



Poznań 2022.04.05

**Recenzja osiągnięć oraz aktywności naukowych dr Ewy Kopczyńskiej sporządzona na potrzeby rozpatrywania jej wniosku o przyznanie stopnia doktora habilitowanego w dyscyplinie nauki socjologiczne.**

### **Informacja o Kandydatce**

Dr Ewa Kopczyńska uzyskała stopień doktora nauk humanistycznych w zakresie socjologii w 2007 roku, na podstawie rozprawy *Ideał naukowości w antropologii kulturowej Franza Boasa*, napisanej pod kierunkiem prof. dr hab. Marioli Flis a obronionej na Wydziale Filozoficznym UJ w Krakowie. Kandydatka posiada stopień magistra socjologii (uzyskany w 2002 roku w Instytucie Socjologii UJ w Krakowie) oraz tytuł licencjata zarządzania w administracji publicznej (uzyskany w 2003 roku w Instytucie Spraw Publicznych UJ w Krakowie). Jest ona obecnie zatrudniona na stanowisku adiunkta w Instytucie Socjologii UJ, gdzie wcześniej w latach 2008-2010 pełniła funkcję asystenta. W latach 2012-2020 Kandydatka zajmowała też stanowisko zastępczyni ds. dydaktycznych Dyrektora tej jednostki.

### **Ocena osiągnięć naukowych Kandydatki**

Jako swoje osiągnięcia naukowe Kandydatka przedstawia prace dotyczące antropologii/socjologii jedzenia, którą to dr Kopczyńska z powodzeniem uprawia i rozwija od prawie 15 lat, będąc jedną z najważniejszych jej przedstawicielek w Polsce. Najistotniejszą z prac składających się na osiągnięcie jest monografia *Jedzenie i inne rzeczy. Antropologia zmiany w systemach żywieniowych* (Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków, 2021). Uzupełniają ją artykuły naukowe z zakresu socjologii jedzenia, podzielone przez dr Kopczyńską na trzy grupy: antropologia i socjologia winiarstwa; jedzenie jako domena relacji społecznych oraz studia krytyczne i porównawcze dotyczące różnorodnych społecznych aspektów jedzenia.

Analizę osiągnięć naukowych dr Kopczyńskich oraz ich wkładu w rozwój nauk socjologicznych zacznę od monografii stanowiącej swoiste podsumowanie jej dotychczasowego dorobku naukowego, a więc od publikacji *Jedzenie i inne rzeczy*.

W pierwszym rozdziale tej książki autorka przedstawia inspiracje teoretyczne leżące u podstaw jej badań i analiz prowadzonych w monografii. Znajduje je nie tylko w obszernej tradycji społecznych badań jedzenia, jego obiegów, *krajobrazów* oraz konsumpcji, ale przede wszystkim w teorii praktyk, której pragmatyczną wersję próbuje ona powiązać z różnymi wariantami ANT. Autorka silnie eksponuje podobieństwa pomiędzy tymi dwiema perspektywami teoretycznymi, polegające przede wszystkim na relacyjnym, procesualnym ujmowaniu rzeczywistości, decentrującym człowieka jako działający

podmiot i silnie eksponującym powszechność sprawczości oraz zależność ludzi od całego szeregu pozaludzkich aktantów. Proponowana przez nią perspektywa patrzenia na jedzenie, a więc postrzeganie go jako stale ewoluującego zrzeszenia (kolektywu), w obrębie którego podejmuje się cały szereg heterogenicznych praktyk wikłających różnorodnych i wzajemnie określających się aktorów, jest niewątpliwie twórcza i inspirująca, uwrażliwia też na cały szereg kwestii pomijanych w dotychczasowych społeczno-kulturowych badaniach jedzenia. Trochę może jednak zaskakiwać to, iż autorka nie poddaje refleksji odrębności pomiędzy wykorzystywanymi tradycjami teoretycznymi i to pomimo tego, iż na poziomie założeń ontologicznych znacznie się one pomiędzy sobą różnią, a przy radykalniejszym spojrzeniu są trudne do pogodzenia. Moje wątpliwości budzą też fragmenty zawarte na stronach 43/44, w których autorka sugeruje pierwotność teorii praktyk wobec ujęć relacyjnych, sieciowych. Moim zdaniem takie postawienie sprawy jest niezgodne z chronologią rozwoju nauk społecznych.

