

Wojciech Goszczyński
Instytut Socjologii
Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu
ul. Fosa Staromiejska 1a, 87-100 Toruń
goszczyński@umk.pl
ORCID: 0000-0002-3389-1255

AUTOREFERAT

1. Imię i nazwisko.

Wojciech Goszczyński

2. Posiadane dyplomy, stopnie naukowe lub artystyczne – z podaniem podmiotu nadającego stopień, roku ich uzyskania oraz tytułu rozprawy doktorskiej.

2007–2011 Studia doktoranckie: Instytut Socjologii, Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu.

Stopień doktora nauk społecznych w zakresie socjologii nadany uchwałą Rady Wydziału Humanistycznego UMK, dnia 19.06.2012 r. na podstawie pracy *Alternatywne sieci produkcji, dystrybucji i konsumpcji żywności jako nowa forma organizacji rolnictwa europejskiego* (promotor prof. dr hab. Andrzej Kaleta).

2002–2007 Studia magisterskie: Instytut Socjologii, Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu.

Tytuł zawodowy magistra nadany 19.06.2007 r. na podstawie obrony pracy magisterskiej pt. *Pilotażowy Program LEADER+ jako mechanizm kształtowania kapitału społecznego na obszarach wiejskich* (promotor prof. dr hab. Andrzej Kaleta).

3. Informacja o dotychczasowym zatrudnieniu w jednostkach naukowych lub artystycznych.

Od 01.12.2012 Zatrudniony na stanowisku adiunkta w Zakładzie, a później Katedrze Badań Kultury, Instytutu Socjologii, Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu.

2008–2010 Zatrudniony na stanowisku badacza w Instytucie Socjologii UMK, zatrudnienie związane z realizacją projektu Facilitating Alternative Agro-Food Networks: Stakeholder Perspectives on Research Needs. Konkurs: FP7 EU.

4. **Omówienie osiągnięć, o których mowa w art. 219 ust. 1 pkt 2 Ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. z 2021 r. poz. 478 z późn. zm.).**

Tytuł osiągnięcia:

- Monografia naukowa: Goszczyński, Wojciech (2023): *IDYLLE, HYBRYDY I HETEROTOPIE. Wiejskość i jedzenie w alternatywnych sieciach żywieniowych*. Warszawa: Wydawnictwo Instytutu Rozwoju Wsi i Rolnictwa Polskiej Akademii Nauk, 465 stron.

a) Wstęp

W swojej pracy naukowej skupiam się przede wszystkim na dwóch obszarach badań: społecznych studiach nad jedzeniem (*food studies*) oraz studiach wiejskich (*rural studies*). Pierwszy z nich stanowi dynamicznie rozwijające się w socjologii światowej (Warde 2016) i polskiej (Kopczyńska 2021; Maj 2020), interdyscyplinarne pole badań społecznych konsekwencji rozwoju systemów rolno-spożywczych oraz praktyk produkcji i konsumpcji żywności. Drugie z kolei jest zakorzenionym, choć niekiedy marginalizowanym obszarem badań i rozwoju teoretycznego socjologii. W swojej karierze badawczej i opisywanym osiągnięciu skupiam się na innowacyjnej niszy, jaką stanowią alternatywne sieci żywieniowe (*Alternative Food Network*, dalej: AFN) oraz związane z nią badania lokalnych systemów żywieniowych, ekologicznych, tradycyjnych, regionalnych producentów, polityk rozwoju obszarów wiejskich i miast, mód żywieniowych czy wreszcie postaw, zachowań, wyobrażeń i motywacji konsumentów. Sieci te traktuję krytycznie, analizując ich wpływ na współczesne stanowienia wiejskości.

b) Nota metodologiczna

Przedstawione do oceny osiągnięcie naukowe bazuje na wynikach projektu badawczego *Zwrot jakościowy? O roli i znaczeniu nowych postaw konsumentów i producentów. Na przykładzie alternatywnych sieci żywnościowych (konkurs SONATA, Narodowe Centrum Nauki)*, który złożyłem i realizowałem w latach 2018–2023 wspólnie z dr Rutą Śpiewak, a którego byłem kierownikiem. Dane wykorzystane w przedstawionej do oceny monografii zostały zebrane w ramach trzech modułów badawczych. Pierwszym z nich były badania postaw, motywacji i wartości konsumentów. Zespół badawczy pod moim kierownictwem wykonał i przeanalizował łącznie 385 wywiadów kwestionariuszowych (PAPI) realizowanych bezpośrednio z konsumentami. Druga, kluczowa dla prac część, opierała się na badaniu sześciu celowo wybranych alternatywnych sieci żywieniowych. Kryteria doboru zakładały osiągnięcie możliwie dużej heterogeniczności wybranych przypadków. Osie wyboru ograniczały miejski bądź wiejski oraz elitarny lub egalitarny charakter sieci. Zależało mi też na możliwie szerokim rozproszeniu geograficznym badanych przypadków. W projekcie badałem: zielony rynek Frymark, kooperatywę spożywczą Dobrze, grupę zakupową Zdrowy Bytów,

inkubator kuchenny działający przy Lokalnej Grupie Działania 4 Żywioty, ogrody działkowe Sady Antoniukowskie w Białymstoku oraz Stowarzyszenie Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły. Zespół badawczy pod moim kierownictwem wykonał łącznie 75 indywidualnych wywiadów pogłębionych z producentami i konsumentami, dokumentację fotograficzną, wielodniowe obserwacje terenowe funkcjonowania sieci oraz analizę materiałów wytwarzanych w ramach działań badanych AFN. Uzupełnieniem badania była wtórna analiza 36 indywidualnych wywiadów pogłębionych wykonanych wcześniej w innych alternatywnych sieciach żywieniowych. Procedura analityczna polegała na wykorzystaniu oprogramowania do analizy statystycznej (IBM SPSS) oraz jakościowej analizy danych (Maxqda). Zebrane materiały zakodowano (kodowanie półotwarte, iteracyjne), wykorzystane zostały dostępne w oprogramowaniu procedury analityczne takie jak statystyczna analiza skupień służąca do klasyfikacji respondentów czy jakościowe mapy kodów, pozwalające szukać powiązań pomiędzy poszczególnymi, jakościowymi kategoriami analitycznymi.

c) Omówienie osiągnięcia

Omawianym osiągnięciem jest autorska monografia naukowa pt. *IDYLLE, HYBRYDY I HETEROTOPIE. Wiejskość i jedzenie w alternatywnych sieciach żywieniowych*, wydana w 2023 roku przez Instytut Rozwoju Wsi i Rolnictwa Polskiej Akademii Nauk. W książce podejmuję problematykę społecznych konsekwencji procesów splatania społecznych praktyk i materialności związanej z jedzeniem w AFN wraz z ich konsekwencjami dla procesów społecznego stanowienia wiejskości. Przedstawione do oceny osiągnięcie stanowi, w moim przekonaniu, nowy i istotny wkład w czterech obszarach.

- Po pierwsze, w monografii staram się ustabilizować pole badawcze społecznych studiów nad jedzeniem. Moim celem było określenie ram pojęciowych, zaplecza teoretycznego oraz związków subdyscypliny z innymi dziedzinami socjologii.
- Po drugie, jest to próba rekonceptualizacji i poszerzenia definicji pojęcia wiejskości. Zależało mi przy tym na interdyscyplinarnym charakterze, na możliwości poszerzenia instrumentarium teoretycznego badań wiejskości o podejścia i pojęcia wywodzące się z różnych dziedzin socjologii czy – szerzej – nauk społecznych.
- Trzeci punkt związany jest z rozwojem kluczowej dla pracy koncepcji alternatywnych sieci żywieniowych. W pracy uzupełniam ramy tego pojęcia o wiedzę i doświadczenia badań charakterystycznych dla regionu.
- Na koniec – mój wkład związany jest z analizą badań empirycznych i próbą interpretacji nowych, interesujących i niezauważonych jeszcze przez nauki społeczne zjawisk związanych z szeroko rozumianym jedzeniem i wiejskością.

W pierwszej części omawianej pracy buduję autorską perspektywę badań społecznych zjawisk związanych z jedzeniem czy szerzej systemami żywieniowymi. Śledzę w niej ewolucję społecznych studiów nad jedzeniem. Szukam w nich inspiracji i ram pojęciowych, które później pozwolą mi badać praktyki, wyobrażenia i przedmioty splatające wiejskość w alternatywnych sieciach żywieniowych. We wstępie do rozdziału odtwarzam historię pola badawczego, sięgając do klasycznych prac socjologicznych (Bourdieu 2005; Elias 2011) i antropologicznych (Mintz 1986), w których można odnaleźć namysł nad społecznym znaczeniem jedzenia i praktyk z nim związanych. Ważnym elementem budowy moich ram teoretycznych w rozumieniu znaczenia jedzenia są studia wywodzące się z socjologii wsi i rolnictwa, ze szczególnym uwzględnieniem prac takich autorów jak Howard Newby czy Fredrick Buttel (Newby 1983; Buttel 2006) oraz rozwijane współcześnie analizy społecznych konsekwencji rozwoju systemów rolno-spożywczych (Carolan 2016; Gorlach 2004). Klamrą, która spaja antropologiczne i skupione na rolnictwie analizy, jest współcześnie rozwijająca się socjologia jedzenia. Jedzenie traktuję bowiem jako aktora mającego wpływ na procesy oraz praktyki społeczne. W pracy wykorzystuję zaplecze teorii aktora-sieci, ze szczególnym uwzględnieniem prac Annemarie Mol (Mol 2021). Moja konceptualizacja społecznej roli jedzenia bazuje na jej modelu, w którym podkreśla ona rolę aktorów ludzkich i nieludzkich, działań, sieci, materialności. Modyfikując matrycę wypracowaną przez badaczkę, zwracam szczególną uwagę na rolę i znaczenie wiedzy (eksperckiej i potocznej), bycia rozumianego jako proces wymiany pomiędzy jednostką a otoczeniem, robienia definiowanego poprzez świadome lub nieświadome działania różnych aktorów ludzkich i nieludzkich, czy wreszcie pozycjonowania skupionego na budowaniu nasyconych władzą sieci relacji. Omawiane osiągnięcie nie jest jednak mechaniczną próbą przeniesienia ram teoretycznych wypracowanych przez poszczególnych autorów/autorki, staram się tu owe różne perspektywy ze sobą połączyć. W książce jedzenie traktuję jako jeden z elementów złożonych sieci społecznych. Widzę w nim aktora łączącego to, co biologiczne i społeczne, materialne i zakorzenione w kulturze, budujące relacje społeczne, mające wpływ na mikro i makro struktury. Jedzenie ma związek z motywacjami, symbolami, normami, ale też z materialnością, technologią produkcji czy rolą przestrzeni. Budując swoje ramy teoretyczne, w książce badam ludzi (konsumentów i producentów): ich wartości, motywacje, ale też codzienne działania związane z jedzeniem, praktyki produkcji i konsumpcji oraz materialność rzeczy i miejsc. Społeczny potencjał jedzenia przejawia się, według mnie, poprzez dynamiczne splatanie tych elementów. Jedzenie w swoich pracach traktuję szeroko, zarówno jako społeczny proces, zjawisko, ale też przedmiot mający społeczną rolę do odegrania. Traktuję je zatem nie jako prosty wskaźnik tego, jak skonstruowane jest społeczeństwo, a raczej jako jednego z aktorów, który ma możliwość jego kształtowania.

