

Aleksandra Krupa-Ławrynowicz*

O DWÓCH ZNACZĄCYCH PRZEDMIOTACH KULTUROWA INWENTARYZACJA PRZESTRZENI KUCHENNEJ

(About Two Significant Objects The Cultural Cataloguing of the Kitchen Space)

Streszczenie. Autorka zdaje sprawozdanie z pewnego badawczego ćwiczenia, które – próbując utrzymać perspektywę autoetnograficzną – wykonała we własnej kuchni. Sięga po narzędzia etnografii sensorycznej, wsłuchuje się w wypowiedzi antropologii jedzenia, 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.

Słowa kluczowe: przestrzeń kuchni, rzeczy, kultura współczesna, etnografia.

Summary. Author reports on a research exercise, which – trying to maintain the autoethnographic perspective – she made in her own kitchen. She reaches for the tools of sensory ethnography, listens to suggestions of the anthropology of food, to describe herself as a researcher in space, the researcher in relation to things. The topography of the kitchen, the objects it contains, the gestures and practices associated with them become a contribution to cultural comments and analyzes.

Key words: kitchen space, objects, contemporary culture, ethnography.

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

Punkt wyjścia

Antropologiczne spojrzenie na jedzenie, konsumpcję i produkcję pożywienia odsyła nas m.in. do zagadnień związanych z symboliką, wymiarem wspólnotowym, społecznymi determinantami, umożliwia odczytanie złożoności problemów tożsamościowych, grupowych i indywidualnych, nawiązuje do trendów i mód wpływających na nasze codzienne i niecodzienne diety oraz jadłospisy. Antropolog Arjun Appadurai, pisząc o pożywieniu i relacjach władzy mówi, że jedzenie to „wysoce skondensowany fakt społeczny”, ponieważ ze względu na swoje uniwersalne cechy posiada szczególny potencjał semiotyczny. Materializuje relacje społeczne – relacje „solidarności i wspólnoty, tożsamości lub wykluczenia, zażyłości lub dystansu” (Appadurai, 1981: 494). Tak ukonstytuowana kulturowa refleksja o pożywieniu, bezsprzecznie zgodna z postulatami i badawczymi projektami antropologii jedzenia i tzw. *food studies* (zob. m.in. *Researching Food Habits: Methods and Problems*, 2004; *The Handbook of Food and Anthropology*, 2016), stała się dla mnie pretekstem do wykonania pewnego etnograficznego ćwiczenia, niewielkiej wprawki z czytania świata tuż obok, tego blisko mnie. Terenem badawczym ustanowiłam swoją kuchnię – sporych rozmiarów pomieszczenie w jednej z łódzkich kamienic. Uznałam, że to właśnie w przestrzeni kuchni – dedykowanej praktykom kulinarnym – „fakt społeczny”, o którym pisał Appadurai, ma swoje mocne realizacje.

Kuchennej przestrzeni warto bowiem zadać wiele antropologicznych pytań. Jak jest organizowana? Jak i kiedy jest użytkowana? Kto i jakie pełni w jej rolę? (zob. np. Short, 2006).

Etnografie

Dla opisanie własnej przestrzeni kuchennej wybrałam perspektywę autoetnograficzną. Zdaję sobie sprawę z wciąż diskutowanego metodologicznego statusu autoetnografii, rozumianej jako technika, metoda, a niekiedy nawet obiecujący lub konieczny paradygmat badawczy (zob. Kacperczyk, 2014). Sięgam po jej – jak się wydaje – pierwsze rozumienie, czyli traktuję autoetnografię jako akt autonarracji, w ramach którego ja-badacz czerpię z własnego doświadczenia, poddaję je reflek-

sji i staram się odnieść do kontekstu społecznego oraz kulturowego. Autoobserwacja, autonarracja zostają tu podporządkowane zadaniu badawczemu (zob. Ellis, Bochner, 1996; Ellis, 2004). Siebie w świecie codziennych praktyk traktuję zatem jako inspirację do prowadzenia refleksji wykraczającej daleko poza własną kuchnię. Stosuję więc dialektykę bycia uczestnikiem doświadczenia i zarazem jego komentatorem.

