednak trudność wprawienia ciała w zupełnie nowy tryb funkcjonowania jest zapewne częściowym tylko uzasadnieniem stosunkowo słabej obecności fizyczności w wypowiedziach uczestników badania. Podobnie jak w przypadku medialnych przedstawień pracy z jedzeniem jako atrakcyjnej ścieżki kariery, również i w wypowiedziach moich rozmówców znajdujemy raczej nacisk na wiedzę, zakorzenienie kulturowe, kreatywność jako co najmniej uzupełnienie koniecznej pracy fizycznej w rozumieniu mechanicznej i męczącej pracy ciała. Badani stosunkowo chętnie powoływali się też na złożony, mieszany charakter nowego zajęcia. Dość dobrze ilustruje to poniższa wypowiedź, akcentująca wszechstronność pracy z jedzeniem:

Cały czas się uczę, cały czas jest mnóstwo rzeczy, których jeszcze nie umiem, ale to jest życie. Gastronomia ma w sobie wszystko, musisz znać się i na ludziach, i na relacjach i jedzeniu, na chemii, fizyce, sprzątaniu, na pierwszej pomocy, na prawie. Codziennie używam różnych zakamarków wiedzy, którą mam, albo której nie mam i wtedy wiem, że muszę nadrobić, bo to nie jest... ja nie zamiatam cały czas ulicy – prawo, lewo, ja codziennie robię sto różnych rzeczy. (W6_K45_menedżerka sklepów w korporacji → szefowa kuchni + cateringi)

Podobnie jak w badaniach Ocejó (2017), w doświadczeniu moich rozmówców mieszają się zatem – selektywnie – porządki fizyczny, emocjonalny, intelektualny, relacyjny i symboliczny w taki sposób, że ten pierwszy nie gra pierwszych skrzypiec. Jak widać też w ostatnim z wyżej cytowanych fragmentów wywiadu, chodzi zwłaszcza o dystansowanie się od aspektu odtwórczego, mechanicznego. Uczestnicy badania mogą sobie pozwolić na taką narrację ze względu na własny formalny kapitał kulturowy (możliwość, choćby tylko potencjalną, „wyjęcia dyplomu z szuflady” – wedle słów badanej), ale również

ze względu na specyfikę biznesu restauracyjnego i jego – opisane powyżej – uatrakcyjnianie i przesuwanie się do sfery kultury symbolicznej.

Podsumowując tę część wyводу, bazując na wybranych aspektach przeprowadzonego badania, można by zgodzić się z diagnozami, które mówią, że zintegrowanie dobrowolnego zaangażowania czasu wolnego i płatnej pracy zawodowej to sposób kapitalizmu na wchłonięcie, unieszkodliwienie jego krytyki (Boltanski i Chiapello 2022). Splot pasji, indywidualnej tożsamości i pracy zarobkowej oraz idealizacja elastyczności zawodowej to zinternalizowane narzędzie podporządkowania nie tyle swoim własnym wyborom, ile wymogom systemu gospodarczego. Ponadto, można by przyjąć, że narracja o odważnej i nieoczywistej zmianie zawodowej – przesunięciu w kierunku pracy pozornie przynależącej do innego porządku klasowego – jest jedynie opowieścią o zmianie scenografii, która podtrzymuje istniejące hierarchie. Inaczej mówiąc, dość łatwo skrytykować analizowaną transformację zawodową jako zaawansowany mechanizm uwikłania i zwielokrotnienia presji systemowych albo jako sprytną konwersję kapitałów, która *de facto* nie jest realną zmianą. Czy jest to jednak wystarczająca diagnoza takich projektów zawodowych, które potencjalnie i w oczach niektórych obserwatorów oparte są mimo wszystko na utracie przynajmniej części uznania (nawet jeśli zgodzimy się, że nie mówimy tu o deklasacji)? W dalszej części artykułu spróbuję pokazać, że krytyczna analiza tej indywidualnie optymistycznej perspektywy, podważająca indywidualne doświadczenia jednostek, być może nie chwyta do końca istoty sprawy.

Praca z jedzeniem – w poszukiwaniu rezonansu ze światem?

Zgromadzony materiał badawczy daje podstawy do stwierdzenia, że praca z jedzeniem ma pewne cechy, które pozwalają nieco bardziej „uwierzyć” badanym pozytywnie interpretującym swoje doświadczenia. W tej części artykułu próbuję zrozumieć, posiłkując się materiałem empirycznym, co jest w niej źródłem wyobrażeń o mocy transformującej biografie i relacje ze światem. Niektóre z tych wymiarów nie są uniwersalne i wówczas nie można pracy z jedzeniem zamienić na inny rodzaj pracy opartej na pasji osobistej.