Kolejnym istotnym dla tej pracy pojęciem jest szeroko i dynamicznie definiowana wiejskość. Muszę tu zastrzec, że rozróżniam w tym wypadku kluczowe dla socjologii i doskonale rozpoznane pojęcia wsi i będącej jej elementem społeczności lokalnej. Wiejskość traktuję jednak jako koncepcję szerszą. Nie zamykam jej w fizycznych, przestrzennych i administracyjnych ramach obszaru wiejskiego. Wiejskość fascynuje mnie jako pojęcie bardziej płynne, szersze, dynamicznie powiązane z działaniami, wyobrażeniami i przedmiotami. Moja praca jest też próbą odejścia od klasycznych dla socjologii dualizmów i opozycji, które zresztą doczekały się już krytycznych opracowań (Bukraba-Rylska 2018; Chevalier, Lacquement 2018). Zakładam, że wiejskość i miejskość przenikają się, a społeczne czy kulturowe granice pomiędzy nimi nie są wbrew pozorom aż tak ostre. Absolutnie nie podważam przy tym konceptualizacji deskryptywnych, syntetycznych czy społeczno-kulturowych skupionych na wsi. Punkt ciężaru mojej książki jest jednak przesunięty poza jej granice administracyjne, społeczne i geograficzne. W pracy bazuję na koncepcjach Michaela Woodsa oraz Keitha Halfacree, którzy wskazują, że wiejskość jest niestabilna i wyłania się z często niewidocznych procesów (Halfacree 2006; Woods 2011). Rozwijając autorski model zaprezentowany w książce *Lokalne horyzonty zdarzeń. Lokalność i kapitał społeczny w kulturze (nie)ufności na przykładzie wsi kujawsko-pomorskiej*, której jestem współautorem (Goszczyński, Kniec, Czachowski 2015), przyjmuję, że wiejskość jest dynamiczna i nie można jej sprowadzić do ramek, obrazów wyrwanych z czasu. Ma charakter procesualny, czyli cały czas jest tworzona i odtwarzana przez działających aktorów. Jest pluralistyczna: składa się na nią wiele procesów, napięć i konfliktów; i wreszcie ma charakter hybrydalny, staje się poprzez relacje ludzi, instytucji, wzorów kultury oraz praktyk aktorów ludzkich i nieludzkich w przestrzeniach. Tak definiowana wiejskość wytwarzana jest przez splot symboli, wyobrażeń, polityk, praktyk, zmysłów i przede wszystkim przez aktywnie działających aktorów ludzkich i nieludzkich.

Ostatnia część rozdziału teoretycznego poświęcona jest autorskiej operacjonalizacji pojęcia wiejskości i jej teoretycznych związków z jedzeniem. Pomimo inspiracji antropologicznych nie traktuję wiejskości jako konstruktu społecznego, podporządkowanego ludzkim działaniom czy symbolom. Mimo ich wartości książka ta nie jest też próbą zastosowania obiektywistycznych, precyzyjnych miar. W pracy wykorzystuję natomiast pojęcie **splatania wiejskości**, które rozumiem jako proces wyłaniania się tego, co wiejskie, ze spotkań i zderzeń wzorów kultury, działań i relacji ludzi i innych aktorów. Szukając konceptualizacji, ram teoretycznych, które nadawałyby się do analizy, zmodyfikowałem relacyjną teorię wiejskości (Heley, Jones 2012). W swojej pierwotnej wersji skupiała się ona na procesach wytwarzania wiejskości przez dyskursy, wymianę kulturową, codzienne praktyki. Kluczowe w tym podejściu jest dla mnie połączenie praktyk, szczególnie tych związanych z produkcją i

konsumpcją, kultury programującej sposób, w jaki wiejskość wyobrażamy i performujemy, oraz przedmiotów i przestrzeni związanych z wiejskością. Na potrzeby pracy i badań sprowadziłem relacyjną koncepcję wiejskości do pięciu, przenikających się, elementów:

- **Imaginaria:** zakorzenione w kulturze dyskursy, algorytmy, wzory składające się z motywacji, wartości i wyobrażeń. W moim przekonaniu określają one kulturowe dyskursy o wiejskości, wyznaczając jej granice, wpływając na jej kształt.
- **Mechanizmy produkcji i konsumpcji:** zatopione w systemach rolno-spożywczych mechanizmy, np. komodyfikacji, pionowej integracji, typowe dla przemysłu, uzupełniane są przez zachowania, trendy, oczekiwania i pragnienia konsumentów. Wiejskość splatana jest m.in. na sklepowych półkach oraz przez ruchy konsumenckie.
- **Materialność – rzeczy:** moja operacjonalizacja bazuje na przekonaniu, że wiejskości nie da się sprowadzić tylko do tego, co niematerialne. Jedzenie z jego fakturą, opakowaniem, urządzeniami potrzebnymi do produkcji, dystrybucji, sprzedaży i konsumpcji współtworzy wyłaniającą się z sieci wiejskość.
- **Materialność – miejsca:** przestrzeń traktuję nie jako pustą ramę, granicę oddzielającą to, co miejskie i wiejskie, ale jako obszar konfliktów, uwspólnień czy, ogólniej mówiąc, dynamiki wyłaniania się tego, co społeczne. Przestrzeń gospodarstwa rolnego, domowej kuchni, ogrodu na osiedlu jednorodzinnym czy festiwalu jest nie tyle sceną performansu, co raczej jednym z elementów relacyjnego splotu wiejskości.
- **Praktyki i performanse:** rozumiane jako świadome bądź nieświadome działania; to, co robimy, i co składa się na szersze wiązki, które z kolei składają się na wiejskość.

Podsumowując, wiejskość w tej pracy traktowana jest nie jako stabilna całość, ale dynamiczna hybryda, składająca się z symboli, przedmiotów, miejsc i działań aktorów. Tak rozumiana wiejskość buduje relacje, sama przekształca i jest przekształcana przez symbole, pragnienia i motywacje, działania, rzeczy, przestrzenie, modele produkcji i konsumpcji. Na badaną przez mnie wiejskość składają się w szczególności praktyki związane z konsumpcją i produkcją jedzenia, przestrzenie gospodarstw rolnych, ogrody i domy, wnętrza miejskich kuchni, w których odtwarzane są lokalne receptury, pomieszczenia ulokowanych na wsi przetwórci. Wiejskość splatana jest przez samo jedzenie, jego pochodzenie i skład, ale też przez przepisy, opakowania i marki. Wpływ na to pojęcie mają wyobrażone i realne krajobrazy, konsumenckie pragnienia i motywacje producentów. Tak definiowana wiejskość ma inny zasięg niż pojęcie wsi czy społeczności lokalnej. Nie jest związana ze wspólnotą, jednostką administracyjną czy obszarem geograficznym. Jest natomiast zakorzeniona w kulturze, krajobrazach żywieniowych, systemach produkcji, modelach konsumpcji i wreszcie w tym, co wokół jedzenia i wiejskości robią aktorzy.

W drugim, teoretycznym rozdziale książki skupiam się na próbie przedstawienia społecznej ewolucji systemów żywnościowych, jako środek ciężkości ustanawiając relacje wsi i miasta. Wskazuję, że społeczna historia jedzenia i obszarów wiejskich była ze sobą nierozzerwalnie związana, a część procesów obserwowanych współcześnie, takich jak chociażby wiejskie idylle czy przemysłowe praktyki produkcji, ma swój historyczny rodowód. W tej części, bazując na operacjonalizacji i kluczowym dla tej pracy podziale na wzory kultury, praktyki i materialność, przedstawiam, jak społeczne, kulturowe, polityczne, ale też przyrodnicze i technologiczne procesy doprowadziły do utworzenia i umocnienia podziału na to, co wiejskie i miejskie. Rozdział ma charakter historiozoficzny. Szukając zjawisk i procesów, które stanowią bazę dla współczesnych splotów wiejskości i jedzenia, dokonuję w nim autorskiej reinterpretacji źródeł i opracowań poświęconych historii jedzenia (Flandrin et al. 1999; Parasecoli 2011; Pilcher 2006). Wskazuję przy tym na trzy kluczowe procesy: wynurzania się wsi i miasta, budowy podziału na centra i peryferie oraz umacniania i utrwalania tego podziału wraz z nowoczesnością. W pierwszej części rozdziału skupiam się na procesach wyłaniania i stabilizacji miejskich centrów bazujących na podziale na to, co cywilizowane (miejskie), i na to, co dzikie, oraz na znajdujące się pomiędzy tymi skrajnościami wsie. Podział ten przyspieszał wraz z rozwojem praw, regulacji handlu i produkcji, skoków technologicznych w uprawie, hodowli, przechowywaniu i przetwarzaniu, kulturze. Sam system był przy tym bardzo niestabilny, narażony na wahania i klęski głodu, co wymuszało bazujące na fizycznej, prawnej i symbolicznej przemocy podporządkowanie wiejskości miastu. Rozwój złożonych struktur miast i państw możliwy był dzięki ciągłym procesom kształtowania wsi. Z jednej strony miała ona zasilać żarna, a później koła zębate cywilizacji. Z drugiej zaś strony podział ten miał też swoje odzwierciedlenie w kulturze i wiązał się z normatywnym podejściem do wiejskości, elitarnymi wizjami wiejskich utopii lub wręcz przeciwnie – chłopskiego piekła.

Podział na miejskie centra i zasilające je wiejskie peryferie przyspiesza wraz z rozwojem cywilizacji i przede wszystkim powstawaniem imperiów kolonialnych. Używając języka Sidneya Mintza (Mintz 1986), można stwierdzić, że procesy produkcji żywności w koloniach stanowiły forpocztę ekonomicznej i kulturowej globalizacji, przenosząc charakterystyczny dla Europy model społeczno-ekonomiczny na obszary objęte jej dominacją. Z drugiej strony prowadziły do upowszechnienia się na Starym Kontynencie gatunków, które umożliwiły rozwój kapitalizmu, dogłębnie przekształcając przy tym funkcje, charakter, przestrzeń, technologie i relacje społeczne na wsi. Stopniowo miejski model konsumpcji, oczekiwania, ale też pragnienia i wyobrażenia wiejskości już nie tylko dominowały, ale też stały się wzorem, według którego organizowano wyłaniające się społeczeństwa narodowe. Kolejny etap wiąże się z rozwojem przemysłu i kapitalizmu. Industrialne rewolucje nie tyle oderwały produkcję żywności od wiejskości czy miejsca, ale zmieniły charakter relacji pomiędzy wsią a miastem. Technologie

hodowli i uprawy, przetwarzania, pakowania, konserwowania, których symbolem są nawozy sztuczne, pasteryzacja czy lodówka, radykalnie zmieniły rolę i funkcję wiejskości. Wieś, definiowana zarówno lokalnie, jak i globalnie, stanowiła i wciąż stanowi podstawowe miejsce produkcji prefabrykatów. W pionowo zintegrowanych systemach przemysłowych wiejskość jest głównie elementem opakowania, symbolem, przez który dokonuje się komunikacja z konsumentem. W ten sposób powstał system, w którym ograniczona ilość produktów ulega przekształceniu w taki sposób, aby zbudować wrażenie lokalności i unikalności zunifikowanych półproduktów wytwarzanych przez producentów rolnych. W książce nie ograniczam się do opisu przemian systemów rolno-spożywczych. Interesuje mnie analiza historycznych trendów w kulturze i konsumpcji, w szczególności tych bazujących na społecznie konstruowanych rejestrach naturalności, lokalności i zdrowia. Mają one dwa wymiary – biopolityczny, związany z dyskursem eksperckim, w którym określone zostały potrzeby dietetyczne rozwijającego się społeczeństwa kapitalistycznego. Związane są też – i to ów drugi wymiar – z elitarnymi poszukiwaniami zdrowia, które – wzmacniane przez łączące i zacierające granice prace badaczy, dziennikarzy, lekarzy, kierują uwagę konsumentów na żywieniowe mody. Wieś stała się więc przestrzenią przemysłowej i fabrycznej produkcji, natomiast oderwana od niej wiejskość zyskała na znaczeniu jako symbol zdrowego, bezpiecznego życia, którego symbolem stały się kolejne diety „odkrywające” cudowne właściwości, wiejskich miejsc.