Moja obecność w kuchni związana jest i warunkowana dokonywanymi przeze mnie wyborami – zdobycie składników, sposób ich przetwarzania i przechowywania, warianty konsumpcji. Moje praktyki kulinarne, które rozgrywają się w przestrzeni kuchni są zatem wpisane w dietę rozumianą szeroko – jako styl życia, bywają wyrazem ideologii, manifestacji, sprzeciwu lub aprobaty. W czynności i decyzje podejmowane w mojej kuchni jest zaangażowanych pośrednio i bezpośrednio wiele osób (rodzina i przyjaciele, dietetycy, marketerzy, działacze, urzędnicy państwowi, politycy, dziennikarze) oraz różne instytucje (szkoły, firmy, agencje reklamowe), które rozwijają efektywne strategie rozpowszechniania różnych propozycji konsumpcji; tworzą przy tym rozbudowane projekty biograficzne oparte o rynkową ofertę. Moja kuchnia to przestrzeń głęboko osobista, ale jednocześnie kod kulturowy.

Doświadczenie tej przestrzeni jest multisensoryczne. Umiejętność gotowania – główna czynność realizowana w omawianej scenerii – to przecież nie tylko znajomość przepisów, ale nade wszystko wpisana w ciało wiedza, pozwalająca trafnie oceniać stan produktów i potraw; na podstawie zapachu lub smaku określić ilość i skład niezbędnych przypraw, których dodanie nada jedzeniu właściwy „kształt”. To proces, w którym cieleśnie uczymy się, jak zagniatć ciasto, ile siły włożyć w „wyrabianie” pasztetu, kiedy mięso jest już miękkie lub krwiste, jak odróżnić przypieczoną skórę od spalenizny.

Transformacja składników w danie stanowi skomplikowany proces, na który składają się:

- 1) dobór odpowiednich składników (ocenianych na podstawie ich właściwości – kształt, kolor, miękkość, soczystość, kruchość, zapach, dźwięk);

- 2) właściwa ich obróbka (tj. struganie, skrobienie, siekanie, ubijanie, ucieranie, mieszanie, miażdżenie, zagniatanie, formowanie – wykonywania tych czynności zazwyczaj uczymy się od najmłodszych lat, obserwując prace naszych bliskich, głównie kobiet – babć, mam, ciotek, sióstr);

3) komponowanie smaków (rozumiane jako umiejętność posługiwania się przyprawami, zdolność wydobywania z nich smaku, ale także wspomnienie smaku wzorcowego, który wyznacza kierunek tych manipulacji);

4) sposób podawania (na ciepło czy na zimno, w odpowiednim naczyniu, we właściwej oprawie i towarzystwie, a także kolejności wobec innych dań). To wszystko tkwi głęboko w (nie)świadomości kulturowej, w nawykach, w codziennych i niecodziennych czynnościach, a przejawia w decyzjach podejmowanych pod wpływem bodźców zapachowych, smakowych, wizualnych, słuchowych – produktów, półproduktów i potraw (Wala, 2012).

Konstrukcja naszego bycia-w-świecie jest wielozmysłowa i zawsze ucieleśniona – a w kuchni, jakby mocniej. Ja-badacz traktuję więc ciało jako instrument poznawczy – w codziennej życiowej praktyce i w naukowym (badawczym) dyskursie. W sposób szczególny staram się swoje doświadczenie sensoryczne sproblematyzować w kontekście etnograficznej metody terenowej (Pink, 2009: 15), czyli poddać je refleksji i analizie. Nie uprawiam jednak konsekwentnej etnografii sensorycznej (Pink, 2009; Sandelowski, 2002), staram się odwołać do „wyobraźni ciała”, która umożliwia połączenie uczuć, myśli, wspomnień i wrażeń zmysłowych, małych fragmentów doświadczanej cieleśniny i myślowo przestrzeni. Każdy bowiem moment w strumieniu osobistych narracji jest złożoną kombinacją myśli i bodźców sensorycznych. Odmienne doznania kontrolowane są przez trzy czynniki: pamięć będącą ich podstawą, zmysły, które nimi kierują oraz wyobraźnię, decydującą o ich giętkości. Można więc powiedzieć, że rzeczywistość jest u-zmysławiana (Nieszczerczewska, 2009: 274), a miejsce jest multisensorycznie konceptualizowane.