W świetle zgromadzonego przeze mnie materiału, atrakcyjność pracy z jedzeniem jest powiązana z wyraźnym, widzialnym i poddającym się kontroli efektem, umożliwionym przez konkretną, materialną formę produktu/dania, który wychodzi spod rąk osoby wykonującej tę pracę. Jest banalnym stwierdzeniem, że gotowanie i produkcja jedzenia nie może odbywać się wyłącznie w sferze symbolicznej czy dyskursywnej. Wprawdzie nowy zawód nie może być nazywany po prostu pracą fizyczną (badani przeplatają pracę manualną nie tylko

z koncepcyjną, ale również z działalnością edukacyjną, publikacyjną lub zarządzającą biznesem, ponadto – o czym piszę w poprzedniej części – chętnie akcentują intelektualny charakter pracy z jedzeniem), ale jednocześnie w tych różnych formułach nowego zaangażowania ważne stają się właśnie materialne rezultaty. Uważam to za szczególnie ciekawe: o ile praca fizyczna, wymagająca wysiłku ciała, jest aspektem, o którym aż tak dużo się nie mówi, marginalizowanym lub faktycznie zanikającym w toku nowej biografii zawodowej, o tyle materialność (rozumiana jako widzialność i namacalność rezultatu pracy, możliwa do doświadczania zmysłami) jest nagradzająca i pozycjonowana wyraźnie wobec alienującej abstrakcji jako jeden z ważniejszych postulatów transformacji relacji człowieka z pracą zawodową.

W świetle wypowiedzi osób zmieniających karierę w kierunku pracy z jedzeniem, to właśnie materialnie, nie symbolicznie, rozumiana wytwórczość nowego zajęcia nosi wyraźnie sensotwórczy charakter. Zgodnie z tym, co przedstawiam we wprowadzeniu, badani przed zmianą zawodową wykonywali (niektórzy równoległe nadal wykonują lub nawet wrócili do swojego poprzedniego zawodu) różne zajęcia, w większości oparte na manipulowaniu symbolami. Część z nich wprost deklaruje, że satysfakcję przynosi im w pracy z jedzeniem możliwość kontaktu z czymś „konkretnym” w opozycji do tej abstrakcji. Ta konkretność może mieć na przykład wymiar temporalny – szybkość (szybka zauważalność) rezultatów jest tym, co odpowiada badanym, jak choćby we fragmencie poniżej:

W gastronomii masz szybki efekt, wstajesz o szóstej, robisz zatowarowanie, gotujesz i o siódmej już wiesz, że ci się udało, bo albo już jest po imprezie, albo jest pusto u ciebie w knajpie i wiesz, że wszyscy są zadowoleni i już jesteś szczęśliwa. Nie musisz czekać na efekt pięć lat, albo sześć, tyle co lekarz, żeby on wiedział, że to, co robił miało sens i on odniósł sukces. Ja wiem codziennie wieczorem, że było dobrze, albo że dałam dupy – no to wtedy jest czas szybko na refleksję, że coś dziś poszło nie tak, że ktoś był zadowolony i momentalnie robię sobie rachunek sumienia, co poszło nie tak. No ale ten motyw od tworzonej pracy do efektu już teraz, mówię o każdym dniu pracy, jest szybki, bo to w skali kilku godzin wiesz, że zrobiłaś daną robotę. I to mi bardzo odpowiada. (W6_K45_menedżerka sklepów w korporacji → szefowa kuchni + cateringi)

Innym wymiarem, w którym lokowany jest sens pracy z jedzeniem, okazuje się poczucie wpływu na rzeczywistość. Przykładowo, pracownica sektora IT (mająca doświadczenie pracy w dużej globalnej korporacji) skarżyła się, że jej praca uwikłana była w długi łańcuch zależności, w którym jej rola była w jakiś sposób „niewidzialna”, w jej odczuciu za bardzo podporządkowana dużej, niemożliwej do ogarnięcia całości. W odczuciu tej osoby było to przeciwieństwem pracy w kuchni, gdzie skala i czas „od włożonej pracy do efektu” dużo bardziej poddaje się percepcji i kontroli:

I tak strasznie czułam, że to, co robię, to do końca nie wiem, po co ja to robię, czy to ma jakiś sens, czy komuś w ogóle zależy na tym, że ja to robię. Bo jak byłam na urlopie, to w sumie nic się nie działo, świat się nie zawalił. I to było takie strasznie dołujące, że to nie jest strasznie ważne. I strasznie zależało mi na tym, żeby zacząć robić coś, co będzie bardzo ważne, że będę robiła coś strasznie namacalnego.

Namacalnego?

