

Spółeczno-kulturowe uwarunkowania stylów żywienia w kontekście analiz wizualnych

Karolina Szczesniak*

ORCID: 0000-0003-1118-0273

Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie

Streszczenie: Celem artykułu było omówienie wybranych fotodokumentów społecznych obrazujących motywowane kulturowo modele odżywiania. Do analizy społeczno-kulturowych uwarunkowań stylów żywienia wybrano dwa projekty fotograficzne, ukazujące bogactwo i różnorodność kultur narodowych, etnicznych oraz grup społecznych, np. zawodowych i rodzinnych. Są to kolekcje fotografii autorstwa Petera Menzla *Around the World in 80 Diets* oraz *Hungry Planet: What the World Eats*. W analizie dokumentów fotograficznych przedstawiających sposoby odżywiania ludzi w różnych kulturach omówiono m.in. składniki codziennej diety, ich związek z obszarem i tradycją kulturową, związki sposobów odżywiania z płcią, wiekiem, stanem zdrowia, zawodem i pozycją społeczną bohaterów fotodokumentów, a także różnice społeczno-kulturowe wpływające na dobór i kulturę jedzenia. W badaniach zwrócono również uwagę na rolę nowych trendów kulinarnych wymagających pogłębiania wiedzy z zakresu zdrowia, dietetyki, różnic kulturowych oraz nowych technologii żywienia. Analizy wybranych materiałów wizualnych dowodzą istnienia dwóch głównych determinantów odżywiania: znaczenia indywidualnych preferencji kulinarnych i wpływów tradycji rodzinnej czy lokalnej oraz determinantów zewnętrznych związanych z pozycją konsumenta w strukturze społecznej, zasobami finansowymi oraz czasem, który może on poświęcać na zdobywanie i przygotowywanie pożywienia. Te dwa wymiary, indywidualny i społeczny, tworzą kulturową tożsamość człowieka oraz kształtują modele odżywiania.

Słowa kluczowe: żywienie, kulinaria, różnice kulturowe, socjologia wizualna, fotodokument

Wstęp

„Nie ma bardziej szczerzej miłości niż miłość do jedzenia” – żartobliwie pisał w *Aforyzmach* George Bernard Shaw (1975). W kontekście przywołanej sentencji irlandzkiego pisarza, zdystansowanego geopolitycznie obserwatora rzeczywistości, outsidera, wciąż aktualna wydaje się ponadczasowość „kultu jedzenia” znajdującego wielu sympatyków. Wiele osób znajduje przyjemność

* karolina.szczesniak@mail.umcs.pl

w konsumpcji jedzenia, mimo iż w różnych częściach świata ludzie wciąż zmagają się z niedoborem pożywienia, cierpiąc głód (Caparrós, 2016).

Pojęcie stylów żywienia występuje w różnych konfiguracjach teoretycznych. Badania dotyczące zagadnień związanych z kulturowymi i społecznymi aspektami żywienia mają swoją długą historię, korespondując z różnymi dziedzinami nauki w sposób interdyscyplinarny. Antropolodzy w badaniach terenowych obserwują różne zwyczaje, rytuały związane z religiami i magią towarzyszące produkcji żywności, jej przechowywaniu oraz przygotowywaniu. Jako pierwsi dostrzegli również zróżnicowanie oraz relatywizację pojęć związanych z żywieniem, odnoszącą się do stereotypowych w danej społeczności znaczeń estetycznych, religijnych czy biologicznych. Natomiast historycy koncentrują swoje rozważania wokół okresów historycznych w kontekście stylów i mód żywieniowych kształtujących życie ówczesnych konsumentów. Perspektywa historycznych badań nad jedzeniem łączy się z pracami kulturoznawców w obszarze zajmującym się migracjami ludności pod wpływem przemian polityczno-ekonomicznych. Współcześni kulturoznawcy podejmują przede wszystkim problematykę odżywiania łączącą się ze specyfiką kultury masowej i popularnej, które modyfikują globalny sposób postrzegania żywności i jej zastosowania. Aktualny w obszarze badań socjologii kultury pozostaje nurt badań zajmujący się społecznym zróżnicowaniem stylów żywienia, np. doboru pokarmów, przyrządzania i spożywania posiłków, ich etykiety oraz estetyki. Medycyna skupia się przede wszystkim na leczeniu chorób cywilizacyjnych spowodowanych niewłaściwą dietą i używkami. Z drugiej strony wykorzystuje naturalne właściwości niektórych pokarmów i produktów w procesach leczenia. Psycholodzy skupiają się na terapii zaburzeń jedzenia oraz leczeniu fobii związanych z procesem odżywiania. Socjolodzy badają zagadnienia dotyczące żywności w optyce problematyki społecznej. Interesują ich aspekty związane ze stylem jedzenia i pełnieniem ról społecznych, grupową kulturą żywienia, kształtowaniem przynależności i tożsamości zbiorowej poprzez wybory kulinarne. Badają też przemiany w systemach żywności, sposobach żywienia oraz funkcjonowania ludzi w społecznościach nadmiaru i niedoboru ekonomicznego.

Celem artykułu jest semiologiczna interpretacja materiałów wizualnych w kontekście stylów żywienia motywowanych społeczno-kulturowymi uwarunkowaniami. W tekście, z powodu zróżnicowania problematyki, możliwa będzie analiza tylko wybranych aspektów dotyczących sfery kultury związanej z jedzeniem. W analizie dokumentów fotograficznych autorstwa Petera Menzla, przedstawiających sposoby odżywiania ludzi w różnych kulturach, interpretacji będą podlegać następujące zagadnienia: rodzaje prezentowanych

pokarmów będące składnikami codziennej diety; ich związek z obszarem kulturowym (kulturą tradycyjną lub wpływem społeczności wielokulturowych); zależności między sposobami odżywiania a wykonywaną profesją, rolą społeczną, wiekiem, stanem zdrowia, poziomem ekonomicznym życia oraz wpływ procesów globalizacji na dobór diety i kulturę jedzenia. Dekodowanie języka wizualnego fotodokumentów będzie opierać się na interpretacji poszczególnych znaków określających modele żywienia w różnych społecznościach świata.

Style żywienia w naukach społecznych i kulturze

Style życia można zdefiniować jako konfigurację obowiązujących, w granicach pewnego paradygmatu kulturowego, cech dystynktywnych charakteryzujących kompleks zjawisk, zapatrywań, znaczeń, norm i stylów zachowań społeczno-kulturowych w różnych okresach dziejów ludzkości (Byłok, 2018). Style żywienia łączą się z szeroko rozumianym stylem życia, będąc jego istotnym elementem. Zdaniem A. Giddensa „[s]tyle życia są zrutyinizowanymi praktykami, które odpowiadają nawykowi żywieniowemu” (Giddens, 2010). Na styl życia składają się praktyki i zachowania, które ludzie wybierają według osadzenia w strukturze społecznej. A. Siciński proponuje, aby „przez «styl życia» rozumieć zakres i formy codziennych zachowań jednostki lub grup, specyficzne dla ich usytuowania społecznego [...] umożliwiające szeroko rozumianą społeczną lokalizację innych ludzi” (Siciński, 1976, s. 15–17). Badacz łączy ze stylem życia takie określenia, jak: sposób życia, jakość życia, poziom życia. Zarówno styl życia, jak i jedna z jego głównych składowych, czyli styl żywienia, wyraża tożsamość jednostki, jej miejsce w kulturze oraz grupach społecznych (Fischler, 1988, s. 277–290; Domański i in., 2015). Różnorodność kulturowa dotycząca jedzenia nie ogranicza się tylko do zasobu produktów, sposobów ich przygotowania i spożycia, ale również komponowania potraw i smaków, kolejności dań oraz pory i miejsca serwowania posiłków. Styl żywienia ma zatem nie tylko znaczenie biologiczne, lecz symboliczne i metaforyczne, które może być odczytywane w kontekście kulturowo-społecznym oraz psychologiczno-aksjologicznym.

Rozpoznając ten problem, warto przypomnieć główne nurty zainteresowań badaczy podejmujących problematykę żywienia, kultury jedzenia, zrównoważonej konsumpcji oraz dostępności i wyborów produktów spożywczych. Ukonstytuowały się osobne obszary badawcze, które zajmują się problematyką jedzenia, żywności, gotowania oraz ich wpływu na różne aspekty życia społecznego. Można do nich zaliczyć m.in. badania nad etnicznymi kulturami

żywieniowymi, ekologią jedzenia, psychosocjologią konsumpcji, wpływem globalizacji oraz industrializacji na gospodarowanie zasobami żywności, modelami odżywiania się mniejszości społecznych, historyczno-religijnymi konotacjami żywienia oraz mediatyzacją tej dziedziny życia i tworzeniem nowych rytuałów kultury jedzenia (Mennell, Murcott, van Oterloo, 1992; Co-unihan, van Esterik, 2013). Warto zauważyć, że różnorodność i wielość problemów badawczych związanych z problematyką żywienia, podejmowanych przez reprezentantów odmiennych dyscyplin naukowych, komplikuje ich dogłębne zbadanie. Wiedza o odżywianiu wymagałaby współpracy uznawanych za diametralnie odrębne obszarów nauki, np. biotechnologia i medycyna oraz historia sztuki, estetyka, medioznawstwo i kulturoznawstwo. Współcześnie badacze sygnalizują jednak potrzebę połączenia tak wieloaspektowych, interdyscyplinarnych studiów, co wydaje się niezbędne w celu pełnego rozpoznania tych zagadnień (Wilk, 2012; Bylok, 2018, s. 5–6).

Do klasyki opracowań dotyczących społecznych i kulturowych kontekstów jedzenia należą studia G. Simmela pt. *Socjologia posiłku* (Simmel, 2006) i E. Durkheima pt. *Elementarne formy życia religijnego: system totemiczny w Australii* (Durkheim, 2010), którzy w swoich badaniach zwracali uwagę przede wszystkim na społeczne aspekty żywienia. G. Simmel uważał, że jedzenie, mimo iż jest przede wszystkim elementarnym czynnikiem zaspokojenia potrzeb fizjologicznych człowieka, wyzwala u niego „niebywałą energię socjalizacyjną”, nabierając tym samym sensów duchowych (Simmel, 2006, s. 282). Zależności między problematyką jedzenia, przygotowywania i produkcji oraz dystrybucji żywności analizowali J. Germov, L.T. Williams w książce pt. *Sociology of Food and Nutrition: The Social Appetite* (Germov, Williams, 2008) oraz S. Mennel, A. Murcott, A.H. van Otterloo w pracy pt. *The Sociology of Food: Eating Died Culture* (Mennel, Murcott, DeVault, van Otterloo, 1992). G. Simmel i E. Durkheim w badaniach zwracali uwagę na społeczne aspekty żywienia, natomiast S. Mennel i A. Murcott na związki jedzenia z kulturą. Badacze łączyli problematykę żywności i nawyków żywieniowych z ewolucją systemów kulturowych, ich strukturą i hierarchią grupową. W badaniach nad społeczno-kulturowymi kontekstami żywienia przywoływane są także koncepcje łączące tematykę odżywiania ze stylem życia [Giddens (2010), Weber (1958), Bourdieu (2022)]. Autor *Społecznej krytyki władzy sądzienia*, badając koherencje gustu kulinarnego ze stylem życia, zauważył, że sposób odżywiania zależy od kapitału społecznego oraz dopuszczalnych w obrębie wzorca inwariantów konsumpcji kulturowej. W badaniach nad modelami żywieniowymi ważne miejsce zajmuje również *Historia żywności* B.W. Higmana, w której autor analizował współzależność biologicznych i kulturowych determinantów odżywiania:

spośród wielu wyborów dokonywanych przez nas w życiu, wybór tego, co jeść, jest zapewne najbardziej nieunikniony i najistotniejszy. [...] Ta absolutna konieczność biologiczna czyni jedzenie tak ważnym dla historii kulturowej, a zarazem jednoczy wszystkich ludzi wszystkich czasów. [...] Jednak przeciwnie niż inne podstawowe napędzane przez biologię ludzkie potrzeby, potrzebę jedzenia można zaspokoić na mnóstwo sposobów umożliwiających wybór i sprawiających, że spożywanie pokarmów staje się częścią kultury (Higman, 2012).