Podsumowując, w historiozoficznej części pracy opisuję proces umacniającego się splatania się wiejskości z miastem. Rozwój systemów społecznych był możliwy dzięki kaloriom, których stopniowo coraz więcej pochodziło ze wsi. Doprowadziło to do przekształcenia stosunków pracy, relacji władzy z miejskim centrum, wpłynęło na wiejską przyrodę, przestrzeń i technologię. Równie ważne dla mnie jest to, że w ten sposób zbudowane zostały kulturowe ramy szerszego od wsi pojęcia wiejskości. To, co potocznie traktowane jest jako wiejskie/naturalne, w gruncie rzeczy stanowi wynik długotrwałych procesów modyfikacji, kształtowania według potrzeb rozwijających się centrów.

Ostatni, domykający rozdział teoretyczny skupiony jest na analizie współczesnych powiązań pomiędzy jedzeniem a wiejskością. Podkreślam w nim rolę podwójnego nacisku, kiedy to wieś poddawana jest z jednej strony procesom rosnącej specjalizacji produkcji, intensyfikacji i ujednoczenia, a z drugiej orientalizacji i budowaniu wiejskich idylli. Analizuję model współczesnego systemu żywieniowego, bazującego na osiągnięciach zindywidualizowanego, efektywnego i franczyzowego kapitalizmu, w którym lokalność jest jednym z elementów opakowania przemysłowo produkowanych kalorii. Analizuję także ruchy i motywacje części konsumentów poszukujących oryginalności, nowych doznań, ale też starających się ograniczyć ryzyka, które w ich przekonaniu związane są z przemysłowym modelem produkcji żywności. Powstaje w ten sposób obraz współczesnego krajobrazu

jedzeniowego, w którym unifikacja i różnicowanie wzajemnie się ze sobą przeplatają. Z jednej strony, na co wskazuję w dalszych częściach rozdziału, rośnie efektywność produkcji rolnej. Co więcej, stosunkowo ograniczona liczba gatunków, na których skupia się ulokowana na wsi produkcja, po przetworzeniu jest w stanie wytworzyć wrażenie różnorodności i odwołań do wiejskości na półkach sklepowych. Z drugiej strony, superproduktywizm współczesnych systemów rolnych przeplata się z normatywnymi idyllami konsumentów, polityków i części mniejszych producentów. Ich opisowi poświęcam kolejny fragment rozdziału. Używam przy tym dwóch kluczowych dla mnie pojęć: ugruntowanej w teorii socjologicznej koncepcji wiejskiej idylli (Bell 2006; Halfacree 1993) oraz idei puryfikacji Bruna Latoura. Pierwsze z pojęć definiuję jako zakorzeniony w klasowej hegemonii proces wyobrażania i konstruowania wiejskości. Innymi słowy jest to przekształcająca świat, wywodząca się spośród miejskiej klasy średniej wizja wiejskości, w której jej naturalny, bezpieczny, estetyczny charakter zderzony jest z czymś, co postrzega się jako chaotyczny, zagrażający porządek miasta czy szerzej, cywilizacji. Tropy wiejskiej idylli można przy tym odnaleźć w poprzek obszarów, przestrzeni i czasu. Można ją znaleźć w malarstwie, architekturze, literaturze, poradnikach, bajkach dla dzieci i grach komputerowych. Wykracza też poza samą kulturę, decyduje o naszych wyborach wakacyjnych, przeprowadzce na wieś, o tym, jak ukształtowana jest materialność naszych mieszkań, kuchni, balkonów i ogrodów. Uważam, że kształtowane przez kulturę pragnienia i oczekiwania konsumentów mają moc przekształcania wiejskości we wszystkich jej wymiarach. Wykorzystuję przy tym pojęcie **puryfikacji**, definiowane przeze mnie jako oczyszczanie, destylowanie zanurzonego w mieście wzoru wiejskości. Jednym z ważniejszych elementów tego procesu są praktyki żywieniowe odwołujące się do wyobrażonego bogactwa wiejskich smaków, estetyki gospodarstw agroturystycznych czy lokalnych festiwali kulinarnych. Nie ma w nich miejsca na wiejskość z jej złożonością i problemami, jest za to globalna unifikacja nieco orientalnej, odwołującej się do natury sielanki smaków i ludzi. Ważną rolę w tym procesie odgrywają przy tym obawy żywieniowe (Kopczyńska 2021). Współczesne jedzenie jest jednocześnie źródłem lęków o ciało i zdrowie obywateli, jawi się także jako jeden z głównych mechanizmów, dzięki którym można sobie zapewnić bezpieczeństwo. Ucieczka do wiejskości, różne formy żywności ekologicznej, tradycyjnej, lokalnej, krótkie łańcuchy dystrybucji czy mody żywieniowe stawiają znak równości między tym, co czyste, bezpieczne, naturalne i wiejskie.

W ostatnim rozdziale teoretycznym omawianego osiągnięcia analizuję specyficzną formę alternatywnych sieci żywieniowych oraz ich związki z procesami splatania wiejskości. Przez AFN rozumiem zorientowane na jedzeniu sieci społeczne, które: odwołują się do lokalności, budują opozycję dla przemysłowego modelu produkcji, kluczową rolę pełni w nich różnorodnie definiowana jakość jedzenia, bazują na możliwie krótkich łańcuchach dystrybucji, a jedzenie ma w nich znaczenie także pozaekonomiczne. Są to inicjatywy łączące aktywność

producentów, konsumentów i aktywistów, zorganizowane w formach zielonych rynków, kooperatyw, marek lokalnych, ale też nieformalnych systemów wymiany, ogrodów miejskich i działkowych, inkubatorów kuchennych, aplikacji społecznościowych. Wspólnie z Rutą Śpiewak (A11) wypracowałem przy tym model podziału sieci w zależności od tego, czy ich formy organizacyjne są zapożyczone z innych kontekstów kulturowych (np. rolnictwo wspierane przez społeczność w Polsce), zakorzenione i charakterystyczne dla danego społeczeństwa (np. rynki w Europie Środkowej i Wschodniej) czy mieszają ze sobą wpływy endo- i egzogenne (np. sieci produktów turystycznych). Definiując i badając alternatywne sieci, rozwijam spostrzeżenia Petra Jehlički (Jehlička and Smith 2012) o potrzebie uwzględnienia kontekstów lokalnych w analizie systemów żywieniowych. Samo pojęcie alternatywnych sieci jest przy tym dobrze zakorzenione i eksplorowane w badaniach i literaturze socjologicznej i z zakresu studiów wiejskich (Goodman et al. 2014). AFN powstały na przecięciu dwóch opisywanych powyżej dynamik współczesnych krajobrazów żywieniowych. Poczucie zagrożenia i brak kontroli modelu superprzemysłowego nałożyły się w krajach rozwiniętych na rosnące znaczenie normatywnych, wiejskich utopii. Te dwa zjawiska legły u podstaw zwrotu jakościowego i wzrostu znaczenia pozornie niszowych inicjatyw. Same nauki społeczne przeszły przy tym pewną ewolucję i, początkowo silnie normatywne, skupione na rodzinnym gospodarstwie rolnym, porządkowane przez koncepcję rozwoju zrównoważonego studia, zostały uzupełnione przez bardziej krytyczne studia analizujące formy organizacyjne, społeczną efektywność, ekskluzję i inkluzję. Pole badawcze studiów nad AFN poszerzyło się o inicjatywy miejskie i związane z nowymi ruchami społecznymi konsumentów. Tak definiowane alternatywne sieci jawią się już nie tylko jako skupione na obszarach wiejskich, ale też jako narzędzie kształtowania miejskości i budowania relacji pomiędzy miastem a wsią.

Pojawia się w tym miejscu kluczowe dla mnie pytanie o powód mojego skupienia na AFN w analizach społecznych konsekwencji splatania wiejskości. Najważniejszy z nich związany jest z ich silnym zakorzenieniem w lokalności. W rdzeniu koncepcji alternatywnych sieci znajdują się procesy ponownego zakorzenienia, relokalizacji, silniejszego związku produkcji z wiejskością. Zgadza się tu z analizami Cristiny Grasseni, która opisuje procesy wytwarzania i kalibracji wiejskości, traktując sieci związane z żywnością jako jeden z ważniejszych splotów angażujących producentów, konsumentów, ekspertów, ale też polityki, przedmioty, krajobrazy i praktyki w procesy ustanawiania wiejskości (Grasseni 2017). Druga z przyczyn mojego zainteresowania rolą alternatywnych sieci w procesie splatania wiejskości związana jest z ich laboratoryjnym charakterem. Stanowią one ograniczone ilościowo, ale istotne nisze innowacyjne, w których powstają chronione przestrzenie na społeczne eksperymenty. Pod pozorem prostych form ogrodu działkowego czy systemu sprzedaży bezpośredniej kryje się złożona struktura, której efekty znacznie wykraczają poza niewielki

ekonomiczny potencjał. Alternatywne sieci mogą być traktowane jako żywe laboratoria, z których wyłaniają się określone sploty wiejskości. Trzeci z argumentów związany jest z ich sieciowym i hybrydalnym charakterem. Zielony rynek, kooperatywa czy system sprzedaży bezpośredniej łączą ze sobą miasto i wieś, polityki, ludzi, przedmioty, przestrzenie, wzory kultury, pragnienia i zachowania, które mają dynamiczny charakter i wpływają na siebie nawzajem. W praktyce oznacza to, że pod pozorną prostotą idyllicznych, defensywnych czy refleksyjnych splotów wiejskości kryje się bardzo złożona, zmieniająca się sieć powiązań różnych aktorów/aktantów, którzy wchodząc ze sobą w relacje, kształtują wiejskość i jej społeczne konsekwencje.

