

 <http://orcid.org/0000-0002-8123-3839>

Agata Stronciwilk

Wydział Sztuki

Uniwersytet Humanistyczno-Przyrodniczy im. Jana Długosza w Częstochowie

## SZTUKA JEDZENIA. O SMAKU W GRANICACH ESTETYKI

**Dorota Koczanowicz, *Pozycja smaku. Jedzenie w granicach sztuki*, Instytut Badań Literackich PAN, Warszawa 2018, ss. 359.**

Zainteresowanie tematyką jedzenia i smaku w perspektywie filozoficznej i estetycznej jest na gruncie rodzimej nauki zaskakująco niewielkie. Nietrudno jest dostrzec przyczyny tej sytuacji, gdyż pomimo rozwijających się badań z obszaru *food studies* tematyka jedzenia wciąż bywa marginalizowana, postrzegana jako nieistotna lub wręcz bagatelizowana. Jest to tym bardziej zaskakujące, jeśli przyjrzymy się mnogości dyskursów dotyczących ciała i cielesności. Publikacja Doroty Koczanowicz *Pozycja smaku. Jedzenie w granicach sztuki* jest istotną i udaną próbą wypełnienia wspomnianej luki. Autorka przygląda się jedzeniu z perspektywy estetycznej, zastanawiając się nad związkami pomiędzy kulinariami i sztuką. Odwołuje się do refleksji oraz badań z zakresu filozofii, antropologii, socjologii oraz historii sztuki w celu prześledzenia wspomnianych związków. Jedzenie jest

tematem, który uruchamia wiele wątków – społecznych, kulturowych, etycznych czy właśnie estetycznych – a publikacja Koczanowicz w istotny sposób oddaje ową wielowątkowość, która jest również charakterystyczna dla nurtu badawczego, jakim są *food studies*.

Zdaniem autorki „misją *food studies* jest odkrywanie znaczenia jedzenia dla interpretacji egzystencji ludzkiej” (s. 29). Istotne jest tutaj wskazanie, że wbrew wciąż pojawiającym się opiniom istotą *food studies* nie jest badanie jedzenia samego w sobie czy też jego właściwości odżywczych. Jennifer Berg, Marion Nestle oraz Amy Bentley zauważają, że o ile refleksja nad jedzeniem ma długą historię, o tyle sam termin pojawił się w latach 90. XX wieku<sup>1</sup>. Był on używany do nazwania badań koncentrują-

<sup>1</sup> Zob. J. Berg, M. Nestle, A. Bentley, *Food Studies*, w: S.H. Katz (red.), *Encyclopedia of Food*

cych się na historycznych, kulturowych, behawioralnych, biologicznych czy socjoekonomicznych determinantach oraz konsekwencjach produkcji i konsumpcji żywności. Również Jeff Miller oraz Jonathan Deutsch zwracają uwagę, że *food studies* nie zajmują się jedzeniem samym w sobie, nie jest to nauka o żywności, lecz raczej badanie relacji pomiędzy jedzeniem a ludzkim doświadczeniem<sup>2</sup>. Takie ujęcie wydaje się bliskie Koczanowicz, która nie rozpatruje jedzenia jako wyizolowanego obiektu, lecz zawsze umieszcza je w perspektywie relacji społecznych lub indywidualnego ludzkiego doświadczenia. Dla Koczanowicz jedzenie staje się jedną z centralnych kategorii badań nad kulturą, a rosnąca obecność tematyki związanej z żywnością, chociażby w badaniach kulturoznawczych, jest odzwierciedleniem „ogólnej tendencji dowartościowania tej strefy w globalizującym się, konsumpcyjnym społeczeństwie” (s. 55). Centralnym pojęciem omawianej książki jest smak, który okazuje się czymś więcej niż prostym doznaniem zmysłowym. W wyniku różnorodnych procesów społecznych jest on wytwarzany, konstruowany, negocjowany. Koczanowicz, rozpatrując to zagadnienie, w erudycyjny sposób odwołuje się zarówno do tradycji filozoficznej – pism Hume’a i Kanta, do gastronomii w ujęciu Anthelme’a Brillat-Savarina, jak i współczesnych rozpoznań z obszaru neuronauki.

W naszym codziennym doświadczeniu rzadko poddajemy refleksji dociera-

jące do nas bodźce zmysłowe lub też sam charakter percepcji zmysłowej. Dotyczy to przykładowo zmysłu smaku: wydaje się, że jest to proste doznanie wywołujące przyjemne lub nieprzyjemne odczucia związane z językiem i znajdującymi się na nim receptorami. Jednak, jak zauważa Barry C. Smith, współczesne badania psychologiczne i neuronaukowe wskazują na multisensoryczność doświadczenia smaku oraz na fakt, że istotny wpływ na jego odbiór mają warunki otoczenia<sup>3</sup>. Receptory znajdujące się na języku rozpoznają podstawowe smaki: słodki, słony, gorzki, kwaśny, *umami*. Smakujemy jednak nie tylko za pomocą języka – pojawiające się doznanie jest kombinacją dotyku, węchu i smaku. Wpływa nań temperatura potraw, docierający do nas zapach; osobną kwestią jest także znaczenie wzroku. Badacze z obszaru neuronauk i psychologii badają również wpływ otoczenia na nasze doznania smakowe<sup>4</sup>. Jak się okazuje, takie elementy jako kolor ścian, światło czy barwa i wielkość talerza także mają wpływ na to, jak odczuwamy dany smak. Wiedzę tę wykorzystują restauratorzy, odpowiednio dostosowując wystrój, muzykę i światło. Jest jeszcze jeden aspekt, którego nie sposób pominąć w refleksji nad smakiem: istotna jest też indywidualna wrażliwość, gdyż w przypadku wszystkich zmysłów jednostki wykazują zróżnicowaną potencjalność recepcji bodźców z otoczenia. Opisywana indy-

*and Culture*, t. 2, Scribner, New York 2003, s. 16.