Higman w swoim dziele podkreślił, jak ważną funkcję dla ludzkości pełni – wydawałoby się banalny – temat dotyczący jedzenia i żywności. Podniósł je do rangi wyznacznika, za pomocą którego można wskazywać, co odróżnia jedne modele kultur od innych oraz jakie czynniki decydują o wykształceniu pewnych elementów danego systemu kulturowego. Jego założenia korespondują z poglądami M. Douglas (1999, s. 249) postulującej, aby traktować jedzenie jako kod społeczny, nośnik informacji kulturowych, sygnalizujący miejsce człowieka w strukturze społecznej, jego role oraz zasięg kontaktów wewnątrz i pozakulturowych.

Podobny sposób interpretacji znaczenia społeczno-kulturowego żywności i samego procesu żywienia reprezentuje L. Giard, która omawia zróżnicowanie kulturowe związane z jedzeniem w różnych przestrzeniach etnicznych i narodowych. Badaczka stwierdza, że „nawet surowy i zerwany owoc jest już pokarmem nacechowanym kulturowo, zanim jeszcze się go przetworzy, z tego prostego powodu, że jest uznawany za jadalny” (Giard, 2011, s. 155). Problematykę jedzenia poruszają też M. Koç, J. Sumner i A. Winson w monografii *Critical Perspectives in Food Studies* (Koç, Sumner, Winson, 2016), eksplorując nową dziedzinę badań *food studies* skupiających się na interakcyjnej i integracyjnej roli pożywienia w rzeczywistości społecznej, a także jego produkcji, dystrybucji, przygotowania i konsumpcji. Warto tu wspomnieć również o książce S. Mintza (1986) *Sweetness and Power*, w której autor bada problematykę produktów żywnościowych w kontekście uwarunkowań ekonomiczno-społecznych.

W polskich badaniach socjologicznych problematykę żywienia podejmowali H. Domański, Z. Karpiński, D. Przybysz i J. Starczuk (2015) – autorzy książki *Wzory jedzenia a struktura społeczna*. Analizując wpływy struktur społecznych na wybór stylów jedzenia współczesnych Polaków, uczeni wskazywali czynniki oddziałujące na zróżnicowaną konsumpcję. Opisywali konteksty społeczne, takie jak pochodzenie, wykształcenie, wiek, płeć, różne aspekty związane z procesem przygotowywania posiłku, miejsce konsumpcji, wybór produktów żywnościowych, przygotowywanie posiłków oraz towarzystwo osób, z którymi Polacy najczęściej jedzą. Badaczy interesowały również zjawiska i przemiany, które wpływały na ewolucję przyzwyczajeń oraz zmiany

nawyków żywieniowych. Podkreślali rolę globalizacji, utowarowienia, indywidualizacji, stylizacji oraz nowoplemienności jako uwarunkowań wyrażenie oddziaływujących na zmiany stylu odżywiania Polaków w czasach współczesnych. Autorzy zastanawiali się ponadto, w jaki sposób nawyki żywieniowe i miejsce spożywania posiłku odzwierciedlają różnice i nierówności społeczne. Z badań socjologów wynika, że współcześni Polacy najczęściej spożywają posiłki w domu (blisko 90%), rzadziej w pracy, restauracji czy na ulicy. Badacze starali się udowodnić, że style jedzenia są ważnym elementem „społecznej hierarchizacji”. O kontynuacji tradycyjnego modelu odżywiania się Polaków świadczy analiza jakościowa, z której wynika, że w naszej diecie dominują posiłki składające się z dań kuchni polskiej, takich jak: rosół, pomidorowa, kotlet schabowy, ziemniaki. Badania wykazały ponadto, że zdrowo odżywia się klasa średnia, spożywając produkty prozdrowotne, np. nabiał, chude mięso, zielona herbata, unika natomiast żywności uznawanej za szkodliwą i wysokokaloryczną: tłuszczów, cukru, słodkich napojów. Kadra kierownicza i wysokiej klasy specjaliści spożywają częściej produkty egzotyczne i bardziej wyszukane potrawy, np. sushi, krewetki i inne owoce morza, musakę. Najczęściej do restauracji chodzą w Polsce biznesmani i inteligencja (78%), najrzadziej robotnicy (39%) i rolnicy (29%). Zespół badaczy ustalił, że tradycja trzech posiłków dziennie zachowała się u nas głównie wśród rolników, natomiast wysoka kadra kierownicza i specjaliści, prawdopodobnie w powodu wielogodzinnego dnia pracy poza domem, wybierają drugie śniadanie lub lunch (ewentualnie brunch) zamiast obiadu. Polacy spożywają również alkohol: piwo jest popularne wśród robotników i rolników, natomiast klasa średnia twierdziła, że najchętniej spożywa droższe trunki, takie jak whisky lub gin.

Cywilizacyjny, kulturowy i społeczny kontekst stylów żywienia badały również K. Łeńska-Bąk (2010), U. Jarecka i A. Wieczorkiewicz (2014), N. Sulicki (2021) oraz F. Byłok (2018). Warto przypomnieć książkę *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultury sub specie culinaria* K. Łeńskiej-Bąk, w której autorka omówiła zagadnienie stylów żywienia, łącząc transformację kulinariów z ewolucją tożsamościową konsumentów. Interesująca wydaje się również analiza popularności kuchni regionalnych z ich obrzędowym i rytualnym kontekstem dotyczącym żywności i potraw. Z kolei funkcjonalną perspektywę w badaniach nad konsumpcją żywności prezentuje F. Byłok (2018, s. 9 i n.), dzieląc funkcje jedzenia na: symboliczną, komunikacyjną, tożsamościową i kompensacyjną. Wymienione funkcje nadają kulturowe znaczenie pokarmom w danej społeczności lokalnej, etnicznej lub narodowej. W przeglądzie literatury przedmiotowej warto przywołać również publikację zbiorową *Studia z antropologii jedzenia* pod redakcją A. Wieczorkiewicz i U. Jareckiej

(2014). W tym tomie ważne wydają się przede wszystkim rozdziały poświęcone zagadnieniom żywności w przekazach medialnych i fotograficznych. Przywołane publikacje udowadniają, jak jedzenie – pozornie banalny element codzienności, staje się ważnym przyczynkiem do badań nad współczesną kulturą oraz tożsamością społeczną człowieka.

Na poszczególnych obszarach zainteresowań naukowych zaważyły ewoluujące wciąż nurty teoretyczne i paradygmaty odnoszące się do jedzenia jako zjawiska kulturowo-społecznego. Większość badaczy zwraca uwagę na wzajemne powiązania między naszym stylem odżywiania a tożsamością indywidualną i kulturową. Kontekst społeczno-kulturowy, w którym żyjemy, może wyznaczać lub wręcz determinować nasze wybory żywieniowe, a zarazem dostępność i dobór pokarmów. Kształtuje zatem naszą tożsamość w jej aspekcie indywidualnym i zbiorowym. Kultura konsumpcji pełni również funkcje symbolicznej reprezentacji statusu społecznego i przynależności kulturowej. Jako część kultury społecznej jedzenie może służyć do komunikowania pewnych treści i znaczeń, np. niektóre pokarmy są wyznacznikami luksusowego stylu życia, chociaż nie muszą to być treści uniwersalne, jednakowe we wszystkich kulturach. Na przykład homar, uznawany w kulturze Zachodu za towar luksusowy, konsumowany zwykle poza domem, w ekskluzywnych restauracjach, dla rybaków zajmujących się jego połowem może być składnikiem codziennej diety.

Żywność w kontekście symbolicznym pozwala zarówno różnicować tożsamości indywidualne, jak i integrować je w zbiorowości o określonych cechach dystynktywnych (Beardsworth, Keil, 1997, s. 52 i n.). Kultury łączą spożywanie konkretnych pokarmów z pewnymi sytuacjami społecznymi, rytuałami i obyczajami świątecznymi lub religijnymi oraz zwyczajami codziennymi. Na przykład dla chrześcijan z Zachodniej Europy i Stanów Zjednoczonych najważniejszym daniem Bożego Narodzenia (w Stanach Zjednoczonych i Kanadzie także Święta Dziękczynienia) jest faszerowany, pieczony indyk, symbolizujący pochwałę życia w świecie obfitości. Krojenie indyka i częstowanie wszystkich uczestników uczyty ma na celu integrację i dzielenie darów natury, pochodzących od Boga. Faszerowanie zaś świątecznego indyka produktami z jesiennych zbiorów podkreśla hojność natury. Produkt żywieniowy, przygotowany i spożywany w określonym kontekście kulturowo-społecznym, staje się zatem symbolem zjednoczenia, unii ludzi dzielących wspólne wartości. Kulturowo warunkowane jest także tabu związane z jedzeniem. Można przywołać w tym miejscu kosztowną kuchnię ortodoksyjnych wyznawców judaizmu lub zakaz spożywania mięsa kangurów przez młode Aborygenki. Pewne ograniczenia mogą wprowadzać również religia, ideologia czy zasady obowiązujące w hermetycznych społecznościach. J. Germov i L.T. Williams (2008) wyróżnili

w badaniach z zakresu socjologii żywienia czynniki kulturowe (rolę tradycji, preferowany system wartości, wierzeń) oraz strukturalne związane z życiem społecznym, jego organizacją, dystrybucją dóbr i wzorami konsumpcji.

Jak wszystkie sfery konsumpcji, potrzeby żywieniowe można określić jako „wypadkową preferencji i wyborów w konfrontacji z realnymi szansami na ich realizację” (Ostrowska, 1999). Indywidualne preferencje dotyczące jedzenia mogą jednak zależeć od arbitralnych norm i zwyczajów kulturowych, których nieprzestrzeganie może prowadzić w skrajnych przypadkach do wykluczenia z kultury. Natomiast w wielokulturowych społeczeństwach Zachodu, pod wpływem procesów globalizacji, konsumpcja zróżnicowana, oparta na hybrydyzacji i polaryzacji modeli żywieniowych, stała się trendem lansowanym przez masowe media. Zjawisko to dało szansę stworzenia nowych interakcji społecznych w wielu wymiarach, od sąsiedzkiego po globalny.

Sposób odżywiania jest wyznacznikiem przynależności kulturowej w jej wielu wymiarach: narodowym, etnicznym, religijnym, a nawet diachronicznym. Globalizacja oraz zjawiska wymiany, mieszania kultur, powstawania społeczeństw wielokulturowych sprawiły, że potrawy i zachowania żywieniowe przypisywane określonej grupie kulturowej, stały się obecnie dobrem wspólnym, wspomagającym edukację i komunikację międzykulturową poprzez wymianę doświadczeń.

W budowaniu kulturowych kontekstów jedzenia uczestniczą również dziedziny sztuki. Motywy żywności i żywienia występują w tradycji kulturowej malarstwa, rzeźby, literatury, filmu, teatru. Tematy te podejmowali malarze reprezentujący wszystkie style artystyczne na przestrzeni dziejów, od realizmu do nurtów abstrakcjonistycznych, m.in.: Leonardo da Vinci, Peter Paul Rubens, Francois Bacon, Vincent van Gogh, Michał Chełmoński, Stanisław Wyspiański, Giorgio Morandi, Ralph Goings, Salvador Dali, Andy Warhol, Edward Dwurnik, a także Alina Szapocznikow, Zuzanna Janin, Joanna Rajkowska. Motywy przyrządzania i podawania potraw obecne w sztuce w perspektywie estetycznej opowiadają o relacjach społecznych, wartościach oraz właściwościach natury ludzkiej, jej potrzebach, aspiracjach i inspiracjach realizowanych poprzez style żywienia. Sztuka może też tworzyć spektakle, performance związane z symbolicznym kontekstem nadawanym konsumpcji.