We własnej kuchni (autoetnografia), w przestrzeni doświadczanej bezpośrednio (etnografia sensoryczna) interesują mnie przedmioty – materialne wyposażenie. Tu wylania się kolejny, wart podjęcia trop, ten, który prowadzi do refleksji na temat relacji człowiek – przedmiot. W rozważaniach tych, z jednej strony przedmioty postrzegane są jako tekst, którego treść można odczytać – są oglądane jak eksponaty w muzeum, które zza szyby przedstawiają historię swojej kultury. Z drugiej strony, przedmioty czemuś służą. Dopiero poprzez ich użycie, ucieleśnione i sensoryczne doświadczenie, możemy poznać rzeczywiste

(prze)znaczenie rzeczy. W tym kontekście badany jest nie tyle przedmiot w użyciu, co całe doświadczenie „używania” wraz z osobami zaangażowanymi w nie. Ekspozuje się, iż byty te konstytuują siebie nawzajem i przydarzają się sobie; bada się, jak rzeczy stają się, a nie po prostu są².

Moja wybiórcza inwentaryzacja przestrzeni kuchni koncentruje się na dwóch przedmiotach, które są elementami codziennych praktyk, które podejmuję. Obiekty te, stali bywalcy kultury współczesnej, znani aktorzy kultury popularnej, pozwalają mi na refleksję dotyczącą kontekstów szerszych – tych, które Sidney Mintz wiąże z koncepcją „obiegu kultury”. Zdaniem badacza, pięć głównych wzajemnie powiązanych i warunkujących się procesów kulturowych: produkcji, regulacji, reprezentacji, tożsamości i konsumpcji ukazuje m.in. zmiany wzorców kulturowych, dynamikę układów społecznych, mechanizm kulturowych mód (Mintz, 1996).

Lodówka

Posiadam dużą lodówkę. Jej zawartość – uzupełniana nieregularnie, z uwzględnieniem rytmów codzienności domowników – jest świadectwem nie tylko kulinarnych upodobań jej użytkowników (ulubiony ser), ich kulinarnych umiejętności (składniki do wypieku ciasta), ale także dowodem na ich udział w „procedurach” kultury współczesnej (soki promowane w gazecie reklamowej jednej z sieci handlowych, „gotowe” pierogi do odgrzania w trzy minuty). Produkty znajdujące się w lodówce są efektem mojego

² Mimo pewnych wskazań wysuwanych w ramach antropologii zmysłów, wciąż nierozstrzygnięta pozostaje kwestia, w jaki sposób badać ucieleśnioną, sensoryczną relację ludzi i rzeczy. Istnieje wyraźna potrzeba sformułowania nowych pytań badawczych, stworzenia metod i teorii, zbudowania siatek pojęciowych oraz przeddefinowania tych już istniejących, które pozwoliłyby postawić problem rzeczy w kontekście innym niż konstruktywizm, semiotyka czy teoria dyskursu. Ewa Domańska (2008) wskazuje, że radykalna zmiana w badaniach nad rzeczami może przyjść spoza humanistyki, tj. z dziedzin należących do technonauki (teorie Donny Haraway, Brunona Latoura, Andy’ego Pickeringa) lub sztuki. W podobnym tonie wypowiadają się Tim Ingold, Sarah Pink czy Paul Stoller.

planowania i organizowania. Zachęcają do swoistej inwentaryzacji, która pomiędzy słoiczkami, butelkami, opakowaniami i garnkami znajdzie kulturowe wzory oraz równania.

