

Renata E. Hryciuk

Instytut Etnologii i Antropologii Kulturowej

Uniwersytet Warszawski

r.hryciuk@uw.edu.pl

ORCID: 0000-0002-6740-0514

**WYHODOWAĆ GRUBĄ SKÓRĘ.
UCIELEŚNIONA PRACA I (NIE)PRZYJEMNOŚĆ
W ANTROPOLOGICZNYCH BADANIACH
JEDZENIA W MEKSYKU**

**Grow a thick skin. Embodied and (un)pleasant fieldwork
on Mexican food and foodways**

Streszczenie. Niniejszy artykuł opiera się na wynikach długotrwałych (wielomiejscowych i wieloczasowych) badań terenowych przeprowadzonych przez autorkę w latach 2011–2017 i 2021–2025 w mieście Oaxaca i okolicznych społecznościach – regionie uważanym za „serce meksykańskiej gastronomii”. Sięga również do wcześniejszych doświadczeń zebranych podczas pracy terenowej latach 1999–2006 w *colonias populares* miasta Meksyk. Autorka odnosi się krytycznie do ugruntowanego w rodzimej antropologii postrzegania pracy w terenie (rozumianej klasycznie jako obserwacja uczestnicząca) jako wynikającej z pasji i zawsze przyjemnej. Używając narzędzi analitycznych antropologii feministycznej, w tym autoetnografii, analizuje niedoceniane, pomijane i przemilczane aspekty antropologicznych studiów jedzenia. Skupia się na ucieleśnionych, zmysłowych i afektywnych (nie)przyjemnych aspektach takich badań, w tym codziennych strategiach (prze)życia związanych z konsumpcją (nie)znanego pożywienia i samotroską podczas pobytów badawczych w Meksyku.

Słowa kluczowe: badania terenowe; autoetnografia; ucieleśniona praca; jedzenie; gender; przyjemność; samotroska; Oaxaca; Meksyk

Abstract. This article is based on the results of the author's long-term (multi-sited and multi-temporal) fieldwork conducted between 2011–2017 and 2021–2025 in Oaxaca City and surrounding communities – a region considered the “heart of Mexican gastronomy”. She also draws on her previous experience gathered during fieldwork from 1999–2006 in the *colonias populares* of Mexico City. The author critically addresses the well-established perception in Polish anthropology that fieldwork (classically understood as participant observation) is driven by passion and always enjoyable. Using the analytical tools of feminist anthropology, including autoethnography, she analyzes undervalued, overlooked and silenced aspects of anthropological food studies. She focuses on the embodied, sensual and affective (un)pleasurable aspects of such studies, including the everyday coping strategies associated with the consumption of (un)familiar food and self-care during research stays in Mexico.

Key words: fieldwork; autoethnography; embodiment; (dis)pleasure; food; gender; self-care; Oaxaca; Mexico

W marcu 2021 roku zostałam zaproszona do udziału w krótkim wyjeździe terenowym do regionu la Cañada na północnym wschodzie stanu Oaxaca, do afro-meksykańskiej społeczności Valerio Trujano ulokowanej na terenie byłej hacjendy cukrowej. Kilkundniowa etnografia została pomyślana jako kontynuacja badań terenowych prowadzonych w tym regionie przez grupę antropologów z oaxakańskich instytucji akademickich w latach 2018–2019. Mieliśmy uczestniczyć w najważniejszej uroczystości związanej ze świętym patronem miejscowości Jezusem Nazareńskim wypadającej w piątym tygodniu Wielkiego Postu. Zaproszenie pochodziło od kobiet identyfikujących się jako *Afrodesendientes* (o korzeniach

afrykańskich), które podczas pilotażowych eksploracji etnograficznych trzy lata wcześniej były odzwierciedlone w grupie badaczy ze stolicy stanu¹.

Lektura raportu z pierwszej części badań (Nahmad, Nahón 2020) wskazywała, że podobnie jak w innych regionach kraju zamieszkałych przez ludność o afrykańskich korzeniach, również w Valerio Trujano zwyczaje jedzeniowe podlegały dowartościowaniu – stawały się grupową „tożsamością do zjedzenia” (Brulotte, diGovine 2014) i były inwentaryzowane jako miejscowe i etnicznie specyficzne dziedzictwo. W Valerio Trujano centralnym elementem wytwarzania dziedzictwa kulturowego jest przygotowywanie odświętnego, charakterystycznego tylko dla tej społeczności dania – czarnego sosu mole z owocami opuncji (*mole negro con cocochas*) podawanego w najważniejszym dniu obchodów fiesty lokalnego patrona, w Wielki Piątek. Danie potrafiły przygotować kobiety identyfikujące się jako czarne, przechowujące wiedzę na temat *comida del monte*, czyli jedzenia pochodzącego ze wzgórz. Do grupy tej należała również rodzina naszych odzwierciedlonych, która składała się z samych kobiet. Była to jedna z najuboższych rodzin we wsi. Żeby podreperować domowy budżet, Tia Chona i jej dorosłe córki okresowo zajmowały się zbieractwem i sprzedażą we wsi owoców opuncji, ziół czy drewna do gotowania. Z relacji etnograficznych zawartych w raporcie wynikało, że to rytualne, prestiżowe, acz postne danie miało „aurę autentyczności”, kiedy wytwarzane było przez czarne kobiety: „nie ma mole bez czarnych kobiet” padało w wywiadach. Opis wskazywał jednak, że mole z Valerio miało cechy dziedzictwa pogranicza (*patrimonio fronterizo*, Buenahora

¹ Wzmoczone zainteresowanie antropologów zmarginalizowanymi społecznościami post-niewolniczymi wynikało ze skutecznych mobilizacji społecznych i politycznych w ostatnich dekadach. Ich uwieńczeniem było wprowadzenie w 2019 roku poprawki do konstytucji uznającej Afro-Meksykanów za część wielokulturowego narodu i przyznającej im prawa grupowe, do samostanowienia i autonomii, ochrony dziedzictwa kulturowego itd. (Hernández Díaz 2019). Większość powstałych w tym okresie etnografii dotyczyło grup zamieszkujących wybrzeża – stanu Veracruz i regionu Costa Chica nad Pacyfikiem. Społeczności post-niewolnicze regionu La Cañada nie doczekały się dotąd kompleksowego opracowania. Rozpoczęte przed pandemią badania terenowe miały na celu wypełnienie tej luki.

2018) wytworzonego na styku wielu krzyżujących się wpływów kulturowych. Łączyło elementy lokalne: owoc opuncji z ideą sosu mole (kompleksowego wytworu kolonialnej wymiany składników i symbolu kuchni narodowej liczącego często ponad trzydzieści składników – por. Pilcher 2018) oraz z suszonymi krewetkami – składnikiem kluczowym dla postrzeganego kuchni, który, podobnie jak ręczne, kuchenne młynki, dotarł do regionu la Cañada kilkadziesiąt lat temu, kiedy powstała linia kolejowa łącząca południe stanu ze stolicą. Wtedy to, za pośrednictwem handlarek z regionu Istmo, nowe produkty spożywcze i rozwiązania technologiczne docierały do społeczności znajdujących się w pobliżu trasy pociągu (por. Coronado Malagón 2009).

Naszym gospodyniom powiedziano, że na fiestę przyjedzie „aż z Europy” antropolożka, specjalistka od dziedzictwa jedzeniowego, żeby skosztować ich popisowego dania. Biała cudzoziemka, która jednak (w ocenie kolegów antropologów) potrafi gotować i odnajdzie się w wiejskiej kuchni. Kobiety zdecydowały, że pokażą mi, jak przygotować mole i zaprosiły do wspólnego gotowania w przeddzień święta. Wyruszyliśmy do Valerio we czwartek rano, po czterech godzinach jazdy krętymi góorskimi drogami dotarliśmy do tropikalnej doliny (marzec to dodatkowo wiosenne upały). Po obowiązkowym zameldowaniu się u lokalnych władz² udałam się z towarzyszącą ekipie fotografką do miejsca, gdzie miało zostać przyrządzone mole. Po środku obszernego placu zaaranżowano tak zwaną kuchnię dymną (*cocina de humo*, Christie 2008): na ceglach ustawiono dużą misę z zielonej ceramiki z Atzompy, w potocznej opinii gwarantującej „właściwy smak”, ale toksycznej przez dodatek ołowiu w szkliwie (Pérez 2019a), pod nią ułożono palenisko z drewna. Składniki były już zgromadzone (wcześnie rano jedna z córek zebrała na wzgórzach owoce opuncji, a następnie oczyściła je z igieł). Dołożyłam do nich, jako mój wkład w fiestę, dwa kluczowe i najdroższe składniki dania – gorzką

² W stanie Oaxaca jest 570 municypiów, z których większość rządzi się prawem zwyczajowym (*usos y costumbres*), stąd zawsze należy w nich negocjować możliwość prowadzenia badań terenowych z osobami kierującymi wspólnotą. Zgłosiliśmy się do władz w Valerio, przedstawiając oficjalne dokumenty wystawione przez instytucje akademickie, licząc na pozwolenie wjazdu do społeczności, która również w okresie pandemii podlegała prawu lokalnemu.

czekoladę i suszone krewetki zakupione na targu w mieście Oaxaca poprzedniego dnia³. Usiadłam z Tia Chona przy palenisku i przez ponad godzinę towarzyszyłam jej w smażeniu kolejnych składników, w najtańszym, niskiej jakości oleju. Siedziałyśmy w gryzącym dymie, rozmawiając o jedzeniu z „gó”, pochodzeniu mole, a także zmianach w okolicy, jakie wywołał demontaż kolei w latach 90. Kobiety z Valerio nie mogły już sprzedawać mango czy przekąsek na stacji kolejowej w pobliskim Tomellin, straciły źródło zarobku, a krewetki – niezbędny składnik mole – trzeba teraz kupować w pobliskim mieście, zdaniem mojej rozmówczyni, słono przepłacając. W pewnym momencie jedna z córek uznała, że bardziej przydam się do ręcznego mielenia składników, w tym tych najtrudniejszych – migdałów czy *chiles*. Wymagało to krzepy, więc kobiety co jakiś czas zmieniały się przy młynku. Później okazało się, że nie miały pieniędzy, żeby zanieść usmażone składniki do dużego młyna funkcjonującego w jednym ze sklepów spożywczych. Tak przygotowaną pastę następnego dnia, już w mniejszej dymnej kuchni przy domu, rozcieńczyły wodą i doprawiły *sazonador*, czyli zawierającym glutaminian sodu i inne konserwanty bulionem w proszku. Mole musiało się teraz jeszcze chwilę pogotować – tu ponownie zostałam użyta w charakterze siły roboczej. Miałam mieszać chochlą w dużej kadzi i pilnować, żeby sos się nie przypalił. Na koniec danie zostało dosmaczone czekoladą. Kiedy Tia Chona uznała, że osiągnęło odpowiedni smak, dołożyła ugotowane wcześniej owoce kaktusa i usmażone kotleciki z suszonych krewetek.

