

Aleksandra Krupa-Ławrynowicz*
Katarzyna Orszulak-Dudkowska*

WPROWADZENIE KULTUROWE BADANIA (W) KUCHNI TROPY I ZNACZENIA

(Introduction. Cultural Research in/ of the Kitchen Tracks and Meanings)

Streszczenie. Autorki prezentują ideę publikacji zatytułowanej *W kuchni. Kulturowe szkice o przestrzeni*. Przyjmują, że kuchnia to pomieszczenie kojarzone z wieloma kulturowymi i społecznymi znaczeniami. Stanowi ona przede wszystkim niezbywalną część przestrzeni domowej, prywatnej, zamieszkiwanej, która może być rozmaicie wyznaczana, organizowana i doświadczana. W kuchni realizują się zazwyczaj czynności i procesy związane z planowaniem posiłków, przechowywaniem i przetwarzaniem produktów oraz przygotowywaniem i konsumowaniem pokarmów. Mają tu miejsce rozmaite praktyki wpisujące się w kulturową refleksję nad stylami życia, cielesnością i płcią kulturową, będące emanacją zmian społecznych oraz próbą (re)definiowania tradycji i tożsamości. Przestrzeń kuchni podlega modom, trendom i ideologiom, regułom estetycznym i ekonomicznym. Autorki, wraz z innymi badaczami, którzy zabierają głos w omawianej publikacji, nie prezentują konsekwentnej historii przemian, jakie dotyczą kuchni. Starają się pokazać przestrzeń pełną znaczeń na wybranych przykładach, sięgających do różnych kulturowych i społecznych kontekstów.

Słowa kluczowe: kuchnia, kulturowe znaczenia przestrzeni, praktyki kulinarne.

* Dr Aleksandra Krupa-Ławrynowicz (Orcid: 0000-0003-3532-9677), dr Katarzyna Orszulak-Dudkowska (Orcid: 000-0002-1997-6105), Uniwersytet Łódzki, Wydział Filozoficzno-Historyczny, Instytut Etnologii i Antropologii Kulturowej, ul. Lindleya 3/5, 90-131 Łódź.

Summary. The authors present the idea of a publication entitled *In the Kitchen. Cultural Sketches about Space*. They assume that the kitchen is a room associated with many cultural and social meanings. It is primarily an inalienable part of the home, private, inhabited space that can be variously designated, organized and experienced. The kitchen usually performs activities and processes related to meal planning, storage and processing of products as well as preparation and consumption of food. There are various practices inherent in the cultural reflection on lifestyles, corporality and gender, which are an emanation of social change and an attempt to (re)define tradition and identity. The space of the kitchen is a subject to fashions, trends and ideologies, aesthetic and economic rules. The authors, along with other researchers in this publication, do not present a consistent history of changes that affect the kitchen. They try to show a space full of meanings on selected examples, reaching to different cultural and social contexts.

Key words: kitchen, cultural meanings of space, culinary practices.

Badania przestrzeni kuchennej stanowią szerokie pole dla twórczych rozważań o charakterze interdyscyplinarnym, a co za tym idzie, skupiać mogą w jednym miejscu przedstawicieli różnych dyscyplin i specjalności humanistycznych – antropologów, historyków, archeologów, kulturoznawców i filologów, a także zainteresowanych problematyką kuchenną pracowników instytucji kultury. Prezentowane w publikacji rozważania na temat przestrzeni kuchni, wynikają z różnych perspektyw oglądu kultury i życia społecznego, a ich podstawą analityczną są zarówno źródła historyczne i archiwalne, wyniki badań etnograficznych i archeologicznych, jak i materiały o charakterze literackim, prasowym i reklamowym, fragmenty kolekcji muzealnych oraz wizualizacje architektoniczne. Kuchnia to bowiem pomieszczenie przesycone wieloma kulturowymi i społecznymi znaczeniami. To w niej manifestuje się strukturalna opozycja pomiędzy tym, co naturalne, a tym, co kulturowe, którą Claude Lévi-Strauss opisuje przy użyciu „trójkąta kulinarnego” (zob. Lévi-Strauss, 1972). To w kuchni Mary Douglas widzi teren, w którym rozgrywają się określone schematy społeczne, konstituują się pozycje w grupie, negocjowane są sposoby podtrzymywania bliskich relacji, a posiłkom przypisuje się znaczenia (opozycja porządek – nieporządek) (zob. Douglas, 2007).