Tak, namacalnego: że będę widziała efekt tej pracy od razu, a nie, że będę pisała kod. Z jednej strony tam moja praca w XXX była istotna (...), ale i tak to była totalna abstrakcja. I czułam, że już raz coś napisałam, potem oni to wykorzystywali, potem pisałam coś nowego i tak naprawdę nie czułam, że to jest coś krytycznego i coś bardzo, bardzo potrzebnego – to było potrzebne za trzy miesiące mniej więcej i wtedy okazywało się, że jednak jestem potrzebną osobą. A tak na co dzień nie czułam tego, że jestem częścią zespołu, bez której... Chyba w sumie w korpo często tak jest, że człowiek nie czuje tej takiej potrzeby... to jest korpo duże, gdzie jesteś po prostu takim trybiczkiem. (W19_K30_progamista, korporacja IT → kucharka w restauracji → planowany powrót do IT)

Praca z żywnością – przynajmniej częściowo – ma zatem do zaoferowania coś, co pomaga przemoc alienujący charakter niektórych zawodów typowych dla nowej klasy średniej właśnie w tym znaczeniu, jakie pojawia się w ostatniej z cytowanych wypowiedzi. Nie bez powodu temat alienacji powraca zresztą jak bumerang w pracach odnoszących się do zaangażowania w produkcję jedzenia, czy to hobbistyczną, czy zawodową. Na przykład, cytowana już de Solier (2013) pisze o tym, że „polityka rzemiosła” przybierająca postać zainteresowania klasy średniej jedzeniem i jego produkcją to odpowiedź na alienację rozrywki – brak w niej kreatywności i materialnej produktywności. O antyalienującym charakterze rzemieślniczej produkcji możemy przeczytać również w etnograficznym studium neotradycyjnego serowarstwa (Paxson 2013) albo w cytowanej już pracy na temat kulinarnej rewolucji w USA (Furrow 2016). Wątki te obecne są też w książce *Sitopia* (Steel 2021), w której autorka projektuje rodzaj utopii społecznej osiąganą za pomocą przebudowy relacji z żywnością, wskazując między innymi na rolę manualnej pracy z jedzeniem jako antidotum na konsekwencje uprzemysłowienia (tamże, s. 122–142). Jednocześnie, warto w tym miejscu zaszyfalizować, że również Rosa (2020: 156–157, 201–205) swoją kluczową propozycję rezonansu – do której odniosę się dalej – lokuje na tle nieczytelności świata, wymykającego się ludzkiemu doświadczeniu i interwencji. Nieczytelność ta, z kolei, bliska jest pojęciu alienacji.

Nowy sens, który wyłania się z pracy z jedzeniem dzięki widzialności rezultatów pracy, nie jest jednak budowany w opozycji do poprzedniego zaangażowania zawodowego jako pozbawionego sensu tak, jak rozumiałby to David Graeber (2019). Choć istnieje pokusa zbudowania tutaj analogii, nie wydaje się ona uprawniona. Autor ten definiował „pracę bez sensu” (lub „pracę ściemę” – te dwa określenia używane są w polskim tłumaczeniu książki Graebera) jako pracę

nikomu niepotrzebną, bezproduktywną, bezcelową, wręcz szkodliwą – taką, która mogłaby nie istnieć bez szkody społecznej (tamże, s. 26–123). Uczestnicy mojego badania raczej nie zgodziliby się z podobnym opisem własnej dotychczasowej ścieżki zawodowej i, moim zdaniem, warto im w tej kwestii zaufać (podążając zresztą śladami Graebera, który uważał, że oceny samych pracowników są najważniejszym tutaj wskaźnikiem). Tym, co w pracy umysłowej przeszkadza, nie jest wcale jej „bezsensowność”, a prędkiej – trudność prześledzenia powiązań między własnym wysiłkiem a tym, co z niego wynika. Drugi wybór zawodowy jest więc nie tyle negacją poprzedniego, ile raczej jego korektą, próbą zwiększenia swojej sprawczości i wpływu na świat.

Związek z produktem własnej pracy ma inną szczególnie ważną, być może istotną z punktu widzenia tematyki tego artykułu, konsekwencję: sposób, w jaki pozwala nawiązać kontakt z innym człowiekiem – teoretycznie konsumentem, klientem, odbiorcą, jednak bardziej – gościem i partnerem relacji. Nie mam wątpliwości, bazując na deklaracjach osób badanych, że jest to ważny wkład tego rodzaju zaangażowania w koncepcję ulepszenia życia poprzez pracę. Badani twierdzą, że komunikowanie się za pośrednictwem produkowanego/przygotowywanego przez nich jedzenia („dobrego jedzenia”) jest znaczącym – jeśli nie najważniejszym – źródłem atrakcyjności nowej ścieżki biograficznej.

Moją uwagę zwróciło w wywiadach to, że stosunkowo mało w nich takiego myślenia, zgodnie z którym duża liczba klientów/gości byłaby po prostu tylko „opłacalna” – przekładałaby się na wyższe obroty przedsięwzięcia. Oczywiście, moglibyśmy to potraktować wyłącznie jako retorykę skrywającą właściwą hierarchię ważności kapitałów, ale proponuję przyjrzeć się wypowiedziom badanych tak, jak one faktycznie wybrzmiewają. Rozmówcy deklarują, że potrzebny jest im ktoś, kto reaguje na ich działania albo daje coś (niematerialnego) w zamian. Pojawiają się na przykład wypowiedzi, w których opisuje się tę reakcję w kategoriach wymiany lub trudnej do zdefiniowania „odpowiedzi energetycznej” („jestem jak wampir, ja się żywię energią tych dobrze nakarmionych ludzi, bo to wraca momentalnie” [W6_K45_menedżerka sklepów w korporacji → szefowa kuchni + cateringi]). W restauracjach symbolem sensu pracy – nagrodą, na którą zostaje ona wymieniona – stają się na przykład puste talerze, które wracają do kuchni, co przywołuje do pewnego stopnia skojarzenia z logiką daru jako wymiany systemowej i niemającej tylko funkcji ekonomicznych (Mauss 2001):