Zostaliśmy – jako goście honorowi – usadzeni za stołem na podwórku. Nałożono nam sute porcje mole, do tego podano tortillę z lokalnej fabryczki (*tortilleria*), na stole znalazło się także kilka butelek napojów

³ *Mole negro*, czyli czarne mole to złożone, ceremonialne danie o rodowodzie kolonialnym, łączące składniki mezoamerykańskie (*chiles*, tortillę, pomidory) z tymi z tzw. Starego Świata (migdałami, sezamem, cukrem czy bananami). Każdy region (głównie w stanach Puebla, Tlaxcala i Oaxaca), miejscowość, rodzina czy kucharka mają swoje przepisy na to rytualne danie. Efekt końcowy zależy też od jakości użytych składników i wyczucia kulinarnego smaku (*el sazón*) kucharki (por. Pilcher 2018). W Valerio Trujano składniki *mole de cocochas* to m.in. owoce opuncji, krewetki (proszek z krewetek), *chile chilhuacle*, pomidory, słodki chleb, kukurydziane *tostadas*, banany, cebula, czosnek, oregano, tymianek, migdały, cukier, liść awokado, liść laurowy, gorzka czekolada.

gazowanych, piwa i mezcalu (przyniesionego przez nas w podarunku destylatu z agawy o mocy min. 45%). Mieliśmy degustować przygotowany sos pod uważnymi spojrzeniami rodziny i zaproszonych gości. Danie było tłuste (na powierzchni pływały duże oka oleju), bardzo słone (krewetki najwyraźniej nie zostały dostatecznie wymoczone) i zaskakujące w smaku. Słodkawy i lekko pikantny sos *mole negro* (w najlepszych wydaniach o bardzo subtelnym smaku) w regionie Dolin Centralnych, z którego przyjechaliśmy, czy w sąsiadującym stanie Puebla, podawany jest zawsze z drobiem, tradycyjnie z indykiem lub kurczakiem, zwykle w towarzystwie białego ryżu i tortilli. Tutaj połączenie czekoladowego, dymnego *chile chilucle* z suszoną krewetką o smaku typowym dla południa Oaxaki, ale trudnym do oswojenia dla osób z zewnątrz, i ziołami o silnym aromacie, było co najmniej zaskakujące. Mole było co prawda zdatne do zjedzenia (*edible*), ale w moim odczuciu niesmaczne, na granicy tego, co jestem w stanie zjeść (*palatable*, por. Long 2004). Okazało się kolejnym doświadczeniem w trakcie moich badań w Meksyku „smakiem z [etnograficznego] przymusu”. Nie tylko mnie ten smak nieprzyjemnie zaskoczył. Widziałam, że reszta grupy też próbowała ze wszystkich sił zachować spokój i wmusić w siebie jedzenie, żeby nie urazić naszych gospodyń. Wszyscy wiedzieliśmy, że w takich przypadkach należy udawać przyjemność z posiłku i chwalić umiejętności kulinarne gospodyń. Reguły organizujące fiestę to wszak gościnność, współbycie (*convivencia*) i wzajemność. Tego dnia *mole negro con cocochas* podano nam jeszcze w trzech innych domach. Czwarta porcja mnie na szczęście ominęła. Po południu dopadł mnie jet lag i goszcząca nas kobieta litościwie pozwoliła mi skorzystać z hamaka w ogrodzie.

Kiedy wróciliśmy wieczorem do hotelu w pobliskim mieście, zmęczeni upałem i intensywnym uczestnictwem w fiescie, usiedliśmy jak zwykle na *patio*, żeby omówić zebrane informacje i wrażenia, obejrzeć zdjęcia. Tematem, który od początku zdominował rozmowę, było dziwne w smaku danie i narzekania na przejedzenie wynikającej z przymusu przyjęcia rytualnego daru. Ciężkostrawne z natury *mole negro*, kiedy jest niewłaściwie przygotowane, obciąża żołądek i może poważnie zaszkodzić zdrowiu. Ktoś zaproponował, żeby napić się mezcalu uważanego

za tradycyjne lekarstwo na niestrawność (*para el despanse*). Okazało się jednak, że nasi koledzy niefrasobliwie rozdali, w formie prezentów, wszystkie przywiezione ze stolicy stanu butelki. Ja, nauczona doświadczeniem po uczestniczeniu już w wielu oaxakańskich fiestach, miałam jak zwykle ze sobą sporą torebkę *poleo* (*mentha pulegium*) – górskiej mięty potocznie nazywanej *hierba de boracho* czyli pijackim ziółkiem, stosowanej w Dolinach Oaxaki jako remedium na kaca, niestrawność czy ból głowy. Ale w skromnym hotelu, w którym się zatrzymaliśmy, nie było kuchni, ani nawet czajników do zagotowania wody. Po chwili przypomniałam sobie, że przywiozłam jeszcze inny środek, tym razem w tabletkach – rapacholin (ekstrakt z karczocha), który w mojej rodzinie używany był zawsze w okresach świątecznego rozpasania jedzeniowego. Noc została uratowana. Od tego czasu moi oaxakańscy koledzy i koleżanki antropolożki, z którymi wyjeżdżam w teren, zawsze upewniają się, czy zabrałam *poleo* i te „czarne tabletki z Polski”.

Niniejszy tekst koncentruje się na niedocenianych, pomijanych i przemilczanych aspektach badań terenowych. Jest autoetnograficzną, krytyczną retrospekcją, której celem jest odromantycznienie narracji o praktyce etnograficznej. Analizuję w nim ucieleśnione, zmysłowe i afektywne, przyjemne i nieprzyjemne wymiary intensywnej, długotrwałej obserwacji uczestniczącej, którą prowadziłam na przestrzeni lat w kilku częściach Meksyku i w różnych środowiskach społecznych. Szczególnie skupiam się na klasycznych badaniach terenowych dotyczących jedzenia, podczas których ciało antropolożki – moje ciało – stało się podstawowym narzędziem badawczym i miejscem wytwarzania wiedzy, często obarczanym wyjątkowymi dla mnie, niecodziennymi zadaniami do wykonania, takimi jak intensywne uczestnictwo w fiestach, czyli wspólnotowym obchodzeniu świąt religijnych, zazwyczaj kilkudniowych, których stałym elementem jest nadmierne rytualne jedzenie i picie (por. Pérez 2000; Campbell 2001; Zamorska 2015). Nie mniej trudny był udział w wielu wydarzeniach kulinarnych zwykle uważanych za atrakcyjne, między innymi festiwalach i pokazach gastronomicznych, degustacjach mezcalu w trakcie specjalistycznych warsztatów czy w końcu wizytach w restauracjach (jedyne zastrzeżenie pokarmowe jakiego doświadczyłam w Meksyku było rezultatem

wizyty w modnym lokalu znanej piosenkarki)⁴. Autoetnograficzna narracja ma więc na celu ujawnienie momentów, w których antropologiczne badania jedzenia nie są ani przyjemne, ani smaczne, ani pasjonujące, w których ciało badaczki jest narażane na ryzyko i zagrożenia zdrowotne związane z konsumpcją żywności nieznanej, często niesmacznej, na pograniczu kulturowej i etycznej jadalności, wzbudzającej opory czy wstręt. Ma przypomnieć, że procesowi fizycznego zakorzeniania w nowych kulturach kulinarnych towarzyszy często silny stres i praca emocjonalna, że ucielesnienie jest osadzone w relacjach społecznych. Pozostanie na terenowym „posterunku” i zachowanie dobrych relacji z uczestniczkami badań wymagało wypracowania różnych strategii wytrwania, w tym samotroski żywnościowej, w ramach której między innymi zainteresowałam się ziołolecznictwem i skompletowałam podręczną apteczkę ze środkami łagodzącymi skutki niestrawności, kaca, potencjalnych alergii pokarmowych czy stresu.

O badaniach: wyhodować potrójnie grubą skórę

Od ponad dwudziestu lat prowadzę badania antropologiczne w Meksyku. Za każdym razem, kiedy przygotowuję się do wyjazdu terenowego słyszę w swoim otoczeniu uwagi: „A ty znowu uciekasz [na zimę] do Meksyku!”. Padają nie tylko z ust bliższych i dalszych znajomych, osób reprezentujących inne dyscypliny, administracji uniwersyteckiej, ale także koleżanek i kolegów po fachu. Nasiliły się, kiedy – ponad dekadę temu – zajęłam się krytycznymi studiami nad jedzeniem i na południu Meksyku rozpoczęłam projekt badawczy skupiający się na procesach patrymonializacji kultur kulinarnych na potrzeby turystyki z perspektywy antropologii feministycznej. Wymagało to ode mnie

⁴ Koszty udziału w postrzeganych potocznie jako „przyjemne spędzanie czasu” (*leisure*), ale niezbędnych dla mojego projektu badawczego: odpłatnych kursach gotowania, wycieczkach kulinarnych, warsztatach mezcalu czy wizytach w restauracjach nie mogły zostać uwzględnione w budżetach projektów finansowanych przez polskie czy meksykańskie instytucje naukowe, były pokrywane z moich diet dziennych lub stypendiów.

wyhodowania potrójnie grubej skóry. Po pierwsze dlatego, że temat jedzenia, choć klasyczny dla antropologii, nadal jest uważany w Polsce za naukowo mało poważny (umieszczany w obszarze kobiecej sfery reprodukcji, po stronie ciała i niższych zmysłów takich jak smak, węch czy dotyk, por. Hryciuk, Mroczkowska 2012; Stoller 1989). Po drugie, antropologiczne *gender studies* pozostają marginalną subdyscypliną w rodzimej etnologii i antropologii kulturowej (w czasach zwrotu konserwatywnego i wojny z „ideologią gender” zajmuje się nimi garstka antropolożek – por. Hryciuk, Kościańska 2025). Po trzecie wreszcie otoczenie sprowadzało moje badania do „ciągłych wakacji w Meksyku”, i to na koszt polskiego czy meksykańskiego podatnika. Jakby chodziło tylko o przywilej cieszenia się słońcem w listopadzie i jedzeniem świeżego mango w marcu, po prostu przyjemne spędzanie czasu i dobre życie „pod palmą”⁵. O podobnych doświadczeniach pisali zresztą Henk Driessen i Willy Jansen (2013). Reakcje na moje wyjazdy do Meksyku są zapośredniczone przez globalny wizerunek tego kraju, lokujący się gdzieś między turystycznym rajem a miejscem naznaczonym różnymi rodzajami przemocy. Między przyjemnością a nieprzyjemnością/stresem, jakie niesie ze sobą praca etnograficzna w sytuacji stałego zagrożenia wynikającego z nasilających się kryzysów: klimatycznego, migracyjnego, przemocy ze względu na płeć czy wywołanych klęskami żywiołowymi. Stąd zazdrosne komentarze czasem mieszają się jednak z uznaniem dla badawczej wytrwałości.

