

# Jeść sztukę



## DOROTA KOCZANOWICZ

Akademia Sztuk Pięknych, Wrocław  
kulturoznawstwo@dswe.pl

Dr Dorothea Koczanowicz uczy estetyki i zagadnień związanych z kulturą. Jest autorką książki i artykułów dotyczących sztuk i teorii sztuki. Interesuje się stykiem sztuki i życia. Pracuje nad książką „Sztuka od kuchni. Jedzenie w praktykach artystycznych i kulturze współczesnej”.

**Tradycyjnie ważnymi zmysłami uprawomocnionymi do odbioru sztuki są wzrok i słuch. Smak przypisany jest niższej sztuce kulinarnej. Jednak współcześni artyści nie baczą na te podziały.**

W słynnym eseju „Sprawdzian smaku” David Hume stwierdza, że „szukanie prawdziwego piękna czy prawdziwej brzydoty jest równie bezowocne jak chęć ustalenia, co jest naprawdę słodkie, a co gorzkie”. Choć nie znajdujemy definitywnej zasady, która pozwalałaby oddzielić piękno od brzydoty, choć rozróżnienie to ma charakter wyłącznie empiryczny, to jednak Hume stara się w doświadczeniu znaleźć wskazówki, które pozwalałyby zrozumieć naturę naszych wyborów. Jednym z takich kryteriów może być szczególna wrażliwość naszych zmysłów. Charakterystyczne jest, że pisząc o tej cesze, autor eseju powołuje się na smak gastronomiczny. Przytacza opowieść z „Don Kichota” o dwóch znawcach wina, którzy dysponowali niezwykle wyczulonym zmysłem smaku, tak że byli w stanie z niezwykłą precyzją wymienić poszczególne nuty wina. Hume nie ma wątpliwości, że ta sama wrażliwość rządzi oceną kulinarną i estetyczną.

## Z kuchnią do galerii

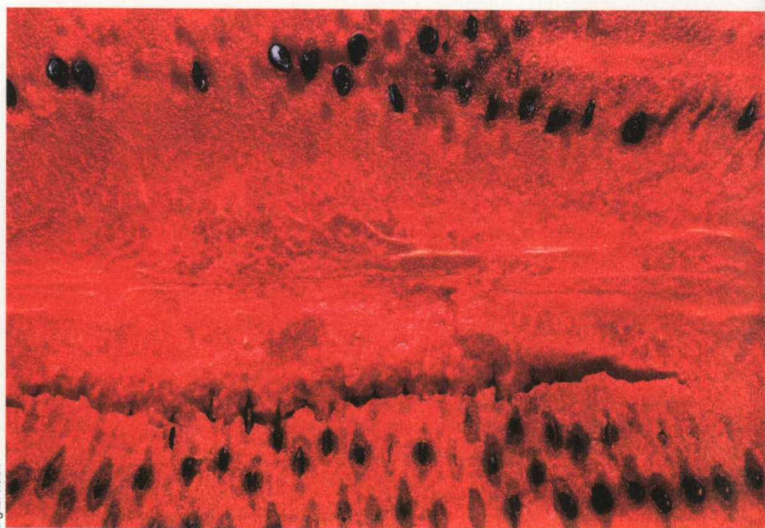
Innym osiemnastowiecznym filozofem, który zajmował się kwestią smaku, był autor przełomowej dla nauki o pięknie „Krytyki władzy sądenia”. Immanuel Kant, „choć nie był wykwinnym smakoszem, wszelako lubił dobre jedzenie i przednie wino”. Znał się też na przygotowywaniu potraw, tak że Hoppel otwarcie żartował, iż Kant napisze jeszcze kiedyś „krytykę sztuki kulinarnej” (S. Kaczmarek, *Immanuel Kant. Portret filozofa*, Wydawnictwo Naukowe UAM, Poznań 1995, s. 56). Do powstania czwartej krytyki nigdy nie doszło, ale w innych książkach filozofa znajdujemy informacje na temat jego

poglądów w kwestii jedzenia i smaku. Podobnie jak Hume, używał on metafory smaku dla określenia zdolności oceny sfery estetycznej, ale kategorycznie odróżniał bezinteresowne i powszechne upodobanie piękna od zmysłowego, bezwzględnie subiektywnego upodobania kulinarnego.

Tymczasem artyści współcześni, nie bacząc na te podziały, mieszają porządek sztuki z porządkiem kulinarnym. Dzieje się to na różnych poziomach. Często traktują jedzenie jak ciekawy temat, ale też używają produktów spożywczych jako materiału dla swojej twórczości. Produkty takie jak cukier, masło, owoce stały się materiałem twórczym dla Sonji Alhäuser, Damiana Thomasa Rentmeistersa czy Zoe Leonard. Najbardziej rewolucyjni artyści przenoszą kuchnię do galerii.