Rozdział drugi został poświęcony zmianom żywieniowym, zaś autorka główną przyczyną tego procesu czyni stałą obecność obaw i lęków związanych z pożywieniem, których próba eliminacji uruchamia pracę różnych aktorów w obrębie jedzeniowych zrzeszeń. Bardzo mnie przekonuje uczynienie punktem wyjścia dla analizy niechęci, a nie pożądania czy potrzeb<sup>1</sup>, a także to, w jaki sposób autorka omawia kolejne rodzaje obaw żywieniowych oraz formy, w jakich się one objawiają (między innymi tabu, wstręt, unikanie, niepokoje żywieniowe związane ze skażeniem czy bezpieczeństwem itd.). Wartościowe poznawczo fragmenty dotyczą też tego, w jaki sposób zrzeszenia reagują na obawy, a także ujmowanie tych ostatnich jako praktyk społecznych, prowadzących do stałego monitorowania żywności i tego, co z nim powiązane, pozostawiania tych zrzeszeń w stanie czuwania oraz gotowości do ich przebudowywania tak, by zidentyfikowane zagrożenia eliminować. Zarysowaną w tym rozdziale dynamikę funkcjonowania zrzeszeń jedzeniowych można potraktować nie tylko jako odpowiedź na pytanie jak zmienia się jedzenie, praktyki z nim związane oraz jego rynki, ale również jako ogólniejszy model zmiany społecznej. Teoretyczna propozycja pojawiająca się w tym rozdziale da się bowiem z powodzeniem aplikować również do innych zrzeszeń i kontekstów społecznej rzeczywistości. Wątpliwości może jednak budzić to czy propozycja ta wyjaśnia każdą ze zmian zachodzących w jedzeniowych kolektywach i czy jest ona przydatna do analiz takich przeobrażeń, które są skutkiem klęsk żywiołowych i kataklizmów naturalnych, wojen czy innych incydentów o nagłym, ale też epizodycznym charakterze. Nie jestem też przekonany czy da się jej użyć do wyjaśniania zmian o długotrwałym, przekraczającym perspektywę kilku pokoleń, charakterze.

Rozdział trzeci przybliży czytelnikowi sposób prowadzenia przez autorkę badań. Wskazuje ona przede wszystkim na konieczność analizowania jedzenia jako integralnego aspektu heterogenicznych zbiorowości, w których obecne są jednostki i w oparciu w o to, jak one o nich opowiadają, a po to, by rekonstruować skład tych kolektywów, problematyzować rolę obecnych w nich aktantów, by identyfikować poruszające te zrzeszenia obawy żywieniowe i określać jak asamblaż te sobie z nimi radzą. Autorka bardzo dobrze zdaje sobie sprawę z ograniczeń, jakie stwarza użycie wywiadów w badaniach praktyk, zaś sposób w jaki zostały one przez nią przeprowadzone oraz poddane analizie dobrze świadczy o jej wysokiej świadomości metodologicznej. Dr Kopczyńska poddała badania trzy zrzeszenia: lokalny bank żywności (stanowiący odpowiedź na marnotrawstwo żywności);