Takie ambiwalentne nastawienie do moich regularnych wyjazdów na drugą półkulę wynika z ugruntowanego w rodzimej etnologii i antropologii kulturowej przeświadczenia, że praca terenowa ma wynikać z pasji i zawsze jest przyjemna, szczególnie w miejscach odległych, egzotycznych, a więc postrzeganych jako atrakcyjne. Większość powstających w Polsce monografii opartych na materiałach zebranych podczas długich obserwacji terenowych, nawet tych spełniających postulat refleksyjności, jest pozbawiona (mniej lub bardziej świadomie) analizy negatywnych

⁵ Symptomatyczna jest tu ilustracja towarzysząca ogłoszeniu o konferencji „Płeć, przyjemność, socjologia” zorganizowanej w grudniu 2024 roku przez Sekcję Socjologii Płci Polskiego Towarzystwa Socjologicznego przedstawiająca kobietę (badaczkę?) siedzącą na plaży, pod palmą i czytającą książkę.

emocji związanych z cieleśnym byciem w terenie, niepowodzeń w zakorzenieniu się w miejscu badań (*emplacement*, Howes 2005) czy strategii codziennego radzenia sobie w warunkach kryzysu. Pomimo tego, że o emocjonalnym i ucieleśnionym wymiarze badań etnograficznych komplikujących tę „regułę przyjemności” pisano obszernie już od lat 90. (np. Kleinmann, Kopp 1993; Oakley 2007; Davis, Spencer 2010; Hryciuk [2008] 2025a; Montesi, Johansson 2021). W relacjach etnograficznych pomijane są zwykle cieleśnie i zmysłowo nieprzyjemne, trudne czy niebezpieczne aspekty pracy terenowej, która sprowadza się niejednokrotnie do ciężkiej pracy fizycznej, a w przypadku kobiet również wyczerpującej pracy emocjonalnej (Hochschild 1983; Hryciuk [2008] 2025a). Zapewne przez post-inteligencki etos akademickiej klasy średniej, co przed laty sugerował David Ost we wstępie do polskiego wydania *Prywatyzując Polskę* Elizabeth Dunn (2008), kiedy wyjaśniał, dlaczego polscy naukowcy „nie piszą takich książek”. Kolejnym powodem może być ciągłe premiowanie subdyscyplin antropologii lokujących się – w podziale kartezjańskim – po stronie umysłu i naczelnych zmysłów (wzroku i słuchu), czyli na przykład antropologii politycznej, historycznej, wizualnej czy filozoficznej, przynoszących większe publiczne uznanie i akademicki prestiż, a przy tym niewymagających gromadzenia materiałów poprzez badania antropologiczne w ich klasycznym wydaniu, czyli długotrwałej i często kosztownej obserwacji uczestniczącej. Uprawianie antropologii, która nie opiera się na czasochłonnej obserwacji uczestniczącej, daje oczywiście szybsze rezultaty w formie publikacji (częściej artykułów niż monografii) tak pożądanym w szybko nieliberalizującym się świecie akademickim rządonym regułą *publish or perish* (publikuj lub giń). Do tej kwestii powrócę pod koniec artykułu.

Moje pierwsze projekty etnograficzne prowadzone w Meksyku nie dotyczyły bezpośrednio praktyk jedzeniowych czy kultur kulinarnych. W czasie badań terenowych w dzielnicach klas ludowych miasta Meksyk (lata 1999–2000, 2005–2006) przyglądałam się (re)konstrukcji kulturowych wzorów macierzyństwa (Hryciuk 2008/2009, 2010), w kolejnych latach analizowałam skutki wprowadzania rządowych programów pomocowych i rozwojowych skierowanych do ubogich kobiet w rdzennych

społecznościach regionu Mazahua, w środkowym Meksyku (Hryciuk [2017] 2025b). Prowadziłam badania głównie z kobietami i w kobiecych obszarach reprodukcji społecznej: prywatnej sferze domu lub półpublicznej sferze miejskiej fiesty czy spożywczej kooperatywie rdzennych kobiet. Jedzenie było od początku tłem dla moich badań, zawsze obecne w rozmowach przy kuchennych stołach czy we wspólnotowych kuchniach (por. Abarca 2007; Pérez 2019b). W trakcie kolejnych pobytów w terenie następowała moja sukcesywna akulturacja do różnorodności meksykańskich smaków, zapachów, innych sposobów jedzenia i obyczajów żywnościowych. Była wstępem do zajęcia się jedzeniem „na poważnie”.

Impulsem dla przesunięcia zainteresowań badawczych w kierunku krytycznych studiów nad jedzeniem i konsumpcją było wpisanie w 2010 roku przez UNESCO „tradycyjnej meksykańskiej kuchni” na listę niematerialnego dziedzictwa kulturowego ludzkości (zob. UNESCO b.d.). Już rok później spędziłam kilka miesięcy w mieście Oaxaca, gdzie przeprowadziłam wstępne rozpoznania procesów wytwarzania dziedzictwa jedzeniowego na potrzeby turystyki kulturowej. Badania zostały skonstruowane – podobnie jak moje poprzednie projekty – zgodnie z postulatami metodologicznymi antropologii feministycznej kładącymi nacisk na interseksyjność, (auto)refleksyjność i sytuacyjność badania terenowego: zachodzące w jego trakcie relacje władzy, emocje i ucieleśnienie (Hryciuk [2008] 2025a; Ellis, Bocher 2000; McLean 2014; Parker i in. 2019; Davis, Craven 2022). Dzięki finansowaniu ze strony polskich i meksykańskich instytucji naukowych⁶ pilotaż mógł przerodzić się w wielostanowiskową (Marcus 1995) i wieloczasową (Howell, Talle 2012) feministyczną etnografię turystyki opartej na dziedzictwie kulinarnym na południu Meksyku. Regularne powroty w teren (w latach 2014–2017 i 2021–2025) pozwoliły na śledzenie zmian zachodzących w tym obszarze, nie tylko w mieście Oaxaca, ale również w społecznościach metyskich, rdzennych i afro-oaxakańskich w innych regionach stanu (Hryciuk 2018, 2019). Ugruntowały też moje relacje z miejscowym środowiskiem akademickim,

⁶ Na przestrzeni lat (1999–2025) badania terenowe były finansowane przez stypendia rządu meksykańskiego, granty Komitetu Badań Naukowych i Narodowego Centrum Nauki oraz IDUB Uniwersytetu Warszawskiego.

dlatego często bywałam zapraszana przez koleżanki i kolegów antropologów do udziału w eksploracjach etnograficznych w nowych dla mnie miejscach, na przykład w Valerio Trujano. Regularne powroty w teren wzmocniły moje związki z uczestniczkami i uczestnikami badania przez częste współbycie, również w najtrudniejszych momentach (klęsk żywiołowych, np. trzęsień ziemi czy pandemii) i zbudowały trwałe relacje zaufania (*confianza*). Pozwoliło mi to na przeprowadzenie wielokrotnych wywiadów pogłębionych z elementami historii życia składających się na gastro-biografie kucharek i szefowych kuchni, pokazujących aspiracje i strategie budowania karier kobiet pracujących na silnie zmaskulinizowanym rynku lokalnej gastronomii (Hryciuk 2019). Oddawanie głosu kobietom znajdującym się na dole drabiny klasowo-rasowej w Meksyku, czyli podporządkowanych z grup metyskich, rdzennych czy afro-meksykańskich, oraz studiowanie ich doświadczenia ujawniło rosnące nierówności w obszarze turystyki kulinarnej zakorzenione w kolonialności władzy i kolonialności płci (por. Bidaseca 2022). Regularne powroty w teren skutkowały coraz szerszą siecią znajomości w polu gastronomicznym. Jako cudzoziemska ekspertka z czasem uzyskałam dostęp do społecznych i politycznych elit regionu zaangażowanych w rozwój sektora turystyki kulinarnej (*studying up*, Hannerz 2006).

Wizerunek specjalistki od turystyki jedzeniowej powstał w wyniku intensywnego i wielozmysłowego uczestnictwa w kulturach kulinarnych Oaxaki (por. Pink 2009; Moreno-Black 2019). Moje długotrwałe badania terenowe oparte były na doświadczeniu i uczeniu się (*skill-based ethnography*, Sutton 2006), systematycznej fizycznej, intelektualnej i emocjonalnej pracy. Na kulinarnym terminowaniu u oaxakańskich kucharek, podczas którego posługiwałam się mezoamerykańskimi, kamiennymi narzędziami (*metate*, *molcajete*), musiałam nauczyć się sprawnego funkcjonowania w dymnej kuchni i opanować podstawy obróbki kukurydzy – właściwego przygotowywania ziarna w zależności od gatunku zboża i rodzaju przygotowywanego dania/tortilli. Uzyskanie wglądu w miejscowe (bardzo zróżnicowane) zwyczaje żywieniowe wymagało zdobycia wiedzy na temat składników i podstaw technik gotowania (a co za tym idzie ciągle poparzonych rąk i bolących pleców). Przygotowywanie pożywienia

(zarówno codziennego, np. tortilli, jak i odświętnego sosu mole) stało się podstawą sensorycznej etnografii lokalnego dziedzictwa kulturowego (Pink 2009). Przestrzeniami, w których regularnie prowadziłam obserwację uczestniczącą były również szkoły gotowania dla cudzoziemców powstające w mieście Oaxaca i okolicznych społecznościach od lat 90. na fali rosnącej popularności turystyki opartej na doświadczeniu, w tym kursów praktycznych, czy szerzej tendencji spędzania czasu wolnego na zdobywaniu wiedzy (por. DeSolier 2013). W szkołach gotowania wzbudzałam zainteresowanie kulinarnym obyciem i umiejętnościami (w moim odczuciu nadal podstawowymi) i łatwo nawiązywałam kontakty z uczestniczkami, przedstawicielkami klasy średniej z Globalnej Północy (*studying sideways*, Hannerz 2006). Było mi łatwiej niż większości turystek odnaleźć się podczas kursów, posiadałam już bowiem podstawowy kapitał kulinarny (Naccarato, Le Besco 2012) i podniebienie wprowadzone (por. Moore, Del Biondo 2017) w trakcie wcześniejszych pobytów badawczych w Meksyku.

Miasto Meksyk: wytrenować podniebienie

„Jedzenie i spożywanie posiłków mają kluczowe znaczenie dla naszej podmiotowości, czyli poczucia własnego »ja«, oraz naszego doświadczenia ucieleśnienia, czyli sposobu, w jaki żyjemy w naszych ciałach i poprzez nie, co samo w sobie jest nierozzerwalnie związane z podmiotowością” pisała we wstępie do *Food, the Body and the Self* socjolożka Deborah Lupton, jedna z prekursorów krytycznych *food studies* (Lupton 1996: 1). Moje preferencje żywieniowe, smak, mało problematyczna relacja z jedzeniem (i ciałem), a także codzienne i odświętne praktyki wokół jedzenia (gotowanie, karmienie, goszczenie itd.) są przede wszystkim pokłosiem środowiska społeczno-kulturowego, z którego się wywodzę. Wychowana w dużej rodzinie, na przedmieściach Warszawy, w której codziennie, smacznie gotowała nam babcia, wyniosłam z domu solidne umiejętności kulinarne, w moim pokoleniu nadal uważane za podstawę właściwej socjalizacji dziewcząt. Moja rodzina „lubiła jeść”, była otwarta

na nowe smaki i eksperymenty kulinarne. Nie postrzegałam więc kuchni jako przestrzeni opresji kobiet, ale kreatywnego spędzania czasu i budowania osobistego prestiżu w rozszerzonej rodzinie. Miało to decydujący wpływ na powodzenie moich badań etnograficznych w Oaxace, ale też na pierwsze, udane kroki terenowe stawiane w mieście Meksyk.