Z otwartymi drzwiami lodówki warto oddać się lekturze teksów Mary Douglas, która próbuje „odszyfrować kulinaria”. Produkty z mojej lodówki posłużą bowiem do przygotowywania posiłków, a te są w ścisłych konotacjach z określonymi schematami społecznymi, pozycją w grupie, sposobem podtrzymywania bliskich relacji. Badaczka przedstawia schemat, w którym ważne jest zwrócenie uwagi na codzienne jadłospisy, kolejność podawanych posiłków oraz dań, a także ich skład. Wyróżniki te są bowiem czysto umowne i trudno jest nieraz stwierdzić, co jest np. obiadem a co nie, gdzie przebiega ta granica, która oddziela kolację od podwieczorku. Same pory spożywania posiłków nie są warunkiem wystarczającym, lecz tylko wstępnym. W tym zawarta jest różnica pomiędzy posiłkiem a jedzeniem, ten pierwszy wpisuje się w zarówno rytm dnia, jak i – co wydaje się nawet ważniejsze z punktu widzenia antropologii – także w pewnego rodzaju hierarchię (Douglas, 2007).

W mojej lodówce widać – dostrzeże to z pewnością nie tylko baczny antropolog – konsekwencje rozwoju kultury kulinarnej w nowoczesnej Europie. Wszelkie zmiany w praktykach żywieniowych (*food practices, food models*) odnosi Jack Goody do następujących procesów: przechowywanie, mechanizacja, sprzedaż (oraz jej skala) oraz transport (Goody, 1997: 338). Jakkolwiek większość z tych składowych znana była znacznie wcześniej, a także w innych kulturach (np. solenie ryb i ich transport w głąb lądów, wszelkiego rodzaju marynaty czy kiszenie warzyw, marmolady i dżemy etc.), to jednak ich umasowienie i zwiększenie skali w przeżywającej przemysłową rewolucję Europie spowodowało, że wywarły one znaczący wpływ na zmiany przyzwyczajeń kulinarnych i wytworzenie zupełnie nowej jakości.

Rozwój pakowanego jedzenia o przedłużonym terminie ważności spowodował głębokie zmiany w strukturze handlu żywnością. Możliwość gromadzenia zapasów jedzenia stanowiła zaletę nie tylko dla konsumentów, którzy mogli przygotować się na chwilowe niedostatki pożywienia czy też poświęcać mniej czasu na zakupy (kupując od razu większe ilości jedzenia bez troski o jego zepsucie się), lecz także i dla handlowców.

Udostępnienie większej liczby gotowych już produktów sprawiło, że nieopłacalne (głównie ze względu na czas) stało się samodzielne robienie dżemów, marmolad czy bulionów. Zanikły więc niektóre umiejętności kulinarne. Dostępność wielu nowych produktów spowodowała zaś urozmaicenie posiłków i diet, lecz tylko do pewnego stopnia.

Pojawiło się też zupełnie nowe zjawisko, jakim były reklamy jedzenia. Własne produkty należało zacząć promować. Dyskurs przygotowywania i spożywania posiłków uległ racjonalizacji, a głównymi hasłami reklamowymi stały się, z jednej strony, oszczędność czasu i prostota przyrządzania potraw, z drugiej zaś zdrowotne wartości sprzedawanego jedzenia.

Ostatnią konsekwencją umasowienia i uprzemysłowienia produkcji oraz dystrybucji jedzenia stało się stopniowe pogarszanie się jego jakości.

Kulturowa inwentaryzacja mojej lodówki pozwoli zauważyć coś jeszcze. Avocado leżące obok kalifornijskich jabłek, francuskie wino obok swojskiej okowity budują obraz kuchni *fusion*. W nieco przewrotnym jej rozumieniu należałoby uznać, że jest to postmodernistyczne spojrzenie na kuchnię, którą cechuje przemieszanie, umowność stylu, dekonstrukcja tradycji, czerpanie z różnych wzorów i dowolne ich łączenie.

Lodówka jako rzecz jest zaś niejako przyczyną i skutkiem zarazem opisanych wyżej zjawisk. Choć metody chłodzenia pożywienia w celu utrzymania jego świeżości i przydatności są znane od dawna (zaświadcza o tym z pewnością archeolodzy i historycy), to lodówka jako przedmiot codziennego użytku pojawiła się w przestrzeni kuchni relatywnie niedawno. Pierwsze chłodziarki elektryczne przeznaczone do domowego użytku wyprodukowała w 1913 roku firma Domelre Freda W. Wolfa z Chicago. Był to agregat chłodniczy montowany na szafkach chłodniczych (do których wcześniej dostarczano lód z portów morskich i rzecznych). Wynalazek nie odniósł jednak sukcesu komercyjnego – był za drogi. Chłodziarkę z zamrażarką opatentowano dopiero w 1939 roku. Prawdziwy masowy sukces lodówek to jednak lata pięćdziesiąte XX wieku. Odkąd w 1957 roku wrocławskie zakłady Zakrzów (późniejszy Polar) wyprodukowały pierwsze „Mewy”, lodówka, obok kuchenki i zlewu, stała się również w Polsce wyposażeniem niemal każdej kuchni.