---

<sup>1</sup> Na marginesie należy jednak odnotować brak klasycznego tekstu na ten temat, a mianowicie artykułu jednego z prekursorów tego typu perspektywy Richarda Wilka, zatytułowanego *A critique of desire: Distaste and dislike in consumer behavior* i opublikowanego w 1997 na łamach *Consumption Markets and Culture*

gospodarstwo produkujące „zdrową żywność” (będące odpowiedzią na dysfunkcje uprzemysłowienia i umasowienia jej wytwarzania) oraz kawiarnię oferującą żywność wegańską (która była odpowiedzią na wykorzystywanie zwierząt jako podstawy jadłospisu ludzi). Badania przeprowadzone przez autorkę, jak sama zaznacza, nie mogą zostać uznane za reprezentatywne, ale są one bez wątpienia wnikliwymi studiami przypadków, z których płyną bardziej generalne wnioski na temat tego czym jest jedzenie oraz w jaki sposób zmienia się ono i powiązane z nim praktyki. Te trzy studia przypadku są jednocześnie bardzo zróżnicowane jeżeli chodzi o korpus literaturowy będący podstawą każdego z nich, co pozwala dostrzec jak ogromnie pracowite było przygotowanie tych partii książki i jak rozległą erudycją dysponuje Kandydatka.

Kolejne rozdziały książki poświęcone są rekonstrukcji sposobu funkcjonowania oraz radzenia sobie z zagrożeniami przez trzy wspomniane wyżej kolektywy. Struktura tych fragmentów jest dosyć podobna – autorka w kompetentny sposób przybliża zagrożenie, z którego wyrasta analizowane zrzeszenie, zdaje relacje z tego, jak określony rodzaj obaw i kolektywów był dotąd badany przez innych naukowców, a następnie rekonstruuje morfologię i sposób działania poszczególnych zrzeszeń, kładąc szczególny nacisk na to, to jak reagują one na różnorodne kontrowersje, jak radzą sobie z tym, co uniemożliwia ich funkcjonowanie.

W rozumieniu działań analitycznych podejmowanych przez dr Kopczyńską pomagają atrakcyjne wizualnie diagramy prezentujące i strukturę materiału badawczego i mapy poszczególnych zrzeszeń. Autorka prowadzi narrację w taki sposób, że pozwala na zapoznanie się i z praktykami funkcjonowania poszczególnych kolektywów i aktorów w nich obecnych, jak i z szerszymi kontekstami, w których są one osadzone. Niezwykle cenne jest również eksponowanie roli na pierwszy rzut marginalnych rozwiązań, które posiadają jednak moc całkowitego przeobrażenia sposobu funkcjonowania określonego zrzeszenia (np. zmiany sposobu podawania posiłków w DPS-ie prowadzące do przededefiniowania tego miejsca jako bardziej ludzkiego, upodmiotowiającego pensjonariuszy; stopniowe wykluczanie opakowań jednorazowych z produkcji ekologicznej jako czynnik powodujący przeobrażenie produkcji żywności i wymiany na rynku; sprzedawanie żywności wegańskiej w obrębie dobrze rozpoznanej społecznie instytucji, jakim jest kawiarnia, co prowadzi do stopniowego osvajania jednostek z tym typem jedzenia i jego przesuwanie z niszy ideologicznej do hedonistycznej, konsumpcyjnej, itd. ), promieniując też na inne podmioty oraz powodując zmiany w innych kolektywach jedzeniowych (np. bank żywności problematyzuje funkcjonowanie masowej dystrybucji żywności, a alternatywne sieci produkcji żywności wymuszają reakcje ze strony mainstreamowych form jej wytwarzania; pojawianie się *wygodnych* odmian żywności wegańskiej sprawia, iż producenci innych typów jedzenia muszą przemyśleć swoją ofertę i dostosować ją do nowych wymogów konsumentów). W rezultacie marginalne na pierwszy rzut oka zrzeszenia mają ogromną moc zmieniania szerszych systemów żywieniowych i tego, jak użytkują jedzenie również Ci, którzy w tych kolektywach w żaden sposób nie uczestniczą.