Przyleciałam do meksykańskiej stolicy jesienią 1999 roku z minimalną wiedzą na temat lokalnej kuchni. Przed wyjazdem jadłam raz w warszawskiej restauracji „El Popo”, czytałam pierwsze wydawane po polsku publikacje na temat kuchni Meksyku (np. w serii Encyklopedia Sztuki Kulinarnej czy przepisy w magazynie „Kuchnia”), co oczywiście wpisywało się w kosmopolityczne ambicje i nowe style życia klas średnich w Polsce lat 90. (Palska 2002; Dunn 2008). Moja pamięć sensoryczna zawierała pikantny/ostry smak przywożonej z wakacji węgierskiej czuszki czy marynowanej bułgarskiej papryki, która czasem pojawiała się w stołecznych sklepach „Społem”. Od dzieciństwa lubiałam jeść pikantnie, nie miałam alergii ani wstrętów pokarmowych, „nie byłam wybredna” jak mawiała moja babcia i był to w jej ustach komplement. Teraz powiedzielibyśmy, że byłam wszystkożerna (*omnivore*).

Pojechałam do Meksyku z ciekawością kulinarną i gotowością poznania nowych smaków. Na miejscu okazało się, że czeka mnie intensywny trening podniebienia, wykształcenie meksykańskiego *gusto* – wielozmysłowego zakorzenienia w lokalnych kulturach kulinarnych (por. Perez 2019). *Paladar* (podniebienie) jest jedną z najważniejszych kategorii *emic* dla zrozumienia zwyczajów jedzeniowych w Meksyku. Odnosi się do zmysłu smaku danej osoby, który może się zmieniać na przestrzeni życia, w zależności od społecznego i kulturowego charakteru miejsca, w którym przebywa, i doświadczeń życiowych (por. Moore, Del Biondo 2017). Na przestrzeni lat, w trakcie rozmów o jedzeniu, czy to codziennych pogawędek przy stole, czy specjalistycznych wywiadów, pojawiały się silnie oceniające określenia: *paladar cerrado* (zamknięty), *abierto* (otwarty), *entrenado* (wykształcony) czy *fino* (wyrafinowany).

Szczęśliwym trafem swój pierwszy rok w mieście Meksyk (1999–2000) spędziłam z rodziną (matką i dwojgiem dorosłych dzieci) w jednej z *colonias populares*, w dzielnicy Iztapalapa (Hryciuk [2008] 2025a).

Señora Luisa była szwaczką, miała swój zakład krawiecki, ale też bardzo dobrze gotowała. Była znana w okolicy, wśród rodziny i znajomych, z tego, że miała dobry *sazón*. To kolejna kategoria *emic*, którą musiałam zrozumieć, by sprawnie funkcjonować wśród kobiet z Iztapalapy, a później kucharek w Oaxace. *Sazón* to cielesna wiedza zmysłowa, wiedza kulinarna pochodząca z codziennej praktyki i jednostkowego poczucia smaku, umiejętności przyprawiania. To indywidualny styl gotowania i kreatywność (Abarca 2006). W przypadku Luisy odzwierciedlał jej pochodzenie – metyski, migrantki drugiego pokolenia mieszkającej w mieście Meksyk, przedstawicielki klasy pracującej, ale z aspiracjami mobilności społecznej (jej dzieci ukończyły studia), uczącej się nowoczesnych przepisów z programów telewizyjnych i książek kucharskich.

Strajk Uniwersytetu Narodowego (UNAM), gdzie w programie *gender studies* miałam odbyć swoje stypendium naukowe, trwał kilka miesięcy, co spowodowało, że większość czasu spędzałam w Iztapalapie (Hryciuk [2008] 2025a). Pożytek w zakładzie krawieckim był ze mnie żaden, za to przydałam się w kuchni. Mój zapal do uczenia się przez gotowanie został doceniony i tak Luisa stała się moją główną odźwierną wprowadzającą mnie w codzienność klas ludowych. Razem przygotowywałyśmy dania powszednie (z radością przyjęła fakt, że lubię warzywa, których nie tykały jej mięsożerne dzieci), ale też odświętne potrawy na uroczystości rodzinne. I tak na przykład nauczyłam się robić *tamales* – pierożki z ciasta kukurydzianego z nadzieniem zawijane w liście kukurydzy i gotowane na parze. Przygotowanie kilkuset *tamales* na rodzinną fiestę czy prezent dla znajomych wymagało siły fizycznej (masę należało długo ubijać ręcznie do uzyskania odpowiedniej konsystencji) i sprawności w zawijaniu pierożków, a następnie przenoszeniu ciężkich garnków. Z chęcią towarzyszyłam Luisie w zakupach na targach w dzielnicy, w tym przenośnych *tianguis* ustawianych co tydzień na sąsiedniej ulicy, oraz wyprawach na główne targi miasta: La Merced, Jamaica czy Sonora. Uczyłam się poruszania w przestrzeni targowiska, kupowania we właściwy sposób i towarzyskiej etykiety. Dzięki mojej odźwiernej i coraz lepszej znajomości meksykańskiej wersji hiszpańskiego łatwo nawiązywałam kontakty. Wyprawy na targi stały się prawdziwą przyjemnością: poznawałam nowe

produkty (m.in. różnorodność *chiles*, kwiaty dyni, liście i owoce opuncji) i nowe smaki (w tym zieloną, gotowaną salsę – odtąd mój smak nośtalgiczny), zdarzały się też nie zawsze przyjemne zapachy (w tym swąd smażenia świńskiej skórki *chicarrón*) i widoki, na przykład baranich łbów wystawionych na pokaz w części rzeźniczej. Szybko przestawiłam się z nawyku codziennego jedzenia chleba na jedzenie kukurydzianej tortilli, choć na początku było mi trudno, odstręczał mnie jej zapach i obcy smak. Kukurydza była pierwszym z elementów meksykańskiej diety, których smaku musiałam się wyuczyć (*accuired taste*). Po kilku latach, już mieszkając w Oaxace, dołączyły do tej puli niektóre zioła, suszone krewetki i insekty (pasikoniki, larwy, latające mrówki) uchodzące za regionalny przysmak.

Zanurzenie w kulturach kulinarnych miasta Meksyk i nabycie jedzeniowego habitusu klas ludowych oznaczało konsumpcję przekąsek (*antojitos*) na ulicy. Pierwsze kroki stawiałam u boku moich gospodarzy, którzy nauczyli mnie, jak wybierać miejsca serwujące tanie, ale smaczne jedzenie w higienicznych warunkach, oraz jak odpowiednio się w nich zachowywać: trzeba nie tylko wiedzieć, jak zamawiać posiłki, lecz także kiedy używać uprzejmych zwrotów i jak nawiązywać krótkie interakcje ze współbiednikami. Wkrótce zaczęłam odnajdować się w gąszczu dań na bazie kukurydzy (*tacos, quesadillas, huaraches, sopes* itd.) i bogactwie sals. Stopniowo zaczęłam rozpoznawać smaki poszczególnych sosów, ale też potencjalne zagrożenia, jakie mogły się z nimi wiązać. Na przykład salsy przygotowane ze świeżych papryczek chile (takich jak habanero, serrano czy jalapeño) potrafią podrażnić żołądek, a przede wszystkim — porazić kubki smakowe. W potocznym meksykańskim hiszpańskim istnieje nawet specjalne określenie na zjedzenie zbyt dużej ilości chile — *enchilarse*. Osoba, którą to spotyka (objawami są kaszel, łzawienie oczu, grymasy twarzy) bywa zwykle przedmiotem żartobliwych komentarzy otoczenia. Smakowanie meksykańskiego, kukurydzianego street foodu wymagało także opanowania jedzenia rękami, na stojąco, w specyficznej pozie — przy prowizorycznych stołach i z użyciem serwetek. W późniejszych latach, podczas badań w Oaxace, nie tylko poznałam technologię przygotowywania tortilli, ale też na fiestach w Dolinach Centralnych

nauczę się posługiwać nią jak łyżką, serwetką do wytarcia ust czy w końcu talerzem i pojemnikiem do zabrania jedzenia na wynos (*itacate*) (por. Cohen 2015). Jedzenie na ulicy wymaga również rozpoznania rytmu danego miejsca – pewne przekąski są serwowane rano, inne po południu czy późno wieczorem. Poza tym wyjście z przyjaciółmi na wieczorne, treściwe *tacos* czy *tlayudę* (dużą tortillę z nadzieniem, specjalność Oaxaki) jest smaczną formą uspołecznienia, ale ma swoje konsekwencje zdrowotne. Szybko zrozumiałam, że nie może to być moja codzienna praktyka żywieniowa.

Kiedy po kilku latach, w 2005 roku, wróciłam do miasta Meksyk, żeby zgromadzić materiał do pracy doktorskiej posiadałam już podstawowy kapitał kulinarny i wytrenowane podniebienie. Mieszkanki Santa María Tomatlán, jednego z *pueblos originarios* dzielnicy Iztapalapa, które wybrałam na miejsce badań terenowych, nie spodziewały się jednak, że młoda, wykształcona cudzoziemka potrafi gotować i będzie chciała z nimi spędzać czas w kuchni. Zdobywające wykształcenie kobiety z klas ludowych nie garnęły się do tradycyjnych zajęć – nie gotowała córka Luisy, magistra geografii, nauczycielka w liceum (Hryciuk 2008/9, [2008] 2025a). Mobilność społeczna kobiet oddalała je od kuchni. Moje znajome, uniwersyteckie wykładowczynie z klasy średniej czy średniej wyższej nie tylko nie gotowały na co dzień (byłoby to klasowo degradujące), ale zatrudniały zwykle kilka osób służby, w tym kucharkę. Wiele kobiet z Tomatlanu pracowało w takich domach. W trakcie fiest byłam więc na początku oddelegowywana do prowizorycznego przedszkola, gdzie razem z mężczyznami – młodymi ojcami i dziadkami miałam zajmować się dziećmi. Nie protestowałam, bo dawało mi to dostęp do grupy męskich rozmówców. Sytuację zmieniło wspólne sprzątanie kościoła, do którego zostałam zaproszona pewnej soboty. Polecono mi umycie dużych metalowych wazonów za pomocą salsy Valentina (popularnego dodatku do dań z owoców morza). Wywiązałam się z zadania z poparzonymi rękoma i mocnym postanowieniem unikania tego specjału. Zyskałam za to kilka kontaktów. Podczas rozmów przy sprzątaniu kościoła okazało się, że nie tylko orientuję się w meksykańskiej kuchni, ale też mam – zdaje się – podstawowe umiejętności kulinarne. W trakcie kolejnej fiesty zostałam

awansowana do wspólnotowej kuchni, gdzie miałam obierać czosnek, siekać cebule i kolendrę. Kolejnym szczeblem na kulinarniej drabinie (bardziej bolesnym) było czyszczenie *chiles*. Moje kichanie i łzawiące oczy stały się obiektem żartów ze strony kobiet, ale dały mi przepustkę do wejścia głębiej w życie społeczności.