Kuchnia stanowi niezbywalną część przestrzeni domowej, prywatnej, zamieszkiwanej, która może być rozmaicie wyznaczana, organizowana i doświadczana. W kuchni realizują się zazwyczaj czynności i procesy związane z praktykami kulinarnymi – planowaniem posiłków, przechowywaniem i przetwarzaniem produktów oraz przygotowywaniem i konsumowaniem pokarmów; spełniają się w niej jednak także jednostkowe gesty i nawyki oraz wspólnotowe ministrategie, które ilustrują szersze konteksty użytkowania przestrzeni prywatnej. Czynność przygotowywania i spożywania jedzenia jest bowiem praktyką konsekwentnie powtarzaną, silnie zakotwiczoną w codzienności, wpłcioną w sieć relacji i hierarchii społecznych, ale także nawiązującą do rodzinnych tradycji i wspomnień czasu dzieciństwa. Jak przekonuje Lucy Giard:

W „niewidzialnej codzienności”, za cichym i powtarzającym się systemem codziennych obowiązków, z których wywiązujemy się z przyzwyczajenia, błędząc myślami gdzie indziej, w serii operacji wykonywanych machinalnie, których następstwo odzwierciedla tradycyjny model skryty za maską pierwotnej oczywistości, łączą się subtelnie gesty, rytuały i kody, miarowość i dobór, nabyte i praktykowane zwyczaje. W ustronnej przestrzeni życia domowego, z dala od hałasu świata, postępuje się tak, a nie inaczej, ponieważ tak postępowało się prawie zawsze, szepce nam głos ludzi kuchni [...] (Certeau, Giard, Mayol, 2011: 157).

Przestrzeń kuchni domowej podlega modom, trendom i ideologiom, regułom estetycznym i ekonomicznym. To w tej przestrzeni mają miejsce rozmaite działania wpisujące się w kulturową refleksję nad stylami życia, cielesnością i płcią kulturową, będące emanacją zmian społecznych oraz próbą (re)definiowania tradycji i tożsamości.

Kuchnia nie funkcjonuje jednak wyłącznie jako przestrzeń domowa i prywatna, bywa również przestrzenią dzieloną z Innymi (w mieszkaniach wynajmowanych, migracyjnych czy w akademikach), użytkowaną chwilowo i tymczasowo (w hostelach, pensjonatach, podczas podróży), przestrzenią aktywności zawodowej (restauracje, bary). Co więcej, sposób funkcjonowania kuchni, miejsce i wygląd tej przestrzeni oraz przypisywane jej znaczenia, zmieniały się, w zależności od warunków kulturowych, w ciągu kolejnych stuleci czy dekad. Dla badaczy kultury niezwykle interesujące może być to, w jaki sposób przestrzeń

kuchni była i jest projektowana, użytkowana, wartościowana w różnych warunkach kulturowych (nie tylko polskich) i w różnym czasie historycznym. Dla jakich codziennych i niecodziennych scenariuszy była i jest ona sceną, i przy udziale jakich osób i przedmiotów scenariusze te były i są odgrywane.