## Posiłek jako dzieło sztuki

W 1967 roku Daniel Spoerri utworzył termin „Eat Art” (jeść sztukę). Nie chodziło mu bynajmniej o wyszukane dania wykwinnych restauracji, ale o skupienie uwagi na podstawowych zasadach naszej diety. Na przykład zastanawiał się nad pytaniem: Co właściwie nadaje się do jedzenia? Niedługo potem powstała w Düsseldorfie Restauracja Spoerri, a w 1970 roku nad restauracją artysta otworzył galerię Eat Art. Można to traktować jako jedną z prób zasypania przepaści pomiędzy światem sztuki i światem życia codziennego. Kolejnym zwrotem stało się dosłowne wprowadzenie kuchni do galerii



Właściwym dziełem sztuki nie jest potrawa, lecz relacja społeczna, którą wywołuje wspólny posiłek





Archiwum Doroty Koczanowicz

Elżbieta Jabłońska, „Przez żołądek do serca”, IX Festiwal Inner Spaces, Poznań 2001

i wspólny posiłek jako dzieło sztuki. Można tu wymienić wielu artystów, którzy sztukę kulinarną uczynili sztuką przez duże „S”. Jednym z najbardziej znanych jest Rirkrit Tiravanija, który serwuje zwykle zielone i czerwone curry, potrawy z Tajlandii, skąd pochodzi.

### Przez żołądek do sztuki

W Polsce w podobnym duchu działa Elżbieta Jabłońska, która w wielu projektach skupia się na przestrzeni kuchennej, na codzienności, na gotowaniu. Wiele razy też gotowała dla widzów galerii. Jej prace są bardzo osobiste, autobiograficzne, ale mają też walor uniwersalny. Jak mówi artystka: „Kuchenne wystawy robiłam z myślą o wielu kobietach, które codziennie wykazują się niesłychaną kreatywnością i charakterystycznym kuchennym bohaterstwem”. Od 1999 roku Jabłońska organizuje tzw. działania stołowe. Wtedy miała miejsce pierwsza odsłona performance'u „Przez żołądek do serca”. Od tamtej pory odbyło się wiele tego rodzaju wystaw w Polsce i za granicą. Wspólnym mianownikiem tych działań jest przygotowywane przez artystkę podczas wernisażu jedzenie.

Zarówno u Tiravanii, jak i u Jabłońskiej właściwym dziełem sztuki nie jest zupa czy napój, lecz relacja społeczna, którą wywołuje wspólny posiłek. Zmysł smaku jednak jest tu równoprawnym, a może nawet wyróżnionym zmysłem w stosunku do tradycyjnie wyżej ocenianych wzroku i słuchu. Wzrok i słuch to zmysły uprawnione do odbioru sztuki wyższej, tej z oficjal-

nego obiegu rynku sztuki. Zastanawiające jest, że równoprawny zmysł – smaku – przypisany jest tradycyjnie niższej sztuce kulinarnej, która do niedawna nie była dopuszczana „na salony”.

### Czekoladowe ściany

Czasem smak domaga się uwzględnienia w mniej oczywistych warunkach. Tak było w wypadku kompozycji przestrzennej zatytułowanej „Pociągnięcie” Anyi Gallaccio. Pokryła ona czekoladą ściany małego pomieszczenia i stojącą na jego środku drewnianą ławkę. Oglądałam „Pociągnięcie” w 2011 roku w Stuttgarcie na wystawie Eat Art. Obiekt był świeżo malowany na potrzeby wernisażu, więc czekolada bardzo intensywnie, apetycznie pachniała. Wielu gości zbliżało swoje nosy do czekoladowych ścian. Artystka obserwowała widzów podczas różnych realizacji z użyciem czekolady. W jednym z wywiadów mówiła, że bardzo często nie mogli się oni powstrzymać przed pocieraniem palcem czekoladowych powierzchni, a nawet przed ich lizaniem.

Choć dla estetyków sztuka kulinarna to tylko sztuka w sensie przenośnym, to pojawienie się jedzenia w domenie twórczości artystycznej wskazuje na płynność granic sztuki. Przecież każdy kucharz i każda kucharka wie, że ugotowanie pysznej zupy to prawdziwa sztuka! ■

#### Chcesz wiedzieć więcej?

Koczanowicz D. (2011). Sztuka od kuchni. *Format*, 59.