<sup>2</sup> J. Miller, J. Deutsch, *Food Studies: An Introduction to Research Methods*, Bloomsbury, London 2014, s. 3.

<sup>3</sup> B.C. Smith, *Food and the Senses*, w: K. Grøn (red.), *Eat Me*, Trapholt, Kolding 2017, s. 62.

<sup>4</sup> Wiele artykułów dotyczących doznania smaku ukazywało się w wydawanym do 2017 roku czasopiśmie „Flavour”, zob. <https://flavour-journal.biomedcentral.com/articles> (dostęp: 17.04.2019).

widualna wrażliwość na bodźce smakowe była jednym z argumentów, które miały potwierdzać, iż smak nie może być przedmiotem refleksji estetycznej. Argument całkowitej subiektywności doznania smakowego zostaje współcześnie podważony przez istnienie krytyki kulinarnej. Z jednej strony każdy odczuwa smak w sposób indywidualny oraz posiada własne preferencje smakowe, jednak z drugiej smak ma wymiar społeczno-kulturowy, który pozwala również na istnienie pewnych „standardów smaku”.

Smak jest odczuwany indywidualnie i w takim też rozumieniu staje się najbardziej indywidualistycznym ze zmysłów. Jak jednak zauważa Koczanowicz: „intymne doznanie smakowe jest jednak zawsze po części wyrazem przeżycia zbiorowego, wyrasta z kultury, w której się dokonuje” (s. 55), dlatego też można mówić o pewnej jego „wspólnocie”. Nie tylko dzielimy się posiłkami, ale również naszymi wyobrażeniami dotyczącymi smaku. Preferencja wobec określonych smaków jest złożonym zagadnieniem, a nasze wybory związane z pokarmami wynikają z uwarunkowań kulturowych, biologicznych oraz indywidualnych upodobań i preferencji. Na wspólnotowy, a nawet uniwersalistyczny wymiar smaku wskazywała również Priscilla Ferguson: „pomimo że jako gatunek dzielimy upodobanie do cukru i niechęć wobec gorzkich smaków, rzeczywiste upodobania i niechęci w dużej mierze odzwierciedlają różne kultury i środowiska”<sup>5</sup>. W kontekście społeczno-kulturowego wymiaru kształtowania smaku Kocza-

nowicz opisuje początki pisarstwa kulinarnego w porewolucyjnej Francji oraz współczesną obecność jedzenia w mediach i kulturze popularnej. Wspomniane obszary są jednak zarysowane marginalnie, gdyż centralnym tematem publikacji pozostają kwestie związane z estetyką.

W kontekście książki Koczanowicz należy zwrócić uwagę na jednoczesną obecność i nieobecność smaku w refleksji estetycznej<sup>6</sup>. W XVIII wieku smak był kluczowym zagadnieniem estetyki, a wyodrębnienie czystego sądu smaku było dla Immanuela Kanta istotnym aspektem ugruntowania jej autonomii. Jednak smak rozumiany był metaforycznie, jako dyspozycja do wydania sądu o pięknie, natomiast pojmowany jako jeden ze zmysłów rzadko stawał się przedmiotem refleksji filozoficznej. Cielność doświadczenia smakowego, jego bezpośredniość i subiektywność powodowały, że uznawane było za niegodne namysłu estetyków – wszak trudno było je pogodzić z podstawowymi warunkami przeżycia estetycznego, jakimi były zdystansowanie i bezinteresowność. Akt jedzenia, w rozumieniu filozofów, podkreślał biologiczny, zwierzęcy wymiar człowieka, dlatego musiał podlegać sublimacji. W związku z tym, jak wskazuje również Koczanowicz, istotne stało się pojęcie smakoszostwa. W ujęciu Brillat-Savarina nie jest ono związane z zaspokojeniem głodu, jest to „namiętna, wyrozumowana i przyzwyczajaniem utwierdzona skłonność do przyznawania pierwszeństwa rzeczom dogadzającym

<sup>5</sup> P. Ferguson, *The Senses of Taste*, „The American Historical Review” 2011, vol. 116, no. 2, s. 372.

<sup>6</sup> Zob. C. Korsmeyer, *Making Sense of Taste: Food and Philosophy*, Cornell University Press, Ithaca–London 2002.

smakowi”<sup>7</sup>. Widoczne jest, że aby doświadczenie smaku mogło zostać ujęte estetycznie, musi zostać w pewien sposób przesunięte w obręb sfery intelektu. Smakoszostwo, w przeciwieństwie do zaspokajania apetytu, spełniało kantowski wymóg bezinteresowności, ponieważ pokarm nie służy w tym przypadku zaspokajaniu fizjologicznej potrzeby i zostaje tym samym (przynajmniej częściowo) pozbawiony praktycznego wymiaru. Wspomnieć można tutaj również o teoriach Pierre’a Bourdieu, który silnie zaakcentował klasowo-społeczny wymiar kategorii bezinteresowności, zarówno w kontekście estetycznej oceny dzieła sztuki, jak i kulinariów<sup>8</sup>. W ujęciu francuskiego socjologa kulinaria i gust kulinarny stają się również sposobem budowania oraz podtrzymywania społecznych hierarchii. Wracając do kategorii bezinteresowności – pojawia się istotne pytanie, czy jest możliwe włączenie jedzenia i smaku w obszar zainteresowania estetyki bez konieczności odrywania go od jego cielesnych i praktycznych wymiarów? Można również zastanowić się, czy w dobie rozważań nad tematem „użycia” sztuki i skuteczności sztuki refleksje dotyczące rzekomego problemu wynikającego z próby pogodzenia praktyczności i estetyczności mają jeszcze rację bytu.