Warto przy tej okazji przypomnieć, iż utrwalony w historii kultury codzienny i w dużej mierze nieoficjalny charakter kuchni, zdominowanej głównie przez aktywność kobiet, powodował, że jako przestrzeń o niskim statusie społecznym rzadko stawała się ona przedmiotem zainteresowań badawczych (Boni, 2012: 240). Pomieszczenie kuchenne w tradycji kultury europejskiej długo było izolowane i przesuwane na marginesy tego, co pierwszoplanowe. Jak zauważa Witold Rybczyński, pojawienie się kuchni jako osobnego pomieszczenia w domach europejskich było jednym z elementów stopniowych przemian dotyczących warunków życia prywatnego i rodzinnego, jakie miały miejsce, początkowo głównie w Europie Zachodniej, od schyłku średniowiecza do wieku XVII. Wydzieleniu w typowym domu mieszczańskim osobnego pomieszczenia kuchennego w tym czasie towarzyszyło także wygospodarowanie w przestrzeni domowej odrębnego pokoju do spania czy gabinetu, co świadczyło o ogólnym wzroście znaczenia życia prywatnego w krajach europejskich. Dom powoli stawał się wyłącznie miejscem zamieszkania i utożsamiany był z poczuciem intymności oraz życiem rodzinnym (Rybczyński, 1996: 47, 65). Jedną z istotnych przemian dotyczących charakteru życia domowego w kulturze europejskiej była także feminizacja domu (zapoczątkowana w Holandii w XVII wieku), która wynikała z różnych przyczyn, między innymi z ograniczeń w zatrudnianiu służby (Rybczyński, 1996: 77). Kobieta zatem, jako gospodyni domowa, stopniowo przejmowała na siebie większość obowiązków związanych z funkcjonowaniem przestrzeni zamieszkiwanej i organizacją życia rodzinnego, w tym także konieczność wykonywania prac kuchennych związanych z gotowaniem i przyrządzaniem posiłków.

U schyłku XIX wieku pozycja kobiety występującej w roli gospodyni domowej, głównie w mieszczańskich kulturach Europy, poddana została społecznej nobilitacji. Panią domu zaczęto wręcz traktować jako „artystkę”, która ze smakiem potrafi stworzyć wystrój domowego wnętrza, dopasowując od niego nawet swój strój, a kuchnię traktuje jako centrum swego dowodzenia (Morley, 2011: 90–91). Te rodzaje

kobiecej aktywności definiowały (a może wciąż definiują?) w wielu kulturach prototypowe role żon i matek. Tak o kobietach mocno zaangażowanych w kuchenne aktywności pisze Luce Giard:

Praca kobiet przekształcająca je w „drzewa gestów” (Rilke), sturkie boginie Śiwy, zręczne i ekonomiczne: rytmiczne i szybkie ubijanie trzepaczką białek, ręce wyrabiające powoli symetrycznym ruchem z pewnego rodzaju nieustanną czułością drożdżowe ciasto. Zmartwienie kobiet: „czy biskopt będzie wystarczająco miękki?”, spostrzeżenie kobiet: „te pomidory nie są soczyste, trzeba będzie je podlewać podczas gotowania”. Przekazywanie wiedzy: „moja matka (moja ciotka albo moja babka) mówiła mi zawsze, że trzeba dodać kroplę octu do pieczonych kotletów wieprzowych”. Ciąg zręcznych gestów, którym trzeba się przyjrzeć, aby móc je następnie odtworzyć: „aby odkleić naleśnik od patelni, musisz z nią postukać, o, właśnie tak” (Certeau, Giard, Mayol, 2011: 144).