Każdy szef kuchni, który gotuje dlatego, że lubi, biega na zmywak sprawdzać talerze – to jest też reguła, to nie jest tylko wydanie talerza, ale my chodzimy i sprawdzamy, czy talerz wrócił pusty z sali. Nie znam kucharzy, którzy by tego nie robili w momencie, kiedy zaczynamy wydawać. (...) To nie jest taki zawód, który polega na wykonaniu czynności, że gotujemy i już koniec. (W7_K45_nauczycielka → szefowa kuchni)

Ostatnie zdanie z przywołanego powyżej cytatu jest tutaj szczególnie znaczące. Moim zdaniem niektóre doświadczenia, opisywane przez badanych, mają wiele wspólnego z pojęciem rezonansu. O potrzebie ekspresji, na którą świat odpowiadałby czymś innym i czymś więcej niż uznaniem, mówi Rosa (2020), a praca zawodowa jest, jego zdaniem, jedną z ważnych potencjalnych „sfer rezonansowych” nowoczesności. Koncepcja ta ma charakter pewnej nie do końca precyzyjnej intuicji co do tego, czego szukają ludzie żyjący w epoce „przyspieszenia” i doświadczający wyobcowania: przy czym nie tyle zależy im na tym, żeby po prostu zwolnić, ile raczej by zbudować dynamiczną i dwukierunkową relację ze światem, która nie będzie wyłącznie racjonalna, optymalna, instrumentalna. Relacje rezonansowe są nieinstrumentalne, zorientowane na uzyskanie afektywnej i cielesnej odpowiedzi ze strony innego człowieka i związane z rozwinięciem działania transformatywnego wobec obu stron i wobec świata. Ludzie doświadczają w nich siebie jako podmiotów samoskutecznych (tamże, s. 204–205).

Mimo tego że kluczowe są tutaj odpowiedź i (auto)transformacja, rezonans nie jest w żadnym razie tożsamy z pochwałą czy nagrodą; nie polega też według Rosy na uzyskaniu harmonii z drugą stroną relacji. Stan rezonansu bywa osiągalny poprzez pracę z jedzeniem, natomiast nie znaczy to, że praca ta nie ma żadnych wad lub koniecznie musi przekuwać się w biznesową skuteczność. Przeciwnie, w istotę rezonansu wpisana jest niewiadoma, nie daje się go zaplanować czy przewidzieć. W przeciwieństwie do tego, jakie są oczekiwania współczesnych środowisk pracy opartych na normalizacji rezultatów, o relacjach rezonansowych „nie da się stwierdzić, kiedy i gdzie wystąpią, jak długo potrwać i przede wszystkim, co z nich wyniknie” (tamże, s. 173). Nie wydaje się więc, że o tym typie relacji mówić mogą tylko osoby, które osiągnęły względny sukces na nowej drodze. Paradoksalnie, jedna z bardziej wyrazistych wypowiedzi na ten temat wśród uczestników mojego badania – cytowana powyżej opinia na temat poczucia konkretyzacji efektów własnej pracy – padła z ust osoby, która mimo wszystko zdecydowała się zrezygnować z sektora gastronomii ze względu na liczne jego dysfunkcje.

Ciekawe w koncepcji Rosy jest również to, że opisuje on doświadczenia rezonansowe w kategoriach odczuwanego wewnętrznego przymusu („przytłoczenia”), nieco podobnie do uczestników mojego badania, spośród których niektórzy mają wrażenie, że niejako „musieli” dopuścić do głosu swoją pasję (por. tamże, s. 203–204). Przy czym, co ważne, zmieniając ścieżkę kariery, w większości nie robią oni tego w reakcji na wypalenie czy bezsilność. Raczej próbują aktywnie, choć trochę eksperymentując, „dobudować” do swojego doświadczenia ten nowy wymiar dobrego życia, którego jednak nie da się do końca zaplanować, celowo wytworzyć i przewidzieć jego efektów. Rezonans w koncepcji Rosy jest bardziej nietrwałym przeblyskiem niż stabilnym stanem (tamże, s.

206), ale w świetle relacjonowanego tu badania wyznacza jednak kierunek myślenia o dobrym życiu działających w ramach swoich „tu i teraz” aktorów społecznych (choćby na małą skalę).