Literatura, ograniczmy się tu do piśmiennictwa polskiego, również eksponowała w różnych epokach kulturowych motywy tematyczne dotyczące żywienia. Do kanonu przeszły m.in.: średniowieczny utwór *Słoty lub Złoty O zachowaniu się przy stole*, epopeja *Pan Tadeusz* Adama Mickiewicza, proza społeczno-obyczajowa realizmu, np. Bolesława Prusa, Elizy Orzeszkowej, Marii Dąbrowskiej, Stefana Żeromskiego, poemat dygresyjny *Kwiaty polskie* Juliana

Tuwima, a także opowiadania oraz powieść *Sława i chwała* Jarosława Iwaszkiewicza. W sztuce filmowej najbardziej znane dzieła światowej kinematografii poświęcone tematyce żywienia to *Wielkie żarcie* w reżyserii Marco Ferriego, *Uczta Babette* Gabriela Axela, *Przepiórki w płatkach róży* Alfonso Arau czy *Julie i Julia* Nory Ephron.

Sposoby zaspakajania głodu, mimo iż warunkowane biologicznie, nie są składową naszego dziedzictwa genetycznego, kształtują się bowiem w toku naszego życia, pod wpływem socjalizacji i inkulturacji. Style odżywiania są elementami systemu kulturowego, które przyswajamy poprzez internalizację, czyli świadomą obserwację i naśladownictwo. Natomiast w procesie socjalizacji wtórnej wzorce żywienia wyuczone w grupie podstawowej, rodzinnej mogą być też modyfikowane pod wpływem nabytej wiedzy kulturowej, poznawania i wyboru przekonań, systemów obyczajów, wierzeń, rytuałów.

Metodologiczne podstawy badań nad materiałem wizualnym w kontekście fotodokumentów Petera Menzla

Fotodokument o tematyce społecznej stał się ważnym czynnikiem rozpoznania współczesności. Celem tego gatunku jest przede wszystkim ukazywanie zjawisk społecznych, w formie zapisu dokumentarnego o dominującej funkcji poznawczej. W naukach społecznych fotografie są traktowane najczęściej jako autonomiczna wypowiedź lub materiał dokumentacyjny, którego badanie pozwoli zdeszyfrować wzory życia społecznego oraz systemy wartości i komunikacji (np. André, 2007; Barthes, 2008; Jeffrey, 2009; Rose, 2010; Wolny-Zmorzyński, 2010; Sztompka, 2012; Krajewski, 2014; Lethen, 2016). Często zastępuje językowy opis, stając się nawet substytutem rzeczywistości zapośredniczającym kontakt widza z realnym światem (Sztompka, 2012, s. 15).

Do analizy stylów żywienia wybrałam znane dokumentalne projekty fotograficzne, które ukazują bogactwo i różnorodność kultur narodowych, etnicznych oraz grup społecznych, np. zawodowych i rodzinnych. Są to kolekcje fotografii autorstwa Petera Menzla *Around the World in 80 Diets* (Menzel, 2013) oraz *Hungry Planet: What the World Eats* (Menzel, 2006)¹. Projekt porównawczy *Hungry Planet* zawierał 30 portretów rodzin z 24 krajów świata, prezentujących

¹ Materiał fotograficzny analizowany w niniejszym artykule został wykorzystany na podstawie art. 29 ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych (Dz. U. 2025 r. poz. 24) regulującego kwestię prawa cytatu. Zgodnie z treścią tej regulacji „wolno przytaczać w utworach stanowiących samoistną całość urywki rozpowszechnionych utworów oraz rozpowszechnione utwory plastyczne, utwory fotograficzne lub drobne utwory w całości, w zakresie uzasadnionym celami cytatu, takimi jak wyjaśnianie, polemika, analiza krytyczna lub naukowa, nauczanie lub prawami gatunku twórczości”.

żywność wykorzystywaną do tygodniowej konsumpcji, zarówno produkty spożywcze, jak i potrawy. Druga publikacja przedstawia 80 portretów ludzi z kilkudziesięciu krajów sfotografowanych z dziennymi porcjami żywności. Serie zdjęć fotografa to studium międzynarodowej heterogeniczności kulturowej, skoncentrowanej wokół problematyki jedzenia i żywności. Autor wybrał do swoich wizualnych studiów dwie nieco odmienne perspektywy przedstawienia tego aspektu codzienności. W *Around the World in 80 Diets* poznajemy codzienne diety, wybory żywieniowe pojedynczych reprezentantów danej kultury narodowej lub grupy społecznej, natomiast w projekcie *Hungry Planet* fotografowane były rodziny pochodzące z różnych państw świata wraz ze swoimi tygodniowymi zasobami pożywienia. Autor prosił, aby bohaterowie fotografii w sposób jak najbardziej zobiektywizowany zaprezentowali swój codzienny, najczęściej odtwarzany zasób żywności. Zdjęciom towarzyszą krótkie opisy informujące odbiorcę o pochodzeniu, sytuacji rodzinnej, zawodzie, wieku, miejscu zamieszkania oraz zdrowiu (wadze, wzroście, chorobach i spożywanych dziennie kaloriach) bohaterów fotodokumentu.

Jak można oczekiwać, cykle fotograficzne dostarczą bogatego materiału dokumentalnego. Pomogą również odpowiedzieć na pytanie, w jaki sposób prezentowani konsumenci są zróżnicowani pod względem kulturowym oraz czym charakteryzują się ich style żywienia. Seria fotografii ma zwykle większą doniosłość poznawczą niż pojedyncze zdjęcie – stwierdza P. Sztompka: „Znaki nie pozostają w izolacji, lecz wiążą się w szersze całości, określane jako kody” charakterystyczne na przykład dla różnych rodzajów aktywności społecznej, jak kod konsumpcji, kod jedzenia. „Rozpoznanie kodu zawartego w zdjęciu fotograficznym, czyli jego rozkodowanie jest ważnym wstępnym etapem interpretacji semiologicznej” (Sztompka, 2012, s. 85–86). Celem analiz będzie zidentyfikowanie typów semów występujących w wybranym materiale fotograficznym, ich kategoryzacja oraz rozkodowanie znaczeń z uwzględnieniem konotacji kulturowo-społecznych.

Projektując swoją fotoopowieść, Menzel musiał nawiązać współpracę z bohaterami zdjęć, a nawet skłonić ich do wysiłku odtworzenia, samopoznania i autoanalizy ich codziennego życia związanego ze zwyczajami żywieniowymi. Ludzie, którzy zgodzili się wziąć udział w projektach, musieli odtworzyć i przygotować „materiał dokumentarny”, czyli spożywane w określonym czasie pokarmy. Sposób pozyskiwania materiału do fotodokumentów wymagał zaufania autora do bohaterów, że przedstawią mu swoje modele odżywiania zgodnie z rzeczywistością. Ta strategia Menzla nawiązuje do metody antropologicznej stosowanej przez B. Malinowskiego (1957), który w sposób wieloaspektowy przedstawił style jedzenia plemiennego mieszkańców jednej z wysp

Polinezji – Triobrand w kontekście wzorców religijnych i wzajemności społecznej (Bylok, 2018, s. 6). Malinowski wybrał fotografię jako ważne narzędzie badawcze antropologa, dokumentujące kulturę ludu wyspy.

Warto przypomnieć, że na wiarygodność zdjęć Menzla, mogło w niektórych przypadkach wpływać postrzeganie jedzenia i produktów żywnościowych jako symboli statusu społecznego oraz tożsamości indywidualnej lub grupowej. Ponadto świadomość upublicznienia fotografii przedstawiających ich styl życia w mediach i formie książkowej oraz dążenie do pozytywnej autoprezentacji mogły wpłynąć na dobór przez bohaterów sfotografowanych produktów. Fotografia jako forma reportażu lub dokumentu medialnego, podobnie jak wszystkie gatunki medialne, nawet te z dominującą funkcją informacyjno-poznawczą, są zawsze obarczone pewną ambiwalencją i subiektywizmem. Ich autorzy i bohaterowie, dążąc do obiektywizacji przekazu, nie są jednak w stanie wyeliminować zupełnie doświadczeń indywidualnych, społecznych i kulturowych, które są z natury zsubiektywizowane (Wojtak, 2004). Jak zauważa M.A. Potocka: „Fotografia stara się świadczyć prawdę o sytuacji, człowieku lub przedmiocie. [...] Jej najsilniejszym argumentem jest «emanowanie prawdą». Ta prawda jest zawsze przypisana rzeczywistości pozafotograficznej. [...] Ponieważ obiekt jest niedostępny, fotografia dokumentalna powinna być pośrednikiem pomiędzy nim a wnioskami obiektywnymi, jakie w oparciu o dokument można sformułować” (Potocka, 2010, s. 157–158).

Dekodowanie znaczeń dokumentów wizualnych wymaga zastosowania narzędzi umożliwiających deszyfrację znaków i powstających między nimi relacji obecnych w tych obrazach. Kluczem służącym do badań semantyki poliikonicznej jest semiologia projektująca standardy postępowania w zakresie opisu znaków konotatywnych: metonimicznych i synekdochalnych (Rose, 2010, s. 114–115). Omawiając podstawy metodologiczne badań nad kulturą wizualną, G. Rose (2010, s. 101–134) wyróżnia metodę semiologiczną, która zyskuje zastosowanie w badaniach nauk społecznych oraz komunikologii i medioznawstwie. W przekonaniu badaczki:

fotografia stawia kilka bardzo konkretnych pytań, które mają implikacje metodologiczne. Czy analityczny język znaków jest odpowiednim narzędziem? Czy rzeczywiście potrafi rzucić światło na kwestie oddziaływania fotografii? Czy też potrzebne jest jakieś pojęcie w rodzaju punctum albo „wycucia” obrazu, czy też jego »zawartości ekspresyjnej«, leżące poza polem jego znaczenia? (Rose, 2010, s. 117).

Podobnie sądzi P. Sztompka, który stwierdza: „Gdy przedmiotem interpretacji czynimy obraz, w oderwaniu od autora, jako pewien akt wizualny, centralne znaczenie uzyskuje nie interpretacja hermeneutyczna, lecz semiologiczna

i strukturalistyczna. [...] interpretacja semiologiczna i strukturalistyczna sięga w dziedzinę kultury wspólnych dla całej zbiorowości reguł sensu” (Sztompka, 2012, s. 81).

Uniwersalną typologię znaków znajdującą zastosowanie w analizie semiologicznej zaproponował Ch. Peirce (1955). Wyróżnił semy, których forma i kształt jest równoznaczna lub istotnie podobna do desygnatu, nazywając je znakami-ikonami (*icons*). Drugą kategorię semów, czyli znaki-wskaźniki, (*indexes*) z tym, co oznaczają wiąże reprezentatywna, powtarzalna zależność, np. społeczna lub kulturowa (zdjęcie kobieta, mężczyzna, dziecko oznacza rodzinę). Ostatnim typem są znaki-symbole (*symbols*), zależne od kontekstu kulturowego, zasad i norm ustalonych w danej społeczności (np. swastyka w kulturze Indii oznaczająca szczęście, a w Europie, szczególnie od czasów drugiej wojny światowej – symbol nazizmu).

Dotarcie do ukształtowanej w warstwie symbolicznej sfery ideologicznej obrazów umożliwia analiza intersemiotyczna (Chandler, 2011), dając asumpt do interpretacji recepcji ikonograficznej. Ze względu na wymogi formalne publikacji analiza semiotyczna ograniczy się tylko do wybranych aspektów znaków i wyselekcjonowanego losowo materiału fotograficznego. Jak pisze G. Rose, pozwala on na „wybranie tych obrazów, które wydają się najbardziej ciekawe pod względem conceptualnym. [...] a omówienie konkretnych przedstawień często ma na celu zilustrowanie stwierdzeń natury analitycznej” (Rose, 2010, s. 106). Metoda semiologiczna opiera się często na szczegółowych interpretacjach niewielkiej liczby obrazów bez ścisłej procedury doboru próby. Pozwala to na uzyskanie analitycznej spójności oraz interesujących wniosków interpretacyjnych.