Podsumowując część teoretyczną przedstawionego osiągnięcia, jedzenie traktuję jako ważnego aktora procesów społecznych związanych ze splataniem wiejskości. W szczególności interesują mnie społeczne konsekwencje analizowanych zjawisk. Analizując zebrane materiały, poszukuję **mediacji** rozumianych jako procesy budowania relacji pomiędzy pozornie odległymi aktorami. Interesuje mnie, na ile wyłaniająca się z alternatywnych sieci wiejskość ma charakter otwarty, czy i w jaki sposób potrafi zbliżać do siebie różne społeczne światy, przekracza geograficzne i kulturowe granice. Równie ważne są dla mnie **separacje**, ekskluzje i dystynkcje wyłaniające się ze splotów jedzenia i wiejskości. W analizie materiału szukam też **puryfikacji**, społecznych mechanizmów oczyszczania, sprowadzania wiejskości do uproszczonego rdzenia lub wręcz przeciwnie – procesów **katalizy**, przyspieszania, wyłaniania się nowych dynamik i kształtów wiejskości. Alternatywne sieci żywieniowe stanowią przy tym klamrę łączącą autorskie koncepcje wiejskości i jedzenia. Są miejscem performansów, wytwarzania i kalibrowania wiejskości. Kluczową rolę odgrywają w tym procesie społeczne imaginaria, praktyki produkcji i konsumpcji czy wreszcie materialność, łączące relacyjnie definiowaną wiejskość z jedzeniem w alternatywnych sieciach żywieniowych.

Omówienie wyników badań zawartych w książce stanowiącej przedstawione osiągnięcie rozpocznę od prezentacji wyników wywiadów kwestionariuszowych przeprowadzonych z konsumentami. Docierając do szerszej populacji, związanej nie tylko z alternatywnymi sieciami żywieniowymi, chciałem pokazać społeczne tło praktyk charakterystycznych dla alternatywnych sieci żywieniowych. Dla badanych najważniejszym czynnikiem decyzyjnym związanym z wyborem jedzenia jest jego zdrowy charakter, przy czym znaczenie czynników takich jak lokalne pochodzenie produktu i znajomość producenta związane jest z wiekiem respondenta czy miejscem zamieszkania (na wsi wyraźnie częściej pozytywnie wartościowane są czynniki związane z pochodzeniem czy znajomością producenta). Techniki segmentacji pozwoliły mi podzielić respondentów na cztery kategorie: zainteresowanych zdrowiem i bezpieczeństwem żywności (38%), skupionych na smaku i estetyce (30%), cenie

i dostępności (17%) czy wreszcie obojętnych, generalnie traktujących jedzenie jako konieczność (15%). Lokalne (polskie i regionalne) jedzenie dostępne w sklepach oceniane jest przez respondentów jako to o jakości nieco przekraczającej średnią. Przy tym wyżej oceniają je przede wszystkim osoby starsze, gorzej wykształcone i mniej zamożne. Potrzeby zaopatrzenia w żywność, w większości wypadków, zaspokajają tzw. dyskonty, uzupełniane przez wciąż zakorzenione w krajobrazie zielone rynki. To na półkach tanich, sieciowych sklepów większość kupujących poszukuje jedzenia, które ma być przede wszystkim zdrowe i dostępne. Sieci te zresztą dokładnie to zjawisko rozpoznały, symulując wiejskość poprzez serie odwołujących się do niej produktów lub aranżacji zielonych rynekczków w centrach sklepów. Pytani o skojarzenia z wiejskim jedzeniem i dietą respondenci wskazują na jego naturalny charakter, smak i różnorodność. Odpowiedzi te wzmocnione zostały przez pytanie o wyobrażenia i wartości związane według respondentów z wsią. W odpowiedziach dominowały rejestry idylli i takie pojęcia, jak: cisza, spokój, natura, świeżość, zdrowie, błogostan, tradycja, jedzenie. Potwierdza to wzory myślenia o wsi jako przestrzeni w pewien sposób wyrwanej spoza czasu i procesów charakterystycznych dla współczesności. Jest to jednocześnie proces asynchroniczny, na co wskazują odpowiedzi na pytania o relacje pomiędzy miastem i wsią. Zdecydowana większość badanych mieszkańców wsi ma społeczne więzi (rodzinne, przyjacielskiej) z mieszkańcami miasta, ale już większość mieszkańców miasta nie deklaruje takich relacji z wsią. W pewnym sensie wieś i miasto są więc spięte asynchroniczną siecią, a praktyki i wyobrażenia o wsi i szerzej wiejskości powstają w oderwaniu od siebie. Zamykając omówienie wyników badań ilościowych, można sformułować cztery główne wnioski płynące z analiz postaw i zachowań konsumentów. Dotyczą one: znaczenia obaw żywieniowych (to bezpieczeństwo jedzenia jest głównym czynnikiem decyzyjnym), siły oddziaływania specyficznych, polskich iteracji wiejskich idylli (wiejskość jako ostoja tradycji i spokoju), ograniczonego kontaktu pomiędzy wsią a miastem (produkcja i zakup jako główne przestrzenie spotkań) oraz roli codziennych praktyk (na tle badanej próby wyróżniają się osoby posiadające ogrody działkowe, uprawiające przydomowe ogródki czy samodzielnie przetwarzające żywność, wyraźniej zainteresowane wiejskością).

W dalszej części omawianej monografii skupiam się bezpośrednio na społecznych konsekwencjach procesów splatania wiejskości w sześciu celowo dobranych alternatywnych sieciach żywieniowych.

Najważniejsze z nich dotyczą osadzenia AFN, jedzenia i wiejskości w zjawisku, które określam jako **smaki przeszłości**. Rozumiem przez to odwołanie się do indywidualnej lub uspołecznionej historii wsi, jedzenia czy zaangażowanych w sieci aktorów. Analiza zebranych danych pokazuje, że w większości wypadków alternatywne sieci żywieniowe budują stabilną,

idylliczną ramę wywoływaną przez praktyki jedzeniowe. Najczęściej widocznym splotem był ten nawiązujący do wyidealizowanych wspomnień dzieciństwa badanych. Rozmówcy przywoływali w wywiadach smaki, zapachy i obrazy dzieciństwa związanego z wsią i jedzeniem. Przy tym powidoki te skupiają się przede wszystkim na rodzinnym domu, a nie na wsi rozumianej jako społeczność i zamieszkujący ją ludzie. To jest jeden z kluczowych i przewijających się wniosków w moim badaniu. Alternatywne sieci budują hermetyczną ramę, pozwalającą na kontakt z wybranymi konsumentami i rolnikami/producentami żywności. Jednocześnie, chociażby nawiązując do przeszłości, skupiają się one na zindywidualizowanych praktykach, przedmiotach, przestrzeniach czy obrazach. Wiejskość wyłaniająca się z kuchni konsumentów, gospodarstw agroturystycznych, straganów na zielonych rynkach czy sklepów promujących lokalne marki jest – można powiedzieć – oczyszczona. W odtworzeniach przeszłości stosunkowo mało jest miejsca na kontrowersję czy eksperyment. Dominuje natomiast poczucie poszukiwania bezpieczeństwa i stabilności. Dochodzi tu do pewnego paradoksu, pozornie idiosynkratyczne stanowienia wiejskości odwołujące się do smaków dzieciństwa w praktyce okazują się uderzająco ujednoczone. To jest podobny zestaw produktów, praktyk przetwarzania, sposobów organizacji domów czy symboli. Zjawisko to wykorzystują zresztą producenci i to zarówno w sieciach przemysłowych, jak i alternatywnych. Rynki, półki sklepowe i strony pełne są podobnych do siebie, naznaczonych przeszłością (potrawy babci, smaki jak u mamy), fizycznie zunifikowanych (dominacja brązów i określonych produktów, np. serów czy wędlin). W tym splataniu wiejskości na bazie przeszłości istotną rolę, poza symbolami i doświadczeniami badanych, odgrywają przedmioty. Kuchnie badanych, przetwórnice, opakowania nasycone są klimatami dzieciństwa. Można to odnaleźć w punktowo wykorzystywanych przedmiotach służących do aranżacji domów, przepisach mieszających tradycyjne potrawy i nowoczesne produkty, wybiórczym wykorzystaniu utensyliów w konsumpcji, przygotowaniu i przetwarzaniu jedzenia. Nie oznacza to jednak powrotu do praktyk przedprzemysłowych. W badanych sieciach współczesność miesza się z przeszłością. Dobrze to widać w badaniach producentów, którzy z jednej strony bazują na odwołaniach do tradycji, z drugiej zaś specyfika produkcji żywności wymusza współczesne rozwiązania technologiczne, które są bardziej efektywne, trwalsze, bezpieczniejsze i w wyższym stopniu spełniają normy sanitarne. W tym sensie badane sieci, poprzez imagina, praktyki i materialność, wybiórczo wykorzystują przeszłość do puryfikacji, oczyszczania rdzenia wiejskości. Wyłaniająca się z tych splotów wiejskość ma silnie zindywidualizowany charakter.

Kolejny z badanych przeze mnie splotów wiejskości wiąże się z rolą, kształtem i funkcją lokalności. Jest to istotny punkt, ponieważ jedna z normatywnych obietnic związanych z AFN mówi o **ponownym odkrywaniu lokalności** czy inaczej – relokalizacji zjawisk związanych

z jedzeniem. Wyniki mojej analizy, podobnie jak w przypadku smaków przeszłości, wskazują, że w badanych alternatywnych sieciach żywieniowych dominują sploty wzmacniające idylliczne stanowienia wybranych wycinków lokalności takich jak chociażby ogrody, wnętrza domów, miejsca spotkań członków sieci. Wiejskość jawi się w nich jako odspołeczniona oaza spokoju, przestrzeń ucieczki od nowoczesności. Szczególnie wyraźnie widać to w przypadku badanych, którzy przeprowadzili się na wieś i posiadają własny dom. Staje się on centrum performansu lokalności, wyznacza społeczne, ale też i przestrzenne ramy wiejskości badanych. Dom, kuchnia, ogród kształtują praktyki moich rozmówców. Aktywność badanych skupia się na samodzielnej uprawie roślin, własnym ogrodzie, przygotowywaniu przetworów, aranżacji wnętrz, performowaniu natury. Podobnie jak w przypadku przeszłości, są to sploty o ograniczonym potencjale budowania relacji, mieści się w nich rodzina i najbliżsi, ale już nie sąsiedzi i społeczność lokalna. W przypadku konsumentów mieszkających w mieście mechanizmy są podobne, mają jednak ograniczony ilościowo charakter. Ogród zostaje zastąpiony przez doniczki z ziołami na balkonie, a lokalność wytwarzana jest za pomocą aranżacji, mebli, książek, nastroju mieszkania, praktyk turystycznych. W wywiadach z konsumentami dominują motywy eskapistyczne. Dla większości z nich wiejskość nie jest celem samym w sobie, ale raczej narzędziem pozwalającym na oderwania się od czegoś, co postrzegają jako chaotyczne, niezrównoważone życie. Analiza materiałów zdjęciowych i obserwacja wykazały przy tym zaskakującą unifikację konsumenckich performansów lokalności. Zjawisko to zostało nazwane przez badanych wpływem „Weranda Country”, od tytułu modnego miesięcznika skierowanego do klasy średniej, prezentującego wyidealizowane obrazy życia wiejskiego. Ujednoczenie dotyczy estetyki, wyposażenia domów, źródeł przepisów, wykorzystywanych produktów, technik kuchennych. Jedzenie, w przeciwieństwie do ludzi, odgrywa w tym splocie kluczową rolę. Mediując między ciałem a tym, co społeczne, w badanych inicjatywach znajduje się ono w centrum zindywidualizowanych splotów wiejskości. Zunifikowany, skalibrowany pod potrzeby klasowe i specyficzne doświadczenia świat alternatywnych sieci bazuje na specyficznym sposobie wytwarzania lokalności, który nieuchronnie prowadzi do napięć. Konflikty pojawiają się np. pomiędzy producentami a konsumentami w sieciach. Specyfika produkcji rolnej, hodowla zwierząt, techniki i technologie wykorzystywane do produkcji są zarzewiem zaburzeń relacji. Analizy wskazują też na wyraźne separacje członków badanych sieci i sąsiadów, społeczności, w których mieszkają. Badani przeciwstawiają świadomych konsumentów oraz swoje praktyki doświadczania wiejskości praktykom innych mieszkańców. Zrównoważona konsumpcja jest przeciwstawiana zakupom mieszkańców w tanich dyskontach, doświadczanie natury zderzane jest np. z uciążliwą produkcją rolną. Konflikty pojawiają się wokół planów rozwoju, zarządzania przestrzenią, budowanej infrastruktury, ale też codziennych zachowań. Wiejskości zaangażowanych w AFN oraz innych mieszkańców wsi nie przystają do siebie.