Ten drugi, roczny pobyt badawczy w mieście Meksyk (2005–2006) okazał się etnograficznie bardzo produktywny, ale fizycznie i emocjonalnie wyczerpujący. Codziennie musiałam przemierzać duże odległości z okolic uniwersytetu, gdzie mieszkałam, do Tomatlanu, gdzie prowadziłam badania terenowe, stale mierząc się ze skutkami „demokratycznych form degradacji” takich jak zanieczyszczenie środowiska, problemy z komunikacją miejską, powszechna korupcja i biurokracja, zagrożenie przemocą, w tym seksualną itd. (Hryciuk [2008] 2025a). Jadłam więc w biegu, w wybranych tanich jadłodajniach koło uniwersytetu i na stoiskach z jedzeniem ulicznym reprezentującym różne kulinarne tradycje kraju, popijając zwykle niezdrową i nieetyczną Coca-Colę, która w mieście Meksyk stała się moją doraźną, ucieleśnioną strategią przeżycia (por. Hryciuk 2021). Jedząc jak większość przedstawicielek klas ludowych, odebrałam mimowolnie kompleksową edukację smakowo-sensoryczną, wydatnie zwiększając moje rozumienie stołecznych zwyczajów jedzeniowych. To w mieście Meksyk, w rodzinach migrantów z Oaxaki spróbowałam po raz pierwszy regionalnych dań (np. *tamales z mole negro* zawinięte w liść bananowca) i po raz pierwszy skosztowałam mezcalu (fatalnej jakości). Długotrwałe badania terenowe we wszechogarniającym stresie wielomilionowej, zanieczyszczonej smogiem, położonej na wysokości 2240 m n.p.m. metropolii (Hryciuk [2008] 2025a), przypłaciłam kryzysem zdrowotnym. W ciągu kilku miesięcy schudłam dwanaście kilogramów. Strategią przetrwania okazały się wyjazdy na krótkie, wytnieniowe wakacje, zwykle do Oaxaki.

Oaxaca: praca (z) jedzeniem i piciem

Położony na południu Meksyku stan Oaxaca, słynący z bogatych tradycji kulinarnych, a szczególnie jego kolonialna stolica, był promowany

od lat 90. przez agendy państwowe oraz międzynarodowe media jako szczególnie destynacja dla turystyki jedzeniowej. Kiedy rozpoczęłam swoje badania w 2011 roku, miał już ustaloną reputację jedzeniowej meki i „serca meksykańskiej gastronomii”, miejsca pielgrzymek amatorów jedzenia i ekspertów kulinarnych z całego świata (Hryciuk 2018). Mój projekt podoktorski, jak to jest przyjęte w międzynarodowym świecie akademickim, podejmował nowy temat badawczy, wymagający zakorzenienia w nieznanym miejscu i zmiany afiliacji akademickiej. Koleżanki ze stołecznych programów *gender studies*, z którymi współpracowałam przez lata, pogratulowały mi wyboru mniejszego, przyjemniejszego w ich odczuciu, choć prowincjonalnego (!) ośrodka, ze zrozumieniem odnosząc się do chęci zmiany, złapania oddechu od uprawiania antropologii w dzielnicach klas ludowych i wyczerpującego życia w mieście Meksyk. Nie mogły sobie jednak darować uwag na temat porzucania ważnych feministycznie tematów (upolityczniania macierzyństwa czy ruchów społecznych) na rzecz zagadnień o wiele mniej istotnych czy wręcz trywialnych („turystyka kulinarna, czyli po prostu przywilej dobrego jedzenia w Oaxace?”). Podobne zastrzeżenia zgłosiły koleżanki feministki w moim polskim środowisku. Pomimo tego dawne współpracowniczki z różnych meksykańskich ośrodków chętnie mnie w Oaxace odwiedzają, oczekując zawsze, że będę ich przewodniczką po lokalnej scenie gastronomicznej. Ufają mojej ucieleśnionej eksperckości. Poniżej przedstawiam dwa przykłady z mojej praktyki etnograficznej ilustrujące, jak się taką kompetencję nabywa.

Pić jak koneserka

Podczas pandemii COVID-19 Meksyk był jednym z niewielu państw, które nie zamknęło granic powietrznych, co przełożyło się na wzrost ruchu turystycznego. Pojawił się nowy rodzaj uprzywilejowanej mobilności – turystyka (post)pandemiczna. W przestrzeni miasta Oaxaca zaznaczyła się obecność turystów krajowych i zagranicznych, w tym szczególnie cyfrowych nomadów i *spring breakers* – studentów z północnoamerykańskich

uniwersytetów przyjeżdżających do Oaxaki na wiosenne wakacje. Wraz z nimi pojawiły się nowe kultury picia: młodzi mężczyźni z północy kontynentu (*gringos*) bawiący się do późna w barach na dachach budynków, urządzający *bar crawls* (pijackie eskapady od baru do baru) i, co gorsza, upijający się w kolonialnym centrum, przed barokowymi kościołami. Przegrzanie (post)pandemiczną turystyką, w tym niemoralne picie i hałas, odbierane jako brak poszanowania miejscowych wartości, doprowadziło latem 2021 roku do pierwszych protestów mieszkańców przeciw gentryfikacji turystycznej.

Nasilenie ruchu turystycznego, rozwój mediów społecznościowych i promowanie Oaxaki jako interesującej destynacji kulinarnej przez programy takich platform jak Netflix dawało szansę rozwoju nowym restauracjom, a także wyspecjalizowanym barom z mezcalem (*mezcalerias*). Jednym z takich zyskujących na popularności lokali była „Luna”⁷. Niewielka restauracja założona w 2018 roku na obrzeżach miasta, w rodzinnym domu niedaleko lotniska, przez młodego, obiecującego kucharza Juana szybko stającego się lokalnym gastro-celebrytą. Chciałam poznać jego biografię, strategię budowania kariery, które umożliwiły wejście do nowych gastronomicznych elit miasta młodemu mężczyźnie z klas ludowych. Rezerwacja stolika była trudna, a jeszcze trudniejszy okazał się dostęp do szefa kuchni. W umówieniu wywiadu pomogła mi koleżanka, znana w mieście projektantka mody. Namówiła Juana na rozmowę, przedstawiając mnie jako badaczkę z Europy – ekspertkę od antropologii jedzenia.

Pojechałam do „Luny” w sierpniu 2021 roku. Był czwartek, późne popołudnie. Skromne obejście zostało podzielone na dwie części – pustoszące już patio z gustownie urządzoną częścią restauracyjną (w drzwiach minęłam się z grupą japońskich turystów) oraz stylowo urządzona, nadzwyczaj czysta dymna kuchnia w przeciwległym rogu placu z żarnami *metate*, dwoma dużymi ceramicznymi talerzami (*comales*) do pieczenia tortilli, kadziami używanymi do robienia mole, garnkami do gotowania na parze itp. W kuchni krzątała się starsza kobieta, jak się okazało matka

⁷ Nazwa restauracji i personalia rozmówców zostały zmienione.

kucharza doña Elwira, od której, jak powtarzał w wywiadach jej syn, „wszystko się zaczęło”. W restauracji odpowiadała za przygotowywanie tradycyjnych dań. Rozmawialiśmy dłuższą chwilę o rodzajach kukurydzy, których używają w restauracji i o tym, jak przygotowuje *nixtamal* (roztwór wapnia, w którym przez kilka godzin moczy się kukurydza). Kobieta robiła tortille dla jedzącej późny obiad obsługi kelnerskiej, a kiedy zachwycalam się ich zapachem, poczęstowała mnie jednym plackiem, który posypałam solą, zwinęłam w taco i zjadłam ze smakiem. Ciepła, świeża tortilla prosto z *comalu* jest uważana za przysmak i warunek konieczny dobrego posiłku w Oaxace. Dla wielu (w tym dla mnie) jest też testem jakości restauracji. Nostalgicznym smakiem i zapachem, za którym tęsknię w Polsce.

W końcu pojawił się sam szef kuchni. Usiedliśmy przy jednym ze stołów w rogu patio. Zmęczony po całym dniu pracy przyniósł ze sobą dużą butelkę czystej wody i drugą identyczną z alkoholem (bez żadnej etykiety). Zostałam poczęstowana *tepestate* – moim ulubionym gatunkiem mezcalu. Chwilę dyskutowaliśmy o metodzie produkcji stosowanej w rzemieślniczej destylarni w Dolinach Oaxaki, z której pochodził alkohol. Pierwsze lody zostały przełamane, a właściwie prze-pite. Rozmawialiśmy o organizacji restauracji, globalnych trendach w gastronomii i bardzo ostrożnie o miejscowej scenie kulinarnej. Juan pochodzi z rodziny migrantów z regionu La Mixteca, nie ma formalnego wykształcenia gastronomicznego, nie terminował za granicą. Przypadkiem dostał pracę w jednej z najlepszych restauracji w mieście, gdzie zaczynał od dołu hierarchii, zmywając naczynia. Stamtąd trafił do jednej z najwyżej ocenianych w światowych rankingach restauracji w mieście Meksyk, gdzie stał się specjalistą od tradycyjnych dań, w tym *mole negro*. Wiedzę na temat właściwego przygotowania sosu otrzymał od swojej matki, próbował też odtworzyć jej *sazón*. Pod koniec rozmowy dołączyła do nas doña Elwira i opowiedziała historię powstania „Luny” w ich domu rodzinnym. Na odchodnym wypadało mi wypić kolejny kieliszek alkoholu.

Musiałam zrobić dobre wrażenie – osoby o wystarczającej kompetencji i obytejszy z oxakańską sceną gastronomiczną, jeżeli nie *foodie* (Johnston, Baumann 2015), to znającej preferencje tej grupy turystów. Po kilku

dniach otrzymałam przez znajomą zaproszenie na degustację nowego, sezonowego menu. Pojechałyśmy do „Luny” razem. Podano nam zestaw ośmiu mini dań, smacznych, nieprzesadnie wystylizowanych, estetycznie podanych na typowej dla regionu ceramice, do tego *aguas frescas* (wody smakowe) i niewielki kieliszek dobrej jakości mezcalu *espadin*. Już trzy, cztery dania z menu wystarczyłyby nam za suty obiad. Objedzona, pod koniec posiłku sączyłam powoli swój mezcal, żeby nie dopuścić do dolewki (kelnerki dyskretnie na nas zerkały). Moje zachowanie nie odbiegało od przyjętej w klasie średniej restauracyjnej etykiety: mezcalu nie pije się shotami, przyjęte jest, że należy się nim delektować, żeby wychwycić i docenić wszystkie nuty smakowe. Do tego zwykle serwowane są pomarańcze pokrojone w cząstki i *sal de gusano* (sól zmielona z wysuszonymi larwami z agawy *maguey*) do posypania owocu. Kieliszek *espadin* o dymnym smaku i delikatnym zapachu w połączeniu z kwaśno-słodką pomarańczą i ziemnym posmakiem soli uznałam za doskonałe zwieńczenie posiłku.