Fotografia jako obraz wieloznaczny, polisemiczny, niesie różnorodność potencjalnych znaczeń, które zależą od wrażliwości wizualnej odbiorcy. Klasyk teorii badań nad kulturą wizualną, jakim jest G. Rose, stwierdza, że w badaniach naukowych poświęconych analizie semiologicznych składników fotografii jednoznaczność i pełna obiektywność jest faktycznie niemożliwa: „Nie istnieje bowiem prawo gwarantujące, że rzeczy będą posiadać «jedno prawdziwe znaczenie» ani że znaczenia nie będą się zmieniać w czasie. Stąd działania na tym obszarze w nieunikniony sposób mają charakter interpretacji – nie decyzji, kto ma «rację», a kto się «myli», lecz dyskusji pomiędzy tak samo wiarygodnymi, choć czasem konkurującymi ze sobą i zwalczającymi się znaczeniami i interpretacjami” (Rose, 2010, s. 17).

Analiza intersemiotyczna zakłada zatem przejście od dokumentalnej recepcji obrazu do jego symbolicznej interpretacji opartej na kontekstach kulturowych i historycznych (Kuhn, 2011; Ochnio, 2015, s. 46). Odbiorcy mogą nie

ograniczać się do biernej recepcji, denotacji znaczeń zawartych w tej fotografii, lecz aktywnie uczestniczyć w modyfikowaniu lub tworzeniu jej nowych pól semantycznych. W inicjalnym kontakcie odbiorcy z fotografią następuje rozpoznanie przez niego realistycznych referencji obrazu. Dopiero w kolejnej fazie percepcji dochodzi do odkrywania znaczeń i idei o określonych konotacjach. Po etapie realistycznej recepcji następuje refleksja intelektualna, która skłania do odejścia od skojarzeń werystycznych w celu poszukiwania nowych znaczeń kulturowych i społecznych (Potocka, 2010, s. 49; Wolny-Zmorzyński, 2010).

Analiza stylów żywienia na podstawie materiałów wizualnych

Cykle fotograficzne Petra Menzla *Hungry Planet* oraz *Around the World in 80 Diets* dostarczają bardzo interesujących materiałów do analizy porównawczej problematyki jedzenia w kontekstach społeczno-kulturowych. Informacje socjologiczne można czerpać z obserwacji żywności zgromadzonej przez bohaterów fotografii. Na podstawie doboru produktów także wnioskować o statusie społecznym rodzin, nawykach żywieniowych, sposobach pozyskiwania żywności, roli i pozycji jej członków, statusie ekonomicznym, a w niektórych przypadkach także o ich poglądach na kwestie zdrowotne i ekologiczne. Fotografie te rejestrują również obiektywnie warunki bytowe, ponieważ pokazują przedmioty, sprzęty i miejsca służące do przygotowywania i spożywania posiłków. Ważna jest także analiza wizerunku bohaterów zdjęć, ich wyglądu, zachowań, strojów itp. Wizualna forma prezentacji różnych rzeczywistości kulturowych, którą wybrał autor fotodokumentu, ogranicza możliwości jej falsyfikacji, które mogłyby pojawić się przy wykorzystaniu innych narzędzi badawczych, np. wywiadu czy ankiety. Zdjęcia Menzla prezentują ponadto zróżnicowanie społeczno-ekonomiczne świata, kultury nadmiaru i niedoboru, bogactwo i biedę. Jak wspominał fotograf, chciał on przedstawić kulturę jedzenia w sposób egalitarny, uchwycić rzeczywistość ludzi przeciętnych, ale reprezentatywnych dla danych społeczeństw narodowych.

W diecie pięćcioosobowej rodziny mieszkającej na Grenlandii ważne miejsce zajmują produkty pochodzenia zwierzęcego, które zostały umieszczone na pierwszym planie zdjęcia (tłuste mięso, ryby, kilka sztuk nieoskubanego ptactwa, podobnych do pingwinów alk, które są popularnym składnikiem diety Grenlandczyków).

Wymienione produkty, pochodzące z polowań, są semami-symbolami o funkcji tożsamościowej, świadczącymi o przetrwaniu na tym terenie kultury myśliwsko-łowieckiej. Podobną rolę w prezentowanej fotografii pełnią dwie duże kanki na mleko, najprawdopodobniej reniferów, gdyż w tym regionie

wiele rodzin zajmuje się hodowlą tych zwierząt. Według innej typologii wymienione przedmioty są znakami synekdochalnymi, pojedynczymi artefaktami określonego systemu kultury.

Jednak większa część żywności prezentowanej na zdjęciu jest przetworzona, pochodzi ze sklepu. Reprezentują ją znaki-ikony, np. importowane na wyspę produkty zbożowe: kasze, ryż, płatki, mąka, chipsy puszkowane przetwory, gotowe mrożone dania, sosy, napoje, w tym kawa, soki i popularne napoje gazowane. W procesie konotacji (Barthes, 1977, s. 36–37) odczytuję je jako znaki-wskaźniki stylu życia rodziny, na który mają wpływ procesy globalizacji. W diecie rodziny zwraca natomiast uwagę brak świeżych owoców i warzyw (poza cebulą) oraz niewielka ilość pieczywa. Ten schemat odżywiania jest wskaźnikiem uwarunkowań klimatycznych i biologicznych tego miejsca. W konsekwencji bytowania w ekstremalnie surowych warunkach klimatycznych ludy północy wykształciły białkowo-tłuszczową przemianę materii i mogą funkcjonować, spożywając bardzo niewielkie ilości węglowodanów. Fotografia grenlandzkiej rodziny przedstawia zatem kulinarną unię kuchni etnicznej i globalnej produkcji żywności w postaci popularnych na świecie marek. Rodzina pozyskuje jedzenie zarówno tradycyjnymi sposobami, przez hodowlę, myślistwo, być może wymianę towarów, jak i zakupy w sklepach.



Ilustracja 1. Fotografia przedstawiająca tygodniową dietę pięcioosobowej rodziny mieszkającej na Grenlandii

Źródło: Peter Menzel Photography, *Hungry Planet. Family Food Portraits*, <https://menzelphoto.photoshelter.com/gallery-image/Hungry-Planet-Family-Food-Portraits/G0000zmgWvU6SiKM/I00007Mk-m5QV.PQs/C0000k7JgEHhEqOw>.

Znaki-wskaźniki na fotografii wskazują również na status ekonomiczny rodziny, zmienne ekonomiczne to m.in. stan pomieszczenia, czystego i zadbanego, wygląd i ubiór rodziny, telewizor, zróżnicowanie produktów spożywanych w tygodniowym cyklu. Wiedza ekonomiczna pozwala sądzić, że pomiędzy tymi czynnikami a zamożnością rodziny występują prawidłowe zależności. Pewne wskaźniki wizualne oraz informacje kontekstowe zawarte w opisie zdjęcia pozwalają wnioskować o kultywowaniu tradycyjnego modelu życia w tej rodzinie. Są to znaki-wskaźniki biologiczno-kulturowe, takie jak wiek małżonków (mąż – 40, żona – 26 lat) oraz wiek najstarszego syna, którego kobieta urodziła, mając 14 lat.

Analizując sposoby odżywiania w różnych kulturach, warto porównać dwa zdjęcia wykonane w Australii, przedstawiające rodzinę rdzennych mieszkańców tego kontynentu oraz potomków białych osadników. Trzypokoleniowa rodzina Aborygenów jest złożona z pary seniorów oraz ich córki, samotnej matki czworga dzieci. Zostali oni sfotografowani wokół dużego kuchennego stołu w czystej, wyposażonej w niezbędne sprzęty kuchni, co jest wskaźnikiem ekonomicznego poziomu życia oraz stylu żywienia (np. wspólnego spożywania i przygotowywania posiłków).

W ich diecie dominuje nieprzetworzone mięso (m.in. z kangura – wskaźnik, ale też symbol kulturowy) i wyroby wędliniarskie. Warto dodać, że mięso z kangura może pełnić funkcję symboliczną. Z tym zwierzęciem wiąże się bowiem wiele znaczeń magicznych, np. związanych ze zdrowiem, siłą, zwycięstwem w walce. Można założyć, że tygodniowa porcja produktów mięsnych na członka rodziny wynosi kilka kilogramów. Australijczycy preferują duże opakowania żywności, w takich ilościach kupują pieczywo, płatki, paluszki rybne, napoje gazowane, jaja, mleko, co jest semiologicznym wskaźnikiem stylu żywienia opartego na ekonomicznych wyborach konsumenckich. Warzywa i owoce stanowią mniejszą część ich diety, nie ma wśród nich nieznanych w naszym regionie produktów. Bohaterowie zdjęcia kupują też wodę w ogromnych kanistrach. Gromadzenie zapasów jest zmienną ekonomiczną albo kulturową związaną ze współczesnymi uwarunkowaniami stylu życia (niska gęstość zaludnienia i odległość od większych skupisk ludzkich) lub tradycją koczowniczą. Sposób odżywiania bohaterów zdjęcia nie jest optymalny, negatywnie wpływa na ich zdrowie, o czym może świadczyć otyłość wszystkich dorosłych członków rodziny. W tym kontekście duże tygodniowe zapasy jedzenia są znakiem-wskaźnikiem lub znakiem metonimicznym skorelowanym z otyłością niektórych postaci. Upodobanie do diety opartej na mięsie świadczy o pozostałościach kultury tradycyjnej, w której Aborygeni zdobywali pożywienie podczas polowań, zatem przedstawione na zdjęciu produkty są



Ilustracja 2. Tygodniowa dieta trzypokoleniowej rodziny Aborygenów

Źródło: Peter Menzel Photography, *Hungry Planet. Family Food Portraits*, <https://menzelphoto.photoshelter.com/gallery-image/Hungry-Planet-Family-Food-Portraits/G0000zmgWvU6SiKM/I0000uw1rpm4U2Fo/C0000k7JgEHhEq0w>.

zmiennymi kulturowymi w analizie semiotycznej. Natomiast z kultury globalnej, napływowej, zaczerpnęli oni gorsze wzorce żywieniowe, wybierając przede wszystkim wysokokaloryczne, przetworzone, modyfikowane produkty, które na zdjęciu przedstawiają znaki-ikony: słodzone napoje, białe pieczywo, słodcyce, tłuste sosy.

Druga rodzina z Australii preferuje inny styl żywienia, w którym jest wiele świeżych warzyw i owoców, mało mięsa, pieczywa oraz żywności przetworzonej.

W skład menu tej czteroosobowej rodziny wchodzi również markowe słodcyce, przyprawy, alkohol, soki. Kupują tę samą wodę co Aborygeni, jednak w mniejszych ilościach. Żywność na zdjęciu została celowo posegregowana, wyeksponowana w odpowiednich naczyniach. Zostały zaprezentowane także produkty służące do doprawiania potraw. Dobór pożywienia jest bardziej zróżnicowany w stosunku do poprzedniej fotografii, a opakowania i porcje mniejsze. Zgromadzone produkty sugerują większą dbałość o zdrowie, dieta jest lepiej zbilansowana. Większość przedmiotów znajdujących się na fotografii to znaki-ikony i wskaźniki ekonomiczne. Na zdjęciu znakiem metonimicznym jest rodzinny basen będący reprezentacją nowoczesnego i zamożnego stylu życia. Analizując sfotografowane produkty, trudno byłoby bez wskazanego



Ilustracja 3. Tygodniowa dieta rodziny z Australii

Źródło: Peter Menzel Photography, Hungry Planet. *Family Food Portraits*, <https://menzelphoto.photoshelter.com/gallery-image/Hungry-Planet-Family-Food-Portraits/G0000zmgWvU6SiKM/I0000Ofc-nWWHU.Z8/C0000k7JgEHhEq0w>.

w opisie zdjęcia kraju, określić miejsce życia tej rodziny, gdyż podobny sposób odżywiania występuje w wielu rejonach świata. Produkty spożywcze są tutaj przede wszystkim pojedynczymi znakami ikonicznymi o funkcji informacyjnej. Ponadto brak produktów regionalnych wskazuje na duże wpływy zachodniej kuchni i globalnej produkcji żywności na ich styl żywienia.