Kolejnym charakterystycznym elementem splotów wiejskości w alternatywnych sieciach żywnościowych są **lęki i obawy związane z jedzeniem**. Imaginaria konsumentów i znacznej części badanych producentów nasycone są obrazami, symbolami zagrożeń związanych z nowoczesnością. Czarna skrzynka przemysłowej produkcji żywności jawi się jako bezpośrednie, fizyczne zagrożenie dla ciał moich rozmówców i ich rodzin. Centralną kategorią znacznej części wywiadów oraz analiz materiału zdjęciowego było zdrowie. Z AFN wyłania się wieś jako proste, naturalne remedium na nieprzejrzystość technologii, nauki, przemysłu. W tym sensie alternatywne sieci splatają silnie antymodernistyczne stanowienia wiejskości, w której ma ona budować bańki bezpieczeństwa odgradzające domy i ciała badanych od zagrożeń, chemii, zanieczyszczeń. Co ciekawe, krytyka współczesnego krajobrazu żywnościowego w większości wypadków nie prowadzi do politycznego zaangażowania czy wyjścia poza sferę indywidualnej konsumpcji. Wzmacnia to znaczenie przedprzemysłowych rejestrów jakości jedzenia. To nie systemy certyfikacji, specyficzne reżimy produkcji, ale sieć kontaktów i znajomość producenta są dla konsumentów kluczowym elementem decydującym o bezpieczeństwie żywności. Istotną rolę odgrywa w tym procesie materialność samego jedzenia. Jego fizyczna niedoskonałość (kolor, kształt) jest dla badanych dowodem jakości i wyróżnia alternatywne sieci od deklarowanej unifikacji produkcji przemysłowej. Co ciekawe, obserwacje i rozmowy z producentami nie do końca współgrają tu z wyobrazeniami konsumentów. Współczesna produkcja rolna i przetwarzanie żywności, nawet na mniejszą skalę, wymaga wsparcia technologii, użycia środków ochrony roślin czy substancji stabilizujących produkty. Prowadzi to do wyraźnie artykułowanych konfliktów pomiędzy zaangażowanymi w sieci aktorami. Stosunkowo oczywiste praktyki, takie jak np. dodanie drożdży do wypiekanego chleba czy wykorzystanie plastikowych fragmentów w opakowaniu herbaty, powodowały obserwowane w badaniu zderzenia i negocjacje. Prowadzi to do ciekawej sytuacji, w której producenci przyjmują dwie postawy. Pierwszą z nich jest **odcięcie**, ograniczenie możliwości kontaktu pomiędzy rolnikiem/przetwórcą a konsumentem. Podział na linii miasto–wieś jest istotnym elementem tego zjawiska. Drugą z nich jest **gra** na symbolice związanej ze zdrowiem. Część producentów stara się balansować, wskazując na wyjątkowe wartości ich żywności, jednak w taki sposób, aby nie narazić się na sankcje prawne ze strony instytucji kontrolujących produkcję.

Wiejskość splatana przez smaki przeszłości, performanse lokalności i obawy żywnościowe stanowi doskonałą przestrzeń procesów **komodyfikacji**. Alternatywne sieci, poza społecznymi funkcjami, są też przede wszystkim rynkową niszą, pozwalającą zaistnieć mniejszym producentom. Wiejskość splatana jest także jako produkt, a same AFN czy precyzyjniej – żywność wysokiej jakości jest przede wszystkim towarem rynkowej wymiany. Dla rolników i przetwórców zaangażowanie w sieci otwiera ekonomiczne perspektywy, daje szansę na

wzrost dochodu związanego z produkcją jedzenia. Nie ogranicza to znaczenia AFN dla procesów splatania wiejskości. Procesy zakupu jedzenia są, obok turystyki i praktyk mieszkaniowych, głównym punktem styku pomiędzy miejską a wiejską populacją. Stanowią kluczowy dla tych relacji interfejs, poprzez który możliwa jest ekonomiczna, społeczna czy kulturowa wymiana. Moje analizy wskazują przy tym na trzy główne dynamiki procesów komodyfikacji i stanowienia wiejskości w sieciach. Pierwsza z nich związana jest z praktykami masowego uczestnictwa, eventów związanych z jedzeniem. Bazują na niej wszelkiego rodzaju popularne festiwale smaku, wydarzenia i rynki, jarmarki, targi, dożynki, święta miejscowości. Praktyki te charakteryzują niskie koszty wejścia i zunifikowany charakter stanowień wiejskości. Przeprowadzone obserwacje wskazują, że niezależnie od regionu asortyment, symbole, jedzenie, a także konstrukcje tych miejsc są do siebie uderzająco podobne. Z drugiej strony, mamy do czynienia z elitarnymi wyspami smaku. Rozumiem przez nie silnie odwołujące się do klasowości wydarzenia, inicjatywy oraz przede wszystkim oferty przedsiębiorstw, które proponują jedzenie i wiejskość w elitarnym sosie. Co ciekawe, także w tym wypadku mamy do czynienia z unifikacją performansów, a pozbawione odwołań do społeczności, kolejne foldery reklamowe winnic, restauracji, hoteli, elitarnych rynków także są do siebie zadziwiająco podobne. Trzecia dynamika, w moim przekonaniu najciekawsza, wiąże się z pojęciem cichej zrównoważoności (Smith i Jehlička 2013) i odwołuje się do typowych dla regionu praktyk codziennych zakupów na rynkach czy bezpośrednio od rolników, samodzielnej uprawy/hodowli i przetwarzania oraz nieformalnych sieci wymiany. Mniej w tej dynamice performowania wiejskości, więcej natomiast codziennych, zrutynizowanych działań powiązanych z jedzeniem i rodziną. Niezależnie od dynamiki także w przypadku komodyfikacji mamy do czynienia z silnym procesem indywidualizacji wiejskości. Jedzenie przedstawiane jest jako wynik pracy uzdolnionych lokalnych rzemieślników. Jego jakość konstruowana jest poprzez odwołanie do ich umiejętności lub zdepersonalizowanej wizji wiejskości kuchni, przyborów kuchennych, krajobrazów. Nakładają się na to praktyki konsumentów skupionych nie tyle na odkrywaniu wiejskości jako złożonego konstruktów, ale na pozyskaniu bezpiecznego lub wyjątkowego jedzenia od konkretnych producentów. Większość procesów komodyfikacji żywności w sieciach prowadzi do wytwarzania heterotopii wiejskości, fizycznego miejsca, wyrwanego jednak z ram czasu.

Podsumowując badania stanowiące podstawę osiągnięcia przedstawionego przeze mnie do oceny, chciałbym zwrócić uwagę na społeczne konsekwencje procesów związanych z produkcją i konsumpcją jedzenia w alternatywnych sieciach żywieniowych. Kiedy badałem imaginaria, praktyki produkcji i konsumpcji, miejsca i rzeczy, zależało mi przede wszystkim na określeniu, jak złożona jest wyłaniająca się z nich wiejskość, na ile jest otwarta, inkluzywna, wreszcie czy umożliwia rozwój. Moje analizy wskazują, że lokalne zakorzenienie jest jednak w

przypadku badanych sieci skupione na odgrywaniu, performowaniu wiejskości poprzez odwołania do przeszłości, zindywidualizowanej lokalności, naturalności i bezpieczeństwa. Procesy te są oderwane od codzienności wiejskich społeczności z ich złożonością, problemami i napięciami. W tym sensie wiejskości AFN **oczyszcza i petryfikuje** wiejskie idylle. Wiejskość wyłaniająca się z badanych sieci ma uproszczony charakter, sprowadza się do niewywołujących kontrowersji symboli, działań i praktyk. Jej metaforą jest ogród czy kuchnia w rodzinnym domu. Jest to społeczny i kulturowy krajobraz wiejskości bez ludzi, ostoi spokoju, bezpieczeństwa i natury. Centrum tego splotu są obawy konsumentów uciekających od realnych bądź symulowanych zagrożeń. Te wiejskie idylle mimo wspólnego rdzenia mają przy tym różnorodny charakter. Wiejskość inaczej jest oczyszczana w białostockich ogrodach działkowych, a inaczej w warszawskiej kooperatywie czy małopolskim stowarzyszeniu winiarzy. Klasa, miejsce pochodzenia, model konsumowania, status ekonomiczny i kapitał kulturowy decydują o charakterze praktyk i możliwości respondentów. Procesy puryfikacji mają przy tym zróżnicowane nasilenie i zależą od typu sieci. Inne konsekwencje mają na działkach uprawianych przez wywodzących się ze wsi, potrafiących zbudować wspólnotę emerytowanych robotników w Białymstoku, a inne w silnie urynkowionych inicjatywach rozwijających lokalne marki turystyczne. Przestrzeni do katalizy, rozwoju, wzrostu złożoności wiejskości w alternatywnych sieciach jest niewiele. Dotyczy to także nastawionych na rozwój inicjatyw takich jak chociażby badane kooperatywy. Także w nich, przynajmniej dla większości badanych, wiejskość jest raczej przestrzenią ucieczki, prostą odpowiedzią na problemy generowane przez współczesny przemysł. Moje analizy wskazują, że jest to związane z miejskimi rodowodem imaginariów i praktyk typowych dla alternatywnych sieci. AFN odtwarzają historycznie zakorzeniony podział na wieś jako miejsce produkcji lub ucieczki oraz miasto jako przestrzeń decydującą o modelach i kształcie konsumpcji. W badanych splotach wiejskości dominują separacje i dystynkcje, które określam mianem wiejskiej gastrogentryfikacji. Poza okazjonalnymi wydarzeniami i codziennymi praktykami większość badanych sieci bazuje na silnie ekskluzywnych praktykach, w których świadomi konsumenci i producenci przeciwstawiani są masom. Podstawy dystynkcji mogą być klasyczne i odwoływać się do smaku i gustów, przewrotnie jednak częściej związane są ze zdrowiem i bezpieczeństwem. Najbardziej charakterystycznym przykładem tego zjawisko było silne przeciwstawianie się wyobrażeń i praktyk nowych mieszkańców wsi zaangażowanych w sieci codziennym zachowaniom, motywacjom oraz specyfice lokalnych społeczności. Mimo to wyłaniające się z nich sploty wiejskości mają przy tym pewien potencjał **mediacyjny**, jest on jednak ograniczony. Wokół jedzenia w sieciach budowane są przelotne relacje, których podstawą jest z jednej strony chęć dotarcia do żywności wysokiej jakości, a z drugiej próba zagwarantowania godziwego zysku. Z tego schematu wyłamują się działki, które tworzą specyficzną, homogeniczną wspólnotę wykraczającą poza konsumpcję czy produkcję.