Stopniowe przemiany życia mieszczańskiego na przełomie XIX i XX stulecia w Europie doprowadziły do przekształcenia charakteru i rangi pomieszczenia kuchennego; w efekcie zostało ono dowartościowane i włączone do katalogu najważniejszych wnętrz domowych. Zmieniała się także estetyka tej przestrzeni i sposób jej aranżacji – we wnętrzu kuchni pojawiły się kredensy z elegancką bielizną stołową, porcelaną i srebrem. Znalazł się tam również ozdobny piec, zlew, a nawet coś w rodzaju piekarnika i pompy uzupełniającej pojemniki na ciepłą wodę. W użytkowaniu przestrzeni kuchennej coraz bardziej istotna stawała się wygoda (Rybczyński, 1996: 78). Procesy modernizacyjne w drugiej połowie XX wieku sprawiły, że dom zatracił wymiar miejsca wycofanego i oderwanego od wydarzeń nowoczesnego świata, stając się coraz bardziej terenem działania i miejscem, które należy stworzyć czy wykreować. Choć jednocześnie normą pozostało przeświadczenie, że to kobieta, niezależnie od swego zaangażowania w pracę zawodową, ciągle bardziej niż mężczyzna poświęcać może się domowi (Morley, 2011: 82–83). Warto zatem podkreślić, że w tradycji europejskiej przestrzeń kuchni naznaczona została genderowo, co wynikało z opozycji określającej to, co lokalne, wewnątrzdomowe jako naturalne, autentyczne, wspólnotowe i kojarzone z kobiecością, a to, co zewnętrzne i globalne jako sztucznie narzucone, nieautentyczne, w domyśle zaś męskie (Morley, 2011: 78). Jednocześnie trzeba jednak pamiętać, że

przestrzeń kuchni – środowisko, w którym wykonywany jest zawód kucharza – to także w historii kultury obszar zewnętrzny wobec domu, w pewnym stopniu publiczny, niekiedy też reprezentacyjny i związany ze społecznym prestiżem, który często zarezerwowany był wyłącznie dla mężczyzn. Sytuacja ta ulega jednak powolnej zmianie we współczesnych warunkach kulturowych. Mężczyźni coraz śміiej uczestniczą w aktywnościach kulinarnych w przestrzeni domowej, a kobiety występują w rolach szefów kuchni w wielu cieszących się uznaniem restauracjach i lokalach gastronomicznych.

Kuchnia to również bardzo istotny element rozmaitych działań projektowych, w których obecne są coraz częściej nie tylko kulturowo upowszechniane wyobrażenia dotyczące wyglądu tego pomieszczenia, ale także osobiste doświadczenia użytkowników, będące często konsekwencją obranego przez nich stylu życia oraz ich indywidualnych upodobań i preferencji (Dant, 1999: 88–90). Brak możliwości korzystania z własnej kuchni – jej wyposażenia w sprzęty, naczynia oraz produkty żywnościowe, przekłada się natomiast na odczucia związane z ograniczeniem możliwości podejmowania samodzielnych decyzji i swobodnego kształtowania własnej egzystencji, czego doświadczają między innymi mieszkańcy domów dziecka, osoby przez dłuższy czas przebywające w domach opieki społecznej, schroniskach dla bezdomnych czy noclegowniach (Dant, 1999: 83). Przestrzeń kuchni, chociaż pozostawała i wciąż pozostaje głównie przestrzenią życia prywatnego, w różnych kontekstach kulturowych podlegała wpływom powszechnie panujących mód i ideologii. Stawała się elementem politycznych projektów o charakterze państwowym (na przykład w polityce mieszkaniowej państwa) czy obiektem zainteresowania aktywnych ruchów społecznych (na przykład ekologicznych). To, co obecnie praktykowane jest w przestrzeni kuchennej w dużej mierze odzwierciedla szersze procesy o charakterze ekonomicznym i politycznym oraz dyskursy kulinarne dominujące w świecie globalnym. Jak zaznacza Jack Goody, w kuchni warto dostrzec refleksy zjawisk, które definiują zmiany zachodzące w gospodarce, związane ze strategiami przechowywania, procesami mechanizacji, sprzedażą i transportem produktów oraz usług (zob. Goody, 2012). W związku z tym poprzez śledzenie przemian dotyczących przestrzeni kuchennych na różnych etapach rozwoju kultury i w różnych szczegółowych kontekstach, dostrzec można

nie tylko specyfikę życia grup domowych, ale także wpływy chcących kształtować życie domowe podmiotów społecznych, działających zarówno w wymiarze lokalnym, jak i globalnym.