Wśród fotografii przedstawiających afrykańskie rodziny z tygodniowymi zapasami jedzenia wyróżnia się zdjęcie z obozu uchodźców we wschodnim Czadzie. Widać na nim rodzinę z Darfuru, prowincji Sudanu objętej wieloletnią wojną domową, samotną matkę z pięciorgiem dzieci w wieku od 2 do 16 lat.

Tygodniowy przydział żywności tej rodziny jest skromny, w jego skład wchodzi: pół worka kaszy, kilka kilogramów mąki oraz niewielka ilość roślin strączkowych. Warto dodać, że te trzy rodzaje pokarmów są najczęściej eksportowane do Afryki w ramach pomocy humanitarnej dla głodujących. Analizując treść zdjęcia, widz odbiera sfotografowaną żywność oraz otaczającą ją artefakty jako znaki ubóstwa, głodu i bezdomności. Produkty, którymi dysponuje rodzina z Czadu, są dostosowane do możliwości przechowywania i przyrządzania posiłków w obozowych warunkach. Podstawowy zasób ich żywności jest bardzo monotony, uzupełniony jedynie przez niewielkie ilości składników służących do przyprawiania potraw, jak limonki czy ostra papryka. Na zdjęciu została wyeksponowana też butla z płynnym tłuszczem (olejem,



Ilustracja 4. Rodzina z Darfuru, prowincji Sudanu, z tygodniowymi zapasami jedzenia

Źródło: Peter Menzel Photography, *Hungry Planet. Family Food Portraits*, <https://menzelphoto.photoshelter.com/gallery-image/Hungry-Planet-Family-Food-Portraits/G0000zmgWvU6SiKM/I0000o-7KnJxnBF9o/C0000k7JgEHhEqOw>.

oliwą?) niezbędnym do przyrządzania posiłków ze skromnych zapasów. Na drugim planie widzimy liczne kanistry wody. Najprawdopodobniej przebywająca w obozie rodzina otrzymała jedzenie w formie darów.

Pustynny krajobraz dookreśla przestrzeń, w której przebywają uchodźcy. Zostali sfotografowani przed namiotem, w którym mieszkają. Pozują, siedząc na dywanie, który pełni zarazem funkcję stołu. Wyrazem szacunku do zaaranżowanej sytuacji wydaje się ich odświętny strój, tradycyjne ubrania, chusty matki i najstarszej córki oraz biała koszula najstarszego syna, które w zestawieniu ze skromnymi zapasami pełnią funkcję kompensacyjną i są wyrazem zachowania godności bohaterów wobec odbiorcy. Symbolika jedzenia i wyglądu rodziny z tego zdjęcia zawiera wiele znaków metonimicznych o funkcji symbolicznej. Codzienne artefakty wpływają na kreowanie obrazu własnego „ja”. W przypadku gdy zasoby żywności świadczą o ubóstwie, bohaterowie zdjęcia wykorzystują najlepsze stroje w celu kompensacji swojego statusu. Zatem funkcja tożsamościowa jedzenia nie jest analogiczna wobec wizerunku, który chcieliby prezentować. Rodzina Sudańczyków jest przykładem zależności w zaspokojeniu podstawowych potrzeb bytowych od pomocy innych, a zasób ich jedzenia odzwierciedla sposób odżywiania w kulturze ekonomicznego niedoboru.

Skrajnie inny styl żywienia prezentuje fotografia czteroosobowej rodziny niemieckiej. Na dwóch dużych stołach zgromadzono różnorodne i urozmaicone produkty.

Najwięcej miejsca zajmuje żywność pełniąca funkcję znaków-ikon. Są to produkty paczkowane: nabiał (jogurty, desery, mleko, sery), gotowe dania, ryby w puszkach, przetwory warzywne, produkty zbożowe (chleb, makarony), słodczyce (czekolady, lody, ciastka) oraz soki, napoje i woda. Ponadto rodzina dysponuje zapasem świeżych warzyw i owoców, a także mięsa i wędlin, z którymi kojarzona jest kuchnia niemiecka. W menu znalazł się również spory zasób alkoholu, win i przede wszystkim piwa – narodowego trunku Niemców. Liczba butelek wskazuje, że dorośli lub jedno z nich może spożywać nawet kilka butelek dziennie. Warto również zwrócić uwagę na sposób ułożenia produktów, ich posegregowanie według grup pokarmowych, precyzyjne ustawienie w równych rzędach oraz odmierzenie porcji, np. przypraw, sosów, torebek herbaty, które rodzina spożywa w ciągu tygodnia. Prezentowana żywność, wśród której nie ma dań restauracyjnych czy oferowanych „na wynos”, świadczy, że rodzina preferuje kuchnię domową. Ich dieta jest modelowym przykładem stylu żywienia bogatej Europy i konsumpcyjnie zorientowanego społeczeństwa nadmiaru (Cikała-Kaszowska, 2017, s. 177–189). Jedzenie staje się w takim przypadku symboliczną reprezentacją pozycji społecznej oraz dostatniego



Ilustracja 5. Tygodniowy zapas żywności czteroosobowej rodziny niemieckiej

Źródło: Peter Menzel Photography, *Hungry Planet. Family Food Portraits*, <https://menzelphoto.photoshelter.com/gallery-image/Hungry-Planet-Family-Food-Portraits/G0000zmgWvU6SiKM/I00005VBYEjWRqVw/C0000k7JgEHhEqOw>.



Ilustracja 6. Dieta rodziny japońskiej, w której matka pana domu osiągnęła wiek 100 lat

Źródło: Peter Menzel Photography, *Hungry Planet. Family Food Portraits*, <https://menzelphoto.photoshelter.com/gallery-image/Hungry-Planet-Family-Food-Portraits/G0000zmgWvU6SiKM/I0000cpcb0Afj4qmM/C0000k7JgEHhEqOw>.

stylu życia. W przeciwieństwie do poprzednio omawianego zdjęcia tutaj sama żywność spełnia funkcję kompensacyjną. Ludzie kupują artykuły spożywcze nie tylko ze względu na konieczność zaspokojenia potrzeb konsumpcyjnych, ale również w celu kompensacji braków w innych dziedzinach życia (Stihler, 2000, s. 179). W tym przypadku żywność pełni również funkcję tożsamościową i komunikacyjną, jej obfitość stanowi znak-symbol życiowego sukcesu.

Interesująca w kontekście projektu Menzla wydaje się również rodzina japońska, w której matka pana domu osiągnęła wiek 100 lat – kulturowy symbol długowieczności.

Mieszkająca na japońskiej prowincji trójka seniorów została sfotografowana w przestronnej, jak na warunki japońskie, kuchni. Na ich stole znalazło się wiele zdrowych produktów, dominują wśród nich zielone warzywa i różne rodzaje świeżych ryb. Przedstawione przedmioty są semiologicznym wskaźnikiem kulturowym. Wiele z nich, np. surowe ryby, sushi, owoce morza, ryż, jest kojarzonych na świecie ze zdrową dietą, wspomagającą zachowanie aktywności do późnego wieku. Produkty spożywcze prezentowane przez bohaterów zdjęcia to znaki-symbole lub znaki synekdochalne, będące reprezentacją „japońskości” i jej kulturowych rytuałów, tworzących, oparte na tradycyjnej wiedzy, holistyczne podejście do życia. Jest to kuchnia tradycyjna, regionalna, nie ma w niej produktów globalnych marek masowo produkujących wysokoprzetworzoną

żywność. Zgromadzona ilość jedzenia optymalnie zaspakaja potrzeby żywieniowe trzech starszych osób, które pozostają w dobrej kondycji. Warto dodać, że Japonia jest postrzegana jako kraj ludzi długowiecznych, wielu dietetyków poleca sposób odżywiania Japończyków, którego zasadą jest umiar oraz świeża żywność jako recepta na zdrowe i długie życie.

Kolejne zdjęcie prezentuje trzypokoleniową rodzinę polską. Dieta Polaków jest urozmaicona; na kilku stolikach i półkach regału w pokoju dziennym znalazły się: warzywa w większości typowe dla naszego klimatu, owoce, zarówno polskie, jak i egzotyczne, nabiał, paczkowane mięso, wędliny, ryby, białe i ciemne pieczywo, słodczyce oraz przekąski, przetwory, tłuszcze, woda, soki i napoje. Są to produkty i firmy spożywcze powszechnie znane w kraju. Na osobnym stoliku ustawiono też gotowe firmowe produkty dla ulubieńca rodziny – psa. Żywność dla psa, włączona do tygodniowych zapasów rodziny, staje się w takim kontekście znakiem-symbolem kulturowej wartości tego zwierzęcia i postrzegania go jako wiernego przyjaciela i członka rodziny. W tygodniowym menu znalazł się też jeden zestaw z sieci fast foodów, lecz przewaga żywności wymagającej przygotowania w domu wskazuje, że Polacy wybierają najczęściej kuchnię tradycyjną. Większość żywności pokazanej na fotografii została wyprodukowana w kraju, co może być potraktowane jako znak-wskaźnik patriotyzmu konsumenckiego lub po prostu upodobań



Ilustracja 7. Dieta trzypokoleniowej polskiej rodziny

Źródło: Peter Menzel Photography, *Hungry Planet. Family Food Portraits*, <https://menzelphoto.photoshelter.com/gallery-image/Hungry-Planet-Family-Food-Portraits/G0000zmgWvU6SiKM/100006H.t3ljidRk/C0000k7JgEHhEqOw>.

i przyzwyczajęń żywieniowych tych ludzi. Warto podkreślić również pewne walory estetyczne prezentacji, np. serwety na stołach, bukiety świeżych róż, pełniące funkcję dekoracyjną. Są one znakami-wskaźnikami o charakterze kulturowo-psychologicznym. Używane w celu estetyzacji życia codziennego, wskazują na dbałość o wspólną przestrzeń „domowego ogniska”, również tę przeznaczoną do spożywania posiłków.

Amerykę Środkową reprezentuje fotografia przedstawiająca rodzinę z Gwatemali, w skład której wchodzi rodzice, pięcioro dzieci (dwoje nieobecnych na zdjęciu) oraz służący: dorosły mężczyzna i jedenastolatka.

Wśród znaków ikonicznych żywności, którą prezentują na dziedzińcu swojego domu, przeważają produkty regionalne, uprawiane w ich gospodarstwie. Znaki te można dekodować także jako wskaźniki kultywowanej tradycji rolniczej. Zakładam, że część z produktów pochodzi z samodzielnej uprawy. Większość jest znana w różnych regionach świata, np. pomidory, kapusta, ziemniaki, czosnek, kabaczki, kalafior, marchew, fasolka oraz ananasy i banany. Wśród produktów mięsnych dominuje drób, powszechnie hodowany w tej części świata. Rodzina zjada kilka kur tygodniowo oraz spożywa dużo jajek. Gwatemalczyki dysponują także znacznymi zapasami zbóż, z których wyrabiają w domu tradycyjne pieczywo. W porównaniu do liczby świeżych produktów, żywność gotowa, kupowana stanowi niewielką część ich zapasów.



Ilustracja 8. Zdjęcie przedstawia tygodniowe zapasy jedzenia dla rodziny z Gwatemali, która utrzymuje dwoje służących

Źródło: Peter Menzel Photography, *Hungry Planet. Family Food Portraits*, <https://menzelphoto.photoshelter.com/gallery-image/Hungry-Planet-Family-Food-Portraits/G0000zmgWvU6SiKM/I0000Hz.iU7kdrU/C0000k7JgEHhEqOw>.