Kosz na śmieci

Kosz na śmieci „od zawsze” znajduje się pod zlewem, w zamykanej szafce. Na wygodnej trajektorii moich wyuczonych, nawykowych już gestów, pomiędzy kuchennym blatem, jeden ruch od zlewu, na wyciągnięcie ręki od drzwi lodówki. Do niedawna kosz był jeden. Trafiały do niego wszystkie, nie tylko te będące efektem praktyk kulinarnych, odpady. Odkąd jednak Polska, daleko za Europą, postanowiła sortować śmieci, koszy przybyło. Przestrzeń i gesty musiały zostać dostosowane do regulacji. Rozmaitość nowych pojemników pod moim zlewem jest nie tylko efektem koniecznych i pilnych działań związanych z ochroną środowiska, marnotrawstwem pożywienia, ale także – w moim przekonaniu – emblematem „cywilizacji przesyty”, ery społeczeństwa wyrzucającego rzeczy na śmietnik.

Czym wobec tego jest śmieć? Nieprzydatnym rezultatem działalności człowieka? Rzeczą do wyrzucenia, bezwartościową, niepotrzebną? Śmieć w powszechnym odczuciu wiąże się z brudem, nieczystością, tym co budzi wstręt i odrazę, jest odpadem, skazą czy wreszcie czymś złym i niemoralnym. Społecznie nisko wartościowany śmieć jest ukrywany, spychany na margines, do sfery tego, co niewidzialne, czego się pozbyliśmy. Bliska śmieciom kategoria brudu ustanawia nierzadko granice między tym, co zdrowe i chore, co przynależy do porządku świata kultury i natury.

Władimir Toporow sedno upatruje w „potrzebności”. Z takiego punktu widzenia śmieci mają wyjątkowo niski status. Są przecież rzeczami wyzutymi przez człowieka z użyteczności (Toporow, 2003: 110–111). Jak pisze Marek Krajewski, śmieci są nie tyle konsekwencją procesów fizycznego zużywania się dóbr, ale przede wszystkim ludzkich praktyk porządkowania i segregowania. Są więc one nie tyle skutkiem używania dóbr, co raczej prób wytwarzania porządku poprzez usuwanie tego, co ten porządek burzy (Krajewski, 2004: 51). Odwołując się do słów Mary Douglas, możemy powiedzieć, że śmieć, czy po prostu brud, to rzecz nie na miejscu (Douglas, 2007). Rzecz zostaje zdegradowana do bycia śmieciem nie na skutek posiadania jakiejś cechy, szczególnej właściwości, lecz ze względu na działanie; Douglas powiedziałaby – ze względu na zaprowadzanie ładu. Nieczystości są bowiem produktem ubocznym procesu ustalania nowego porządku (Douglas, 2007:

160). Jeśli nieczystość – przekonuje brytyjska antropolog – to coś, co nie jest na swoim miejscu, musimy postrzegać ją przez pryzmat ład. Nieczystość i brud muszą być wykluczone, jeśli porządek ma zostać utrzymany (Douglas, 2007: 81). Również u Susan Strasser czytamy, że śmieć jest produktem selekcjonowania i sortowania, żaden przedmiot nie może stać się odpadem sam z siebie. Inaczej mówiąc, sortowanie bezużytecznych przedmiotów to jeden z przejawów klasyfikowania, rozporządzania przez człowieka swoim otoczeniem (Strasser, 1999: 55). Arjun Appadurai zauważa natomiast, że sprawy porządku kulturowego i organizacji społecznej są trwale powiązane ze zjawiskami „życia”, „ruchu” przedmiotów: krążenia, usuwania, wyrzucania rzeczy będących nie na miejscu. Zapotrzebowanie na rzeczy – bądź tendencja do usuwania przedmiotów – podlegają zbiorowej kontroli i zależą od kulturowych kategoryzacji.