Podsumowanie

Niniejszy artykuł jest rekonstrukcją próby zrozumienia, z wykorzystaniem pewnego specyficznego przykładu, w jaki sposób praca zawodowa staje się przestrzenią poszukiwania nietypowych rozwiązań służących dobremu, choć raczej należałoby powiedzieć, lepszemu życiu. Przyglądam się w nim niedużej, choć znaczącej, niszy kulturowej, jaką stanowią osoby próbujące swoich sił w pracy z jedzeniem niejako na przekór konwencjonalnym oczekiwaniom swojego otoczenia społecznego i wyobrażeń o pracy, do jakich zostali zsocjalizowani.

Analizowany w artykule model mobilności zawodowej jest paradoksalny. Paradoksem okazuje się bowiem, że – choć przesunięcia zawodowe są często opisywane przez ich autorów (i uczestników zarazem) w kategoriach alternatywy, kontestacji, niekiedy uwolnienia, odwagi lub rezygnacji z prestiżu – to jednak *de facto* nie stanowią wcale deklasacji. Paradoksem jest również to, że ucieczka od pewnej wersji presji generowanych przez system neoliberalnego kapitalizmu jest umożliwiona przez realizację innych późnokapitalistycznych ideałów.

Początkowo bardzo interesowało mnie, jak pogodzić powierzchowną antysystemowość podejmowanych wyborów z tym, że odzwierciedlają one wiele z ideałów, które są ważne dla wyjściowego położenia klasowego osób badanych i pozwalają je utrzymać. W niektórych przypadkach prowadzą też do konwencjonalnych sukcesów zawodowych (np. dobrze prosperujący biznes). Pierwszą, nasuwającą się odpowiedzią, pozwalającą na rozwikłanie tej sprzeczności, było stwierdzenie, że nieoczywiste przebrządzenia przedstawicieli klas średnich w kierunku prac przypisywanych niegdyś klasom ludowym są czymś w rodzaju ekstrawagancji, na którą mogą sobie pozwolić, mając odpowiednie umiejętności i zasoby dyskursywne. Ich rzekoma „deklasacja” wydawała mi się grą stylistyczną, w której akcentowanie smaku, kreatywności, wiedzy i elastyczności sprawia, że poruszamy się nadal wśród tych samych wartości.

W toku prowadzonych analiz postanowiłam jednak spojrzeć na relacjonowane przez badanych doświadczenie inaczej. Moi bohaterowie, owszem, „zarządzają życiem” i wysoko cenią sprawczość i osobistą przedsiębiorczość, ale też przecież podejmują ryzyko i narażają się na utratę uznania, realnie szukając dodatkowego sensu. Rzemiosło kulinarne, nawet jeśli nie zawsze realizacja projektu idzie zgodnie z wyobrażeniami, jest dla nich źródłem nowych wartości i takiej relacji ze światem, którą można opisywać w kategoriach rezonansu, ale

też materialnej sprawczości. Niewątpliwa hybrydowość pracy z jedzeniem (połączenie w niej sprzeczności takich jak: nowe – stare, materialne – symboliczne, praca umysłowa – praca fizyczna), jej szczególna „plastyczność”, jest pomocna, żeby móc zmianę wprowadzić (nawet na próbę), wytłumaczyć i zaadaptować do kontekstu. Nie jest jednak wystarczającym dowodem na pozorność dokonywanej transformacji. Podobnie nie jest nim relatywnie niewielka skala dokonanego przesunięcia (czyli fakt, że badani nie zmieniają właściwie położenia klasowego i nie mają bardzo dużo do zarzucenia swojemu dotychczasowemu usytuowaniu zawodowemu wraz z towarzyszącymi mu etosem czy „mitologią”). Istota dokonywanej zmiany polega właśnie na jej mikroskali – powrocie do ciała i zmysłów, docenieniu bezpośredniości relacji międzyludzkich oraz ich widzialności, przetłumaczalności na to, co materialne.

Podziękowania

Dziękuję Redaktorze sekcji tematycznej tego numeru „Studiów Socjologicznych”, Annie Horolets, oraz anonimowemu Recenzentowi za kilka cennych sugestii, które pozwoliły doprecyzować lub rozwinąć tezy tego artykułu.