Poza wnikliwą analizą trzech zrzeszeń jedzeniowych rozdziały te zawierają też fragmenty, które same w sobie posiadają autonomiczną wartość poznawczą i dotyczą między innymi: kwestii marnowania jedzenia, refleksji nad alternatywnymi formami produkcji żywności, nad ich wewnętrznym zróżnicowaniem i odmiennosiami w poszczególnych systemach społecznych oraz nad ograniczeniami, jakim podlegają te nowe formy tworzenia pożywienia; nieoczywistych skutków, jakie przyniosła za sobą dla funkcjonowania jedzeniowych zrzeszeń pandemia Sars-CoV2; roli i znaczenia kawiarni jako specyficznych instytucji społecznych; historii i wewnętrznego zróżnicowania wegetarianizmu oraz

niezwykle interesujących trajektorii zmian, jakie przechodził on w naszym kraju; czy też w końcu nad rolę marginesów, tego, co na pierwszy rzut oka nieistotne w dokonywaniu przeobrażeń porządku społecznego.

Po zapoznaniu się z zawartością monografii *Jedzenie i inne rzeczy* nie mam wątpliwości, iż mamy tu do czynienia z książką istotną i wnosząca znaczny wkład do nauk socjologicznych z trzech przynajmniej powodów.

Po pierwsze dlatego, że zawiera ona dojrzałą, autorską oraz konsekwentnie realizowaną koncepcję badań jedzenia w naukach społecznych. Koncepcję silnie korespondującą z dorobkiem *food studies*, ale jednocześnie w twórczy sposób go rozwijającą poprzez oparcie badań na ujęciach relacyjnych oraz teorii praktyk. W proponowanej perspektywie jedzenie to nie tylko spożywane przez nas pokarmy, ale heterogeniczne kolektywy, w który żywność jest produkowana, dystrybuowana, konsumowana, (re)interpretowana i przeobrażana. Takie spojrzenie na jedzenie sprawia, iż staje się ono nie tylko fenomenem głęboko społecznym, ale też ważnym aktantem, zdolnym do przeobrażania porządku społecznego.

Po drugie dlatego, że autorka proponuje w recenzowanej tu monografii przekonującą koncepcję zmiany społecznej, rozwiązującą cały szereg dylematów związanych z tym procesem i obecnych w socjologii (między innymi agency vs structure; jednostka czy kolektyw jako podmioty uruchamiające zmianę; prawidłowy i incydentalny charakter zmian społecznych, itd.). W perspektywie proponowanej przez dr Kopczyńską źródłem zmiany są (często marginalne) kontrowersje oraz zagrożenia, na które reagują zrzeszenia uruchamiając działania naprawcze, co w rezultacie prowadzi nie tylko do ich przeobrażenia, ale też wymusza reakcje innych kolektywów, z którymi są one powiązane, czego skutkiem jest z kolei przekształcanie społecznego ładu.

Po trzecie dlatego, iż monografia autorstwa Kandydatki w bardzo przekonujący sposób uczy nas na szczegół, detal, aktywność pozaludzkich aktantów dla funkcjonowania porządku społecznego oraz przeobrażeń, jakim on ulega. Mamy tu więc do czynienia z książką uwrażliwiającą na to, co zazwyczaj umyka uwadze badających życie społeczne, a co za tym idzie z monografią proponującą takie ujęcie mikroskopowe, które nie pociąga to za sobą redukcjonizmu, ale raczej produktywny poznawczo punkt wyjścia do badań zakładający wieloskalowość społecznego porządku. Nie bez znaczenia jest też to, że proponowana perspektywa doskonale wpisuje się w to, co Nigel Clark określa mianem planetarnej myśli społecznej, mając na myśli takie spojrzenie na świat społeczny, w którym rezygnuje się z antropocentryzmu oraz nacjonalizmu poznawczego, na rzecz uwzględniania w badaniach społecznych poza-ludzkich aktorów, relacyjnej natury świata oraz potencjalnej globalności efektów sprawczych działań. Taka perspektywa, silnie obecna również w analizowanej monografii pozwala rozumieć współczesny porządek społeczny, ale też niesie za sobą ważne przesłanie podkreślające polityczność naszych (codziennych) działań i wynikające stąd etyczne zobowiązania.

Warto też zwrócić uwagę na kilka (w moim przekonaniu) słabości publikacji nie po to jednak, by obniżyć jej wartość, ale by poddawać naukowej dyskusji tę wartościową propozycję teoretyczną oraz badawczą.