Era masowej produkcji i dystrybucji zaczęła generować tony odpadów. Tym, co określa wysoką pozycję społeczną jest możliwość pozbywania się rzeczy, które nie utraciły wartości użytkowej, lecz na przykład symboliczną. Komfort posyłania do śmieci dominuje więc nad komfortem sprzątania, uporządkowania, utylizacji. To zrozumiałe, jeśli przyjmujemy, że dążymy do zapewnienia ludziom możliwości konsumowania codziennie, przez całą dobę. By nie marnować czasu swoich klientów, nie utrudniać i nie udaremniać przyszłych, niemożliwych jeszcze do przewidzenia rozkoszy, rynek konsumpcyjny oferuje produkty przeznaczone do natychmiastowego, najlepiej jednorazowego użytku, łatwo usuwalne i łatwo zastępowalne. Podstawowym zjawiskiem towarzyszącym ostatecznie współczesnemu człowiekowi jest, jak pisze Zygmunt Bauman, kategoria odpadów, czyli ubocznych efektów działalności człowieka, niezależnie od tego, czy dotyczy ona produkcji, polityki, czy codziennych życiowych wyborów (Bauman, 2004).

Trendy

Przestrzeń kuchni, jej organizacja i wyposażenie reagują na zmiany, które zachodzą w biografiach i potrzebach ich użytkowników; odpowiadają na trendy, ekonomiczne turbulencje, społeczne wyzwania. Choć antropologia wystrzega się tworzenia prognoz, być może warto

opatrzyć kulturową pre-refleksją wyniki badań Hiszpańskiego Instytutu Badania Żywności AZTI-Tecnalia. Badacze z tego ośrodka wyróżnili siedem trendów dotyczących upodobań kulinarnych, które będą dominować do 2020 roku:

1) FoodTelling – ponieważ lubimy, kiedy jedzenie ma własną historię, koniecznie prawdziwą, najlepiej ciekawą i dobrze opowiedzianą. Słuchając, czytając, oglądając, budujemy osobiste relacje z wybranymi produktami, utożsamiając się z nimi i ich producentami;

2) SuperSense – ponieważ jedzenie w coraz mniejszym stopniu jest tylko spożywaniem, stając się bogatym doświadczeniem, w którym udział biorą wszystkie zmysły;

3) SlowCal – ponieważ stajemy się coraz bardziej świadomymi konsumentami – interesuje nas, w jaki sposób to, co w kieliszku, kubku lub na talerzu wpływa na sferę osobistą, społeczną, ekonomiczną i przyrodniczą. Smakuje nam już nie tylko słodkie, słone albo gorzkie, ale także sprawiedliwe i etyczne;

4) Eater_tainment – ponieważ jedzenie to doświadczenie przywołujące wspomnienia, prowokujące emocje, współtworzące codzienność. Przygoda, zabawa, niespodzianka i rozrywka – to nowe „wartości dodane” do produktów;

5) MadeSimple – ponieważ męczy nas szybkie życie w zawiłym świecie, coraz częściej szukamy prostych sposobów wytwarzania żywności, jej zakupu, jedzenia, a nawet towarzyszących jej akcesoriów;

6) MyHealth – ponieważ „Moje ciało, to moja twierdza”, jesteśmy aktywni, odpowiedzialni za samych siebie, nastawieni na tzw. *well-being*. To, co jemy, musi zatem pasować do naszych potrzeb – zapewniać nam emocjonalną harmonię;

7) EgoFood – ponieważ jesteśmy tym, co jemy. Jedzenie wyraża naszą osobowość, jest deklaracją przynależności do określonej grupy – uosabia marzenia, aspiracje i wartości.