Koczanowicz dostrzega potencjał do przekroczenia rozdźwięku pomiędzy estetycznością a praktycznością w filozofii pragmatycznej. Dlatego też ważne

miejsce w jej rozważaniach zajmuje so-maestetyka Richarda Shustermana oraz pojęcie doświadczenia w ujęciu Johna Deweya. Istotne pytanie, które zadaje sobie autorka, brzmi: czy jedzenie może być sztuką? Pragmatyzm jest dla Koczanowicz rodzajem pomostu, który pozwala na połączenie obu tych sfer. W kontekście związków jedzenia i sztuki możemy mówić o dwóch zjawiskach: pojmowaniu samego gotowania jako rodzaju twórczości oraz wykorzystaniu kulinariów przez współczesnych artystów. Oba te wątki są obecne w *Pozycji smaku*, chociaż można odnieść wrażenie, że pierwszy z nich przeważa.

W kontekście pierwszego zagadnienia, czyli uznania kulinariów za sztukę, autorka wskazuje, że dla Deweya sztuka nie jest fizycznym eksponatem, lecz wynikiem interakcji pomiędzy ekspresywnym obiektem a odbiorcą – „nie jest osobną, transcendentną sferą, nie dzieje się w oderwaniu od życia, co więcej, nie staje ponad codziennością” (s. 131).

Jak zauważał Sebastian Stankiewicz, Dewey sprzeciwiał się pokantowskiej estetyce, której trzema fundamentalnymi założeniami były: oddzielenie kwestii sztuki od poznawczych i moralnych (czyli kantowskie oddzielenie estetyki od etyki i epistemologii), utożsamienie sztuki z dziełem sztuki oraz model doświadczenia estetycznego opartego na bezinteresownej kontemplacji<sup>9</sup>. Autor *Sztuki jako doświadczenia* nazywał wspomniane podejście muzealną teorią sztuki – jej fundamentem była fetyszycacja artefaktu oraz wyłączenie go z ciągłości życiowego doświadczenia. Zamiast tego propo-

<sup>7</sup> A. Brillat-Savarin, *Fizjologia smaku albo medytacje o gastronomii doskonałej*, przeł. J. Guze, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 2016.

<sup>8</sup> P. Bourdieu, *Dystynkcja. Społeczna krytyka władzy sądzienia*, przeł. P. Biłos, Wydawnictwo Naukowe Scholar, Warszawa 2005.

<sup>9</sup> S. Stankiewicz, *Estetyka pragmatyczna – projekt otwarty*, Universitas, Kraków 2012, s. 13.

nował teorię dostrzegającą powiązanie pomiędzy sztuką i życiem, istotne było dla niego „zachowanie ciągłości między zwykłym, codziennym doświadczeniem a doświadczeniem estetycznym, które pojmuję się tutaj jako wysubtelnienie i zintensyfikowanie wartości obecnych w zwykłym życiu”<sup>10</sup>. Podobna refleksja przyświeca całej publikacji Koczanowicz, która postuluje rodzaj wzmożonej uważności, pozwalającej na dostrzeżenie wartości estetycznych w każdym „okруchu życia”. Jak stwierdza autorka: „zobaczenie w talerzu doskonałej zupy lub w pięknym, smakowitym ciastku dzieła sztuki nie jest łatwe. Wymaga to wyjścia poza wytyczone przez tradycję trajektorie estetycznego myślenia i umiejętności kreatywnego redefiniowania rzeczywistości, tak jak czynią to artyści” (s. 152).

Snując refleksję nad smakiem, Koczanowicz w dużej mierze odwołuje się do kluczowej publikacji Carolyn Korsmeyer *Making Sense of Taste: Food and Philosophy* (która, wspominając na marginesie, wciąż nie doczekała się polskiego tłumaczenia). Amerykańska filozofka przedstawiła najbardziej rozbudowaną filozoficzną refleksję nad zagadnieniem smaku: przyglądając się estetycznym teoriom warunkującym jego ekskluzję z obszaru doświadczenia estetycznego, opisywała również smak z perspektywy fizjologicznej czy rekonstruowała utrwaloną w refleksji filozoficznej hierarchię zmysłów, która w znaczącym stopniu przyczyniła się do deprecjacji tych opartych na bliskości<sup>11</sup>. Pomiędzy autorkami pojawia się jednak istotna różnica – Korsmeyer ostatecznie