Bibliografia

- Bachórz, Agata, Fabio Parasecoli. 2023. Savoring Polishness: History and Tradition in Contemporary Polish Food Media. *East European Politics and Societies*, 37, 1: 103–124. DOI: 10.1177/08883254211063457.
- Bachórz, Agata, Karolina Ciechorska-Kulesza, Sławomir Czarnecki, Martyna Grabowska, Jakub Knera, Lesław Michałowski, Krzysztof Stachura, Stanisław Szultka, Cezary Obracht-Prondzyński, Piotr Zbieranek. 2014. *Punkty styczne: między kulturą a praktyką (nie)uczestnictwa*. Gdańsk: Instytut Kultury Miejskiej.
- Bilewicz, Aleksandra, Ruta Śpiewak. 2019. Beyond the “Northern” and “Southern” Divide: Food and Space in Polish Consumer Cooperatives. *East European Politics and Societies*, 33, 3: 579–602. DOI: 10.1177/0888325418806046.
- Bilewicz, Aleksandra, Ruta Śpiewak. [w przygotowaniu]. Towards Repeasantisation in Poland? Polish New Farmers, the Peasant Mode of Production and their Place in the Local Communities. Maszynopis.
- Bilewicz, Aleksandra. 2020. Beyond the Modernisation Paradigm: Elements of a Food Sovereignty Discourse in Farmer Protest Movements and Alternative Food Networks in Poland. *Sociologia Ruralis*, 60, 3: 754–772. DOI: 10.1111/soru.12295.
- Boltanski, Luc, Ève Chiapello. 2022. *Nowy duch kapitalizmu*. Przekład Filip Rogalski, redakcja naukowa Małgorzata Jacyno. Warszawa: Oficyna Naukowa.
- Bradley, Peri, ed. 2016. *Food, Media and Contemporary Culture: The Edible Image*. London: Palgrave Macmillan.

- Campbell, Colin. 2005. The Craft Consumer: Culture, Craft and Consumption in a Postmodern Society. *Journal of Consumer Culture*, 5, 1: 23–42. DOI: 10.1177/1469540505049843.
- Carrier, James G., Peter G. Luetchford, eds. 2012. *Ethical Consumption. Social Value and Economic Practice*. New York–Oxford: Berghahn Books.
- Csikszentmihalyi, Mihaly. 2022. *Flow. Stan przepływu*. Przekład Aleksandra Haduła. Łódź: Wydawnictwo Feeria.
- Derek, Marta. 2017. Multi-ethnic Food in the Mono-ethnic City: Tourism, Gastronomy and Identity in Central Warsaw. In: D. Hall, ed. *Tourism and Geopolitics: Issues and Concepts from Central and Eastern Europe*. Wallingford: Centre for Agriculture and Biosciences International, 223–236.
- Domański, Henryk, Zbigniew Sawiński, Kazimierz M. Słomczyński. 2010. Prestiż zawodów w obliczu zmian społecznych. *Studia Socjologiczne*, 4: 79–119.
- Donald, Betsy, Alison Blay-Palmer. 2006. The Urban Creative-Food Economy: Producing Food for the Urban Elite or Social Inclusion Opportunity? *Environment and Planning*, 38, 10: 1901–1920. DOI: 10.1068/a37262.
- DuPuis, E. Melanie, Sean Gillon. 2009. Alternative Modes of Governance: Organic as Civic Engagement. *Agriculture and Human Values*, 26: 43–56. DOI: 10.1007/s10460-008-9180-7.
- Fine, Gary A. 1996. *Kitchens: The Culture of Restaurant Work*. Berkeley: University of California Press.
- Finkelstein, Joanne. 1999. Foodtainment. *Performance Research: A Journal of the Performing Arts*, 4, 1: 130–136, DOI: 10.1080/13528165.1999.10871653.
- Finn, S. Margot. 2017. *Discriminating Taste. How Class Anxiety Created the American Food Revolution*. New Brunswick: Rutgers University Press.
- Florida, Richard. 2010. *Narodziny klasy kreatywnej oraz jej wpływ na przeobrażenia w charakterze pracy, wypoczynku, społeczeństwa i życia codziennego*. Przekład Tomasz Krzyżanowski, Michał Penkała. Warszawa: Narodowe Centrum Kultury.
- Frańk, Michał. 2015. Rzucił pracę w korpo i założył w Łodzi browar. *Gazeta Wyborcza*, 25 listopada 2015. <https://lodz.wyborcza.pl/lodz/7,35136,19245882,rzucil-prace-w-korpo-i-zalozyl-w-lodzi-browar.html>. Dostęp 30.11.2022.
- Franczak, Karol. 2015. Kultura jako źródło zysku? Etos kreatywności i współczesny dyskurs modernizacyjny. *Przeгляд Socjologiczny*, 64, 2: 89–112.
- Furrow, Dwight. 2016. *American Foodie: Taste, Art, and the Cultural Revolution*. Lanham: Rowman & Littlefield Publishers.
- Gelber, Steven M. 1999. *Hobbies. Leisure and the Culture of Work in America*. New York: Columbia University Press.
- Goodman, David, E. Melanie DuPuis, Michael K. Goodman. 2012. *Alternative Food Networks: Knowledge, Practice, and Politics*. Abingdon-on-Thames: Routledge.
- Graeber, David. 2019. *Praca bez sensu. Teoria*. Przekład Mikołaj Denderski. Warszawa: Wydawnictwo Krytyki Politycznej.
- Grasseni, Cristina. 2018. Food Citizenship? Collective Food Procurement in European Cities. *EuropeNow*, 20. <https://www.europenowjournal.org/2018/09/04/food-citizenship/>. Dostęp 30.11.2022.