Refleksja o współczesnych praktykach kulinarnych, wracam do przemysłu wyjściowego, jest refleksją o zjawiskach i mechanizmach kultury współczesnej. Jedzenie bowiem „jest nie tylko zbiorem produktów, które mogą służyć badaniom statystycznym czy o jego wartościach odżywczych. Jest także, jednocześnie, systemem komunikacji, zbiorem obrazów, protokołem użyc, sytuacji i zachowań” (Barthes, 1997: 21). Wiele z nich „dzieje się” w przestrzeni kuchni, niezbywalnej część prze-

strzeni domowej, prywatnej, zamieszkiwanej, która może być rozmaicie wyznaczana, organizowana i doświadczana. W kuchni, w której spełniają się jednostkowe gesty i nawyki oraz wspólnotowe ministrategie, ilustrujące szersze konteksty użytkowania przestrzeni prywatnej, związane między innymi z kształtowaniem się relacji i hierarchii rodzinnych czy społecznych. Przestrzeń kuchni podlega modom, trendom i ideologiom, regułom estetycznym i ekonomicznym. To w tej przestrzeni mają 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.

Bibliografia

- Appadurai A. (1981), *Gastro-Politics in Hindu South Asia*, „American Ethnologist”, vol. 8, s. 494–511.
- Barthes R. (1997), *Toward Psychosociology of Contemporary Food Consumption*, [w:] *Food and Culture*, eds. C. Counihan, P. Van Esterik, Routledge Press, London, s. 20–27.
- Bauman Z. (2004), *Życie na przemił*, Wydawnictwo Literackie, Warszawa.
- Domańska E. (2008), *Problem rzeczy we współczesnej archeologii*, [w:] J. Kowalewski, W. Piasek (red.), *Rzeczy i ludzie. Humanistyka wobec materialności*, Wydawnictwo Instytutu Filozofii UWM, Olsztyn, s. 27–60.
- Douglas M. (2006), *Czystość i zmaza. Analiza pojęć nieczystości i tabu*, tłum. M. Bucholc, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa.
- Douglas M. (2007), *Ukryte znaczenia. Wybrane szkice antropologiczne*, tłum. E. Klekot, Wydawnictwo Marek Derewiecki, Kęty.
- Ellis C. (2004), *The Ethnographic I: A Methodological Novel About Autoethnography*, AltaMira, Walnut Creek.
- Ellis C., Bochner A. P. (eds.), (1996), *Composing Ethnography: Alternative Forms of Qualitative Writing*, AltaMira, Walnut Creek.
- Goody J. (1997), *Industrial Food. Towards the Development of a World Cuisine*, [w:] J. Goody (ed.), *Food and Culture. A Reader*, Routledge Press, London, s. 330–345.
- Kacperczyk A. (2014), *Autoetnografia – technika, metoda, nowy paradygmat? O metodologicznym statusie autoetnografii*, „Przegląd Socjologii Jakościowej”, nr 10, s. 32–75.
- Klein J. A., Watson J. L. (eds.), (2016), *The Handbook of Food and Anthropology*, Bloomsbury Academic, London–Oxford–New York.

- Krajewski M. (2004), *Śmieci w sztuce. Sztuka jako śmieć*, „Zeszyty Artystyczne”, nr 13, s. 48–59.
- Macbeth H., MacClancy J. (eds.), (2004), *Researching Food Habits: Methods and Problems* Berghahn Books, New York.
- Mintz S. W. (1996), *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture, and the Past*, Basic Books, New York.
- Nieszczerzewska M. (2009), *Narracje miejskiej wyobraźni*, Bogucki Wydawnictwo Naukowe, Poznań.
- Pink S. (2009), *Doing Sensory Ethnography*, Sage Publication, London.
- Sandelowski M. (2002), *Reembodying qualitative inquiry*, „Qual Health Res.”, vol. 12, s. 104–115.
- Short F. (2006), *Kitchen Secrets. The Meaning of Cooking in Everyday Life*. Berg, Oxford–New York.
- Toporow W. (2003), *Przestrzeń i rzecz*, tłum. B. Żyłko, Universitas, Kraków.
- Wala K. (2012), *(Nie) Potrafię gotować! Antropologia zastosowana*, <https://stosowana.wordpress.com/2012/05/09/nie-potrafie-gotowac/> (dostęp: 27.09.2018).