nie decyduje się bowiem na włączenie jedzenia w obszar sztuki, choć przyznaje, że może ono posiadać wielorakie znaczenia<sup>12</sup>. Filozofka zauważa, że zarówno same produkty spożywcze, jak i zrytualizowane sytuacje ich konsumowania mogą mieć znaczenia symboliczne. Co więcej, zwraca uwagę, że „wydaje się, iż funkcje symboliczne są zawarte w jedzeniu w podobny sposób jak w dziełach sztuki”<sup>13</sup>. Zdaniem Korsmeyer współczesna koncepcja sztuki, skoncentrowana wokół pojęcia sztuki wysokiej, nie jest jednak właściwą kategorią, jeśli chodzi o jedzenie, gdyż zastosowanie takiej klasyfikacji może odwrócić uwagę od „interesujących sposobów, w jakie estetyczne jakości jedzenia odróżniają się od analogicznych wartości w sztuce”<sup>14</sup>. W rezultacie postuluje ona perspektywę, która pozwoliłaby z jednej strony zachować różnice, a z drugiej podkreślać podobieństwa pomiędzy tymi dwiema sferami. Jako istotną różnicę wskazuje fakt, że estetyczne wymiary jedzenia niejednokrotnie wykraczają poza samo jedzenie oraz że sztuka i jedzenie nie mają tożsamej historii i tradycji. Korsmeyer zwraca uwagę, że wspomniane symboliczne znaczenia jedzenia niejednokrotnie nie wynikają z jedzenia samego w sobie, lecz z kontekstu kulturowego, w którym jest umieszczone.

Estetyka zachodnioeuropejska zdominowana jest przez koncepcję odmienności sztuk pięknych od rzemiosła lub tzw. sztuki użytkowej. Korsmeyer stwierdza, że jedzenie nie jest sztuką piękną (*fine art*), jednak może być rozpa-

<sup>10</sup> *Ibidem*.

<sup>11</sup> Zob. C. Korsmeyer, *Making Sense of Taste...*

<sup>12</sup> Zob. *ibidem*, s. 103–145.

<sup>13</sup> *Ibidem*, s. 141.

<sup>14</sup> *Ibidem*.

trywane z perspektywy sztuki dekoracyjnej lub użytkowej. Filozofka stwierdza również, że ewentualna wspólna etykieta „sztuka” wcale nie jest najważniejszym połączeniem pomiędzy jedzeniem a sztuką – „o wiele większe znaczenie ma fakt, że tworzą one systemy symboliczne z podobnych składników”<sup>15</sup>. Tego typu oporów przed utożsamieniem jedzenia i sztuki nie mają jednak inni estetycy, jak Koczanowicz, Nicola Perullo czy Richard Shusterman.

Autor Świadomości ciała, pisząc o sztuce jedzenia, wyróżnia trzy aspekty, które od siebie wyraźnie oddziela. Wskazuje między innymi na „sztukę kucharską” (*art of cuisine*), na którą składają się przygotowanie i podawanie jedzenia<sup>16</sup>. Kolejnym aspektem byłaby sztuka odbioru i krytyki jedzenia (*art of food appreciation and criticism*), która skupia się na samych produktach spożywczych oraz koncentruje na ich właściwościach istotnych z perspektywy estetycznej. Zdaniem filozofa do właściwości tych zaliczyć można „nie tylko cechy formalne i wrażeniowe tych jadalnych obiektów dostępnym smakowi, zapachowi i innym zmysłom mającym udział w odbiorze i ocenie jedzenia, lecz także szersze symboliczne i społeczne znaczenia różnych pokarmów”<sup>17</sup>. W rezultacie, jak zauważa, przyjemność jedzenia związana jest nie tylko z jego spożywaniem, można czerpać ją z patrzenia na nie (czego doskonałym przykładem jest zjawisko #foodporn), czytania o jedzeniu lub oglą-

dania programów kulinarnych. Ostatecznie Shusterman pisze o sztuce jedzenia (*art of eating*), nie chodzi mu jednak ani o artystyczny wymiar wysokiej gastronomii, ani o wykorzystanie produktów spożywczych w sztuce. Shustermana interesuje bowiem sam akt jedzenia, który pojmuje jako rodzaj choreografii lub sztuki performatywnej.

Ten aspekt wydaje się dla niego kluczowy, ponieważ wpisuje się w projekt somaestetyki rozumianej jako praktyka cielesna i melioratywna pielęgnacja świadomego, czującego ciała. Shusterman postrzega czynność jedzenia jako posiadającą wiele potencjalnych wartości estetycznych. Przykładowo – chodzi o elegancję spożywania, przeżuwania, właściwie dobraną zastawę czy też odpowiednią atmosferę wytworzoną wokół posiłku.

W koncepcji Shustermana sztuka jedzenia jest jednym z wymiarów zwiększenia świadomości własnego ciała, a przez to elementem lepszego życia. Istotą jego filozofii jest wszak jej wymiar praktyczny i bezpośredni związek z życiem. Występuje on tym samym przeciw jedzeniu automatycznemu i bezrefleksyjnemu, które prowadzi, jego zdaniem, do problemów takich jak choroby czy otyłość. Co więcej, stwierdza on, iż „refleksyjna sztuka jedzenia przyczynia się do osiągnięcia filozoficznego celu samopoznania, gdyż podnosi naszą świadomość dotyczącą nawyków i ich wpływu na osoby, z którymi dzielimy posiłki czy choćby tylko przestrzeń ich spożywania”<sup>18</sup>. Jak zauważa Koczanowicz, somaestetyka Shustermana nie jest jedynie projektem estetycznym, ale

<sup>15</sup> *Ibidem*, s. 144.

<sup>16</sup> R. Shusterman, *Somaestetyka i gastronomia. Kilka myśli o sztuce jedzenia*, przeł. P. Poniatowska, „Prace Kulturoznawcze” 2017, vol. 21, nr 2, s. 31–32.

<sup>17</sup> *Ibidem*, s. 32.