- Gruhlich, Julia. 2023. Career Failure: A Sociological Perspective. In: A. Mica, M. Pawlak, A. Horolets, P. Kubicki, eds. *Routledge International Handbook of Failure*. Abingdon-on-Thames: Routledge, 67–79.
- Hendley, Alexandra. 2017. Passion on the Plate: A Critical Reflection on Career Change and Personal Cheffing. *Food and Foodways*, 25, 4: 300–321. DOI: 10.1080/07409710.2017.1391019.
- Herman, Agatha, Michael K. Goodman, Colin Sage. 2018. Six Questions for Food Justice. *Local Environment*, 23, 1: 1075–1089. DOI: 10.1080/13549839.2018.1532401.
- Horolets, Anna. 2013. *Konformizm, bunt, nostalgia. Turystyka niszowa z Polski do krajów byłego ZSRR*. Kraków: Universitas.
- Hryciuk, Renata E. 2018. Tortilla tour. Turystyka kulinarna w zglobalizowanej Oaxace, południowy Meksyk. *Studia Socjologiczne*, 4: 149–173. DOI: 10.24425/122487.
- Illouz, Eva. 2010. *Uczucia w dobie kapitalizmu*. Przekład Zygmunt Simbierowicz. Warszawa: Oficyna Naukowa.
- Johnston, Josee, Shyon Baumann. 2015. *Foodies: Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape*. Abingdon: Routledge.
- Kasza, Joanna. 2014. Wieczna radość czy przymus kreatywności – próba spojrzenia na retorykę kreatywności z punktu widzenia kulturowej ekonomii politycznej. W: A. Zorska, M. Mołęda-Zdziech, B. Jung, red. *Kreatywność i innowacyjność w erze cyfrowej twórcza destrukcja 2*. Warszawa: SGH Oficyna Wydawnicza, 25–60.
- Kopczyńska, Ewa. 2021. *Jedzenie i inne rzeczy. Antropologia zmiany w systemach żywnościowych*. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.
- Krukowska, Joanna. 2017. Miejsce społecznych inicjatyw kulinarnych w polu kultury wielkomijskiej. W: C. Obracht-Prondzyński, P. Zbieranek, red. *Pomorskie poszerzanie pola kultury: dylematy – konteksty – działania*. Gdańsk: Nadbałtyckie Centrum Kultury, 211–225.
- LeBesco, Kathleen, Peter Naccarato. 2008. Julia Child, Martha Stewart, and the Rise of Culinary Capital. In: K. LeBesco, P. Naccarato, eds. *Edible Ideologies. Representing Food and Meaning*. State University of New York Press, 223–238.
- Lewis, Tania. 2011. “You’ve Put Yourself on a Plate”: the Labours of Selfhood on *MasterChef Australia*. In: B. Skeggs, H. Wood, eds. *Reality Television and Class*. London: Palgrave MacMillan, 104–116.
- Mauss, Marcel. 2001. Szkic o darze. Forma i podstawa wymiany w społecznościach archaicznych. W: M. Mauss. *Socjologia i antropologia*. Przekład Marcin Król, Krzysztof Pomian, Jerzy Szacki. Warszawa: Wydawnictwo KR, 107–168.
- Minta, Małgorzata. 2018a. Absolwentka Oksfordu i ambasadorka rzuciła politykę, warzy „żywe” octy. Bo są dobre na odporność. *Wysokie Obcasy*, 13 października 2018. <https://www.wysokieobcasy.pl/wysokie-obcasy/7,53667,24020218,absolwentka-oksfordu-ambasadorka-rzucila-polityke-warzy-zywe.html>. Dostęp 30.11.2022.
- Minta, Małgorzata. 2018b. Karierę menedżerską w korporacji zamieniła na biznes kapuściany. A zaklinała się, że na pole nie wróci. *Wysokie Obcasy*, 29 września 2018.