Przedstawiciele różnych kultur przypisują konkretne znaczenia wybranym produktom. Często są one symboliczne, wywodząc się ze zbiorowego doświadczenia reprezentantów tego samego modelu kultury. Bohaterowie wyeksponowali na pierwszym planie swoje zbiory. Ta projekcja pełni funkcje tożsamościową i komunikacyjną. Żywność ta staje się symbolem dumy z własnej tożsamości kulturowej i stylu życia oraz żywienia. Przywiązanie do tradycji uwidacznia się również w regionalnych strojach mieszkańców domostwa. Obecność służących świadczy natomiast o statusie rodziny. Stanowi również kulturowy znak metonimiczny nierówności społecznej, którą dostrzegamy w samej kompozycji fotografii. Służący pozują w oddaleniu od rodziny, nawet dziewczynka, która mieszka i pracuje w ich domu. Obecność dziecka-sługi jest znakiem kulturowym tamtego regionu. Różnice ekonomiczne sprawiają, że nieletni muszą pracować, często tylko za podstawowe utrzymanie.

W drugim ze swoich projektów *Around the World in 80 Diets* poświęconym różnicom międzykulturowym dotyczącym jedzenia Menzel przedstawił, jak na co dzień odżywiają się reprezentanci różnych narodów. Przykładem negatywnych konsekwencji powszechnego dostępu do taniej, wysokoprzetworzonej żywności jest zdjęcie przedstawiające sposób odżywiania mieszkanki Londynu, która cierpi na obsesyjno-kompulsywne obżarstwo.



Ilustracja 9. Codzienne pożywienie Angielki cierpiącej na obsesyjno-kompulsywne obżarstwo
Źródło: Peter Menzel Photography, *What I Eat. Around the World in 80 Diets*, <https://menzelphoto.photoshelter.com/gallery-image/What-I-Eat-Around-the-World-in-80-Diets/G0000.us7tw6HCdw/10000R-jt1aOrhqlU/C0000zsQX1niZ0zw>.

Jej menu oraz zwyczaje żywieniowe należy traktować jako semy metonimiczne, które reprezentują jedną z chorób cywilizacyjnych kultury Zachodu i stylu życia opartego na łatwej i biernej konsumpcji dostępnych dóbr. Jak wspomina kobieta, uzależnienie od jedzenia zastąpiło nałóg narkotykowy, który udało się jej pokonać. Trzydziestojednoletnia matka dwojga dzieci pracuje jako pomoc nauczyciela i samodzielnie przygotowuje posiłki dla całej rodziny. W dniach, kiedy ulega napadom obżarstwa, pochłania ponad 12 tysięcy kalorii, co stanowi ekwiwalent normy kalorycznej dla sześciu dorosłych kobiet. Informacje zawarte w opisie zdjęcia oraz znaki ikoniczne, które odbiorca dostrzega na obrazie, są semantycznie symboliczne. Kojarzą się z dekadencckimi, prowadzącymi do autodestrukcji obrazami kultury nadmiernej konsumpcji, obecnymi także w sztuce i kulturze artystycznej. Wskazuje na to również sam sposób przedstawienia bohaterki zdjęcia w konwencji satyrycznej: w trakcie jedzenia ciasta czekoladowego, z szeroko otwartymi ustami, wybałuszonymi oczami i widocznym na twarzy zadowoleniem. Na jej dzienne menu – zajmujące na zdjęciu cały duży stół kuchenny – składają się: obfite ilości mało wartościowej wędliny, pieczonych lub smażonych ziemniaków i mięsa, paczka pieczywa tostowego, trzy jajka, trzy opakowania chipsów, całe ciasto czekoladowe, opakowanie lodów, kilka batonów, paczka herbatników w czekoladzie, dwie puszki fasoli, puszka kukurydzy, pięć dużych kubków kawy, duży kawałek żółtego sera, około pół kostki masła (lub margaryny). Produkty te można niewątpliwie zaliczyć do znaków-wskaźników niezdrowego stylu odżywiania. Posiłki nie zawierają żadnych świeżych warzyw i owoców. Angielka pali też papierosy. Jedynym zdrowym elementem opisywanej diety są dwie duże szklanki wody. Jill ma świadomość, że ten sposób odżywiania jest szkodliwy, od lat zмага się z otyłością i efektem jo-jo, jednak niezdrowe jedzenie stało się dla niej kolejnym nałogiem. Ten model diety, motywowany względami ekonomicznymi lub upodobaniami, które ewoluowały w zaburzenia żywieniowe, jest niestety symptomatyczny dla coraz większej części społeczeństw Zachodu.

Dla kobiety uzależnionej od jedzenia zdjęcie wykonane przez Menzla, przedstawiające jej styl odżywiania, miało stać się katalizatorem zmian, motywacją do zdrowszego trybu życia. Wizualny obraz nałogu bohaterki może służyć również niektórym odbiorcom do refleksji nad własnym sposobem odżywiania oraz jego następstwami zdrowotnymi. Zdjęcie to oraz przedstawione na nim semy-wskaźniki zyskują zatem funkcję interwencyjną.

Interesującym przykładem diety skrajnie ubogiej, antytezy stylu żywienia mieszkanki Londynu, jest zdjęcie posiłków spożywanych codziennie przez trzydziestodwuletnią kobietę z Botswany.



Ilustracja 10. Dzienna racja żywnościowa chorej na AIDS kobiety z Botswany

Źródło: Peter Menzel Photography, *What I Eat. Around the World in 80 Diets*, <https://menzelphoto.photoshelter.com/gallery-image/What-I-Eat-Around-the-World-in-80-Diets/G0000.us7tw6HCdw/I0000S-EYg1QmnKA4/C0000zsQX1niZ0zw>.

Chora na AIDS bohaterka została sfotografowana w kuchni przy zniszczonym plastikowym stole ogrodowym, na którym znalazły się leki antyretrowirusowe, trzy kubki wody, mały garnuszek ugotowanej kaszy oraz talerz z niewielką porcją kaszy i kilkoma małymi kawałkami mięsa z sosem. Jest to jedzenie nieposiadające zbyt wielu walorów odżywczych, które mogłyby wspomagać proces leczenia. Wartość energetyczna jej codziennych posiłków to zaledwie 900 kalorii, czyli ponad dwukrotnie mniej niż sugerowana przez WHO dzienna porcja kaloryczna dla kobiet. Ważąc 41 kilogramów przy wzroście 165 centymetrów, kobieta cierpi na niedowagę, która jest zapewne pochodną wyniszczającej organizm choroby, ale także sposobu żywienia. Artefakty przedstawione na zdjęciu są wskaźnikami odzwierciedlającymi jeden z głównych problemów społecznych subsaharyjskiej Afryki, jakim jest epidemia AIDS, której jednym z czynników są skrajnie trudne warunki życiowe, bieda i brak edukacji. Ubogi, zaniedbany wystrój kuchni, zużyte sprzęty i naczynia, niewielka ilość jedzenia oraz tabletki, które zastępują jeden z posiłków stają się symbolami nędzy, trudnego życia chorej kobiety. Wizualny dokument ilustruje kontrast między cywilizacją nadmiaru a społecznościami niedoboru, w których dostęp do żywności jest ograniczony przez uwarunkowania ekonomiczne, polityczne i nierówności społeczno-kulturowe.



Ilustracja 11. Ratownik wodny z Australii wraz ze swoimi dziennymi zasobami żywności

Źródło: Peter Menzel Photography, *What I Eat. Around the World in 80 Diets*, <https://menzelphoto.photoshelter.com/gallery-image/What-I-Eat-Around-the-World-in-80-Diets/G0000.us7tw6HCdw/I0000xo.ZQ1D0bD8/C0000zsQX1niZOzw>.

Na innym zdjęciu przedstawiono dietę australijskiego ratownika pracującego na plaży Bondi. Jest ona dostosowana do jego stylu życia oraz pracy wymagającej znacznego wydatkowania energii i wzmożonej aktywności fizycznej.

Codzienny sposób żywienia został oparty na łączeniu pokarmów przetworzonych ze zdrową, świeżą żywnością. Mimo nieco ponadnormatywnej dawki kalorycznej mężczyzna pozostaje w dobrej formie fizycznej poprzez zbalansowanie aktywności życiowej i diety. W stylu żywienia ratownika uwagę zwraca ilość płynów: wody, soków, napojów, kawy oraz mleka. Produkty, które pełnią rolę znaków-ikon zostały sfotografowane na plaży, rozłożone na desce surfingowej (w tym kontekście znak metonimiczny), która zastąpiła stół. Zróżnicowanie produktów, szybki i prosty sposób ich przygotowania, duża ilość płynów i białka są znakami-wskaźnikami zdrowej, aktywnej egzystencji. Warto przypomnieć, że definiując style życia, badacze podkreślają, iż aktywność fizyczna, uprawianie sportów stanowią główne czynniki zdrowia i dobrostanu psychofizycznego (Dowler, 2001, s. 701 i n.).

Interesującym przykładem stylu żywienia, na który bezpośrednio wpływa profesja bohatera zdjęcia oraz jego zainteresowania i świadome wybory żywieniowe, jest amerykański farmer i pisarz Joel Salatin.

Produkty uprawiane na farmie stanowią podstawę większości jego posiłków. Są to głównie naturalne produkty, a nie pokarmy przetworzone. W ich



Ilustracja 12. Dzienna dieta amerykańskiego farmera i pisarza

Źródło: Peter Menzel Photography, *What I Eat. Around the World in 80 Diets*, https://menzelphoto.photoshelter.com/gallery-image/What-I-Eat-Around-the-World-in-80-Diets/G0000.us7tw6HCdw/I0000_lyUPnfOcCk/C0000zsQX1niZ0zw.

skład wchodzi np. przetwory (sos jabłkowy i cydr), warzywa, mięso, nabiał, owoce, domowe ciasto. Ukontekstwowione znaki-ikony stają się wskaźnikami diety farmera-pisarza, opartej na wzorach tradycyjnych. Są one antytezą negatywnego stereotypu stylu żywienia Amerykanów oraz przykładem trendu *slow food* (Simonetti, 2012, s. 168–189) propagującego świadome wybory kulinarne, naturalną żywność i integrującą społecznie funkcję kulinariów. Znaki dekodowane z fotografii: naturalne produkty, strój mężczyzny, robocze, brudne ubranie, kapelusz kowbojski, widoczny w tle dom i podwórko mogą konotować tylko jedną z jego profesji: farmera. Jednak komentarz dołączony do zdjęcia ujawnia widzowi, że mężczyzna jest także literatem. Jego styl życia odzwierciedla nowe trendy popularne wśród intelektualistów i ludzi sztuki, którzy rezygnują z wielkomiejskiego życia, wybierając prostą egzystencję na prowincji. Celem tych wyborów jest także powrót do zdrowego, naturalnego sposobu odżywiania.

Wykonywany zawód może też niekiedy narzucać i ograniczać sposób odżywiania. Przykładem takiego stylu żywienia jest bohater jednej z fotografii, niemiecki mistrz browarnictwa i degustator piwa.

Codziennie testuje on smak różnych gatunków i odmian tego trunku, co wymaga dostosowania właściwości spożywanych produktów, tak aby nie zaburzały zmysłu smaku i wydobywały walory piwa. Jego posiłki są złożone z samych przekąsek, podzielonych na drobne kawałki: warzyw, chleba, kiełbasy,



Ilustracja 13. Codzienna dieta niemieckiego eksperta piwowarstwa

Źródło: Peter Menzel Photography, *What I Eat. Around the World in 80 Diets*, https://menzelphoto.photoshelter.com/gallery-image/What-I-Eat-Around-the-World-in-80-Diets/G0000.us7tw6HCdw/I0000_lyUPnfOcCk/C0000zsQX1niZ0zw.

sera oraz sosów, a także... żelek. Poza piwem mężczyzna pije mocną kawę i wodę, aby oczyścić kubki smakowe przed degustacją. W jego diecie brakuje natomiast ciepłych dań oraz większych ilości warzyw i owoców. Bohater fotografii codziennie wypija kilka butelek alkoholu, aby określić walory piwa, zatem jego dieta musi być dość tłusta i niezdrowa. Zestaw znaków widocznych na zdjęciu: specjalnie dobrane, pokrojone na części produkty żywnościowe oraz artefakty tła: wnętrze browaru, liczne kadzie do warzenia piwa są podporządkowane specyfice wykonywanej przez mężczyznę pracy. Model żywienia bohatera w pełni zdeterminowany przez wymogi jego profesji, jest perfekcyjnie zaplanowany i bardzo restrykcyjny.