<sup>18</sup> *Ibidem*, s. 37.

również etycznym. W kontekście jedzenia autorka dostrzega w niej refleksję, która sprzeciwia się sztucznym potrzebom rozbudzonym przez przemysł konsumpcyjny. Podobnie jak Shusterman zauważa ona, że ważnym aspektem spożywania jest swego rodzaju uważność, powściągliwość oraz wsłuchiwanie się w potrzeby – zarówno własnego ciała, jak i środowiska. Przyjemność jedzenia w takim ujęciu nie wynika więc z wielości bodźców, lecz z umiejętności intensyfikowania prostych doświadczeń. W związku z tym w proponowanej przez Koczanowicz filozofii odżywiania ważną rolę spełniają: cierpliwość, prostota, powolność oraz bycie tu i teraz (s. 247).

Koczanowicz, za Jeanem-François Revelem, proponuje w *Pozycji smaku* istotne rozróżnienie, jakim jest podział na wysoką kuchnię i domowe gotowanie, czyli kuchnię erudycyjną i popularną (s. 106). Podział ten z pewnością poparłaby Korsmeyer – bliski jest on bowiem postulowanego przez nią rozróżnienia sztuki i rzemiosła<sup>19</sup>. Wszak podobnie jak w tym przypadku podstaw tych podziałów można doszukiwać się w opozycjach męskie–kobiece, publiczne–prywatne. W takim ujęciu deprecjacja popularnego gotowania na rzecz kuchni erudycyjnej miałaby podłoże płciowe. Kobiece, domowe gotowanie postrzegane było jako niewymagające kreatywności i odtwórcze, bliższe rzemiosłu niż sztuce. Inaczej jest w przypadku tzw. kuchni erudycyjnej, która pomimo zachodzących współcześnie zmian wciąż pozostaje

je domeną mężczyzn<sup>20</sup>. Wraz z narodzinami i rozwojem tzw. *nouvelle cuisine* w XVIII wieku kuchnia zaczyna być postrzegana jako obszar kreatywności i wolności, a szef kuchni zaczyna być rozumiany jako twórca, który zyskuje rozpoznawalność i „podpisuje” swoje dzieła nazwiskiem. Ważnym aspektem podejścia Koczanowicz jest jednak odejście od skoncentrowania na kuchni erudycyjnej i jej artystycznym wymiarze.

Zarówno autorka, jak i na przykład Nicola Perullo proponują spojrzenie na kuchnię w ogóle jako na obszar posiadający potencjalne wartości artystyczne, co dotyczy również kuchni popularnej. Perullo wskazuje jednocześnie, że nie istnieją uniwersalne reguły i kryteria, które pozwalają uznać konkretne potrawy za sztukę<sup>21</sup>. Pojmuje on artystyczny wymiar kuchni jako zestaw warunków i okoliczności, które sprawiają, że dana potrawa może być postrzegana w tej perspektywie. Argumentując, że nie istnieją aprioryczne warunki uznania kuchni za sztukę, wskazuje, iż waloryzacja ta dokonuje się zawsze *a posteriori*. Zdaniem Perulla kuchnia może być postrzegana jako sztuka codzienności, posiadająca wartości artystyczne i estetyczne. Gotowanie nie jest dla niego sztuką, kiedy nie jest traktowane z odpowiednią dbałością, gdy brakuje kompetencji do odpowied-

<sup>19</sup> Zob. C. Korsmeyer, *Gender w estetyce. Wprowadzenie*, przeł. A. Nacher, Universitas, Kraków 2008.

<sup>20</sup> Nicola Perullo zwraca uwagę, że w rankingu Top 50 Best Restaurants wśród najlepszych szefów kuchni na świecie wymieniona była tylko jedna kobieta. Zob. N. Perullo, *Can Cuisine Be Art? A Philosophical (and Heterodox) Proposal*, w: S. Bottinelli, M. Valva (red.), *The Taste of Art: Cooking, Food, and Counter Culture in Contemporary Practices*, The University of Arkansas Press, Fayetteville 2017, s. 38.

<sup>21</sup> *Ibidem*.

niej realizacji lub też gdy nie wypływa z gestów i idei, które są świadome oraz pełne pasji. Kuchnia jako sztuka posiada swoją specyfikę – w przeciwieństwie do innych obszarów twórczości jest zawsze wielozmysłowa, żaden inny wytwór artystyczny nie jest też przeznaczony do skonsumowania (co zmienia się wraz z *food artem*). Perullo pojmuje gotowanie jako pewien proces, w którym uczestniczy wielu aktorów, proponuje tym samym odejście od prosto rozumianego autorstwa. Postrzega on sztukę kulinarną jako długi łańcuch procesów, w którym należy wziąć pod uwagę zarówno tych, którzy uprawiają i hodują „surowy materiał”, tych, którzy go przetwarzają (kucharze i kucharki, *chefowie*, zarówno domowi, jak i profesjonalni), oraz tych, którzy spożywają jedzenie – „wszyscy uczestniczą w artystycznym/estetycznym procesie kuchni, rozumianej jako relacyjny i dynamiczny performans”<sup>22</sup>. Zdaniem Perulla indywidualistyczna, modernistyczna koncepcja sztuki, artykułowana poprzez relację pomiędzy dziełem/obiektem a odbiorcą, nie potrafi uchwycić artystycznego znaczenia kuchni. W jego rozumieniu kuchnia jest „szuką środowiskową” (*environmental art*), co wynika z faktu, że w jej przypadku doświadczenie estetyczne związane jest z atmosferą, która powiązana jest z procesami, a nie jedynie obiektami. Perullo poszukuje więc artystycznych wymiarów kuchni nie tylko w spożywanym obiekcie, ale w sytuacji współbiesiadowania – „jedzenie, przedmioty, talerze, napoje, szklanki, sztuczce i ludzie, wewnątrz i zewnątrz, to jest oprawa, w której kuchnia osiąga pełnię i która

ostatecznie zbierze siłę, emocje i uczucia, sprawiające, że może zostać rozpoznana jako sztuka”<sup>23</sup>. Propozycja włoskiego filozofa jest szczególnie wartościowa, gdyż unika kodów instytucjonalnych w pojmowaniu kulinariów jako działalności twórczej, a zamiast tego skupia się na warunkach i okolicznościach, które mogą fundować artystyczny wymiar kuchni. Wspomniany relacyjny aspekt kuchni oraz pojmowanie jej jako dynamicznego, wieloelementowego procesu wydają się szczególnie inspirujące dla współczesnych artystów.