Alternatywne systemy żywieniowe odgrywają istotną rolę w złożonym procesie splatania wiejskości. Pełnią one funkcję swoistych laboratoriów, a zatem przestrzeni, w których zachodzą i ewoluują procesy zdolne do modyfikowania lub utrwalania form i społecznych funkcji wiejskości. Stanowią jeden z niewielu interfejsów pozwalających budować relacje pomiędzy miastem a wsią. Jest to jednak proces zanurzony we władzy, co prowadzi do wzmacniania podziałów między tym, co miejskie, a tym, co wiejskie. Wokół jedzenia i alternatywnych sieci powstają co prawda przelotne relacje. Proces ten ma jednak selektywny charakter. Usuwa on ze splotu ludzi, wzory, symbole, przestrzenie i miejsca, które nie przystają do oczyszczonego wzoru wiejskości. Chcę jednak podkreślić, że polskie alternatywne sieci i wyłaniająca się z nich wiejskość nie są prostym powtórzeniem modelu charakterystycznego np. dla państwa anglosaskich. Pomimo pewnych uwspólnień wyróżniają je praktyki zakorzenione, codzienne, związane z wciąż silną, biograficzną relacją polskiego społeczeństwa z wiejskością.

5. Inne osiągnięcia (niestanowiące części ocenianej monografii, ale mające z nią merytoryczny związek)

Problematyką alternatywnych sieci żywieniowych i wiejskości zajmuję się nie tylko w ramach opisanej powyżej monografii. Jest ona wynikiem wielu lat poszukiwań i badań, których efektem są artykuły i monografie. Stanowią one element rozwoju autorskiej koncepcji teoretycznej oraz metodologii badań własnych. Dlatego w dalszej części autoreferatu pozwolę sobie na analizę najważniejszych z nich. Robię to przy tym w sposób niechronologiczny, porządkując je według znaczenia dla omawianego osiągnięcia.

Dwa kluczowe teksty, w których byłem pierwszym autorem (odpowiedzialnym m.in. za tło teoretyczne), to: *Beyond rural idyll? Social imaginaries, motivations and relations in Polish alternative food networks* (A8) oraz *Jakość w polskich alternatywnych sieciach żywnościowych. Analiza praktyk społecznych* (A15). W tych dwóch artykułach, bazując na wynikach badań, wskazałem na związki pomiędzy wiejskością a jedzeniem, podkreślając przy tym znaczenie wiejskich idylli, gentryfikacji czy obaw żywieniowych. Oba artykuły były także dla mnie pierwszą próbą budowy ram teoretycznych łączących imaginaria, materialność i działania aktorów zaangażowanych w sieci. W kolejnym bloku artykułów, wspólnie z Rutą Śpiewak, rozwijałem koncepcję i model badań alternatywnych sieci żywieniowych. Istotne dla mnie są szczególnie dwa teksty: *Alternative Food Networks from the Institutional Perspective* (A1) oraz *The dark side of the bun: endo and exogenous class exclusions in Polish alternative food network* (A2). Pierwszy tekst poświęcony jest organizacyjnej różnorodności alternatywnych systemów żywieniowych i temu, jak wpływa ona na ich potencjał w inicjowaniu zmiany społecznej. Drugi z kolei skupia się na problematyce wykluczeń, dystynkcji i separacji

związanych z praktykami produkcji i konsumpcji w alternatywnych sieciach żywniowych. Ważnym elementem moich rozważań są przy tym poszukiwania modelu charakterystycznego dla polskich alternatywnych sieci. Próba odnalezienia słownika konceptualnego, którą zapoczątkowały dwie mniejsze prace: *In Search of the Vocabulary for Eastern European Food Studies. Conceptual Remarks After the Workshop: Alternative Food Supply Networks in Central and Eastern Europe* (A10), *Bridging food studies* (A19) oraz wydany przed obroną doktoratu artykuł *Strengthening Alternative Agro-food Networks in the Eastern European Countryside* (A24), znalazła swoje podsumowanie w podziale na sieci zakorzenione, iteracyjne i wymieszane, który wspólnie ze współautorką zaproponowaliśmy w artykule *Between Imitation and Embeddedness: Three Types of Polish Alternative Food Networks*. W powyższych pracach szukam uniwersalnych i lokalnych specyfik alternatywnych systemów żywniowych, zastanawiając się, jakie ich elementy są zapożyczone z ogólnego modelu, a jakie przekształcane przez lokalną specyfikę polskich czy środkowo- i wschodnioeuropejskich sieci. W swoich studiach, pomimo silnych związków z socjologią wsi i rolnictwa, wychodzę poza gospodarstwo rolne i badania producentów. Rolę konsumpcji i konsumentów ze szczególnym uwzględnieniem ich podmiotowości, relacji z producentami oraz mediacji jedzenia pomiędzy tym, co cielesne, a tym, co społeczne, określiłem samodzielnie lub ze współautorami (w artykułach jestem pierwszym autorem, odpowiadającym m.in. za ramy teoretyczne i operacjonalizację) w pracach: *Body on the Plate. On the Relation between the Carnality and Food* (A14), *Nowi agenci zmian w rolnictwie. O postawach i znaczeniu konsumentów w rozwoju i zarządzaniu klastrem żywności wysokiej jakości „kujawsko-pomorska spiżarnia”* (A16), *Niewidzialny stół – konsumpcja odczarowana* (A22). W tekstach tych odpowiadałem na pytanie o podmiotowość i specyfikę zachowań konsumentów w alternatywnych sieciach, starając się sprecyzować, jak ich postawy, motywacje i praktyki kształtują AFN czy – szerzej – żywniowe krajobrazy.

Druga grupa tekstów skupiona jest na definicji i analizie zjawisk społecznych związanych z wiejskością. Po doktoracie kontynuowałem pracę badawczą związaną z analizami kapitału społecznego i lokalności na obszarach wiejskich. Efektem realizowanych grantów i badań własnych jest moje współautorstwo monografii (odpowiadam za ramy teoretyczne i opracowanie części badań) *Kapitał Społeczny wsi pomorskiej* (M5) oraz artykułów: *Local Horizons of Governance. Social Conditions for Good Governance in Rural Development in Poland* (A3), *Kapitał społeczny wsi pomorskiej: o sposobach pomiaru, bilansie i perspektywach rozwoju* (A23). Poza badaniami synergicznych form kapitału starałem się poszerzyć w nich konceptualizację lokalności i wiejskości, analizując relacje z otaczającym społecznościami światem oraz wpływ różnych aktorów na ich rozwój. Kluczową pracą realizowaną w tym cyklu była wydana wspólnie z Wojciechem Knieciem i Hubertem

Czachowski książka pt. *Lokalne horyzonty zdarzeń. Lokalność i kapitał społeczny w kulturze (nie)ufności na przykładzie wsi kujawsko-pomorskiej* (M2). Poza analizą danych empirycznych zebranych w trakcie badań własnych, część teoretyczna poświęcona jest próbie zredefiniowania znaczenia wiejskości. Wprowadzam w niej pojęcia hybryd lokalności, zwracam też uwagę na dynamiczny charakter analizowanych zjawisk. Wiejskość analizuję w niej jako wynik aktywności wielu aktorów, pluralistyczny twór charakteryzowany przez napięcia, pęknięcia, ale też uwspólnienia. Model ten rozwinąłem później w monografii będącej podstawą przedstawionego do oceny osiągnięcia. Uzupełnieniem moich badań lokalności są prace projektowe oraz publikacje, których jestem współautorem, w tym skupione na kulturze i roli instytucji lokalnych: *Praktyki pozametropolitalne: uczestnictwo w kulturze w małym i średnim mieście* (A12). Wspólnie ze współautorami dokonuję w nim analizy pozametropolitalnych praktyk kulturowych oraz roli lokalnych instytucji w ich kształtowaniu.

Po doktoracie uzupełnieniem moich prac badawczych były artykuły, w których wspólnie ze współautorami eksplorowałem społeczno-technologiczne aspekty systemów żywnościowych. Współpracując w dużych, międzynarodowych zespołach badawczych, jestem współautorem takich artykułów jak koordynowany przez Marie Tye tekst *The food water energy nexus in an urban context: Connecting theory and practice for nexus governance* (A4) czy znajdująca się w druku *Digital tools for knowledge exchange and sustainable public food procurement in community kindergartens: a case study of Slupsk, Poland* (A0). Prace nad tymi dwoma artykułami pomogły mi zrozumieć i wypracować sposoby badań materialności, która stanowiła istotny element moich operacjonalizacji wiejskości oraz społecznych znaczeń jedzenia. Jedzenie traktowane jest w nich jako jeden z aktywnych aktorów przekształcających złożone społeczno-technologiczne całości. Ostatni blok uzupełniających artykułów związany jest z moimi zainteresowaniami metodologicznymi oraz próbą rozwoju nowych, zaangażowanych podejść do badania rzeczywistości społecznej. W poświęconych jedzeniu artykułach mojego współautorstwa: *Leaving the ivory tower through scientific innovation co-operative research – a social experiment in research on alternative agro-food networks* (A18, pierwszy autor), redagowanej przez Pię Laborgne pracy *Urban Living Labs: how to enable inclusive transdisciplinary research?* (A6, opracowywałem wyniki polskich badań) oraz bardziej ogólnym i programowym artykule *Partycypacyjne badania w działaniu: analiza polskich doświadczeń* (A5, współtworzonym z Łukaszem Afeltowiczem i Joanną Suchomską) wypracowuję metodologię, metody i procedury badań partycypacyjnych, które stosuję później w projektach badawczych poświęconych m.in. jedzeniu.

6. Informacja o wykazywaniu się istotną aktywnością naukową albo artystyczną realizowaną w więcej niż jednej uczelni, instytucji naukowej lub instytucji kultury, w szczególności zagranicznej

Już na etapie studiów doktoranckich starałem się nawiązać współpracę z polskimi i międzynarodowymi ośrodkami badawczymi, czego przykładem może być realizowany w latach 2008–2010 projekt badawczy *Facilitating Alternative Agro-Food Networks: Stakeholder Perspectives on Research Needs* (P4) koordynowany przez Sandrę Kerner oraz The Interdisciplinary Research Centre for Technology, Work and Culture w Graz, a finansowany ze środków 7 Programu Ramowego. Współpraca z jednostką była przeze mnie kontynuowana także po obronie doktoratu, czego przykładem może być moje uczestnictwo w cyklicznych spotkaniach oraz prowadzenie grup tematycznych na konferencjach organizowanych przez IFZ.