Pierwsza część prezentowanej publikacji skupia analizy dotyczące kuchni współczesnej, lokowanej głównie w przestrzeni domowej. Zebrane w tej części pracy teksty ukazują wewnątrz kuchenne jako centrum codziennie podejmowanych aktywności, związanych z przygotowywaniem jedzenia i nie tylko; kuchnia stanowi tutaj pomieszczenie o kulturowo wypracowanej funkcjonalności i określonym wyposażeniu materialnym. Katarzyna Orszulak-Dudkowska, w artykule *Współczesna kuchnia domowa. O możliwościach antropologii designu*, prezentuje wyniki badań etnograficznych dotyczących przestrzeni współczesnej kuchni domowej, inspirowanych antropologią designu i ujawniających w efekcie szczegółowe sposoby korzystania z pomieszczeń kuchennych, opisy ich aranżacji i wyposażenia oraz podejmowanych w tym pomieszczeniu codziennych praktyk. Autorka wskazuje na interesujące możliwości współpracy antropologów, zainteresowanych badaniem sfery codziennych ludzkich zachowań, ze specjalistami z obszaru projektowania, w tym projektowania przestrzeni domowej. Efekty tej współpracy, w jej opinii, umożliwić mają popularyzację antropologii poza akademią, a środowisku projektantów dostarczać wiedzy o powszednich zachowaniach tak zwanych zwykłych ludzi, które wynikają przecież nie tylko z ofert składanych przez producentów rozmaitych przedmiotów i usług, ale są także wypadkową wyborów tożsamościowych i całego szeregu oddolnych – indywidualnych i grupowych – preferencji oraz przyzwyczajęń. Paulina Kowalczyk, w tekście *„Z oficyny do centrum domu”. O nowym wymiarze przestrzennym i kulturowym kuchni we współczesnym urządzeniu wnętrza*, stara się prześledzić przemiany dotyczące znaczenia wymiaru przestrzennego pomieszczenia kuchennego. Pyta o trwałość figur społecznej wyobraźni, które przez całe lata wyznaczały miejsce kuchni w przestrzeni zamieszkiwanej, by w rezultacie spróbować ukazać, w oparciu o materiały literackie i prasowe, współczesne wymiary przestrzenne i kulturowe kuchni domowej. Sebastian Latocha, w artykule *Kuchnia otwarta, kuchnia zamknięta. Antropologiczna lektura rzutów architektonicznych (projekty domów jednorodzinnych A.D. 1994)*, analizuje materiał, jakim są rzuty architektoniczne

pomieszczeń kuchennych w projektach domów jednorodzinnych i letniskowych, opublikowanych w *Katalogu Budownictwa Jednorodzinnego* z połowy lat 90. XX wieku. Głównym przedmiotem jego refleksji jest przestrzenny stosunek kuchni do pokoju dziennego, będący rewersem społecznych i kulturowych wzorów organizacji przestrzeni domu, które dają się umieścić na kontinuum, którego bieguny stanowią: kuchnia otwarta i kuchnia zamknięta. Latocha opisuje specyfikę projektów kuchni z perspektywy wypracowanych wzorów kultury, tradycji i społeczno-kulturowych przyzwyczajęń, odwołując się do studium konkretnego przypadku przemian zachodzących w przestrzeni kuchennej jednego domu jednorodzinnego z Woli Krzysztoporskiej (woj. łódzkie). Aleksandra Krupa Ławrynowicz, w tekście *O kilku znaczących przedmiotach. Kulturowa inwentaryzacja przestrzeni kuchennej*, zdaje sprawozdanie z pewnego badawczego ćwiczenia, które – próbując utrzymać perspektywę autoetnograficzną – wykonała we własnej kuchni. Autorka sięga po narzędzia etnografii sensorycznej, wsłuchuje się w wypowiedzi antropologii zmysłów, by opisać siebie-badacza w przestrzeni, siebie-badacza w relacji z przedmiotami. Topografia kuchni, znajdujące się w niej obiekty, związane z nimi gesty i praktyki stają się przyczynkiem dla kulturowych komentarzy i analiz.