Po pierwsze, moje wątpliwości, jak już wspomniałem, budzi brak pogłębionej refleksji na temat różnic oraz sprzeczności pomiędzy ANT i teoriami praktyk. To, że są one w wielu punktach zbieżne nie oznacza, iż da się je tak łatwo zintegrować, jak sugeruje to autorka. Moim zdaniem nie do końca da się

je powiązać, ponieważ te drugie w sposób otwarty zakładają dosyć klasyczne dla nauk społecznych, uwarunkowania, przyczyny i podstawy analizowanych działań, co jest absolutnie nieobecne w ujęciach sieciowych (zwłaszcza w wersji proponowanej przez ANT) których twórcy wyraźnie podkreślają konieczność opierania analiz na *ontologiach płaskich*, nie zakładających jakiegokolwiek *głębinowej* wizji życia społecznego.

Po drugie, moje wątpliwości budzi momentami język, w jakim została sporządzona monografia, a dokładniej z jednej strony karkołomny, zwłaszcza w polskim przekładzie, żargon proponowany przez ANT, z drugiej strony zaś niedoskonałości stylistyczne i gramatyczne obecne w monografii. Zwłaszcza ten pierwszy aspekt sprawia, iż tekst zatrzymuje uwagę na samym sobie, co sprawia, iż staje się on efektowny, ale mało efektywny komunikacyjnie, zaś grono potencjalnych czytelników tej publikacji maleje. Autorka napisała książkę bez wątpienia bardzo ważną, dotyczącą kwestii uniwersalnych i problemów istotnych nie tylko dla akademików, ale jednocześnie znacznie ograniczyła krąg jej oddziaływania właśnie ze względu na używany w niej język.

Po trzecie (co stwierdzam jako zwolennik a nie przeciwnik ANT i teorii praktyk) podczas lektury książki towarzyszyło mi (zwłaszcza w rozdziałach dotyczących trzech analizowanych w niej zrzeszeń jedzeniowych) poczucie, iż niewątpliwy zysk poznawczy, jaki przyniosła ta monografia można byłoby osiągnąć prościej, w bardziej efektywny sposób: wykorzystując teoretyczny sztafaż obu koncepcji jako perspektywę uwrażliwiającą, nie zaś jako dosłownie rozumiany *manual* określający sposób prowadzenia analiz. Mam wrażenie, iż obie koncepcje doskonale sprawdzają się właśnie w roli inspiracji, czynnika zmieniającego perspektywę, przesuującego naszą uwagę na pomijane dotąd treści, ale ani nie sposób ich konsekwentnie stosować w badaniach<sup>2</sup>, ani nie proponują efektywnych poznawczo modeli badawczych. Wątpliwości może budzić również inna kwestia a mianowicie to, iż identyfikacja aktorów składających się na kolektywy oraz spajających ich relacji, niezwykle silnie uzależniona jest od perspektywy, z jakiej to robimy oraz od skali w jakiej oglądamy zrzeszenia. To z kolei sprawia, iż jest to proces, który można kontynuować w nieskończoność i nigdy nie będziemy mogli go uznać za kompletny.

Jeżeli chodzi o tę uzupełniającą grupę prac składających się na osiągnięcia naukowe to Kandydatka przedstawiła do oceny pięć artykułów naukowych, z których część pozostaje w ścisłej korespondencji z ocenioną wyżej monografią oraz sporządzona została na podstawie materiału empirycznego i rozstrzygnięć teoretycznych, które potem wykorzystywane są również w książce. Artykuły te to kolejno:

*Wine histories. Wine memories and local identities in Western Poland* (opublikowany w 2013), w którym wino zostaje potraktowane jako rodzaje języka wyrażającego różnorodne kontrowersje wokół takich centralnych kwestii, jak tożsamość narodowa i lokalna, status i własność ziemi, prawo do jej zamieszkiwania. Kwestii, które są szczególnie problematyczne dla tzw. „ziem odzyskanych”. Autorka w bardzo udany sposób pokazuje jaką ewolucję przechodzi na tych terenach winiarstwo, jak reaktywowanie zapomnianych tradycji jego produkcji naturalizuje ciągłość historyczną i legitymizuje obecność Polaków na tych ziemiach, a także w jaki sposób z marginalnej i niszowej praktyki staje się ono ważnym aspektem tworzącym tożsamość regionu. To świetnie poprowadzony tekst, oparty na