Nietypową dietę sportowca przedstawia również zdjęcie sumity z miasta Nagoya w Japonii.

W skład wysokobiałkowej i węglowodanowej diety zawodników sumo – rikishi (Deutsch, 2004) wchodzi wiele porcji bulionu, ryżu, makaronu, ryb smażonych i wędzonych, a także warzyw, grzybów oraz wody i innych napojów. Posiłki są przyrządzane wspólnie przez wszystkich członków drużyny lub szkoły sumo, co jest nietypowe dla sportów popularnych na Zachodzie. Przygotowując się do kolejnych zawodów, sportowcy mieszkają, trenują, gotują i jedzą wspólnie, jak zazwyczaj odbywa się to w rodzinie. Taki obraz widzimy również na fotografii, która przedstawia zawodnika w tradycyjnym kimonie i fryzurze sumitów, gdy w tle na ringu toczy się walka, której kibicują



Ilustracja 14. Dieta japońskiego zawodnika sumo

Źródło: Peter Menzel Photography, *What I Eat. Around the World in 80 Diets*, <https://menzelphoto.photoshelter.com/gallery-image/What-I-Eat-Around-the-World-in-80-Diets/G0000.us7tw6HCdw/I0000M-SQ.mNZ5vx4/C0000zsQX1niZ0zw>.

sportowcy sumo w tradycyjnych przepaskach. Wymienione rekwizyty, tworzące wizerunek sumity, są symbolami narodowej kultury japońskiej. W interpretacji semiologicznej przedstawione na zdjęciu znaki można również traktować jako synekdochalne, reprezentujące element (część) kultury, który przywodzi na myśl cały system kulturowy. Japończycy kontynuują wielowiekową tradycję uprawiania tego sportu, a ich wspólnotowe działanie jeszcze bardziej integruje zawodników. Sposób odżywiania został dostosowany do specyfiki uprawianej dyscypliny sportowej, aby utrzymać pożądaną masę ciała. Zawodnicy sumo wyróżniają się potężnymi sylwetkami oraz znaczną tuszą, co może dawać im przewagę w tym siłowym sporcie. Dieta sumitów nie jest jednak zdrowa, prowadzi do skokowego wzrostu wagi, obciążając serce i układ krążenia. Mimo że wielu zawodników nie dożywa dojrzałego wieku, wybierają oni tę profesję ze względów prestiżowych, ponieważ cieszy się ona dużym uznaniem społecznym, zwycięzcy zaś osiągają status idoli, bohaterów lokalnej, a nawet narodowej społeczności.

Inny rodzaj restrykcyjnej diety, motywowanej doktryną religijną, kultywuje hinduski mnich-asceta pielgrzymujący pomiędzy świątyniami indyjskimi.

Siedemdziesięcioletni duchowny spożywa dziennie tylko jeden wegetariański posiłek, złożony z ryżu, warzyw z sosem oraz pieczywa. Pije również wyłącznie wodę. Pożywienie otrzymuje od wiernych, którzy traktują swoją



Ilustracja 15. Codzienny posiłek hinduskiego mnicha
Źródło: Peter Menzel Photography, *What I Eat. Around the World in 80 Diets*, <https://www.menzelphoto.com/gallery-image/What-I-Eat-Around-the-World-in-80-Diets/G0000.us7tw6HCdw/I0000S6iXCKkvF1Y/C0000zsQX1niZ0zw>.

daninę jako zapłatę za modlitwy i wstawiennictwo u bóstw. Warto dodać, że w przypadku, gdy wierni oferują mu więcej jedzenia niż jeden pełny talerz, odmawia jego przyjęcia, spożywając dziennie tylko około 1000 kalorii. Mężczyzna waży zaledwie 47 kilogramów. Wybór takiej diety jest wyłącznie jego decyzją, motywowaną potrzebami duchowymi. W tym przypadku sposób odżywiania jest uzasadniony kulturowo przez religię. W wymiarze społecznym jego styl żywienia opiera się na rodzaju umowy między wyznawcami hinduizmu, którzy zobowiązują się do karmienia duchownego, podczas gdy on sam maksymalnie ogranicza swoje potrzeby biologiczne, wybierając ascezę. Zdjęcie ma również wymowę symboliczną. Wychudzona postać mnicha siedzącego ze skrzyżowanymi nogami na podłodze świątyni, jego długa siwa broda, turban i przepaska oraz artefakty tworzące skromny dobytek (mata służąca do modlitw i spania, wysłużony talerz i kubeczek na wodę) są znakami-symbolami przywołującymi kulturowy obraz hinduizmu. Portret mnicha-ascety jest znakiem-synechdochalnym kultury i duchowości Indii. Przykład stylu żywienia hinduskiego wędrownego ascety jest antytezą modeli żywieniowych lansowanych w społeczeństwach Zachodnich.

Zupełnie inne preferencje żywieniowe reprezentuje zamożny biznesman z Kairu.

Na fotografii został przedstawiony w swoim luksusowym apartamencie, którego wystrój jest charakterystyczny dla mieszkań w kulturze Zachodu. Na bilardowym stole (znak metonimiczny stołu kuchennego lub jadalnianego) umieścił dzienny zasób żywności złożony przede wszystkim z gotowych dań,



Ilustracja 16. Codzienne posiłki biznesmana z Kairu

Źródło: Peter Menzel Photography, *What I Eat. Around the World in 80 Diets*, <https://menzelphoto.photoshelter.com/gallery-image/What-I-Eat-Around-the-World-in-80-Diets/G0000.us7tw6HCdw/I0000d5trqq7DMLY/CO000zsQX1niZOzw>.

co oznacza, że Egipcjanin stołuje się w restauracjach. Jego śniadanie natomiast, składające się z płatków zbożowych, mleka i jajka, jest egzemplifikacją zglobalizowania wzorca porannego posiłku typowego dla kultury Zachodu. Pozostałe dania to pełne potrawy złożone z mięsa, warzyw, pieczywa i kaszy. Poza tym mężczyzna wypija dwie duże butelki wody oraz karton soku jabłkowego. Dobór produktów i kompozycja posiłków odzwierciedlają wyraźne wpływy kultury Zachodu, która w procesach globalizacyjnych upowszechnia swoje wzorce kulinarne. Trudno znaleźć w opisywanej diecie elementy typowe dla kultur Bliskiego Wschodu. Styl żywienia odzwierciedla zwesternizowany styl życia bohatera fotodokumentu.

Przykładem ewolucji stylu żywienia w kulturze zamożnego Zachodu jest fotografia pochodzącego z Kanady przedstawiciela kadry kierowniczej, pracującego w Toronto w CN Tower, jednej z głównych atrakcji turystycznych miasta.

Biznesmen prezentuje posiłki restauracyjne stanowiące bazę jego codziennej diety. Czterdziestoczteroletni mężczyzna został sfotografowany w jednej z najwyższej położonych restauracji na świecie, która mieści się w tym budynku. Turystów przyciąga do restauracji nie tylko doskonale jedzenie, ale też możliwość oglądania panoramy miasta, ponieważ lokal obraca się dookoła własnej osi. Klienci płacą 25 dolarów za sam wstęp oraz przejazd windą. Restauracja



Ilustracja 17. Fotografia pochodzącego z Kanady przedstawiciela kadry kierowniczej, pracującego w Toronto w CN Tower

Źródło: Peter Menzel Photography, *What I Eat. Around the World in 80 Diets*, <https://menzelphoto.photoshelter.com/gallery-image/What-I-Eat-Around-the-World-in-80-Diets/G0000.us7tw6HCdw/I0000oZNgN.sFhwk/C0000zsQX1niZ0zw>.

oferuje jednak odliczenie opłaty wejściowej od ceny zamówionego posiłku. W kulturze Zachodu czynność jedzenia została obudowana nowymi modami, trendami i rytuałami, które warunkują, ale też ograniczają dostęp do miejsc spożywania posiłków. Podstawowa funkcja gastronomii, czyli żywienie, może w pewnych przypadkach schodzić na plan dalszy wobec atrakcji kulturalnych, walorów poznawczo-edukacyjnych danej przestrzeni, misji integracyjnej, kształtowania przynależności społecznej czy elitaryzmu społecznego. Znaczenia symboliczne znaków żywności i wnętrza restauracji mają też wartość symboliczną, która konstytuuje funkcję komunikacyjną obrazu. Styl żywienia bohatera zdjęcia komunikuje zamożny, wielkomiejski styl życia, ponieważ przedstawione socjofakty posiadają wartość symboliczną, uznaną przez grupy wzorcotwórcze (Byłok, 2018, s. 9). Powstają wówczas nowe zasady i obyczaje w obszarze żywienia nobilitujące gości restauracji w strukturze społecznej. Współcześnie wraz z rozwojem mediów społecznościowych moda na odwiedzanie luksusowych, znanych lub oryginalnych lokali gastronomicznych stała się jednym z najbardziej eksponowanych wyznaczników kosmopolitycznego, ponadkulturowego stylu życia.

Wnioski końcowe

Przegląd fotografii wchodzących w skład projektów Petera Menzla: *Hungry Planet: What the World Eats* oraz *Around the World in 80 Diets* wskazuje na różnice stylów żywienia ludzi żyjących w różnych zakątkach świata. Analiza semiologiczna pozwoliła dostrzec miejsca wspólne w systemie żywienia reprezentantów określonych systemów kultury, np. agrarnej, metropolitalnej, etnicznej, zawodowej. W analizie intersemiotycznej zostały zidentyfikowane typy znaków ikonicznych, które wskazują lub symbolizują różne style żywienia. Określają one także pewne tendencje, np. dostęp do różnorodnych artykułów spożywczych masowo produkowanych, paczkowanych, który jest wyznacznikiem westernizacji kultur tradycyjnych. Tę samą rolę pełni obecność popularnych w kulturze Zachodu marek przemysłu spożywczego, które możemy odnaleźć w tak odległych regionach świata, jak Grenlandia czy Japonia. Problem wartości zdrowotnej diety lub stylu żywienia jako wskaźnika poziomu ekonomicznego życia jest bardziej skomplikowany. Nie zawsze, jak wskazały to artefakty w analizowanych zdjęciach, dobre warunki materialne przekładają się na zdrowe odżywianie. W uboższych społecznościach, jak w przypadku rodziny z Gwatemali, tradycyjny sposób uprawy produktów żywnościowych i ich wykorzystanie w kuchni ma właściwości prozdrowotne. Analiza semiotyczna miała również na celu uwzględnienie funkcji, jakie może pełnić żywność wobec indywidualnych konsumentów oraz społeczności. Interpretacja znaków ujawniła, że funkcje żywności są zależne najczęściej od wykonywanego zawodu (restrykcyjna dieta sumity czy degustatora piwa), roli społecznej (asceza hinduskiego mnicha), stanu zdrowia (hiperkaloryczna dieta chorej na zaburzenia odżywiania), sytuacji ekonomicznej (niedożywiona chora na AIDS kobieta, rodzina z obozu dla uchodźców korzystająca z pomocy humanitarnej *versus* zamożna rodzina z Niemiec czy bogaty biznesmen z Kairu).