W pierwszej części książki autorzy oglądają kuchnię przede wszystkim w perspektywie przestrzeni domowej, prywatnej, czasem nawet intymnej. Tymczasem kuchnia to przecież niekiedy także przestrzeń pół-publiczna, scena nietrwałych, niezobowiązujących kontaktów. To w końcu również przestrzeń-projekt, którego odgórnie zaplanowana proksemika ma spełniać określone funkcje dla wybranych użytkowników. Dlatego też w kolejnych tekstach autorzy odwołują się do nieco inaczej rozumianych przestrzeni kuchennych. Inga Kuźma (*Kuchenna bieda. Szkic antropologiczny o jedzeniu i przestrzeni*) pokazuje różnicowanie stosunku do kuchni i jedzenia oraz odżywiania się i karmienia innych, czerpiąc przykłady z własnych badań terenowych, prowadzonych od 2009 roku w łódzkich placówkach specjalizujących się w udzielaniu pomocy osobom doświadczającym bezdomności lub nią zagrożonych. Autorka wskazuje na to, jak jedzenie oraz pomieszczenia kuchenne naznaczone są statusem ich użytkowników i adresatów. Prezentuje sposoby organizacji przestrzeni dedykowanych czyn-

nościami związanym z gotowaniem i konsumpcją w badanych przez nią placówkach. Omawia także – obwarowane wieloma prawnymi oraz instytucjonalnymi obostrzeniami i wytycznymi – żywieniowe praktyki osób bezdomnych i zagrożonych bezdomnością. Tadeusz Czekalski, w rozważaniach *Idea kuchni nowoczesnej w projektach rozwoju zakładów gastronomicznych w Polsce w latach 50. i 60. XX wieku*, przedmiotem swoich zainteresowań czyni koncept kuchni restauracyjnej, zlokalizowanej w obiektach żywienia zbiorowego. Ukazuje rozwój tej idei w Europie w ujęciu historycznym, od XIX wieku przez okres międzywojenny, by szczegółowo skupić się na sposobach realizacji ideologicznego postulatu wprowadzenia, na wzór sowiecki, placówek zbiorowego żywienia w Polsce w latach powojennych (lata 50. i 60. XX wieku). Autor przekonuje, że dyskredytacja domowego jedzenia na rzecz posiłków dostępnych w stołówkach, stanowiła próbę wprowadzenia porządku ideologicznego w przestrzeń domową oraz próbę racjonalizacji i kontroli codziennych praktyk obywateli, która nigdy w pełni nie została zrealizowana.

W dalszej części książki z obiektów masowego żywienia znów przenosimy się do przestrzeni domu, ale w odwołaniu do kulturowej przeszłości. O wnętrzach mieszkań rodzin robotniczych w Łodzi traktuje tekst Grażyny Ewy Karpińskiej (*Wokół pieca i stołu. Praktyki zamieszkiwania łódzkich włóknarzy*). Autorka sięga do archiwalnych materiałów badawczych z lat 70. i 80. XX wieku. Przedstawia przestrzeń kuchni robotniczej jako część przestrzeni zamieszkiwanej, w której najważniejsze sensory i podejmowane działania koncentrują się wokół dwóch obiektów – stołu i pieca. Z perspektywy praktyk zamieszkiwania, które łączą się z pokoleniowym przebywaniem w określonej przestrzeni i przekazywaniem wzorców jej udamawiania, opisuje kuchenne przedmioty oraz ich przestrzenne ustrukturyzowanie. Stół i piec to także bohaterowie artykułu Marioli Tymochowicz, zatytułowanego *Przemiany funkcji wiejskiej kuchni od końca XIX do początku XXI wieku (na materiale z terenu Lubelszczyzny)*. Autorka opisuje przestrzeń kuchenną i jej wyposażenie na lubelskiej wsi. Śledzi przeobrażenia sposobów organizowania kuchni oraz zmiany nadawanych jej znaczeń i funkcji (kulinarna, gospodarcza, wypoczynkowa, higieniczna, sakralizująca, obrzędowa, integrująca). Tymochowicz pokazuje zatem dynamikę przemian interesującej ją