---

<sup>2</sup>Takie kompromisy są obecne też przecież w recenzowanej monografii- jej autorka pozyskuje przecież informacje za pomocą niezwykle tradycyjnych technik badawczych.

zróżnicowanym materiale empirycznym, akcentujący istotną rolę aktorów pozaludzkich w procesach kreowania tożsamości.

*Are There Local Versions of Sustainability? Food Networks in the Semi-Periphery* (opublikowany w 2020) to bardzo dojrzała praca, której aspekty wykorzystywane są również z ocenionej wyżej monografii, a skoncentrowana na wykazywaniu odmienności realizacji idei zrównoważoności w krajach post-socjalistycznych, ale też wewnętrznego zróżnicowania inicjatyw, które produkują żywność w oparciu o tego rodzaju modusy jej wytwarzania. Artykuł oparty przede wszystkim na informacjach pozyskanych w trakcie wywiadów pogłębionych prowadzonych na bazarach w Polsce, zawiera również cały szereg wskazań na temat przeszkód, jakie napotyka realizacja idei zrównoważoności w naszym kraju, a także wskazuje na wernakularne modele jej urzeczywistniania, ich konkretność i silnie zobiektywizowany charakter, który znacznie różni je od tych realizowanych na Zachodzie. To bardzo ciekawy tekst dobrze pokazujący, iż stanowiące alternatywę dla rolnictwa, sposoby produkcji żywności mogą wyrastać z zupełnie innych źródeł oraz posiadać bardzo zróżnicowane charakterystyki i pociągać za sobą odmienne rezultaty.

Artykuł zatytułowany *Co to jest jedzenie naturalne? Socjonatura na targowisku* (opublikowany w 2015 roku) skoncentrowany jest na pokazaniu problematyczności kategorii naturalności, dekonstruowaniu opozycji natura-kultura, a co za tym idzie demonstrowaniu, z jednej strony, społecznego statusu tego określenia, a z drugiej jego ogromnej wewnętrznej złożoności. Naturalność, jak przekonująco dowodzi autorka, to kategoria odnosząca się zarówno do sposobów produkcji, sprzedaży i hodowli, jak pojęcie ocenne, bardzo silnie zabarwione emocjonalnie, zawierające w sobie kategorię tradycyjności, a także odwołania do kategorii estetycznych, ryzyka, bezpieczeństwa, itd.).

Tekst *How food fears frame. Criticism of the food system. A case study of customers of farmers markets* (opublikowany w 2018 roku), to również artykuł, którego ustalenia tak teoretyczne, jak i empiryczne, silnie wykorzystywane są w ocenionej wyżej monografii, a skoncentrowany na identyfikacji głównych wysokiej krytyczności wobec istniejącego tu systemu produkcji żywności. Tekst ogromnie ważny, bo przepracowujący koncept analityczny, wokół którego została następnie oparta monografia *Jedzenie i inne rzeczy*.

Ostatni z artykułów przedstawionych do oceny, a więc *Economies of Acquaintances. Social Relations during Shopping at Food Markets and in Consumers' Food Cooperatives* (opublikowany w 2017 roku), to artykuł prezentujący różne formy alternatywnych obiegów żywności i wskazujący na wyższość tych tradycyjnych nad tymi, które powstają współcześnie- głównie ze względu na ich silne zakorzenienie w istniejącym porządku społecznym i lokalności oraz obecny w nich potencjał uspołeczniający. Autorka silnie przeciwstawia w tym tekście bazy i kooperatywy żywieniowe oraz dokonuje wnikliwego porównania tych dwu form dystrybucji żywności, wskazując na ich potencjały oraz zagrożenia, które się z nimi wiążą.