Efektom kolejnych prób zbudowania sieci międzyinstytucjonalnej współpracy badaczy zajmujących się jedzeniem było stworzenie konsorcjum badawczego (wspólnie z Rutą Śpiewak z Instytutu Rozwoju Wsi i Rolnictwa Polskiej Akademii Nauk) oraz pozyskanie wspomnianego już grantu *Zwrot jakościowy? O roli i znaczeniu nowych postaw konsumentów i producentów. Na przykładzie alternatywnych sieci żywnościowych*, finansowanego ze środków Narodowego Centrum Nauki (konkurs SONATA). Współpraca kontynuowana jest także po zakończeniu grantu, czego przejawem są wspólne inicjatywy badawcze oraz planowane dalsze prace naukowe.

Współpraca z Pią Laborgne oraz Joachimem Wendelem z zajmujących się m.in. jedzeniem European Institute of Energy Research i Karlsruher Institut für Technologie zaowocowała utworzeniem międzynarodowego konsorcjum badawczego oraz pozyskaniem i realizacją m.in. w ramach programów H2020 i JPI SUGI grantu: *Creating Interfaces” addresses capacity building for the urban food-water-energy (FWE) nexus* (P2), w ramach którego kierowałem pracami polskiego transdyscyplinarnego zespołu badawczego. Współpracę tę kontynuuję, przygotowując obecnie wniosek o następny grant europejski dotyczący nowych podejść do rozwoju lokalnego.

Międzynarodową współpracę na rzecz zrównoważonego rozwoju społeczności lokalnych rozpocząłem na studiach doktoranckich, biorąc udział w szkołach letnich (najpierw jako uczestnik, później prowadzący) i projektach stowarzyszenia Euracademy. Aktualnie podobne tematycznie działania realizuję (jako koordynator prac zespołu) w ramach projektu CoGreen (Citizens, Equality, Rights and Values Programme EU; kierownikiem jest Arkadiusz Karwacki). Współpracując z przedstawicielami europejskich uczelni i organizacji pozarządowych, wypracowuję i testuję model zaangażowania małych społeczności lokalnych w realizację tzw. zielonej polityki rozwoju.

Jako badacz angażowany byłem w międzyośrodkowe prace Zakładu Badań Kultury (obecnie Katedra Badań Kultury), Katedry Badań Jakości Życia I oraz Katedry Ekologii Społecznej Instytutu Socjologii UMK. Ich efektem był mój udział (w różnych funkcjach) w takich projektach jak realizowany ze Szkołą Główną Handlową grant: Pamiętniki bezrobotnych. Doświadczenie bezrobocia i trajektorie wykluczenia z perspektywy polityki społecznej i socjologii (P5, OPUS NCN) czy cykl badań z Elbląskim Towarzystwem Naukowym oraz Biblioteką Elbląską: *Kultura jako dźwignia: podnoszenie jakości życia i redukcja nierówności społecznych* (P6), *Efekt Bilbao czy kult Cargo? Nowe instytucje kultury jako aktywatory życia społecznego, kulturalnego oraz gospodarczego* (P7), *Raport o raportach. Wielowymiarowa i wielofunkcyjna ocena trafności, recepcji i użyteczności raportów o stanie kultury* (P8), *W jakim czasie kultury żyją Polacy?* (P9) (konkursy w ramach programu Obserwatorium Kultury, MKiDN).

Staram się aktywnie uczestniczyć w życiu społeczności naukowej, czego przykładem są referaty, które wygłosiłem na 32 (po uzyskaniu stopnia doktora) konferencjach, seminariach i warsztatach naukowych, o charakterze ogólnopolskim, jak i międzynarodowym. Były to zarówno przekrojowe wydarzenia organizowane przez: Polskie Towarzystwo Socjologiczne, European Sociological Association, International Sociological Association czy European Society for Rural Sociology jak i eksperckie spotkania mniejszych organizacji, skupionych przede wszystkim na społecznych konsekwencjach badania jedzenia (food research group of British Sociological Association, food research group of International Society for Ethnology and Folklore). Jestem współorganizatorem grup badawczych poświęconych badaniom jedzenia m.in. w ramach: IV International Sociological Association Forum, XVII Zjazdu Polskiego Towarzystwa Socjologicznego, 18th Annual STS Conference. Ważnym elementem mojej pracy jest także współpraca w ramach instytucjonalizującej się dopiero w Polsce sieci badaczy i badaczek jedzenia oraz picia. Organizowałem spotkanie sieci w Toruniu, uczestniczę też w wydarzeniach organizowanych w ramach inicjatywy.

Moje badania pozwoliły mi nawiązać kontakty w międzynarodowym środowisku badaczy zajmujących się bliską mi tematyką. Dzięki temu udało mi się wygrać konkurs stypendialny *The University of Helsinki, Ruralia Institute Visiting Scholars Programme, University of Helsinki*. W jego ramach odbyłem miesięczny staż (wrzesień–październik 2021) w instytucie badawczym Ruralia w Mikkeli (opiekunem stażu była Eeva Uusitalo). W trakcie pobytu uczestniczyłem w życiu jednostki, realizowałem też wspólne oraz autorskie działania badawcze, w tym terenowe. Efektem stażu jest artykuł: *The dark side of the bun: endo and exogenous class exclusions in Polish alternative food network*, którego jestem współautorem, a który został opublikowany w czasopiśmie „Food, Culture & Society” (A2). Moja współpraca z europejskimi badaczkami i badaczami jedzenia zaowocowała też dwoma

krótszymi pobytami badawczymi. Pierwszym z nich był krótki staż na Universiteit Leiden, Faculty of Social and Behavioural Sciences, Department of Cultural Anthropology and Development Sociology oraz uczestnictwo w warsztacie *Food citizens? Collective food procurement in European cities: solidarity and diversity, skills and scale. The premises and consequences of collective food acquisition in three European cities* (13.10.2021–28.10.2021, opiekunem stażu była Cristina Grasseni). Drugi wyjazd był efektem mojej współpracy z Petrem Jehličką i wiązał się z krótkim, tygodniowym (01.05.2022–7.05.2022) pobytem w Institute of Ethnology, Czech Academy of Science. W ramach tego działania odbyło się seminarium i wyjazd badawczy poświęcony specyfice alternatywnych sieci żywieniowych w Europie Środkowej i Wschodniej.

Efektom mojego zaangażowania we współpracę na poziomie krajowym i międzynarodowym jest rola recenzenta artykułów naukowych, którą pełnię w takich czasopismach, jak: *International Journal of Commons, Agriculture and Human Values, Wieś i Rolnictwo, Ethnologia Polona, Eastern European Countryside, Stan Rzeczy* oraz *Bulletin of Geography. Socio-economic Series*.

7. Informacja o osiągnięciach dydaktycznych, organizacyjnych oraz popularyzujących naukę lub sztukę

• Osiągnięcia dydaktyczne:

W pracę dydaktyczną jestem zaangażowany nieustannie od studiów doktoranckich. Początkowo prowadziłem kursy związane z socjologią wsi i rolnictwa oraz rozwojem lokalnym. Po obronie doktoratu i zatrudnieniu w Katedrze Badań Kultury rozbudowałem portfolio prowadzonych zajęć o kursy z zakresu metod i technik badawczych, studiów nad żywnością oraz łączenia badań socjologicznych i działań społecznych. Prowadzę m.in. jedyne na Uniwersytecie Mikołaja Kopernika zajęcia z Analizy Danych Jakościowych Wspieranej Komputerowo (CAQDAS). Wspecjalizowanie się w analizie danych społecznych powoduje, że prowadzę kursy na różnych kierunkach (Socjologia S2, Kognitywistyka S2, Szkoła Doktorska, aktualnie planowane są zajęcia na geografii). Moja oferta dydaktyczna obejmuje zarówno zajęcia w języku polskim, jak i angielskim dla studentów zagranicznych (ERASMUS, Cognitive Science, Szkoła Doktorska). Lista prowadzonych przeze mnie kursów (od obrony doktoratu w kolejności alfabetycznej):

- Analiza danych jakościowych wspomagana komputerowo,
- Badania aplikacyjne,
- Badania rynku,

- Badania sondażowe,
- CAQDAS: komputerowe analizy jakościowe,
- Computer assisted qualitative data analysis,
- Food studies,
- Funkcjonowanie środowisk lokalnych,
- Laboratorium działania społecznego,
- Laboratorium innowacji społecznych,
- Laboratorium rozwoju lokalnego,
- Metody i techniki badań społecznych,
- Partycypacja publiczna w teorii i praktyce,
- Projektowanie badań,
- Projektowanie działań i aplikacja o fundusze UE,
- Socjologia publiczna,
- Socjologia rozwoju lokalnego,
- Socjologia ruchów społecznych,
- Socjologia społeczności lokalnych,
- Socjologia w działaniu,
- Technologia pracy umysłowej,
- Trzeci sektor w społeczeństwie obywatelskim,
- Zaawansowana metodologia nauk społecznych,
- Zarządzanie projektami.

Szczególne znaczenie mają dla mnie kursy laboratoryjne (np. Laboratorium działań społecznych). W ich ramach wprowadzam uczestników w tajniki łączenia wiedzy, praktyki badawczej oraz eksperymentowania z działaniami na poziomie społeczności lokalnych. Moi studenci realizowali szereg projektów w instytucjach kultury, na osiedlach, wspólnie z organizacjami pozarządowymi.

Ważnym doświadczeniem dydaktycznym był dla mnie udział w programie *Ścieżki Kopernika*. W jego ramach wspólnie z Łukaszem Afeltowiczem pracowaliśmy nad autorskimi projektami badawczymi wybranych uczniów liceów.

Od momentu zatrudnienia w Instytucie Socjologii prowadziłem także seminaria licencjackie na kierunkach socjologia oraz medioznawstwo. Jestem promotorem 24 prac licencjackich.

Byłem promotorem pomocniczym w procedurze doktorskiej Przemysława Remera pt. *Maszerująca kolumna ogląda się za siebie? Polityka spójności Unii Europejskiej wobec regionalnych i lokalnych problemów rozwoju społeczno-gospodarczego. Studium na*

podstawie doświadczeń polskich i niemieckich (promotor dr hab. Arkadiusz Karwacki, prof. UMK). Praca została pozytywnie obroniona 16.11.2022 r. Obecnie jestem promotorem pomocniczym w procedurze doktorskiej mgr Joanny Suchomskiej.