Opisane podejścia Koczanowicz, Shustermana i Perulla łączy fakt, iż estetyczne wartości kulinariów nie są według nich związane z pokarmami samymi w sobie, lecz z całym otoczeniem, atmosferą, relacjami międzyludzkimi, które powodują, że spożywanie nawet najprostszego pokarmu może stać się wyjątkowym doświadczeniem.

Istotnym wątkiem w badaniu relacji pomiędzy jedzeniem a sztuką jest również obecność tematyki związanej z pokarmami lub też samych produktów spożywczych w twórczości artystycznej. W tym przypadku rozpatrywanie związków jedzenia i sztuki dokonuje się w obrębie istniejących definicji sztuki. Jedzenie zostaje współcześnie włączone w obszar działalności artystycznej jako medium, za pomocą którego może wypowiedzieć się artysta. W swej istocie jest to jednak medium szczególne, ponieważ samo w sobie przesycone jest już znaczeniami, symboliką, emocjami.

Zdecydowanie pionierską rolę w kontekście wykorzystania kulinariów odegrali futuryści, którzy jako pierwsi nie

<sup>22</sup> *Ibidem*, s. 42.

<sup>23</sup> *Ibidem*, s. 44.



odwoływali się do jedzenia w formie reprezentacji (jak w tradycyjnej martwej naturze), lecz włączyli kulinaria w obręb swoich działań artystycznych. Szkoda, że multisensoryczne eksperymenty kulinarne futurystów nie zostały opisane w publikacji Koczanowicz, gdyż wydaje się, że jest to wciąż niedostatecznie zbadany wątek ich działań. Na gruncie futuryzmu można bowiem dostrzec wiele istotnych tematów związanych z jedzeniem, jego politycznym wymiarem oraz próbą wpisania w utopijny projekt wizji nowego człowieka. Dla Filippa Tommasa Marinettiego kuchnia była jednym z elementów przemiany człowieka i społeczeństwa, stąd jego chęć do odrzucenia makaronu, który w jego odczuciu nie dość, że czynił Włochów leniwymi i ospałymi, to jeszcze uzależniał kraj od zagranicznych dostaw pszenicy<sup>24</sup>. W tekstach poety jedzenie zostaje wyraźnie nacechowane politycznie. Przyszłość potrzebuje nowego typu ciał, lekkich i dynamicznych, które będą w stanie dotrzymać tempa zmieniającej się rzeczywistości. U Marinettiego jedzenie staje się również jednym z obszarów, w których przejawia się jego ksenofobia. Niechęć wobec pokarmu Innego jest stałym motywem powracającym w kulturze oraz jednym z fundamentów, na których budowane jest poczucie obcości.

W sztuce po II wojnie światowej zainteresowanie jedzeniem zdaje się wynikać z kilku głównych źródeł. Pierwszym jest wątek kultury masowej, globalizacji oraz przemysłowej produkcji żywności, który pojawia się w twórczości artystów pop-artu. Drugim jest szczególnie zain-

teresowanie ciałem i cielesnością prowadzące do działań z nurtu body artu i performansu. Trzecim, równie istotnym źródłem jest zainteresowanie artystów relacjami społecznymi i wspólnotowością, które skutkuje pracami i działaniami podejmującymi tematykę jedzenia w kontekście wytwarzanych przez nie więzi społecznych. Koczanowicz opisuje różne sposoby, w jakie jedzenie pojawia się w twórczości wybranych artystów. Jednocześnie porusza istotne tematy dla samych *food studies* – powiązania jedzenia i płci, zagadnienia wspólnoty, autentyczności i tożsamości. Autorka nie prezentuje rozbudowanej rekonstrukcji obecności jedzenia w sztuce współczesnej, jednak trudno czynić z tego zarzut – nie jest to bowiem publikacja z zakresu historii sztuki. W swej narracji autorka wybiera więc kilku artystów, nie opisuje przeglądowo ich twórczości, lecz koncentruje się na interesujących ją, czasem pojedynczych pracach.

Jednym z wątków, który ją interesuje, jest przestrzeń domowej kuchni, przez długi czas postrzegana jako obszar zarezerwowany dla kobiet. Powraca w tym kontekście wspomniany wątek podziału na kuchnię erudycyjną i popularną.

Jak zauważała Carole M. Counihan, „władza kobiet w dużej mierze jest władzą jedzenia”<sup>25</sup>. Do podobnych wniosków dochodziła Sławomira Walczewska, pisząc: „Anatomia kobiecej władzy w domu sprowadza się do ich roli w organizowaniu, przyrządzaniu i podawaniu jedzenia pozostałym członkom

<sup>24</sup> Zob. F.T. Marinetti, *The Futurist Cookbook*, Penguin Classics, London 2014.