przestrzeni – od wydzielonej części w izbie w pobliżu pieca, aż po osobne pomieszczenie. Anna Dąbrowicz, w oparciu o zbiory zgromadzone w Centralnym Muzeum Włókiennictwa w Łodzi, w tekście *Fenomen kuchennej makatki*, prezentuje specyfikę makatki, czyli kawałka płótna z wyhaftowanym prostym konturowym rysunkiem, uzupełnianym formuliczną sentencją lub napisem. Autorka sytuuje opisywane przez siebie artefakty w przestrzeni kuchni i przekonuje, że ich charakter, estetyka oraz rodzaj przekazywanego komunikatu, wprost odwołują się do praktyk realizowanych właśnie w kuchni. Dąbrowicz omawia historię makatki, jej rodzaje, dawne oraz współczesne wzory i jej – nie tylko dekoracyjne – funkcje.

Publikację zamykają dwa teksty poświęcone przestrzeniom kuchennym znanym w odległej historii kultury. W pierwszym Anna Marciniak-Kajzer omawia, z perspektywy archeologa, kuchnię średniowieczną (*Średniowieczna kuchnia „siermiężna” czy „wymyślona”*. *Uwagi o kulturze materialnej*). Na podstawie udokumentowanych zabytków (reliktów naczyń), zapisów historycznych oraz ikonografii, autorka „rozprawia się” z popularnymi wyobrażeniami, które średniowiecze oceniają jako epokę siermiężną. Autorka przekonuje, że średniowieczna kuchnia (wyposażenie materialne, przestrzeń, produkty) była bardzo zróżnicowana i zależała w znacznej mierze od majątności jej właściciela. Tom zamyka tekst Zofii Rzeźnickiej, *Antyczna przestrzeń kuchenna w świetle literatury gastronomicznej i medycznej*, w którym autorka podejmuje próbę rekonstrukcji antycznej przestrzeni kuchennej – podstawowych sprzętów i sposobów ich wykorzystywania, metod i praktyk kulinarnych (np. obróbka termiczna). Ten badawczy zamiar realizowany jest na podstawie analizy receptur zawartych w łacińskiej książce kucharskiej *De re coquinaria*, traktacie *De agricultura* Katona oraz greckich pismach medycznych autorstwa Galena i Orybazyusza.

W monografii nie prezentujemy więc konsekwentnej historii przemian, jakie dotyczą kuchni. Staramy się raczej pokazać przestrzeń pełną znaczeń na wybranych przykładach, sięgających do różnych kulturowych i społecznych kontekstów.

Bibliografia

- Boni Z. (2012), *Rozważania o przestrzeni kuchni*, [w:] R. Chymkowski, A. Jaroszuk, M. Mostek (red.), *Antropologia praktyk kulinarnych. Szkice*, Wydawnictwo Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa, s. 240–252.
- Certeau M. de, Giard L., Mayol P. (2011), *Wynaleźć codzienność*, t. 2: *Mieszkać, gotować*, tłum. K. Thiel-Jańczuk, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków
- Dant T. (1999), *Kultura materialna w rzeczywistości społecznej. Wartości, działania, style życia*, tłum. J. Barański, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków.
- Douglas M. (2007), *Ukryte znaczenia. Wybrane szkice antropologiczne*, tłum. E. Klekot, Wydawnictwo Marek Derewiecki, Kęty.
- Goody J. (2012), *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Lévi-Strauss C. (1972), *Trójkąt kulinarny*, tłum. S. Ciechowicz. „Twórczość”, nr 2, s. 71–80.
- Morley D. (2011), *Przestrzeń domu: media, mobilność i tożsamość*, tłum. J. Mach, Narodowe Centrum Kultury, Kraków.
- Rybczyński W. (1996), *Dom. Krótka historia idei*, tłum. K. Husarska, Wydawnictwo Marabut, Oficyna Wydawnicza Volumen, Gdańsk–Warszawa.