- **Osiągnięcia organizacyjne:**

Od początku pracy w IS UMK angażowałem się w różnego rodzaju prace UMK. Od października 2019 r. jestem członkiem Rady Dyscypliny Nauk Socjologicznych na UMK. Od lutego 2013 r. sprawowałem opiekę merytoryczną nad studenckim Zespołem Badań „Pryzmat” (w latach 2013–2017 jako przewodniczący, później jako członek Rady Programowej). Byłem członkiem komisji uniwersyteckich (na poziomie UMK była to komisja określająca kształt regulaminów awansów naukowcy, na poziomie Instytutu – komisja zajmująca się zmianami w dydaktyce). Dodatkowo biorę aktywny udział w życiu macierzystej jednostki, będąc m.in. jednym z organizatorów obchodów 25-lecia Instytutu Socjologii UMK.

- **Osiągnięcia popularyzujące naukę:**

W uprawianiu socjologii bliskie mi są ideały socjologii zaangażowanej, publicznej i badań partycypacyjnych. Zakładają one bliski, organiczny kontakt z przedstawicielami społeczeństwa obywatelskiego oraz społeczną odpowiedzialność nauki. W mojej praktyce badawczej przekłada się to na bardzo bliski kontakt z organizacjami pozarządowymi oraz przedstawicielami sektora publicznego i samorządowego. Większość realizowanych przeze mnie projektów ma charakter partycypacyjny i zakłada bliską współpracę z partnerami spoza akademii. Szczególnie ważne są dla mnie lokalne organizacje pozarządowe, które staram się wspierać oraz aktywnie angażuję się w ich działania. Stosuję przy tym ramy badań kooperacyjnych, zakładają one aktywny udział podmiotów pozaakademickich we wszystkich etapach procesu badawczego oraz skupienie się na możliwościach wdrożenia wyników badań w praktyce życia społecznego. Od obrony doktoratu współpracowałem m.in. z następującymi organizacjami:

Pracownią Zrównoważonego Rozwoju, której jestem stałym współpracownikiem. Jest to organizacja pozarządowa skupiająca się w swoich działaniach na nowoczesnym, partycypacyjnym i zielonym rozwoju społeczności lokalnych. Wspólnie z PZR planuję i realizuję projekty związane z takimi ideami jak zrównoważone zarządzanie zasobami miejskimi, 15-minutowe miasta, współuczestnictwo obywateli w procesach rozwoju miasta.

Polską Akcją Humanitarną oraz Fundacją EMIC, z obiema organizacjami pracowałem nad problemem integracji uchodźców w małych społecznościach lokalnych. Poza wspólnymi warsztatami, badaniami i raportami efektem współdziałania jest narzędzie służące do oceny

procesów integracji oraz ewentualnych konfliktów społecznych związanych z lokalizacją ośrodków dla uchodźców na obszarach wiejskich i w małych miastach.

United Nations Global Compact Poland, z organizacją tą współpracuję, przygotowując autorskie programy badań procesów wsparcia Ukrainy przez polskich i międzynarodowych przedsiębiorców. Efektem wspólnego zaangażowania są akcje UNGDP oraz dwa raporty przedstawione w ramach prac komisji zgromadzenia ogólnego ONZ (2022 Tom 1, 2023 Tom 2, Andriej Ivanow (red.) *United business for Ukraine Sustainable reconstruction of Ukraine*, UN GCP, Warszawa).

Forum Aktywizacji Obszarów Wiejskich, jestem wieloletnim współpracownikiem tej organizacji, zajmującej się pracą na rzecz zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich. Wielokrotnie brałem udział w warsztatach, spotkaniach i konferencjach organizowanych przez FAOW na terenie całej Polski. Wspólnie z organizacją realizowałem także diagnostyczne i eksploracyjne projekty badawcze, publikowane później pod postacią wydawanych przez FAOW monografii (M4) lub materiałów.

Kaszubskim Uniwersytem Ludowym, podobnie jak w przypadku FAOW, moja współpraca z KUL-em polegała na uczestnictwie w wydarzeniach, szkoleniach oraz warsztatach organizowanych przez jednostkę. Wspólnie z KUL-em realizowałem także badania diagnozujące stan rozwoju wiejskich społeczności lokalnych, znajdujących się na terenach objętych działaniami organizacji.

Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Minikowie oraz Departamentem Rozwoju Obszarów: Wiejskich Kujawsko-Pomorskiego Urzędu Marszałkowskiego, te dwie organizacje wspieram jako badacz, animator oraz uczestnik warsztatów, skupiając się przede wszystkim na rozwoju krótkich łańcuchów żywnościowych oraz lokalnych sieci żywności wysokiej jakości w ramach takich działań, jak: wiejska e-skrzynka, kujawsko-pomorska spiżarnia, lokalna żywność z Pomorza i Kujaw.

Poza tym współpracuję z lokalnymi organizacjami pozarządowymi zajmującymi się zrównoważonym rozwojem obszarów wiejskich oraz lokalnymi instytucjami kultury. Od obrony doktoratu angażowałem się w szereg działań skupionych na rozwoju lokalnym, współpracując z lokalnymi grupami działaniami (np. Podgrodzie Toruńskie, Partnerstwo Krajny i Pałuk) oraz centrami usług społecznych (Górzno, Elbląg, Starachowice). W ramach działań realizuję badania, szkoleń społeczności lokalne w realizacji samodzielnych projektów badawczych, prowadzę projekty diagnostyczne i ewaluacyjne, warsztaty, wykładam. Aktywnie angażuję się także w prace instytucji kultury, np. Teatru Polskiego w Bydgoszczy (Bardzo Młoda Kultura), domów kultury w Gniewkowie i Strzelnie (Dom Kultury+) czy regionalnych

(kujawsko-pomorskie) i miejskich (Elbląg) jednostek samorządowych, ucząc realizacji badań, budując strategię, współpracując przy projektach.

Jako ekspert popularyzowałem wyniki badań na zaproszenie takich organizacji, jak: Centrum Nowoczesności Młyn Wiedzy, Narodowa Rada Rozwoju, SAEPA – Science Advice for Policy by European Academies, Elbląskie Towarzystwo Naukowe, Centrum Dziedzictwa Kulinarne w Toruniu

8. Inne informacje dotyczące kariery zawodowej

Po obronie doktoratu za swoją działalność naukową otrzymałem dwa wyróżnienia JM Rektora UMK:

- 2015 rok, wyróżnienie indywidualne za całokształt aktywności naukowych i dydaktycznych;
- 2018 rok, wyróżnienie grupowe (wspólnie z Michałem Wróblewskim) za całokształt aktywności naukowych i dydaktycznych.

W latach 2011–2012 pracowałem w grupie NEUCA SA, początkowo na stanowisku starszego specjalisty, a później kierownika zespołu badań rynkowych. Do moich zadań należała organizacja procesu badawczego w dużym przedsiębiorstwie, zarządzanie zespołem badawczym, nadzór nad jakością badań prowadzonych przez zespół, realizacja własnych projektów badawczych. Praca w dużej firmie była dla mnie ważnym doświadczeniem. Pozwoliła mi rozbudować warsztat badawczy, nauczyła mnie, jak analizować duże korpusy danych (ilościowo i jakościowo), wprowadziła mnie również w specyfikę badań rynkowych, co wykorzystuję w dydaktyce. Co więcej, zatrudnienie w dużym przedsiębiorstwie wiązało się także z możliwością poznania tajników zarządzania zespołami badawczymi oraz zachęciło mnie do przemyślenia roli i miejsca badań w organizacjach.

9. Bibliografia

- Bell, David. 2006. Variations on the Rural Idyll. In: P. Cloke, T. Marsden and P. Mooney (eds.) *The Handbook of Rural Studies*. London: SAGE, p. 149–160.
- Bourdieu, Pierre. 2005. *Dystynkcja: Społeczna krytyka władzy sądenia*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe Scholar.
- Bukraba-Rylska, Izabella. 2018. O potrzebie i korzyściach z badania wsi i rolnictwa w Polsce, *Wieś i Rolnictwo*: 13–30.
- Buttel, Frederick H. 2006. Sustaining the Unsustainable. Agro-Food Systems and Environment in the Modern World. In: P. Cloke, T. Marsden and P. Mooney (eds.) *The Handbook of Rural Studies*. London: SAGE. p. 213-230
- Carolan, Michael. 2016. *The sociology of food and agriculture*. London, New York: Routledge.
- Chevalier, Pascal; Guillaume Lacquement. 2018. Francuska przestrzeń wiejska. Kategorie i wyobrażenia heterogenicznej wiejskości, *Wieś i Rolnictwo*1(178): 79–96.
- Elias, Norbert. 2011. *O procesie cywilizacji: Analizy socjo- i psychogenetyczne*. Warszawa: Wydawnictwo W.A.B.
- Flandrin, Jean L.; Massimo Montanari i Albert Sonnenfeld (eds.) 1999. *Food: A culinary history from Antiquity to the present*. New York: Columbia University Press.
- Goodman, David; Michael K. Goodman; Melanie E. DuPuis. 2014. *Alternative food networks: Knowledge, practice and politics*. London, New York: Routledge.
- Gorlach, Krzysztof. 2004. *Socjologia obszarów wiejskich Problemy i perspektywy*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe Scholar.
- Goszczyński, Wojciech; Knieć, Wojciech; Czachowski, Hubert (2015). *Lokalne horyzonty zdarzeń. Lokalność i kapitał społeczny w kulturze (nie)ufności na przykładzie wsi kujawsko-pomorskiej*. Toruń: Muzeum Etnograficzne im. M. Znamierowskiej-Prüfferowej.
- Grasseni, Cristina. 2017. *The heritage arena: Reinventing cheese in the Italian Alps*. New York, Oxford: Berghahn Books.
- Halfacree, Keith. 1993. Locality and social representation: Space, discourse and alternative definitions of the rural, *Journal of Rural Studies* 9: 23–37.
- Heley, Jesse; Laura Jones. 2012. Relational rurals: Some thoughts on relating things and theory in rural studies, *Journal of Rural Studies* 28: 208–217.
- Jehlička, Petr; Joe Smith. 2012. Sustainability and the “urban peasant”: Rethinking the cultural politics of food self-provisioning in Czechia. In: (Pavel Zahradka, Renata Sedlakova) (ed.) *New Perspective on Consumer Culture. Theory and Research*. Newcastle upon Tyne: Cambridge Scholars Publishing. p. 78-96
- Kopczyńska, Ewa. 2021. *Jedzenie i inne rzeczy: Antropologia zmiany w systemach żywnościowych*. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.
- Maj, Agnieszka. 2020. *Zarys socjologii żywności*. Warszawa: SGGW.
- Mintz, Sidney W. 1986. *Sweetness and power: The place of sugar in modern history*. New York: Penguin Books.
- Mol, Annemarie. 2021. *Eating in Theory*. Duke University Press.
- Newby, Howard. 1983. The sociology of agriculture, *Annual Reviews of Sociology* 9. p. 67-81
- Parasecoli, Fabio. 2011. World development. In: M. Montanari (ed.) *A cultural history of food in the Medieval Age*. London: Berg. p. 165-181
- Pilcher, Jeffrey M. 2006. *Food in world history*. New York: Routledge.
- Smith, Joe; Petr Jehlička. 2013. Quiet sustainability: Fertile lessons from Europe's productive gardeners, *Journal of Rural Studies* 32: 148–157.
- Warde, Alan. 2016. *The practice of eating*. Cambridge: Polity Press.