Po dokonaniu analizy przedstawionych do oceny publikacji nie mam wątpliwości, iż Kandydatka posiada osiągnięcia naukowe stanowiące znaczny wkład w rozwój nauk socjologicznych. Po pierwsze dlatego, iż od ponad 15 lat, w sposób niezwykle systematyczny i we współpracy z licznymi badaczami rozwija ona socjologię jedzenia, prowadząc nie tylko do wyodrębnienia się i instytucjonalizacji tej subdyscypliny, ale też poszerzając grono osób nią potencjalnie zainteresowanych. Po drugie dlatego, iż Kandydatka proponuje oryginalną metodologię badań jedzenia w socjologii, wykorzystującą ujęcia relacyjne oraz teorie praktyk. Pozwala to jej z kolei wydobywać te aspekty żywności, jej produkcji,

obiegu i konsumpcji, które dotąd nie były obecne w badaniach jedzenia (takie, jak kontrowersje żywieniowe, istotność pozaludzkich aktorów, relacyjny charakter żywności, zrzeszenia wyrastające wokół niej). Po trzecie, znaczący wkład w rozwój nauk socjologicznych, polega też na tym, iż osiągnięcia Kandydatki, w tym zwłaszcza jej monografia, stanowią jedne z pierwszych tak kompletnych użyć relacyjnych koncepcji życia społecznego w badaniach empirycznych prowadzonych w Polsce, a tym samym, choć w wielu miejscach bardzo niedoskonałe, mogą zostać potraktowane jako dowód, iż koncepcje te są pełnoprawną podstawą metodologiczną analiz.

### **Ocena aktywności naukowych Kandydatki**

Dr Ewa Kopczyńska jest osobą aktywną naukowo, a więc i ten aspekt należy ocenić pozytywnie.

Opublikowała ona dotąd dwie monografie (w tym jedną stanowiącą osiągnięcie naukowe). Na jej dorobek składa się też osiem rozdziałów zamieszczonych w monografiach wieloautorskich, z czego dwa rozdziały opublikowała ona w książkach wydanych przez uznane międzynarodowe wydawnictwa (Peter Lang i Bloomsbury), pozostałe zaś w renomowanych wydawnictwach akademickich w Polsce. Jest ona także redaktorką naukową oraz autorką wstępu do książki *Franz Boas, Umysł człowieka pierwotnego* (Nomos, Kraków, 2010) oraz propagatorką myśli tego wybitnego antropologa w naszym kraju.

Kandydatka opublikowała też 15 artykułów w czasopismach naukowych, w tym pięć w periodykach międzynarodowych, pozostałe zaś w uznanych pismach wydawanych w Polsce (PSR, Studia Socjologiczne, Colloquia Communia itd.).

Dorobek naukowych dr Kopczyńskiej tworzą również liczne wystąpienia konferencyjne. Jest ich bardzo dużo, bo aż 31. Część z nich miała miejsce podczas konferencji międzynarodowych, w tym tych posiadających status kongresu lub zjazdu.

Bardzo rozbudowany jest również dorobek badawczy Kandydatki. Z dokumentacji wynika, iż brała ona udział w 9 projektach badawczych, w tym tych finansowanych przez NCN (dwukrotnie pełniąc rolę kierowniczką, granty OPUS oraz Miniatura, raz- wykonawczyni w grantie OPUS) oraz międzynarodowych (występując w roli wykonawczyni, ale też kierowniczką zespołu polskiego).

Ważnym aspektem aktywności naukowych dr Ewy Kopczyńskiej są też liczne staże oraz wyjazdy naukowe, które, jak sama zauważa w autoreferacie, odegrały niezwykle istotną rolę w kształtowaniu jej zainteresowań naukowych oraz w nawiązaniu kontaktów z badaczami zajmującymi się socjologią jedzenia pochodzącymi z innych niż Polska krajów. Odbiła ona staże i wyjazdy naukowe w USA, Wielkiej Brytanii, Norwegii, Chile oraz Austrii.