Przez ponad dekadę badań terenowych obserwowałam szybką gentryfikację mezcalu: od spożycia domowego, rytualnego w trakcie fiest rodzinnych i religijnych w społecznościach rdzennych i miejskich klasach ludowych migrantów z Oaxaki, po menu restauracji z wyższej półki, z których każda powinna mieć bogatą i oryginalną ofertę rzemieślniczego alkoholu oraz wybór autorskich drinków (*mezcalini*). Awans mezcalu w gastronomicznej hierarchii doprowadził do wykształcenia wiedzy eksperckiej i dyskursu podobnego do winiarskiego, identyfikującego rodzaj i miejsce pochodzenia surowca, sposób produkcji i nuty smakowe alkoholu (Brulotte 2025). Tego dnia w „Lunie” nie zamawiałam kolejnych kieliszków, ograniczałam mezcal nawet jako niezawodny środek na trawienie. Brałam leki, których nie powinno się łączyć z alkoholem i w trakcie badań prowadzonych latem 2021 roku starałam się unikać zakrapianych imprez, co okazało się dosyć karkołomne, ponieważ w Oaxace każda okazja może być wykorzystana do degustowania mezcalu: od wernisażu po promocję naukowej książki. W dobrym tonie leży skosztowanie, rozpoznanie rodzaju i docenienie walorów smakowych oferowanego alkoholu. Prawie każda rodzina czy osoba ma swojego producenta (*maestro mezcalero*), od

którego kupuje alkohol, a więc zaufane (choć często poza kontrolą państwa) źródło zaopatrzenia. Ja nie jestem tu wyjątkiem. W oaxakańskiej akademickiej i artystycznej klasie średniej na picie (często ostre) mają społeczne przyzwolenie wszyscy, bez względu na płeć. Władze promują mezcal jako symbol tożsamości kulturowej stanu oraz globalny produkt eksportowy (Brulotte 2025). Duma z rosnącej popularności oaxakańskiego destylatu (mezcal wytwarzany jest również w kilku innych stanach Meksyku) ułatwia bagatelizowanie narastającego problemu alkoholizmu w mieście.

Juan przysiadł się do nas pod koniec posiłku, żeby zapytać o wrażenia. Przyniósł kilka butelek mezcalu z różnych regionów stanu wyprodukowanych z pojedynczych gatunków agawy lub ich mieszanek (*ensamble*). Oczekiwał jeszcze opinii o jego *barra de mezcal* (wyborze mezcalu), obie miałyśmy jednak wytrenowane już podniebienie i wyrobiony gust. Odbyła się nieplanowana przeze mnie degustacja. Musiałam sprostać wizerunkowi gastronomicznej ekspertki i koneserki alkoholu. Wytrzymać z pogodną miną kolejną godzinę, ukrywając z całych sił narastającą frustrację. Poznanie kultury mezcalu (sposobów produkcji, palety smaków, znaczenia rytualnej konsumpcji czy procesów gentryfikacji) należało do mojej pracy badawczej, było częścią zakorzenienia w zwyczajach jedzeniowych stanu, ale nie oznaczało automatycznie, że czerpałam przyjemność z jego (przesadnej) konsumpcji. Do centrum miasta wróciłyśmy taksówką. Szybko skryłam się w domu, gdzie próbowałam postawić się na nogi wodą mineralną i mocnym naparem z *poleo*. Zrobienie notatek terenowych musiało poczekać do rana.

Poner el cuerpo, czyli przetrwać fiestę

Prawdziwym wyzwaniem podczas badań w Oaxace był dla mnie zawsze udział w fiestach na wybrzeżu stanu, w regionie Istmo de Tehuantepec, szczególnie w *velas*, trwających kilka dni obchodach świąt patronów i patronek w społeczności zapotekkich. To etnograficzny rytuał przejęcia nawet dla najbardziej zaprawionych badaczek terenowych. Aktywne

uczestniczenie w *velas* stanowiło element etnografii wielostanowiskowej (Marcus 1995), w ramach której podążałam za swoimi odzwierciedlającymi, właścicielkami restauracji regionalnych w mieście Oaxaca, do społeczności, z których pochodzą. Otrzymanie zaproszenia na fiestę było wyrazem uznania, dowodem trwałej relacji przyjaźni i wzajemnego szacunku. Poza tym obecność cudzoziemskiej antropolożki była wręcz pożądana, dodawała bowiem prestiżu osobie czy rodzinie, która mnie gościła.

Uważane za właściwe, godne uczestnictwo w *velas* obliżuje kobiety do noszenia regionalnych strojów uzupełnionych rytualną biżuterią (złotą lub pozłacaną) i diademem ze świeżych kwiatów i wstążek. Trzy dni fiesty wymagają użycia trzech odmiennych zestawów i trzech kwiatowych stroików zmienianych zgodnie z rytualną etykietą. Reguły ubioru są obwarowane szczegółowym kodeksem. Poprawne odtworzenie uważanego za tradycyjny wizerunku kobiety z regionu Istmo ma służyć okazaniu szacunku dla miejscowego obyczaju⁸. W trakcie uroczystych parad ulicami, tańców czy biesiadowania szczególnie pilnie obserwowane są goście na fiestę, kobiety spoza społeczności. Noszenie się „jak Istmeña” wymaga więc ciągłej, wyczerpującej pracy z ciałem i emocjami. Jadąc do Istmo, wiedziałam, że będę przez kilka dni zanurzona w intensywnych interakcjach społecznych, że będę musiała dyscyplinować swoje ciało do noszenia ciężkich sukni z haftowanego aksamitu w tropikalnym upale wybrzeża Pacyfiku. Kobięcy strój z Istmo (*Traje de Tehuana*) nie tylko stanowi dumę regionu, ale jest jednym z najważniejszych elementów porewolucyjnego, narodowego imaginariusium Meksyku (Campbell, Green 1996). Nie ma tu więc przestrzeni na żadne negocjacje, nawet dla cudzoziemskiej antropolożki. Trzeba znieść niewygodę (*aguantar*) i z godnością prezentować się w przestrzeni fiesty.

Jako honorowa gościni nie miałam zwykle dostępu do wspólnotowych kuchni, gdzie, pod okiem doświadczonych kucharek wynajętych przez organizatorów fiesty, kobiety ze społeczności przygotowują potrawy dla kilkuset osób (np. na ceremonialne danie *estofado* potrzeba mięsa z kilku

⁸ Koszty udziału w fiestach, w tym zwyczajowych podarunków i wypożyczenia strojów, również nie mogły zostać uwzględnione w grantowych budżetach, więc zostały pokryte ze środków własnych.

krów) (Flores Ulloa 2010; Magaña González 2016). Mogłam jednak obserwować przygotowywanie posiłków dla wielopokoleniowych rodzin i byłam mile widziana w dymnych kuchniach, na podwórzach rodzinnych domów moich znajomych. Miałam więc ułatwiony wgląd w zwyczaje jedzeniowe goszczących mnie społeczności. Kuchnia regionu Istmo de Tehuantepec, uważana za jedną z najsmaczniejszych i najbardziej zróżnicowanych w Meksyku, jest kolażem powstałym w wyniku połączenia tradycji kulinarnych kilku rdzennych grup zamieszkujących ten obszar, wpływów kuchni migrantów (z Azji, Europy czy tzw. Bliskiego Wschodu) przybyłych do regionu na przełomie XIX i XX wieku, a także oddziaływania powstałej w tym samym czasie kolei dostarczającej produktów z innych części kraju (Flores Ulloa 2010; Magaña González 2016). Menu restauracji regionalnych w stolicy stanu zawierały zazwyczaj ograniczony wybór typowych, w większości ceremonialnych dań, powszechnie kojarzonych z tym regionem i akceptowanych przez miejskie klasy średnie i turystów. Dopiero przyjazd do Istmo i eksploracja miejscowych targów uzmysłowiła mi bioróżnorodność i odrębność smakową regionu. W jadłodajniach, na straganach i w domach przyrządzane są lokalne przysmaki między innymi z iguany, pancernika czy dziczyzny, można skosztować jaj żółwi morskich, co jest zakazane przez prawo federalne, ale dopuszczalne przez obyczaj i prawo zwyczajowe na tym obszarze. Na przestrzeni lat sporo czasu spędziłam w domowych kuchniach Istmo, na kulinarnych pogawędkach (Abarca 2007), ucząc się poprzez praktykę i szukając wielokulturowych wpływów w poszczególnych daniach, na przykład identyfikując środkowoeuropejski rodowód powszechnie tu serwowanego pure ziemniaczanego czy sałatki z marynowanej kapusty. Moja kulinarna edukacja miała też trudne momenty: musiałam próbować dań z iguany, na przykład zupy z dramatycznie wystającymi z miski kończynami gada, *tamales* z mięsem z pancernika czy uważanych za wyjątkowy przysmak żółwich jaj. To nie tylko wzbudzało we mnie fizyczny wstręt, ale i opory etyczne. Kosztowałam tych specjałów bez przyjemności, rejestrując kolejne „smaki z [etnograficznego] przymusu”. W trakcie pierwszych pobytów byłam też zachęcana do uczestniczenia w zabijaniu (*sacrificar*) i oprawianiu zwierząt, na przykład iguan. Pierwszy raz w życiu chciałam

wtedy zrejterować z kuchni. W zaprzyjaźnionych domach zawsze jestem karmiona ponad miarę, muszę wszystkiego skosztować, na przykład kilku rodzajów sera i kilku rodzajów *tamales* na śniadanie (żeby zrozumieć smak, docenić jakość i świeżość produktów), a za każdym razem, kiedy ze śmiechem protestuję, mówiąc, że chyba pęknę, oferowany mi jest mezcäl – to nic, że przed południem.