W interpretacji materiałów wizualnych semy-ikony, które były komponentami obrazów, zostały dekodowane jako wskaźniki elementów kultury żywienia i symbole stylu życia. Znaki te mogą pełnić wobec odbiorcy różne funkcje. Najczęściej w analizowanych fotografiach pojawiały się, obok symbolicznej, funkcje tożsamościowa i kompensacyjna, kreujące również wizerunek samych konsumentów. Poznanie modeli żywienia poprzez identyfikację ich składowych znaczeń, wyrażonych w formie wizualnej, umożliwia dostrzeżenie oraz określenie różnic kulturowych w ich najbardziej realnym wymiarze. Projekty fotograficzne ukazujące życie reprezentantów kultur świata oraz ich analiza semiologiczna, pełniąc funkcje poznawczo-komunikacyjne, stają się również częścią edukacji międzykulturowej.

W badaniach można dostrzec ponadto wpływy globalizacyjne związane z powstaniem koncernów produkujących żywność w skali masowej, nowoczesnym marketingiem produktów spożywczych oraz przenikaniem kultur w wyniku procesów migracyjnych. Świadczy o tym obecność na wszystkich zdjęciach wielu znaków metonimicznych, które pozwalają na jednoznaczną identyfikację oraz bezpośrednie odczytanie kulturowego pochodzenia produktów żywnościowych. Wspomniany stan rzeczy jest konsekwencją wester-nizacji, procesu kulturowego, w którym mieszkańcy przestrzeni położonych na peryferiach lub w znacznym oddaleniu od cywilizacji Zachodu adaptują wzorce codzienności reprezentatywne dla naszego kręgu kulturowego. Było to widoczne niemal we wszystkich analizowanych obrazach. W tym kontekście znaki-ikony stają się semami-wskaźnikami stylu życia i stylu żywienia. Również kultura zachodnia przejęła pewne elementy diety innych kultur, włączając je do swojego stylu jedzenia, często jako wyznaczniki trendów kulturowych, kosmopolityzmu oraz elitaryzmu. Ta dualna ewolucja sposobów odżywiania potwierdza tezy wspomnianych w artykule badaczy, wskazujących na funkcjonalne znaczenie jedzenia w kulturze i społeczeństwie. Owe wybory stylu żywienia mogą być powodowane zarówno indywidualnymi upodobaniami, jak i motywowane chęcią społecznego oraz ekonomicznego awansu, osiągnięcia prestiżu w środowisku.

Rozwój badań nad stylami żywienia w kontekście kulturowych stylów życia jest współcześnie naturalną konsekwencją ogromnego zainteresowania i oczekiwań uczestników kultury masowej (preferującej wizualny odbiór rzeczywistości) wobec tej sfery codziennej egzystencji. Cykle fotografii Petera Menzla stanowią uzupełnienie badań nad wzorami żywienia, ponieważ pokazują dwie główne determinanty sposobów odżywiania: znaczenie indywidualnych preferencji kulinarnych, wpływy tradycji rodzinnej czy lokalnej oraz determinanty zewnętrzne, związane z pozycją konsumenta w strukturze społecznej, zasobami finansowymi oraz czasem, który może poświęcać na zdobywanie i przygotowywanie pożywienia. Te dwa wymiary, indywidualny i społeczny, tworzą kulturową tożsamość konsumenta oraz kształtują modele odżywiania.

Propozycje badań nad wizualnością stylów żywienia zyskały w kulturze zdominowanej przez przekaz medialny niemal nieograniczone perspektywy. Zawarte w artykule interpretacje wizualnych znaków stylów żywienia stanowią jedynie wstępny głos zachęcający do dalszego dyskursu nad tą problematyką.

Bibliografia

- André, R. (2007). *Fotografia: między dokumentem a sztuką współczesną*. Wydawnictwo Universitas.
- Barthes, R. (1977). *Rhetoric of the Image*. W: R. Barthes, *Image, Music, Text. Essays Selected and translated by Stephen Head* (s. 32–51). Fontana Press.
- Barthes, R. (2008). *Światło obrazu. Uwagi o fotografii*. Wydawnictwo Aletheia.
- Beardsworth, A., Keil, T. (1997). *Sociology on the Menu: An Invitation to the Study of Food and Society*. Routledge.
- Bourdieu, P. (2022). *Dystynkcja. Społeczna krytyka władzy sądzienia*. Wydawnictwo Naukowe Scholar.
- Byłok, F. (2018). Społeczne aspekty konsumpcji żywności – socjologiczna perspektywa. *Handel Wewnętrzny*, 1(372), 5–16.
- Caparrós, M. (2016). *Głód*. Wydawnictwo Literackie.
- Cikała-Kaszowska, K. (2017). Umiar w społeczeństwie konsumpcyjnym. *Logos i Ethos*, 45, 177–189. <https://doi.org/10.15633/lie.2345>.
- Counihan, C., Van Esterik, P. (2013). *Food and Culture*. Routledge.
- Deutsch, J. (2004). Chunky Soup. The Sumotori Diet. *Gastronomica*, 4(1), 47–53. <https://doi.org/10.1525/gfc.2004.4.1.47>.
- DeVault, M.L., Mennel, S., Murcott, A., van Otterloo, A.H. (1992). *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*. Sage.
- Domański, H., Karpiński, Z., Przybysz, D., Starczuk, J. (2015). *Wzory jedzenia a struktura społeczna*. Wydawnictwo Naukowe Scholar.
- Douglas, M. (1999). *Implicit Meanings: Essays in Anthropology*. Routledge.
- Dowler, E. (2001). Inequalities in diet and physical activity in Europe. *Public Health Nutrition*, 4, 701–709. <https://doi.org/10.1079/phn2001160>.
- Durkheim, E. (2010). *Elementarne formy życia religijnego: system totemiczny w Australii*. Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Fischler, C. (1988). Food, Self and Identity. *Social Science Information*, 27, 277–290.
- Germov, J., Williams L. (Eds.). (2008). *A Sociology of Food and Nutrition: The Social Appetite*. Oxford University Press.
- Giard, L. (2011) Gotować. W: M. de Certau, L. Giard, P. Mayol (red.), *Wynaleźć codzienność 2. Mieszkać, gotować* (s. 155–171). Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.
- Giddens, A. (2010). *Nowoczesność i tożsamość. „Ja” i społeczeństwo w epoce późnej nowoczesności*. Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Higman, B.W. (2012). *Historia żywności*. Aletheia.
- Jarecka, U., Wieczorkiewicz A. (red.) (2014). *Terytoria smaku. Studia z antropologii i socjologii jedzenia*. Wydawnictwo IFiS PAN.
- Jeffrey, I. (2009). *Jak czytać fotografię. Lekcje mistrzów fotografii*. Wydawnictwo Universitas.
- Koć, M., Sumner, J., Winson, A. (Eds.). (2016). *Critical Perspectives in Food Studies*. Oxford University Press.
- Krajewski, M. (2014). *Fotografia w badaniach socjologicznych: informacja, facylitacja, dośpołecznienie*. Wydawnictwo IFiS PAN.

- Kuhn, T.S. (2011). *Struktura rewolucji naukowych*. Wydawnictwo: Aletheia.
- Lethen, H. (2016). *Cień fotografa. Obrazy i ich rzeczywistość*. Wydawnictwo Universitas.
- Leńska-Bąk, K. (2010). *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultury sub speciae culinaria*. Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego.
- Malinowski, B. (1957). *Życie seksualne dzikich w północno-zachodniej Melanezji: miłość, małżeństwo i życie rodzinne u krajowców z wysp Trobrianda Brytyjskiej Nowej Gwinei*. Książka i Wiedza.
- Mennell, S., Murcott, A., van Oterloo, A.H. (1992). *The Sociology of Food: Eating, Diet, and Culture*. Sage.
- Menzel, P. (2013). *Around the World in 80 Diets*. <https://www.menzelphoto.com/gallery/What-I-Eat-Around-the-World-in-80-Diets/G0000.us7tw6HCdw/C0000zsQXIniZ0zw>.
- Menzel, P. (2006). *Hungry Planet: What the World Eats*. <https://www.menzelphoto.com/portfolio/G0000s3jj73.5TSs>.
- Mintz, S.W. (1986). *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. Penguin Books.
- Ochnio, J. (2015). *Język komunikowania wizualnego – semantyka, syntaktyka i pragmatyka fotografii*. Wydawnictwo Wyższej Szkoły Informatyki i Zarządzania.
- Ostrowska, A. (1999). *Styl życia a zdrowie*. Wydawnictwo IFiS PAN.
- Pierce, Ch. (1955). *Philosophical Writings of Peirce*. Dover.
- Peter Menzel Photography, *Hungry Planet. Family Food Portraits*. <https://menzelphoto.photoshelter.com/gallery-image/Hungry-Planet-Family-Food-Portraits/>.
- Peter Menzel Photography, *What I Eat. Around the World in 80 Diets*. <https://menzelphoto.photoshelter.com/gallery-image/What-I-Eat-Around-the-World-in-80-Diets/>.
- Potocka, M.A. (2010). *Fotografia*. Wydawnictwo Aletheia.
- Rose, G. (2010). *Interpretacja materiałów wizualnych. Krytyczna metodologia badań nad wizualnością*. Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Shaw, G.B. (1975). *Aforyzmy, sentencje, przysłowia*. Państwowy Instytut Wydawniczy.
- Siciński, A. (1976). Styl życia – problemy pojęciowe i teoretyczne. W: A. Siciński (red.), *Styl życia: koncepcje i propozycje* (s. 15–33). PWN.
- Simmel, G. (2006). Socjologia posiłku. W: G. Simmel, *Most i drzwi: wybór esejów* (s. 272–282). Oficyna Naukowa.
- Simonetti, L. (2012). The Ideology of Slow Food. *Journal of European Studies*, 42(2), 168–189. <https://doi.org/10.1177/0047244112436908>.
- Stihler, A. (2000). Ausgewählte Konzepte der Sozialpsychologie, W: D. Rosenkranz (Ed.), *Konsum: soziologische, ökonomische und politische Perspektiven* (s. 169–186). Leske – Buchdrich.
- Sulicki, N. (2021). *Sociology of Food: The Growing Epidemic of Obesity and Social Movement for Healthier Food*. https://www.academia.edu/2044358/Sociology_of_Food.
- Sztompka, P. (2012). *Socjologia wizualna. Fotografia jako metoda badawcza*. Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Weber, M. (1958). *The Protestant Ethic and the Spirit of Capitalism: The relationships between Religion and the Economic and Social Life in Modern Culture*. Charles Scribner's Sons.
- Wilk, R. (2012). The Limits of discipline: Towards Interdisciplinary Food Studies. *Physiology and Behavior*, 107(4), 471–475. <https://doi.org/10.1016/j.physbeh.2012.04.023>.

Wojtak, M. (2004). *Gatunki prasowe*. Wydawnictwo UMCS.

Wolny-Zmorzyński, K. (2010). *Jaka informacja? Rzecz o percepcji fotografii dziennikarskiej*. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.

Socio-Cultural Conditions of Nutrition Styles in the Context of Visual Analyses

Abstract: The aim of this article was to discuss selected social photo-documentaries depicting culturally motivated eating patterns. The analysis of socio-cultural conditionings of nutrition styles was based on two photographic projects revealing the richness and diversity of national and ethnic cultures, as well as social groups, e.g. professional and family groups. These are Peter Menzel's photograph collections: *What I Eat. Around the World in 80 Diets* and *Hungry Planet: What the World Eats*. In the analysis of photo-documents presenting nutrition styles of people in different cultures we discussed, among others, the components of their everyday diet, their connections with the area and cultural traditions, the relationship of nutrition styles with gender, age, health state, profession and social position of the persons shown in photo-documents, as well as social and cultural differences affecting the selection of food and culture of eating. The studies also focus on the role of new culinary trends requiring broadened knowledge of health, dietetics, cultural differences and new nutrition technologies. The analyses of selected visual materials prove the existence of two main nutrition determinants: the significance of individual culinary preferences and effects of family or local traditions, as well as the external determinants connected with the position of the consumer in social structure, financial resources and time they can devote to gain and prepare food. These two dimensions, individual and social, create a person's cultural identity and form nutrition models.

Keywords: culinary nutrition, cultural differences, visual sociology, photo-document