

Marzena Keating

Streszczenie pracy pt. *Bain Sult as do Bhéile: w poszukiwaniu kultury kulinarnej Irlandczyków.*

*Znaczenie jedzenia i praktyk żywieniowych w Irlandii w latach 1922-1973*

Praca doktorska napisana pod kierunkiem

prof. dr. hab. Wojciecha Burszty

dr Aleksandry Drzał-Sierockiej

Celem rozprawy doktorskiej pt. „*Bain Sult as do Bhéile: w poszukiwaniu kultury kulinarnej Irlandczyków. Znaczenie jedzenia i praktyk żywieniowych w Irlandii w latach 1922-1973*” jest analiza irlandzkiej kultury kulinarnej w okresie od uzyskania niepodległości do czasu wstąpienia do Unii Europejskiej, ze szczególnym uwzględnieniem perspektywy mieszkańców wybranych regionów Gaeltacht. Opierając się na różnorodnej metodologii i praktykach badawczych Food Studies, sytuujących się na przecięciu tradycji antropologicznych i kulturoznawczych, wbrew powszechnie wyrażanym poglądom o nieistnieniu bądź istnieniu wyłącznie w szczątkowej postaci narodowej kuchni irlandzkiej, w pracy postawiono tezę, że kraj ten oraz jego poszczególne regiony posiadają bogate tradycje kulinarne ściśle związane z tożsamością narodową.

Rozprawa oparta jest na jakościowej analizie wywiadów pogłębionych, wybranych książek kucharskich, czasopism dla kobiet oraz broszurek kulinarnych, według kategorii sformułowanych przez Alana Warde’a (1998) w obrębie zasad kulinarnych wyborów i preferencji. Zapożyczone oraz dostosowane do postawionych pytań badawczych „antynomie smaku” dostarczają wartościowy wgląd w irlandzką kulturę kulinarną w dwudziestym wieku. W dysertacji podjęte zostały między innymi takie kwestie jak: nowość, tradycja, wiedza kulinarna, oszczędność, ekstrawagancja, zdrowie, wygoda, troska oraz innowacyjność. Jako że płeć odgrywa ważną rolę w kontekście praktyk kulinarnych, w pracy wiele miejsca poświęcono również omówieniu tradycyjnych ról kobiet i mężczyzn.

Rozprawa składa się ze wstępu, sześciu rozdziałów i zakończenia. We wstępie przedstawiono problematykę pracy oraz cele badawcze, sformułowano pytania badawcze i hipotezy, wyjaśniono główne terminy, oraz nakreślono strukturę pracy. Część teoretyczna pracy obejmuje dwa rozdziały: pierwszy stanowiący kontekst oraz tło dla przeprowadzonych badań empirycznych oraz drugi przedstawiający metodologiczne podstawy badań. Część empiryczna składająca się z czterech rozdziałów zawiera analizę materiału badawczego.

Rozprawę zamykają przekrojowe wnioski dotyczące materiału analizowanego we wcześniejszych rozdziałach mające udzielić odpowiedzi na postawione pytania badawcze. Przeprowadzone badania pozwoliły nie tylko na zweryfikowanie postawionych hipotez badawczych, lecz również na zwrócenie uwagi na kwestie, które mogą stanowić punkt wyjścia do dalszych badań nad irlandzką kulturą kulinarną.