Największe wyzwanie stanowi przetrwanie głównej fiesty: wielogodzinnego przyjęcia w przestrzeni placów czy w wynajętych halach, podczas którego należy biesiadować – jeść przez kilka godzin (serwowane dania są wysokobiałkowe i w większości smażone), tańczyć (obowiązkowo kilka tradycyjnych układów tanecznych), gawędzić z otoczeniem i pić. Należy wytrzymać co najmniej kilka godzin w głośnej muzyce, która wraz z narastającym zmęczeniem zamienia się w uciążliwy hałas. Jedzenie serwowane jest w małych porcjach, ale cały czas dokładane są nowe dania na tace, które uczestnicy fiesty trzymają na kolanach. Taka prowizoryczna aranżacja posiłku kontrastuje z przepychem strojów, wymaga więc wypracowania odpowiednich technik jedzenia, tak by nie zniszczyć odświętnej, wypożyczonej sukni i nie dać jej zniszczyć współbiesiadnikom. Klepisko, na którym ustawione są krzesła szybko pokrywa się śmieciami, w tym odpadkami pożywienia. Bez ograniczeń serwowane jest schłodzone piwo Corona, ale już nie woda – trzeba przynieść swoją w butelce. Przyjęte jest, że mężczyźni mają na fiestę dostarczyć przynajmniej karton piwa. Wchodząc, paradują z nim na ramionach. Im też przypada w udziale serwowanie mezcälu w małych, plastikowych kieliszkach, krążą więc stale między uczestnikami wydarzenia, zachwalając wyjątkowość swojego alkoholu. Picia na fieście nie można odmówić, to rytualna i postrzegana jako kulturowo konstruktywna konsumpcja wyrażająca lokalną tożsamość, okazja do potwierdzenia pozycji w obrębie wspólnoty i budowania prestiżu (Douglas 1987; Zamorska 2015). Kilkundniowa *vela* jest okresem świętowania, a więc zawieszenia porządku: od picia nie można się wymówić chorobą czy słabszym samopoczuciem. Piją więc wszyscy, również kobiety, ale kobiety nie powinny się publicznie upijać, a już szczególnie cudzoziemskie antropolożki. Podobnie jak w innych kontekstach kulturowych spożycie alkoholu jest silnie upłciowione i moralnie nacechowane. W przypadku męskich antropologów nadmierne

picie na fiescie czy w kantynie daje dostęp do rozmówców i nie jest potępiane, mieści się w dopuszczalnych wzorcach męskości (por. Campbell 2001). W przypadku antropolożek utrata kontroli nad ilością spożywanego alkoholu grozi nadszarpnięciem reputacji, a także stępieniem czujności wobec pijanych mężczyzn, którzy stanowią realne, fizyczne zagrożenie w przestrzeni fiesty (Perez 2007). Moje ciało już skrzepowane odświętnym strojem i dyscyplinowane przymusem konsumpcji było wystawione na ciągłą obserwację: musiałam zachowywać się właściwie, zgodnie ze swoim statusem społecznym (białej Europejki, dojrzałej kobiety z klasy średniej, poważnej naukowczyni) i miejscowymi normami współżycia społecznego. Nie odmawiałam więc mezcalu, ale go nie piłam – korzystając z rozłożystości spódnicy dyskretnie wylewałam większość alkoholu na klepisko. Uczestnictwo w kolektywnym piciu wymagało ode mnie stałej czujności i wyjątkowego sprytu. W Istmo uczty z tańcami trwają wiele godzin, czasem dopiero późno w nocy można się z nich wymknąć, nie obrażając gospodarzy. Moje przejezione, przebudźcowane, wyczerpane ciało nie odpoczywało też w nocy. W tropikalnym klimacie wybrzeża spanie na hamaku (do czego nie byłam przyzwyczajona) nie przynosiło wcale wytchnienia. W dodatku życie społeczności wybrzeża Pacyfiku zaczyna się o świcie – po ulicach jeżdżą samochody z megafonami informującymi donośnie o nocnym poławie, a zaraz potem inne reklamujące na przykład ofertę *tamales*. Łapałam oddech dopiero po powrocie do miasta, spędzając kilka dni w relatywnej ciszy wynajmowanego domu, sącząc detoksykujące organizm koktajle owocowe przy pisaniu dziennika badań.

Przyjęcie zaproszenia na fiestę w Istmo zakłada położenie na szali kondycji własnego ciała (*poner el cuerpo*), zanurzenie w intensywnych, po części wymuszonych interakcjach społecznych, a co za tym idzie wytężoną pracę emocjonalną i stres. Oznacza wielozmysłowe, ucieleśnione, długotrwałe i (nie)przyjemne uczestnictwo w obcym kulturowo habitusie. Etnograficzny maraton. Trzeba go jednak przetrwać, nie tylko po to, by uzyskać wiedzę na temat badanych zjawisk, ale przede wszystkim żeby wypełnić (*cumplir*) zobowiązanie przyjaźni i wzajemności z osobami, rodzinami i społecznościami, które nas goszczą. Stworzyć wspólnotę doświadczeń: współżycia i współodczuwania oraz

repozytorium wspomnień, w tym zdjęć na których wszystkie kobiety obowiązkowo prezentują spektakularne regionalne stroje i promienny uśmiech. Praca w terenie to przede wszystkim budowanie relacji z innymi, w tym relacji wzajemnej troski i wsparcia, które ujawniają się i wzmacniają w momentach kryzysów, również tak niespodziewanych jak pandemia.

Wiosną 2021 roku, po czterech latach nieobecności, wróciłam do Oaxaki na miesięczny rekonesans, a latem tego samego roku na kolejne dwa miesiące badań terenowych nad wpływem pandemii na rynek turystyki kulinarnej. Osoby z mojego najbliższego otoczenia wyrażały troskę, ale nie krytkowały otwarcie zamiaru wyjazdu i wykorzystania szansy na badania w tak szczególnym momencie. Dostałam zgodę mojej instytucji, kierowanej wówczas przez osoby prowadzące od lat badania terenowe poza Polską, oraz finansowanie z wewnętrznego grantu uczelni. Wyjechałam zaszczepiona, podczas pobytu w terenie poddawałam się wszystkim rygorom sanitarnym, w Meksyku o wiele ostrzejszym niż w Polsce (por. Hryciuk 2021) i często sprawdzałam swój stan zdrowia, bo oprócz lekarstw zabrałam ze sobą zestaw jednorazowych testów. Według mojej najlepszej wiedzy podczas kilkumiesięcznego pobytu w Oaxace w 2021 roku nikt z mojego najbliższego otoczenia nie zachorował.

Odniosłam wrażenie, że wielu osobom ze środowiska antropologicznego ta moja „etnograficzna brawura” była bardzo nie w smak. Nie było już zazdrości o spędzenie marca w słońcu, a zdziwienie, a nawet wyrażona wprost krytyka tego, że narażam siebie i swoich potencjalnych rozmówców/rozmówczynie w terenie, że zachowuję się nietycznie. Ciekawe, że najbardziej radykalne opinie wyrażały osoby, które nigdy nie prowadziły klasycznych badań terenowych poza miejscem zamieszkania. Podczas pandemii nasiliły się nawoływania powrotu do badań gabinetowych: teraz prowadzonych przed komputerem, netnografii, badania dyskursu czy robienia wywiadów on-line, a nawet propozycje, by klasyczną etnografię

zredukować do stylu „patchworkowego”⁹, w tym krótkich wyjazdów w celu zebrania określonej ilości materiału (np. wystarczającego do napisania jednego czy dwóch artykułów), często niebezpiecznie ocierającą się o etnograficzny ekstraktywizm.

Określenie to usłyszałam po raz pierwszy kilka lat przed pandemią od jednego z zapoateckich aktywistów w regionie Dolin Centralnych. W Meksyku, a już szczególnie w Oaxace, gdzie każda społeczność czy rodzina ma swojego zaprzyjaźnionego antropologa czy antropolożkę (por. Cohen 2015) ludzie dobrze rozumieją, czym jest antropologia. Dyscypliną od początku XX wieku służącą za narzędzie działań rozwojowych ze strony państwa, ale też będącą polem zaangażowanej, często politycznej współpracy badaczy z lokalnymi społecznościami (Nahmad y Sittón 2008). Władze wspólnot i rdzenni intelektualiści pilnie śledzą działania antropologów krajowych i zagranicznych na swoim terenie, rejestrują zmiany wywołane neoliberalizacją globalnej akademii nastawionej na modne tematy i szybkie efekty. Coraz częściej otwarcie sprzeciwiają się postawie eksploataowania wiedzy rdzennych kultur (*conocimiento nativo*) jako „zasobów” do budowania karier na Globalnej Północy. Antropolożki i antropodzy, którzy zachowują się w nieodpowiedni sposób, unikają uczestnictwa w działaniach wspólnotowych (np. w wykraczającej poza ich „zainteresowania” fiescie) czy okazują brak solidarności (np. w momentach klęsk żywiołowych) przestają być mile widziani, nie tylko w danej społeczności. Zdarza się, że muszą szukać nowego miejsca dla swoich badań poza regionem. W Oaxace użycie określenia partner badawczy/partnerka badawcza ma swoją realną wagę społeczną i często polityczną, jest podjęciem zobowiązania, a nie tylko częścią nowego, „de-kolonizującego” dyskursu antropologicznego. Dopiero rzetelne badanie terenowe oparte na obserwacji uczestniczącej, ucieleśnionej praktyce współbycia i współodczuwania spełniają postulat etnografii empatycznej i dekolonialnej antropologii „na żądanie” (Segato 2021).

Słuchałam tych krytycznych komentarzy na temat mojej „etnograficznej brawury”, z tym większym zdziwieniem, że pojawiały się w momencie,

⁹ Dyskusja wokół tej propozycji metodologicznej zob. projekt „Patchwork Ethnography”, <https://www.patchworkethnography.com/>.

kiedy etnologia i antropologia kulturowa od kilku lat nie figurowała w spisie dyscyplin naukowych Ministerstwa Nauki i Edukacji (wykreślona w roku 2018, przywrócona w roku 2022). Kiedy należało bronić klasycznych, długotrwałych badań terenowych stanowiących podstawę naszej dyscypliny (por. Howell 2018 [2023]; Inglot 2016). Porzucenie praktyki etnograficznej pogłębia kryzys tożsamości dyscypliny – antropologami czy antropolożkami mienia się teraz osoby uprawiające w rzeczywistości kulturoznawstwo lub socjologię jakościową; za tekst antropologiczny uchodzi rzetelniej napisany reportaż (antropolożka wszak podróżuje i robi wywiady). Niestety, kilkuletni kryzys instytucjonalny nie przyniósł pogłębionej dyskusji na ten temat w rodzimym środowisku. Nam wszystkim upierającym się przy prowadzeniu badań terenowych w formie tradycyjnej – rozumianej jako długotrwała obserwacja (współ)uczestnicząca – pozostaje więc tylko dalsze hodowanie grubej skóry.

Bibliografia

- Abarca, M. E. (2006). *Voices in the kitchen. Views of Food and the World from Working-Class Mexican and Mexican American Women*. Austin: Texas University Press.
- Abarca, M. E. (2007). *Charlas Culinarias: Mexican Women Speak from Their Public Kitchens*. *Food and Foodways*, 15 (3–4), 183–212.
- Bidaseca, K. (2022). *Feminismos decoloniales*. In: M. Rufer (ed.), *La colonialidad y sus nombres: conceptos claves* (p. 139–158). Mexico: CLASCO/siglo veintiuno editores.
- Brulotte, R. L. & Di Giovine, M. A. (2014). *Introduction: Food and Foodways as Cultural Heritage*. In: R. L. Brulotte, M. A. Di Giovine (eds.), *Edible identities: Food as Cultural Heritage* (p. 1–28). Farnham: Ashgate.
- Brulotte, R. L. (2025). *Mezcal in Oaxaca. A Craft Spirit for the Global Marketplace*. Austin: University of Texas Press.