- <https://www.wysokieobcasy.pl/wysokie-obcasy/7,53667,23966480,kariere-menedzerska-w-korporacji-zamienila-na-biznes-kapusciany.html>. Dostęp 30.11.2022.
- Miśków, Jolanta. 2018. Jolanta Kleser: Po 18 latach rzuciła pracę w korpo i zajęła się... gotowaniem. *Puls HR*. 18 marca 2016. <https://www.pulshr.pl/wywiad/jolanta-kleser-po-18-latach-rzucila-prace-w-korpo-i-zajela-sie-gotowaniem,52083.html>. Dostęp 30.11.2022.
- Modrzyk, Ariel. 2019. *Spółeczeństwo marnotrawców. Funkcje i status normy niemarowania żywności*. Kraków: Nomos.
- Mołęda, Katarzyna. 2013. Z biura w pole. Oni zmienili swój styl życia na eko. *Wysokie Obcasy*, 21 września 2013. <https://www.wysokieobcasy.pl/wysokie-obcasy/7,96856,14634391,z-biura-w-pole-oni-zmienili-swoj-styl-zycia-na-eko.html>. Dostęp 30.11.2022.
- Nettles-Barcelón, Kimberly D. 2017. Women and Entrepreneurial Food-Work: Second Acts, “New Domesticity,” and the Continuing Significance of Racialized Difference. *Food and Foodways*, 25, 4: 251–262, DOI: 10.1080/07409710.2017.1391023.
- Newman, Lenore Lauri, Katherine Burnett. 2013. Street Food and Vibrant Urban Spaces: Lessons from Portland, Oregon. *Local Environment: The International Journal of Justice and Sustainability*, 18, 2: 233–248. DOI: 10.1080/13549839.2012.729572.
- Oejo, Richard. 2017. *Masters of Craft: Old Jobs in the New Urban Economy*. Princeton–Oxford: Princeton University Press.
- Olejarczyk, Piotr. 2021. Dziennikarz, który został piekarzem. „Wszedłem w tę branżę z pasji do chleba”. *Onet*, 9 sierpnia 2021. https://www.onet.pl/informacje/onet-trojmiasto/z-pasji-do-chleba-dziennikarz-ktory-zostal-piekarzem/rpswv6c,79cfc278?fbclid=IwAR1d3nQYvH1sbawnLlg3HYVLQea5jyDuEtNggGCDSP8mkksUJ4gFW_um-jU. Dostęp 30.11.2022.
- Parasecoli, Fabio. 2013. When a Weirdo Stirs the Pot: Food and Masculinity in Rata-touille. *Projector: A Journal of Film, Media, and Culture*, 13, 1, online.
- Parham, Susan. 2012. *Market Place: Food Quarters, Design and Urban Renewal in London*. Newcastle upon Tyne: Cambridge Scholars Publishing.
- Paxson, Heather. 2013. *The Life of Cheese: Crafting Food and Value in America*. Berkeley: University of California Press.
- Poole, Steven. 2012. Let’s Start the Foodie Backlash. *The Guardian*, 28 września 2012, <https://www.theguardian.com/books/2012/sep/28/lets-start-foodie-backlash>. Dostęp 28.11.2022.
- Reckwitz, Andreas. 2017. *Odkrycie kreatywności. O procesie społecznej estetyzacji*. Przekład Katarzyna Kończal, Zofia Sucharska. Warszawa: Narodowe Centrum Kultury.
- Rojek, Chris. 2010. *The Labour of Leisure: The Culture of Free Time*. London: Sage.
- Rosa, Hartmut. 2020. *Przyspieszenie, wyobcowanie, rezonans. Projekt krytycznej teorii późnonowoczesnej czasowości*. Przekład Jakub Duraj, Jacek Kołtan. Gdańsk: Europejskie Centrum Solidarności.

- Rousseau, Signe. 2012. *Food Media: Celebrity Chefs and the Politics of Everyday Interference*. London: Berg.
- Seale, Kirsten. 2012. MasterChef's Amateur Makeovers. *Media International Australia*, 143, 1: 28-35. DOI: 10.1177/1329878X1214300105.
- Smith, Joe, Petr Jehlička. 2013. Quiet Sustainability: Fertile Lessons from Europe's Productive Gardeners. *Journal of Rural Studies*, 32: 148–157. DOI: 10.1016/j.jrurstud.2013.05.002.
- Solier de, Isabelle. 2008. *Foodie Makeovers: Public Service Television and Lifestyle Guidance*. In: G. Palmer, ed. *Exposing Lifestyle Television: The Big Reveal*. Aldershot: Ashgate, 65–81.
- Solier de, Isabelle. 2013. *Food and the Self. Consumption, Production, and Material Culture*. London: Bloomsbury Publishing.
- Stebbins, Robert A. 1982. Serious Leisure: A Conceptual Statement. *The Pacific Sociological Review*, 25: 251-272. DOI: 10.2307/1388726.
- Stebbins, Robert A. 1992. *Amateurs, Professionals, and Serious Leisure*. Montreal: McGill-Queen's University Press.
- Steel, Carolyn. 2021. *Sitopia. Jak jedzenie może ocalić świat*. Przekład Agnieszka Szling, wstęp Paweł Bravo. Kraków: Wysoki Zamek.
- Taylor, Charles. 1996. *Etyka autentyczności*. Przekład Andrzej Pawelec. Kraków: Wydawnictwo Znak.
- Vivero-Pol, Jose Luis, Tomaso Ferrando, Olivier De Schutter, Ugo Mattei, eds. 2018. *Routledge Handbook of Food as a Commons: Expanding Approaches*. Abingdon-on-Thames: Routledge.
- Wójtowicz, Anna. 2017. Rzuciła korporacje, by spełniać marzenia. O swojej wielkiej pasji do gotowania i o tym, jak to jest kroczyć niepewną drogą. *Ohme*, 26 czerwca 2017. <https://ohme.pl/lifestyle/rzucila-korporacje-by-spelniac-marzenia-o-swojej-wielkiej-pasji-gotowania-o-tym-kroczyz-niepewna-droga/>. Dostęp 30.11.2022.