Nie sposób pominąć również wysokiej aktywności dr Kopczyńskiej w roli recenzentki w polskich i międzynarodowych czasopismach naukowych, co dobrze świadczy o jej wysokiej pozycji w polu nauki i rozpoznawalności jako ekspertki. Kandydatka jest też współautorką i współinicjatorką ogólnopolskiej sieci badawczej osób zajmujących się analizami jedzenia.

Jak wynika z autoreferatu dr Kopczyńska jest również aktywna jako popularyzatorka nauki, poszukując nowych form upowszechniania wiedzy. Warto w tym kontekście wspomnieć o doskonałych pod względem koncepcyjnym oraz merytorycznym stronach internetowych prowadzonych przez Kandydatkę: o jej autorskim blogu- [socjoplate.wordpress.com](http://socjoplate.wordpress.com) oraz interaktywnej wizualizacji zrzeszeń żywnościowych (*Żywnościowe konstelacje*).

Tym co może nieco zaskakiwać to fakt, iż prace Kandydatki nie są, jak wynika z załączonej dokumentacji, cytowane zbyt często. Może to wskazywać na niebezpieczeństwo zamknięcia w dosyć wąskim i hermetycznym kręgu badaczy i to pomimo zajmowania się problematyką potencjalnie uniwersalną, stanowiącą przedmiot zainteresowania w zasadzie wszystkich.

Podsumowując, stwierdzam, iż trzecie ustawowe kryterium przyznawania stopnia doktora habilitowanego, a więc to, czy Kandydatka (...) *wykazuje się istotną aktywnością naukową albo artystyczną realizowaną w więcej niż jednej uczelni, instytucji naukowej lub instytucji kultury, w szczególności zagranicznej*, zostaje również spełnione. Dr Kopczyńska posiada rozległy dorobek publikacyjny, na który składają się i monografie i artykuły lokowane w ważnych czasopismach naukowych o ogólnopolskim oraz międzynarodowym zasięgu, jest aktywną uczestniczką lokalnych i międzynarodowych sieci badawczych, zajmujących się analizami jedzenia w kontekście społecznym oraz kulturowym, intensywnie uczestniczy w konferencjach i spotkaniach naukowych oraz występuje w roli ekspertki i inicjatorki różnych form współpracy naukowej. Ma ona także na swoim koncie liczne projekty badawcze, w tym te finansowane przez NCN i te o charakterze międzynarodowym.

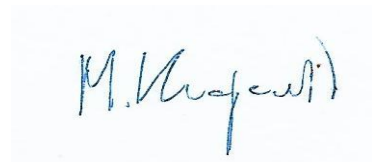
### **Podsumowanie**

Po zapoznaniu się z materiałami dostarczonymi przez Kandydatkę stwierdzam, iż w przypadku dorobku dr Kopczyńskiej mamy do czynienia z aktywnością naukową wykazującą się dużą oryginalnością, a przy tym systematycznie rozwijaną i owocującą współtworzeniem w Polsce socjologii jedzenia, kulturowo-społecznych studiów na jedzeniem. Dodatkowo, choć większość pracy Kandydatki dotyczy właśnie tej problematyki, to jednocześnie udało się jej, przede wszystkim w ostatnich pracach, a zwłaszcza w monografii *Jedzenie i inne rzeczy*, stworzyć autorską koncepcję zmiany społecznej, aplikowalną do innych, niż jedzenie i jego obiegi, zjawisk i procesów społecznych.

Biorąc to wszystko pod uwagę nie mam wątpliwości, iż dr Ewa Kopczyńska spełnia wszystkie trzy ustawowe kryteria przyznawania stopnia doktora habilitowanego: 1) posiada stopień doktora; 2) posiada w dorobku osiągnięcia naukowe albo artystyczne, stanowiące znaczny wkład w rozwój nauk socjologicznych; 3) wykazuje się istotną aktywnością naukową.

Dlatego też wnioskuję o wsparcie jej wniosku o nadanie tego stopnia.

Prof. dr hab. Marek Krajewski



Wydział Socjologii UAM

w Poznaniu