- Buenahora, G. (2018). Experiencias silenciadas: breves apuntes sobre la cocina afromexicana. *Diario de Campo Cuarta Epoca*, 2 (4), 74–85.
- Campbell, H. & Green, S. (1996). A History of Representations of Isthmus Zapotec Women. *Identities* 3, 1–2, 155–82.
- Campbell, H. (2001). *Mexican Memoir: A Personal Account of Anthropology and Radical Politics in Oaxaca*. London: Bloomsbury.
- Christie, M. E. (2008). *Kitchenspace. Women, Fiestas and Everyday Life in Central Mexico*. Austin: Texas University Press.
- Cohen, J. H. (2015). *Eating Soup without a Spoon: Anthropological Theory and Method in the Real World*. Austin: Texas University Press.
- Coronado Malagón, M. (2009). Las Viajeras Zapotecas del Istmo de Tehuantepec y el ferrocarril. *Cuadernos del Sur*, 14 (27), 53–68.
- Davis, D. A. & Craven, C. (2022). *Feminist Ethnography. Thinking through Methodologies, Challenges, and Possibilities*. Lanham: Rowman & Littlefield.
- Davis, J. & Spencer, D. (eds.) (2010). *Emotions in the Field: The Psychology and Anthropology of Fieldwork Experience*. Stanford, CA: Stanford University Press.
- DeSolier, I. (2013). *Food and the Self. Consumption. Production and Material Culture*. London: Bloomsbury.
- Douglas, M. (ed.) (1987). *Constructive drinking: perspectives on drink from anthropology*. London and New York: Routledge.
- Driessen, H. & Jansen, W. (2013). The Hard Work of Small Talk in Ethnographic Fieldwork. *Journal of Anthropological Research*, 69, 249–263.
- Dunn, E. (2008). *Prywatyzując Polskę. O bobofrutach, wielkim biznesie i restrukturyzacji pracy* (przeł. P. Sadura). Warszawa: Wydawnictwo Krytyki Politycznej.
- Ellis, C. & Bochner, A. (2000). Autoethnography, personal narrative, reflexivity. Researcher as subject. In: N. K. Denzin, Y. S. Lincoln (eds.), *Handbook of Qualitative Research*. Thousand Oaks: Sage Publications.
- Flores Ulloa, J. (2010). ¡Mucho Gusto! Gastronomía y turismo cultural en el Istmo de Tehuantepec. Oaxaca: CONACULTA.

- Hannerz, U. (2006). Studying Down, Up, Sideways, Through, Backwards, Forwards, Away and at Home: Reflections on the Field Worries of an Expansive Discipline. In: S. Coleman, P. Collins (eds.), *Locating the Field Space, Place and Context in Anthropology* (p. 23–42). Oxford, New York: Berg.
- Hernández Díaz, J. (2019). Reconstrucción de la negritud y políticas del reconocimiento: afrodescendientes en Oaxaca. *Journal of Latin American and Caribbean Anthropology*, 1–18. doi: 10.1111/jlca.12418
- Hochschild, A. R. (1983). *The Managed Heart: Commercialization of Human Feeling*. Berkeley: The University of California Press.
- Howell, S. (2018 [2023]). Ethnography. In: *The Open Encyclopedia of Anthropology* edited by Felix Stein. Facsimile of the first edition in *The Cambridge Encyclopedia of Anthropology*. doi: 10.29164/18ethno
- Howell, S. & Talle, A. (eds.) (2012). *Returns to the Field: Multitemporal Research and Contemporary Anthropology*. Bloomington: Indiana University Press.
- Howes, D. (ed.) (2005). Introduction. In: *Empire of the Senses: The Sensual Culture Reader* (p. 1–17). Oxford, New York: Berg.
- Hryciuk, R. E. i Kościańska, A. (red.) (2025). Wstęp. W: *Gender. Perspektywa antropologiczna. Kontynuacje* (s. 9-52). Warszawa: WUW.
- Hryciuk, R. E. ([2008] 2025a). Od córki do profesjonalistki. Obserwacja uczestnicząca w antropologii: dylematy, ograniczenia i zaskoczenia na przykładzie badań terenowych w mieście Meksyk. W: R. E. Hryciuk, A. Kościańska (red.), *Gender. Perspektywa antropologiczna. Kontynuacje* (s. 693-713). Warszawa: WUW.
- Hryciuk, R. E. ([2017] 2025b). Macierzyństwo na neoliberalne czasy. Kobiety mazahua, ubóstwo i kulturowe polityki rozwoju w centralnym Meksyku. W: R. E. Hryciuk, A. Kościańska (red.), *Gender. Perspektywa antropologiczna. Kontynuacje* (s. 279-304).. Warszawa: WUW.
- Hryciuk, R. E. i Mroczkowska, J. (2012). Co Wy tam gotujecie? O antropologicznych badaniach nad jedzeniem. *Op.cit.*, 43, 3–6.
- Hryciuk, R. E. (2021). Spacer pandemiczny. Z notatek terenowych w mieście Meksyk. *Magazyn Kontakt*. Pozyskano z <https://magazynkontakt.pl/spacer-pandemiczny-z-notatek-terenowych-w-miescie-meksyk/>

- Hryciuk, R. E. (2019). La Alquimista de los Sabores. Gastronomic heritage, gender and tourist imaginary in Mexico. *Revista del CESLA*, 24, 3–28. Pozyskano z
View of Alquimista de los Sabores: Gastronomic Heritage, Gender, and the Tourist Imaginary in Mexico
- Hryciuk, R. E. (2018). Tortilla tour. Turystyka kulinarna w zglobalizowanej Oaxace (południowy Meksyk). *Studia Socjologiczne*, 4 (231), 149–173. Pozyskano z
Tortilla_tour._Turystyka_kulinarna_w_zglobalizowanej_Oaxace,_poludniowy_Meksyk
- Hryciuk, R. E. (2010). (Re)constructing motherhood in contemporary Mexico: discourses, ideologies and everyday practices. *Polish Sociological Review*, 1 (169), 487–502.
- Hryciuk, R. E. (2008/9). Madre prestada? Mothering, singleness and social change in urban Mexico. *Ethnologia Polona*, 28, 61–78.
- Ingold, T. (2016). That's enough about ethnography. *HAU: Journal of Ethnographic Theory*, 4 (1), 338–395.
- Johnston, J. & Baumann, S. (2015). *Foodies: Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape*. London, New York: Routledge.
- Kleinmann, S. & Kopp, M. A. (eds.) (1993). *Emotions and Fieldwork*. London: Sage.
- Long, L. M. (ed.) (2004). *Culinary Tourism: A Folkloristic Perspective on Eating and Otherness*. In: *Culinary Tourism* (p. 20–50). Lexington: The University Press of Kentucky.
- Lupton, D. (1996). *Food, the body and the self*. London: Sage.
- Magaña González, C. R. (2016). Technologies and techniques in rural Oaxaca' Zapotec kitchens. In: S. I. Ayora-Díaz (ed.), *Cooking Technology. Transformations in Culinary Practice in Mexico and Latin America* (p. 55–68). London, New York: Bloomsbury.
- Marcus, G. (1995). Ethnography in/of the World Systems: The Emergence of Multi-Cited Ethnography. *Annual Review of Anthropology*, 24, 95–117.
- McLean, A. (2014). The intersection of gender and food studies. In: K. Abala (ed.), *Routledge International Handbook of Food Studies* (p. 250–264). London, New York: Routledge.

- Montesi, L. & Sheild Johansson, M. (2021). Dog Bites and Gastrointestinal Disorders: Our Everyday Bodies in Teaching Anthropology and Fieldwork Preparation. *Teaching Anthropology*, 10 (3), 59–69.
- Moore, L. J. & Del Biondo, K. (2017). Interactions Between Self, Embodied Identities and Food. Considering Race Class and Gender. In: M. C. Rawlinson, C. Ward (eds.), *The Routledge Handbook of Food Ethics* (p. 16–26). London, New York: Routledge.
- Moreno-Black, G. (2019). The Anthropology of Food and Food Anthropology. A Sociocultural Perspective. In: J. Chrzan, J. Brett (eds.), *Food Culture Anthropology, Linguistics, and Food Studies* (p. 31–46). Oxford, New York: Berghahn.
- Naccarato, P. & Le Besco, K. (2012). *Culinary Capital*. London, New York: Berg.
- Nahmad y Sittón, S. (2008). Mexico: Anthropology and the Nation-State. In: D. Poole (ed.), *A Companion to Latin American Anthropology* (p. 128–149). Malden: Blackwell Publishing.
- Nahmad y Sittón, S. & Ortiz Nahón, A. (eds.) (2020). *Comunidades fromexicanas en la Región Cañada y su relación intercultural con los pueblos indígenas y mestizos que forman parte de la región (en Oaxaca)*. Oaxaca: CIESAS Pacífico Sur, CONACYT.
- Oakley, J. (2007). Fieldwork Embodied. *The Sociological Review*, 55 (1), 65–79.
- Patchwork Ethnography. (b.d.). <https://www.patchworkethnography.com/>
- Palska, H. (2002). *Bieda i dostatek. O nowych stylach życia w Polsce końca lat dziewięćdziesiątych*. Warszawa: Wydawnictwa IFiS PAN.
- Parker, B., Brady, J., Power, E. & Belyea, S. (eds.) (2019). *Feminist Food Studies. Intersectional Perspectives*. Toronto: Women's Press.
- Pérez, R. L. (2000). Fiesta as tradition, fiesta as change: ritual, alcohol and violence in a Mexican community. *Research Report. Addiction*, 95 (3), 365–373.
- Pérez, R. L. (2019a). The Taste of Oaxaca: It's to Die For! In: S. I. Ayora-Diaz (ed.), *Taste, Politics, and Identities in Mexican Food* (p. 147–160). London, New York: Bloomsbury.

- Pérez, R. L. (2019b). Interviewing Epistemologies. From Life History to Kitchen Table Ethnography. In: J. Chrzan, J. Brett (eds.), *Food Culture Anthropology, Linguistics, and Food Studies* (p. 47–57). Oxford, New York: Berghahn.
- Pilcher, J. (2018). The land of seven moles: Mexican culinary nationalism in an age of multiculturalism. *Food, Culture & Society*, 21 (5), 637–653.
- Pink, S. (2009). *Doing Sensory Ethnography*. London: Sage.
- Segato, R. (2021). *La crítica de la colonialidad en ocho ensayos: Y una antropología por demanda*. Buenos Aires: Prometeo Libros.
- Stoller, P. (1989). *The Taste of Ethnographic Things: The Senses in Anthropology*. Pennsylvania: The University of Pennsylvania Press.
- Sutton, D. (2006). Cooking Skills, the Senses, and Memory: The Fate of Practical Knowledge. In: E. Edwards et al. (eds.), *Sensible Objects: Colonialism, Museum and Material Culture* (p. 87–118). Oxford, New York: Berg.
- UNESCO. (b.d.). Traditional Mexican cuisine – ancestral, ongoing community culture, the Michoacán paradigm – UNESCO Intangible Cultural Heritage. Pozyskano z <https://ich.unesco.org/en/RL/traditional-mexican-cuisine-ancestral-on-going-community-culture-the-michoacan-paradigm-00400>
- Zamorska, J. (2015). Prestige and alcohol in South Mexican fiesta. Drinking with saint patrons in the central valleys of Oaxaca. *Religion and Food*, 26 (2), 250–63.