<sup>25</sup> C.M. Counihan, *Female Identity, Food and Power in Contemporary Florence*, „Anthropological Quarterly” 1988, vol. 61, no. 2, s. 52.

rodziny”<sup>26</sup>. Walczewska umieszczała „matriarchat domowy” pośród jednej ze strategii emancypacyjnych, a jednocześnie wskazywała na pozorność władzy, jaką kobieta przyjmuje w kuchni. Refleksja nad powiązaniem pomiędzy kobiecością a jedzeniem – karmieniem i przyrządzaniem pokarmu – uwikłana jest w ciąg, wydawałoby się, kontrastujących ze sobą znaczeń. Z jednej strony pojawia się bowiem władza i poczucie sprawczości, a z drugiej opresyjność gotowania. Na ten aspekt zwracała uwagę Joanna Mroczkowska, gdy pisała, że jedzenie staje się dla kobiety źródłem antagonistycznych tożsamości – jednocześnie uwłasnowolnienia i ubezwłasnowolnienia<sup>27</sup>. Ograniczenie obszaru działania kobiet do sfery domowej było i wciąż jest źródłem ich deprecjonowania oraz wskazywania na rzekomy brak kompetencji w innych sferach życia. Złożona relacja pomiędzy kobietą a jedzeniem odnajduje swoje odbicie w dyskursie feministycznym. Kolejne fale feminizmu różniły się w podejściu do problematyki kuchni – od jej odrzucenia, „ucieczki” z kuchni, po afirmację<sup>28</sup>. Ciekawy jest także fakt, że

temat ten jest również silnie zaznaczony w twórczości artystycznej. Można zauważyć, że ikoniczne dzieła sztuki feministycznej niejednokrotnie poruszały tematykę związaną z jedzeniem oraz spotkaniem wokół stołu (przykładowo *Dinner Party* Judy Chicago czy *International Dinner Party* Suzanne Lacy). Koczanowicz w tym kontekście analizuje podział na przestrzeń prywatną i publiczną oraz strategie artystek, które w swych działaniach dokonywały przejść pomiędzy nimi. Opisuje więc między innymi *Semiothics of the Kitchen* Marthy Rosler, działania Elżbiety Jabłońskiej, Mierle Laderman Ukeles czy Mariny Abramović.

Ważnym wątkiem, który pojawia się w *Pozycji smaku* w kontekście refleksji nad jedzeniem, jest zagadnienie tożsamości i wspólnoty. Ellen Messer zwracała uwagę na fakt, że kwestia definiowania i granic „jedzenia” jest jednym z podstawowych zainteresowań antropologii, ponieważ w każdym społeczeństwie jednostki ludzkie łączą ograniczenia żywieniowe z tożsamością<sup>29</sup>. Antropolożka zwraca także uwagę, że przez uznawanie

<sup>26</sup> S. Walczewska, *Damy, rycerze i feministki: kobiece dyskursy emancypacyjny w Polsce*, eFKA, Kraków 1999, s. 165.

<sup>27</sup> Zob. J. Mroczkowska, *Gospodyni, matka, uzdrowicielka. Rola kuchni w kształtowaniu tożsamości współczesnych kobiet wiejskich*, w: A. Wiczorkiewicz, U. Jarecka (red.), *Terytoria smaku. Studia z antropologii i socjologii jedzenia*, IFiS PAN, Warszawa 2014, s. 73–74.

<sup>28</sup> Przykładowe pozycje poruszające temat jedzenia z perspektywy feministycznej: J. Brady, J. Gingras, E. Power, *Still Hungry: A Feminist Perspective on Food, Foodwork, the Body, and Food Studies*, w: M. Koç, J. Summer, A. Winson (red.), *Critical Perspectives in Food*

*Studies*, Oxford University Press, Oxford 2012; A. Avakian, B. Haber, *Feminist Food Studies: A Brief History*, w: A. Avakian, B. Haber (red.), *From Betty Crocker to Feminist Food Studies: Critical Perspectives on Women and Food*, University of Massachusetts Press, Amherst–Boston 2005; A. McLean, *The Intersection of Gender and Food Studies*, w: K. Albalá (red.), *Routledge International Handbook of Food Studies*, Routledge, London–New York 2014.

<sup>29</sup> E. Messer, *Food Definitions and Boundaries: Eating Constraints and Human Identities*, w: J. MacClancy, J. Henry, H. Macbeth (red.), *Consuming the Inedible: Neglected Dimensions of Food Choice*, Berghahn Books, New York–Oxford 2007.

pewnych rzeczy za jadalne oraz przez kulturowe przetwarzanie surowych obiektów i łączenie ich w ustrukturyzowany sposób ludzie definiują, co ich zdaniem oznacza bycie człowiekiem należącym do określonej grupy lub identyfikującym się z określonym stylem życia. Jedzenie jest więc powiązane z tożsamością na poziomie indywidualnym i kolektywnym. W tej drugiej perspektywie służy ono do wyznaczania granic pomiędzy grupami, podkreślania odmienności, ale również budowania poczucia wspólnoty. Koczanowicz rozpatruje problematykę budowania wspólnotowych relacji za pośrednictwem jedzenia w kontekście działań Elżbiety Jabłońskiej, Marije Vogelzang, Rirkrita Tiravanii oraz Anny Królikiewicz.

W projektach artystycznych wspólnotowy wymiar jedzenia eksplorowany jest od dawna, jednak nasilenie tego typu działań w latach 90. skłoniło Nicolasa Bourriauda do stworzenia terminu estetyki relacyjnej<sup>30</sup>. Punktem wyjścia dla francuskiego krytyka sztuki jest szeroko rozumiana komercjalizacja, która dotyczy także relacji międzyludzkich. Jego zdaniem praktyka artystyczna jest przestrzenią, w której dokonywane są eksperymenty dotyczące relacji wymykających się wszechogarniającej reifikacji. W takiej perspektywie kluczowym aspektem działań twórczych jest tworzenie efemerycznych spotkań, które w interesujących nas przykładach budowane są wokół jedzenia. Na przykład opisywany przez Koczanowicz artysta Rirkrit Tiravanija odwołuje się do posiłku jako najprostsze-

go i najbardziej fundamentalnego ogniwa zdolnego do wytwarzania relacji międzyludzkich. Jedzenie nie jest nigdy w jego twórczości traktowane jako dzieło sztuki, ale raczej jako medium, wokół którego wytwarzane są relacje. W przypadku działań Tiravanii powraca wątek dotyczący powiązania jedzenia, tożsamości, migracji, ale także autentyczności i tego, jak ją rozumieć w kontekście kulinariów. Kiedy przykładowo artysta zestawia ze sobą potrawy wykonane według znanych mu rodzinnych przepisów oraz te same, lecz zakupione na ulicach Nowego Jorku, pośrednio zadaje on tym pytanie o związki pomiędzy smakiem, kuchnią a tożsamością<sup>31</sup>. Ciekawym uzupełnieniem opisu twórczości Tiravanii mógłby być zarys działań Michaela Rakowitza, który bardzo silnie eksponuje antagonizujący i polityczny wymiar kulinariów.

Interesujący jest fakt, iż w wielu przypadkach, w których artyści wykorzystują jedzenie w swojej twórczości, smak wcale nie jest najważniejszym zagadnieniem. Tym ciekawsza na tle pozostałych realizacji opisywanych przez autorkę jest twórczość Anny Królikiewicz, która nie tylko wykorzystuje jedzenie w swych pracach, ale również koncentruje się na samym doznaniu smaku oraz jego wartościach ekspresyjnych. W jej działaniach smak staje się obszarem eksperymentów. Za jego pomocą Królikiewicz stara się opowiadać narracje, wywoływać emocje, przywoływać wspomnienia. Z wielu instalacji i działań artystki Koczanowicz decyduje się jednak opisać

<sup>30</sup> N. Bourriaud, *Estetyka relacyjna*, przeł. Ł. Białkowski, Muzeum Sztuki Współczesnej MOCAK, Kraków 2012.

<sup>31</sup> Temat autentyczności w kontekście kulinariów opisywała Anna Wiczorkiewicz, zob. *eadem*, *Apetyt turysty. O doświadczeniu świata w podróży*, Universitas, Kraków 2012.

*Stół*, w którym to w przewrotny sposób doznanie smakowe pozostaje nieobecne. Instalacja ta była z jednej strony opowieścią o przeszłości Gdańska, a z drugiej dialogiem z malarską tradycją wanitatywną martwej natury.

Wanitatywny wydzźwięk można dostrzec również w opisywanych przez Koczanowicz działaniach Daniela Spoerriego. Artysta poruszał różnorodne aspekty związane z żywieniem – od jego przygotowywania, podawania, spożywania, aż po resztki, które zostają po konsumpcji. Najbardziej znana restauracja Spoerriego, otwarta w 1968 roku w Düsseldorfie, była dziełem totalnym, w którym oprócz jedzenia istotny był także wystrój oraz relacja pomiędzy dziełem w procesie (czyli jedzącymi gośćmi) a obrazami-pułapkami wiszącymi na ścianach. Koczanowicz przyjmuje interesującą perspektywę opisu działań Spoerriego. W 2011 roku autorka uczestniczyła w uczcie, która była jednocześnie opowieścią o życiu artysty. Kolejne potrawy opowiadały o ważnych momentach w jego biografii oraz wyznaczały ślad kolejnych migracji. W tej perspektywie wspomniane dwa wątki zespolenia jedzenia i sztuki spotykają się – z jednej strony jest opowieść o artyście, który wykorzystywał pokarmy w swej twórczości, a z drugiej mamy ucztę, która sama w sobie pretenduje do

rangi dzieła sztuki. Z jednej strony mamy więc do czynienia ze zjawiskiem jedzenia w sztuce, z drugiej z jedzeniem *jako* sztuką. Przykład ten pokazuje, że sfery te współcześnie przenikają się na wiele sposobów. Wzajemnie na siebie wpływają, a artyści, projektanci i szefowie kuchni niejednokrotnie współpracują przy tworzeniu poszczególnych projektów.

Koczanowicz wskazuje, iż ważnym celem *Pozycji smaku* jest uświadomienie konieczności „określenia nowych punktów orientacyjnych i przewartościowania relacji pomiędzy doświadczeniem estetycznym i kulinarnym” (s. 332). Publikacja zdecydowanie spełnia ten cel, nakreślając najważniejsze punkty historycznej i współczesnej refleksji nad jedzeniem oraz smakiem, nie tylko w perspektywie estetycznej. Wielość podejmowanych wątków, które wynikają z polisemiczności samej tematyki jedzenia, sprawia, że monografia Koczanowicz może być potraktowana nie tylko jako argument uwidaczniający wielorakie powiązania sztuki i kulinariów, ale również jako swoiste wprowadzenie w obszar *food studies*. Wprowadzenie tym bardziej potrzebne, iż można odnieść wrażenie, że jest to wciąż zjawisko niewystarczająco rozpoznane i oswojone na gruncie polskiej nauki.